

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

FACULDADE DE MEDICINA

Graduação em Nutrição

Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição

Porto Alegre, 2018

SUMÁRIO

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL: BREVE CARACTERIZAÇÃO.....	6
1.1. Área de atuação no ensino	6
1.2. Condição jurídica	6
1.3. Missão	6
1.4. Princípios e Valores	6
1.5. Estrutura administrativa	7
2. A EMERGÊNCIA DA PROFISSÃO DE NUTRICIONISTA NO BRASIL.....	8
3. O CURSO DE NUTRIÇÃO DA UFRGS.....	10
3.1 Identificação do curso	12
3.2 O perfil do egresso formado na UFRGS.....	14
3.3 Princípios norteadores do projeto pedagógico.....	14
3.4 Concepção, estrutura e organização curricular	20
3.5 Relação das competências do perfil do egresso com atividades de ensino.....	21
4. CARACTERIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DE ENSINO.....	23
5. GRADE CURRICULAR COM SÚMULA E SEMESTRALIZAÇÃO	26
6. INFRAESTRUTURA E CENÁRIOS DE ENSINO	38
6.1 Laboratórios:.....	39
6.2 Outros cenários de ensino	40
7. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS DE APOIO À FORMAÇÃO.....	42
8. POLITICAS DE ATENDIMENTO A PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS.....	43
9. AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM.....	44
10. ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DO PPC	45
11. CORPO DOCENTE.....	46
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	46

Anexo I.....	49
Apêndice I.....	58
Apêndice II.....	69
Apêndice III.....	83
Apêndice IV	86

Apresentação

O Projeto Pedagógico de Curso (PPC) é um documento técnico acadêmico, norteador do processo de formação de um profissional de nível superior; orientando a prática pedagógica do curso e garantindo a articulação com as políticas acadêmicas institucionais, com base nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) (Brasil, 2001)

A presente atualização do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição é fruto de uma reflexão coletiva entre os atores da comunidade acadêmica, tendo como base: a Resolução CNE/CES nº 5 de 07 de novembro de 2001 (Brasil, 2001), que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição no país; a Resolução CNE/CES nº 4 de 2009, que determina a carga horária dos Cursos de Graduação em Nutrição (Brasil, 2009); a Lei 8.080 de 19 de setembro de 1990 (Brasil, 1990), que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, bem como a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes; a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) (Brasil, 2013), do Ministério da Saúde; o Estatuto e o Regimento da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS); a Resolução 11/2013 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão/UFRGS, que estabelece as Normas Básicas da Graduação (UFRGS, 2017) e o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) / UFRGS, 2016-2026 (UFRGS, 2016a).

Para fomentar a discussão, as seguintes atividades foram organizadas: 1. Capacitação de um pequeno grupo de professores nutricionistas através de uma especialização em Educação em Saúde, promovida pelo Ministério da Saúde; 2. Organização de um seminário sobre as políticas de formação para o SUS, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), a experiência de reforma curricular do curso de nutrição de outra instituição federal e as diretrizes para construção de um Projeto Pedagógico de Curso (PPC); 3. Leitura de bibliografia sobre educação em saúde, processo da aprendizagem, metodologias ativas e avaliação; bem como das Diretrizes Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição e da PNAN; 4. Reuniões periódicas entre professores, técnicos e alunos do curso, para discutir os conhecimentos e saberes necessários à formação do profissional nutricionista.

As atividades resultaram na revisão do perfil do egresso do curso, na reorganização da grade curricular por eixos de formação e na instituição de princípios norteadores para o PPC.

Entendendo princípios como preceitos que orientam o caminho por onde se deve seguir, para alcançar os objetivos propostos, foram definidos como princípios deste PPC: 1. Aprendizagem centrada no aluno, onde o professor é um facilitador, que utiliza práticas pedagógicas que propiciam que o aluno seja o protagonista do seu aprendizado; 2. Aprendizagem por competências, onde professor e aluno trocam experiências para resolver problemas com fundamentação técnica, inovação e criatividade, trabalhando o desenvolvimento de habilidades e atitudes, que preparem o aluno para o enfrentamento das situações práticas da vivência profissional; 3. Flexibilização da carga horária, através da adoção de modalidades alternativas de carga horária, assim como através da revisão periódica dos pré-requisitos curriculares; permitindo ao aluno uma maior gerência sobre o seu tempo de estudo; 4. Indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão, com aproximação entre diferentes áreas do conhecimento, vinculação do ensino com pesquisa e extensão; estímulo à troca de experiências com a comunidade e busca de respostas com a pesquisa para/sobre as problematizações em sala de aula; 5. Formação para diversidade e a prática como elemento formativo, discutindo de forma transversal as questões sobre gênero, raça e vulnerabilidade social, promovendo o respeito às diferenças, a partir do contato do aluno com a realidade social, desde o início do curso; por fim, 6. Formação permanente do corpo docente, capacitando os professores para metodologias e avaliações que promovam aprendizagem significativa.

Por ser o binômio ensino/aprendizagem um processo dinâmico, foram determinados objetivos e metas para cada princípio, visando apoiar o monitoramento deste PPC; assim este documento deve ser reavaliado e revisado periodicamente; buscando aprimorar-se à luz das inovações pedagógicas e de acordo com o perfil do aluno que ingressa no curso e do seu egresso.

1.UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL: BREVE CARACTERIZAÇÃO

1.1. Área de atuação no ensino

A UFRGS é uma instituição complexa e diversificada, que abrange todas as áreas do conhecimento, através de 93 modalidades de cursos de Graduação presenciais e 1 cursos a distância, 76 Mestrados Acadêmicos, 10 Mestrados Profissionalizantes e 73 Doutorados, abrangendo todas as áreas do conhecimento. (UFRGS, 2016b)

1.2. Condição jurídica

A UFRGS goza do status jurídico de Universidade a partir da edição do Decreto Estadual nº 5.758/1934 e passou à categoria de Instituição Federal a partir da Lei 1.254/1950. Como Instituição Federal, a mantenedora da UFRGS é o Ministério da Educação (UFRGS, 2016c).

1.3. Missão

A UFRGS tem por finalidade precípua a educação superior e a produção de conhecimento filosófico, científico, artístico e tecnológico integradas no ensino, na pesquisa e na extensão (UFRGS, 2016c).

1.4. Princípios e Valores

Princípios (UFRGS, 2016a):

- ✓ Autonomia Universitária
- ✓ Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão
- ✓ Ética

- ✓ Pluralidade e Democracia
- ✓ Respeito à dignidade da pessoa humana e seus direitos fundamentais
- ✓ Liberdade acadêmica
- ✓ Excelência
- ✓ Diversidade
- ✓ Sustentabilidade
- ✓ Compromisso Social
- ✓ Valorização de seus docentes, técnico-administrativos e discentes

Valores (PDI 2016-2026)::

- ✓ Responsabilidade Social
- ✓ Transparência
- ✓ Inclusão
- ✓ Responsabilidade Ambiental
- ✓ Promoção do bem estar social
- ✓ Inovação
- ✓ Internacionalização
- ✓ Interdisciplinaridade

1.5. Estrutura administrativa

A administração superior da UFRGS é constituída pelo Reitor, Vice Reitor e três Conselhos (Conselho Universitário, Conselho de Curadores e Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão). O Reitor compartilha suas atribuições com as Pró Reitorias de Assuntos Estudantis (PRAE), Extensão (PROEXT), Gestão de Pessoas

(PROGESP), Graduação (PROGRAD), Pesquisa (PROPESQ), Planejamento (PROPLAN) e Administração e Pós Graduação (PROPG)(UFRGS, 2016d).

As atividades de ensino, pesquisa e extensão da UFRGS estão distribuídas em Unidades Universitárias, sendo treze Institutos (Artes, Biociências, Ciências Básicas da Saúde, Ciências e Tecnologia de Alimentos, Filosofia e Ciências Humanas, Física, Geociências, Informática, Letras, Matemática, Pesquisas Hidráulicas, Psicologia e Química), que atuam, predominantemente, no domínio do conhecimento fundamental; quatro Escolas (Administração, Educação Física e Fisioterapia, Enfermagem e Engenharia) e dez Faculdades (Agronomia, Arquitetura, Biblioteconomia e Comunicação, Ciências Econômicas, Direito, Educação, Farmácia, Medicina, Odontologia e Veterinária) que atuam nas áreas do conhecimento aplicado (UFRGS, 2016c). O Curso de Nutrição faz parte da Unidade Universitária Faculdade de Medicina.

2. A EMERGÊNCIA DA PROFISSÃO DE NUTRICIONISTA NO BRASIL

A constituição do campo da Nutrição como ciência é um fato relativamente recente, quando analisado do ponto de vista histórico, comparada à emergência de outras ciências e constituição de um campo de saber e profissão. Acontecimentos históricos como a revolução industrial europeia, no século XVIII, e a primeira guerra mundial, foram desencadeadores da criação e desenvolvimento de centros de estudos e pesquisas em alimentação e nutrição em diferentes países europeus e da América do Norte no início do século XX(L'abbate, 1988).

Na América Latina, a emergência da Nutrição foi fortemente influenciada pelo médico argentino Pedro Escudero, criador do Instituto Nacional de Nutrição em 1926, da Escola Nacional de Dietistas em 1933 e do curso de médicos *dietólogos* da Universidade de Buenos Aires (Vasconcelos, 2002). As idéias de Escudero acabaram por influenciar fortemente esta área em todos os países da América Latina, uma vez que o Instituto argentino concedia bolsas de estudos anuais para a realização de Cursos de Dietética (L'abbate, 1988; Vasconcelos, 2002).

No Brasil, a concepção da Nutrição ocorre principalmente a partir da década de

1930, calcada nos trabalhos produzidos por cientistas, entre os quais se destacam Josué de Castro e Nelson Chaves (ASBRAN, 1989; Ypiranga e Gil, 1989). Neste período, tanto no Rio de Janeiro como em São Paulo e, um pouco mais tarde, em Salvador e no Recife, duas correntes bem definidas e distintas do saber médico confluíram para a constituição do campo da Nutrição (Vasconcelos, 2002).

De acordo com a Associação Brasileira de Nutricionistas – ASBRAN –, a formação em Nutrição no Brasil foi reconhecida como de nível superior no ano de 1967. Os anos de 1970 e 1980 foram marcados pela rápida expansão dos cursos no país, resultado da política educacional e da necessidade do profissional para atender demandas da sociedade na área da alimentação e nutrição (ASBRAN, 1989),

Nestas mesmas décadas, nos países pobres, ocorriam importantes lutas pela emancipação política e, paradoxalmente, a nutrição mantinha os paradigmas de décadas anteriores, ou seja, de um lado um profissional da saúde formado para lidar com os efeitos biológicos da nutrição e de outro, um profissional atuando em programas de intervenção estatal junto à massa de trabalhadores, com o objetivo de atenuar os efeitos da pobreza (Ypiranga e Gil, 1989).

Na década de 1980, ocorre, no âmbito das instituições formadoras, a reflexão para a formação de um profissional com desenvolvimento amplo da percepção crítica da realidade. Entretanto, de acordo com Ypiranga e Gil (Ypiranga e Gil, 1989), as escolas não tinham claras as estratégias norteadoras para alcançar este objetivo.

Com o intuito de subsidiar as discussões e definições, buscou-se então, no resultado do seminário sobre o “*perfil profissional do nutricionista na definição do currículo de graduação*”, organizado pela Organização Panamericana da Saúde (OPAS) em 1982, a definição da ação específica do profissional nutricionista a partir do processo do trabalho em saúde. No final da mesma década, no IX Congresso Nacional de Nutrição, evidenciava-se a Atenção Dietética como a ação específica que caracteriza o nutricionista no trabalho coletivo em saúde (Ypiranga e Gil, 1989).

Nos anos de 1990, ainda registra-se a preocupação com a formação e a atuação do nutricionista nos países da América Latina, fato registrado pela OPAS, que convoca a Comissão de Estudos sobre Programas Acadêmicos de Nutrição e Dietética da América Latina (CEPANDAL), no ano de 1991, para discutir a formação acadêmica: objetivos de formação, processos de adequação curricular, estratégias na formação do

nutricionista e prática profissional. O Brasil participou desta reunião levando informações sobre estudos relacionados à formação do nutricionista desde 1975, quais sejam: o crescimento dos cursos de graduação de forma expressiva, a deficiência no número de cursos de pós-graduação, a não priorização da formação de docentes em Nutrição, a manutenção das condições de funcionamento dos cursos e as condições de práticas dos cursos ainda inadequadas e insuficientes.

Evidencia-se também a definição não apenas da competência técnica, mas da capacidade do profissional em ser efetivamente um agente de transformação da realidade social. A visão ética humanista na formação e a preocupação com a qualidade de vida foram incorporadas nas propostas das Diretrizes Curriculares do Ministério da Educação e Cultura (MEC), conforme Resolução nº 5 de 07 de novembro de 2001 do Conselho Nacional de Educação (Brasil, 2001).

As transformações do mundo do trabalho, da sociedade, das políticas de educação e saúde, bem como a globalização dos conhecimentos, tornam a formação acadêmica, para atuar neste novo cenário, um desafio que exige um constante repensar sobre os conteúdos a serem trabalhados, as metodologias que promovem aprendizagem significativa e as formas de avaliação do conhecimento.

3. O CURSO DE NUTRIÇÃO DA UFRGS

O Curso de Graduação em Nutrição da Faculdade de Medicina (FAMED) da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) foi criado em 30 de Julho de 1999 através da decisão nº 111/99 do Conselho Universitário.

De acordo com o documento/projeto inicial, a FAMED propôs a criação de um Curso de Graduação em Nutrição com o objetivo de formar um profissional capacitado a atuar, pautado em princípios éticos, em todas as áreas em que a alimentação e a nutrição apresentam-se fundamentais para a promoção e a recuperação da saúde e para a prevenção das doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria ou manutenção da qualidade de vida.

A motivação para a criação do curso foi justificada, na época, pelo pequeno número de cursos, em Porto Alegre e região metropolitana, em que seria possível uma

formação básica sólida, aliada a experiência profissional consistente, inerente ao convívio com a multidisciplinaridade, o ensino, a pesquisa e a extensão de qualidade, características da UFRGS. Soma-se a isso, a disponibilidade de um Hospital Universitário referência no estado do Rio Grande do Sul, um sistema de biblioteca capaz de possibilitar ampla consulta científica e acesso a departamentos com laboratórios e professores especialistas em áreas que agregam conhecimento para atuação profissional do nutricionista.

Desde a sua criação, o curso tem passado por alterações curriculares visando melhorias e atualização. Já no ano 2000 foram realizados pequenos ajustes na grade curricular, relativos à nomenclatura de disciplinas, pré-requisitos, alterações de súmula e mudanças na carga horária.

Entre os anos de 2001 e 2003 ocorreram alterações na departamentalização, pré-requisitos, assim como criação e exclusão de disciplinas. Estas alterações foram sendo propostas na medida em que o curso foi sendo implantado e suas fragilidades avaliadas.

Em 2004, já com compromisso de adequar o currículo do curso às Diretrizes Curriculares para os Cursos de Graduação em Nutrição, propostas pelo Ministério da Educação e Cultura (MEC), foi instituído o Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e a carga horária das atividades práticas, nas três grandes áreas de atuação do nutricionista (nutrição social, nutrição clínica e nutrição em unidades de alimentação), foi unificada, passando da modalidade de estágio, para internato. Os internatos passaram a ter uma carga horária de 450 horas nas três áreas, distribuídas ao longo do último ano de formação.

No ano de 2005, a partir de trabalho conjunto da Comissão de Graduação (COMGRAD) e demais professores, foram reavaliados conteúdos de disciplinas, pré-requisitos, carga horária e abordagens metodológicas. Como resultado, foram propostas e implementadas mudanças importantes na semestralização de disciplinas, alteração de créditos, além de criação e exclusão de disciplinas.

Em 2008, a UFRGS implementou o Pró-Saúde II (Programa Nacional de Reorientação da Formação Profissional em Saúde), com parceria entre os cursos de Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Nutrição e Psicologia. O projeto visava integrar ensino e serviço de maneira a atender as necessidades de saúde da

população; transformando o processo de geração de conhecimento, reorientando a formação e qualificando os serviços de saúde, sob três eixos estratégicos: 1) orientação teórica; 2) cenários de prática; 3) orientação pedagógica. (BRASIL, 2009). Os eixos do Pró Saúde embasam a construção deste projeto pedagógico.

Importante destacar que, desde a criação do curso, os professores nutricionistas estiveram vinculados a diversos departamentos da FAMED. Em quatro de dezembro de 2014, através da Portaria 9303, o Conselho Universitário da UFRGS, aprovou a criação do Departamento de Nutrição (DENUT). Essa criação propiciou uma maior integração entre os docentes nutricionistas e as disciplinas técnicas, uniformidade de ações e propiciou identidade ao Curso de Nutrição, dentro da Faculdade de Medicina.

3.1 Identificação do curso

Nome do curso: Graduação em Nutrição

Modalidade: Bacharelado

Titulação conferida ao egresso: Nutricionista

Local de funcionamento: O curso tem como sede a Faculdade de Medicina (FAMED), localizada à Rua Ramiro Barcelos, 2400, Bairro Santa Cecília, Porto Alegre, Rio Grande do Sul; Campus da Saúde.

Ato legal de reconhecimento e renovação:

Portaria MEC nº 1794/2004 de Reconhecimento do Curso de Nutrição

Portaria MEC nº 728/2008 de Renovação de Reconhecimento do Curso de Nutrição

Portaria MEC nº 824/2014 de Renovação de Reconhecimento do Curso de Nutrição.

Turnos de funcionamento: Integral

Regime acadêmico: Atividades de ensino isoladas em seriação aconselhada, conforme art. 127 do Regimento UFRGS

Número de vagas e formas de ingresso: O curso oferece 60 vagas, distribuídas

entre as modalidades Vestibular e Sistema de Seleção Unificada (SISU); sendo a entrada de 30 alunos no primeiro semestre letivo e 30 no segundo, para ingresso nas modalidades acesso universal e ações afirmativas, destinadas conforme a legislação vigente

Há também a possibilidade de ingresso através das modalidades transferência voluntária, compulsória, aluno convênio (conforme Programa de estudante Convênio – MEC), aluno visitante de outras Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) ou de instituições estrangeiras que mantém convênios com a UFRGS, de acordo com a Resolução CEPE nº11/2013.

Tempo para integralização: As atividades obrigatórias do curso estão distribuídas em nove semestres, sendo o tempo máximo para integralização de 18 semestres.

Carga Horária: Para concluir o curso de Graduação em Nutrição na UFRGS o acadêmico deverá realizar 158 créditos obrigatórios (2370 horas), 12 créditos em disciplinas eletivas (180 horas), 72 créditos (1.080 horas) de estágio curricular obrigatório, 12 (180 horas) créditos em atividades complementares e realizar o Trabalho de Conclusão de Curso, com 2 créditos (30 horas). A carga horária total do curso é de 3840 horas

Coordenação do curso: O curso é coordenado pela Comissão de Graduação em Nutrição – COMGRAD/NUT, conforme estabelecido no Regimento Geral da UFRGS, aprovado pelo CONSUN e CEPE em 22/12/1995, e Regimento da Faculdade de Medicina, conforme Decisão CONSUN Nº 104/2017 Cap IV Art 27 a 32.

Acompanhamento didático pedagógico: O acompanhamento didático pedagógico do curso é realizado pela Coordenação da Comgrad/Nut e pelos técnicos administrativos em educação.

Acompanhamento do projeto pedagógico: O acompanhamento do PPC, cabe ao Núcleo Docente Estruturante (NDE), normatizado pela Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES), através da Resolução Nº1, de 17/06/2010, com diretrizes de funcionamento aprovadas pela Resolução 22/2012 do CEPE/UFRGS.

O NDE, formalmente constituído, é composto por:

- ✓ O coordenador da COMGRAD NUT
- ✓ No mínimo cinco docentes, indicados pelo Conselho da Unidade da FAMED

3.2 O perfil do egresso formado na UFRGS

O nutricionista egresso da UFRGS terá formação generalista, humanista e crítica, para atuar com postura ética no enfrentamento da complexidade da situação alimentar e nutricional da população. Mediante a reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural e, ainda, com base nos direitos humanos básicos, na determinação social e bem como natureza interdisciplinar e intersetorial da alimentação e nutrição, deverá atuar para promoção de práticas alimentares saudáveis e o cuidado integral, visando promover, manter, prevenir e recuperar a saúde em todas as fases da vida.

O nutricionista deverá ser um agente de mudanças, com postura empreendedora. Sua conduta profissional deverá ser baseada em evidências científicas e deve estar em consonância com as necessidades sociais e as diretrizes das políticas públicas e programas vigentes nas áreas da saúde, alimentação e nutrição. O cuidado integral da saúde e da alimentação adequada e saudável deverá ter como foco os indivíduos, as famílias e as comunidades, por meio da proposição e gestão de programas e ações embasadas em conhecimentos técnicos adequados e na educação alimentar e nutricional. Deverá ser capaz de atuar de forma integrada nas equipes multiprofissionais de saúde.

A concepção de segurança alimentar e nutricional deve estar presente de forma transversal em todas as ações do nutricionista. Nesse sentido, visando práticas alimentares saudáveis e sustentáveis, o profissional deverá levar em consideração o sistema alimentar, suas características e sua dinâmica.

3.3 Princípios norteadores do projeto pedagógico

Partindo do pressuposto que a educação visa o desenvolvimento integral do indivíduo (aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a conviver e aprender a

ser - os quatro pilares da educação - UNESCO, 2016) e, tendo como base a formação para as políticas públicas de saúde, alimentação e nutrição brasileiras, alinhada aos objetivos acadêmicos e pedagógicos, descritos no PDI/UFRGS, o presente PPC possui princípios norteadores, que visam apontar um caminho programático para a sua vigência, manifestando-se na transformação gradual do currículo e suas práticas, como uma ferramenta para atingir a realização do perfil do egresso. Cada princípio se manifestará concretamente através do atingimento de metas que, por sua vez, são subdivididas em objetivos, que elencam ações específicas:

Aprendizagem centrada no aluno - "Não é o docente que ensina, mas o aluno que aprende" (Carl Rogers). O aluno deve ser concebido como agente de seu próprio aprendizado; não pode ser visto como neutro ou passivo, mas sim como uma pessoa cujo conhecimento, curiosidade e capacidade de inovação são riquezas a serem incluídas na atividade. O aprendizado ocorre além da relação professor-aluno, no contato não-institucional com o conhecimento. O professor deve ser um facilitador no desenvolvimento das competências, disponibilizando sua experiência para usufruto do aluno. Isto pressupõe uma relação horizontal, em que é criado um ambiente de acolhimento ao percurso dos alunos, contemplando os seus conhecimentos particulares e a sua capacidade de propor problemas. As dinâmicas de cada atividade de ensino devem ser construídas ultrapassando a noção de mera transmissão de conhecimentos, onde apenas o professor é o seu emissor. Seguindo esse princípio, o docente é encarregado de incitar a ação dos alunos em aula, distribuindo responsabilidades e lhes dando voz na produção de conhecimento feita coletivamente. Dar voz significa estruturar e estimular a forma de ação do aluno e não apenas esperar pela sua intervenção espontânea, reconhecendo-o como protagonista na sua aprendizagem. Para isso, é necessário que se estabeleça uma relação democrática, que preserve a autoridade do professor na avaliação. As adaptações metodológicas ao longo do caminho devem ser buscadas conjuntamente pelo aluno e professor, que buscará apresentar caminhos alternativos que viabilizem uma melhoria no processo. As atividades de ensino devem ser adaptadas ao perfil dos alunos atendidos. Ao aluno devem ser disponibilizadas ferramentas para que cultive habilidades de liderança, gestão do tempo, métodos de estudo, entre outras, que o faça cultivar sua autonomia, capacitando-o a assumir o comando de seu percurso de aprendizagem.

- Objetivo: Oferecer espaço físico para o estudo / Meta: Buscar novos espaços de permanência/trabalho para alunos e professores

- Objetivo: Adequar a carga horária do semestre para oferecer condições de carga horária para estudo autônomo / Meta: Definir carga horária por semestre
- Objetivo: Capacitar os professores para metodologias ativas / Meta: Organizar 1 (uma) capacitação por ano
- Objetivo: Orientar os professores para construção de planos de ensino com metodologias centradas no aluno / Meta: Atingir 100% dos planos de ensino
- Objetivo: Qualificar os monitores para atuar como facilitadores da aprendizagem / Meta: organizar 1 (uma) qualificação anual, para alunos selecionados para monitoria e estágio de docência.

Aprendizagem por competências - A competência envolve três dimensões: conhecimentos, habilidades e atitudes. O aluno competente é aquele que possui o conhecimento, sabe aplicá-lo e tem a atitude adequada para fazê-lo. Neste contexto, por conhecimento, entende-se conteúdos que são transmitidos e posteriormente, avaliados. Habilidade é a dimensão relacionada à técnica, é o saber-fazer, ou ainda a aplicação do conteúdo em situação de prática profissional. Por atitude, entende-se a capacidade de reconhecer o momento adequado de empregar o conhecimento e a habilidade respectivos. Desenvolver a atitude não deve ser negligenciado, pois apenas o conhecimento e a habilidade não são suficientes para que o aluno reconheça o momento adequado de utilizá-los. Tradicionalmente, a ênfase do processo de aprendizado é colocada na transmissão do conhecimento, sendo relegada a um segundo plano o desenvolvimento da habilidade e da atitude. Um processo de aprendizagem que contempla apenas o conhecimento é incompleto e não dá conta das múltiplas dimensões das competências necessárias ao profissional da saúde.

A aprendizagem por competências é o caminho proposto também para superar o currículo mínimo, modelo tradicional baseado principalmente na formação de mão-de-obra. O currículo mínimo é a listagem taxativa de conteúdos, que considera o conhecimento como algo rígido, exigindo especialmente a capacidade de memorização do aluno. Um dos caminhos para desenvolver as três dimensões da competência é a aplicação de estratégias de problematização em todos os espaços de aprendizagem. Esta modalidade pressupõe a constante proposição de desafios pelo professor, que deve deixar claro, ao aluno, porque cada dimensão da competência deve fazer parte da formação . .

- Objetivo: Construir o currículo através de competências, explicitando os conhecimentos, habilidades e atitudes e sua distribuição ao longo da formação no curso / Meta 1: Qualificar os professores para a aprendizagem por competências / Meta 2. Organizar duas capacitações por ano sobre aprendizagem por competências, incluindo a temática avaliação por competências e metodologias ativas
- Objetivo: Qualificar os professores para realizar avaliação da aprendizagem por competências / Meta: Introduzir em 100% dos planos de ensino a avaliação por competências

Flexibilização de carga horária - Buscar a conciliação da carga horária das atividades de ensino com o perfil dos alunos atendidos, sua vida fora da universidade e a quantidade de tempo de estudo exigida no conjunto destas atividades. Tradicionalmente, a carga horária presencial domina as atividades, pressionando a instituição à busca constante de espaço físico e sobrecarregando os alunos, impondo uma rotina que, em muitos casos, inviabiliza o estudo individual qualificado. Contribui para essa prática a ideia de que é preciso "vencer o conteúdo" ou seja, transmiti-lo, em sua integralidade, do professor para o aluno, no ambiente institucional. O currículo deve permitir tempo de estudo individual razoável; para isso, deve ser estimulada a inclusão de carga horária autônoma e individual nos planos de ensino, o oferecimento de múltiplas turmas (de acordo com a disponibilidade dos departamentos e, em cooperação com outros cursos), assim como atividades de curta duração, em EAD (Ensino à Distância), em PLES (Período Letivo Especial) e novas atividades de caráter eletivo.

- Objetivo: Oferecer múltiplas turmas / Meta: duplicar as turmas em disciplinas com maior índice de retenção.
- Objetivo: Oferecer disciplinas em período letivo especial / Meta: oferecer uma disciplina em PLES por ano.
- Objetivo Revisar a necessidade de pré-requisitos para as disciplinas / Meta: Revisar 100% dos planos de ensino, com os professores

- Objetivo Ampliar a carga horária autônoma / Meta: implantar carga horária autônoma em, no mínimo, 30% dos planos de ensino.
- Objetivo: racionalizar atividades avaliativas da mesma etapa / Meta: estabelecer
- calendário por etapa para todas as atividades de ensino e suas avaliações. Objetivo: Diminuir a relação créditos obrigatórios – eletivas / Meta 1: ampliar a oferta de créditos eletivos / Meta 2: os créditos eletivos devem representar 20% da carga horária de créditos obrigatórios.

Indissociabilidade Ensino - Pesquisa - Extensão - Estas três dimensões devem ser efetivadas nas vivências do curso, pois oferecem oportunidades inovadoras de aprendizado e sua inserção no currículo deve ser estimulada. Essa inserção pode promover a integração de disciplinas de diferentes áreas, fazendo circular entre alunos e professores os problemas que são próprios a cada uma, aproximando o educando do contexto em que seu exercício profissional ocorrerá. As atividades de pesquisa e de extensão são instrumentos essenciais para o desenvolvimento profissional.

- Objetivo Efetivar a indissociabilidade ensino-pesquisa-extensão como metodologia de ensino / Meta 1: construção de três projetos (um por área) para utilização da pesquisa e extensão como metodologia de ensino / Meta 2: implantar em 30% dos planos de ensino atividades de pesquisa e extensão / Meta 3: Institucionalizar no curso atividades que já existem, para que sejam oferecidas a todos os alunos, não apenas àqueles que fazem iniciação científica (IC) ou participam de projetos de extensão.
- Objetivo: criar atividade de extensão com vínculo a diferentes disciplinas - Núcleos de Atuação / Meta: criar Núcleo de Atuação.

Formação para a diversidade e sustentabilidade - Devem ser contempladas na formulação das problemáticas de cada atividade a questão de gênero, raça, pessoa com deficiência, grupos sociais marginalizados, meio ambiente e sustentabilidade, na perspectiva do profissional da saúde como agente de justiça social e promotor de uma

cidadania responsável. Busca-se superar a diluição dos conteúdos transversais, cujo contato com os alunos geralmente é restrito a algumas disciplinas. O curso deve estimular a formação de um profissional consciente da necessidade de construção de um presente e um futuro sustentável, sadio e socialmente justo.

- Objetivo Estimular a participação dos alunos e professores em atividades relativas a esses temas / Meta: organizar, a cada semestre, um momento de discussão sobre essas temáticas.

A prática, dentro do contexto social, como elemento formativo - A prática é o fundamento de aprendizagem que permite a mobilização de conhecimentos para enfrentamento dos problemas encontrados ao longo da formação, permitindo o questionamento, teorização e investigação dos problemas encontrados durante o aprendizado. Porém, a prática não pode servir apenas como ilustração e apresentação de casos pontuais. É o encontro com a realidade que fornece os elementos que significam e direcionam as aprendizagens. Os ambientes de aprendizagem devem contemplar a prática no modo em que esta ocorre no contexto da profissão do nutricionista, e da realidade da população brasileira, buscando a diminuição da dicotomia teoria/prática e básico/profissional. Ela deve estar presente desde o início do curso, de acordo com a capacidade do aluno, favorecendo que este compreenda o encadeamento dos conhecimentos da estrutura curricular e suas inter-relações.

- Objetivo Inserir atividades práticas em todos semestres do curso / Meta: inserir 1 disciplina por semestre com o mínimo de 40% de carga horária prática
- Objetivo Oferecer formação para os preceptores dos locais de prática / Meta: promover 1 encontro anual de formação com os preceptores dos diferentes locais.

Integração entre as diferentes áreas do conhecimento - Nas ações de ensino, pesquisa e extensão deve-se buscar a superação da fragmentação entre as diferentes áreas do conhecimento. Entende-se que somente com uma abordagem integrada dos conteúdos relacionados às diferentes áreas de formação, o nutricionista dará conta da promoção da saúde, prevenção e recuperação de agravos relacionados a alimentação e nutrição, em conformidade com o contexto científico, socioeconômico, cultural e político.

- Objetivo Promover momentos de discussão com temáticas variadas com a participação de professores de diferentes áreas do conhecimento / Meta: promover dois encontros por ano

3.4 Concepção, estrutura e organização curricular

A grade curricular do presente PPC é pautada em 4 eixos de formação:

O **primeiro eixo** tem como objetivo trabalhar conceitos básicos da biologia humana, da composição dos alimentos, dos determinantes sociais da doença e das políticas públicas em saúde, alimentação e nutrição.

O **segundo eixo** tem como objetivo apresentar as ferramentas para diagnóstico e planejamento de ações em alimentação e nutrição, no nível individual e coletivo.

O **terceiro eixo** tem por objetivo trabalhar a implementação e avaliação de ações de promoção, prevenção e tratamento em alimentação e nutrição.

O **quarto eixo** está focado na prática profissional, através do estágio obrigatório nas três principais áreas da nutrição e um quarto estágio em área de livre escolha.

A grade curricular foi organizada de forma a permitir ao aluno, desde sua entrada no curso, contato com áreas da formação básica e também conteúdos de formação específica, além do contato com atividades desenvolvidas pelo profissional, nas diferentes áreas de atuação do nutricionista, possibilitando que o aluno relacione teoria e prática.

A preocupação com uma formação geral e humanista sólida, resultando em um profissional capaz de atuar com princípios éticos, mediante a reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural e, ainda, com base nos direitos humanos básicos, na determinação social e bem como natureza interdisciplinar e intersetorial da alimentação e nutrição deve passar todas as disciplinas do curso.

A flexibilidade do ensino, um dos aspectos ressaltados pelas Diretrizes Curriculares, é desejada e incentivada através das disciplinas eletivas presenciais e

em EAD, disciplinas oferecidas em PLES, além das disciplinas com súmulas abertas que permitem, a cada semestre, a proposição de estudos de temáticas atuais, pertinentes à formação e atuação do nutricionista.

As atividades complementares, regulamentadas através da resolução 09/2012 – COMGRAD/NUT (ANEXO I), que organiza e regulamenta as atividades complementares do Curso de Graduação em Nutrição da UFRGS, criada a partir da Resolução Nº 24/2006 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão que delibera e regulamenta as Atividades Complementares na Graduação na UFRGS, atendem aos objetivos da formação integral, da flexibilização do currículo e dos estudos, da interdisciplinaridade na formação acadêmica, da ampliação da integração do corpo docente e discente e busca também inserir o aluno e o curso de graduação na realidade loco-regional referente à alimentação, nutrição e saúde. Ainda, as atividades complementares propiciam o desenvolvimento de competências fora do ambiente da universidade.

A formação de um profissional com perfil investigativo deve ser desenvolvida ao longo do curso. O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) consolida este objetivo através da realização de um trabalho com vistas a exercitar os conhecimentos da ciência da nutrição adquiridos ao longo do curso. Desta forma, esta atividade proporciona o aprimoramento do conhecimento de um tema, de preferência de abrangência regional e estimula a produção científica, bem como sua divulgação; promovendo a integração do ensino, da pesquisa e da extensão.

3.5 Relação das competências do perfil do egresso com atividades de ensino

A atuação baseada em reflexão, postura ética e empreendedora será estimulada em todas as atividades de ensino, através de metodologias que permitam que o aluno dialogue e argumente em atividades dentro e fora da sala de aula; com professores, preceptores, colegas de curso e de outros cursos.

A conduta nutricional coerente com a realidade econômica, política, social e cultural será fomentada através da discussão de conteúdos trabalhados nas disciplinas de Antropologia da Alimentação, Fundamentos Econômicos e Institucionais de Políticas Públicas e Sociologia da Saúde.

A promoção de práticas alimentares saudáveis e sustentáveis, visando promover e manter a saúde, bem como prevenir a doença, ocorrerá a partir da apresentação dos alimentos, suas formas de preparo e do planejamento de uma alimentação equilibrada e diversificada; conteúdos trabalhados nas disciplinas Alimentos e Nutrição, Bromatologia, Bases do Planejamento Dietético e Nutrição e Dietética Aplicada nos Ciclos da Vida, Educação Alimentar e Nutricional, Gestão Operacional em Alimentação Coletiva, Microbiologia Geral, Microbiologia e Higiene dos Alimentos, Nutrição aplicada à Tecnologia dos Alimentos, Planejamento e Gestão em Alimentação Coletiva, Refeições para Coletividades, Técnica Dietética I e II, Toxicologia dos Alimentos aplicada à Nutrição e Sustentabilidade na Produção de Refeições.

A noção de cuidado integral, a partir do conhecimento das políticas públicas e programas de saúde, alimentação e nutrição vigentes, será trabalhada nas disciplinas Saúde Coletiva I, II e III.

A capacidade de análise ampliada das necessidades nutricionais de um indivíduo ou um grupo, a partir do diagnóstico clínico-nutricional será desenvolvida através das disciplinas Anatomia Humana aplicada à Nutrição, Avaliação Nutricional I e II, Histologia e Embriologia Geral - Nut, Bioquímica da Nutrição A e B, Biologia Molecular e Celular, Fisiologia Nutrição I e II, Genética - Nut, Interação Medicamentos e Nutrientes, Nutrição Clínica I, II e III, Nutrição Clínica Infantil, Nutrição Materno Infantil, Patologia Geral – A e Patologia da Nutrição.

A reflexão sobre as possibilidades de enfrentamento da complexidade da situação alimentar e nutricional da população será promovida em disciplinas como Antropologia da Alimentação, Ética, Saúde Coletiva I, II e III, Segurança Alimentar e Nutricional I e II e Sociologia da Saúde

A promoção de práticas alimentares saudáveis e o cuidado integral, visando promover, manter, prevenir e recuperar a saúde serão trabalhados nas disciplinas Anatomia Humana aplicada à Nutrição, Alimentação Coletiva, Biologia Molecular e Celular, Bioquímica da Nutrição A e B, Histologia e Embriologia Geral - Nut, Fisiologia Nutrição I e II, Imunologia aplicada à Microbiologia Geral, Microbiologia e Higiene dos Alimentos, Psicologia Aplicada à Nutrição, Nutrição, Nutrição Clínica I, II e III, Parasitologia aplicada à Nutrição, Técnica Dietética I e II.

A conduta profissional baseada em evidências científicas será estimulada através de disciplinas que promovam o entendimento da base científica na tomada de decisão, tais como Bioestatística em Nutrição, Epidemiologia, Introdução à Nutrição, Métodos de Pesquisa em Saúde e o Trabalho de Conclusão do Curso. Este último é desenvolvido a partir do 8º semestre, momento em que o aluno possui discernimento para definir uma questão de pesquisa, além da sua inserção em locais de prática que possibilitam o desenvolvimento desta.

A capacidade de atuação de forma integrada nas equipes multiprofissionais de saúde será desenvolvida nos Estágios em Nutrição Clínica, Saúde Coletiva, Alimentação Coletiva e em Área Livre. São desenvolvidos nos 8º e 9º semestres, quando o aluno já possui amplo conhecimento teórico e desenvolveu as habilidades que propiciem que o estágio seja uma atividade proveitosa para o desenvolvimento de competências nas diferentes áreas de atuação do profissional nutricionista.

Além dos estágios obrigatórios, os alunos tem a possibilidade de realizar estágios não obrigatórios que, realizados ao longo do curso, oportunizam vivências, dentro do contexto social, estimulando a busca de conhecimentos para o enfrentamento de problemas e discussões em sala de aula. A realização de estágio não obrigatório deve atender os critérios previstos na resolução 40/2016 da UFRGS e Resolução Comgrad/Nut nº6/2017 da COMGRAD NUT.

4. CARACTERIZAÇÃO DAS ATIVIDADES DE ENSINO

Disciplinas Obrigatórias: espaços de encontro majoritariamente presencial entre o grupo de alunos e o professor, que tem por objetivo desenvolver as competências elencadas no perfil do egresso. A carga horária da disciplina obrigatória pode ser composta por:

- 1) carga horária coletiva, que deverá corresponder à sessenta por cento (60%) da carga horária total, no mínimo;
- 2) carga horária autônoma, que deverá sempre se materializar em avaliações entregues ao professor, cujo número de horas estimadas para cada trabalho deve ser registrado no plano de ensino, em campo próprio (avaliações). O cumprimento de tal atividade corresponde ao registro de frequência para a parcela de carga horária. A

característica de autonomia inclui o arbítrio do aluno de realizá-la no momento em que julgar oportuno, dentro do semestre letivo. O professor, porém, deve cumprir a carga horária da atividade de forma integralmente presencial, comunicando aos alunos o local em que poderá ser encontrado nos momentos em que não estiverem programadas atividades coletivas.

3) carga horária individual: encontro do professor com aluno, com horário e local definidos, de presença obrigatória, para fins de supervisão.

4) ensino à distância: conjunto de atividades vinculadas a atividade de ensino, registradas no plano de ensino, com utilização obrigatória de uma das plataformas EAD disponibilizadas pela UFRGS, atendendo às limitações de carga horária designadas em legislação própria.

Disciplinas Eletivas: espaços de encontro majoritariamente presencial entre o grupo de alunos e o professor, que tem por objetivo agregar competências aluno. A carga horária da disciplina eletiva possui a mesma composição da disciplina obrigatória.

As disciplinas obrigatórias ou eletivas podem ser oferecidas em período letivo regular, ou entre estes, sendo este último denominado PLES (Período Letivo Especial).

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC): atividade que visa ao desenvolvimento individual de uma produção acadêmica, resultado de pesquisa, extensão ou desenvolvimento de produto de trabalho de revisão de literatura, que envolvam temas da alimentação, nutrição e saúde, com base nos conhecimentos adquiridos ao longo do curso, como atividade obrigatória. Esta atividade deve ser orientada por professor com vínculo ativo com a UFRGS e apresentado na forma escrita e oral, conforme calendário próprio. Esta atividade possui regulamento próprio (apêndice I)

Estágio Obrigatório: atividade que possibilita ao aluno a aplicação das competências desenvolvidas ao longo do curso, em locais de prática profissional, sob orientação e supervisão direta de profissionais nutricionistas atuantes *in loco* e supervisão direta e/ou indireta dos professores. O local de prática deve propiciar ao aluno autonomia para vivenciar a prática do nutricionista, com orientação efetiva do profissional deste local. Possui regimento (apêndice II) e plano de ensino próprios.

Estágio Não Obrigatório: atividade que propicia ao aluno desenvolver competências em locais de prática profissional, sob orientação direta de profissionais nutricionistas atuantes *in loco*, e indireta de professores do curso de Nutrição.

As atividades de ensino desenvolvidas no curso de nutrição possuem conteúdos específicos com a finalidade de desenvolver o perfil profissional do estudante ao longo do curso. Cada atividade de ensino do currículo possui um plano de ensino, registrado no Sistema de Graduação, cujo cumprimento é obrigatório pelo docente, que pode ser atualizado semestralmente pelo professor regente responsável, visando, desse modo, que seja implementado acréscimos e modificações de objetivos, conteúdos e/ou de atividades.

Os planos devem ser apresentados aos estudantes, pelos professores, no primeiro dia de aula da disciplina no semestre corrente, assim como devem estar disponíveis aos discentes, no portal do aluno, durante o semestre letivo.

O plano de ensino de cada atividade contém os dados de identificação da disciplina (nome, código, professor responsável, vigência, créditos e carga horária total), a súmula, os objetivos, o conteúdo programático (listagem de conteúdos que serão desenvolvidos ao longo do semestre), a metodologia, a carga horária teórica e prática, as experiências de aprendizagem (são as experiências as quais o estudante é exposto e que corroboram no seu aprendizado), os critérios de avaliação, as atividades de recuperação previstas, a bibliografia (dividida em essencial, básica e complementar), observações e outras referências que o professor entenda como importantes.

O plano de ensino, embora de responsabilidade do professor regente, responsável pela disciplina, precisa ser aprovado pela Comissão de Graduação de Nutrição em prazos específicos, determinados e divulgados pela Pró Reitoria de Graduação. Cabe, então, ao avaliador da COMGRAD NUT verificar se as informações contidas no plano de ensino estão adequadas e alinhadas com este PPC. Como o plano de ensino é um instrumento dinâmico, é importante que uma parte dele seja estática, para que seja possível verificar sua adequação ao que se espera em termos de formação acadêmica. A parte estática do plano de ensino é a súmula da disciplina. Esta

descreve de forma resumida o que será aprendido pelo estudante naquela disciplina. A súmula é confeccionada na criação da disciplina e é apenas modificada por necessidade de adequação ao PPC. Assim, para que uma determinada súmula seja alterada é necessário ofício do departamento que mantém a disciplina, contendo razão e justificativa da modificação. Logo para que a súmula seja alterada, é necessária que a Comissão de Graduação aprove a solicitação do departamento.

5. GRADE CURRICULAR COM SÚMULA E SEMESTRALIZAÇÃO

1 ° SEMESTRE

ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO – obrigatória, 4cr

SÚMULA: A unidade biológica e a diversidade cultural da Humanidade. Cultura, alimentação e comida. A alimentação humana inserida no contexto histórico e socioeconômico das diferentes sociedades e grupos sociais. Diversidades, sistemas e estruturas alimentares. Práticas alimentares tradicionais e novos padrões emergentes de consumo de alimentos. Problemas relacionados com a alimentação humana. A construção social do corpo

ANATOMIA HUMANA APLICADA A NUTRIÇÃO – obrigatória,3cr

SÚMULA: Visão geral do conhecimento anatômico do corpo humano, com ênfase nos sistemas digestivo e glândulas.

ALIMENTOS E NUTRIÇÃO – obrigatória, 3cr

SÚMULA: Estudo da produção dos alimentos de origem vegetal e animal e sua influência na saúde humana. Compostos bioativos dos alimentos. Equivalência de pesos e medidas, fator de correção e ficha técnica de preparo.

BIOLOGIA MOLECULAR E CELULAR – obrigatória, 2cr

SÚMULA: Estruturas e propriedades dos ácidos nucleicos. Organização gênica. Replicação de ADN. Transcrição ou síntese e processamento de ARN. Código genético e síntese de proteínas. Controle da expressão gênica. Engenharia genética. Membrana plasmática. Especializações de membrana. Citoesqueleto. Compartimentos celulares. Núcleo interfásico. Ciclo celular.

INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO – obrigatória,2cr

SÚMULA: A disciplina dispõe ao aluno os conceitos básicos da ciência da Nutrição e suas áreas de trabalho, bem como as atividades exercidas pelos profissionais nutricionistas atuantes em redes de saúde pública

MICROBIOLOGIA GERAL – obrigatória, 2cr

SÚMULA: Introdução ao estudo da microbiologia. Características gerais de bactérias, fungos, vírus. Metabolismo microbiano. Mecanismos de patogenicidade. Importância da microbiota normal no metabolismo do hospedeiro. Ação dos agentes químicos e físicos sobre os microrganismos

SAÚDE COLETIVA I – obrigatória,2cr

SÚMULA: Conceito ampliado de saúde, alimentação e nutrição e os seus determinantes. O campo da Saúde Coletiva no Brasil e o campo da Alimentação e Nutrição na Saúde Coletiva. História, objetivos, princípios, diretrizes e organização do Sistema Único de Saúde. A interface dos SUS e outras políticas públicas (educação, assistência e previdência). Controle e participação social.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I – obrigatória, 4CR

SÚMULA: Estudo das técnicas de medidas antropométricas de massa corporal, estatura, perimetria e circunferências. Avaliação do estado nutricional a partir da antropometria. Avaliação da composição corporal. Estudo dos equipamentos. Sistemas de Monitoramento Nutricional. Concepção e aplicabilidade dos métodos de avaliação do consumo alimentar. Inquéritos alimentares. Conhecimento das técnicas adequadas para quantificação e interpretação de dados referentes ao consumo alimentar.

BASES DO PLANEJAMENTO DIETÉTICO – obrigatória, 4cr

SÚMULA: Estudo dos determinantes e das etapas que compõem a elaboração e a análise de cardápios e dietas, no âmbito individual e coletivo, com base nos parâmetros nutricionais recomendados em diferentes contextos de atuação. Avaliação e inserção quali e quantitativa dos macro e micronutrientes e respectiva adequação no planejamento dietético.

BIOESTATÍSTICA EM NUTRIÇÃO – obrigatória, 2cr

SÚMULA: Introdução ao método e conceitos de análises estatísticas da área da nutrição. Métodos de obtenção, apresentação e descrição dos dados. Distribuição amostral de médias. Teste de hipótese e intervalos de confiança. Teste T de Student, correlação e regressão linear simples.

BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO A - obrigatória, 4cr

SÚMULA: Introdução a bioquímica, proteínas; estrutura das proteínas; enzimas; coenzimas; controle das reações enzimáticas; bioenergética; metabolismo de carboidratos; ciclo do ácido cítrico, cadeia respiratória; fosforilação oxidativa, sistema creatina-fosfato; metabolismo de lipídeos; lipídeos de origem vegetal.

HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA GERAL - NUT – obrigatória, 3cr

SÚMULA: Microscopia e Técnica Histológica. Características microscópicas dos tecidos epiteliais, conjuntivos, musculares e nervoso. Descrição histológica dos órgãos dos sistemas respiratório, digestório, urinário e endócrino. Noções de gametogênese masculina e feminina, fecundação e desenvolvimento embrionário e fetal.

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL I - obrigatória, 2cr

SÚMULA: Direito Humano à Alimentação Adequada; Panorama Histórico da construção do Conceito de SAN; Soberania Alimentar; Pilares de SAN (Disponibilidade, acesso, consumo e utilização); Sistema Alimentar - da produção ao consumo em contextos locais; SAN na atuação do Nutricionista.

TÉCNICA DIETÉTICA I – obrigatória, 4cr

SÚMULA: Conhecer as propriedades dos alimentos e seus fatores de modificação. Aspectos gerais do pré-preparo e preparo de alimentos, digestibilidade e valor nutricional de hortaliças, frutas, cereais, leguminosas, oleaginosas, especiarias, condimentos, bebidas, infusos, algas e cogumelos. Avaliação sensorial de alimentos. Utilização de alimentos regionais brasileiros na Técnica dietética.

3º SEMESTRE

BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO B - obrigatória, 4cr

SÚMULA: Metabolismo de lipoproteínas e colesterol; hormônios esteróides, Metabolismo de aminoácidos; Metabolismo de Ferro; Relações interteciduais do metabolismo; Mecanismos bioquímicos especializados na saúde e doenças, Bioquímica aplicada a Nutrição experimental, Ciência, Mídia e Nutrição.

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA APLICADA NOS CICLOS DA VIDA - obrigatória, 4cr

SÚMULA: Estudo das abordagens dietéticas e das condutas nutricionais para prevenção, redução de riscos nutricionais e promoção da saúde nos ciclos da vida,

incluindo: infância, adolescência, adulto e idoso, a partir de abordagens individualizadas e coletivas, com referência às diretrizes e recomendações vigentes

EPIDEMIOLOGIA - obrigatória, 4cr

SÚMULA: Aplicação da epidemiologia, com racional para vigilância em saúde, prevenção de doenças e seus agravos. Nutrição baseada em evidências, com leitura crítica da literatura científica em saúde e nutrição.

FUNDAMENTOS ECONÔMICOS E INSTITUCIONAIS DE POLÍTICAS PÚBLICAS - obrigatória, 2cr

SÚMULA: A organização do sistema social, econômico e governamental. Níveis de gestão. O Estado Nação. O funcionamento institucional do Estado. Microeconomia e mercado de trabalho. Distribuição de renda. Inflação. Concentração e desigualdade social. Políticas públicas. Desenvolvimento. Os índices e indicadores de qualidade de vida, socioeconômicos e ambientais. Os padrões urbanos e rurais das regiões brasileiras. A produção de alimentos: as cadeias produtivas curtas e longas, os modelos de produção de alimentos com base na agricultura familiar e na agricultura tecnológica.

FISIOLOGIA NUTRIÇÃO I - obrigatória, 3cr

SÚMULA: Conhecimentos básicos dos processos fisiológicos, homeostase, compartimentos, transportes de membrana, comunicação intercelular. Introdução ao sistema endócrino e sistema nervoso. Sistema digestório, renal e respiratório.

IMUNOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO - obrigatória, 2cr

SÚMULA: Imunidade inata e adaptativa; componentes do sistema imune; órgãos linfóides; antígenos, imunoglobulinas imunidade humoral e celular ontogenia dos linfócitos T; ontogenia dos linfócitos B,regulação da resposta imune; tolerância em células T e, reação de hipersensibilidade,autoimunidade e transplante

TÉCNICA DIETÉTICA II - obrigatória, 4cr

SÚMULA: Conhecer as características gerais e técnicas de seleção e de preparo, digestibilidade e valores nutricionais do leite e derivados, ovos, carnes, caldos, molhos e sopas, óleos e gorduras, açúcares e adoçantes. Estabelecer a relação e a aplicabilidade entre Técnica Dietética e Dietoterapia (modificações de nutrientes e consistência de dietas).

4º SEMESTRE

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II - obrigatória, 4cr

SÚMULA: A disciplina propõe oferecer ao aluno fundamentos teóricos e práticos para realizar anamnese clínica, exame físico, medidas antropométricas, avaliação subjetiva global e inquérito alimentar do paciente adulto e pediátrico; visando a definição de um diagnóstico nutricional.

BROMATOLOGIA - obrigatória, 4cr

Estudo dos constituintes, composição centesimal e do valor nutritivo dos alimentos. Alteração dos alimentos. Legislação bromatológica.

FISIOLOGIA NUTRIÇÃO II - obrigatória, 4cr

SÚMULA: Estudo dos mecanismos fisiológicos de manutenção da homeostase, de integração entre os sistemas e regulação das funções. Sistema endócrino, nervoso e cardiovascular.

MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS- obrigatória,4CR

Principais microrganismos relacionados à produção, conservação e distribuição de alimentos. Doenças transmitidas por alimentos: diagnóstico, prevenção e investigação de surtos. Higienização de superfícies e utensílios em indústria de alimentos e serviços de alimentação bem como dos manipuladores. Agentes detergentes e desinfetantes. Avaliação dos procedimentos de higienização

PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO - obrigatória, 4cr

SÚMULA: Esta disciplina abordará o desenvolvimento físico, emocional, social e cognitivo, vinculado a aspectos psicológicos da nutrição e transtornos alimentares no ciclo vital. Serão também discutidas as intervenções profissionais, nos diferentes campos de atuação do nutricionista, destacando questões relacionadas ao desenvolvimento das relações paciente-terapeuta, e aspectos relacionados ao tratamento de transtornos alimentares.

PARASITOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO - obrigatória , 2cr

SÚMULA: Conceitos básicos, biologia, patogenia, sinais clínicos, epidemiologia e profilaxia das principais parasitoses humanas causadas por helmintos, protozoários e artrópodes.

SAÚDE COLETIVA II - obrigatória, 2cr

SÚMULA: Território, territorialidade e territorialização em saúde. Organização e processos de trabalho da atenção básica à saúde no Brasil. O trabalho interprofissional em saúde.

5° SEMESTRE

PLANEJAMENTO E GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA- obrigatória, 3cr

SÚMULA: Reflexão do papel do nutricionista como profissional da saúde na área de alimentação coletiva. Legislação aplicada aos diversos serviços no âmbito da alimentação coletiva. Aplicação das funções administrativas no planejamento e na gestão dos processos inerentes às atividades do nutricionista como gestor do serviço.

ÉTICA NA ALIMENTAÇÃO E NA PROFISSÃO- obrigatória, 2cr

SÚMULA: Introdução ao estudo da ética. Ética e formação profissional. Dilemas éticos relacionados à alimentação e ao meio ambiente. Ética no cuidado à saúde.

GENÉTICA NUT - obrigatória, 2cr

SÚMULA: Características e aspectos funcionais do genoma humano. Bases genéticas e citológicas da hereditariedade. Alterações cromossômicas. Herança monogênica, poligênica e multifatorial. Variação na expressão dos genes e detecção da variação. Erros inatos do metabolismo. Mutagênese. Genética das doenças comuns. Diagnóstico e tratamento de doenças genéticas e aconselhamento genético. Genômica nutricional.

NUTRIÇÃO APLICADA À TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS - obrigatória, 2cr

SÚMULA: Efeitos do processamento sobre a biodisponibilidade dos diferentes nutrientes dos alimentos. Métodos de avaliação da qualidade nutricional dos alimentos.

NUTRIÇÃO CLÍNICA I - obrigatória, 2cr

SÚMULA: A disciplina propõe a aproximação dos alunos com as atividades profissionais de nutricionistas, com ênfase na área da nutrição clínica

REFEIÇÕES PARA COLETIVIDADES- obrigatória, 2cr

SÚMULA: Estudo e caracterização das unidades de alimentação e nutrição. Planejamento e avaliação qualitativa. Reflexão do papel do nutricionista como profissional da saúde nos Serviços de Alimentação ligados à área de Alimentação Coletiva.

PATOLOGIA GERAL A - obrigatória, 4cr

SÚMULA: Processos adaptativos e degenerativos: necroses, pigmentações e calcificações patológicas. Inflamações agudas e crônicas; regeneração e reparação. Alterações circulatórias. Neoplasias: características gerais.

SOCIOLOGIA DA SAÚDE - obrigatória, 4cr

SÚMULA: Introdução geral ao campo da Sociologia da Saúde e da Doença, também chamado de Sociologia Médica. Serão abordados temas que definiram o campo no passado bem como tópicos emergentes contemporâneos, como a análise da saúde enquanto fenômeno social, fatores sociais associados aos processos de saúde e de doença (incluindo determinantes sociais da saúde, disparidades em saúde e fatores que impactam o acesso à saúde), políticas e sistemas de saúde. A maior parte do curso se centra no contexto brasileiro

TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS APLICADA À NUTRIÇÃO - obrigatória, 2cr

SÚMULA: Estudo dos compostos tóxicos formados durante a produção de alimentos, provenientes da poluição ambiental, causadores de reações adversas e dos compostos que possam migrar dos utensílios utilizados para o preparo e das embalagens para os alimentos.

6º SEMESTRE

MÉTODOS DE PESQUISA EM SAÚDE - obrigatória, 3cr

SÚMULA: Estudo dos métodos de pesquisa em saúde. Conhecimento dos aspectos relacionados aos métodos de investigação científica em saúde. Redação de projetos de pesquisa, prospecção na internet.

NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL - obrigatória, 5cr

SÚMULA:A disciplina propõe oferecer ao aluno o estudo do grupo materno infantil, incluindo a gestante, a nutriz, o neonato e o lactente com relação à situação de saúde, políticas públicas, epidemiologia, aspectos fisiológicos, metabólicos e nutricionais bem como, de abordagens dietéticas e das condutas nutricionais para prevenção, redução de riscos nutricionais e promoção da saúde a partir de abordagens individualizadas e coletivas, com referência às diretrizes e recomendações vigentes

NUTRIÇÃO CLÍNICA II - obrigatória, 5cr

SÚMULA: Fundamentos teóricos e práticos para realizar o diagnóstico nutricional, definir a conduta dietoterápica e elaboração de planejamento alimentar em diferentes situações clínicas

PATOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO - obrigatória, 5cr

SÚMULA:Estudos dos processos patológicos: manifestações clínicas, diagnóstico e tratamento das doenças clínicas e cirúrgicas dos sistemas digestivo/hepático, pulmonar, cardiovascular, renal, endócrino e osteoarticular. Além destes conteúdos, serão abordados os temas obesidade, HIV/AIDS, doenças neurodegenerativas, vias de acesso cirúrgico para nutrição de diferentes tipos.

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL II - obrigatória, 2cr

SÚMULA:A evolução das Políticas Públicas em Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil; Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional; a intersectorialidade nas políticas de segurança alimentar e nutricional, da saúde, socioambientais e da assistência social; os indicadores de Segurança Alimentar e Nutricional; os povos e comunidades

tradicionais; os Planos de gestão em Segurança Alimentar e Nutricional e a sociobiodiversidade.

SUSTENTABILIDADE NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES - obrigatória, 3cr

Estudo dos processos inerentes à produção de refeições e sua relação com a sustentabilidade. Produção de refeições com vistas à sustentabilidade e seu impacto ambiental, social e econômico. Desperdício de alimentos, geração de resíduos na produção de alimentos e refeições, aproveitamento integral de alimentos como uma prática de sustentabilidade.

7° SEMESTRE

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL - obrigatória, 4cr

SÚMULA: História da Educação Alimentar e Nutricional no Brasil. Principais conceitos. Princípios da EAN na prática social do nutricionista. Planejamento de Programas de Educação Alimentar e Nutricional.

GESTÃO OPERACIONAL EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA – obrigatória, 3cr

SÚMULA: Estabelecimento de relações do nutricionista como gestor responsável pelos serviços na área de alimentação coletiva. Caracterização de processos inerentes ao profissional nutricionista na gestão de atividades de seleção de fornecedores, compras e custos, recursos humanos, marketing e segurança do ambiente de trabalho.

INTERAÇÃO MEDICAMENTOS E NUTRIENTES - obrigatória, 2cr

SÚMULA: Atuação prática do acadêmico de nutrição em Alimentação Coletiva na produção e distribuição de refeições em locais públicos (hospitais e restaurantes universitários) e privados (restaurantes institucionais e comerciais). Desenvolvimento

de atividades teórico-práticas voltadas à gestão de serviços de alimentação coletiva.

NUTRIÇÃO CLÍNICA III - obrigatória, 6cr

SÚMULA: :A disciplina propõe oferecer ao aluno fundamentos teóricos e práticos para elaborar conduta dietoterápica específica (por via oral, enteral e/ou parenteral) em determinadas situações clínicas.

NUTRIÇÃO CLÍNICA INFANTIL- obrigatória, 4cr

SÚMULA: Aspectos particulares da dietoterapia em pediatria. Dietoterapia em situações clínicas pediátricas especiais. Particularidades no suporte nutricional enteral e parenteral. Planejamento de dietas, prescrição, orientação nutricional e monitoramento da evolução.

SAÚDE COLETIVA III - obrigatória, 4cr

SÚMULA: Políticas e programas de alimentação e nutrição. Planejamento, gestão e avaliação de políticas e programas de saúde, alimentação e nutrição. Promoção e Prevenção em saúde Alimentação e Nutrição.

8º E 9º SEMESTRES

ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA - obrigatória, 270 horas

SÚMULA: Atuação prática do acadêmico nutrição em saúde coletiva. Desenvolvimento de atividades teórico-práticas voltadas à promoção da saúde e prevenção dos agravos das doenças ao nível de atenção primária à saúde

ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA - obrigatória, 270 horas

SÚMULA: Atuação prática do acadêmico de nutrição em Alimentação Coletiva na produção e distribuição de refeições em locais públicos (hospitais e restaurantes universitários) e privados (restaurantes institucionais e comerciais). Desenvolvimento de atividades teórico-práticas voltadas à gestão de serviços de alimentação coletiva

Estágio de Nutrição Clínica - obrigatória, 270 horas

SÚMULA: Atuação prática do acadêmico na área de nutrição clínica. Desenvolvimento de atividades práticas e teórico-práticas voltadas à recuperação da saúde e prevenção dos agravos das doenças, ao nível de atenção secundária e terciária de saúde.

ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM ÁREA LIVRE - obrigatória, 270 horas

SÚMULA: Propiciar ao aluno diversidade de cenários de prática profissional e oportunizar treinamento em área de sua preferência

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO -obrigatória, 30 horas

SÚMULA: Desenvolver a produção acadêmica como resultado de atividades de pesquisa, desenvolvimento de produto, extensão ou revisão de literatura, que envolvam temas da alimentação, nutrição e saúde, com base nos conhecimentos adquiridos ao longo do curso.

6. INFRAESTRUTURA E CENÁRIOS DE ENSINO

As aulas ocorrem em salas disponíveis nos Campi da Saúde, Central e do Vale, e também no Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA).

As disciplinas do currículo que iniciam pelo código:

- NUT - são ministradas pelo Departamento de Nutrição, localizado na FAMED

- MED - são ministradas pelos departamentos da FAMED, localizados na FAMED
- CBS - são ministradas pelos departamentos do Instituto de Ciências da Saúde (ICBS), no Campus Central
- BIO - são ministradas pelos departamentos do Instituto de Biociências (IB), no Campus do Vale
- HUM - são ministradas pelos departamentos do Instituto de Filosofia e Ciências Humanas
- AGR - são ministradas pelos departamentos da Faculdade de Agronomia
- ITA - são ministradas pelos departamentos do Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos
- PSI - são ministradas pelos departamentos do Instituto de Psicologia
- ECO - são ministradas pelos departamentos da Faculdade de Economia

6.1 Laboratórios:

6.1.1 Para formação geral e básica:

- Informática (FAMED) - com 40 computadores interligados à rede no qual podem ser ministradas aulas para um grupo de alunos ou para uso individualizado.
- Anatomia (ICBS) – Utilizado para as aulas práticas da disciplina de Anatomia Humana
- Histologia (ICBS) – Utilizado para as aulas práticas da disciplina Histologia e Embriologia.
- Microbiologia (ICBS) - Utilizado para as aulas práticas da disciplina Microbiologia Geral
- Bioquímica (ICBS) – Utilizado para as aulas práticas das disciplinas

Bioquímica A e B

- Bromatologia (Instituto de Ciência e tecnologia dos Alimentos - ICTA) – Campus Vale). Utilizado para as aulas práticas da disciplina Bromatologia

6.1.2 Para formação profissionalizante específica:

- Laboratório de Avaliação Nutricional (LAN) - localizado na Unidade Básica de Saúde (UBS) Santa Cecília; representa, enquanto cenário de ensino, um espaço de formação em ensino, pesquisa e extensão do curso de Nutrição da UFRGS. O LAN-UBS Santa Cecília foi o primeiro laboratório do curso, com inauguração em 14 de dezembro de 2006.

A UBS Santa Cecília, sob responsabilidade administrativa do HCPA, está vinculada à Prefeitura Municipal de Porto Alegre-RS e apresenta estrutura que responde pelas ações da atenção básica à população adstrita na Gerência Distrital Centro deste município. Atualmente, os serviços oferecidos incluem o acolhimento e atendimento em pediatria, ginecologia e clínica geral. Os programas de saúde existentes são: o NASCER, o PRA CRESCER, o ESPERANÇA, o serviço de pré-natal, o atendimento em odontologia e o sistema de acompanhamento de hipertensos e diabéticos (HIPERDIA) (SMS, 2006).

- Laboratório de Alimentação e Nutrição (LANUT) – localizado na FAMED, é utilizado para as práticas das disciplinas de Introdução à Técnica Dietética, Técnica Dietética I e Técnica Dietética II; além de atividades de pesquisa e extensão.

6.2 Outros cenários de ensino

Além dos laboratórios e salas de aulas, o curso conta com outros espaços que possibilitam atividades teóricas e práticas.

- Serviço de Atenção Básica do Distrito Sanitário Docente-Assistencial Glória-Cruzeiro-Cristal, localizado nos bairros Glória, Cruzeiro e Cristal, espaço onde se realizam aulas da disciplina Saúde Coletiva II, e o Estágio de Nutrição em

Saúde Coletiva;

- Serviço de Atenção Básica do Distrito Sanitário Docente-Assistencial Centro, localizado no bairro Centro, espaço onde se realizam aulas da disciplina Saúde Coletiva II, e o Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva
- Laboratório de Integração Universidade e Sistema Loco-Regional de Saúde (LABIN), localizado na Avenida Moab Caldas, 400, Bairro Santa Tereza, espaço onde se realizam atividades de extensão e práticas do Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva
- Hospital de Clínicas de Porto Alegre (HCPA) - hospital escola da UFRGS, localizado no Campus da Saúde, Rua Ramiro Barcelos, 2350; espaço onde se realizam atividades de ensino, pesquisa e extensão
- Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE) – localizado na FAMED, as atividades do CECANE-SUL, iniciaram em 2006 com o objetivo de atender as diretrizes da Estratégia Fome Zero, utilizando recurso do Fundo Nacional Desenvolvimento da Educação (FNDE) e assim contribuir para a efetivação e consolidação da Política de Segurança Alimentar e Nutricional no ambiente escolar. O CECANE é um programa que possibilita avanços significativos na área da alimentação escolar e oportuniza além da formação na área, espaços de inserção dos alunos em atividades de capacitações e pesquisas, demandas principais destes Centros.
- Centro de Empreendimentos em Alimentação e Nutrição (CEANUT) – localizado na FAMED, O CEANUT, como toda Empresa Júnior, é uma associação civil, sem fins lucrativos, formada e gerida somente por alunos do Curso de Graduação em Nutrição da UFRGS. Possui gestão autônoma em relação à direção da Faculdade e CNPJ próprio, sendo responsável pelos próprios projetos, atuando de maneira independente, sob orientação de professores e profissionais especializados
- Centro de Estudos em Alimentação e Nutrição (CESAN) – localizado no Centro de Pesquisas Clínicas (CPC) do HCPA, suas atividades iniciaram em 2009, a partir de um projeto conjunto do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do HCPA e do curso de Nutrição da UFRGS. O objetivo do CESAN é promover o aperfeiçoamento de pesquisadores que atuam na área de alimentação e

nutrição, bem como propiciar espaços para trocas de informações e planejamentos de pesquisa e educação continuada em nutrição

7. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS DE APOIO À FORMAÇÃO

- Monitoria – em três modalidades: a) monitoria acadêmica; b) monitoria acadêmica especial (onde se enquadra a monitoria de aluno indígena); e c) monitoria acadêmica EAD. O acesso à monitoria se faz por processo seletivo coordenado pelos departamentos.
- Pesquisa – programas geridos pela Pró-Reitoria de Pesquisa (PROPESQ), com os seguintes objetivos:
 - Estimular e apoiar a produção do conhecimento em todos os níveis de ensino e em todas as áreas do conhecimento;
 - Desenvolver uma política de pesquisa em consonância com as outras instâncias responsáveis pelo gerenciamento da pesquisa na Universidade; como a Câmara de Pesquisa e as Comissões de Pesquisa das Unidades.
 - Desenvolver e ampliar programas de fomento de modo a atender às demandas das atividades de pesquisa já consolidadas e favorecer o surgimento de novas iniciativas, privilegiando áreas emergentes e/ou interdisciplinares;
 - Apoiar, organizar e divulgar a produção científica da Universidade;
 - Divulgar oportunidades de financiamento de pesquisas;
 - Proporcionar ao pesquisador as informações necessárias para o encaminhamento de projetos aos órgãos de fomento;
 - Proporcionar ao jovem estudante a oportunidade de se integrar a projetos de pesquisa, visando a sua capacitação no fazer científico;
 - Auxiliar a ampliar e intensificar as relações entre o universo de pesquisa da Universidade e a comunidade externa (outras entidades, empresas e escolas).

- Extensão – Ações geridas pela Pré Reitoria de Extensão (PROEXT); responsável por estabelecer relações sociais e culturais com diferentes segmentos da sociedade, compondo uma parte da grande tarefa educativa confiada à Universidade, a partir do processo formativo integral dos estudantes

As atividades de monitoria, iniciação científica e extensão podem ser computadas como Atividades Complementares à formação acadêmica.

8. POLITICAS DE ATENDIMENTO A PORTADORES DE NECESSIDADES ESPECIAIS

O curso de Nutrição, assim como os demais cursos da UFRGS, conta com o apoio de ações institucionais quando há a necessidade de dar suporte a algum aluno, tais como:

a) Programa Incluir - consiste em um edital de fomento a ações de acessibilidade aos ambientes e currículos e de inclusão social de pessoas com necessidades educacionais especiais (PNEEs) nas Universidades Federais. O objetivo do programa na UFRGS é organizar estratégias de apoio aos alunos que ingressem na UFRGS e que apresentem uma das seguintes situações pessoais: surdez ou deficiência auditiva, paralisia cerebral ou deficiência física.

b) Programa de Acessibilidade das Pessoas Portadoras de Deficiência ou Mobilidade reduzida - inclui obras como construção de rampas, nivelamento de passeios, sanitários adaptados, além de estudos para diferentes situações de acesso.

c) Núcleo de Apoio ao Aluno com Deficiência Visual (NAPNES) - criado para atender portadores de deficiência visual, atua diretamente com alunos e professores. Conta com o apoio da Fundação de Articulação e Desenvolvimento de Políticas Públicas para Pessoas Portadoras de Deficiência e de Altas Habilidades no Rio Grande do Sul (FADERS).

d) Setor de Apoio a Alunos com Deficiência Visual (SAADVIS) - tem como objetivo oferecer o apoio necessário aos alunos de graduação, pós-graduação e ensino profissionalizante da Universidade, criando condições para que esses alunos

que já ingressaram pelos caminhos legais (vestibular) tenham o acesso adequado ao material de seus cursos. O setor

e) LIBRAS - Língua Brasileira de Sinais - oferece os recursos assistenciais requeridos aos estudantes portadores de deficiência auditiva. Tanto para as atividades de graduação como de pós-graduação, são disponibilizados intérpretes da Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS - sobretudo na Faculdade de Educação. Um grupo de pesquisa estabelecido e reconhecido no tema vem auxiliando na implantação das ações definidas.

9. AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO APRENDIZAGEM

A avaliação deve ser um instrumento que oportunize, ao longo da trajetória do aluno, ajustes nas estratégias de aprendizado proporcionadas pelo docente, permitindo a identificação do desenvolvimento das competências almejadas, assim diferentes instrumentos e a combinações destes devem ser utilizados, tais como: avaliação escrita e de habilidades nos cenários de prática, discussão de casos, estudo dirigido, apresentação oral, seminários, portfólios, autoavaliação.

A atividade de avaliação deve ser justa: ater-se às competências apontadas no plano de ensino e efetivamente trabalhadas nos espaços de aprendizagem, e estar de acordo com a maturidade acadêmica do discente.

As competências objeto de avaliação devem ser expostas de forma explícita nos planos de ensino, em sintonia com a matriz de competências e o perfil do egresso, que constam neste PPC.

Os resultados das atividades de avaliação devem ser trabalhados com os alunos, permitindo que compreendam seu desempenho e os critérios utilizados pelo professor. Além disso, tais resultados devem ser divulgados com rigoroso atendimento aos prazos legais.

Nenhum aluno deve ser reprovado por desempenho antes do final do semestre. Oportunidades de recuperação devem ser previstas até o prazo estipulado para fechamento de conceitos, preferencialmente, que estas ocorram ao longo do semestre, evitando-se que a avaliação final recaia somente sobre a dimensão

conteúdo, apenas. Alunos que não cumprirem 75% da carga horária da atividade de ensino não terão direito à recuperação.

Conforme Regimento Geral da UFRGS, Seção II e Resolução 11/2013, CEP/UFRGS, Seção III; os critérios de avaliação de cada atividade de ensino devem ser previstos em Plano de Ensino; sendo considerados conceitos para aprovação: A, B e C, correspondendo respectivamente a aproveitamento Ótimo, Bom e Regular e conceitos de reprovação: D e FF, correspondendo respectivamente a desempenho acadêmico insatisfatório e falta de frequência em mais de 25% (vinte e cinco por cento) da carga horária prevista para a Atividade de Ensino no seu Plano de Ensino.

O item 4 do presente Projeto Pedagógico de Curso, Caracterização das Atividades de Ensino, ressalta a importância e detalha a composição do Plano de Ensino, bem como a necessidade de sua aprovação pela COMGRAD NUT, a cada atualização.

10. ACOMPANHAMENTO E AVALIAÇÃO DO PPC

- A responsabilidade pelo acompanhamento e avaliação é da Comgrad Nut e do NDE.
- Avaliação interna: acompanhamento, pela Comgrad/Nut e NDE, dos objetivos e metas elaborados para cada princípio, conforme prazo estipulado.
- Avaliação externa. Será realizada através dos seguintes instrumentos, a serem construídos ao longo do primeiro ano de vigência deste Projeto Pedagógico:
 - locais de estágio: através de instrumento elaborado pela Comgrad/Nut, respondido pelos preceptores, anualmente, ao final do estágio;
 - alunos: através do instrumento de avaliação discente institucional e também de instrumento complementar, elaborado pela Comgrad/Nut, para avaliar as atividades de ensino;
 - pesquisa com egressos: através de instrumento elaborado pela Comgrad/Nut.

- Fórum anual para discussão dos resultados das avaliações e elaboração de planos de ação, organizado pela Comgrad/Nut.
- Prazos de avaliação: revisão do PPC em cinco anos.

11. CORPO DOCENTE

O corpo docente do curso de nutrição é formado por professores doutores, atuando, predominantemente, em regime de Dedicção Exclusiva. Este regime favorece o envolvimento destes, não somente nas atividades de ensino, pesquisa e extensão, como também nas atividades administrativas e pedagógicas do curso, como comissões de apoio à COMGRAD e participação em reuniões de professores e de semestres, onde são discutidos temas relevantes para o curso, como conteúdos, metodologias em sala de aula e avaliações. No apêndice III estão apresentados os professores ministrantes de disciplinas para o curso de nutrição, em 2017/1.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ASBRAN. Associação Brasileira de Nutrição. Histórico do Nutricionista no Brasil. 1989. p456.

Brasil. Lei 8080 de 19 de setembro de 1990. Dispõe sobre as condições para promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências. *Diário Oficial da União*. Brasília, DF. 20 de setembro de 1990 p18055 Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L8080.htm. Acesso em 20/12/2015

Brasil. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR. Resolução CNE/CES n 5, de 7 de novembro de 2001. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. *Diário Oficial da União*. Brasília, 9 de novembro de 2001. Seção 1, p.39. Brasil. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>. Acesso em 20/12/2015

Brasil. CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR. RESOLUÇÃO Nº 4, DE 6 DE ABRIL DE 2009. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial. *Diário Oficial da União*. Brasília, 7 de abril de 2009, Seção 1, p. 27. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rces004_09.pdf

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. Brasília : Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf
Acesso em: 20/12/2015

BRASIL. Instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação presencial e a distância. INEP, Brasília: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. 2016 2015. Disponível em: http://download.inep.gov.br/educacao_superior/avaliacao_cursos_graduacao/instrumentos/2016/instrumento_2016.pdf Acesso em: 10/01/2016

L'ABBATE, S. As políticas de alimentação e nutrição no Brasil: período de 1940 a 1964. *Revista de Nutrição PUCCAMP*, 1988; 1(2) 87-138.

UFRGS. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Plano de Desenvolvimento Institucional 2016-2026. Disponível em: http://www.ufrgs.br/pdi/PDI_2016a2026_UFRGS.pdf. Acesso em 20/12/2016a

UFRGS. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. A UFRGS em números Disponível em: <http://www.ufrgs.br/proplan/servicos/ufrgs-em-numeros#EnsGrad>. Acesso em 20/12/2016b

UFRGS. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Estatuto e Regimento Geral. Porto Alegre, 2016. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/ufrgs/a-ufrgs/estatuto-e-regimento>. Acesso em: 20/12/2016c.

UFRGS. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Organograma e Estrutura. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/ufrgs/a-ufrgs/organograma>. Acesso em 20/12/2016d.

UFRGS. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. RESOLUÇÃO Nº 11/2013. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. NORMAS BÁSICAS DA GRADUAÇÃO. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/comgradsime/duvidas-frequentes/resolucao-cepe-11-2013>. Acesso em 19/03/2017

DELORS J (org). Educação, um tesouro a descobrir. Relatório para UNESCO da Comissão Internacional sobre educação para o século XXI. Cap4. p31. Disponível em <http://unesdoc.unesco.org/images/0010/001095/109590por.pdf>.

VASCONCELOS, FDA.. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. Revista de Nutrição, Campinas. 2002; 15: 127-138.

YPIRANGA, L.; GIL, M. F. Formação profissional do nutricionista: por que mudar? In: NUTRIÇÃO, F. B. D., II Seminário Nacional sobre o ensino de nutrição, 1989, Goiania. p.20-36.

Anexo I

RESOLUÇÃO Nº 09 /2012 COMGRAD-NUTRIÇÃO

Atualizada em Reunião Comgrad/Nut em 15 de outubro de 2014.

Considerando a Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição;

Considerando o estabelecido no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição;

Considerando a Resolução Nº 24/2006 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFRGS que delibera e regulamenta as Atividades Complementares na Graduação.

RESOLVE:

Art. 1º - Instituir novo Regulamento para atribuição de créditos que contemplem as Atividades Complementares do Curso de Graduação em Nutrição.

§ 1º As atividades complementares são o aproveitamento de conhecimentos adquiridos pelos discentes regularmente matriculados, através de estudos e práticas independentes, presenciais e/ou a distância.

§ 2º - O caráter das Atividades Complementares é o de flexibilização dos currículos, de forma a incentivar o discente a expandir sua formação para além da área de concentração do curso.

§ 3º - Os créditos a que se refere o *caput* deste artigo devem corresponder as modalidades de atividades curriculares específicas previstas na presente resolução.

§ 4º - O número total de créditos atribuídos às Atividades Complementares não poderá ser inferior a 6 (seis) créditos nem exceder a 10% do total de créditos do curso (17 créditos).

§ 5º - Os créditos complementares exigidos devem ser cumpridos por meio de, pelo menos, dois tipos de atividades elencadas nos diferentes incisos dos Artigos desta Resolução.

Art 2º - Para o aproveitamento, pontuação e registro dos créditos o aluno deverá entregar à Comgrad/nut, via processo protocolado, a solicitação através de formulário próprio (disponível no site da PROGRAD), com cópia dos documentos comprobatórios da realização da atividade.

§ 1º -- O aluno deverá solicitar o aproveitamento e registro dos créditos de Atividades Complementares antes no final do 7º semestre letivo do Curso de Graduação em Nutrição..

§ 3º - O parecer da COMGRAD deverá contemplar:

- a) o mérito acadêmico para o discente e para o curso;
- b) o item desta regulamentação em que se enquadra o pedido;
- c) o tempo de duração da atividade;
- d) o número de créditos concedidos.

Art. 3º - Serão consideradas Atividades Complementares de Graduação:

I. Atividades de extensão universitária, nas seguintes modalidades:

- a. Participação em projetos de extensão universitária, devidamente registrados no sistema de extensão da UFRGS, como bolsista remunerado ou voluntário (tipo 1);
- b. Participação em comissões coordenadora ou organizadora de evento de extensão isolado, devidamente registrado no sistema de extensão da UFRGS (tipo 2);
- c. Participação como agente passivo em cursos, seminários e demais atividades de extensão universitária, excluídas as atividades de prestação

de serviços que envolvam remuneração de servidores docentes e/ou técnico-administrativos da UFRGS (tipo 3).

§ 1º - Será atribuído 1 (um) crédito a cada 60 horas das atividades relacionadas no inciso I (a, b, c) deste artigo.

§ 2º - No caso específico de cursos (ou assemelhados) de extensão com carga horária definida e que inclua avaliação de frequência e desempenho, será atribuído 1 (um) crédito a cada 15 horas.

§ 3º - Para fins de atribuição de créditos, os trabalhos decorrentes das ações de extensão deverão ser apresentados no Salão de Extensão da UFRGS comprovado com certificado ou no caso de voluntário registrado, com cópia do relatório final da participação no projeto.

II. Atividades de iniciação científica como bolsista ou voluntário devidamente registrado no sistema de pesquisa da UFRGS (tipo 4);

§ 4º - Será atribuído 1 (um) crédito a cada 60 horas da atividade relacionada no inciso II deste artigo.

§ 5º - Para fins de atribuição de créditos, os trabalhos decorrentes das atividades de iniciação científica deverão ser apresentados no Salão de iniciação científica da UFRGS comprovado com certificado ou no caso de voluntário registrado, com cópia do relatório final da participação no projeto.

III. Atividades de monitoria como bolsista ou voluntário (tipo 5);

§ 6º - Será atribuído 1 (um) crédito a cada 60 horas da atividade relacionada no inciso III deste artigo.

IV. Atividades como bolsista PET (Programa Educação Tutorial ou Programa de Educação pelo Trabalho na Saúde), bolsa EAD (Educação a distância), bolsa PAG (Programa de Apoio a Graduação) e demais bolsas acadêmicas (tipo 6).

§ 7º - Será atribuído 1 (um) crédito a cada 60 horas da atividade relacionada no inciso IV deste artigo.

V. Atividades de representação discente junto aos órgãos da Universidade, mediante comprovação de, no mínimo, 75% de participação efetiva, (Conselho da Unidade 2 horas mensais, COMGRAD 3 horas mensais ou outros colegiados) (tipo 7)

§ 8º - Às atividades de representação discente será atribuído 1 (um) crédito para cada 15 horas, assegurado no mínimo 1 (um) crédito por mandato.

VI. Disciplinas eletivas, quando excedentes ao número de créditos eletivos exigidos pelo Curso, cursadas com aproveitamento (tipo 8);

VII. Disciplinas obrigatórias alternativas, quando excedentes ao número de créditos obrigatórios alternativos exigidos pelo Curso, cursadas com aproveitamento (tipo 9);

VIII. Disciplinas adicionais, cursadas com aproveitamento (tipo 10);

§ 1º - Dos itens I a III serão creditado o mesmo nº de créditos das disciplinas cursadas.

IX. Estágios não obrigatórios desenvolvidos com base em convênios firmados pela UFRGS (tipo 11).

§ 2º - Será atribuído 3 crédito a cada semestre do contrato do estágio, regularmente registrado na Universidade, limitado a 6 créditos.

Art. 4º Serão também considerados atividades complementares:

a. Disciplinas de outros cursos de Instituições de Ensino Superior nacionais ou estrangeiras, cursadas com aproveitamento e sem duplicidade de aproveitamento (tipo 12); Será creditado o mesmo nº de créditos das disciplinas cursadas;

b. Participação comprovada em Congressos, Jornadas, Semanas Acadêmicas

- e Simpósios, concedendo-se um crédito para cada dezesseis horas de atividade;
- c. Apresentação oral com publicação de texto completo em anais, concedendo-se dois créditos por trabalho;
 - d. Apresentação oral com publicação de resumo em anais, concedendo-se um crédito por trabalho apresentado;
 - e. Apresentação em pôster com publicação de resumo em anais, concedendo-se meio crédito por trabalho;
 - f. Artigo publicado em periódico indexado, como autor principal, concedendo-se quatro créditos por trabalho;
 - g. Artigo publicado em periódico indexado, não sendo autor principal, concedendo-se três créditos por trabalho;
 - h. Artigo publicado em periódico não indexado, como autor principal, concedendo-se dois créditos por trabalho;
 - i. Artigo publicado em periódico não indexado, não sendo autor principal, concedendo-se um crédito por trabalho;
 - j. Apresentação de pôster, concedendo-se meio crédito por trabalho;
 - k. Atividades desenvolvidas como Bolsa Permanência ou Bolsa Trabalho, no âmbito da UFRGS, concedendo-se um crédito a cada trezentos e sessenta horas de atividade;
 - l. Atividades de extensão em outras IES ou realizadas por órgão público, concedendo-se um crédito a cada sessenta horas de atividade;
 - m. Atividades de extensão em outras IES ou realizadas por órgão público, com controle de frequência e 75% de presença concedendo-se um crédito a cada quinze horas de atividade;
 - n. Participação em projetos, inclusive em caráter eventual, concedendo-se um crédito a cada sessenta horas;
 - o. Participação em órgão colegiado, exceto Comgrad, concedendo-se dois por

mandato;

- p. Participação como membro de diretoria do CEANUT ou CANPE, concedendo-se dois créditos por ano, com máximo de quatro créditos;
- q. Participação em atividade voluntária, concedendo-se um crédito a cada noventa e duas horas de atividade;
- r. Participação em cursos de interesse acadêmico, sem temática Nutrição (inclui curso de línguas), concedendo-se um crédito a cada dezesseis horas de atividade;
- s. Trabalho em apoio a eventos (logística, recepção), concedendo-se um crédito a cada cem horas de atividade;
- t. Participação em atividade de instrução em treinamentos ou capacitações, função de ministrante, concedendo-se um crédito a cada trinta horas de atividade;
- u. Participação em outros eventos, não contemplados no item “b”, concedendo-se um crédito a cada vinte e quatro horas de atividade;

Art. 5º - O aluno poderá solicitar o aproveitamento de atividades realizadas antes da data de ingresso ao curso, desde que efetuada em curso de graduação e com aproveitamento restrito a no máximo dois créditos, até cinco anos da entrada no curso.

Art 6º - Para fins de atribuição de créditos no SISGRAD o somatório por categoria prevista nos arts. 3º e 4º, devendo-se arredondar para o número inteiro superior se for igual ou acima de 0,5 ou para o número inteiro inferior se for abaixo 0,5.

obs	Valor	Gênero
<i>deve ter sido apresentado no salão correspondente</i>	60	<i>extensão - bolsa remunerada ou voluntária</i>

	60	<i>extensão - comissão organizadora</i>
	60	<i>extensão - agente passivo</i>
	15	<i>extensão - agente passivo com controle de frequência</i>
<i>deve ter sido apresentado no salão correspondente</i>	60	<i>iniciação científica</i>
	60	<i>monitoria</i>
	60	<i>Bolsa PET</i>
	60	<i>Bolsa EAD</i>
	60	<i>outra bolsa acadêmica</i>
<i>máximo de um crédito por mandato</i>	1	<i>representação discente comprovada</i>
1 crédito por 15h aula. Carga horária deve ser em horas	15	disciplinas eletivas excedentes
1 crédito por 15h aula. Carga horária deve ser em horas	15	disciplinas obrigatórias alternativas
1 crédito por 15h aula. Carga horária deve ser em horas	15	disciplinas adicionais
3 por semestre, máximo 6	120	estágio não-obrigatório conveniado
1 crédito por 15h aula. Carga	15	disciplina de outro curso, IES

horária deve ser em horas		nacional ou estrangeira
	30	Atividade de instrução em treinamentos ou capacitações, função de ministrante.
	16	Congressos, Jornadas, Semanas Acadêmicas e Simpósios
	16	Cursos de interesse acadêmico, sem temática Nutrição (inclui Línguas)
	100	Apoio a eventos (logística, recepção)
	24	Demais eventos
por trabalho	2	Apresentação oral - texto completo
por trabalho	1	Apresentação oral – resumo
por trabalho	0,5	Apresentação - pôster com resumo
por trabalho	4	Publicação em periódico indexado - autor
por trabalho	3	Publicação em periódico indexado - coautoria
	2	Publicação em periódico não indexado – autoria
	1	Publicação em periódico não indexado – coautoria

Projeto Pedagógico – Nutrição/FAMED/UFRGS

	360	Bolsa permanência / bolsa trabalho UFRGS
	92	Atividade voluntária (ex. Banco de Alimentos)
2 cré. por ano, máximo de 4	2	Diretoria CEANUT ou CANPE
	60	Participação em projetos, inclusive em caráter eventual.
	2	Participação em órgão colegiado, exceto Comgrad

Apêndice I

REGULAMENTO PARA O “TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO”

I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Estas normas estabelecem as linhas gerais para o “Trabalho de Conclusão de Curso” (TCC), do Curso de Nutrição da Faculdade de Medicina da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS, visando homogeneidade na avaliação dos trabalhos efetuados.

Parágrafo 1º A exigência legal do TCC está baseada no artigo 12 da resolução nº 5, de 7 novembro de 2001 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação de Nutrição.

Art. 2º O “Trabalho de Conclusão de Curso” visa à realização de um projeto de desenvolvimento ou pesquisa, seja de revisão bibliográfica ou pesquisa de campo objetivando:

Parágrafo 1º Exercitar a aplicação do aprendizado adquirido ao longo do curso;

Parágrafo 2º Propiciar o estímulo à produção científica, à sua divulgação e à consulta de bibliografia especializada;

Parágrafo 3º Proporcionar o aprimoramento no conhecimento de um tema. O trabalho de conclusão de curso, elaborado pelos acadêmicos, consiste em produção individual orientada, no campo da alimentação e nutrição.

Parágrafo 4º Promover a integração do ensino, da pesquisa e da extensão nos serviços parceiros;

II - PROFESSOR ORIENTADOR

Art. 3º Cada aluno escolherá o Professor Orientador que, no âmbito de sua atuação e especialização, terá a incumbência de orientar e acompanhar a realização do TCC.

Art. 4º Deverá obrigatoriamente fazer parte da orientação do TCC um docente da UFRGS como orientador, preferencialmente vinculado ao Curso de Nutrição.

Parágrafo 1º Poderá ser co-orientador do trabalho pesquisador com experiência comprovada na área do trabalho proposto desde que possua pelo menos título de Mestre reconhecido pelo MEC e vínculo ativo com a UFRGS e/ou serviços parceiros.

Parágrafo 2º Cada professor orientador poderá orientar preferencialmente até no máximo dois (02) alunos por semestre.

Parágrafo 3º A orientação do projeto e do trabalho de conclusão será de responsabilidade do professor orientador.

Parágrafo 4º A troca de orientador e/ou co-orientador só será permitida quando outro docente assumir formalmente a orientação, mediante aceite do professor substituído e aprovação da COMGRAD.

Art. 5º Caberá ao professor orientador:

Parágrafo 1º Atender e orientar o acadêmico em todas as etapas do projeto e do desenvolvimento do trabalho de conclusão.

III - BANCA EXAMINADORA

Art. 6º Deverá ser constituída uma Banca Examinadora, com dois (02) membros, sendo eles: pelo menos um professor do Curso de Nutrição da UFRGS e o outro examinador que atenda aos requisitos de co-orientador conforme parágrafo 1º do artigo 4º deste Regulamento, podendo também o mesmo ser de outras Instituições de Ensino Superior.

Art. 7º Os constituintes da banca serão acordados entre o aluno e seu orientador e deverão receber carta convite assinada pelo orientador.

Art. 8º A banca examinadora deverá fazer sua avaliação sobre o trabalho por escrito. A entrega da ficha de avaliação deverá ser feita para o professor orientador em até sete (07) dias anteriores a apresentação oral. A banca examinadora deverá emitir conceito individual sobre o trabalho escrito do aluno.

Art. 9º A presença da banca examinadora no momento da apresentação oral é facultativa.

IV - ENTREGA DO TRABALHO

Art. 10º O trabalho em versão impressa deverá ser entregue ao professor orientador e a cada membro da banca examinadora preferencialmente 30 dias antes da apresentação oral fixada pela Comissão dos TCCs.

Art. 11º O aluno deverá encaminhar a versão final à biblioteca da Faculdade até três (03) dias úteis após o final das apresentações orais. O comprovante deste encaminhamento deverá ser entregue a Comissão de Graduação em Nutrição. Somente o aluno que encaminhar o trabalho a biblioteca conforme o cronograma terá seu conceito disponibilizado no Portal do aluno.

V – PROTOCOLO DE APRESENTAÇÃO ORAL

Art. 12º As apresentações dos trabalhos serão conduzidas pela Comissão dos TCCs.

Art 13º O aluno terá 20 minutos para fazer sua apresentação oral e 10 minutos para responder a questionamentos, comentários e sugestões.

VI – AVALIAÇÃO

Art. 14º Para elaboração do conceito final será considerado três avaliações: trabalho escrito (avaliado por dois membros de banca) e oral (avaliado pelo professor orientador). Na avaliação da apresentação oral também será contemplado o desempenho do aluno durante a execução do trabalho. As notas do trabalho escrito e apresentação oral serão baseadas conforme as fichas de avaliação dos anexos 3 e 4.

Para a nota final, será realizada a soma das notas dos 2 membros da banca e do orientador, dividida por 3 (cada avaliador representará 1/3 da nota final).

Para o conceito final, será adotada a seguinte conversão da nota final: 10 a 9 = A ; 8,9 a 8 = B; 7,9 a 6 = C; abaixo de 6 = D.

Recuperação: O aluno com conceito final D, terá 1 semana para readequar o trabalho - de acordo com as orientações das bancas do trabalho escrito (2 professores) - e entregar para o orientador, que revisará as alterações e determinará o novo conceito - que não poderá ser superior a C.

Parágrafo 1º A Avaliação oral será realizada pelo orientador e a avaliação do trabalho escrito será feita pelos dois (02) membros da banca examinadora.

Parágrafo 2º O orientador e os componentes da banca realizarão a avaliação baseados na Ficha de Avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso.

Parágrafo 3º Após o encerramento da sessão, a ficha de avaliação deverá ser entregue à Comissão de TCCs que fará o encaminhamento para a COMGRAD/ NUTR.

Parágrafo 4º Será considerado aprovado no TCC o aluno que obtiver conceito final

igual ou superior a C.

Parágrafo 5º O conceito final só será validado se o aluno tiver sido aprovado em todas as disciplinas indispensáveis à sua formação profissional.

Parágrafo 6º Ao aluno reprovado no “Trabalho de Conclusão de Curso”, por ocasião da primeira avaliação, será oferecida uma nova oportunidade, dentro da próxima turma. O aluno nesta situação deverá efetuar todos os atos relativos à sua matrícula, no período correspondente.

Parágrafo 7º - O aluno que não entregar a versão final de seu trabalho na biblioteca ficará sem seu conceito final do TCC e, portanto, não será diplomado.

VII-FORMATO DE ENTREGA DO TRABALHO

Art. 15º O TCC poderá ser entregue como monografia ou artigo científico.

Parágrafo 1º O TCC em formato de monografia deverá seguir as normas vigentes estabelecidas pela biblioteca da Faculdade de Medicina.

Parágrafo 2º O TCC em formato de artigo científico deverá conter:

1. Resumo estruturado (conforme as normas vigentes da biblioteca)
2. Revisão da literatura e lista de referências (conforme as normas vigentes da biblioteca)
3. Artigo original (no formato da revista de interesse)
4. Anexos necessários e normas da revista de interesse de submissão.

VIII – CRONOGRAMA

Art. 16º O trabalho de conclusão de curso deve atender ao cronograma determinado pela Comissão de Graduação do Curso de Nutrição (COMGRAD) conforme segue:

Período	Etapa
No início do internato	Matrícula
30 dias antes da data de apresentação oral	Entrega do trabalho, da carta convite assinada pelo orientador e da ficha de avaliação para a banca examinadora
07 dias antes da apresentação oral	Entrega pelos membros da banca do parecer do TCC para o orientador
07 dias antes da apresentação oral	Entrega da ficha de avaliação escrita para o orientador
De acordo com o calendário da UFRGS, obedecendo aos prazos previstos para o fechamento de cada semestre letivo.	Apresentação do trabalho oral
1 semana após apresentação oral	Recuperação: entrega de nova versão do trabalho escrito
Se aprovado sem recuperação: até três (3) dias úteis após o final das apresentações orais. Em caso de recuperação, 1 dia após entrega da última versão.	Entrega da versão final do trabalho na biblioteca da Faculdade de Medicina
De acordo com as datas determinadas no calendário acadêmico da UFRGS para os fechamentos semestrais.	Disposição do conceito final no portal do aluno

IX- CASOS OMISSOS

Art. 17º É da competência da Comissão de TCCs e/ou COMGRAD/ NUTRI a solução de casos omissos.

X – ANEXOS

1. Carta de orientador – matrícula
2. Carta convite banca
3. Ficha de avaliação TCC- trabalho escrito (banca)
4. Ficha de avaliação TCC- trabalho oral (orientador)

Aprovado pela COMGRAD/ NUT em:

Resolução n:

Revisão: junho/2015

ANEXO 1 – Carta Orientador

Porto Alegre, ___ de _____ de 20___

Ilmo(a) Sr(a)

Coordenador(a) da Comissão de Graduação em Nutrição

UFRGS

Eu, _____ orientador(a)
do aluno(a) _____ declaro para os devidos fins que o
trabalho intitulado _____ encontra-se
em fase de :

- () Elaboração do projeto
- () Encaminhamento ao Comitê de Ética
- () Coleta de Dados
- () Tabulação dos Dados
- () Redação final

A classificação acima se justifica face às seguintes considerações (explicitar):

Assinatura do Orientador _____

Ciente:

Assinatura do Aluno: _____

ANEXO 2 – Carta convite banca

Porto Alegre, __ de _____ de 20__

Ilma Profa Dra

Convido Vossa Senhoria para compor a banca examinadora do Trabalho de Conclusão de Curso intitulado “ _____ ” realizado pela aluna _____, do Curso de Graduação em Nutrição da UFRGS sob minha orientação.

A apresentação oral do trabalho será feita no dia __ de _____ de 201_ às __h na Mostra de TCCs do Curso de Nutrição a ser realizada _____.

A presença da banca examinadora no momento da apresentação não é obrigatória, entretanto, abrilhantar o evento.

Conforme o regulamento proposto pelo Curso, a avaliação do aluno será mediante parecer por escrito de cada membro da banca examinadora. Neste parecer suas sugestões, questionamentos e demais contribuições poderão ser incluídos. Os pareceres deverão ser entregues até 07 (sete) dias antes da apresentação oral para que possíveis reformulações sejam feitas.

Atenciosamente,

(orientador – nome por extenso)

ANEXO 3- Ficha de avaliação TCC- Trabalho escrito

FICHA DE AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Aluno(a):

Título do trabalho:

Orientador(a):

Co-orientador(a):

AVALIAÇÃO DO TRABALHO ESCRITO

Pontos	Itens para Avaliação do Trabalho de Conclusão (versão escrita)
	Apresentação do trabalho (1 ponto): Formatação conforme ABNT e/ou normas da revista
	Introdução (1 pontos): revisão de literatura atualizada e pertinente ao tema, adequada à apresentação do problema
	Objetivos, justificativa (1 ponto): objetivos geral e específicos e justificativa do trabalho
	Metodologia (2 pontos): descrição clara e sucinta de: tipo de pesquisa (delineamento), universo e amostra; procedimentos adotados; definição de variáveis e, se aplicável, análise e tratamento dos dados.
	Resultados e Discussão (3 pontos): sempre que possível, resultados em tabelas, quadros ou figuras (numeradas consecutivamente); evitar repetir dados no texto. Caso o trabalho seja revisão de literatura, somá-lo ao respectivo item. Discussão deve explorar adequada e objetivamente os seus resultados comparando com dados da literatura.
	Conclusões/ considerações finais (1 ponto): relevantes, considerando objetivos do trabalho, levantando hipóteses, indicando formas de continuidade do estudo, sugerindo intervenções.
	Citações/ referências bibliográficas (1 ponto): atualizadas em sua maioria.
	Total de Pontos

Comentários:

Data: __/__/__

Avaliador (a): _____ (Nome por extenso)

ANEXO 4- Ficha de avaliação TCC- Trabalho oral + desempenho

FICHA DE AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Aluno (a):

Título do trabalho:

Orientador(a):

Co-orientador(a):

AVALIAÇÃO DA APRESENTAÇÃO ORAL

	Manteve postura adequada (1 ponto)
	Expos o assunto com clareza e sustentou o conteúdo (2 pontos)
	Utilizou material legível e claro (1 ponto)
	Utilizou corretamente a terminologia (1 ponto)
	Manteve-se dentro do limite de tempo estipulado – até 20 minutos- (1 ponto)
	Desempenho na execução do trabalho (4 pontos)
	TOTAL DE PONTOS

Comentários:

Data: __/__/____

Avaliador (a): _____

Nome por extenso:

Apêndice II

Resolução da COMGRAD-NUT Nº 03a /2016
Regulamenta o Estágio Curricular Obrigatório do
Curso de Graduação em Nutrição

A Comissão de Graduação do Curso em Nutrição da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, no uso das suas atribuições conferidas pelo Estatuto e Regimento Geral da Universidade e considerando

a Lei nº 9.394/96, Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional

a Lei nº 11.788/2008 que dispõe sobre o estágio de estudantes;

a Resolução CNE/CNES 05, de 7 de novembro de 2001, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição

a Resolução CFN 334/2004, Código de Ética do Nutricionista

a Resolução CFN 418/2008 que dispõe sobre a responsabilidade do nutricionista quanto às atividades desenvolvidas por estagiários de nutrição

a Resolução nº 7/2004, Código Disciplinar Discente/UFRGS

a Resolução da COMGRAD-NUT 06/2013, que dispõe sobre os critérios para concessão de licença para complementação de estudos

a Resolução CEPE 11/2013, que dispõe sobre as Normas Básicas da Graduação

RESOLVE:

Estabelecer o Regimento do Estágio Curricular Obrigatório do

Curso de Graduação em Nutrição

CAPÍTULO I

DAS NORMAS GERAIS

Art.1. Estágio é uma atividade de caráter essencialmente prático aplicativo, que proporciona ao estudante vivências em situações de trabalho do nutricionista.

Parágrafo Único: O Estágio constitui instrumento de integração e aperfeiçoamento técnico-cultural, científico e de relacionamento humano, contribuindo para dotar o futuro profissional das competências e habilidades contempladas nas Diretrizes Curriculares dos Cursos de Nutrição.

Art. 2. O pré-requisito para a matrícula nos Estágios é a aprovação em todas as disciplinas obrigatórias do curso, conforme projeto político pedagógico.

Parágrafo Único: É permitido, em paralelo com o Estágio, a participação em disciplinas eletivas ou em atividades para horas complementares, desde que os horários não colidam, devendo o aluno priorizar as atividades do estágio.

CAPÍTULO II

DA ESTRUTURA DOS ESTÁGIOS DE NUTRIÇÃO

Art. 3. O Estágio terá duração de 1080 horas, distribuídas em quatro áreas, da seguinte forma

I- Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva

II - Estágio de Nutrição Clínica

III - Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva

IV - Estágio de Nutrição em Área Livre

Parágrafo 1º. Cada área terá 270 horas, com duração de 9 semanas e carga horária semanal nunca inferior a 30 horas.

Parágrafo 2º. A carga horária por crédito, para fins de Estágio, fica determinada como hora/hora e não hora/aula.

Art. 4. O Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição em Alimentação Coletiva terá um professor regente, com as seguintes atribuições:

I - Coordenar e acompanhar o Estágio, em sua respectiva área

II - Orientar os alunos em relação às suas atividades e a seus direitos e deveres;

III - Programar reuniões com os docentes orientadores e nutricionistas preceptores;

IV - Prestar informações em relação ao desenvolvimento do Estágio

Art. 5. O Estágio de Nutrição em Área Livre terá como regente o coordenador da COMGRAD NUT.

Art. 6. A escolha das áreas ocorrerá em reunião geral e única, com todos os alunos

habilitados, obedecendo-se ao ordenamento de matrícula vigente no dia da realização da reunião, conforme o número de vagas oferecidas.

Parágrafo único: Especificamente para o Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição em Alimentação Coletiva, quando necessário, o mesmo critério será utilizado para distribuição dos alunos nos locais disponíveis, considerando ainda o perfil desejável em cada local.

CAPÍTULO III

DOS LOCAIS DE ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO

Art. 7. O Estágio deve estar apoiado em instrumentos jurídicos compreendidos como convênios e/ou acordos de cooperação técnica e termo de compromisso, celebrados entre a UFRGS e a parte concedente do estágio.

Parágrafo único: É de competência do professor regente de cada área de Estágio, o encaminhamento para a celebração dos instrumentos jurídicos, quando necessário.

Art. 8. São considerados campos de Estágio, além dos próprios órgãos da UFRGS e HCPA, instituições ou empresas públicas e privadas que, mediante convênio e/ou acordo de cooperação, manifestem interesse em aceitar estagiários e, que concordem com as seguintes condições, aplicáveis às áreas de Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva e Nutrição em Alimentação Coletiva:

I - Permitir o acompanhamento e ensino do estudante pelos docentes designados para este fim;

II – Respeitar e colaborar com a implementação do programa do Estágio;

III - Oferecer ao estudante condições para aprofundar seu conhecimento teórico/prático da respectiva área profissional, bem como vivenciar experiências

próprias da profissão.

IV – Permitir e incentivar que os nutricionistas dos seus quadros profissionais possam participar de programa de capacitação pedagógica e educação permanente, que vier a ser oferecido pelo regente do Estágio.

Art. 9. Para o campo de Estágio de Nutrição em Área Livre, o local deverá contar com profissional nutricionista habilitado e devidamente registrado junto ao Conselho Regional ou equivalente de sua abrangência, que faça a orientação do estagiário, propiciando a este condições para aprofundar seu conhecimento teórico/prático na respectiva área profissional, bem como vivenciar experiências próprias da profissão. Casos omissos serão levados para a avaliação da COMGRAD NUT.

Art. 10 - Para a realização do Estágio de Nutrição em Área Livre, o estudante deve:

I - Entrar em contato com o local de estágio e solicitar vaga.

II - Havendo resposta positiva em relação a vaga, o estudante deverá verificar se este possui e/ou exige um TCE (Termo de Compromisso de Estágio) próprio ou se aceita o da UFRGS. Se o local aceita o da UFRGS, o aluno deverá imprimir o TCE (3 vias) e a Declaração do Aluno de Graduação da UFRGS Sobre Sua Situação Acadêmica Para Fins de Estágio (1 via), na página da FAMED e preencher os campos em branco. A Declaração do Aluno de Graduação da UFRGS Sobre Sua Situação Acadêmica Para Fins de Estágio deverá ser assinada por aluno, COMGRAD e DEMA (Divisão de Estágios e Monitoria Acadêmica); as 3 (três) vias do TCE deverão ser assinadas por todas as partes envolvidas (aluno, gerente do local, nutricionista supervisor e COMGRAD NUT) e entregues 1 (uma) via para: aluno, local de estágio e COMGRAD NUT; até 15 dias antes do início do estágio.

III - Solicitar à COMGRAD/NUT Carta de Apresentação, quando esta for exigida pelo local de estágio. O prazo de entrega deste documento é de 5 (cinco) dias úteis.

CAPÍTULO I V

DO ACOMPANHAMENTO DO ESTÁGIO

Art. 11. Entende-se por acompanhamento do Estágio, a orientação realizada pelo docente ao estudante, nos diferentes momentos do Estágio, visando o alcance dos objetivos constantes no Plano de Ensino de cada área.

Parágrafo único: A orientação do docente(s) poderá ser individual e/ou em grupo.

Art. 12. Nos Estágios de Nutrição em Saúde Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição em Alimentação Coletiva, o acompanhamento do estudante será compartilhado com os preceptores nutricionistas dos serviços.

Art. 13. São deveres do docente do Estágio:

I - acompanhar regularmente os estudantes durante o período em que se realiza a atividade do Estágio.

II - prestar assistência técnico-pedagógica aos estudantes;

III - coordenar seminários para analisar problemas vivenciados na prática e discutir soluções, condutas e estratégias com base em referência bibliográfica atualizada;

IV - avaliar, periodicamente, o desempenho do estudante, considerando competências e habilidades adquiridas e dar o respectivo retorno.

Art. 14. No Estágio de Nutrição em Área Livre, os alunos serão acompanhados e orientados pelo profissional nutricionista, preceptor do local do estágio, conforme Art 9.

Art. 15. São deveres do nutricionista preceptor do Estágio, respeitar as instruções normativas da Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas Nº 418/2008.

CAPÍTULO V

DOS DEVERES DOS ESTUDANTES

Art. 16. São deveres dos estudantes:

I - Manter postura ética e comportamento condizente a condição de futuro profissional em exercício de sua atividade;

II - Ser pontual e assíduo nas atividades;

III - Não desenvolver atividades de interesse pessoal durante sua permanência no serviço;

V - Ter diplomacia e discrição no desenvolvimento de atividades junto ao cliente/paciente, equipe de saúde e outros;

VI – Manter um bom relacionamento com os demais profissionais da equipe de saúde e/ou outros (colaboradores);

VII - Atuar integrado à equipe;

VIII – Cumprir as atividades propostas no plano de ensino;

IX - Não alterar ou infringir a rotina de trabalho da área, salvo se houver consentimento do profissional responsável;

Parágrafo único: Questões disciplinares serão avaliadas de acordo com a Resolução no 7/2004 (Código Disciplinar Discente/UFRGS)

CAPÍTULO VI

DO FUNCIONAMENTO DO ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA

Art. 17. Entende-se por Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva, todas as atividades voltadas para a implementação das políticas públicas de saúde e de alimentação e nutrição no âmbito da atenção primária em saúde ou em outros serviços que componham as redes de atenção à saúde no âmbito público.

Parágrafo único. Será implementado em Unidades Básicas de Saúde (UBS) ou/e Núcleos de Apoio à Saúde da Família (NASF). Complementarmente, sempre que possível, serão desenvolvidas atividades junto à gestão em saúde no município.

Art. 18. O objetivo geral deste Estágio é propiciar ao aluno vivência na área de nutrição em saúde coletiva, no contexto do Sistema Único de Saúde, em Unidades Básicas de Saúde e/ou Núcleos de Apoio à Saúde da Família da rede municipal, numa perspectiva acadêmica onde devem estar integrados o ensino, a pesquisa e a extensão, em um ambiente de prática multidisciplinar.

CAPÍTULO VII

DO FUNCIONAMENTO DO ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA

Art. 19. Entende-se por Estágio de Nutrição Clínica toda a atividade voltada à recuperação da saúde e prevenção dos agravos das doenças ao nível de atenção secundária e terciária de saúde.

Parágrafo único Será implementado no Hospital das Clínicas de Porto Alegre e/ou

locais conveniados com UFRGS.

Art. 20. No Estágio de Nutrição Clínica o estudante desenvolverá atividades ligadas à Clínica Geral e/ou Especialidades.

Art. 21. O objetivo geral deste Estágio é propiciar ao aluno uma atuação prática na área de nutrição clínica adulto e/ou infantil

CAPÍTULO VIII

DO FUNCIONAMENTO DO ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Art.22. Entende-se por Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva todas as atividades voltadas para a implementação das atividades em alimentação coletiva.

Parágrafo único. As atividades serão realizadas em locais previamente definidos de acordo com termos de convênio firmados em instituições e/ou empresas públicas ou privadas.

Art. 23. O objetivo geral deste Estágio é proporcionar aos acadêmicos experiência nas ações de planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição e também de realizar educação nutricional a coletividades sadias ou enfermas em instituições ou empresas públicas e/ou privadas.

CAPÍTULO IX

DO FUNCIONAMENTO DO ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM ÁREA LIVRE

Art. 24. Entende-se por Estágio de Nutrição em Área Livre aquele em que o acadêmico busca um local, em instituições ou empresas públicas ou privadas que, mediante convênio e/ou acordo de cooperação, o aceite para realizar atividades práticas, pertinentes a sua área de formação.

Art. 25 O objetivo geral deste Estágio é propiciar ao aluno diversidade de cenários de prática e oportunidades de capacitação em área de sua preferência, sem a intermediação de um professor.

CAPÍTULO X

DA AVALIAÇÃO

Art. 26. O aluno será avaliado conforme os critérios apresentados nos respectivos planos de ensino, e será considerado aprovado quando:

I - cumprir a carga horária de cada área do Estágio;

II - alcançar conceito de aprovação definido pela UFRGS (A, B ou C), após atividade de avaliação e/ou recuperação (prática e/ou teórica).

Parágrafo único: No caso do aluno não atingir o conceito mínimo, deverá repetir a área reprovada.

CAPÍTULO XI

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 27. É obrigatória a frequência de 100% da carga horária em cada área do Estágio.

Parágrafo único. O aluno em Licença Saúde, com laudo emitido pelo Departamento de Atenção à Saúde, deverá recuperar a carga horária, conforme combinação com o professor regente da área.

Art. 28. É permitido a participação em evento científico ou de formação (limitado a uma participação por semestre, sem compensação de carga horária), por um período não superior a 5 (cinco) dias úteis.

I – Para participação em evento, o aluno deverá comunicar seu afastamento com antecedência mínima de 10 (dez) dia úteis.

II – Deverá preencher solicitação de afastamento, quando pertinente, e entregar ao regente do Estágio, com ciência do seu orientador local.

III – Apresentar comprovante de participação no evento, em até 3 (três) dias úteis após o evento.

Art. 29. O aluno é responsável por eventuais danos patrimoniais que venha a cometer, devendo comunicar, imediatamente, ao orientador local e ao professor orientador, que farão os encaminhamentos necessários.

Art. 30. Os casos omissos neste regulamento serão encaminhados para a COMGRAD do Curso de Nutrição para as providências cabíveis.

Art. 31. Alunos matriculados em qualquer Estágio não serão liberados para atividade de mobilidade acadêmica.

Parágrafo único: O afastamento para mobilidade acadêmica durante a realização de Estágio acarretará no cancelamento da atividade, sem aproveitamento de carga horária já realizada.

Art. 32. A carga horária referente aos Estágios somente poderão ser realizados em locais pré-determinados pelo curso de Nutrição da UFRGS. Casos omissos serão avaliados pela COMGRAD NUT.

Aprovado pela COMGRAD/ NUT em: agosto/2016

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL
FACULDADE DE MEDICINA / GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
SOLICITAÇÃO DE ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM ÁREA LIVRE
FICHA DE AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO

NOME DO ALUNO: _____

LOCAL DO ESTÁGIO: _____

NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL: _____

CRN (número e região): _____

PERÍODO: de ___/___/___ a ___/___/___

Prezado orientador do ESTÁGIO DE NUTRIÇÃO EM ÁREA LIVRE: Atribua uma nota de 0 a 10 em relação a:

:

NOTA	I. ATITUDES e PERSONALIDADE
	Cooperação
	Criatividade
	Iniciativa
	Atitude Profissional: aparência pessoal, asseio e postura
	Relação com os membros da equipe
	Qualidade da relação com os pacientes/clientes
	Assiduidade e Pontualidade

NOTA	II. CONHECIMENTOS E COMPETÊNCIAS
	Possui conhecimento teórico básico adequado para cumprir as atividades propostas
	Questiona, identifica suas deficiências e busca conhecimento de forma autônoma
	Apresenta senso crítico, sabendo interpretar as evidências para as diferentes situações que se apresentam
	Possui raciocínio lógico e organizado; diferencia o importante do supérfluo
	Toma decisões de forma coerente com a situação
	Executa as atividades de forma organizada; contribui para bom andamento do local do estágio

	TOTAL DE PONTOS
--	-----------------

Atribua um conceito global para o estágio: () A () B () C () D () FF

OBS: O nota final terá a seguinte correspondência com os conceitos:

Conceito A - 9 a 10

Conceito B - 8 a 8,9

Conceito C - 7 a 7,9

Conceito D - 6,9

FF - presença menor do que 75% (setenta e cinco por cento), sem recuperação.

COMENTÁRIOS: _____

Nutricionista Responsável (assinatura e carimbo)

Local e data

Regente da Disciplina (assinatura)

Local e data

Apêndice III

Quadro de professores ministrantes de disciplinas em 2017/1

Disciplina	Titulação	Professores
Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva Bases do Planejamento Dietético Internato de Nutrição em Alimentação Coletiva	Doutorado	Aline P. Schneider
Sociologia da saúde	Doutorado	Andrea Fachel Leal
Biologia Molecular e Celular, Histologia e embriologia geral	Doutorado	Alexandre Tavares Duarte de Oliveira
Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva, Refeições para Coletividades	Mestrado	Ana Beatriz Almeida de Oliveira
Estágio de Nutrição Clínica, Nutrição no Esporte	Doutorado	Carolina Guerrini de Souza
Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva, Saúde Coletiva II, Segurança Alimentar e Nutricional I	Doutorado	Eliziane Nicolodi Francescato Ruiz
Avaliação Nutricional II, Nutrição Clínica Infantil, Estágio de Nutrição Clínica	Doutorado	Estela Beatriz Behling
Patologia Aplicada À Nutrição	Mestrado	Francine Hehn de Oliveira
Estágio de Nutrição Clínica	Doutorado	Gabriela Corrêa Souza
Biologia Molecular e Celular	Doutorado	Giancarlo Pasquali
Economia, Segurança Alimentar e Nutricional II - políticas públicas e sociobiodiversidade	Doutorado	Gabriela Coelho de Souza
Microbiologia Geral	Doutorado	Gertrudes Corção
Avaliação nutricional I, Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva, Saúde Coletiva III	Doutorado	Ilaine Schuch
Interação Medicamentos e Nutrientes	Doutorado	Ionara Rodrigues Siqueira
Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva Microbiologia e Higiene dos Alimentos Planejamento e Gestão em Alimentação Coletiva	Doutorado	Janaína Guimarães Venzke

Toxicologia dos Alimentos aplicada à Nutrição	Doutorado	Juliane Elisa Welke
Avaliação Nutricional II, Estágio de Nutrição Clínica, Nutrição Clínica II	Doutorado	Jussara de Almeida Carnevale
Estágio de Nutrição Clínica, Nutrição e Dietética Aplicada aos Ciclos da Vida	Doutorado	Juliana Rombaldi Bernardi
Fundamentos de Alimentação e Nutrição para o Cuidado, Introdução à Nutrição	Doutorado	Letícia Da Silva Souza
Alimentação e Sustentabilidade, Métodos de Pesquisa em Saúde, Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva, Segurança Alimentar e Nutricional I	Doutorado	Luciana Dias De Oliveira
Bioquímica da Nutrição	Doutorado	Luis Valmor Cruz Portela
Alimentos e Nutrição	Doutorado	Maitê de Moraes Vieira
Bioestatística em Nutrição	Pós-doutorado	Mario Bernardes Wagner
Alimentos e Nutrição, Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva	Doutorado	Martine Elisabeth Kienzle Hagen
Fisiologia Nutrição I e II	Pós-doutorado	Maria Flávia Marques Ribeiro
Imunologia Aplicada À Nutrição	Doutorado	Maria Lúcia Scroferneker
Ética na alimentação e na profissão, Educação Alimentar	Doutorado	Maurem Ramos
Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva, Nutrição Materno Infantil, Avaliação nutricional I	Pós-doutorado	Michele Drehmer
Nutrição Aplicada à Tecnologia Dos Alimentos	Doutorado	Paula Rossini Augusti
Microbiologia Geral	Doutorado	Paulo Roehe
Microbiologia e Higiene dos Alimentos	Doutorado	Patrícia da Silva Malheiros
Parasitologia Aplicada À Nutrição	Doutorado	Neusa Saltiel Stobbe
Saúde Coletiva II	Doutorado	Raquel Canuto
Genética	Doutorado	Tatiana Roman

Estágio de Nutrição Clínica, Nutrição Clínica III	Pós-doutorado	Thais Steemburgo
Internato em Nutrição Clínica, Nutrição Clínica II	Doutorado	Valesca Dall'Alba
Técnica Dietética I e II	Doutorado	Vanuska Lima da Silva
Estágio de Nutrição Clínica, Nutrição Materno Infantil	Doutorado	Vera Lúcia Bosa
Epidemiologia, Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva	Doutorado	Vivian Cristine Luft
Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva, Gestão Operacional em Alimentação Coletiva	Doutorado	Virgílio José Strasburg
Alimentos e Nutrição, Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva, Técnica Dietética I e II	Doutorado	Viviani Ruffo de Oliveira
Estágio de Nutrição Em Área Livre, Estágio em Nutrição Clínica, Nutrição Clínica III, Trabalho de Conclusão de Curso , Avaliação Nutricional II	Doutorado	Zilda de Albuquerque Santos

Apêndice IV

DISCIPLINAS ELETIVAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO

ANÁLISE DE ALIMENTOS PARA ENGENHARIA - Eletiva, 6cr

Princípios, métodos e técnicas das análises físicoquímicas utilizadas para determinar a composição e características básicas dos alimentos. Análise instrumental. Legislação para alimentos.

AVANÇOS EM ANÁLISE SENSORIAL – Eletiva, 3cr

Métodos de Análise Sensorial. Desenvolvimento de Perfil Sensorial para Análise Descritiva quantitativa. Metodologia de Superfície de resposta aplicada à análise sensorial.

BIOFÍSICA PARA A NUTRIÇÃO - Eletiva, 2cr

Características biofísicas das células e do meio aquoso. Introdução à biofísica de proteínas, relação entre estrutura e função de proteínas; estrutura e propriedade de ácidos nucleicos; membranas biológicas, difusão, osmose, transporte de íons e macromoléculas através das membranas biológicas; fosforilação oxidativa e bioenergética; bioeletrogênese, canais iônicos e potenciais de repouso e de ação, propagação dos potenciais e integração neural do organismo.

BIOQUÍMICA DA NUTRIÇÃO NO ESPORTE - Eletiva, 4cr

Não consta súmula no sistema.

CORPOREIDADE, SAÚDE E EDUCAÇÃO – Eletiva, 4cr

Corpo, movimento e expressividade; A corporeidade e as dimensões cognitivas, motoras, sociais, espirituais e antropológicas do homem. Corpo, cultura, trabalho, saúde e lazer, aspectos históricos e sociais. Corpo, aprendizagem e construção do conhecimentos; corporeidade e formação de profissionais de saúde.

EDUCAÇÃO E SAÚDE – Eletiva, 2cr

A disciplina de Educação e Saúde tem como área temática o entrelaçamento das políticas sociais de saúde e educação, historicamente situadas. Sob esta ótica, a disciplina se propõe abordar os principais enfoques do processo saúde-doença, recuperando conceitos que explicitam as práticas adotadas pela educação e pela saúde no que tange no processo educativo em saúde.

FISIOLOGIA DO EXERCÍCIO-Eletiva, 4cr

Aborda os mecanismos de resposta e adaptação dos sistemas metabólico, neuromuscular, cardiorrespiratório, endócrino, digestório e termorregulatório ao exercício físico. Discute as respostas agudas e crônicas destes sistemas aos diferentes exercícios. Estimula a análise e aplicação das práticas corporais sistematizadas sob ponto de vista fisiológico.

GASTRONOMIA APLICADA À DIETOTERAPIA- Eletiva, 4cr

Características gerais da gastronomia e dietoterapia. Aplicação de técnicas e bases da gastronomia a fim de preservar ou incrementar a qualidade nutricional, bem como melhorar características sensoriais de preparações.

INDICADORES SOCIAIS – Eletiva, 4cr

A produção e a disseminação das estatísticas públicas. Principais indicadores sociais: significados, usos para as ciências sociais e análise de políticas públicas, limites e possibilidades de interpretação. Análise dos indicadores mais comumente empregados na pesquisa social e no monitoramento e avaliação de políticas públicas no Brasil.

NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- Eletiva, 2cr

Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): Histórico, diretrizes e legislação atual; atribuições específicas do nutricionista e do Conselho de Alimentação Escolar (CAE). Centros Colaboradores de Alimentação e Nutrição do Escolar: histórico, definição e finalidades. Alimentação e Nutrição na infância e adolescência. Planejamento de cardápios: aplicáveis ao escolar saudável e ao portador de necessidades de alimentação especial (Diabetes Mellitus;

doença celíaca; intolerâncias alimentares; etc). Visitações às escolas públicas estaduais e municipais. PNAE e sua inserção no Projeto pedagógico da escola.

NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL – Eletiva, 4cr

Conceitos e fundamentos básicos da nutrição experimental. Estudo de técnicas para avaliação química, bioquímica ou biológica para valor nutricional dos alimentos e avaliação do sucesso de diversos suportes nutricionais.

NUTRIÇÃO NO ESPORTE – Eletiva, 2cr

Fisiologia e bioquímica do exercício. Estado nutricional do atleta. Necessidades nutricionais do atleta. Dieta pré, durante e após exercícios. Injúrias agudas e crônicas devido o exercício.

POLÍTICAS DE SAÚDE – Eletiva, 4cr

Políticas de saúde, constituição dos estados nacionais modernos, direito à saúde. Política de saúde no contexto das políticas públicas do Estado brasileiro. O papel do Estado, a organização federativa e as políticas públicas de saúde:centralização e descentralização; financiamento, gestão e controle público. A legislação e saúde na história brasileira:as Constituições, as Leis, os Planos, os Programas e a criação do Sistema Único de Saúde (SUS). A reforma sanitária,o SUS e as Normas Operacionais Básicas do Ministério da Saúde. Caracterização do sistema de saúde brasileiro.Análise de políticas ou programas de saúde brasileiros: Saúde da Família,

Saúde da Mulher, Recontratualização dos Hospitais, Regionalização da Saúde, entre outros.

PRÁTICA DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL I – Eletiva, 2cr

Convivendo com profissionais nutricionistas nas várias áreas de atuação profissional.

PRÁTICA DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL II – Eletiva, 2cr

Convivendo com profissionais nutricionistas nas várias áreas de atuação profissional.

PRÁTICA DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL III - Eletiva, 2cr

Iniciação na atuação profissional.

PRÁTICA DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL IV – Eletiva, 2cr

Iniciação na atuação profissional.

PRÁTICAS INTEGRADAS EM SAÚDE I- Eletiva, 4cr

Estudos e vivências multiprofissionais e interdisciplinares em cenários de práticas no Sistema Único de SaúdeSUS. Conhecimento e análise do território e dos serviços de saúde. Proposição de ações compartilhadas em saúde a partir das necessidades identificadas na e pela comunidade.

SAÚDE E CIDADANIA I-Eletiva, 2cr

Estudos teóricos sobre políticas da Saúde. Sistema Único de saúde; O território de saúde; Educação e promoção da saúde; Práticas na comunidade para o desenvolvimento de habilidades no campo das relações interpessoais e trabalho em equipe (interdisciplinar e multiprofissional). Propõe a identificação e estratégias de resolução de problemas prioritários de uma comunidade, numa atitude próativa, refletindo sobre os princípios e valores que orientam as ações em saúde, com ética e responsabilidade social e sua relação com a saúde da população. Identificação dos equipamentos sociais e sua relação com a saúde da população adstrita no entorno.

TÓPICOS ATUAIS DE NUTRIÇÃO I-Eletiva, 2cr

Atualização em alimentação e nutrição.

TÓPICOS ATUAIS DE NUTRIÇÃO II - Eletiva, 2cr

Atualização em alimentação e nutrição.

TÓPICOS ATUAIS DE NUTRIÇÃO III-Eletiva, 2cr

Atualização em alimentação e nutrição.

TÓPICOS ATUAIS DE NUTRIÇÃO IV- Eletiva, 2cr

Atualização em alimentação e nutrição.

USO RACIONAL DE PLANTAS MEDICINAIS- Eletiva, 2cr

Fundamentos do uso racional de plantas medicinais: segurança, eficácia e qualidade. Legislação. Métodos de avaliação da informação científica sobre plantas medicinais e fitoterápicos.