

**UNIVERSIDADE DO DISTRITO FEDERAL
PROFESSOR JORGE AMAURY MAIA NUNES - UNDF**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE
NUTRIÇÃO
NOTURNO**

ESCOLA SUPERIOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

Brasília, DF
Setembro de 2024

Governador do Distrito Federal
Ibaneis Rocha Barros Júnior

Universidade do Distrito Federal Professor Jorge Amaury Maia Nunes – UnDF

Reitora Pro Tempore
Simone Pereira Costa Benck

Elaboração/revisão geral de conteúdo

Erika Barbosa Camargo
Giovanna Soutinho Araújo
Shila Minari Hargreaves

Normalização e diagramação
Shila Minari Hargreaves

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

ABNT: Associação Brasileira de Normas Técnicas
AVA: Ambiente Virtual de Aprendizagem
CEDF: Conselho de Educação do Distrito Federal
CEPE: Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão Universitária
CFN: Conselho Federal de Nutricionistas
CIAC: Centro de Registro e Indicadores Acadêmicos
CNS: Conselho Nacional de Saúde
CONSUNI: Conselho Universitário
DCN: Diretrizes Curriculares Nacionais
DHAA: Direito Humano à Alimentação Adequada
ESCS: Escola Superior de Ciências da Saúde
ESG: Escola Superior de Gestão
ESPC: Escola Superior da Polícia Civil
ENEM: Exame Nacional do Ensino Médio
ENADE: Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes
INEP: Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais
FUNAB: Fundação Universidade Aberta do Distrito Federal
LODF: Lei Orgânica do Distrito Federal
MEC: Ministério da Educação
NDE: Núcleo Docente Estruturante
PPC: Projeto Pedagógico do Curso
PPI: Projeto Pedagógico Institucional
PROEXTC: Pró-reitoria de Extensão e Cultura
RIDE-DF: Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito Federal e Entorno
SEEDF: Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal
SiSU: Sistema de Seleção Unificada
UnAB/DF: Universidade Aberta do Distrito Federal
UnDF: Universidade do Distrito Federal
TCC: Trabalho de Conclusão de Curso
TDICS: Tecnologias Digitais da Informação e Comunicação

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

FIGURAS

Figura 1 – Perspectiva Formativa da UnDF	30
Figura 2 - Mapa conceitual da avaliação para as aprendizagens da UnDF.....	63

QUADROS

Quadro 1 - Modos de aprendizagem	53
--	----

TABELAS

Tabela 1 - Formas de acesso ao curso de graduação em nutrição da UnDF.....	28
Tabela 2 - Unidades curriculares do Núcleo Universal para os cursos de bacharelado e licenciatura.....	36
Tabela 3 - Matriz curricular do curso de nutrição.....	45
Tabela 4 - Carta de oferta de unidades curriculares optativas do curso de nutrição.....	49
Tabela 5 - Conceitos utilizados na avaliação para as aprendizagens.....	66
Tabela 6 - Quadro de docentes do curso de Nutrição na UnDF em 2024.....	78
Tabela 7 - Salas de aulas compartilhadas com outros cursos.....	79
Tabela 8 - Salas de aulas disponíveis para o curso de nutrição.....	80
Tabela 9 - Laboratórios especializados para o curso de nutrição da UnDF	81

MARCOS REGULATÓRIOS LEGAIS

O presente Projeto Pedagógico tem como base os seguintes normativos:

Lei Federal nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 - cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, regula o seu funcionamento, e dá outras providências.

Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980 - regulamenta a Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, que cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, regula o seu funcionamento e dá outras providências.

Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, art. 6º - estabelece a alimentação como direito social.

Lei 8.080, de 19 de setembro de 1990 - dispõe sobre as condições para a promoção e recuperação da saúde, a organização e funcionamento dos serviços correspondentes e dá outras providências.

Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991 - regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências.

Lei Orgânica do Distrito Federal, de 08 de junho de 1993 - Organiza os Poderes do Distrito Federal, estabelece suas competências, e dá outras providências.

Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996. [LDBEN]. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional.

Resolução nº 287, de 08 de outubro de 1998 - Relaciona 14 (quatorze) categorias profissionais de saúde de nível superior para fins de atuação no CNS

Portaria nº 710, de 10 de junho de 1999 - instituiu a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN), como parte integrante da Política Nacional de Saúde.

Parecer nº 05/2001- CEDF - Credencia a Escola Superior de Ciências da Saúde (ESCS) e autoriza o Curso de Medicina.

Resolução CNE/CES nº 5, de 7 novembro de 2001 - institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

Lei nº 10.861, de 14 de abril de 2004 - Institui o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES e dá outras providências

Lei Federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 - cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências.

Portaria nº 195, de 08 de setembro de 2008 - Autoriza o funcionamento do Curso de Graduação em Enfermagem a ser implantado na Escola Superior de Ciências da Saúde – ESCS e dá outras providências

Portaria nº 2.715, de 17 de novembro de 2011 - atualiza a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN).

Decreto nº 8.553, de 3 de novembro de 2015 - Institui o Pacto Nacional para Alimentação Saudável.

Portaria nº 2.436, de 21 de setembro de 2017 - aprova a Política Nacional de Atenção Básica, estabelecendo a revisão de diretrizes para a organização da Atenção Básica, no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).

Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018 - aprova o código de ética e de conduta do nutricionista e dá outras providências.

Resolução do CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 - dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

Decreto nº 42.333, de 27 de julho de 2021 - Institui a Universidade do Distrito Federal - UnDF e dá outras providências.

Lei Complementar nº 987, de 26 de julho de 2021 - Autoriza a criação e define as áreas de atuação da Universidade do Distrito Federal – UnDF e dá outras providências.

Resolução CFN Nº 698, de 11 de agosto de 2021 - dispõe sobre as atribuições do nutricionista quanto à orientação e à supervisão dos estágios de nutrição.

Resolução nº 3, de 12 de maio de 2022 - dispõe sobre o Estatuto da Universidade do Distrito Federal - UnDF.

Resolução do CNS nº 704 de 20 de outubro de 2022 - Aprova as contribuições do Conselho Nacional de Saúde à proposta de Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

Resolução do CEDF nº 01 de 21 de novembro de 2023 - Estabelece normas para a Educação Superior no Sistema de Ensino do Distrito Federal.

Dados de identificação do Curso

Denominação do Curso	Nutrição
Titulação acadêmica conferida	Bacharelado em Nutrição
Modalidade de ensino	Presencial
Carga horária de Estágio	270 horas
Carga horária de Atividades Complementares	200 horas
Carga horária de Trabalho de Conclusão de Curso	70 horas
Carga Horária Total	4.050 horas
Turno de funcionamento	Noturno
Endereço de funcionamento	SMHN Quadra 3 Conjunto A Bloco 01 - Edifício Fepecs, Brasília - DF, 70710-907
Regime letivo	Anual
Número de vagas autorizadas	(Inserir, neste espaço, o número de vagas autorizadas para o curso, isso conforme cadastro e-Mec.)
Número de vagas por processo seletivo	40 vagas
Periodicidade do processo seletivo	Anual
Formas de Ingresso	I) Processo Seletivo com base nas notas do Enem; II) Sistema de Seleção Unificada - SiSU; III) Processo Seletivo Simplificado (equivalente ao vestibular); IV) Transferência, interna ou externa (vagas ociosas); V) Acesso para portadores de diploma de curso superior (vagas ociosas)
Tempo para Integralização Curricular (Duração do Curso)	Mínimo: Cinco anos e meio
	Máximo: Nove anos
Ato Autorizativo de Criação do Curso	(Inserir, neste espaço, o ato normativo que autorizou a criação do curso.)
Código e-MEC	(Inserir, neste espaço, o código do curso de acordo com o e-MEC, isso em caso de reestruturação).

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO.....	10
1. UNIVERSIDADE DO DISTRITO FEDERAL - UNDF.....	12
1.1. HISTÓRICO DA UNDF.....	12
1.2. MISSÃO INSTITUCIONAL.....	14
1.3. VISÃO.....	14
1.4. VALORES.....	14
2. PRESSUPOSTOS TEÓRICOS DA UNDF.....	15
3. PRESSUPOSTOS METODOLÓGICOS DA UNDF.....	17
4. JUSTIFICATIVA DA OFERTA DO CURSO.....	19
5. OBJETIVOS DO CURSO.....	22
5.1. OBJETIVO GERAL.....	22
5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	23
6. PERFIL DO EGRESSO.....	24
7. REGIME LETIVO.....	27
8. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO AO CURSO.....	27
9. ARQUITETURA DIDÁTICO-PEDAGÓGICA E CURRICULAR DA UNDF.....	29
9.1. DIRETRIZES PEDAGÓGICAS E CURRICULARES.....	29
9.2. NÚCLEO UNIVERSAL DA UNDF.....	33
10. DESENHO DA MATRIZ CURRICULAR DO CURSO.....	36
10.1. INTERDISCIPLINARIDADE E FLEXIBILIDADE NO CURRÍCULO.....	39
10.2. MATRIZ CURRICULAR.....	40
10.3. EMENTÁRIO.....	49
11. TCC.....	49
12. PRÁTICAS: ESTÁGIO SUPERVISIONADO.....	51
13. MODOS DE APRENDIZAGENS.....	53
13.1. ORGANIZAÇÃO DOS TEMPOS E ESPAÇOS PARA AS APRENDIZAGENS.....	54
13.2. ESPAÇO/TEMPO PARA A PESQUISA E A PRODUÇÃO CIENTÍFICA.....	56
13.3. O HPE COMO ESPAÇO/TEMPO PRIVILEGIADO PARA PESQUISA E ESTUDO.....	57
13.4. O ESPAÇO/TEMPO PARA A PRÁTICA.....	58
14. ABORDAGEM METODOLÓGICA DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM.....	61
15. AVALIAÇÃO PARA AS APRENDIZAGENS NA UNDF: TECENDO NOVAS DIREÇÕES.....	62
15.1. CONSTRUINDO APRENDIZAGENS.....	66
15.2. AVALIAÇÃO COMO LUGAR DE INCLUSÃO.....	67
15.3. AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM.....	68
16. ARTICULAÇÃO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO.....	69
17. SISTEMA DE AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL.....	71
17.1. COMISSÃO PRÓPRIA DE AVALIAÇÃO - CPA.....	71
17.2. CRITÉRIOS E PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DO CURSO.....	72
17.3. AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO.....	73

17.4. EXAME NACIONAL DE DESEMPENHO DO ESTUDANTE - ENADE.....	74
18. IMPLANTAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO.....	74
18.1. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE - NDE.....	74
18.2. COLEGIADO DO CURSO	74
18.3. COORDENAÇÃO DO CURSO	75
18.4. PERFIS DAS EQUIPES DOCENTE, TÉCNICO-PEDAGÓGICA E TÉCNICO ADMINISTRATIVA.....	78
18.5. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E RECURSOS TECNOLÓGICOS	78
19. BIBLIOTECA.....	84
20. POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO	85
20.1. POLÍTICAS DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO	85
20.2. POLÍTICAS DE APOIO DISCENTE.....	86

APRESENTAÇÃO

O presente projeto político pedagógico do Curso de Nutrição (PPC) da Universidade do Distrito Federal Professor Jorge Amaury Maia Nunes – UnDF tem como finalidade estruturar a proposta pedagógica para formação de nutricionistas norteada pela Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001 e demais marcos regulatórios para garantir o compromisso de formar nutricionistas que demonstrem sua prática como uma ação social em benefício da saúde e da segurança alimentar e nutricional. O curso de Nutrição será vinculado à Escola Superior de Ciências da Saúde - ESCS, considerando a Resolução CNS nº 287, de 8 de outubro de 1998, que reconheceu a Nutrição como uma das categorias profissionais de nível superior da área da saúde.

A produção do documento foi desenvolvida colaborativamente por um grupo de trabalho formado por professores e tutores da Carreira Magistério Superior do Distrito Federal, tendo como desafio a viabilização da efetiva criação deste curso de modo a ampliar a oferta de vagas de educação superior pública na área da saúde no Distrito Federal.

O processo de construção deste PPC, iniciou-se com o estudo de outras normativas da profissão como a Lei 8.234 de 1991, a fim de se buscar definir o escopo de atuação do profissional da nutrição, alinhado com o decreto 84.444 de 1980 e com o código de ética e conduta do nutricionista (Resolução CFN nº 599, 2018) que direcionam quanto ao exercício da profissão entre outros. Nessa análise, considerou-se também a Resolução do CNS nº 704 de 20 de outubro de 2022 que aprovou o parecer técnico nº 470/2022 contendo contribuições do Conselho Nacional de Saúde à proposta de atualização das Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso de graduação em Nutrição. Esse parecer foi construído coletivamente em âmbito nacional por entidades representativas da categoria profissional. Apesar de esse parecer ainda aguardar aprovação para sua efetiva vigência, ele foi utilizado em caráter consultivo para se compreender como têm evoluído as discussões e as recomendações para a formação de nutricionistas diante das demandas sociais brasileiras.

Explorando essas recomendações, percebe-se como se pretende ampliar o perfil do egresso tendo como base os recursos necessários para o desenvolvimento das competências, contemplando as esferas cognitivas, procedimentais e atitudinais.

Esse olhar apresenta uma convergência com as diretrizes de atuação da UnDF, conforme apresentado em seu Estatuto, no qual consta a busca por uma formação profissional que considere o conhecimento baseado em evidências científicas e as práticas desenvolvidas no mundo do trabalho, observado o princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UnDF valoriza a formação profissional baseada em evidências científicas e práticas do mundo do trabalho, seguindo o princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. Este PPC alinha-se diretamente aos princípios filosóficos, didáticos e metodológicos definidos no PDI e às diretrizes de atuação da universidade indicadas no Estatuto da UnDF. O princípio filosófico está centrado na promoção de uma educação inclusiva e de qualidade, que valorize a diversidade cultural e intelectual. O princípio didático foca na integração entre teoria e prática, assegurando que os alunos desenvolvam competências essenciais para o mercado de trabalho. Finalmente, o princípio metodológico ressalta uma postura interdisciplinar e inovadora, incentivando a pesquisa aplicada e a extensão universitária.

Por fim, destaca-se que esta é a 1ª versão do PPC de Nutrição e deve servir como ponto de partida para iniciar a organização do trabalho pedagógico de todo o curso. Faz-se necessário ressaltar ainda que este é um documento que precisa estar em constante movimento e que exige periódicas atualizações e reformulações a serem conduzidas pelo corpo docente da UnDF, considerando a participação efetiva e democrática dos diferentes segmentos da comunidade acadêmica. Para tanto, destaca-se a necessidade de este documento pedagógico dialogar cada vez mais com as práticas pedagógicas que buscam romper com as formas conservadoras de avaliar, aprender, ensinar e pesquisar no ensino superior. A UnDF nasce com a missão de propor outra forma de lidar com o conhecimento, uma forma mais humana, ética e propositiva. Sendo assim, sugere-se um trabalho coletivo de qualificação não apenas do texto em si, mas sobretudo de aproximação do PPC ao cotidiano vivo do contexto em que esta universidade pública distrital está inserida.

1. UNIVERSIDADE DO DISTRITO FEDERAL - UNDF

1.1. Histórico da UnDF

A educação, como prática social histórica, está em constante movimento de transformação, reconstrução e ressignificação da realidade concreta. A universidade, como instituição social, atravessa temporal e espacialmente a história e se refaz em seus pactos sociais, evidenciando a sua importância na busca de outros olhares e proposições para a transformação da sociedade.

A narrativa da construção de uma universidade evoca elementos que destacam as memórias, os olhares e os esforços tanto de indivíduos como de um grupo para a concretização dos anseios de toda uma coletividade. Dessa forma, reconhece-se, então, que as instituições educativas “não são recortes autônomos de uma realidade social, política, cultural, econômica e educacional” (SANFELICE, 2008, p. 15), mas espaços formativos nos quais a visão do coletivo ganha expressiva importância. Por esse envolvimento e empenho de todo um grupo, essas instituições assumem o compromisso social de interferir positivamente na realidade material e cultural na qual se insere e de corroborar o seu desenvolvimento sustentável.

Embora a UnDF tenha sido criada apenas no início da década de 2000, como resultado de esforços empreendidos para a ampliação da oferta de educação superior pública na RIDE-DF, as primeiras referências à instalação de uma universidade de âmbito distrital podem ser encontradas ainda nos primeiros anos da década de 1990. Isso significa que a referência legal que dá início ao desejo de criação de uma universidade dessa natureza ocorre ainda no final do primeiro momento de constituição do campo da educação superior do DF, indicado por Souza (2013) como correspondente ao período 1962-1994. Essa referência, a Lei nº 403/1992, autorizava o Poder Executivo a criar a Fundação Universidade Aberta do Distrito Federal – FUNAB e, por consequência, a implantar a Universidade Aberta do Distrito Federal – UnAB/DF.

A partir disso, o Distrito Federal passou a ter a obrigação legal de criar um sistema próprio de educação superior pública, conforme expresso no Artigo 240, da Lei Orgânica do Distrito Federal (LODF), promulgada em 8 de junho de 1993:

Art. 240. O Poder Público deve criar seu próprio sistema de educação superior, articulado com os demais níveis, na forma da lei.

§ 1º Na instalação de unidades de educação superior do Distrito Federal, consideram-se, prioritariamente, regiões densamente povoadas não atendidas por ensino público superior, observada a vocação regional. (DISTRITO FEDERAL, 1993).

Além de estabelecer os fundamentos da organização do DF, no âmbito de sua autonomia constitucional como integrante do regime federativo, a referida lei previa, em seu artigo 36 – Disposições Transitórias –, a criação de uma universidade pública: “A lei instituirá a Universidade Regional do Planalto – Uniplan, órgão vinculado à Secretaria de Educação do Distrito Federal, e estabelecerá sua estrutura e objetivos.” (DISTRITO FEDERAL, 1993).

Dezoito anos depois, a Universidade do Distrito Federal Professor Jorge Amaury Maia Nunes – UnDF foi criada pela Lei Complementar nº 987/2021, “sob a forma de fundação pública e regime jurídico de direito público, integrante da administração indireta, vinculada diretamente à Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal” (DISTRITO FEDERAL, 2021a). De maneira a constituir uma identidade institucional própria, essa universidade poderá atuar em todas as áreas do conhecimento, nos níveis de graduação (licenciaturas, bacharelados e cursos superiores de tecnologia) e de pós-graduação (stricto e lato sensu).

Todavia, é importante ter clareza de que essas linhas de atuação não excluem outras possibilidades de atividade que venha a desenvolver, no caso, ligadas à formação técnica e à própria educação básica, dependendo da configuração e das parcerias que essa instituição venha a firmar no contexto do DF e RIDE. Também na perspectiva dos registros sobre a instalação da UnDF, cabe ressaltar que, no uso das atribuições que lhe foram conferidas no Decreto nº 42.333/2021, o Governador do Distrito Federal – Ibaneis Rocha Barros Junior – nomeou como Reitora Pro Tempore da UnDF a Prof^a Dr^a Simone Pereira Costa Benck.

Importante destacar ainda que, apesar de a UnDF ter sido criada em 2021, já existiam, no cenário de educação pública distrital, algumas Instituições de Ensino Superior- IES. À época, duas delas já estavam credenciadas no e-MEC – Sistema de Fluxo de Processos de Regulação e Avaliação da Educação Superior. A primeira – Escola Superior de Ciências da Saúde (ESCS) – teve seu credenciamento e autorização para funcionamento por meio do Parecer no 95/2001 do Conselho de Educação do Distrito Federal (CEDF). Enquanto a segunda – Escola Superior de Gestão (ESG) –, pela Portaria nº 405/2017. Além dessas, também já existia a Escola Superior de Polícia Civil (ESPC), que passou a ter essa denominação a partir do Decreto nº 39.218/2018.

Como primeira IES criada pelo governo local, em 2001, a ESCS foi instalada, inicialmente, com o curso de Medicina. Em 2008, criou o Curso de Enfermagem, cuja autorização para funcionar ocorreu por meio da Portaria SEEDF nº 195, de 8 de setembro do mesmo ano.

Portanto, em toda sua narrativa menina, contada por diversas e atuantes vozes como instituição distrital, a UnDF se conecta às necessidades do contexto no qual está inserida, tendo

estabelecidas sua missão, visão e valores no ensejo de que ela abrigue um universo diverso de pessoas, partilhe sentidos e significados comuns, atravesse fronteiras e provoque a ânsia por mudanças.

1.2. Missão Institucional

Ser uma universidade com gestão de excelência, inovadora, inclusiva e tecnologicamente avançada e orientada para a formação de cidadãos e profissionais capazes de atuar de forma crítica, democrática e ética frente aos desafios locais, regionais, nacionais e globais, comprometidos com a transformação da sociedade e o desenvolvimento sustentável.

1.3. Visão

Ser referência entre as universidades na formação tecnologicamente avançada em diferentes áreas do conhecimento, assegurando patamares crescentes de inserção local, nacional, regional e internacional, por meio de uma gestão democrática, inovadora e inclusiva que a configure como vetor de transformação da realidade social, econômica e ambiental.

1.4. Valores

Constituindo a base para a tomada de decisões estratégicas e sendo fundamentais para que um grupo de indivíduos invista na criação de uma identidade coletiva em torno de objetivos comuns, direcionando as decisões tomadas e as ações realizadas em todos os níveis da instituição, os valores institucionais propostos para a UnDF são: ética pública e institucional, gestão democrática, inclusão, inovação, pesquisa e desenvolvimento tecnológico, pluralismo, sustentabilidade e responsabilidade social e transparência e interesse público.

2. PRESSUPOSTOS TEÓRICOS DA UNDF

Elencar algumas teorias para tecer possibilidades de diálogo entre elas é uma forma acolhedora de se pensar a aprendizagem e o sujeito que aprende nos cursos promovidos pelas escolas da UnDF. Freire aponta que:

[...] O mundo não é. O mundo está sendo. Como subjetividade curiosa, inteligente, interferidora na objetividade com que dialeticamente me relaciono, meu papel no mundo não é só o de quem constata o que ocorre, mas também o de quem intervém como sujeito de ocorrências. Não sou apenas objeto da História, mas sou sujeito igualmente. No mundo da História, da cultura, da política, constato não para me adaptar, mas para mudar. (FREIRE, 1996, p. 76-77).

As contribuições da Teoria da Subjetividade Cultural-Histórica, desenvolvida por Fernando Luis González Rey (2005), convertem-se em possibilidade no entendimento da emergência de um sujeito dialético, subjetivo e sócio-histórico-cultural, bem como da aprendizagem sendo produção subjetiva. A subjetividade é definida como a organização de processos de sentido e significação que aparecem e se organizam de formas diferenciadas e em diferentes níveis no sujeito, bem como nos espaços sociais em que atua. (GONZÁLEZ REY, 1999).

Partindo dessas premissas, a Teoria Histórico-Cultural de Vigotski é importante neste contexto contemporâneo, pois evidencia o desenvolvimento humano como marcadamente impulsionado pelas relações sociais imersas em uma cultura historicamente produzida e reelaborada. Acertadamente, a perspectiva vigotskiana aponta o papel da mediação por meio de instrumentos e signos como impulsionadores do desenvolvimento humano.

Destaca-se, também, que a aprendizagem colaborativa nos apresenta a possibilidade do desenvolvimento com o outro. Aprender colaborativamente em uma perspectiva ampla aponta que a ocorrência da aprendizagem é um efeito colateral da interação entre pares envolvidos em um sistema de interdependência para a resolução de problemas ou para o desenvolvimento de atividades propostas pelo professor. (TORRES; IRALA, 2014).

Nesse caso, a compreensão da processualidade do sujeito no curso de suas experiências sociais, culturais e historicamente produzidas é elemento que partilha das ideias aqui desenvolvidas.

Por compreender a realidade como fenômeno complexo, é convidativo o olhar da Teoria da Complexidade de Morin (2005), uma vez que, como sistema de pensamento, afeta a compreensão de sujeito, a forma como a produção do conhecimento é tecida e a reconstrução

da realidade, bem como o modo como esses aspectos reverberam nos planos social e político em que as práticas se materializam.

Dessa forma, o que se propõe é que a **perspectiva histórico-cultural**, a **teoria da subjetividade** e a **teoria da complexidade** possam alicerçar as escolhas que orientam este PPC, fortalecendo a compreensão de aprendizagem a partir de uma concepção complexa de subjetividade como sistema organizador dos processos de sentidos e significados e a forma como se expressam em cada sujeito.

Assim, essas bases epistemológicas também coadunam com a eleição da perspectiva da **aprendizagem criativa**, no tocante à assunção da teoria da subjetividade em uma perspectiva histórica e cultural e por romper com a criatividade enquanto dom, talento e condição inacessível, mas inerente a todos os sujeitos que aprendem. Considera-se a criatividade

[...] um processo complexo da subjetividade humana na sua simultânea condição de subjetividade individual e subjetividade social que se expressa na produção de “algo” que é considerado ao mesmo tempo “novo” e “valioso” em um determinado campo da ação humana. (MARTÍNEZ, 2000 *apud* MARTÍNEZ, 2009, p. 161, grifo nosso).

Defende-se o entendimento de que ser criativo não é um adjetivo destinado a poucos, mas um processo comprometido com a aprendizagem e o desenvolvimento humano que demanda ações diversificadas e que exigem a percepção do outro e de sua singularidade. Assim, a escolha das ideias desenvolvidas por Martínez (2009), na compreensão da aprendizagem criativa, partilha do olhar possível sobre o “ser criativo” saindo da ordem da aptidão para o desenvolvimento de recursos pessoais.

No contexto do curso de graduação em Nutrição, as teorias oferecem bases para a formação de nutricionistas generalistas, humanistas, investigativos, reflexivos e éticos, numa perspectiva emancipatória e crítico-transformadora. Ao entender a subjetividade como um sistema organizador de sentidos e significados, enxerga-se o indivíduo não apenas como um receptor passivo de informações, mas como um sujeito ativo, dialético e sócio-histórico-cultural, cujas práticas são moldadas por suas experiências sociais e culturais.

Além disso, ressalta-se a importância das relações sociais e da cultura na construção do conhecimento e no desenvolvimento humano, o que se traduz na capacidade dos nutricionistas de compreenderem e atuarem de forma integrativa nos diversos contextos de saúde, considerando não apenas aspectos biológicos, mas também sociais, culturais, ambientais, econômicos e políticos, onde as práticas alimentares são influenciadas por uma série de fatores complexos e dinâmicos. A promoção da aprendizagem colaborativa e criativa no curso de

Nutrição, ainda, incentiva o desenvolvimento do pensamento crítico, da autonomia e da capacidade de inovação dos futuros profissionais, valorizando as aptidões socioemocionais para resolução dos desafios e das situações cotidianas.

3. PRESSUPOSTOS METODOLÓGICOS DA UNDF

A opção de se fazer uso de metodologias problematizadoras, por meio do compartilhamento de experiências teórico-práticas vivenciadas no processo de formação, corrobora uma mudança de paradigma, avança para além do fazer técnico, encaminhando para a compreensão da necessidade de uma aprendizagem ativa que tenha sentido face às construções da atual sociedade. Ademais, supõe considerar que os sujeitos são diferentes, inclusive na sua forma de aprender, e, por isso, a necessidade de diferentes espaços, práticas e formas de organização do currículo de cada curso na instituição educacional.

Diferentes estratégias metodológicas, em suas múltiplas possibilidades de problematização da realidade e construção do conhecimento, podem fortalecer a integração entre teoria e prática, promover a intervenção e a transformação da realidade e ainda abrir espaços relacionais dialógicos e comprometidos com o desenvolvimento do estudante, respeitando suas emoções e seu protagonismo.

Com essa ação, busca-se a coerência entre o que é estudado e discutido e o que se faz: vivenciar, no espaço de formação do ensino superior, o que se orienta às áreas de atuação profissional dos estudantes, fazendo, assim, com que todos os conhecimentos construídos nos diversos ambientes de aprendizagem tenham sentido e que sejam aproveitados para as transformações necessárias.

Uma sociedade que está em constantes mudanças requer uma nova compreensão sobre qual o impacto disso na forma de aprender e de ensinar. É preciso se ajustar aos novos tempos e, para isso, torna-se urgente repensar os **tempos** e **espaços** envolvidos na organização do trabalho pedagógico, por exemplo, propondo situações de aprendizagem que despertem a curiosidade e que promovam voos para além da sala de aula, ambiente visto, por muito tempo, como único espaço de produção do conhecimento.

Coutinho e Lisboa (2011) esclarecem que, com o advento das novas tecnologias, permite-se o acesso a um fluxo intenso e contínuo de informações desprovidas de barreiras territoriais e temporais, o que traz a necessidade de diferenciadas abordagens de ensino e aprendizagem que ultrapassem barreiras espaciais, temporais e outras, estimulando o estudante a participar e interagir, de forma flexível, criativa e inovadora, com esse contexto.

É importante considerar também todas as possibilidades e recursos que as tecnologias digitais permitem desenvolver no processo de formação dos estudantes em espaços/modalidades para além do ensino híbrido ou de uma proposta de Educação a Distância. O que se coloca é a necessidade da mudança na organização didático-metodológica, e não apenas a proposição de uso de recursos digitais ou espaços virtuais mantendo a mesma opção tradicional de ensino. Promover novos espaços e tempos, por meio da imersão do trabalho pedagógico em uma cultura digital, favorece a capacidade investigativa, promove o desenvolvimento da criticidade e da capacidade de gestão do processo formativo.

Já como uma possibilidade de se repensar os espaços e tempos das escolas da UnDF, na organização pedagógica dos seus cursos, indica-se um horário específico, denominado Horário Protegido para Estudo - HPE, destinado ao desenvolvimento de atividades de pesquisa e de estudo, seja em ambiente virtual ou presencial.

Dessa forma, os pressupostos metodológicos do curso de nutrição sugerem uma abordagem de ensino e aprendizagem que vai além do saber técnico específico, "aprender a fazer", propondo uma abordagem em direção a aprendizagem ativa e significativa. Isso implica não apenas na aquisição de habilidades técnicas da atenção dietética, mas também no desenvolvimento de competências mais amplas, como a capacidade de análise crítica, a reflexão sobre problemas contemporâneos e o engajamento com questões éticas e sociais.

A proposta de utilizar metodologias problematizadoras e promover uma aprendizagem integrada entre teoria e prática, pode contribuir para superar a fragmentação da formação e promover uma abordagem mais holística e humanista na formação do nutricionista. Portanto, esses pressupostos metodológicos apontam para uma necessidade de transformação na forma como o ensino da Nutrição é concebido e realizado, indo além da mera transmissão de conhecimentos técnicos e valorizando uma formação mais ampla e integrada, capaz de preparar profissionais não apenas competentes tecnicamente, mas também comprometidos com a promoção da saúde, a cidadania e a transformação social.

4. JUSTIFICATIVA DA OFERTA DO CURSO

A criação do curso de Nutrição na UnDF se fundamenta em diversos aspectos importantes, detalhados a seguir. Primeiramente, é essencial considerar a expansão populacional do Distrito Federal e dos municípios da Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito Federal e Entorno (RIDE/DF). O crescimento demográfico e a expansão geográfica, com a inclusão progressiva de outros municípios na RIDE/DF, resultam em uma necessidade crescente de atender às demandas educacionais e de atenção nutricional da população.

Atualmente, existem no Distrito Federal 17 cursos de Nutrição ofertados: 1 público e 16 privados. Destes, 3 cursos em instituições privadas, previstos para iniciar até 2024, oferecerão cerca de 332 vagas por ano. No total, a expectativa é que o Distrito Federal forme aproximadamente 3.932 nutricionistas por ano. A UnDF, ao oferecer um curso de Nutrição, se apresenta como uma opção de instituição pública, atendendo às necessidades de um público que busca ensino público de qualidade e voltado para as demandas locais do Distrito Federal e RIDE.

Além disso, a situação de saúde local reforça a necessidade de a UnDF oferecer o curso de Nutrição, respaldada pela crescente demanda por profissionais de saúde capacitados para enfrentar os desafios nutricionais da população. O campo da nutrição está se expandindo além dos tradicionais papéis da área clínica, alimentos e saúde pública, e atualmente requer uma abordagem mais holística e interdisciplinar, integrando conhecimentos baseados em evidências, com aspectos práticos e éticos, sociais e culturais da RIDE. A superação dessa formação fragmentada é desafiadora, mas crucial, considerando a integralidade do cuidado, a resolutividade, a humanização, a colaboração interdisciplinar e a promoção da saúde integral, além da adaptação às novas demandas da profissão, como habilidades em comunicação e tecnologia.

Os nutricionistas desempenham um papel fundamental no Sistema Único de Saúde (SUS) no Brasil, atuando na prevenção e proteção de doenças e agravos; promoção, recuperação e reabilitação da saúde, além da vigilância alimentar e nutricional. Eles devem ser capacitados para atuar na disseminação do conhecimento, pesquisa e educação, monitoramento e avaliação dos determinantes e condicionantes sociais, considerando a interdisciplinaridade que concerne à articulação com programas e políticas públicas, e a sincronicidade com a elaboração e atualização das mesmas, bem como com o marco regulatório de vigilância sanitária.

Apesar do mercado de trabalho do Distrito Federal receber grande quantidade de profissionais por ano, a perspectiva de um curso de nutrição baseado em evidências de qualidade, capilarizada em todas as áreas de atuação respeitando a perspectiva do indivíduo e seus aspectos culturais e ambientais, é inovadora para o cenário atual.

A UnDF entende que também existem aspectos político-sociais envolvidos na formação profissional nutricionista e que são multifacetados e dependem de diretrizes das políticas públicas, desigualdades socioeconômicas, acesso à alimentação saudável, a prevalência de condições de saúde, pobreza, educação e acesso a serviços de saúde, segurança alimentar e nutricional, práticas agrícolas sustentáveis, decolonialismo e impacto das indústrias de alimentos.

Neste sentido existe a necessidade do desenvolvimento de competências voltadas à atenção à saúde da coletividade, com atuação em prol da universalidade do acesso, integralidade da assistência e equidade. Além disso contribuir para a territorialidade da assistência com participação da comunidade e inserir a cultura de monitoramento e avaliação dos serviços de nutrição no SUS em toda a sua complexidade, considerando a perspectiva do usuário, do nutricionista, dos serviços de saúde, e de dados baseados em evidências de qualidade.

Outro aspecto importante é permitir o acesso a uma formação de qualidade para um público diversificado da população. De acordo com pesquisa nacional realizada pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), em 2016, observou-se que a maioria dos respondentes era do sexo feminino, com formação em instituição privada e possuía pós-graduação, sendo a maioria especialização. Dessa forma, um novo curso de graduação em nutrição em uma instituição pública se justifica pela necessidade de democratizar o acesso à educação de qualidade, além da possibilidade de formar profissionais mais capacitados e qualificados para atender às demandas da população do DF e da RIDE.

O curso de graduação em nutrição no período noturno abarca uma parcela significativa da população que já está inserida no mercado de trabalho, mas que se encontra à margem do processo educativo. O presente curso noturno oferece a possibilidade de conciliar trabalho e estudo, permitindo-lhes melhorar suas competências e conhecimentos.

A preocupação quanto a oferta de cursos noturnos é de garantir que a qualidade do ensino seja equivalente à dos cursos ofertados no período diurno, provendo infraestrutura de qualidade, incluindo laboratórios, bibliotecas e recursos tecnológicos, acessíveis aos alunos.

O curso no período noturno não é apenas uma alternativa de horário, mas sim uma opção de educação de qualidade, contribuindo para o desenvolvimento profissional e pessoal dos alunos que optam por esse turno. Assim, a educação noturna torna-se uma ferramenta poderosa para a promoção da igualdade e do desenvolvimento social e econômico.

Ademais, o envelhecimento populacional contribui para o aumento das doenças crônicas, como diabetes e hipertensão, demandando uma assistência nutricional significativa. Outras condições de saúde requerem abordagens alimentares específicas para os diferentes ciclos de vida da população. Os nutricionistas podem atuar em diversos níveis de atenção à saúde, desde a atenção primária até a alta complexidade no âmbito do SUS. Eles são capacitados para elaborar, implementar, organizar, monitorar e avaliar políticas, planos, programas, projetos e serviços de saúde.

Segundo a Gerência de Vigilância de Doenças e Agravos Não Transmissíveis e Promoção da Saúde (GVDANTPS) da Secretaria de Saúde do DF, no boletim epidemiológico de 2021, houve um aumento de Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT) no Distrito Federal, com um incremento observado na taxa de mortalidade por Diabetes Mellitus no grupo de 30 a 49 anos de idade, apresentando um aumento de 26% entre 2018-2019.

Em relação ao consumo alimentar, dados da Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE, 2019) mostraram que no DF houve baixo consumo da alimentação oferecida na escola entre escolares de 13 a 17 anos, baixa prevalência de consumo de verduras e legumes e de frutas, e menos de 10% dos entrevistados consumiram feijão nos dias anteriores à pesquisa. Outra pesquisa nacional mostrou que houve uma redução do consumo diário de frutas e hortaliças entre adultos do DF e também no Brasil entre os anos de 2018 a 2020. Por isso, o atual cenário epidemiológico e nutricional que vem se configurando, assim como a atual organização da atenção à saúde, demandam um novo perfil de profissionais de saúde para responder aos desafios impostos e atender às necessidades de saúde da população.

A abertura do curso de Nutrição também promove o desenvolvimento científico e tecnológico no Distrito Federal, impulsionando pesquisas específicas para a região e estimulando a inovação na área nutricional. Além de fornecer novos profissionais nutricionistas para a localidade, reduzindo a dependência de profissionais de outras regiões, o curso terá um impacto positivo na saúde pública, contribuindo para a diminuição das doenças relacionadas à alimentação.

O curso de Nutrição na UnDF será o segundo do Distrito Federal oferecido por uma Instituição de Ensino Superior (IES) pública. No DF há 2,8 milhões de habitantes (IBGE, 2023)

e 6.272 nutricionistas registrados no Conselho Regional de Nutricionistas - 1ª região em 2023. A oferta de vagas de ensino superior público para o Curso de Graduação em Nutrição no Distrito Federal se restringe a 64 vagas anuais na Universidade de Brasília. Segundo o Instituto SEMESP, em 2023, foi um dos cursos mais procurados no Google no âmbito do Distrito Federal. A UnDF se propõe a estabelecer uma tradição de formação de profissionais bem-sucedidos, evidenciada pelo êxito dos egressos do curso.

A atuação do nutricionista é pautada na defesa do direito à saúde e do direito humano à alimentação adequada e da segurança alimentar e nutricional de indivíduos e coletividades (Resolução CFN nº 599/2018). Os profissionais nutricionistas atuam nas seguintes áreas: nutrição em alimentação coletiva; nutrição clínica; nutrição em esportes e exercício físico; nutrição em saúde coletiva; nutrição na cadeia de produção, na indústria e no comércio de alimentos; nutrição no ensino, na pesquisa e na extensão (Resolução CFN nº 600/2018).

Assim, o curso proporcionará uma oportunidade valiosa para aprimorar o processo formativo dos nutricionistas no Distrito Federal, com a presença de estudantes e professores em restaurantes comunitários, hospitais, policlínicas e nas unidades básicas do Distrito Federal por meio de convênios, fortalecendo o ambiente propício para o crescimento acadêmico e profissional dos estudantes.

5. OBJETIVOS DO CURSO

5.1. Objetivo geral

O curso de Nutrição da Universidade do Distrito Federal Professor Jorge Amaury Maia Nunes - UnDF tem como foco promover a formação de um profissional de saúde com conhecimento técnico-científico e com competências e habilidades para desenvolver adequadamente atividades relacionadas aos alimentos e alimentação no cuidado à saúde, à gestão para o trabalho em nutrição e à educação alimentar e nutricional em uma trajetória acadêmica que integre o ensino, a pesquisa e a extensão para a formação de um profissional comprometido com seu papel na sociedade, considerando a Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito Federal e Entorno (RIDE – DF).

Tendo em vista a tamanha relevância de aspectos relacionados à alimentação no que diz respeito à saúde, tanto a nível individual, como coletivo, bem como sua influência em questões econômicas e políticas, o curso de bacharelado em Nutrição tem como **objetivo geral:**

Formar nutricionistas generalistas e humanistas para atuação nos mais diversos espaços de promoção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças de indivíduos e grupos populacionais, a partir do desenvolvimento da autonomia, do pensamento crítico e de um olhar integrativo, que respeite os princípios éticos que norteiam as práticas de saúde, a realidade econômica, política, social e cultural, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida.

5.2. Objetivos específicos

Pautado em uma formação humanística e consciente do papel social do nutricionista, o curso de nutrição da UnDF tem como objetivos específicos capacitar profissionais para:

- Atuar em equipe interprofissional na perspectiva interdisciplinar, nas linhas de ação propostas nas diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN¹);
- Desenvolver ações de cuidado alimentar e nutricional a indivíduos e a grupos populacionais, ao longo do ciclo de vida, em diferentes cenários, baseado em evidências científicas, considerando a realidade econômica, política, social e cultural da Região Integrada de Desenvolvimento do Distrito Federal e Entorno (RIDE – DF);
- Propor e atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar, nutricional e sanitária, visando a promoção da saúde contribuindo para a justiça social;
- Planejar, gerenciar e avaliar Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) com vistas à melhoria das condições de saúde, promovendo ambientes sustentáveis.
- Garantir a segurança dos alimentos respeitando a legislação brasileira e os princípios da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN);
- Desenvolver o planejamento dietético e a elaboração de cardápios adequados aos aspectos biológicos, culturais e sociais para indivíduos e coletividades, aplicando os conhecimentos da ciência de alimentos e da dietética sobre a composição, as

¹ organização da atenção nutricional; promoção da alimentação adequada e saudável; vigilância alimentar e nutricional; gestão das ações de alimentação e nutrição; participação e controle social; qualificação da força de trabalho; controle e regulação dos alimentos; pesquisa, inovação e conhecimento em alimentação e nutrição e; cooperação e articulação para a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN);

propriedades, as transformações dos alimentos e o seu aproveitamento pelo organismo humano;

- Realizar diagnósticos e intervenções no sistema alimentar da RIDE – DF;
- Desenvolver ações de educação permanente relacionadas à alimentação e ao Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA);
- Incentivar o trabalho de pesquisa e a investigação científica baseada em evidências, considerando a determinação social e a natureza interdisciplinar e intersetorial da alimentação e nutrição;
- Promover a extensão, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da educação e da pesquisa científica e tecnológica geradas na UnDF.

6. PERFIL DO EGRESSO

O egresso do curso de nutrição da UnDF deve ser generalista profissional de saúde com formação focada na interação entre o ser humano, a sociedade, os alimentos e seus nutrientes, dentro do contexto da segurança alimentar e nutricional e da promoção de uma alimentação adequada e saudável. Essa formação é baseada nos princípios do Sistema Único de Saúde (SUS) e nas políticas públicas de alimentação e nutrição. Atua na assistência nutricional e dietoterápica para indivíduos e coletividades, englobando o diagnóstico nutricional e a prescrição dietética, além de educação alimentar e nutricional. Também se dedica à produção e comercialização de alimentos e refeições, bem como ao desenvolvimento de novos produtos e serviços em diversos ambientes públicos e privados, onde a alimentação e a nutrição desempenham um papel crucial na promoção, manutenção e recuperação da saúde.

Sua formação como profissional de saúde parte da interação do ser humano e da sociedade com o alimento e seus nutrientes, no contexto da segurança alimentar e nutricional e da promoção da alimentação adequada e saudável, alicerçada nos princípios do Sistema Único de Saúde (SUS) e das políticas públicas no campo da alimentação e nutrição; para atuar na assistência nutricional e dietoterápica a indivíduos e coletividades, comprometidos e envolvidos com o bem-estar da comunidade, enfatizando valores como a equidade, a sustentabilidade e a responsabilidade social para o enfrentamento dos desafios contemporâneos da saúde pública.

Considerando que as competências do profissional, a permanente atualização da formação e o compromisso com o desenvolvimento do país são pilares essenciais na formação e no exercício profissional dos nutricionistas, refletindo uma abordagem que integra conhecimento científico, responsabilidade social e ética, essa formação contínua é fundamental para que os profissionais possam acompanhar as constantes inovações científicas e tecnológicas, garantindo a aplicação de práticas baseadas em evidências e a eficácia no atendimento às necessidades da população.

O profissional nutricionista colabora para o desenvolvimento social e econômico do país, especialmente em áreas como saúde pública e segurança alimentar e nutricional, enfrentando desafios como a desnutrição, a obesidade e as doenças crônicas não transmissíveis. No que concerne aos direitos humanos e justiça social, a prática da nutrição deve estar alinhada aos princípios de equidade, garantindo que todos tenham acesso a uma alimentação saudável. Os profissionais devem estar atentos às estratégias que promovam a inclusão e o empoderamento de afirmações assertivas, considerando a melhoria da qualidade de vida da população e o desenvolvimento sustentável da sociedade.

A Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001, estabelece as diretrizes curriculares nacionais para os cursos de graduação em Nutrição e define os princípios, fundamentos, condições e procedimentos para a formação de nutricionistas, com foco em:

1. **Competências e Habilidades:** Formação de profissionais com habilidades técnicas, científicas e éticas, capazes de atuar em diversas áreas da nutrição.
2. **Conhecimento Científico:** Enfoque na integração do conhecimento científico com a prática profissional, garantindo que os estudantes desenvolvam competências para aplicar evidências científicas na sua prática.
3. **Responsabilidade Social:** Promoção da responsabilidade social e do compromisso com a saúde e a qualidade de vida da população.
4. **Interdisciplinaridade:** Incentivo à formação interdisciplinar, permitindo que os futuros nutricionistas atuem de forma integrada com outras áreas da saúde.
5. **Educação Permanente:** Valorização da educação contínua, assegurando que os profissionais se mantenham atualizados frente às inovações científicas e tecnológicas.

A proposta de novas diretrizes para os cursos de graduação em Nutrição visa atualizar e aprimorar os princípios estabelecidos pela Resolução CNE/CES nº 5, alinhando-se às

necessidades contemporâneas da formação de nutricionistas. Os principais pontos de alinhamento e atualização incluem:

1. **Atualização Curricular:** Ajuste dos currículos para incorporar as mais recentes descobertas científicas e tecnológicas, assegurando uma formação atualizada e relevante.
2. **Enfoque em Competências:** Maior ênfase no desenvolvimento de competências específicas, como habilidades em comunicação, gestão e empreendedorismo, além das competências técnicas e científicas tradicionais.
3. **Responsabilidade Social e Sustentabilidade:** Reforço do compromisso com a responsabilidade social, destacando a importância da sustentabilidade e da segurança alimentar e nutricional.
4. **Educação Interprofissional:** Promoção de uma formação que favoreça a colaboração interprofissional, preparando os nutricionistas para trabalhar em equipes multidisciplinares de saúde.
5. **Práticas Baseadas em Evidências:** Fortalecimento da aplicação de práticas baseadas em evidências científicas, garantindo que os futuros nutricionistas utilizem as melhores práticas em suas atuações.
6. **Equidade e Inclusão:** Inclusão de diretrizes que promovam a equidade e a inclusão, assegurando que a formação dos nutricionistas aborde as necessidades de diferentes grupos populacionais e promova a justiça social.

Assim, ao concluir o curso de Nutrição, espera-se que o egresso seja um profissional de saúde generalista, capacitado para atuar em diversas áreas relacionadas à alimentação e nutrição, tanto em contextos individuais quanto coletivos. O profissional deve possuir habilidades técnicas, científicas e éticas, com uma forte ênfase na prática baseada em evidências e no compromisso com a responsabilidade social. Deverá estar preparado para integrar conhecimentos científicos com práticas profissionais, promovendo a segurança alimentar e nutricional, e a alimentação adequada e saudável. Além disso, o nutricionista deve valorizar a educação contínua, colaborar em equipes interprofissionais e se comprometer com a equidade e a inclusão, visando à melhoria da qualidade de vida da população e ao desenvolvimento sustentável da sociedade, em consonância com os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS) e das políticas públicas de alimentação e nutrição.

7. REGIME LETIVO

- ✓ Número total de vagas semestrais do curso: 40;
- ✓ Número de turmas: 01;
- ✓ Carga horária do curso (em horas-relógio): 4.050 horas;
- ✓ Período letivo: anual;
- ✓ Tempos para a integralização do curso: mínimo de cinco anos e meio; máximo de nove anos.

8. REQUISITOS E FORMAS DE ACESSO AO CURSO

O processo seletivo para o ingresso de estudantes, objetivando o preenchimento de vagas nos cursos de graduação da Universidade do Distrito Federal Professor Jorge Amaury Maia Nunes - UnDF, é executado pela Comissão Permanente de Processo Seletivo da UnDF, instituída pela Portaria N° 02, de 11 de janeiro de 2024; e publicada no Diário Oficial do Distrito Federal - DODF n° 09, de 12/01/2024, pág. 27.

A seleção dos candidatos será realizada com base nas notas de apenas 01 (um) dos últimos 05 (cinco) anos do Exame Nacional do Ensino Médio - Enem. O ano a ser considerado ficará a critério do candidato.

O referido certame discente será realizado considerando três modalidades de ingresso: a) Ampla Concorrência; b) Sistema de Cotas para estudantes de escolas públicas; e c) Sistema de Cotas para pessoas com deficiência, negras (pretas e pardas), indígenas e quilombolas.

Para fins de esclarecimento, destaca-se a tabela a seguir:

Tabela 1 - Formas de acesso ao curso de graduação em nutrição da UnDF.

Modalidades de ingresso	Reserva de vagas	Perfil de ingresso
Ampla concorrência	30%	Todos os candidatos inscritos neste Edital serão classificados conforme o seu desempenho no Enem, primeiramente na modalidade de ampla concorrência.
Sistema de cotas para estudantes de escolas públicas	40%	Candidatos que tenham cursado integralmente os ensinos fundamental e médio em escola pública.
		Candidatos que tenham cursado integralmente os ensinos fundamental e médio em escola pública e que tenham renda <i>per capita</i> familiar de até 2 salários-mínimos.
Sistema de cotas para pessoas com deficiência, negras (pretas e pardas), indígenas e quilombolas	30%	Candidatos com deficiência e com renda familiar bruta igual ou inferior a 1 salário-mínimo <i>per capita</i> .
		Candidatos com deficiência e com renda familiar bruta superior a 1 salário-mínimo <i>per capita</i> .
		Candidatos que se autodeclaram negros (pretos e pardos), indígenas ou quilombolas e com renda familiar bruta igual ou inferior a 1 salário-mínimo <i>per capita</i> .
		Candidatos que se autodeclaram negros (pretos e pardos), indígenas ou quilombolas e com renda familiar bruta superior a 1 salário-mínimo <i>per capita</i> .

Todos os candidatos serão classificados conforme seu desempenho no Enem, primeiramente na modalidade de Ampla Concorrência. Após essa etapa, os candidatos que têm direito às cotas e que não alcançarem nota para ingresso por Ampla Concorrência, passarão a concorrer às vagas reservadas pelos demais Sistemas de Cotas. O objetivo é assegurar os direitos sociais, sem distorções, dos candidatos realmente demandantes de políticas de ações afirmativas.

9. ARQUITETURA DIDÁTICO-PEDAGÓGICA E CURRICULAR DA UNDF

9.1. Diretrizes pedagógicas e curriculares

A organização didático-pedagógica da UnDF se apresenta em consonância com os documentos que definem sua missão e identidade na promoção de uma educação pública superior de qualidade socialmente referenciada, bem como ampara-se nos documentos legais que orientam e direcionam, em nível nacional, os cursos nela ofertados.

A presente proposta de arquitetura didático-pedagógica e curricular preza por promover o percurso formativo do estudante como um movimento de produção do conhecimento em que a teoria e a prática estejam constituídas como unidade indissociável, considerando seu caráter dialético e dialógico.

Nesse sentido, a produção do conhecimento é compreendida como um processo comprometido com a criação e a produção de ideias autônomas que gerem zonas de inteligibilidade sobre o que se aprende, desvincilhando-se das amarras da reprodução e da visão de uma realidade imutável e restrita.

Considerando-se o caráter complexo de tais proposições, os princípios filosóficos e metodológicos das práticas acadêmicas da UnDF – inovação, inclusão, interdisciplinaridade e internacionalização – coadunam com os princípios (à exceção do primeiro) trazidos pelo Parecer CNE/CES 776/97, sendo constitutivos desta arquitetura e configurando-se em diretrizes para a sua organização. (SOUZA, 2022, p. 87).

É relevante esclarecer que a relação entre docente e discente, partindo das premissas apontadas, insere-se na conjugação do ensinar e do aprender como um ir e vir implicado por saberes compartilhados e permeados pelas singularidades e experiências desses sujeitos. O que se propõe é pensar uma **arquitetura didático-pedagógica e curricular** como **instrumento político e organizador dos fazeres e saberes históricos e culturalmente produzidos** que possam expressar a diversidade de culturas, identidades, valores e memórias do contexto social em que se materializa.

Para tanto, o entendimento de currículo proposto pela UnDF passa por compreender o projeto do curso e suas peculiaridades, sua flexibilidade, seu desenho e os objetivos propostos para a formação, corroborando o delineamento de uma perspectiva formativa que abrigue a organização do trabalho pedagógico e atenda a uma proposta inter e transdisciplinar, conforme explicitado na figura 1 a seguir:

Figura 1 - Perspectiva Formativa da UnDF



Fonte: Elaboração própria, 2023.

Cabe mencionar que as ações que direcionam a **organização do trabalho pedagógico** estão alicerçadas na complexidade, na diversidade e na singularidade dos processos de aprendizagem e desenvolvimento humanos e nas diversas e criativas possibilidades do docente de gerenciá-las e promovê-las. (MITJÁNS; ALVAREZ, 2014; MARTÍNEZ, 2009).

O enfoque da formação parte da integração das dinâmicas sociais e contextuais nas quais os estudantes estão imersos e da forma singular como produzem sentidos e significados sobre esses espaços gerando inteligibilidade. Essa conjunção se configura em um contínuo processo de produção de conhecimento impulsionado pela problematização na tríade metodológica ação-reflexão-ação, reverberando, assim, na sua atuação nos diferentes contextos educativos e na constituição de um sujeito capaz de lidar proficientemente com os diversos desafios de sua formação profissional.

Considerando o cenário supracitado, a **perspectiva curricular** pensada para a UnDF tem como premissa um currículo em que a organização do conhecimento deve preconizar a máxima **integração dos saberes**, evitando, assim, a hierarquização dos conhecimentos e estabelecendo conexões entre as diferentes unidades curriculares.

A arquitetura curricular proposta para os cursos da UnDF compreende o currículo como um território democrático de direito à expressão de diversas vozes. Quebrar hegemonias e possibilitar que a organização curricular abrigue diferentes grupos sociais historicamente

negligenciados é uma forma de dialogar com valores, culturas, etnias, histórias e toda a diversidade que colabora com a criação de identidades.

Não se pode perder de vista a dimensão do currículo como uma negociação que produz discursivamente o encontro entre os saberes culturalmente produzidos e socialmente instituídos. E, como campo de poder e disputa, legitima modos dominantes de se ver e ler o mundo como forma de controle (ARROYO, 2013). Elege-se, então, como temas transversais, a **ética**, a **diversidade**, a **cultura** e o **trabalho**. Assim, abre-se espaço para: acolher, compreender e aceitar o diverso; entender-se como sujeito historicamente mergulhado em uma cultura e socialmente transformado por ela; fortalecer o sentimento de pertença para então se ampliar os vínculos afetivos; compartilhar valores e princípios e democratizar o acesso ao saber.

O que se propõe, portanto, é que a organização curricular de cada curso das escolas da UnDF consiga mobilizar um conjunto de ações pedagógicas que promovam a integração de saberes e suas múltiplas relações não como um conjunto de saberes prescritivos, mas gerando reflexão, proposição e transformação. Entende-se assim que

a universidade é, antes de tudo, o lugar da produção, compartilhamento e renovação do conjunto dos saberes, das ideias, dos valores e da cultura. A partir do momento que se pensa que esse é seu papel principal, ela surge em sua dimensão transecular; trazendo em si uma herança cultural, coletiva, que não é apenas a da nação, mas a da humanidade, ela é transnacional. (MORIN, 2015, p. 126).

Por se tratar de uma instituição que ultrapassa os seus limites físicos e que abriga a totalidade e o conjunto de saberes historicamente produzidos, é imprescindível que o currículo, que permeia a organização dos cursos das escolas da UnDF, traga uma maior articulação entre as diferentes áreas do conhecimento, permitindo assim uma formação integral e ativa dos estudantes e que tenha relação com o contexto de mundo em que se vive.

Em consonância com a proposta de um **currículo integrado** e que se pretende flexível e adaptável às realidades encontradas, torna-se necessário tratar também da abordagem desse currículo voltado para a construção de competências para além de competências técnicas. Essa **orientação curricular por competências** considera que o universo educativo deve renunciar à mera transmissão de saberes e primar pelo desenvolvimento de conhecimentos, habilidades e atitudes de diferentes dimensões.

Ressalta-se a importância de não se reduzir o conceito de competências à aquisição de habilidades e destrezas ou à execução mecânica de tarefas, mas em firmar uma perspectiva de

formação integral, considerando os desafios do contexto social, ambiental-ecológico e organizacional ancorados no saber ser, saber conhecer, saber fazer. (TOBÓN, 2013).

Cabe esclarecer que a escolha por **formação de competências** é uma abordagem que compreende a processualidade e a recursividade do estudante na sua atividade de criação e recriação dos contextos sociais de atuação, possibilitando a ele dialogar permanentemente com suas escolhas e reorientá-las. Nesse sentido, Morin (apud TOBÓN, 2013, p. 35) aponta que:

[...] a sociedade produz seus membros, mas cada membro também contribui para a produção da sociedade. No processo de autorrealização, cada membro da sociedade empreende ações, performances, obras, atividades e projetos com os quais têm como responsabilidade contribuir para a melhoria da qualidade de vida tanto de si como dos outros. (*tradução nossa*).

Com esse olhar voltado para o desenvolvimento de competências em diferentes dimensões, os cursos da UnDF devem considerar, em seu desenho curricular, ao menos estas quatro dimensões formativas²: dimensão política, dimensão epistemológica, dimensão profissional e dimensão estética. Essas dimensões visam à unidade entre teoria e prática, ao desenvolvimento de habilidades de observação e de análise de contextos profissionais, à pesquisa, à extensão e à práxis, assim como orientam a organização de atividades curriculares articuladas à formação do estudante, promovendo a interdisciplinaridade e a transversalidade e mobilizando os diversos saberes teórico-práticos profissionais.

É necessário apontar que essa articulação não coloca à margem a processualidade do estudante; pelo contrário, dialoga com os seus saberes entendendo essa processualidade como plurideterminada, complexa e contraditória, pois coloca o discente em movimento de constante tensão e ruptura, possibilitando a tomada de consciência quanto à intencionalidade da sua ação transformadora na realidade.

Dessa forma, a organização didático-pedagógica da UnDF, alinhada com sua missão de promover uma educação pública superior de qualidade e socialmente referenciada, visa integrar teoria e prática, comprometida com a criação e produção autônoma de ideias. Além disso, a abordagem voltada para o desenvolvimento de competências nas dimensões política,

² **Política:** envolve os processos sociais pautados em uma formação humanista com o intuito de religar os saberes, reconhecer-se como ser político, ético, sócio-histórico e cultural;

Epistemológica: envolve os processos bioantropológicos destacando o desenvolvimento humano e a produção de conhecimento;

Profissional: envolve a constituição do profissional implicada em uma prática consciente e intencional na compreensão e organização do seu trabalho;

Estética: envolve o pensamento criativo, a imaginação e o olhar sensível, envolto pela decência e beleza sobre si, o outro, o meio, a relação ética e crítica com o mundo e a realidade.

epistemológica, profissional e ética, destaca-se por seu compromisso com a formação integral e a atuação transformadora dos estudantes na sociedade.

9.2. Núcleo Universal da UnDF

Ajudar a construir uma universidade pública em uma época em que muito se questiona o sentido e os rumos da educação superior, considerando, dentre outros aspectos, as transformações nas formas de acesso e quantidade de informações disponíveis e as transformações no mundo do trabalho decorrentes do desenvolvimento tecnológico, não é tarefa simples. Novas profissões e atividades surgem e se modificam rapidamente na sociedade atual e, praticamente, tudo o que se propõe para a universidade, até que seja institucionalizado, corre o risco de já nascer ultrapassado.

Apesar de o sonho de uma universidade distrital para o DF ter surgido muito antes de sua institucionalização, conforme registrado no capítulo sobre o Histórico da UnDF³, implantar, de fato, essa universidade fez-se uma tarefa ainda mais complexa quando ocorrida em um contexto mundial de pandemia, que trouxe a urgência de repensar os sentidos, os significados e as rotinas dos espaços formativos. Nesse contexto, em pleno século XXI, é mister considerar que o acesso às informações foi ampliado e que novas tecnologias inserem, a cada dia, mais inovações no cotidiano da sociedade, portanto modificaram-se as formas de as pessoas se relacionarem entre si e com as informações, o que exige novas habilidades e conhecimentos.

Buscando considerar as necessidades identificadas para o contexto atual, e ainda trabalhar para a promoção e o desenvolvimento sustentável e responsável das pessoas e deste território- DF e RIDE, a UnDF se imbuí da missão de investir nas áreas que estatisticamente carecem de profissionais qualificados, além de ter o compromisso de ser uma instituição inovadora, inclusiva e em que se coloca o desafio de viver a transdisciplinaridade⁴.

Para que se caminhe constantemente rumo a essa promoção e desenvolvimento almejados, o olhar para o estudante que chega na universidade precisa ser carregado de singularidade; é, então, imprescindível que se enxergue cada sujeito ingressante como alguém dotado de história, que carrega uma visão de si e de seus potenciais, dificuldades, desejos, capacidades e limites. É necessário que ele seja considerado e respeitado como um sujeito que aprende e que se constitui nessas tramas por ser um sujeito epistêmico. Na perspectiva de que

³ CEBRASPE, 2022.

⁴ A transdisciplinaridade é um modo de abordagem do real que não apenas ultrapassa e supera os recortes disciplinares, mas que possui abordagem totalizante e construída coletivamente, sem hierarquização entre as diferentes formas de problematização ou experimentação (CORTELAZZO, 2021, p. 31).

todos aprendem e são dotados de processos próprios, individuais e subjetivos tanto de aprender como de expressar saberes, constrói-se ou renova-se a esperança nas superações por meio de aprendizagens solidárias.

Esse ambiente comum de construção de aprendizagens se coloca como promotor do desenvolvimento não apenas profissional e acadêmico dos estudantes, mas também humano, permitindo, assim, de forma gradativa e aprofundada, o seu engajamento às proposições didático-pedagógicas construídas e promovidas no espaço e tempo partilhados. A decisão de oportunizar uma educação superior para construção e desenvolvimento de uma sociedade mais inclusiva e responsável trouxe, principalmente, a necessidade de se investir em um espaço de promoção da formação profissional em sua **dimensão humana**.

Nesse ambiente, preza-se pelo pensar e refletir sobre a complexidade do ser humano e de seus caminhos distintos e diversos, da sociedade, da cultura, dos territórios, das informações e pelas relações entre esses sistemas e a profissão escolhida. Isso corrobora o fortalecimento da formação integral do sujeito, enquanto se respeita e se promove a multidimensionalidade do sujeito que aprende.

Com base nisso, o objetivo geral do Núcleo Universal é constituir-se como ponto de encontro de conhecimentos que atravessem transdisciplinarmente os aspectos históricos, sociais, culturais, metodológicos e filosóficos que permeiam a realidade social dos estudantes, com desejos e necessidades diferenciadas, no intuito de promover a produção de novos sentidos e significados sobre o que se aprende e o que se ensina, com vistas ao fortalecimento da perspectiva crítico-emancipatória e humanista de formação da UnDF.

Como objetivos específicos, busca-se: i) aproximar os estudantes dos contextos histórico, social, político, econômico, tecnológico, filosófico, científico e artístico-cultural de construção do conhecimento e da forma como esses saberes são fundantes na produção de novos conhecimentos e na qualificação de seus contextos profissionais e de vida; ii) fomentar proposições didático-pedagógicas problematizadoras para a formação de sujeitos reflexivos, autônomos e investigativos, numa perspectiva transdisciplinar; e iii) promover o desenvolvimento sustentável e responsável das pessoas e do Distrito Federal e RIDE, numa concepção de formação educacional crítica e inclusiva, para a construção de uma sociedade solidária e plenamente justa e democrática.

Ao desenvolver as unidades curriculares deste Núcleo, então, pretende-se que os estudantes se aproximem do contexto histórico da construção do conhecimento científico e da forma como esses saberes são fundantes na produção de outros para que, cada um, em sua

trajetória de vida, tenha a responsabilidade de reverberar o que se tem aprendido, contribuindo, assim, na qualificação de seus contextos profissionais e de vida, o que corrobora o desenvolvimento sustentável do DF e RIDE.

A Escola de Educação, Magistério e Artes - EEMA é responsável pela proposição e oferta do Núcleo Universal na UnDF, sendo o ponto de confluência com as demais Escolas que integram os Centros Interdisciplinares da UnDF. Nesse contexto, a EEMA impulsiona a organicidade do processo formativo dos estudantes, integrando as mais diversas áreas de formação e promovendo a troca e o reconhecimento do outro no desenvolvimento humano como parte constitutiva desse processo.

Importante destacar ainda que, para definição desse Núcleo Universal, foram realizadas pesquisas de diferentes propostas e matrizes curriculares de instituições de educação superior brasileiras, buscando definir, dessa forma, um conjunto de conhecimentos que pudessem ser considerados nas diversas áreas de formação. Essa construção necessariamente precisava ser coerente com os pressupostos teóricos da UnDF, que tratam o sujeito e a sociedade na perspectiva da complexidade, procurando acomodar a diversidade de saberes, os desejos e os anseios de cada sujeito, suas percepções sobre si e sua conexão com o outro no processo de aprendizagem e desenvolvimento.

Para melhor se ajustar à carga horária dos diferentes cursos, foi estabelecida, como proposta do núcleo universal da UnDF, uma quantidade mínima de unidades curriculares a serem oferecidas por curso. Isso, no entanto, não limita a liberdade dos cursos de apresentarem um acervo ampliado de unidades curriculares eletivas, a fim de possibilitar escolhas diferenciadas pelos estudantes, para seu percurso formativo, motivadas por suas necessidades ou vontades. Em termos práticos, como proposta de um núcleo universal, então, existe uma carga horária mínima definida tanto para os cursos de bacharelado como para os de licenciatura e tecnológicos, com suas unidades curriculares obrigatórias e eletivas. Essa organização, portanto, deverá estar explícita na matriz curricular de cada curso.

Tabela 2 - Unidades curriculares do Núcleo Universal para os cursos de bacharelado e licenciatura

Núcleo Universal UnDF- Unidades Curriculares obrigatórias e eletivas		
Cursos de Bacharelado e Licenciatura		
	Unidades Curriculares	Carga Horária
Obrigatórias	Metodologias Problemáticas I (semestre I dos cursos diurnos e noturnos)	20h
	Culturas Digitais (semestre I dos cursos diurnos) (Semestre II dos cursos noturnos)	60h
	Desenvolvimento Humano - (semestre II dos cursos diurnos e noturnos)	60h
	Metodologias Problemáticas II (semestre III dos cursos diurnos) (Semestre IV dos cursos noturnos)	40h
	Cultura e Sociedade no Planalto Central (semestre I dos cursos diurnos) (Semestre III dos cursos noturnos)	40h
	Pensamento Filosófico na Construção do Conhecimento	80h
Eletivas	Corpo e Movimento	80h
	Multiculturalismo e Subjetividade	80h
	Formação Social Brasileira	80h
	Antropologia e Sociedade Contemporânea	80h
	Arte	80h
	Inglês Básico	80h
	Sustentabilidade	80h
	Vida Bem-estar e Humanização	80h
	Libras (nível básico)	80h

Fonte: Elaboração própria, 2023.

10. DESENHO DA MATRIZ CURRICULAR DO CURSO

A organização da matriz curricular do curso de bacharelado em Nutrição da UnDF é fundamentada na Resolução CNE/CES nº 5, levando em consideração as competências e habilidades gerais e específicas necessárias para a formação do profissional nutricionista, bem como os conteúdos curriculares e as atividades complementares que constituem a base do conhecimento a ser desenvolvido.

Além dos conteúdos curriculares elencados nas Resolução CNE/CES nº 5, o curso de Nutrição também inclui as unidades do Núcleo Universal da UnDF como forma de impulsionar o desenvolvimento dos sujeitos que aprendem, compreendendo a sua

multidimensionalidade e considerando suas vivências, histórias e realidades compartilhadas por caminhos distintos e diversos. Outra questão que delinea esta proposta é a implicação da inter e transdisciplinaridade e da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão como elementos fundamentais integrantes da matriz curricular, permitindo a problematização da realidade social e a promoção de novos sentidos e significados sobre o que se aprende e o que se ensina.

Para que o processo de ensino e aprendizagem seja significativo e promova o desenvolvimento dos estudantes, o curso de Nutrição terá como principal base metodológica a utilização de metodologias ativas de ensino, incluindo, entre outras, a aprendizagem baseada em problemas, sala de aula invertida, aprendizagem baseada em equipe, aprendizagem baseada em projetos, seminários, palestras e gamificação. Aulas expositivas envolvendo a metodologia tradicional de ensino também poderão ser incorporadas, sempre que seu uso seja pertinente e justificável para o processo de ensino e aprendizagem. A liberdade de cátedra assegura que o docente terá autonomia para decidir quais metodologias são mais adequadas para cada contexto. O uso de estratégias de ensino e aprendizagem híbridos, também podem favorecer a dinamicidade da organização do trabalho pedagógico no turno noturno, integrando momentos presenciais com o desenvolvimento de atividades síncronas ou assíncronas planejadas e registradas no Plano Interdisciplinar Docente - PID.

O curso de Nutrição é estruturado em **Unidades Educacionais**. Diferentemente de uma organização estrutural baseada na fragmentação do conteúdo em disciplinas, as Unidades Educacionais são mais abrangentes, pois englobam os diferentes componentes curriculares necessários para uma formação do estudante. O foco é no desenvolvimento de competências e habilidades por meio do uso de diferentes metodologias de ensino e integrando, desde o início do curso, aspectos teóricos e práticos dentro dos campos de ensino, pesquisa e extensão. Essa arquitetura acadêmica inovadora prescinde de um esforço coletivo ao longo do tempo e do engajamento dos diferentes segmentos para a formação de quadros profissionais capazes de atuar academicamente de forma inovadora e socialmente comprometida com os valores de desenvolvimento social e humano requeridos pela sociedade contemporânea (DISTRITO FEDERAL, 2022, p. 154).

As seguintes modalidades de Unidades Educacionais fazem parte da estrutura do curso de Nutrição:

Unidades curriculares: São as unidades curriculares que constituem o curso, incluindo as unidades obrigatórias e optativas.

Unidades curriculares obrigatórias: São as unidades fundamentais para a formação do nutricionista, devendo compor a matriz curricular do curso.

Optativas do Curso: São unidades ofertadas a critério dos docentes, com base nas demandas atuais e necessidades identificadas ao longo do curso. As ofertas podem variar e se adaptar à realidade do curso. Os estudantes podem optar por quais unidades optativas cursar, dentre as ofertadas. A oferta das unidades optativas a cada semestre pode variar, ficando condicionada à disponibilidade de carga horária por parte dos docentes do quadro. As unidades optativas têm como objetivo ampliar os horizontes de conhecimento e a autonomia do estudante em seu processo de aprendizagem, perpassando por temas que tangenciam as unidades curriculares do curso de nutrição.

Estágios: São realizados ao final do curso, respeitando a carga horária mínima para cada área de atuação: Nutrição clínica (200 horas), Nutrição em Saúde Pública Social (200 horas) e Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição (200 horas).

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC): A elaboração do TCC é obrigatória para a formação em Nutrição, e consiste no desenvolvimento de uma pesquisa de caráter científico, de forma individual, com a orientação de um docente.

Atividades Complementares: Parte da carga horária da matriz curricular é destinada à participação em atividades complementares, as quais podem incluir monitorias, atividades de extensão, Programa de Educação pelo Trabalho (PET), Programa de Iniciação Científica, participação em eventos científicos, cursos e eventos extracurriculares, entre outras.

Núcleo Universal: As unidades curriculares do Núcleo Universal são comuns a todos os cursos da UnDF e constituem o elo de integração das diversas áreas de formação para o desenvolvimento ético e humanizado do estudante.

10.1. Interdisciplinaridade e flexibilidade no Currículo

A Diretriz Curricular Nacional do Curso de Graduação em Nutrição (BRASIL, 2001) reforça os princípios de que a estrutura curricular do curso deve, entre outras ações, assegurar atividades teóricas e práticas presentes desde o início do curso, permeando toda a formação do aluno, de maneira integrada e interdisciplinar; implementar metodologias no processo ensinar-aprender que estimulem o aluno a refletir sobre a realidade social, a aprender a aprender e a definir estratégias pedagógicas que articulem o saber, o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver junto e o aprender a conhecer, que constituem atributos indispensáveis à formação do nutricionista.

Nesse sentido, o currículo proposto do curso de Graduação em Nutrição da UnDF foi elaborado tendo como objetivo geral formar nutricionistas capazes de atuar em consonância com as demandas regionais, contribuindo para o desenvolvimento do país e tendo como premissa de que a formação para o SUS deve pautar-se nas necessidades de saúde das pessoas, no respeito à garantia de direitos e na dignidade humana e que, para tanto, requer uma formação interprofissional, humanista, técnica, científica e de ordem prática presencial, permeada pela integração ensino, serviço, comunidade, experienciando a diversidade de cenários/espacos de vivências e práticas.

O uso de metodologias ativas em propostas interdisciplinares contribui para um o processo de ensino-aprendizagem mais amplo, no intuito de consolidar os conhecimentos, proporcionando a formação integral na área da saúde. Na prática interdisciplinar, as unidades curriculares devem se entrelaçar, buscando-se integração (LIMA, 2017).

A matriz curricular proposta está organizada de maneira a propiciar a articulação entre teoria e prática, ensino, pesquisa e serviço. Foi elaborada contemplando um conjunto de componentes curriculares obrigatórios, específicos para a formação do nutricionista, além das unidades curriculares do núcleo universal, unidades optativas e atividades complementares, respeitando o princípio de flexibilidade. A organização dos conteúdos inseridos nas unidades curriculares tem como princípio a interdisciplinaridade e tem como eixos transversais a ética, a comunicação e o trabalho em equipe, e leva em consideração as dimensões biológicas, sociais, culturais, históricas, políticas, econômicas e ambientais.

A flexibilidade curricular é possível ao estudante por meio de práticas complementares em nutrição, de atividades de extensão, de pesquisa e de monitoria, assim como por outras atividades realizadas na instituição de ensino e serviço, desde que sejam

aceitas pela comissão eleita pelo colegiado do curso de nutrição. A flexibilidade perpassa todo o processo de formação do estudante, contemplando suas necessidades individuais, garantindo oportunidades para o aprofundamento de estudos. Sendo um princípio fundamental, uma vez que possibilita aos alunos construir o seu percurso curricular, as estratégias consideradas para garanti-lo, foram: a oferta de optativas de formação geral, específica e de aprofundamento, assim como o aproveitamento de atividades extracurriculares. Este princípio também está presente nas diferentes metodologias utilizadas pelos professores do curso, tanto na avaliação como no processo de aprendizagem.

Além disso, são preconizadas atividades de extensão que articulem os conhecimentos desenvolvidos dentro de cada grande área da Nutrição (Ciências Biológicas, Ciências Sociais Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos), integralizando os conteúdos teórico-práticos e proporcionando ações voltadas para a comunidade.

Nesse sentido, são considerados os diversos cenários de prática e unidades curriculares ofertadas com espaços/tempos para extensão curricular que possibilitam o “aprender fazendo” nos campos da atuação profissional, ou seja, a aprendizagem baseada em realidades e situações concretas, em contraposição a situações hipoteticamente ideais desde o início do processo de formação.

Busca-se, com a operacionalização desse currículo, que estudantes, com o apoio de docentes, estratégias, ferramentas de ensino-aprendizagem e a partir da reflexão e indagação da sua prática, possam de fato se constituir como construtores de seu conhecimento, na direção de uma formação crítica, reflexiva e criativa, com vistas a instituir as melhores práticas de cuidado em saúde.

10.2. Matriz Curricular

A Matriz Curricular do curso de nutrição é organizada em semestres, com um mínimo de onze semestres necessários para compor toda a matriz curricular, que perpassa por todas as grandes áreas de conhecimento da nutrição (Ciências Biológicas, Ciências Sociais Humanas e Econômicas, Ciências da Alimentação e Nutrição e Ciências dos Alimentos).

O processo de construção da matriz curricular foi baseado nas Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de Graduação em Nutrição, do Ministério da Educação (Resolução

CNE/CES N° 5, de 7 de novembro de 2001). O documento descreve todos os conteúdos programáticos que devem estar presentes no curso:

I - Ciências Biológicas e da Saúde – incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos;

II - Ciências Sociais, Humanas e Econômicas – inclui-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença;

III - Ciências da Alimentação e Nutrição - neste tópico de estudo, incluem-se: a) compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional – capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente; b) conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental; e c) abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

IV - Ciências dos Alimentos - incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.

A Resolução CNE/CES N° 5, de 7 de novembro de 2001 traz também todas as competências e habilidades que devem ser desenvolvidas pelo estudante ao longo do curso para a sua formação profissional:

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

II - **Tomada de decisões:** o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

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

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

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

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

Além dessas, a Resolução CNE/CES N° 5, de 7 de novembro de 2001 também estabelece que a formação do nutricionista deve capacitar o profissional com os conhecimentos requeridos para o exercício de competências e habilidades específicas, sendo:

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

II - contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;

III - desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;

IV - atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;

V - atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;

VI - atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;

VII - avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;

VIII - planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;

IX - realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;

X - atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;

XI - reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;

XII - desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;

XIII - atuar em marketing de alimentação e nutrição;

XIV - exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;

XV - desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;

XVI - integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e

XVII - investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

Considerando as proposições trazidas pela minuta de resolução para a instituição de novas diretrizes curriculares para o curso de Nutrição proposta pelo Conselho Nacional de Saúde - CNS e presente na Resolução nº 704, de 20 de outubro de 2022, os recursos apresentados para o desenvolvimento das competências do egresso são elementos que colaboram para o fortalecimento do planejamento de ações mais conectadas às necessidades formativas dos estudantes e merecem atenção neste Projeto Pedagógico de Curso (PPC):

a) Recursos cognitivos: referem-se ao processo de aquisição de conhecimento, à construção ativa de capacidades intelectuais para operar símbolos, imagens, ideias e representações que permitam organizar as realidades. Correspondem ao compromisso científico da instituição de transmitir o conhecimento socialmente produzido (aprender a conhecer)

b) Recursos procedimentais: referem-se ao fazer. Habilidade de colocar em prática o conhecimento adquirido com os recursos cognitivos. Resultados e meios para alcançar os objetivos, articulados por ações, passos ou procedimentos a serem implementados e aprendidos (aprender a fazer): de alimentação e nutrição, e de produção de refeições;

c) Recursos atitudinais: referem-se à formação de atitudes e valores em relação à informação recebida, visando a intervenção do educando em sua realidade. Correspondem ao comprometimento da instituição em promover aspectos que conferem razão e sentido ao conhecimento científico (aprender a conviver/ser).

A matriz curricular foi cuidadosamente planejada para incluir as diferentes áreas do conhecimento, garantindo uma formação abrangente e interdisciplinar. As competências e habilidades desenvolvidas ao longo do curso preparam os alunos para atuar de forma eficaz em diversas áreas, desde a assistência dietética e nutricional até a gestão em políticas públicas e

segurança alimentar. A formação também valoriza a comunicação, a educação em saúde, a ética e a bioética, promovendo uma abordagem integral do sujeito e da sociedade.

Além das habilidades técnicas e científicas, a formação dos estudantes é enriquecida por recursos cognitivos, procedimentais e atitudinais, que juntos promovem a aquisição de conhecimento, a aplicação prática e o desenvolvimento de atitudes e valores essenciais para a atuação profissional. Cada unidade curricular é orientada por ementas que detalham as competências a serem desenvolvidas e os conteúdos programáticos. A formação contínua é enfatizada como fundamental para a atualização com inovações científicas e tecnológicas, assegurando que as práticas sejam baseadas em evidências.

Esse enfoque proporciona aos futuros nutricionistas uma base sólida para enfrentar desafios contemporâneos no campo da nutrição, promovendo a saúde pública e contribuindo para o desenvolvimento sustentável do país. A preparação ética e inclusiva dos profissionais assegura que eles estejam capacitados para atuar de maneira crítica e reflexiva, respondendo às demandas reais da sociedade e integrando-se de forma eficaz no mercado de trabalho. Dessa maneira, o curso não apenas forma profissionais competentes, mas também cidadãos conscientes de seu papel social, prontos para promover mudanças positivas na saúde e na nutrição.

Ainda, o programa educacional Núcleo Universal foi proposto de acordo com as diretrizes da UnDF, sendo um programa presente em todos os cursos da Universidade

Tabela 3 - Matriz curricular do curso de nutrição.

UnDF Nutrição Noturno	Carga Horária	Extensão	Total de extensão
SEMESTRE 1			
Bioquímica e biofísica	105	15*	45
Anatomia humana	70	10*	
Citologia, histologia e embriologia	70	10*	
Fundamentos da Alimentação e Nutrição	70	10*	
Atividades complementares	20		
Metodologias Problemadoras I (20h)	20		
Carga horária total do semestre	355		
SEMESTRE 2			
Fisiologia Humana 1	35	5*	30
Microbiologia básica	70	10*	
Imunologia	70	10*	
Introdução à Antropologia	35	5*	
Atividades complementares	20		
Culturas Digitais (60h)	60		
Desenvolvimento Humano (60h)	60		
Carga horária total do semestre	350		
SEMESTRE 3			
Microbiologia e higiene dos Alimentos	70	10*	45
Avaliação Nutricional	70	10*	
Fisiologia Humana 2	70	10*	
Nutrição Humana 1	35	5*	
Fundamentos da Ciência dos Alimentos 1	35	5*	

Introdução à Sociologia	35	5*	
Cultura e Sociedade no Planalto Central (40h)	40		
Atividades complementares	20		
Carga horária total do semestre	375		
SEMESTRE 4			
Técnica dietética 1	70	10*	45
Fundamentos da Ciência dos Alimentos 2	70	10*	
Nutrição e Dietética 1	35	5*	
Epidemiologia Geral	70	10*	
Optativa	35	10*	
Metodologias Problematizadoras II (40h)	40		
Atividades complementares	20		
Carga horária total do semestre	340		
SEMESTRE 5			
Gestão em Produção de Refeições 1	70	10*	35
Patologia	70	10*	
Nutrição Humana 2	70	10*	
Introdução à filosofia	35	5*	
Eletiva do NU I (80h)	80		
Atividades complementares	20		
Carga horária total do semestre	345		
SEMESTRE 6			
Técnica Dietética 2	35	5*	40
Gestão em Produção de Refeições 2	35	5*	
Nutrição e Dietética 2	70	10*	

Bioestatística	70	10*	
Educação Alimentar e Nutricional	70	10*	
Atividades complementares	20		
Eletiva do NU II (80h)	80		
Carga horária total do semestre	380		
SEMESTRE 7			
Tecnologia dos Produtos Agropecuários	70	10*	50
Dietoterapia 1	35	5*	
Nutrição em Saúde Coletiva	70	10*	
Nutrição e Fases da Vida 1	35	5*	
Metodologia Científica	70	10*	
Optativa	35	10*	
Atividades complementares	20		
Carga horária total do semestre	335		
SEMESTRE 8			
Farmacologia Aplicada à Nutrição	70	10*	60
Nutrição e Fases da Vida 2	70	10*	
Dietoterapia 2	70	10*	
Marcadores do Estado Nutricional	70	10*	
Optativa	35	10*	
Optativa	35	10*	
Atividades complementares	20		
Carga horária total do semestre	370		
SEMESTRE 9			
Estágio Supervisionado em Gestão de Produção de Refeições	270		15

Nutrição Clínica em Pediatria	70	10*	
Ética na Formação Profissional	35	5*	
Atividades complementares	20		
Carga horária total do semestre	395		
SEMESTRE 10			
Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva	270		20
TCC 1	35		
Optativa	35	10*	
Optativa	35	10*	
Atividades complementares	20		
Carga horária total do semestre	395		
SEMESTRE 11			
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	270		25
TCC 2	35		
Comunicação, marketing e economia	35	5*	
Optativa	35	10*	
Optativa	35	10*	
Carga horária total do semestre	410		
Carga horária TOTAL		4050	
Obrigatórias		2380	
Optativas		280	
Extensão*		410*	
NU		380	
Créditos complementares		200	

Estágios		810	
-----------------	--	------------	--

*As horas de extensão compõem parte da carga horária das unidades curriculares e serão desenvolvidas por meio de atividades de extensão que atravessem o sentido da formação proposta para o semestre. A carga horária das unidades curriculares obrigatórias e optativas, descrita na tabela, já contabiliza as horas dedicadas à extensão.

Tabela 4 - Carta de oferta de unidades curriculares optativas do curso de nutrição.

CARTA DE OFERTA DE UNIDADES CURRICULARES OPTATIVAS	
UNIDADES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA
Nutrição Baseada em Evidências I	35 h
Nutrição Baseada em Evidências II	
Seminário Avançado em Nutrição Humana	
Seminário Avançado em Saúde Coletiva	
Seminário Avançado em Produção de Refeições	
Tópicos em Alimentos	
Tópicos em Dietética e Dietoterapia	
Tópicos em Bioquímica	
Gastronomia e Nutrição	
Elaboração de Trabalho Científico	
Nutrição Aplicada	
Práticas de Saúde	
Padrões Alimentares e Estilo de Vida	
Nutrição e Exercício Físico	
Psicologia e Comportamento Alimentar	
Produção de Alimentos e Meio Ambiente	
Dietas Especiais	

10.3. Ementário

O ementário das unidades curriculares encontra-se no Apêndice 7.

11. TCC

Em consonância com a Resolução nº 5, de 7 de novembro de 2001, do Conselho Nacional de Saúde, a elaboração e apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

pelos estudantes é requisito obrigatório no âmbito do curso de graduação em Nutrição. O TCC tem como objetivo integrar a teoria e prática por meio da aplicação da metodologia científica como atividade que articula vivências e aprendizados adquiridos ao longo do curso, permitindo uma reflexão crítica da formação nas diversas áreas de atuação profissional do/a nutricionista.

Consiste em uma investigação de caráter científico, a ser realizada de forma individual, sob a supervisão de um professor orientador docente da UnDF. O estudante deverá elaborar projeto de pesquisa, levantamento de dados, análise, reflexão, síntese e divulgação dos resultados obtidos na pesquisa realizada, dentro do que é preconizado pela metodologia científica. Cada TCC deve abordar um tema específico, escolhido pelo estudante, contudo, deverá ter caráter original e estar alinhado com questões socialmente relevantes relacionadas à alimentação e nutrição. A temática deve ser estabelecida de acordo com a linha de pesquisa e/ou a atuação/formação do professor orientador.

A seleção dos orientadores é realizada por meio de candidatura e entrevistas com os estudantes de acordo com as vagas disponíveis na lista de oferta. Cada orientador organiza seu processo seletivo em período previamente acordado.

A coordenação das atividades inerentes ao Trabalho de Conclusão do Curso deverá ser realizada por um professor específico que organiza o processo de seleção, estabelece cronograma de atividades e prazos gerais do TCC e apresentação dos trabalhos finais em formato de banca. Os docentes responsáveis pela unidade elaboram e revisam, periodicamente, as diretrizes para a elaboração dos trabalhos e as submetem ao Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso de nutrição.

Tanto a redação do Projeto, quanto da versão final do TCC deverão obedecer aos padrões técnicos exigidos para a elaboração de trabalhos científicos, em conformidade com as indicações da Associação Brasileira de Normas Técnicas ABNT ou estilo exigido para publicação do artigo na revista científica indicada.

No caso de projetos que envolvam abordagens, interação ou intervenções com pessoas ou animais, antes do início da fase de execução, o projeto de pesquisa que envolver seres humanos ou animais deverá ser submetido à avaliação do Comitê de Ética em Pesquisa, conforme Resolução 1960/96 do Conselho Nacional de Saúde.

O TCC poderá ser desenvolvido nas modalidades: revisão bibliográfica ou documento, pesquisa de campo, desenvolvimento de produto, desenvolvimento de material

didático, discussão de resultados de pesquisa, discussão de dados de revisão ou estudo de caso.

Ao término da elaboração do TCC, o estudante deverá entregar versão escrita em formato de monografia ou artigo científico, a critério do professor orientador, à banca examinadora e realizar apresentação oral.

12. PRÁTICAS: ESTÁGIO SUPERVISIONADO

A matriz curricular, dentro de uma proposta interdisciplinar, flexível e integrativa, valoriza os interesses, os conhecimentos e as experiências dos estudantes. As unidades curriculares organizadas em áreas, dialogando entre si e conectadas às questões da realidade social, valorizam as capacidades dos estudantes, facilitando assim suas aprendizagens. As práticas devem ocorrer nas Unidades Básicas de Saúde (UBS), Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), comunidade e atenção especializada e terciária da secretaria de saúde com a supervisão obrigatória de profissional nutricionista.

A análise de problemas e a busca de soluções estimulam o pensamento crítico, favorecendo a curiosidade e a flexibilidade mental para novas formas de se aprender e resolver problemas. Além da formação profissional, a graduação deve possibilitar a aquisição de saberes que se manterão, em longo prazo, com o domínio de métodos analíticos de múltiplos códigos e linguagens.

Trabalhar condicionantes atuais de cada profissão em estreita relação com projetos que podem abrir horizontes é uma forma de envolver cada vez mais o todo da sociedade e aprimorar continuamente o corpo docente, visando à integração contínua e crescente dos formandos no contexto social e político.

O desenvolvimento de conceitos e práticas inovadoras para a formação profissional é essencial e deve estar integrado ao trabalho, refletindo as atividades cotidianas. A Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001 especifica as competências e habilidades gerais como fundamentais para a formação generalista do nutricionista, e as competências e habilidades específicas como características da especialização profissional. A interdisciplinaridade é fundamental, desde a formação dos estudantes até a implementação de práticas interprofissionais, promovendo uma abordagem mais holística e colaborativa.

Os estudantes do curso noturno de Nutrição transitarão por diversos ambientes que proporcionam experiências práticas relevantes. Esses locais incluem hospitais, clínicas,

unidades básicas de saúde, instituições de alimentação coletiva (como unidades de alimentação e nutrição coletivas e escolas) e organizações comunitárias.

Os espaços de estágio e práticas devem oferecer uma experiência prática diversificada em hospitais, participando do atendimento e acompanhamento de pacientes, colocando em prática os conhecimentos referentes à nutrição clínica. Nas unidades básicas de saúde, o foco será a nutrição em saúde pública, incluindo programas de prevenção/promoção da saúde e prevenção de doenças. Em instituições de alimentação coletiva, os alunos aprenderão sobre a gestão de serviços de alimentação, planejamento de cardápios e controle de qualidade.

Os locais de estágios deverão oferecer experiências práticas e vivências relevantes para a formação profissional do estudante na área de atuação; Permitir a ampliação e o aprofundamento dos conhecimentos teóricos e práticos do aluno; Contar com infraestrutura adequada, garantindo a supervisão e as condições necessárias para a realização do estágio; Disponibilizar profissionais qualificados nas áreas específicas para atuar como preceptores e Colaborar no planejamento e execução do Plano de Trabalho do estudante.

Os estudantes serão acompanhados por preceptores nutricionistas, em conformidade com a determinação do Conselho Federal de Nutricionistas, e supervisores acadêmicos do curso de nutrição. O preceptor nutricionista é o profissional responsável por guiar e supervisionar os estudantes, junto com os supervisores acadêmicos, durante os estágios e práticas, garantindo que as atividades realizadas correspondam às competências e habilidades previstas no projeto pedagógico. Esse profissional deve ter formação em Nutrição e experiência prática na área específica do estágio, como nutrição clínica, saúde pública e gestão de serviços de alimentação. Sua atuação deve refletir a realidade do campo de trabalho, garantindo que o estudante tenha contato direto com as práticas mais atualizadas e éticas da profissão, além de estimular o raciocínio crítico e a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos em sala de aula.

Haverá um sistema de tutorias regulares, onde os alunos poderão discutir suas experiências, receber feedback e orientação sobre seu desenvolvimento profissional. Relatórios periódicos e avaliações contínuas serão utilizados para monitorar o progresso dos alunos e assegurar que os objetivos de aprendizagem estejam sendo alcançados.

As práticas dialogam com a extensão, promovendo a "extensionalização" do currículo e permitindo que os alunos apliquem seus conhecimentos em nutrição para beneficiar a comunidade. No que concerne a inter/transdisciplinaridade, os locais de prática contribuirão para que haja troca de conhecimentos e habilidades com outras áreas do saber e profissionais

de saúde. Essa abordagem interdisciplinar ampliará a formação dos alunos, preparando-os para trabalhar em equipes multiprofissionais e enfrentar desafios complexos no campo da nutrição.

13. MODOS DE APRENDIZAGENS

Assumir a complexidade e a singularidade do processo de aprendizagem implica compreendê-lo como uma produção subjetiva não linear, dinâmica e plurideterminada. A organização do ambiente social em que as situações de aprendizagem ocorrem precisa oportunizar, estimular e mobilizar os diferentes modos de se produzir conhecimento, acolhendo múltiplas experiências e saberes.

O desenvolvimento das atividades curriculares exige o planejamento de ações que impulsionem as diferentes possibilidades de expressão do sujeito, sejam elas no seu movimento individual ou coletivo. Os percursos peculiares envolvidos no movimento do processo de aprendizagem consideram a perspectiva da estrutura de modos de aprendizagem elaborada pelo professor Richard Elmore, da Harvard Graduate School of Education, como possibilidade de favorecer o desenvolvimento do estudante em sintonia com as suas necessidades e os anseios envolvidos nesse caminho. A estrutura proposta pelo professor Elmore parte da forma como os sujeitos se colocam diante dos desafios/enfrentamentos do processo de produção do conhecimento. Com base nessas contribuições, os modos de aprendizagem podem ser compreendidos em quatro quadrantes, a saber:

Quadro 1 - Modos de aprendizagem.

HIERARQUIA INDIVIDUAL	DISTRIBUIÇÃO INDIVIDUAL
<p>Centra-se no docente como orientador do processo. O estudante é responsável por gerir as suas aprendizagens. Há uma estrutura sequencial na apresentação do objeto de conhecimento atendendo a uma ordem cronológica.</p>	<p>O estudante regula o seu processo de aprendizagem e faz as suas escolhas (objetos, fontes, meios e objetivos) partindo de suas necessidades. Não existe a necessidade de um ambiente físico formal.</p>
HIERARQUIA COLETIVA	DISTRIBUIÇÃO COLETIVA

<p>O foco é na atividade em grupo, ainda que direcionada pelo docente. O objetivo é a colaboração e o desenvolvimento sociocognitivo.</p>	<p>Prevalece a aprendizagem em rede fortalecida em interesses comuns. A exploração e profundidade do que se aprende parte do desejo da comunidade de aprendizagem. A troca de ideias e experiências, a colaboração, a cooperação, o fazer e aprender junto envolvem interesses comuns entre todos os estudantes.</p>
---	--

Fonte: Elaboração própria, 2023.

Ressalta-se que a aprendizagem é fortalecida quando é possível se conectar com a forma mais confortável de se aprender, sem desvalorizar ou diminuir a importância do ser, conviver e fazer mediados pelas relações humanas. Por isso, o **cuidado no planejamento e proposições de ações que contemplem diferentes modos de aprender, diferentes modos de interagir, diferentes modos de se colocar em ação e de se produzir conhecimentos tornam-se imprescindíveis.**

O importante é que cada um se encontre e consiga transitar em variadas possibilidades de se produzir conhecimento, para além do aprender como ação individual, passiva ou reprodutiva. Destarte, a organização dos tempos e espaços em que ocorrem as situações de aprendizagem, nos cursos promovidos pelas escolas da UnDF, deverá ser planejada de modo que promova o envolvimento e o contato dos estudantes com todos os quadrantes propostos.

No curso de Nutrição para o público noturno, é essencial implementar modos de aprendizagem que promovam o envolvimento ativo e o contato com diversas áreas do conhecimento. As aulas noturnas devem ser interativas, utilizando métodos como a aprendizagem baseada em problemas, estudos de caso e discussões em grupo, incentivando a participação ativa e o pensamento crítico. A aprendizagem prática é integrada por meio de laboratórios noturnos e atividades práticas em ambientes controlados, permitindo a aplicação de teorias aprendidas em sala de aula.

13.1. Organização dos tempos e espaços para as aprendizagens

A organização do trabalho pedagógico nas escolas superiores da UnDF começa pela compreensão de que os tempos e espaços para as aprendizagens precisam ser pensados para o desenvolvimento integral do estudante.

A rotina pedagógica vivenciada semanalmente pelos discentes procura, então, imergi-los no desenvolvimento de atividades convidativas à reflexão teórico-prática que coloquem em jogo os seus saberes na produção de novos conhecimentos. Como parte da proposta curricular dos cursos promovidos na UnDF, na perspectiva de fortalecer as metodologias problematizadoras, o tempo de aula será distribuído em diferentes atividades que deem espaço para todos os tipos de aprendizagens.

Uma proposta em que se pretenda romper com a estaticidade e inércia estabelecida na sala de aula constituída de maneira tradicional, há de considerar a pulsação histórica e singular que se manifesta quando um conjunto de pessoas se agrupa em um espaço privilegiado de negociações, produzindo sentidos e significados inundados por vários olhares, culturas e emocionalidades presentes e passadas.

Nessa perspectiva, os encontros vivenciados pelos sujeitos aprendentes se constituem como espaços fundamentais que viabilizam a construção de conhecimentos pluriculturais e o desenvolvimento de um processo de ensino e aprendizagem pautado em movimentos de significação que impulsionem a colaboração, o diálogo e a produção do conhecimento comprometidos com a autonomia, a autorregulação e o protagonismo do sujeito.

Nesse espaço e tempo, a ação docente consiste em: facilitar as aprendizagens, nutrindo possibilidades relacionais; organizar o ambiente social, tornando-o acolhedor e favorecedor do desenvolvimento humano e de emocionalidades; levantar as necessidades dos sujeitos que aprendem para a proposição de situações de aprendizagem desafiadoras planejadas intencionalmente e contextualizadas para que corroborem no processo de significação dos conhecimentos (TUNES; TACCA; BARTHOLO JR, 2005).

O espaço de aprendizagens pode se configurar em formas múltiplas e diferenciadas de interatividade a fim de que, nele, o estudante ocupe seu papel como protagonista e, de forma ativa, faça novas descobertas, compartilhe seus saberes, ouça seus pares, partilhe anseios e desejos, ache lugar para a curiosidade, desenvolva sua criatividade, tenha oportunidade de ampliar seus conhecimentos e se desenvolva em seu percurso formativo.

Nos espaços de aprendizagem, os vínculos são fortalecidos e a produção do conhecimento pode ser impulsionada por meio de estratégias pedagógicas diversas que propiciem possibilidades para o desenvolvimento do protagonismo do estudante. É preciso destacar, ainda, que todo planejamento de ações a ser desenvolvido deve ser direcionado pelas necessidades do estudante. Assim,

[...] para o professor empenhado em promover a aprendizagem de seu aluno, há o imperativo de penetrar e interferir em sua atividade psíquica, notadamente seu pensamento. Essa necessidade antecede a tudo e, por isso mesmo, dirige a escolha dos modos de ensinar, pois sabe o professor que os métodos são eficazes somente quando estão, de alguma forma, coordenados com os modos de pensar do aluno. (TUNES; TACCA; BARTHOLO JR., 2005, p. 691).

Importante salientar que, seja qual for a atividade desenvolvida com o estudante, a fim de que se alcancem os objetivos de aprendizagem propostos, sempre se partirá dos conhecimentos já construídos por ele. Em toda a proposição feita em ambientes relacionais em que ocorram as aprendizagens, há de se promover espaço para, antes da problematização e instrumentalização, trazer, em discussão, o conhecimento sincrético dos estudantes, ou seja, o senso comum, o que eles já sabem sobre os assuntos apresentados.

Dessa forma, a partir dessa contextualização, da identificação dos saberes iniciais do educando, propõe-se avançar para a (re)elaboração do conhecimento teórico, buscando-se, assim, despertar uma consciência crítica enquanto se interliga a prática social do estudante com a teoria no intuito de melhorar a qualidade da sua formação. (GASPARIN, 2012).

13.2. Espaço/tempo para a pesquisa e a produção científica

Formar para as novas tecnologias é formar o julgamento, o senso crítico, o pensamento hipotético e dedutivo, as faculdades de observação e de pesquisa, a imaginação, a capacidade de memorizar e classificar, a leitura e a análise de textos e de imagens, a representação de redes, de procedimentos e de estratégias de comunicação. (PERRENOUD, 2001, p. 125).

A chegada ao ensino superior precisa gerar proximidade do estudante com outras formas de se acessar e produzir conhecimento. Os saberes científicos guardam uma estrutura específica com expressões e características próprias que necessitam ser desenvolvidas pelo estudante, portanto, ler, interpretar e produzir textos acadêmicos são habilidades imprescindíveis nesse contexto. Dispor de estratégias que possibilitem ao estudante compreender essa nova forma de comunicar saberes e produzi-los é uma maneira de repertoriá-lo nesse processo e minimizar as lacunas da educação básica.

Na perspectiva de fortalecer a identidade do estudante como um pesquisador e produtor de novos conhecimentos, a leitura, a pesquisa e a produção científica serão incentivadas e promovidas durante toda a sua trajetória formativa, pois entende-se que, com o desenvolvimento gradativo dessas habilidades, o estudante terá melhores condições e proficiência na produção científica.

É necessário apontar o papel da produção acadêmica como espaço/tempo de se exercitar o saber científico à luz de todo o repertório teórico produzido ao longo da jornada acadêmica.

A produção acadêmica é um instrumento constitutivo do processo formativo, pois oportuniza, ao estudante, transitar e dialogar com diversas áreas do conhecimento.

Vale destacar que esse momento será amparado por estudos e métodos científicos, possibilitando ao estudante investigar, refletir, analisar, avaliar, propor, discutir, produzir dados e informações e revisar as referidas soluções, de acordo com a rigorosidade e a exatidão características de tais métodos, desenvolvendo suas produções com propriedade e autonomia autoral.

Para isso serão trabalhados aspectos da metodologia científica para pesquisa em saúde, pautados no respeito aos princípios da pesquisa com seres humanos e integridade em pesquisa. Serão desenvolvidas estratégias para compreender e executar estudos de revisão, pesquisas de campo, de bancada ou em laboratórios. Também serão aprimorados processos para estruturação metodológica de estudo de elaboração e validação de produtos para promover a translação do conhecimento. A translação do conhecimento é essencial para transformar descobertas científicas em práticas clínicas, políticas de saúde pública e intervenções comunitárias, possibilitando aos discentes o contato com a metodologia científica, aprendendo a realizar pesquisas de qualidade e com integridade, respeitando princípios éticos na pesquisa com seres humanos, estudos de revisão, pesquisas de campo e experimentos laboratoriais.

13.3. O HPE como espaço/tempo privilegiado para pesquisa e estudo

Uma proposta pedagógica em que se acredita no protagonismo do estudante como pesquisador e produtor de saberes precisa conectar-se com metodologias problematizadoras coordenadas com as necessidades dos estudantes para que instiguem a curiosidade epistemológica e provoquem a produção de informações para se interpretar a realidade. A promoção de espaços e tempos que corroborem a autonomia no processo de investigação para fundamentar discussões e colaborar na produção do conhecimento constitui-se na possibilidade de impulsionar significativamente as aprendizagens.

Nessa perspectiva, o HPE se apresenta como uma possibilidade de espaço/tempo previsto nos cursos para o estudante autorregular o seu próprio processo de aprender, fazer escolhas sintonizadas às suas necessidades e anseios e, dessa forma, tornar-se concretamente protagonista do seu desenvolvimento pessoal.

Importante destacar ainda que esse tempo de HPE pode ser desfrutado em vários ambientes de aprendizagem, sejam eles a própria casa do estudante ou os espaços acadêmicos

físicos e virtuais em que se trabalhe uma diversidade de objetos de conhecimento e se elejam parcerias que podem ancorar e colaborar com a construção de saberes.

Nesse tempo/espço de aprendizagem, espera-se que o estudante:

- Organize seus registros (roteiro de sistematização ou outro material) referentes a toda discussão feita em aula sobre os conteúdos/assuntos tratados e aquilo que julgar pertinente e colabore com as suas elaborações;

- Identifique as suas necessidades de aprendizagens e saiba fazer escolhas assertivas e sintonizadas ao que ainda precisa saber;

- Sistematize as suas construções para poder compartilhar, em sala, com seus pares e docentes, as descobertas feitas a partir dos seus estudos e investigações;

- Busque, em endereços confiáveis, artigos e outras produções acadêmicas/científicas que ofereçam fundamentação teórica para que compreenda melhor o objeto de estudo e, assim, amplie seus conhecimentos;

- Desenvolva a capacidade de gerir o tempo, usando-o de modo consciente para planejar e organizar as diversas atividades de sua rotina.

A distribuição da carga horária de cada unidade curricular que será destinada ao HPE será definida pelo docente da própria unidade, podendo ser acordada com os estudantes de cada semestre, desde que respeitando os horários destinados para aquela unidade. Dessa forma, o docente poderá definir, dentro dos horários destinados aos momentos de encontro semanais para a unidade, quais momentos serão de encontros presenciais para outras atividades, e quais serão dirigidos em outros espaços. É importante ressaltar que o HPE poderá ser desenvolvido de forma remota ou presencial, e o docente deverá sempre estar disponível para auxiliar os estudantes.

13.4. O espaço/tempo para a prática

Para todos os cursos da UnDF, a prática é elemento fundamental a fim de que se desenvolvam competências necessárias à formação profissional dos estudantes. Excluindo-se do cenário de prática, seja simulado ou real, o estudante ficará limitado ao “saber saber”, restrito ao campo do cognitivo, sem, tampouco, ter a oportunidade de fazer uso de todos os conhecimentos construídos, de vê-los existindo no contexto à medida que os coloca em jogo e de evidenciar a proficiência de suas construções.

O espaço da prática precisa ser visto como oportunidade ímpar para observação, ação e reflexão, oferecendo possibilidades de interações respeitadas com os pares do contexto profissional e contribuições para o mundo do trabalho.

Visando promover uma formação em que efetivamente se trabalha com a integração teoria e prática, **as unidades curriculares, sempre que for cabível e desde o primeiro ano do curso, contarão com cenários de prática dentro da carga horária da própria unidade**, dialogando ainda com todos os conteúdos/assuntos trabalhados nas demais unidades.

A prática poderá envolver desde atividades laboratoriais até a atuação em cenários reais de prática do profissional nutricionista, sempre com a orientação e tutoria de docentes e preceptores, facilitadores do processo de ensino-aprendizagem. Propõe-se que sejam criados, em um segundo momento, além dos laboratórios, espaços de práticas dentro da própria universidade, como uma clínica-escola e um restaurante universitário, onde os estudantes poderão atuar no seu próprio turno de ensino (noturno), tendo em vista a autonomia da Universidade para estruturação de tais espaços. Dessa forma, a partir da vivência prática do estudante, busca-se trazer significado ao conhecimento em construção, despertando o interesse e contribuindo para uma aprendizagem sólida em cada etapa do processo de formação. Além disso, tais espaços servirão de apoio aos próprios estudantes e servidores de toda a UnDF, trazendo benefícios não apenas aos estudantes de nutrição, mas a toda a instituição.

O papel dos preceptores é um dos principais diferenciais do curso, pois prepara os alunos para enfrentar os desafios da prática profissional de maneira crítica, ética e comprometida com as necessidades da sociedade do Distrito Federal e RIDE. O preceptor deve demonstrar habilidades interpessoais, sendo um exemplo de comportamento ético e profissionalismo, inspirando os estudantes a adotarem uma postura comprometida e responsável no campo da nutrição.

No modelo de integração ensino/serviço/comunidade, os preceptores desempenham um papel central ao facilitar a inserção dos estudantes em ambientes de prática, como unidades de saúde, escolas, ONGs e outras instituições comunitárias. Auxiliando na tradução do conhecimento teórico em práticas de intervenção nutricional, orientando os alunos na identificação de problemas e na formulação de soluções que atendam sociedade do Distrito Federal e RIDE.

A atuação dos preceptores também é crucial para promover a colaboração interprofissional, interagindo com outros profissionais de saúde fomentando um trabalho

integrado e articulado que beneficia tanto os estudantes quanto os pacientes. Esse tipo de interação prepara os alunos para atuarem em equipes multidisciplinares.

Outras unidades curriculares voltadas para o desenvolvimento de habilidades práticas e capacitação profissional também estão presentes ao longo do curso de nutrição, como estágios e atividades complementares de pesquisa e extensão.

Dentre os estágios supervisionados em nutrição, destacam-se:

- O Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica em hospitais, clínicas e unidades de saúde, visando proporcionar aos estudantes experiência prática no atendimento nutricional de pacientes, incluindo a elaboração de planos alimentares e a intervenção em diferentes patologias.
- O Estágio Supervisionado em Nutrição em saúde pública, sendo um estágio prático em programas de saúde pública, unidades básicas de saúde, escolas e outras instituições comunitárias que desenvolvem habilidades na promoção da saúde e prevenção, proteção e recuperação de doenças por meio da educação nutricional e intervenções comunitárias.
- O Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva conduzido em unidades de alimentação e nutrição localizadas em empresas de alimentação, restaurantes comunitários, hotéis, escolas e hospitais que visa capacitar os estudantes na gestão de serviços de alimentação, planejamento de cardápios e controle de qualidade, segurança alimentar e noções de vigilância sanitária.

Além dos estágios, tópicos avançados em nutrição podem ser conduzidos na modalidade de seminários e oficinas sobre temas emergentes e avanços na ciência da nutrição com o objetivo de atualizar os estudantes sobre as últimas pesquisas e tendências na área de nutrição. A Pesquisa em Nutrição também vai contribuir com atividades complementares de pesquisa em laboratórios ou em campo, sob a supervisão de docentes nutricionistas com objetivo de incentivar a iniciação científica e o desenvolvimento de habilidades em pesquisa, análise de dados e elaboração de artigos científicos. O projeto de Extensão em Nutrição e Saúde poderá ser conduzido voltado para a promoção da saúde e nutrição em comunidades, escolas ou organizações não governamentais com o objetivo de promover a interação entre estudantes e a comunidade e a aplicabilidade dos conhecimentos teóricos em contextos reais.

14. ABORDAGEM METODOLÓGICA DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

No curso de Nutrição da UnDF, o trabalho pedagógico tem como base a utilização de metodologias problematizadoras de ensino-aprendizagem, visando o desenvolvimento de competências e habilidades necessários para a formação do nutricionista. Essa abordagem metodológica implica em um profundo protagonismo discente, que irá, com autonomia, aprender a aprender e desenvolver aprendizagem com significado. Como esta metodologia envolve o desenvolvimento de estratégias pedagógicas inovadoras, com análise e discussão de problemas e da busca por soluções originais, fomenta-se a responsabilidade social, política e ética do estudante para o desenvolvimento de uma prática profissional comprometida com a transformação social e ambiental.

Para tanto, diversas estratégias pedagógicas podem ser adotadas pelo docente, que terá a liberdade de utilizar as estratégias e metodologias que verifica serem mais adequadas para o processo de ensino-aprendizagem. Dentre elas, citam-se: problematização; aprendizagem baseada em problemas; aprendizagem baseada em projetos; estudos de caso; gamificação; dramatização; sala de aula invertida; pesquisa como princípio educativo; seminários; debates; aula expositiva dialogada; aulas semipresenciais com suporte da educação a distância (EAD); uso da plataforma educacional e de tecnologias digitais de informação e comunicação (TDICs).

As metodologias problematizadoras dinamizam o ensino e a aprendizagem e cumprem o papel de transportar para a sala de aula as experiências, as vivências e os conhecimentos que promovam aprendizagens articuladas, possibilitando estudos de caso, a inter e transdisciplinaridade e, principalmente, a integração com o mundo do trabalho e com o campo de atuação, os quais serão os indutores para a abordagem dos conteúdos curriculares. Além disso, permite o desenvolvimento de pesquisas e projetos, promovendo uma cultura científica ao longo da formação do nutricionista.

Ao longo do curso, os estudantes contam com o apoio das TDICs, tanto para o desenvolvimento de pesquisas, diálogo entre os docentes e demais estudantes, fóruns. Uma das plataformas utilizadas será o moodle (AVA), disponível pela UnDF para apoio das aprendizagens.

Considerando os estudantes com deficiências ou necessidades educacionais específicas, está garantida, conforme o Projeto Pedagógico Institucional (PPI), a adequação curricular necessária para o alcance das aprendizagens, bem como o desenvolvimento de estratégias

pedagógicas diferenciadas, acompanhamento especializado e a produção de material pedagógico específico. Essas estratégias deverão ser adotadas pelos professores conforme as necessidades identificadas, devendo ser ajustadas a cada caso, com o apoio da Coordenação de Curso e grupos de trabalho da própria Universidade, instituídos para esse fim.

15. AVALIAÇÃO PARA AS APRENDIZAGENS NA UNDF: TECENDO NOVAS DIREÇÕES

A avaliação para as aprendizagens na UnDF tem por finalidade construir direções formativas e personalizadas para os sujeitos que dela fazem parte. Pensar a avaliação nesse sentido é trazer uma abordagem mais humanista, em que os saberes dos estudantes são considerados e reconhecidos. É, ainda, promover possibilidades para construções que venham potencializar uma formação em que o estudante seja protagonista do seu processo de aprendizagem e atue propositiva e ativamente na sua própria formação, encontrando caminhos criativos que colaborem para a transformação da sua realidade.

Nessa direção, fundamenta-se a avaliação para as aprendizagens, em sua dimensão formativa, como norte de toda a proposta avaliativa da universidade, pois compreende-se que essa é a abordagem que melhor conduzirá os processos de ensino e aprendizagem que serão construídos ao longo de todo o percurso dos cursos.

O ato de avaliar necessita abraçar uma dimensão integral para que as competências selecionadas, os objetivos de aprendizagem definidos e a prática sejam fundamentados em processos avaliativos que convidem os sujeitos a refletirem de forma transparente, ética, estética, dialógica, democrática e participativa sobre sua própria ação, seja ela a de ensinar ou aprender.

Nessa direção, compreende-se que a

aprendizagem se constrói num processo equilibrado entre três movimentos principais: **a construção individual** – em que cada aluno percorre seu caminho –; **a grupal** – em que aprendemos com os semelhantes, os pares –; e **a orientada**, em que aprendemos com alguém mais experiente, com um especialista, um professor. (MORAN, 2017, p. 3)

Toda essa construção acontece em um processo cíclico, em que o principal objetivo é promover as aprendizagens e oferecer oportunidades a fim de que elas sejam evidenciadas e orientadas para a direção seguinte. É necessário, então, compreender que esse ciclo (diagnóstico – fragilidades – potencialidades e avanços) não se esgote ou se encerre em si mesmo, mas que

seja propositivo em trilhas de aprendizagens congruentes com uma formação mais próxima à realidade no âmbito da RIDE/DF, favorecendo assim o protagonismo desse estudante em suas escolhas formativas.

Nesse sentido, o ciclo da avaliação para as aprendizagens compreende as seguintes etapas:

Figura 2 - Mapa conceitual da avaliação para as aprendizagens da UnDF



Fonte: Elaboração própria, 2023.

Ressalta-se que essas etapas não acontecem de forma linear, organizadas em tempos e espaços específicos, com duração cronometrada, mas se entrelaçam, se dinamizam e se desenvolvem à medida que vão acontecendo. Não há tempo determinado, instituído rigidamente, para o seu começo e fim, embora se inicie de um planejamento intencional e totalmente comprometido com as aprendizagens dos estudantes. Estas precisam ser vivenciadas em forma de ciclo que não se finda em si mesmo, mas redireciona para etapas mais complexas e desafiantes, combinando os tempos individuais e os coletivos.

Cortelazzo (2021, p. 18) assinala três etapas fundamentais para a construção de uma proposta avaliativa:

- a) Avaliação **para** a aprendizagem: avaliações semanais, orientando o processo de aprendizagem, com a retomada dos pontos fracos detectados.
- b) Avaliação **como** aprendizagem: autoavaliação, avaliação pelos pares, portfólios.

c) Avaliação **da** aprendizagem: desenvolvimento do projeto, avaliações somativas, trabalhos, exercícios, projetos pontuais propostos.

Deve-se pressupor o trabalho com a avaliação para as aprendizagens em diversos instrumentos e procedimentos avaliativos, com a presença de feedbacks frequentes, legítimos e propositivos. O feedback será um momento em que docente e estudante terão a oportunidade de identificar as fragilidades e os avanços diante da atividade desenvolvida. Por essa importância, este precisa ter o caráter encorajador, ao mesmo tempo em que apresenta a realidade do processo de aprendizagem do discente, sempre de maneira respeitosa e ética.

Segundo Villas Boas (2006, p. 78):

as circunstâncias individuais devem ser observadas se a avaliação pretende contribuir para o desenvolvimento da aprendizagem e para o encorajamento do aluno. A avaliação formativa seria desencorajadora para muitos alunos que enfrentam fracasso se fosse baseada exclusivamente em critérios. A combinação da avaliação baseada em critérios com a consideração das condições do aluno fornece informações importantes e é consistente com a ideia de que a avaliação formativa é parte essencial do trabalho pedagógico.

Assim sendo, a avaliação **para** as aprendizagens será aquela que promove ao docente e estudante a aproximação e conhecimento de seus progressos, de forma que possam identificar suas fragilidades, analisá-las de maneira frequente e, principalmente, interativa, desafiando-se a encontrar caminhos, ao mesmo tempo em que consegue dar tratamento adequado e equânime diante dos seus resultados.

A avaliação **como** aprendizagem é aquela que colabora com a reflexão mais ampla de todo o processo, seja ele de aprendizagem, do docente, do material didático, da instituição de ensino e dos pares. Esse espaço de reflexão é fundamental para que docente e estudante compreendam a importância de parar para identificar o que ainda se encontra como fragilidades, reconhecendo-as como uma possibilidade de reorganizar o seu processo de ensino e aprendizagem.

A intencionalidade desse espaço é de oportunizar uma reflexão sobre o próprio processo de aprender a aprender:

A avaliação formativa contribui para que os alunos aprendam a aprender, porque os ajuda a desenvolver as estratégias necessárias; coloca ênfase no processo de ensino e aprendizagem, tornando os alunos participantes desse processo; possibilita a construção de habilidades de autoavaliação e avaliação por colegas; ajuda os alunos a compreenderem sua própria aprendizagem. Alunos que constroem ativamente sua compreensão sobre novos conceitos (e não meramente absorvem informações) desenvolvem estratégias que os capacitam a situar novas ideias em contexto mais amplo, têm a oportunidade de julgar a qualidade do seu próprio trabalho e do trabalho

dos seus colegas, a partir de objetivos de aprendizagem bem definidos e critérios adequados de avaliação, e estão, ao mesmo tempo, construindo capacidades que facilitarão sua aprendizagem ao longo da vida. (VILLAS BOAS, 2006, p. 79)

A avaliação **como** aprendizagem complementa a avaliação **para** as aprendizagens e fornece condições suficientes para o docente oportunizar a avaliação **da** aprendizagem, visando priorizar os aspectos qualitativos em detrimento dos quantitativos.

Além das ações descritas acima, considera-se fundamental que esta instituição consiga compreender e organizar os seus processos avaliativos, respeitando, **preferencialmente**, as observações a seguir para composição das notas finais.

- 30% da nota final da unidade curricular será reservada para um instrumento/procedimento avaliativo, de caráter cumulativo, entregue/apresentado ao final do semestre. Sugere-se que este seja desenvolvido, preferencialmente, ao longo da unidade curricular e acompanhado pelo docente;
- 70% da nota final da unidade curricular será reservada para os diversos instrumentos/procedimentos avaliativos realizados durante o processo de desenvolvimento da unidade curricular. Podem-se propor formatos avaliativos em que se registrem as observações que os docentes tiveram das aprendizagens evidenciadas pelos estudantes no processo formativo das dinâmicas tutoriais ou de atividades diversificadas, e o resultado da média desses formatos é que comporá os 70% da nota final da unidade curricular.

Tendo em vista o objetivo de formação integral que a UnDF propõe, os formatos avaliativos devem considerar as aprendizagens de diferentes dimensões: pessoal, interpessoal, social, afetiva, cognitiva, produzindo registros que informem sobre o processo do desenvolvimento das competências e objetivos de aprendizagem previstos para a unidade curricular.

O objetivo é que seja uma avaliação que priorize os aspectos qualitativos em todas as suas dimensões, não enfatizando apenas os cognitivos, por assim compreender que o ser humano é integral, e não fragmentado.

Importante destacar ainda que todos os critérios estabelecidos pelo docente para avaliar o estudante devem ser apresentados no início da unidade curricular. Após a avaliação de todos os critérios apresentados, sugere-se identificar **em que lugar o estudante se encontra nesse percurso das aprendizagens**, evidenciando-se sempre a possibilidade de avanços. Com fins de escrituração, e para registro desse caminho em constante movimento, propõe-se os seguintes conceitos:

Tabela 5 - Conceitos utilizados na avaliação para as aprendizagens

CONCEITOS	SIGLA	PONTUAÇÃO	RESULTADO FINAL
Alcançando a Aprendizagem	AA	9,0 - 10,0	Aprovado
Avançando Na Aprendizagem	ANA	7,0 - 8,9	Aprovado
Caminhando na Aprendizagem	CA	6,0 - 6,9	Aprovado
Iniciando a Aprendizagem	IA	0,1 - 5,9	Reprovado
Aprendizagem Não Evidenciada	ANE	0,0	Reprovado

Fonte: UnDF, 2024.

Entende-se que o que se preza é **todo o caminho percorrido**, uma trajetória que respeita às construções das aprendizagens do estudante, que fortalece o desenvolvimento de um trabalho comprometido com a sua promoção constante, que se ancora em uma avaliação em que prevalece a dimensão formativa encorajadora e de avanços.

Os conceitos aqui apresentados evidenciam a compreensão de que a aprendizagem não é algo estático, mas está em constante movimento. Compreender o movimento que o estudante está produzindo ao longo do seu processo de aprendizagem é o foco que a perspectiva de avaliação da UnDF assume, entendendo que isso é necessário para vivenciar uma avaliação de fato formativa.

Ressalta-se, portanto, que, nesta instituição, a avaliação visa a **promover a aprendizagem, respeitando os ritmos de cada estudante e contribuindo com o seu avanço ao longo do percurso acadêmico**, por meio dos processos pedagógicos sugeridos neste documento.

15.1. Construindo aprendizagens

A coordenação do curso, colaborativamente com os docentes, deverá prever ações em seus planejamentos que serão desenvolvidas ao longo do processo, visando oportunizar o acompanhamento e a recondução de estudantes com dificuldades, lacunas e/ou necessidades específicas de aprendizagem.

Essas ações poderão contar com o apoio de tutores, monitores ou outros envolvidos (estudantes de outros semestres, orientadores de cursos ou docentes do núcleo de apoio ao estudante) e serão constituídas especialmente por:

- I - revisão de conteúdos;
- II - problemas, exercícios e simulações referentes à aplicação dos conteúdos;
- III - atividades avaliativas previstas em diferentes instrumentos/procedimentos;
- IV - outras atividades específicas a serem definidas pelos docentes.

A forma como essas estratégias de aprendizagem serão (re)conduzidas com os discentes será decidida pelos docentes envolvidos junto à coordenação do curso. Importante ressaltar que o objetivo maior não é a recuperação da nota para atingir a aprovação no semestre. Mas o intuito é oportunizar um espaço-tempo, ao longo da unidade curricular, para as aprendizagens não alcançadas, compreendendo que todos os estudantes têm o direito de serem atendidos em suas respectivas necessidades.

Aos estudantes que, mesmo desenvolvendo as atividades de recondução de aprendizagens, **não obtiverem, pelo menos, o conceito Caminhando na Aprendizagem (CA)** na unidade curricular proposta deverão cursá-la novamente. O Coordenador Setorial de Curso, junto ao Colegiado do curso, deverá se organizar para re-ofertar a unidade curricular nos semestres seguintes, podendo utilizar-se:

- I - do formato presencial, on-line ou híbrido;
- II - de período no contraturno do curso;
- III - de cursos de verão no período de férias;
- IV - dos horários livres na rotina do curso (Atenção: o HPE -Horário Protegido para Estudo de unidades curriculares em funcionamento não poderá ser utilizado para essa estratégia de re-oferta de unidade curricular).

As atividades deverão ser realizadas na perspectiva da avaliação formativa, remotas e presenciais, visando oportunizar mais um momento de aprendizagem.

15.2. Avaliação como lugar de inclusão

Para garantir os direitos de aprendizagem de todos os estudantes, é indispensável que o coordenador do curso e os docentes tenham a compreensão da necessidade de possíveis adaptações curriculares.

Dessa forma, a UnDF orienta:

- Adaptação/adequação curricular para estudantes com deficiências, transtorno do espectro autista, altas habilidades/superdotação e outros transtornos que apresentam necessidades educacionais específicas - o docente poderá criar, em parceria com os demais docentes do semestre e o núcleo de acessibilidade do estudante (quando houver), um plano de desenvolvimento acadêmico individualizado, para que esse estudante tenha os seus direitos garantidos;
- Adaptação/adequação curricular para os estudantes que apresentam necessidades educacionais ao longo do percurso de aprendizagem da unidade curricular;
- Adaptação/adequação curricular de acordo com as necessidades educacionais que a turma apresentar ao longo da unidade curricular.

Nesse sentido, a inclusão não atende apenas aos estudantes com necessidades específicas educativas, mas se observa e se propõe adaptações curriculares a todos aqueles que apresentarem lacunas de aprendizagem ao longo do curso. A organização do trabalho pedagógico de cada unidade curricular deve ser concebida de forma a considerar a inclusão como um princípio essencial, prevendo a necessidade de flexibilizar e ajustar os conteúdos, a fim de promover uma educação mais acessível e equitativa.

Para que a aprendizagem possa ser conquistada por todos de maneira significativa, será necessário o investimento em diferentes metodologias, com o intuito de proporcionar situações de aprendizagem mais reais, significativas e que consigam oportunizar a construção de conhecimentos levando em consideração os diferentes modos de aprendizagem dos estudantes.

15.3. Avaliação do processo de ensino e aprendizagem

O processo de avaliação é integrado com as diretrizes curriculares e assim deve ser centrado na avaliação das competências desenvolvidas coerentes com os princípios, objetivos e estratégias adotadas durante o processo. Os objetivos devem ser formulados de forma clara e precisa, garantindo que os estudantes os conheçam desde o início das atividades acadêmicas valorizando a transparência no processo avaliativo.

A fim de promover o respeito a individualidade, deve ser valorizada a avaliação formativa e diferentes momentos de avaliação somativa para viabilizar várias oportunidades aos estudantes, bem como utilizar variados tipos de avaliação, composto por provas discursivas, objetivas (testes de múltipla escolha), avaliações práticas em laboratório, simulações realísticas, avaliação em cenário de prática, entre outros. Essa diversidade de avaliações possibilitam a avaliação de competências cognitivas, psicomotoras e atitudinais.

O acompanhamento da trajetória dos estudantes pelos métodos avaliativos oportuniza monitoramento e regulação do processo ensino aprendizagem. A estruturação desse percurso avaliativo também permitirá reavaliações quando forem necessárias e indicadas.

16. ARTICULAÇÃO ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

A articulação entre ensino, pesquisa e extensão busca promover a interação entre as práticas pedagógicas, a produção de conhecimento científico e a difusão desse conhecimento na sociedade. Entende-se que toda atividade de ensino se estende pela pesquisa e pela extensão; toda atividade de pesquisa se estende pelo ensino e extensão; e, finalmente, toda atividade de extensão, pelo ensino e pela pesquisa. Essa articulação, portanto, representa a integração dos três elementos fundamentais na formação acadêmica e profissional do formando em nutrição pela UnDF.

Nesse sentido, a curricularização da extensão refere-se à integração das atividades de extensão universitária ao currículo dos cursos de graduação. Este processo visa proporcionar aos estudantes uma formação mais ampla e integrada, combinando teoria e prática, e fortalecendo a relação entre a universidade e a comunidade. Esta integração está prevista no Plano Nacional de Educação (PNE) para o período de 2014 a 2024.

O PNE é um documento que estabelece diretrizes, metas e estratégias para a educação no Brasil, e inclui a curricularização da extensão como uma de suas metas. A regulamentação desta medida é feita pela Resolução nº 7 do Ministério da Educação (MEC) e do Conselho Nacional de Educação (CNE), especificamente pela Câmara de Educação Superior (CES), datada de 18 de dezembro de 2018. Esta resolução detalha como as atividades de extensão devem ser incorporadas aos currículos dos cursos de graduação. De acordo com a Resolução nº 7, as atividades de extensão devem compor, no mínimo, 10% da carga horária total dos cursos de graduação. Isso significa que, em um curso de graduação, pelo menos 10% do tempo dedicado ao estudo deve ser destinado a atividades de extensão, que devem ser integradas à matriz curricular dos cursos. Esta exigência visa assegurar que todos os alunos tenham uma experiência prática significativa durante sua formação acadêmica. O objetivo principal desta medida é garantir que os estudantes participem de atividades que promovam a interação entre a universidade e a sociedade, contribuindo para a formação de profissionais mais preparados e conscientes de seu papel social.

A articulação entre ensino, pesquisa e extensão é essencial para uma formação acadêmica completa e integrada, pois não apenas facilita a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos em sala de aula, mas também promove a geração e disseminação de novos saberes. Ao integrar essas três dimensões, permite que os estudantes do curso de Nutrição da UnDF desenvolvam uma maior compreensão de seu campo de estudo, aplicando teorias em situações reais e contribuindo para o bem-estar social. Essa abordagem multidimensional fortalece a conexão entre a universidade e a comunidade, enriquecendo a experiência educativa dos alunos e preparando-os para enfrentar os desafios do mundo profissional com uma perspectiva crítica e socialmente responsável.

No Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição, a interconexão entre pesquisa e extensão será um elemento importante para a formação dos estudantes do curso de nutrição, pois proporcionará integração com as necessidades e desafios da comunidade. Essa integração será articulada por meio de atividades e projetos que fomentem a aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos, promovendo o desenvolvimento de habilidades essenciais para a atuação profissional crítica e responsável. A interconexão considera alguns pilares principais como:

1. Integração de Conteúdos e Práticas: os estudantes serão incentivados a participar de projetos de pesquisa e extensão que estejam alinhados com os conteúdos curriculares. A proposta é que os temas abordados nas disciplinas teóricas inspirem a formulação de perguntas de pesquisa;

2. Desenvolvimento de Projetos de Extensão com Base em Pesquisa: Os projetos de extensão serão baseados em evidências científicas associadas à identificação de problemas ou demandas nutricionais da sociedade do Distrito Federal e da RIDE;

3. Formação de Grupos de Estudo e Pesquisa Aplicada: Serão formados grupos de estudo e pesquisa aplicada em áreas específicas da nutrição (segurança alimentar, nutrição esportiva, alimentação escolar, alimentação para grupos específicos) que desenvolvem dados experimentais nos laboratórios de nutrição;

4. Parcerias com Instituições Externas: as parcerias com instituições externas públicas ou privadas proporcionarão um ambiente rico em oportunidades para a realização de projetos conjuntos que permitirão aos estudantes vivenciarem a diversidade de cenários e desafios enfrentados pelos nutricionistas no campo.

Para o desenvolvimento das atividades de extensão, diversos princípios devem ser levados em consideração, tais como:

- Ações que tenham como público a comunidade externa à UnDF, tanto na sua proximidade como em localidades mais distantes;
- Ações que estimulam e/ou potencializam as relações entre a universidade e outros setores da sociedade;
- Processos formativos articulados ao ensino e à pesquisa, considerando as demandas sociais e culturais da população;
- Participação dos servidores e estudantes da UnDF no planejamento e na execução das ações;
- Produção e/ou sistematização do conhecimento para a comunidade externa à UnDF.

No curso de Nutrição, dentre as atividades integradoras deste tripé Ensino-Pesquisa-Extensão, estão:

- Atividades de extensão, trabalhadas ao longo do curso nas unidades curriculares;
- Incentivo à participação dos estudantes em projetos de pesquisa, de iniciação científica e de extensão;
- Organização de eventos, seminários e palestras sobre temas atuais e relevantes para a área de nutrição;
- Incentivo à participação dos estudantes em eventos acadêmicos e científicos.

17. SISTEMA DE AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL

17.1. Comissão Própria de Avaliação - CPA

A avaliação institucional da UnDF é concebida como um processo contínuo, articulado e institucionalizado, de forma que suas práticas levantem dados referentes às fragilidades e potencialidades da instituição e, a partir deles, analisem os impactos de sua atuação, por meio de seus programas, cursos, atividades e projetos na perspectiva do ensino, pesquisa, extensão e gestão.

Esse processo avaliativo pressupõe um trabalho processual, coletivo, participativo, democrático, acolhedor, transparente e ético, que demanda a constituição de uma cultura avaliativa, que organize as ações de forma propositiva e que promova as mudanças necessárias para superar as fragilidades identificadas pela comunidade acadêmica interna e externa.

Todo esse acompanhamento será conduzido pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) que, conforme estabelecido no Art. 85 do Estatuto da UnDF, será uma instância desvinculada dos conselhos da universidade (DISTRITO FEDERAL, 2022b) e seus resultados deverão ser divulgados e discutidos com a comunidade acadêmica.

A integração entre ensino, pesquisa e extensão deve ser fortalecida e orientada pela Comissão Própria de Avaliação (CPA), conforme diretrizes estabelecidas pela Instrução nº 8, de 23 de fevereiro de 2024, que dispõe sobre a regulamentação do Regimento Interno da Comissão Própria de Avaliação (CPA), no âmbito da Universidade do Distrito Federal Professor Jorge Amaury Maia Nunes, visando promover uma abordagem interdisciplinar e colaborativa que atenda às necessidades da sociedade do Distrito Federal e RIDE e contribua para o desenvolvimento acadêmico dos estudantes.

17.2. Critérios e procedimentos de avaliação do Curso

A avaliação do curso conta com um aspecto de avaliação interna e externa. A avaliação externa consiste na avaliação institucional realizada pelo INEP/MEC. Segundo o Regimento Geral da UnDF:

Art. 58. Os órgãos setoriais têm as seguintes competências gerais: Propor instrumentos e formatos avaliativos destinados à qualificação dos cursos, práticas pedagógicas, aprendizagens, estruturando a política de avaliação formativa da UnDF.

A avaliação interna, portanto, é realizada em conjunto com a Comissão Própria de Avaliação, a Coordenação do Curso, o NDE e o corpo docente, e leva em consideração os momentos de avaliação nas reuniões internas do órgão setorial, do colegiado e do NDE, os relatórios do INEP e do ENADE, além dos dados gerados pela própria CPA. A CPA divulgará para a comunidade por meio do site da UnDF os relatórios de avaliação interna do curso.

As particularidades e o modelo de avaliação docente e discente da UnDF, respeitada a liberdade de cátedra, serão definidas pelas Pró-Reitorias junto à Reitoria, subsequentemente encaminhadas para apreciação do CEPE e do CONSUNI, considerada a legislação nacional de avaliação. [Regimento Geral da UnDF]. A coordenação de curso também acompanha os desempenhos dos estudantes nas atividades de extensão, TCC, habilidades profissionais e estágio supervisionado, de forma a obter informação para subsidiar a adequação PPC às demandas da sociedade de do mundo do trabalho.

As dimensões da avaliação devem incluir aspectos de infraestrutura, organização do trabalho pedagógico, políticas institucionais, gestão acadêmica, docentes e estudantes. Para a

infraestrutura, critérios como a qualidade das instalações físicas, acessibilidade, equipamentos laboratoriais, bibliotecas e recursos tecnológicos são fundamentais. Os procedimentos podem envolver inspeções regulares, pesquisas de satisfação com alunos e docentes, entre outros.

Na organização do trabalho pedagógico, procedimentos como revisões curriculares periódicas, feedback de alunos e professores, e análise de resultados acadêmicos são essenciais para garantir a efetividade do trabalho pedagógico. No que concerne às políticas institucionais, os critérios devem incluir ações assertivas, programas de apoio ao estudante, parcerias interinstitucionais e projetos de extensão.

Para a gestão acadêmica, o suporte acadêmico e o atendimento ao aluno, a eficiência na comunicação deve ser considerada. No que diz respeito aos docentes, um olhar voltado para a qualificação e formação contínua deve constar no processo de investimento da instituição. Finalmente, para os estudantes, o desempenho acadêmico, participação em atividades extracurriculares, envolvimento em projetos de pesquisa e extensão devem ser estimulados e avaliados, considerando questionários de satisfação, entrevistas e grupos focais.

Os resultados da avaliação externa e as avaliações do Ministério da Educação devem ser considerados, além disso, o *Feedback* de estágios e empregadores também é crucial para avaliar a formação dos graduados. A transparência na divulgação dos resultados das avaliações externas e o desenvolvimento de planos de ação subsequentes para abordar áreas de melhoria são fundamentais para a melhoria contínua do curso.

Comitês de avaliação com representação de todas as partes interessadas, incluindo docentes, estudantes, gestores acadêmicos e profissionais do setor de nutrição podem identificar pontos fortes, áreas de melhoria e recomendações.

17.3. Avaliação do Projeto Pedagógico de Curso

Segundo Regimento Geral da UnDF:

Art. 51 Compete aos centros: VII - contribuir com a elaboração, avaliação e atualização dos Projetos Pedagógicos dos cursos desenvolvidos nos órgãos setoriais;

Art. 82. O Núcleo Docente Estruturante - NDE de um curso de graduação atua no processo acadêmico de concepção, acompanhamento, consolidação e contínua atualização do Projeto Pedagógico do curso.

A avaliação do PPC deve ocorrer, portanto, em ação conjunta com o NDE, a coordenação de curso, o colegiado, a direção dos órgãos setoriais e a coordenação de centro. Esta avaliação deve levar em consideração a Lei de Diretrizes e Bases da Educação

Nacional e as Diretrizes Curriculares. Deverá levar em consideração os relatórios de avaliação interna e externa do INEP, ENADE, NDE e Colegiado.

17.4. Exame Nacional de Desempenho do Estudante - ENADE

Conforme a Lei no 10.861/2004, o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes ENADE é componente curricular obrigatório dos cursos de graduação, sendo requisito obrigatório para a conclusão do curso e para o recebimento do diploma pelo estudante.

18. IMPLANTAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

18.1. Núcleo Docente Estruturante - NDE

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso de Nutrição atuará no processo acadêmico de concepção, acompanhamento, consolidação e contínua atualização deste PPC.

No Regimento Geral da UnDF, artigo 82, o parágrafo único explica que

O NDE deve ser constituído por membros do corpo docente do curso, escolhidos por seus pares, que exerçam liderança acadêmica em seu âmbito, percebida mediante a produção de conhecimentos na área, no desenvolvimento do ensino e em outras dimensões entendidas como importantes pela UnDF. (DISTRITO FEDERAL, 2022a).

Os docentes integrantes do NDE deverão participar, efetivamente, da formulação, implantação e desenvolvimento do Projeto Pedagógico de Curso.

18.2. Colegiado do Curso

O Colegiado de Curso é o órgão que tem por finalidade acompanhar, avaliar, implementar e propor alterações do Projeto Pedagógico de Curso; discutir temas ligados ao curso; deliberar sobre requerimentos apresentados pelos discentes; planejar e avaliar as atividades acadêmica do curso, sendo composto:

I - pelo coordenador do curso;

II - pelos membros do Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso;

III - pelo corpo docente do curso atuante no semestre vigente;

IV - por até 2 (dois) representantes discentes eleitos por seus pares; e

V - por 1 (um) representante dos técnicos-administrativos.

Compete ao Colegiado de Curso:

- Analisar e emitir pareceres pertinentes a requerimentos apresentados pelos discentes relativos à mobilidade acadêmica, aproveitamento de estudos, aprovação e revisão de Plano de Estudos, validação de unidades curriculares, dispensa de unidades curriculares, abreviação da duração do curso, dilatação de prazo para integralização curricular e redução de carga horária de estágio supervisionado obrigatório, caso haja;
- Analisar pedidos de recursos protocolados por estudantes;
- Colaborar com a elaboração, reestruturação e revisão de Projetos Pedagógicos de Curso;
- Propor o seu regimento interno;
- Propor estratégias de caráter interdisciplinar e promover a integração horizontal e vertical dos cursos, visando garantir sua qualidade didático-pedagógica;
- Propor ações pedagógicas com base nos resultados da avaliação institucional;
- Aprovar normas específicas de estágio supervisionado obrigatório elaboradas pelo NDE, caso haja;
- Estabelecer o percentual de professores que orientarão os TCCs, caso haja;
- Indicar os membros de Banca Examinadora de TCC, caso haja;
- Indicar os coordenadores de estágio supervisionado obrigatório, caso haja;
- Aprovar o conjunto de atividades curriculares ofertadas em cada período letivo;
- Atuar de forma consultiva e deliberativa, em primeira instância, nas áreas de Ensino, desde que não conflite com o Regimento da Graduação;
- Exercer as demais atribuições que lhe forem previstas no Regimento Geral da UnDF, ou que, por sua natureza, lhe sejam conferidas.

18.3. Coordenação do Curso

O perfil do coordenador do curso de nutrição requer que seja nutricionista para orientar e direcionar o corpo docente na execução do projeto pedagógico garantindo que a formação profissional seja realizada dentro das premissas das Diretrizes Curriculares Nacionais. O coordenador deve orientar e direcionar o corpo discente nas dimensões pedagógica, tecnológica, interpessoal e gerencial no desenvolvimento de sua prática profissional.

O coordenador não está impedido de atuar em atividades de aula, desde que respeitando a seguinte carga horária máxima determinada pela instrução n 06, de 20 de fevereiro de 2024, que dispõe sobre a atuação acadêmica dos Coordenadores Setoriais de Curso da UnDF:

Art. 4º O Coordenador Setorial de Curso cumpre a seguinte carga horária máxima de horas semestrais em atividades de aula vinculadas às unidades curriculares:

I - 120 horas, sendo no máximo 2 (duas) unidades curriculares, para os que cumprem regime de trabalho de tempo integral (40h);

II - 60 horas, sendo no máximo 1 (uma) unidade curricular, para os que cumprem regime de trabalho de tempo parcial (20h).

A titulação do coordenador será de no mínimo mestre com experiência em ensino, pesquisa e extensão.

As atribuições da Coordenação do curso de nutrição:

- Coordenar, supervisionar e orientar as atividades acadêmicas, pedagógicas e administrativas do Curso nutrição.
- Convocar sempre que necessário e presidir as reuniões do Colegiado do Curso de Nutrição, cabendo-lhe o direito de voto, inclusive o de qualidade.
- Convocar e presidir as reuniões do Núcleo Docente Estruturante (NDE).
- Acompanhar os trabalhos da Comissão Interna de Avaliação de Curso (CIAC).
- Encaminhar ao Coordenador do Centro Interdisciplinar de Ciências Biológicas e da Saúde, a cada semestre letivo, as demandas consolidadas para a oferta dos componentes curriculares do Curso.
- Coordenar a matrícula e a inscrição dos discentes nos componentes curriculares do Curso de Nutrição.
- Acompanhar o desenvolvimento acadêmico e pedagógico do discente de acordo com as diretrizes da UnDF.
- Integrar o Núcleo Docente Estruturante (NDE), Comissão Própria de Avaliação (CPA), Conselho do Centro Acadêmico, o colegiado do curso de nutrição, o Colegiado Centro Interdisciplinar de Ciências Biológicas e da Saúde e outros colegiados, câmaras ou conselhos que impactem no curso de nutrição.
- Propor, acompanhar e avaliar a execução do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), visando à melhoria do ensino, da pesquisa e da extensão, em conjunto com o NDE, a

CPA, o Colegiado do Curso de nutrição e o Colegiado Centro Interdisciplinar de Ciências Biológicas e da Saúde.

- Solicitar aquisição de material bibliográfico, material didático e material dos laboratórios considerando as necessidades do curso de nutrição e o estabelecido pelos órgãos de avaliação ou de fiscalização profissional.
- Manter atualizadas as bibliografias básicas e complementares dos componentes curriculares no PPC e na Biblioteca Central da UnDF.
- Recepcionar e acompanhar as atividades das Comissões do MEC ou de entidades de fiscalização profissional.
- Zelar pelo cumprimento dos prazos estabelecidos no calendário acadêmico da UnDF e nos calendários externos no que diz respeito às atribuições institucionais.
- Sugerir e analisar propostas de convênios, contratos, ajustes e outros instrumentos dessa natureza, com entidades públicas ou privadas, para o desenvolvimento das atividades de estágio e demais atividades da Coordenadoria.
- Propor e participar do orçamento anual do curso de graduação que lhe compete.
- Estimular a extensão e a investigação científica.

Atividades desenvolvidas pelo coordenador do curso de nutrição:

- Manter articulação permanente com os professores designados para as unidades curriculares do currículo do curso de forma a garantir a interdisciplinaridade curricular.
- Auxiliar na padronização e atualização de planos de ensino.
- Auxiliar no aproveitamento de estudos de alunos transferidos.
- Atender aos discentes – solicitações: aulas, horários, reclamações e sugestões.
- Atender aos docentes.
- Atualizar PPC e referências junto a biblioteca.
- Informar aos órgãos competentes sobre a realização dos eventos.
- Estimular e Participar de eventos.
- Acompanhar os trabalhos de iniciação científica dos acadêmicos.
- Dar suporte ao bom funcionamento dos laboratórios de nutrição.
- Participar em reuniões de ensino, pesquisa e extensão.
- Organizar a grade curricular e extracurricular.
- Auxiliar a organização dos cursos de extensão e aperfeiçoamento.

18.4. Perfis das equipes docente, técnico-pedagógica e técnico administrativa

O corpo docente do Curso de Nutrição da UnDF desenvolve atividades de ensino, pesquisa e extensão, com participação em órgãos colegiados e conselhos. A Tabela 6, abaixo lista os cargos dos docentes de cada unidade curricular, divididos por área de conhecimento.

Tabela 6 - Quadro de docentes do curso de Nutrição na UnDF em 2024.

Docente	Titulação	Cargo	Regime de trabalho	Lattes
Erika Barbosa Camargo	Doutor	Professor - Nutrição Clínica Hospitalar	40h	http://lattes.cnpq.br/9604080155472047
Giovanna Soutinho Araújo	Mestre	Professor - Nutrição Materno-infantil	40h	http://lattes.cnpq.br/9264278495622543
Shila Minari Hargreaves	Doutor	Tutor - Nutrição Clínica Hospitalar	20h	http://lattes.cnpq.br/4687333396724115

O corpo docente atual atuará em unidades curriculares que tenham relação com seus respectivos cargos, dentro dos limites de disponibilidade de carga horária para ensino. Demais docentes que vierem a compor o quadro do curso de Nutrição serão posteriormente incluídos na listagem, para completar o quadro necessário para a implementação do curso.

18.5. Instalações, equipamentos e recursos tecnológicos

O curso será ofertado em local a definir, que tenha estrutura de salas de aula e laboratórios. A área física disponível está dimensionada para atender a demanda da ESCS, observando as necessidades de cada curso. Inicialmente, a escola pretende garantir:

Para a elaboração da estimativa da necessidade de espaço físico, no intuito de otimizar ao máximo a estrutura já existente e garantir o adequado funcionamento do curso, foi elaborada uma sugestão de distribuição de carga horária semanal, a fim de comportar todas as atividades propostas para o curso. A estrutura organizacional proposta encontra-se no Apêndice 6.

18.5.1. ESTRUTURA DE SALAS

Tabela 7 - Salas de aulas compartilhadas com outros cursos.

Sala	Quantidade	Curso vinculado
Sala de aula (dimensões entre 24 m ² até 49 m ²)	19	Todos
Sala Biblioteca setorial (140,56m ²)	1	Todos
Sala - Secretaria, Reitoria, Pró-Reitorias, Coordenações, Centros Interdisciplinares, e Núcleo Docente Estruturante - NDE	10	Todos
Sala de professores	2	Todos
Sala de multimeios, com recursos audiovisuais	1	Todos
Sala para instalações administrativas e acadêmicas: ouvidoria, departamento financeiro, serviços de informática, protocolo e outras	3	Todos
Sala para os serviços gerais: vigilância, limpeza, reparos e conservação e depósito	2	Todos
Sala para Centro Acadêmico	1	Todos
Sala - Auditório com capacidade para 200 pessoas	1	Todos

Para que o curso de Nutrição possa ter seu pleno funcionamento, considerando a admissão anual de estudantes e a permanência de cinco anos e meio, os seguintes espaços são necessários (Tabela 8):

Tabela 8 - Salas de aulas disponíveis para o curso de nutrição.

Sala	Quantidade	Curso vinculado
Sala de aula (com capacidade para 40 alunos)	6	Nutrição
Sala de aula extra (para a realização de atividades que envolvem ABP)	12	Nutrição
Áreas compartilhadas		
Área de convivência de servidores	2	Todos
Área de convivência para estudantes	2	Todos
Copa	1	Todos
Sanitários adaptados aos estudantes com necessidades educacionais especiais	6	Todos
Banheiros, contendo 09 sanitários masculinos e 09 femininos	6	Todos
Guarita na entrada do estacionamento	1	Todos
Ludoteca	1	Todos
Recepção de entrada	1	Todos
Espaço para aquecer a alimentação	1	Todos

18.5.2. ESTRUTURA DE LABORATÓRIOS

O curso de nutrição contará com 4 laboratórios especializados para a formação do profissional em suas diferentes áreas de atuação (Tabela 9).

Tabela 9 - Laboratórios especializados para o curso de nutrição da UnDF.

Laboratório	Quantidade	Curso vinculado	Utilização
Laboratório de higiene de alimentos	1	Nutrição	SEMESTRES 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
Laboratório de técnica dietética	1	Nutrição	SEMESTRES 4,5, 6, 7, 8, 9, 10, 11
Laboratório de Avaliação Nutricional	1	Nutrição	SEMESTRES 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11
Laboratório de Ciência de Alimentos	1	Nutrição	SEMESTRES 3, 4, 7, 8, 9, 10, 11

LABORATÓRIO DE HIGIENE DE ALIMENTOS (LHA)

O Laboratório de higiene de alimentos tem área prevista entre 75 m² e 85 m² e atenderá às atividades de ensino, pesquisa e extensão relacionadas a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos para o novo curso de nutrição da UnDF. O laboratório será organizado em 6 bancadas e duas capelas de exaustão para a realização dos experimentos, permitindo a utilização simultânea por até 25 estudantes. O laboratório será dotado de armário corta-fogo, chuveiro e lava olhos. Os usuários utilizarão de forma obrigatória a paramentação adequada, equipamentos de proteção individual, e serão orientados quanto às normas de segurança dispostas no regulamento do laboratório.

O laboratório poderá ser utilizado em aulas práticas das unidades curriculares de Higiene de Alimentos e Ciência dos Alimentos, e Bromatologia e Tecnologia de Alimentos, e apoiará projetos de iniciação científica (Alves Oliveira et al., 2023), TCC dos estudantes, estágio complementar e estágio supervisionado em Gestão da Produção de Refeições e pesquisa (Soragni et al., 2019). O laboratório poderá fazer análises externas de análise microbiológica para atender às solicitações da vigilância sanitária do Distrito Federal.

Os procedimentos e práticas adotados no laboratório terão o objetivo primordial de monitorar a qualidade microbiológica de alimentos, com foco em higiene, adequação a padrões

microbiológicos legais de alimentos e áreas. Além disso, os manipuladores de alimentos podem ser monitorados por meio de análise microbiológica para checar a lavagem correta das mãos e dos alimentos (Edjanira et al., 2020). O laboratório terá capacidade para avaliar a cinética do crescimento microbiano, como avaliação da viabilidade de probióticos em fontes convencionais e não convencionais de alimentos, respeitando-se o preconizado pela legislação brasileira. A descrição completa do laboratório de higiene de alimentos encontra-se no Apêndice 1.

LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA (LTD)

A técnica dietética é o pilar de sustentação para a atuação do nutricionista (Camargo & Botelho, 2012) nas áreas de saúde pública e clínica, sem ela não há como utilizar o alimento como instrumento de trabalho no campo da prevenção, na recuperação da saúde dos indivíduos e na adoção de novos hábitos para desenvolvimento da qualidade de vida.

O laboratório de técnica dietética deve ser visto como o espaço pedagógico adequado para a formação do nutricionista, contribuindo para a aquisição de competências e habilidade indispensáveis para a formação do profissional (Domene, 2011). Na graduação este laboratório é utilizado para as unidades de Técnica Dietética, TCC, Estágio complementar; Ciência dos Alimentos; e Ciclos da Vida. Também será utilizado nos projetos de extensão para realização de oficinas e pesquisa de iniciação científica.

O Laboratório de Dietética (LTD) terá área entre 60 m² e 100 m² e atenderá às atividades de ensino, pesquisa e extensão realizadas no Curso de Nutrição da UnDF relativas à seleção e preparo de alimentos com capacidade para 25 usuários de forma simultânea.

Além dos equipamentos para o pré-preparo e preparo de alimentos característicos de uma unidade de alimentação experimental, contará com quadro branco para apoio às aulas e área para acomodação dos pertences dos usuários antes da paramentação com equipamentos de proteção individual - EPI.

Na graduação este laboratório poderá ser utilizado para as unidades de Técnica Dietética, TCC, Estágio complementar; Ciência dos Alimentos; Bromatologia e Tecnologia de Alimentos; e Ciclos da Vida. Também será utilizado nos projetos de extensão para realização de oficinas e pesquisa de iniciação científica. São realizadas atividades como processamento de amostras de alimentos, testes e desenvolvimento de novos produtos e análise sensorial. O laboratório será composto por seis áreas de trabalho com fogões, forno combinado, exaustores,

ar-condicionado e outros eletrodomésticos e utensílios de suporte para as aulas e pesquisas. A descrição completa do laboratório de higiene de alimentos encontra-se no Apêndice 2.

LABORATÓRIO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS (LCA)

O laboratório de ciência de alimentos contará com área entre 80 m² a 90 m² e atenderá atividades de atividades de ensino, pesquisa e extensão em análise de alimentos com foco em qualidade nutricional para o novo curso de nutrição da UNDF. No LCA, os discentes associarão a teoria com a prática avaliando as propriedades químicas, físicas e biológicas dos alimentos. As unidades que utilizam dessas instalações são: Ciências dos Alimentos; TCC; e Estágio Complementar.

O laboratório de análise sensorial estará contido dentro do LCA e será distribuído numa área de 30 m² e contará com 6 cabines individuais revestidas com fórmica branca, climatizadas, com iluminação branca e colorida (amarela e vermelha), cadeira e janela para entrega dos alimentos a serem analisados sensorialmente. A descrição completa do laboratório de higiene de alimentos encontra-se no Apêndice 3.

LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL (LAN)

O Laboratório de Avaliação Nutricional (LAN) está previsto para conter entre 65 m² e 85 m², e nele serão realizadas aulas práticas das unidades de Avaliação Nutricional; Ciclos da Vida; Dietoterapia; e Nutrição e Exercício Físico, além de treinamento em medidas antropométricas para atuação em projetos de pesquisa e extensão. Neste sentido, o LAN visa atender além da demanda de ensino, a capacitação de recursos humanos em avaliação do estado nutricional e o empréstimo de material portátil para a realização de trabalhos de campo na comunidade local.

O objetivo do LAN será propiciar ao discente o desenvolvimento de habilidades e competências para o diagnóstico nutricional individual e coletivo tendo como pilar principal a análise antropométrica associada a realidade individuais, clínicas, socioeconômicas, demográficas e culturais (Ribeiro et al., 2018).

A avaliação nutricional é usada para determinar o estado nutricional do paciente usando-se históricos nutricionais, exames físicos, medidas antropométricas e dados laboratoriais para que se obtenha um diagnóstico nutricional. Outro pilar para o uso do LAN é a vigilância alimentar e nutricional nos diferentes ciclos da vida, no diagnóstico da magnitude e distribuição geográfica dos problemas nutricionais. O diagnóstico nutricional das populações

serve para a tomada de decisão no processo de formulação de políticas e dos programas públicos de combate aos problemas nutricionais (Silva & Sampaio, 2012).

Os equipamentos do LAN serão necessários à realização de avaliações antropométricas e de composição corporal em indivíduos de todas as faixas etárias. A descrição completa do laboratório de higiene de alimentos encontra-se no Apêndice 4.

19. BIBLIOTECA

A Biblioteca Central (BCE) da Universidade do Distrito Federal Professor Jorge Amaury Maia Nunes - UnDF fica localizada no Campus Norte, em um espaço de 140,56 m², e dispõe de área reservada para o acervo geral; área para leitura e estudo coletivo; área de atendimento ao usuário; e sistema de informatização que possibilita o uso de computadores pela comunidade acadêmica. Funciona de segunda a sexta-feira, das 08h às 21h.

A infraestrutura da biblioteca oferece condições de acessibilidade com mobiliário, espaço e ambientes acessíveis para a circulação de pessoas com deficiência e mobilidade reduzida.

Para o gerenciamento desse espaço, a UnDF dispõe de *software* de gestão de biblioteca, o qual atende às necessidades tecnológicas das novas mídias e suportes informacionais, fornecendo aos usuários instrumentos e ferramentas que propiciam o acesso facilitado à informação, além de possibilitar suporte a todas as atividades operacionais e de controle de uma biblioteca, partindo do procedimento de aquisição até a extração de estatísticas sobre o volume de empréstimos efetuados. Vale destacar ainda que o *software* atende os requisitos de organização e monitoramento do acervo, infraestrutura e serviços, de acordo com as necessidades dos cursos ofertados pela UnDF.

Mesmo em processo de estruturação, a BCE já conta com amplo acervo, composto por mais de 2.500 volumes, sendo, em sua maioria, livros distribuídos nas mais diversas áreas do conhecimento. A biblioteca dispõe, sob demanda, de recursos oriundos do orçamento da universidade, para a melhoria e atualização de seu acervo.

O acervo físico, que dá suporte às atividades de ensino e pesquisa, está em etapa de informatização e tombamento, sendo gradualmente disponibilizado *online* no catálogo da BCE. A biblioteca oferece ainda um conjunto de serviços digitais para gestão e disseminação da produção científica e acadêmica da universidade, que inclui uma biblioteca virtual e uma base de periódicos científicos.

No caso do acervo digital, a BCE possibilita acesso *in loco* e remoto aos produtos e serviços oferecidos. A biblioteca virtual dispõe de mais de 8 mil e-books, na plataforma “Minha Biblioteca”, e viabiliza acesso físico via *internet*, sob sua gerência, nos computadores disponíveis na BCE, bem como acesso remoto por meio de ambiente restrito. A BCE oferece também serviços de apoio à leitura, estudo e aprendizagem.

Com a gestão da biblioteca, o acesso, *in loco* ou remoto, a título de diversos periódicos nacionais e internacionais atualizados é realizado mediante a Base de Dados de Periódicos da Business Source Complete - EBSCO, cujo conteúdo dispõe de textos na íntegra para mais de 2.000 periódicos científicos, que inclui:

- 1.102 periódicos e revistas ativos, com texto completo e de acesso não aberto;
- 906 periódicos ativos, de texto completo, com revisão por pares e de acesso não aberto;
- 281 periódicos ativos, de texto completo, com revisão por pares e de acesso não aberto, sem embargo;
- 852 periódicos ativos, de texto completo e de acesso não aberto, indexados no *Web of Science* ou no *Scopus*.

20.POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO

20.1.Políticas de ensino, pesquisa e extensão

As instituições universitárias devem estar sensíveis aos problemas suscitados nos diferentes campos de formação com os quais interagem, seja por meio das questões que surgem das atividades profissionais ou pelo retorno de estudantes egressos em permanente atividade formativa no locus profissional. Assim, reafirma-se o ensino, a pesquisa e a extensão universitárias como parte integrante e indissociável do processo acadêmico definido e pactuado em função das exigências da realidade e, sobretudo, pela efetiva participação das comunidades e grupos sociais locais.

Nessa perspectiva, com a articulação do ensino, da pesquisa e da extensão, pretende-se favorecer uma maior interação entre universidade, sociedade e comunidade de prática, defendida por Wegner (apud FERREIRA, 2014) como um conjunto de pessoas com conhecimentos, habilidades e experiências diversas compartilhando saberes, interesses, recursos, perspectivas, atividades e, sobretudo, práticas para a produção de conhecimento, tanto

pessoal, quanto coletivo. Essas pessoas se unem, de forma ativa e colaborativa, em torno de um mesmo interesse, para que juntas possam propor resoluções para os problemas na comunidade, bem como evoluir no aprendizado diário (FERREIRA, 2014).

Define-se extensão como um processo cultural, interdisciplinar, educativo, científico, tecnológico, social e político que articula o ensino e a pesquisa de forma indissociável e promove a interação entre a universidade e outros setores da sociedade. As ações extensionistas se opõem ao risco de repetição dos padrões conservadores e elitistas tradicionais no ensino superior que, ao reiterar a endogenia, abrem espaço para a mera mercantilização das atividades acadêmicas e impedem o cumprimento da missão da universidade pública. A extensão é, portanto, em sua essência, um processo de mão dupla entre a universidade e a sociedade, marcado pelo diálogo e troca de saberes.

Assim, a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, na UnDF, se concretiza por suas políticas e por meio do desenvolvimento de um currículo integrado e integrador capaz de materializar a prática acadêmica com o campo profissional dos diferentes cursos e com os diferentes contextos culturais, econômicos e socioambientais das comunidades do DF/RIDE na busca de respostas aos problemas da coletividade, por meio da pesquisa básica e aplicada.

Dessa maneira, a extensão e a pesquisa deverão funcionar como instrumentos de inserção social, aproximando o saber acadêmico dos saberes das comunidades, com foco na formação integral do profissional e do cidadão.

20.2. Políticas de apoio discente

As políticas de apoio aos discentes têm a finalidade de promover o acolhimento, a permanência e o êxito dos estudantes na instituição, por meio de programas e ações de combate à evasão e à retenção que englobam, por exemplo, mas não apenas, a concessão de auxílios financeiros e bolsas; o nivelamento; a monitoria; o atendimento psicopedagógico; a mobilidade acadêmica e as oportunidades de estágio. Também são abordados aspectos da organização estudantil, o acompanhamento dos egressos, bem como as ações de estímulo à produção científica discente e à participação em eventos.

Na UnDF, o apoio ao discente se concretiza, dentre outras ações, na sua Política de Assistência Estudantil - PAE, a qual é regida por um conjunto de diretrizes consoantes à visão, à missão e aos valores institucionais e referentes ao compromisso da instituição com a inclusão e com a responsabilidade social. Essa política define um conjunto de ações e estratégias

necessárias à garantia de uma educação superior pública, gratuita, laica e de qualidade socialmente referenciada.

A universidade compreende que as políticas estudantis são um direito e devem abranger todos os estudantes, colaborando com seus percursos e processos formativos. Nesse contexto, disponibiliza auxílios, bolsas e incentivos para garantir o acesso, a permanência e o êxito dos estudantes regularmente matriculados nos seus cursos. Destaca-se que os apoios financeiros se organizam da seguinte forma:

Auxílios: recursos financeiros atribuídos a discentes em condição de vulnerabilidade socioeconômica;

Bolsas: recursos financeiros concedidos a discentes e docentes mediante contrapartida de engajamento e apresentação de resultados em programas e projetos específicos da universidade; e,

Incentivos: apoios financeiros para fins de aprimoramento da formação acadêmica discente e docente.

Para a garantia de uma assistência estudantil correspondente às necessidades dos discentes (considerando as dimensões psicossocial, socioeconômica, científica, cultural e educacional), a PAE define critérios de seleção e relevância de atendimento, e estrutura-se em 4 (quatro) eixos estratégicos:

Assistência Prioritária

Conjunto de ações que visam a redução das desigualdades sociais e a inclusão social na educação superior, oferecendo, ao estudante, condições adequadas de alimentação, moradia e transporte para o desenvolvimento de atividades acadêmicas. Na UnDF, a assistência prioritária se materializa no Auxílio Permanência, Auxílio Creche, Auxílio Transporte, Auxílio Moradia e Auxílio Saúde Mental.

Promoção e Prevenção

Conjunto de ações que objetivam a garantia da saúde, qualidade de vida, esporte, cultura e lazer, valorizando o bem-estar, a integração estudantil e as manifestações culturais. O atendimento psicopedagógico é um exemplo de ação contida neste eixo.

Apoio e Acompanhamento

Conjunto de ações que visam estimular a integração do estudante ao contexto universitário, levando em consideração os aspectos pedagógicos, acadêmicos e psicossociais.

Inclusão e Cidadania

A UnDF conta com um conjunto de ações e serviços que promovam acessibilidade e inclusão de estudantes com deficiência, dificuldades de aprendizagem, transtornos globais do desenvolvimento, altas habilidades e superdotação, entre outros, contribuindo para o desenvolvimento de suas atividades acadêmicas bem como para a promoção da igualdade étnico-racial e de gênero; da diversidade sexual; das ações afirmativas e da formação para cidadania. Auxílios a estudantes com deficiência e ações de inclusão estão contidas neste eixo.

Resta destacar que o conjunto de diretrizes que estruturam a Política de Assistência Estudantil da UnDF considera que as ações, os programas e os projetos desenvolvidos em seu âmbito devem possibilitar aos estudantes a participação nas atividades de ensino, pesquisa e extensão e de arte e cultura. Nesse contexto, a permanência e o êxito decorrem também do compromisso desta instituição de “produzir, disseminar e transferir conhecimento crítico, em consonância com as demandas da sociedade, por meio de atividades acadêmicas alicerçadas na responsabilidade social e sustentabilidade.” (SOUZA, 2022, p. 61).

REFERÊNCIAS

- ARROYO, Miguel G. **Currículo, território em disputa**. Petrópolis, RJ: Ed. Vozes, 2013.
- AUSUBEL, David. **Aquisição e retenção de conhecimentos: uma perspectiva cognitiva**. Trad. Lígia Teopisto. Lisboa: Plátano Edições Técnicas, 2003.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Catálogo Nacional de Cursos Superiores de Tecnologia**. 3. ed. Brasília: MEC, 2016.
- BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. [LDBEN]. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Brasília, 1996. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19394.htm. Acesso em: 16 jan. 2023.
- BRASIL. Ministério da Educação e do Desporto, Conselho Nacional de Educação. **Parecer CNE/CES no 776/97**. Brasília, DF; 1997. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES0776.pdf>. Acesso em: 16 jan. 2023.
- CEBRASPE. Centro Brasileiro de Pesquisa em Avaliação e Seleção e de Promoção de Eventos. **Plano de desenvolvimento institucional - PDI, documento contemplando políticas voltadas para as modalidades presencial e a distância**. Autor: SOUSA, José Vieira de.; Coord. GRIBOSKI, Claudia Maffini, Brasília, DF, 2022. (Termo de Referência n. 020, Código n. 2021-020, Projeto "Uma Universidade Distrital" – Termo de Colaboração n. 2/2020, Fundação de Apoio à Pesquisa do Distrito Federal – FAPDF, Fundação Universidade Aberta do Distrito Federal – FUNAB, Centro Brasileiro de Pesquisa em Avaliação e Seleção e de Promoção de Eventos – CEBRASPE) (a).
- CORTELAZZO, A. L. **Organização didático-pedagógica dos cursos com métodos, técnicas e metodologias: metodologias ativas de ensino e aprendizagem**. [Projeto "Uma Universidade Distrital". Termo de colaboração n. 2/2020]. Brasília, DF: CEBRASPE: FAPDF: FUNAB, 2021.
- COUTINHO, C. P.; LISBOA, E. S. Sociedade da Informação, do conhecimento e da aprendizagem: desafios para educação no século XXI. In: **Revista de Educação**, v. 18. n. 1, 2011, p. 5-22. Disponível em: <http://hdl.handle.net/1822/14854>. Acesso em: 16 jan. 2023.
- DISTRITO FEDERAL. **Lei Orgânica do Distrito Federal**. 1993. Disponível em: https://www.sinj.df.gov.br/sinj/DetalhesDeNorma.aspx?id_norma=66634. Acesso em: 16 jan. 2023.
- DISTRITO FEDERAL. Portaria nº 405, de 19 de setembro de 2017. **Diário Oficial do Distrito Federal**, Brasília: n. 181 de 20 set. 2017, p. 5, col. 1. Disponível em: https://www.sinj.df.gov.br/sinj/DetalhesDeNorma.aspx?id_norma=3549aff35ef64a409d19508b1fbde3ac. Acesso em: 16 jan. 2023.
- DISTRITO FEDERAL. Decreto nº 39.218, de 6 de julho de 2018. Altera a nomenclatura e a estrutura administrativa da Academia de Polícia Civil do Distrito Federal, que passa a se chamar Escola Superior de Polícia Civil e dá outras providências. **Diário Oficial do Distrito Federal**, Edição Extra, Brasília, n. 48, 6 jul. 2018 p. 1, col. 2. Disponível em: http://www.tc.df.gov.br/sinj/DetalhesDeNorma.aspx?id_norma=efa1246005244310947ba2957268d2a2. Acesso em: 16 jan. 2023.

DISTRITO FEDERAL. Lei complementar n. 987, de 26 de julho de 2021. Autoriza a criação e define as áreas de atuação da Universidade do Distrito Federal (UnDF) e dá outras providências. **Diário Oficial do Distrito Federal**, Suplemento, Brasília: n. 140, 27 jul. 2021a, p. 5.

DISTRITO FEDERAL. Decreto n. 42.333, de 26 julho de 2021. Institui a Universidade do Distrito Federal - UnDF e dá outras providências. **Diário Oficial do Distrito Federal**, Brasília, n. 140, 27 jul. 2021b, p. 3.

DISTRITO FEDERAL. Lei n. 403, de 29 de dezembro de 1992. Autoriza o Poder Executivo a implantar a Universidade Aberta do Distrito Federal UnAB/DF e dá outras providências. **Diário Oficial do Distrito Federal**, Brasília, n. 263, 30 dez. 1992, p. 1.

DISTRITO FEDERAL. Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal. (SEEDF). Portaria nº 195, de 8 de setembro de 2008. Autoriza o funcionamento do Curso de Graduação em Enfermagem a ser implantado na Escola Superior de Ciências da Saúde – ESCES. **Diário Oficial do Distrito Federal**, Brasília, n. 179, 9 set. 2008.

DISTRITO FEDERAL. **Regimento Geral** da Universidade do Distrito Federal Professor Jorge Amaury Maia Nunes - UnDF. (2022a). Disponível em: <http://www.universidade.df.gov.br/regimento-geral/> Acesso em 16 Jan. 2023.

DISTRITO FEDERAL. Universidade do Distrito Federal Professor Jorge Amaury Maia Nunes (UnDF). Resolução n. 3, de 12 de maio de 2022. Dispõe sobre o Estatuto da Universidade do Distrito Federal (UnDF) (2022b). **Diário Oficial do Distrito Federal**, Brasília, 16 de maio de 2022, Seção 1, p. 8-13.

FERREIRA, Andréia A.; SILVA, Bento D. da. Comunidade de prática on-line: uma estratégia para o desenvolvimento profissional dos professores de história. **Educação em Revista**, v. 30, n. 1, p. 37-64, 2014.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 25 ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

GASPARIN, João Luiz. **Uma didática para a pedagogia histórico-crítica**. Campinas: Autores Associados, 2012.

GONZÁLEZ REY, Fernando Luis. O sujeito que aprende: desafios do desenvolvimento do tema da aprendizagem na psicologia e na prática pedagógica. In: TACCA, Maria Carmen Vilella Rosa (org.). **Aprendizagem e trabalho pedagógico**. 2. ed. Campinas, SP: Editora Alínea, 2008.

GONZÁLEZ REY, Fernando Luis. Psicologia e educação: desafios e projeções. In: RAYS, O. A. (org.). **Trabalho pedagógico: realidades e perspectivas**. Porto Alegre: Sulina, 1999.

GONZÁLEZ REY, Fernando Luis. **Sujeito e subjetividade: uma aproximação histórico-cultural**. Tradução de Raquel Souza Lobo Guzzo. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2005.

LIMA, Cybelle Rolim et al. **Desafio da interdisciplinaridade na formação profissional do nutricionista**: um relato de experiência. Rev. Docência Ens. Sup., Belo Horizonte, v. 7, n. 2, p. 166-181, jul./dez. 2017

MARTÍNEZ, Albertina Mitjáns. Aprendizagem criativa no ensino superior: a significação da dimensão subjetiva. In: MARTÍNEZ, A. M.; TACCA, M. C. (org.) **A complexidade da aprendizagem**: destaque ao ensino superior. Campinas, SP: Alínea, 2009.

MITJÁNS, A.; ALVAREZ, P. (orgs.). **O sujeito que aprende**: diálogo entre a psicanálise e o enfoque histórico-cultural. Brasília: Liberlivro, 2014.

MORAN, José; BACICH, Lilian (orgs.). **Metodologias ativas para uma educação inovadora**: uma abordagem teórico-prática. Porto Alegre: Penso, 2017. Disponível em: <https://curitiba.ifpr.edu.br/wp-content/uploads/2020/08/Metodologias-Ativas-para-uma-Educacao-Inovadora-Bacich-e-Moran.pdf>. Acesso em: 16 jan. 2023.

MORIN, Edgar. **Introdução ao pensamento complexo**. Tradução de Eliane Lisboa. Porto Alegre: Ed. Sulina, 2005.

MORIN, E. **Ensinar a viver**: manifesto para mudar a educação. Tradução de Edgard de Assis Carvalho e Mariza Perassi Bosco. Porto Alegre: Sulina, 2015.

PERRENOUD, Philippe. **Construir as competências desde a escola**. São Paulo: Artmed, 2001.

PETERSON, P.; MCCARTHEY, S. **Restructuring in the classroom**: teaching, learning, and School Organization. 1996.

RECINE, E; MORTOZA, AS. **Consenso sobre habilidades e competências do nutricionista no âmbito da saúde coletiva**. Brasília: Observatório de Políticas de Segurança e Nutrição (OPSAN/UNB), 2013. 64 p.

SANFELICE, José Luis. História das instituições escolares: desafios teóricos. **Periódico do Programa de Pós Graduação em Educação da UCDB**, Campo Grande-MS, n. 25, p. 11-17, jan./jun. 2008. Disponível em: <https://www.serie-estudos.ucdb.br/serie-estudos/article/view/212/209>. Acesso em: 16 jan. 2023.

SANTOS, Boaventura de Sousa. **A Universidade do século XXI**: para uma reforma democrática e emancipatória da Universidade. 3.ed. São Paulo: Cortez, 2010.

SOUZA, J. V. **Educação superior no Distrito Federal**: consensos, conflitos e transformações na configuração de um campo. Brasília: Liber; FE/Universidade de Brasília, 2013.

SOUZA, J. V. Coordenação de Cláudia Maffini Griboski. **Plano de desenvolvimento institucional – PDI, contemplando políticas voltadas para as modalidades presencial e a distância 2022-2026**. [Projeto "Uma Universidade Distrital". Termo de colaboração n. 2/2020]. Brasília, DF: CEBRASPE: FAPDF: FUNAB, 2022.

TOBÓN, Sergio. **Formación integral y competencias**: pensamiento complejo, currículo, didáctica y evaluación. 4. ed. Bogotá: ECOE, 2013.

TORRES, P. L.; IRALA, E. A. F. Aprendizagem colaborativa: teoria e prática. *In*: TORRES, P. L. (org.). **Complexidade**: redes e conexões na produção do conhecimento. v. 1. Curitiba: SENARPR, 2014.

TUNES, E.; TACCA, M.C. V. R.; BARTHOLO JR., R. S. O professor e o ato de ensinar. **Caderno de Pesquisa**, São Paulo. v. 35, n. 12, p. 689-698, set./dez., 2005.

VILLAS BOAS, Benigna. Avaliação formativa e formação de professores: ainda um desafio. **Revista Linhas críticas**, Brasília, v. 12, n. 22, p. 75-90, jan./jun. 2006.

APÊNDICES

APÊNDICE 1

LABORATÓRIO DE HIGIENE DE ALIMENTOS (LHA)

Item	Descrição	Quantidade
EQUIPAMENTOS		
1	Analizador de atividade de água	1
2	Aagitador Magnético e Chapa de Aquecimento 5L	1
3	Ar-condicionado 18 mil BTU	1
4	Autoclave horizontal	1
5	Autoclave Vertical Analógica 18 L	1
6	Balança analítica	1
7	Balança determinadora de umidade	1
8	Balança semi-analítica 3,330 kg	1
9	Banho-maria Digital	1
	Câmara fria	1
10	Capela de exaustão de gases	1
11	Capela de fluxo laminar vertical	1
12	Chuveiro e lava olhos emergência	1
13	Computador All in one	1

14	Contador eletrônico de colônias	1
15	Destilador de água 2 litros PILSEN	1
16	Estereomicroscópio binocular	1
17	Estufa de cultura bacteriológica 40L	1
18	Estufas Esterilização e secagem	1
19	Fogareiro	1
20	Homogeneizador Stomacher + 60% imposto	1
21	Impressora	1
22	Incubadora 120 litros 220v	1
23	Jarra de anaerobiose	1
24	Microondas	1
25	Microscópio Estereoscópico Trinocular ZOOM DI-152T	1
26	Refrigerador	1
UTENSÍLIOS		
1	Alça de Drigasky de vidro	6
2	Alça de níquel	6
3	Alça de Platina	3
4	Barra magnética	12

5	Barrilete de PVC 5 litros	1
6	Bastão de vidro	12
7	Bico de bunsen	6
8	Estante de plástico para tubos	6
9	Estante para tubos tipo eppendorf	6
10	Estantes para tubos de metal revestida de PVC	6
11	Estojo para pipetas para autoclavar	3
12	Estojo para placa de petri, para autoclavar	3
13	Funil de inox	1
14	Kit balão volumétrico vidro 1, 5, 10, 20, 25, 50, 100, 200, 250, 500, 1000, 2000 ML	2
15	Kit becker plástico 50, 100, 150, 250, 400, 600, 1000, 2000, 4000 ML	3
16	Kit becker vidro 50, 100, 150, 250, 400, 600, 1000, 2000, 4000 ML	3
17	kit Bureta 25, 50 ML	3
18	Kit de micropipetas monocanal (AUTOMÁTICAS)	1
19	Kit Erlenmeyer plástico com tampa 50, 125, 250, 500, 1000 ML	3
20	Kit Erlenmeyer Vidro 50, 100, 125, 200, 250, 300, 500, 1000, 2000 ML	3
21	Kit Funil de plástico 30, 130, 230, 350 ML	6

22	Kit Funil de vidro 15, 30, 60, 125, 250 ML	6
23	Kit Lamparina a álcool 60, 150 ML	2
24	Kit pipeta Pipeta de vidro 0,1 - 0,2, - 0,5 - 1 ,2, 5, 10, 20, 25, 50 ML	6
25	Kit placa de petri Vidro 60X15 MM, 80X15 MM, 100X15 MM, 100X20 MM, 120X20 MM, 150X25 MM	12
26	Kit provetas plástico 10, 25, 30, 50, 100, 150, 250, 500, 1000, 2000, ML	6
27	Kit provetas Vidro 10, 25, 30, 50, 100, 150, 250, 500, 1000, 2000, ML	6
28	Kit tubo de ensaio 10X75 MM 4 ML 10X90 MM 5 ML 12X75 MM 6 ML 12X100 MM 7,5 ML 12X120 MM 9,5 ML 13X100 MM 9,5 ML 13X150 MM 13,5 ML 14X100 MM 11 ML 14X140 MM 16 ML 16X100 MM 13 ML 16X125 MM 15 ML 16X150 MM 23 ML 16X160 MM 25 ML 16X180 MM 28 ML 18X100 MM 19 ML 18X150 MM 29 ML 18X180 MM 35 ML 20X150 MM 35,5 ML 20X200 MM 49 ML 22X100 MM 28 ML 22X150 MM 43 ML 22X180 MM 50 ML 22X200 MM 57 ML 24X150 MM 50 ML 24X200 MM 70 ML 24X250 MM 87 ML	12
29	Kit Tubos de 5X30; 5X40; 7X45	24
30	Mergulhão (ebulidor)	1
31	Peras plásticas	6
32	Pinça	6
33	Pinça de madeira	6
34	Pipetador automático	1
35	Pisseta	6
36	Suporte para pipetas automáticas	1

37	Suporte para tubo em banho maria 24 TUBOS DE 2,0 ML	1
38	Tela de arame	3
39	Termômetro digital infravermelho com mira laser	3
40	Termômetro tipo espeto	6
41	Tesoura	3
MOBILIÁRIO		
1	Armário Roupeiro De Aço 20 Portas Locker Cor Cinza	1
2	ARMÁRIO DE AÇO 2 PORTAS 166CM X 75CM X 35CM	3
3	Bancada Mesa Inox 200x50x90	6
4	Kit - 5 X Banquetas Altas Iron Tolix - 76 Cm	5
5	Quadro branco	1

APÊNDICE 2

LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA

ITEM	Descrição	Quantidade
EQUIPAMENTOS		
1	Ar-condicionado 18 mil BTU	3
2	Balança precisão	6
3	Balança semi-analítica	3
4	Batedeira Planetária	6
5	Coifa de parede	6
6	Computador All in one	1
7	Fogão 4 bocas	6
8	Forno combinado	1
9	Forno elétrico	6
10	Freezer vertical	1
11	Impressora	1
12	Geladeira	2
13	Liquidificador	6
14	Microondas	6
15	Multiprocessador mini	6

16	Seladora Vácuo	1
17	Termômetros de inserção analíticos	6
18	Termômetros de inserção digital	6
MOBILIÁRIO		
1	Armário Roupeiro De Aço 20 Portas Locker Cor Cinza	1
2	Armário de aço 2 portas 166cm x 75cm x 35cm	3
3	Bancada Mesa Inox 200x50x90	6
3	Quadro branco	1
4	Kit - 5 X Banquetas Altas Iron Tolix - 76 Cm	5
UTENSÍLIOS		
1	Amassador de alho	3
2	Centrífuga De Salada Secador Verduras Manual 4 Litros	3
3	Conjunto de mini panelas 12 unidades	2
4	Conjunto de Assadeiras Tampas Rosa da Marinex, 6 Peças, Vidro	1
5	Conjunto de bacia de plástico P, M e G	3
6	Conjunto de bowl com 3 peças + tampa de plástico inox	6
7	Conjunto de jantar completo duralex	6
8	Conjunto de medidas colheres	6

9	Conjunto de medidas xícaras	6
10	Conjunto de Panelas 09 Peças	6
11	Conjunto de tupperware de plástico retangular	2
12	Descascador	3
13	Escorredor de plástico Grande	6
14	Espremedor de batata	3
15	Faqueiro 24 peças	6
16	Fouet	3
17	Jarra inox	2
18	Kit 10 Ramekin Porcelana Ramequim 200 MI	4
19	Kit 3 Formas Redonda de Fundo Removível 24cm, 26cm e 28cm	3
20	Kit 3 Pegador Pinças De Alimentos Silicone E Aço Inox Unhome	2
21	KIT 5 Forma Bolo PUDIM Redonda C/TUBO 14-16 - 18-20 - 22 Alumínio - E3	6
22	Kit Assadeira quadrada 5 tamanhos alumínio	6
23	Kit becker com bico	3
24	Kit com 10 Potes de Vidro Nadir Tamanhos Variados com Tampa	3
25	Kit Copo Americano 190ml 24 Unidades	6
26	Kit Copo Americano 300ml 24 unidades	1

27	Kit De Forma De Mini-pudim Continental (6 Peças)	2
28	Kit Espátula de silicone	3
29	Kit Formas De Bolo Assadeiras Redondas Baixa 6 Peças	6
30	Kit frigideira	6
31	Kit Funil Inox	2
32	kit Panela de pressão 3 litros e 4,5 litros	6
33	Kit Panela de pressão 2 litros	6
34	Kit Pegador Luva Silicone Térmica Panela Forno Fogão Cozinha	6
35	Kit peneira inox	2
36	Kit peneira plástico	2
37	kit Pincel de culinário	2
38	Kit Proveta Graduada 10, 25, 50, 100, 250, 500 1lt	3
39	Kit Tábua de corte média polietileno (vermelha Azul e laranja)	6
40	Kit utensílio inox	6
41	Kit utensílio nylon	6
42	Lixeira com Pedal 60L Branca com Tampa	6
43	Medidor de plástico de 1 litro	3
44	Pano multiuso rolo tipo perfex 240mx20cm 600 FOLHAS	1

45	Porta talheres com tampa	6
46	Ralador inox médio	3
47	Rolo Bobina Plástico Filme PVC 28cm X 300 Metros	1
48	Tesoura	3

APÊNDICE 3

LABORATÓRIO DE CIÊNCIA DE ALIMENTOS

Item	Descrição	Quantidade
EQUIPAMENTOS		
1	Agitador Magnético e Chapa de Aquecimento 5L	1
2	Amassadeira Rápida 05 kg MR 05 Bivolt	1
3	Análise integrada de gordura total Soxtec	1
4	Ar-condicionado 18 mil BTU	1
5	Autoclave vertical analógica 18 l	1
6	Balança analítica	1
7	Balança semi-analítica 3,330 kg	1
8	Banho-maria Digital	1
9	Capela de exaustão de gases	1
10	Capela de fluxo laminar vertical	1
11	Centrífuga de bancada	1
12	Centrífuga refrigerada	1
13	Chuveiro elava olhos emergência	1
14	Colorímetro microprocessado digital	1

15	Computador All in one	1
16	Destilador de água 2 litros PILSEN	1
17	Espectrofotômetro	1
18	Estereomicroscópio binocular	1
19	Estufas Esterilização e secagem	1
20	Fermentador cônico	1
21	Fogão Industrial 4 Bocas em Linha Queimadores Duplos 30x30 Cristal Aço	1
22	Forno mufla digital 2 litros	1
23	Freezer e Refrigerador Horizontal Metalfrio 546 litros	1
24	Impressora	1
25	Incubadora 120 litros 220v	1
26	Liofilizador	1
27	Medidor de Bancada para EC/TDS/Salinidade/Resistividade	1
28	Medidor de ph de Bancada Microprocessado Bivolt	1
29	Refratômetro Digital de Bancada	1
30	Refratômetro digital para% de açúcar	1
31	Refrigerador	1
32	Rotaevaporador digital	1

33	Unidade de Digestão Kjeldhal DK20	1
UTENSÍLIOS		
1	Bastão de vidro	12
2	Bico de bunsen	6
3	Cadinho para mufla	12
4	Estante de plástico para tubos	6
5	Estante para tubos tipo eppendorf	6
6	Estantes para tubos de metal revestida de PVC	6
7	Estojo para pipetas para autoclavar	3
8	Estojo para placa de petri, para autoclavar	3
9	Funil de inox	1
10	Kit balão volumétrico vidro 1, 5, 10, 20, 25, 50, 100, 200, 250, 500, 1000, 2000 ML	2
11	Kit becker plástico 50, 100, 150, 250, 400, 600, 1000, 2000, 4000 ML	3
12	Kit becker vidro 50, 100, 150, 250, 400, 600, 1000, 2000, 4000 ML	3
13	kit Bureta 25, 50 ML	3
14	Kit de micropipetas monocanal (AUTOMÁTICAS)	1
15	Kit Erlenmeyer plástico com tampa 50, 125, 250, 500, 1000 ML	3

16	Kit Erlenmeyer Vidro 50, 100, 125, 200, 250, 300, 500, 1000, 2000 ML	3
17	Kit Funil de plástico 30, 130, 230, 350 ML	6
18	Kit Funil de vidro 15, 30, 60, 125, 250 ML	6
19	Kit pipeta Pipeta de vidro 0,1 - 0,2, - 0,5 - 1 ,2, 5, 10, 20, 25, 50 ML	6
20	Kit provetas plástico 10, 25, 30, 50, 100, 150, 250, 500, 1000, 2000, ML	6
21	Kit provetas Vidro 10, 25, 30, 50, 100, 150, 250, 500, 1000, 2000, ML	6
22	Kit tubo de ensaio 10X75 MM 4 ML 10X90 MM 5 ML 12X75 MM 6 ML 12X100 MM 7,5 ML 12X120 MM 9,5 ML 13X100 MM 9,5 ML 13X150 MM 13,5 ML 14X100 MM 11 ML 14X140 MM 16 ML 16X100 MM 13 ML 16X125 MM 15 ML 16X150 MM 23 ML 16X160 MM 25 ML 16X180 MM 28 ML 18X100 MM 19 ML 18X150 MM 29 ML 18X180 MM 35 ML 20X150 MM 35,5 ML 20X200 MM 49 ML 22X100 MM 28 ML 22X150 MM 43 ML 22X180 MM 50 ML 22X200 MM 57 ML 24X150 MM 50 ML 24X200 MM 70 ML 24X250 MM 87 ML	12
23	Kit Tubos de 5X30; 5X40; 7X45	24
24	Mergulhão (ebulidor)	1
25	Peras plásticas	6
26	Pinça	6
27	Pinça de madeira	6
28	Pipetador automático	1
29	Pisseta	6

30	Suporte para pipetas automáticas	1
31	Suporte para tubo em banho maria 24 TUBOS DE 2,0 ML	1
32	Tela de arame	3
33	Termômetro digital infravermelho com mira laser	3
34	Termômetro tipo espeto	6
35	Tesoura	3
MOBILIÁRIO		
1	Armário Roupeiro De Aço 20 Portas Locker Cor Cinza	1
2	ARMÁRIO DE AÇO 2 PORTAS 166CM X 75CM X 35CM	3
4	Kit - 5 X Banquetas Altas Iron Tolix - 76 Cm	5
5	Quadro branco	1

APÊNDICE 4

LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL (LAN)

Item	Descrição	Quantidade
EQUIPAMENTOS		
1	Adipômetro Científico Digital	10
2	Adipômetro científico analógico	10
3	Aparelho de Bioimpedância com Ângulo de Fase Tetrapolar Profissional	1
4	Aparelho de Pressão Digital	10
5	Aparelho de Pressão Manual Premium	10
6	Ar condicionado 18 mil BTU	1
7	Balança Mecânica Adulto 110 CH G vertical (180 Kg)	2
8	Balança de bioimpedância para laboratório	1
9	Balança de piso portátil digital	10
10	Computador All in one	1
11	Disco IMC	25
12	Estadiômetro MD Compacto Para Medição De Altura	5
13	Estadiômetro Vertical Portátil	2
21	Impressora	1
14	Estetoscópio Duplo	10

15	Infantômetro Medidor De Comprimento	2
16	Trena Corporal Antropométrica Fita Em Aço	10
MOBILIÁRIO		
1	Armário de aço 2 portas 166CM X 75CM X 35CM	1
2	Cadeira mocho alto	1
3	Cadeira universitária	25
4	Maca dobrável essencial madeira com capa PRETA	1

Ementário do Curso de Nutrição

1º SEMESTRE - UnDF NUTRIÇÃO NOTURNO

UNIDADE CURRICULAR: Bioquímica e Biofísica

CARGA HORÁRIA: 105 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 15 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Compreender os princípios básicos de bioquímica e biofísica e sua importância na nutrição e saúde.
- Identificar e descrever as principais biomoléculas e suas funções no metabolismo humano.
- Aplicar conhecimentos bioquímicos e biofísicos na análise de processos metabólicos.
- Relacionar os processos bioquímicos e biofísicos com a prática nutricional e a promoção da saúde.
- Avaliar o impacto das alterações bioquímicas e biofísicas na saúde e na doença.

CONTEÚDO

Bioquímica:

- Introdução à Bioquímica: Conceitos básicos e importância na nutrição.
- Estrutura e Função das Biomoléculas: Carboidratos, proteínas, lipídios e ácidos nucleicos.
- Metabolismo de Carboidratos: Glicólise, ciclo de Krebs, glicogênese e glicogenólise.
- Metabolismo de Lipídios: Beta-oxidação, síntese de ácidos graxos e lipogênese.
- Metabolismo de Proteínas: Catabolismo de aminoácidos, ciclo da ureia e síntese proteica.
- Enzimas: Estrutura, função, cinética enzimática e regulação.
- Bioenergética: Cadeia respiratória e fosforilação oxidativa.
- Vitaminas e Minerais: Funções bioquímicas e importância nutricional.

Biofísica:

- Introdução à Biofísica: Conceitos básicos e importância na nutrição.
- Membranas Biológicas: Estrutura, função e propriedades biofísicas.
- Transporte de Solutos: Difusão, osmose, transporte ativo e passivo.
- Potenciais de Membrana: Potencial de repouso e potencial de ação.
- Biofísica das Proteínas: Estrutura, dinâmica e interação com outras moléculas.
- Técnicas Biofísicas: Espectroscopia, calorimetria e eletroforese.

PRÉ REQUISITOS: Não se aplica

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Unidade curricular voltada para apresentar as bases da bioquímica e da biofísica. Aulas teóricas e práticas, incluindo aulas de laboratório. Água, ácidos e bases, características físico-químicas e funcionais das principais biomoléculas: carboidratos, lipídeos, aminoácidos, nucleotídeos, ácidos nucleicos, bioenergética, funcionamento enzimático, conceitos de metabolismo, anabolismo e catabolismo, metabolismo de carboidratos, ciclo de Krebs, metabolismo de lipídeos, metabolismo dos compostos nitrogenados, cadeia de transporte de elétrons e fosforilação oxidativa, metabolismo de proteínas, regulação metabólica. Aplicação dos conhecimentos na prática de nutrição como: estudo do metabolismo celular de carboidratos, proteínas e lipídios, nutrição esportiva e vias glicolíticas aeróbica e anaeróbica, diferentes tipos de diabetes, ácidos graxos etc.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. LEHNINGER, A. L. **Princípios da bioquímica**. São Paulo: Sarvier, 2007
2. MARZOCCO, A., TORRES, B. B., **Bioquímica Básica**, 4^a Edição, 2015, Gen/Guanabara-Koogan, Rio de Janeiro – RJ.
3. BERG, Jeremy M.; TYMOCZKO, John L.; J., Jr. Gatto G.; STRYER, Lubert. **Bioquímica**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ALBERTS, B. **Biologia molecular da célula**. Porto Alegre: Artmed. 2017
2. JUNQUEIRA & CARNEIRO. **Biologia celular e molecular**. 9. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2023.
3. NELSON, D. L.; COX, M. M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. 5.ed.; Porto Alegre, RS: Artmed, 2022.

UNIDADE CURRICULAR: Anatomia Humana

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS:

- Compreender a estrutura e a organização do corpo humano.
- Identificar e descrever os sistemas anatômicos e suas inter-relações.
- Aplicar conhecimentos de anatomia na prática clínica e em outras áreas da saúde.
- Utilizar terminologia anatômica de forma adequada.
- Reconhecer variações anatômicas normais e suas implicações na nutrição e saúde humana.

CONTEÚDO:

- Introdução à Anatomia: Terminologia e planos anatômicos.
- Sistema Esquelético: Estrutura, função e principais ossos.
- Sistema Muscular: Tipos de músculos, estrutura e funções.
- Sistema Cardiovascular: Anatomia do coração e principais vasos sanguíneos.
- Sistema Respiratório: Estrutura e função dos órgãos respiratórios.
- Sistema Digestório: Anatomia e função dos órgãos do sistema digestivo.
- Sistema Urinário: Estrutura e função dos órgãos urinários.
- Sistema Reprodutor: Anatomia dos sistemas reprodutores masculino e feminino.
- Sistema Nervoso: Estrutura e função do sistema nervoso central e periférico.
- Sistema Endócrino: Glândulas e hormônios.
- Sistema Tegumentar: Estrutura e função da pele e anexos.
- Sistema Linfático e Imunológico: Estrutura e função.
- Variações Anatômicas: Considerações clínicas e implicações.

PRÉ REQUISITOS: Não se aplica

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Estudo da estrutura anatômica do corpo humano, abordando a organização dos diferentes sistemas e suas inter-relações funcionais. Promover o entendimento da terminologia anatômica, das variações normais e de suas aplicações clínicas. As aulas teóricas e práticas são direcionadas para o desenvolvimento de competências essenciais para a prática na área da saúde, integrando conhecimentos anatômicos com as necessidades profissionais dos alunos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. NETTER, F. H. **Atlas de Anatomia Humana**. Elsevier, 2018
2. TORTORA, G. J., & DERRICKSON, B. H. **Princípios de Anatomia e Fisiologia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2023
3. SOBOTTA, J. **Atlas Prático de Anatomia Humana**. Guanabara Koogan, 2019.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. DRAKE, Richard L.; VOGL, A W.; MITCHELL, Adam W M. Gray - **Anatomia Clínica para Estudantes**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021.
2. DRAKE, Richard. **Gray's Anatomia Básica**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2013.
3. GILROY, A. M., MACPHERSON, B. R., & ROSS, L. M. **Atlas de Anatomia, 3ª Edição**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2017

UNIDADE CURRICULAR: Citologia, Histologia e Embriologia

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Compreender os princípios básicos de citologia, histologia e embriologia, dos processos normais e alterados, e sua importância na nutrição e saúde.
- Identificar e descrever a estrutura e função das células, tecidos e órgãos do corpo humano.
- Relacionar os conhecimentos de citologia e histologia com as funções nutricionais e metabólicas do organismo.
- Entender o desenvolvimento embrionário e suas implicações na nutrição e saúde.
- Aplicar os conhecimentos adquiridos na prática clínica e na promoção da saúde.

CONTEÚDO

- Biologia celular e molecular
- Genética
- Embriologia
- Histologia

PRÉ REQUISITOS: Não se aplica

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Estudo voltado para as bases biológicas do curso. Célula eucariota animal e vegetal, principais organelas e funções, transporte transmembrana, sinalização celular, reprodução celular, estrutura do DNA e do RNA, transcrição, replicação e tradução do DNA, síntese de proteínas. Conceitos e fundamentos da genética clássica, bases da hereditariedade, leis de Mendel, anomalias cromossômicas, interpretação de heredogramas, fundamentos da genética molecular, manipulação gênica, fundamentos da epigenética. Formação dos gametas, fecundação, desenvolvimento do embrião, da placenta e das membranas extraembrionárias, organogênese. Principais tecidos do corpo humano, morfofisiologia dos tecidos epiteliais, conjuntivos propriamente dito, cartilaginoso, ósseo, musculares e nervoso. Aplicação na prática de nutrição, como apresentação dos nutrientes contidos nas células animais e vegetais, nutrição celular, doenças genéticas e hereditárias, patologias relacionadas a defeitos ou distúrbios celulares etc.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ALBERTS, B. **Biologia molecular da célula**. Porto Alegre: Artmed. 2017
2. JUNQUEIRA & CARNEIRO. **Histologia Básica: texto e atlas**. 14. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2023.
3. SADLER, T.W. Langman **Embriologia Médica**. 14 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. JUNQUEIRA & CARNEIRO. **Biologia celular e molecular**. 9. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2023.
2. GARTNER, Leslie P.; LEE, Lisa M J. **Gartner & Hiatt Histologia Texto e Atlas**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2024.
3. MOORE, Keith L.; PERSAUD, T.V.N; TORCHIA, Mark G. **Embriologia Básica**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022.

UNIDADE CURRICULAR: Fundamentos da Alimentação e Nutrição

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Identificar os espaços de atuação e atribuições do/a nutricionista e do/a técnico/a em nutrição e dietética;
- Perceber a relação entre o ser humano e o alimento como objeto central da sua prática profissional
- Embasar a atuação profissional nas Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas, no conhecimento técnico-científico, nos fundamentos da ética e da bioética e em pareceres, protocolos, diretrizes e atos normativos oficiais;
- Valorizar a interface da ciência da Nutrição com as múltiplas dimensões da alimentação humana (biológicas, sociais, culturais, religiosas, históricas, políticas, econômicas e ambientais, entre outras), no contexto do direito humano à alimentação adequada, para uma abordagem profissional integral do sujeito, da sociedade e do sistema alimentar.

PRÉ REQUISITOS: Não se aplica

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Introdução à alimentação e nutrição: a história da nutrição como ciência. Nutrição e Alimentação como campos científicos e profissionais. Compreensão das bases pedagógicas e a estrutura geral do curso de Nutrição da UnDF. Áreas de atuação do nutricionista; o papel do nutricionista na saúde; competências do nutricionista. Resoluções e diretrizes que fundamentam a atuação do nutricionista. Exercício profissional nas diversas áreas de atuação do nutricionista.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CANESQUI, AM; GARCIA, RWD (org). **Antropologia e Nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005.
2. CASCUDO, L C. **História da alimentação no Brasil**. 3 ed. São Paulo: Global, 2004. 954p.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. Disponível em:
https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CONTRERA, J, ARNAIS, M.G. **Alimentação, sociedade e cultura**. FIOCRUZ, 2011.
2. KAC G; SICHIERI R. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro:Fiocruz/Atheneu, 2007.
3. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. **Histórico do nutricionista no Brasil**. 1939-1989. São Paulo: Atheneu, 1991. 444p

UNIDADE CURRICULAR: Metodologias problematizadoras I

CARGA HORÁRIA: 20 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

PRÉ REQUISITOS: Não se aplica

EMENTA PROPOSTA: Inserção do estudante na proposta metodológica da universidade e do curso. Desenvolvimento do sentimento de pertencimento à universidade. Desenvolvimento de atividades por meio de metodologias problematizadoras, trabalho coletivo e colaborativo. Aprendizagem Baseada em Problemas. Concepção metodológica que se constitui como ponto de partida para a formação de atitudes problematizadoras na futura atuação profissional e cidadã.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BACICH, L.; MORÁN, J. **Metodologias ativas para uma educação inovadora**. Porto Alegre: Penso, 2018.
2. DECKER, I. R.; BOUHUIJS, P. **A. J. Aprendizagem Baseada em Problemas e Metodologia de Problematização:** Identificando e Analisando Continuidades e Descontinuidades nos Processos de Ensino-Aprendizagem. In: ARAÚJO, U. F.; SASTRE, G. (orgs.). **Aprendizagem Baseada em Problemas no Ensino Superior**. São Paulo: Summus, 2009.
3. MUNIZ, Luciana Soares; FERREIRA, Juliene Madureira; LIMA, Lucianna Ribeiro de; MITJÁNS MARTÍNEZ, Albertina (orgs.). **Aprendizagem e trabalho pedagógico: criatividade e inovação em foco**. Uberlândia: EDUFU, 2022.
4. RIBEIRO, L. R. C. **Aprendizagem baseada em problemas: PBL: uma experiência no ensino superior**. São Carlos: UFSCar, 2008. ZABALA, A; ARNAU, L. **Como aprender e ensinar competências**. Porto Alegre: Artmed, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. AUSUBEL, D. P. **A aprendizagem significativa: a teoria de David Ausubel**. São Paulo: Moraes, 1982.
2. CORREA, A. K. **Metodologia problematizadora e suas implicações para a atuação docente:** relato de experiência. *Educ. Rev.*, v. 27, n. 3, p. 61-77, 2011.
3. FILHO, A. P. **Características do aprendizado do adulto. Medicina**. Ribeirão Preto, v. 40, n. 1, p. 7-16, jan/mar, 2007. MORAN, J. **A educação que desejamos: novos desafios e como chegar lá**. 5. ed. Campinas: Papirus, 2012.

4. PELIZZARI, A.; KRIEGL, M. L.; BARON, M. P.; FINCK, N. T. L.; DOROCINSKI, S. I. Teoria da Aprendizagem Significativa segundo Ausubel. Revista PEC, Curitiba, v. 2, nº 1, p. 37-42, jul. 2001/jul. 2002.
 5. VEIGA, Ilma Passos Alencastro (org.). Metodologia participativa e as técnicas ensino-aprendizagem. Curitiba: CRV, 2017. p. 75-85.
- VEIGA, Ilma Passos Alencastro (org.). Técnicas de ensino: novos tempos, novas configurações. Campinas, SP: Papirus, 2011.

2º SEMESTRE - UnDF NUTRIÇÃO NOTURNO

UNIDADE CURRICULAR: Fisiologia Humana 1

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 5 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Compreender os conceitos fundamentais da fisiologia humana.
- Identificar e descrever a estrutura e a função dos principais sistemas do corpo humano.
- Relacionar os princípios fisiológicos com a nutrição e a saúde.

CONTEÚDO

- Introdução à Fisiologia Humana: Conceitos básicos, homeostase e organização do corpo humano.
- Sistema Nervoso: Estrutura, função, neurotransmissores e sinapses, divisão do sistema nervoso central e periférico.
- Sistema Muscular: Tipos de músculo, contração muscular, metabolismo muscular.
- Sistema Cardiovascular: Estrutura do coração, ciclo cardíaco, regulação da pressão arterial, circulação sistêmica e pulmonar.
- Sistema Respiratório: Estrutura das vias respiratórias, mecânica da respiração, troca gasosa e transporte de gases.
- Sistema Digestório: Estrutura e função dos órgãos digestivos, digestão e absorção de nutrientes.

PRÉ REQUISITOS:

- Bioquímica e biofísica
- Anatomia humana
- Citologia, histologia e embriologia

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Aborda os princípios básicos da fisiologia humana, com foco nos sistemas nervoso, muscular, cardiovascular, respiratório e digestório. Através de aulas teóricas, os alunos compreenderão as funções e a importância desses sistemas no corpo humano, bem como sua relação com a nutrição e a saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. GUYTON, A. C.; HALL, J. E. **Fundamentos de Fisiologia**. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2023.
2. BERNE, R. M.; LEVY, M. N. **Fisiologia**. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.
3. FOX, S. I. **Fisiologia Humana**. 7. ed. São Paulo: McGraw-Hill, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. SILVERTHORN, D. U. **Fisiologia Humana: Uma Abordagem Integrada**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2016.
2. WAUGH, Anne. Ross & Wilson - **Anatomia e Fisiologia Integradas**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021
3. CURI, R.; ALMEIDA, R. C. **Fisiologia Básica para Ciências da Saúde**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2018.

UNIDADE CURRICULAR: Microbiologia Básica

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Compreender os princípios fundamentais da microbiologia, incluindo a estrutura, fisiologia e genética dos microrganismos.
- Identificar e caracterizar os principais grupos de microrganismos (bactérias, vírus, fungos e protozoários).
- Avaliar a importância dos microrganismos nos ecossistemas e suas interações com outros organismos, incluindo os humanos.

CONTEÚDO

- Introdução à Microbiologia: História, importância e campos de atuação.
- Estrutura e Função dos Microrganismos: Morfologia bacteriana, estrutura de vírus, fungos e protozoários.
- Crescimento e Reprodução Microbiana: Ciclo de crescimento bacteriano, fatores que afetam o crescimento microbiano.
- Genética Microbiana: Mutações, transferência genética, regulação da expressão gênica.
- Métodos de Cultivo e Identificação: Técnicas de cultivo, coloração e identificação microbiana.
- Métodos de Controle Microbiano: Esterilização, desinfecção, métodos físicos e químicos de controle.
- Ecologia Microbiana: Interações microbianas, biomas microbianos, microbiota humana.

PRÉ REQUISITOS: Bioquímica e biofísica

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Introduz os alunos aos fundamentos da microbiologia, abordando a estrutura, fisiologia e genética dos principais grupos de microrganismos. Serão estudadas as metodologias de controle microbiano e as interações ecológicas dos microrganismos com o meio ambiente e outros organismos, incluindo os humanos. A UC visa fornecer uma base sólida para entender a microbiologia em contextos diversos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. MADIGAN, M. T.; MARTINKO, J. M.; PARKER, J. **Brock: Biologia dos Microrganismos**. 14. ed. São Paulo: Pearson, 2016.

2. WILLEY, J. M.; SHERWOOD, L. M.; WOOLVERTON, C. J. **Microbiologia de Prescott**. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.
3. TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. **Microbiologia**. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BLACK, Jacquelyn G.; BLACK, Laura J. **Microbiologia - Fundamentos e Perspectivas**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021.
2. FORSYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. Porto Alegre: Grupo A, 2013.
3. FADER, Robert C. **Burton - Microbiologia para as Ciências da Saúde**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021.

UNIDADE CURRICULAR: Imunologia

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS:

- Compreender os princípios básicos da imunologia e sua importância na saúde humana.
- Identificar e descrever os componentes do sistema imunológico e suas funções.
- Aplicar conhecimentos de imunologia na prática da nutrição, especialmente na prevenção e manejo de doenças.
- Entender a relação entre nutrição, alimentação e sistema imunológico.
- Reconhecer a importância da imunonutrição e sua aplicação na prática clínica e comunitária.

CONTEÚDO:

- Introdução à Imunologia: Conceitos básicos e terminologia.
- Componentes do Sistema Imunológico: Células, tecidos e órgãos envolvidos na resposta imune.
- Imunidade Inata: Barreiras físicas, químicas e biológicas, fagocitose, inflamação e resposta imediata.
- Imunidade Adaptativa: Linfócitos B e T, anticorpos, memória imunológica.
- Resposta Imunológica: Mecanismos de defesa contra patógenos, reconhecimento e eliminação.
- Nutrição e Imunidade: Influência dos nutrientes na resposta imune, papel de vitaminas e minerais.
- Imunonutrição: Alimentos funcionais e compostos bioativos que modulam o sistema imunológico.
- Imunodeficiências e Doenças Autoimunes: Papel da nutrição na prevenção e manejo.
- Inflamação Crônica e Doenças Relacionadas: Impacto da nutrição na modulação da inflamação.
- Microbiota Intestinal e Imunidade: Relação entre flora intestinal, dieta e sistema imunológico.
- Alergias e Intolerâncias Alimentares: Mecanismos imunológicos e estratégias nutricionais.
- Vacinas e Imunização: Princípios, importância e papel da nutrição no suporte à vacinação.

PRÉ-REQUISITOS:

- Bioquímica e biofísica
- Citologia, histologia e embriologia

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Estudo da imunologia com enfoque na sua aplicação à nutrição. A unidade aborda os componentes e funções do sistema imunológico, destacando a importância da alimentação e dos nutrientes na modulação da resposta imune. Serão explorados conceitos de imunonutrição, impacto da dieta na saúde imunológica, além de estratégias nutricionais para prevenir e manejar imunodeficiências, inflamações crônicas, alergias e doenças autoimunes. As aulas teóricas e práticas são direcionadas para o desenvolvimento de competências essenciais na integração dos conhecimentos imunológicos com a prática da nutrição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; PILLAI, S. **Imunologia Celular e Molecular**. 10 ed. Elsevier, 2023.
2. DELVES, Peter J. **ROITT - Fundamentos de Imunologia**, 13ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018.
3. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S.; RAYMOND, J. L. **Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Elsevier, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. CORREA-SILVA, Simone; PALMEIRA, Patricia. **Nutrição e imunologia: da saúde à doença**. Barueri: Editora Manole, 2023.
2. ABBAS, Abul K.; LICHTMAN, Andrew H.; PILLAI, Shiv. **Imunologia Básica - Funções e Distúrbios do Sistema Imunológico**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021.
3. MALE, David. **Imunologia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2014.

UNIDADE CURRICULAR: Introdução à antropologia

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 5 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS:

Desenvolver a capacidade de compreensão e análise das questões culturais e sociais através dos conceitos e métodos da antropologia. Habilitar o estudante a entender a diversidade cultural e suas implicações para a prática profissional em nutrição.

CONTEÚDO:

- Introdução aos conceitos básicos da antropologia
- Diversidade cultural e relativismo cultural
- Métodos de pesquisa antropológica
- Antropologia da alimentação: significados culturais dos alimentos
- Etnografia e estudos de caso
- Cultura e identidade
- Sistemas simbólicos e práticas alimentares

PRÉ-REQUISITOS: Não se aplica

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Esta unidade curricular visa introduzir os conceitos fundamentais da antropologia, com ênfase na diversidade cultural e nos métodos de pesquisa antropológica. Será explorada a relação entre cultura e alimentação, abordando a antropologia da alimentação e os significados culturais dos alimentos. A disciplina também incluirá estudos de caso e práticas etnográficas para compreender as diferentes práticas alimentares e seus contextos culturais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. LARAIA, R. B. **Cultura: um conceito antropológico**. 29. ed. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2020.
2. GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: LTC, 1989.
3. BARROSO, Priscila F.; BONETE, Wilian J.; QUEIROZ, Ronaldo Q M. **Antropologia e cultura**. Porto Alegre: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595021853.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. MAUSS, M. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2005.

2. CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (orgs). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005. Disponível em: <http://books.scielo.org/id/v6rkd/pdf/canesqui-9788575413876.pdf>.
3. MINTZ, S. W. **Comida e antropologia - uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais, 16(47):31-42, 2001. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v16n47/7718>.

UNIDADE CURRICULAR: Culturas Digitais

CARGA HORÁRIA: 60 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

EMENTA PROPOSTA: Reflexão teórica e prática sobre as questões referentes à convergência digital e difusão de informação (âmbito de mercado, educação, entretenimento, cultura e política) e suas implicações no mundo contemporâneo. Tecnocultura, tecnologia e tecnocracia.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. JENKINS, H. **Cultura da convergência**. São Paulo: Aleph, 2008.
2. JONHSON, S. **Cultura da Interface: como o computador transforma nossa maneira de criar e comunicar**. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.
3. LÉVY, P. **Cibercultura**. Rio de Janeiro: Ed. 34, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. CASTELLS, M.. **A sociedade em rede**. São Paulo: Paz e Terra, 1999.
 2. KERBAUY, M. T. M.; ANDRADE, Thales H. N.; HAYASHI, Carlos R. M. (orgs.). **Ciência, tecnologia e sociedade no Brasil**. Campinas: Alínea, 2012.
 3. LEMOS, A.. **Cibercultura**. Porto Alegre: Sulina, 2002.
- RESNICK, M. Jardim de Infância para a Vida Toda: Por Uma Aprendizagem Criativa, Mão na Massa e Relevante para Todos. Porto Alegre: Penso, 2020.

UNIDADE CURRICULAR: Desenvolvimento Humano

CARGA HORÁRIA: 60 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

EMENTA PROPOSTA: Desenvolvimento humano: diferentes abordagens e críticas às tendências hegemônicas. A natureza cultural do desenvolvimento humano. A perspectiva cultural-histórica do desenvolvimento humano: para além de uma visão teleológica e universal. O desenvolvimento humano pela ótica da teoria da subjetividade na perspectiva histórico-cultural. Cultura da Paz.

PRÉ-REQUISITOS: Não se aplica

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. GONZÁLEZ REY, F. O sujeito, a subjetividade e o outro na dialética complexa do desenvolvimento humano. In: L. Simão; Mitjans Martínez (Orgs.). O outro no desenvolvimento humano. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.
2. VIGOTSKI, L. S. A construção do pensamento e da linguagem. São Paulo: Martins Fontes, 2001.
3. VIGOTSKI, L. S. Psicologia pedagógica. Porto Alegre: Artmed, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. DUSI, Miriam Lúcia Herrera Masotti. A construção da cultura de paz no contexto da instituição escolar. Dissertação (Mestrado em Psicologia), Universidade de Brasília, Brasília, DF, 2006.
2. GONZÁLEZ REY, F. Sujeito e subjetividade: uma aproximação histórico-cultural. Tradução de Raquel Souza Guzzo. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2003.
3. GONZÁLEZ REY, F. O social na psicologia e a psicologia social: a emergência do sujeito. Tradução de Vera Lúcia Mello Joscelyne. 3. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2012.
4. GONZÁLEZ REY, F. O pensamento de Vigotski: contradições, desdobramentos e desenvolvimento. Tradução de Lólio Lourenço de Oliveira. São Paulo: Hucitec, 2012.
5. LANE, S. & CODO, W. (orgs.). Psicologia Social: o Homem em Movimento. 1.ed. São Paulo: Brasiliense, 2006. MITJANS MARTÍNEZ. O outro e sua significação para a criatividade: implicações educacionais. In: L. Simão; Mitjans Martínez (Orgs.). O outro no desenvolvimento humano. São Paulo: Pioneira Thomson Learning, 2004.
6. MITJANS MARTÍNEZ, A.; SCOZ, B. J. L.; CASTANHO, M. I. S. (orgs). Ensino e Aprendizagem: a subjetividade em foco. Brasília: Liber livros, 2012.
7. MITJANS MARTÍNEZ, A.; ALVAREZ, P. (Orgs). O sujeito que aprende: diálogo entre a psicanálise e o enfoque histórico-cultural. Brasília: Liber Livros, 2014.

8. MORIN, E. Ensinar a viver: Manifesto para mudar a educação. Tradução de Edgar de Assis Carvalho e Mariza Perassi Bosco. Porto Alegre: Sulina, 2015.
9. ROGOFF, B. A natureza cultural do desenvolvimento humano. Tradução de Roberto Cataldo Costa. Porto Alegre: Artmed, 2005.
10. ROSSETTI-FERREIRA, M. C.; AMORIM, K. de S.; SILVE, A. P. S. Rede de significações e o estudo do desenvolvimento humano. Porto Alegre: Artmed, 2004.
11. SANTOS, M. S. dos; XAVIER, A. S.; NUNES, A. I. B. L. Psicologia do desenvolvimento: teoria e temas contemporâneos. Brasília: Liber Livro, 2009.
12. ZANELLA, A.V. Vigotski: contexto, contribuições à psicologia e o conceito de zona de desenvolvimento proximal. 2ª edição revista e ampliada. Itajaí: Univali, 2014.

3º SEMESTRE - UnDF NUTRIÇÃO NOTURNO

UNIDADE CURRICULAR: Microbiologia e higiene dos Alimentos

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Identificar os principais microrganismos patogênicos e deteriorantes em alimentos.
- Compreender os princípios da higiene e segurança alimentar.
- Aplicar métodos de controle microbiológico em alimentos para prevenir doenças de origem alimentar.

CONTEÚDO

- Introdução à Microbiologia de Alimentos: Importância e impacto na saúde pública.
- Patógenos Alimentares: Bactérias, vírus, fungos e parasitas comuns em alimentos.
- Fatores que Afetam o Crescimento Microbiano em Alimentos: Temperatura, umidade, pH, atividade de água.
- Métodos de Controle Microbiano em Alimentos: Conservação por calor, frio, radiação, aditivos químicos e biológicos.
- Higiene e Segurança Alimentar: Práticas de higiene na manipulação de alimentos, controle de contaminação cruzada.
- Sistemas de Qualidade e Segurança Alimentar: Boas Práticas de Fabricação (BPF), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

PRÉ REQUISITOS: Microbiologia básica

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Aborda a microbiologia dos alimentos com ênfase nos patógenos alimentares e nos métodos de controle microbiano para garantir a segurança dos alimentos. Serão discutidos os fatores que afetam o crescimento microbiano nos alimentos e as práticas de higiene e segurança alimentar necessárias para prevenir contaminações. O curso prepara os alunos para implementar sistemas de qualidade como BPF e APPCC.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
2. JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

3. MORTIMORE, S.; WALLACE, C. **HACCP: Um Guia Prático**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FORSYTHE, S.J. **Microbiologia da segurança alimentar**. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424 p.
2. BURTON, G. R. W.; ENGELKIRK, P. G. **Microbiologia: para as ciências da saúde**. 7 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
3. GERMANO, P. M. L. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos**. 4. ed. São Paulo: Manole, 2011.

UNIDADE CURRICULAR: Avaliação Nutricional

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

COMPETÊNCIAS

- Realizar avaliação, diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional de indivíduos e de coletividades;
- Identificar, comparar, aplicar, interpretar, monitorar e valorizar métodos de avaliação clínica, bioquímica e antropométrica para análise do estado nutricional de indivíduos e comunidades;
- Identificar, comparar, aplicar e interpretar métodos e analisar resultados para avaliar o comportamento e consumo alimentar de indivíduos e comunidades;
- Requisitar exames laboratoriais necessários à assistência nutricional e dietoterápica.

PRÉ REQUISITOS: Fundamentos da Alimentação e Nutrição

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Métodos de avaliação nutricional para indivíduos e para a população; avaliação nutricional na prática ambulatorial e no atendimento hospitalar; diagnóstico de estado nutricional; introdução à interpretação de exames laboratoriais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. MUSSOI, Thiago D. **Avaliação Nutricional na Prática Clínica: Da Gestação ao Envelhecimento**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2023.
2. Bergel, M. A., & Barros, D. C. (2012). **Avaliação Nutricional na Prática Clínica**.
3. MARCHIONI, Dirce Maria L.; GORGULHO, Bartira M.; STELUTI, Josiane. **Consumo alimentar: guia para avaliação**. Barueri: Editora Manole, 2019.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. RIBEIRO, Sandra Maria L.; MELO, Camila Maria de; TIRAPEGUI, Julio. **Avaliação Nutricional - Teoria e Prática**, 2ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018.
2. DUARTE, A.C.G.D. **Avaliação nutricional: Aspectos clínicos e laboratoriais**. São Paulo: Atheneu, 2007.
3. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia para a organização da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Primária à Saúde** [recurso

eletrônico] / Ministério da Saúde. Universidade Federal de Sergipe. – Brasília: Ministério da Saúde, 2022. Disponível em:

https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_organizacao_vigilancia_alimentar_nutricional.pdf

4. WHO. (2006). **WHO Child Growth Standards: Length/Height-for-Age, Weight-for-Age, Weight-for-Length, Weight-for-Height and Body Mass Index-for-Age. Methods and Development.** Geneva: World Health Organization.

UNIDADE CURRICULAR: Fisiologia Humana 2

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Aprofundar os conhecimentos sobre a fisiologia dos sistemas humanos.
- Correlacionar os processos fisiológicos com a manutenção da homeostase e saúde.
- Analisar a interação entre diferentes sistemas fisiológicos e a nutrição.

CONTEÚDO

- Sistema Endócrino: Glândulas endócrinas, hormônios, mecanismos de ação hormonal, regulação endócrina.
- Sistema Urinário: Estrutura e função dos rins, formação da urina, equilíbrio hidroeletrolítico e ácido-base.
- Sistema Reprodutor: Estrutura e função dos sistemas reprodutores masculino e feminino, ciclo menstrual, gravidez e parto.
- Sistema Imunológico: Componentes do sistema imunológico, resposta imune inata e adaptativa, imunidade e nutrição.
- Sistema Tegumentar: Estrutura e função da pele, termorregulação, síntese de vitamina D.
- Fisiologia do Exercício: Respostas fisiológicas ao exercício, adaptação dos sistemas cardiovascular, respiratório e muscular ao exercício físico.

PRÉ REQUISITOS: Fisiologia humana 1

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Oferece uma abordagem detalhada da fisiologia dos sistemas endócrino, urinário, reprodutor, imunológico e tegumentar. Também aborda as respostas fisiológicas ao exercício. As aulas teóricas visam proporcionar aos alunos uma compreensão aprofundada dos processos fisiológicos e suas interações com a nutrição e a saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. GUYTON, A. C.; HALL, J. E. **Tratado de Fisiologia Médica**. 14. ed. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021.
2. KOEPPEN, B M. **Berne e Levy - Fisiologia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2018.

3. JR., C A M. **Fisiologia Humana**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. SILVERTHORN, D. U. **Fisiologia Humana: Uma Abordagem Integrada**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2016.
2. VANDER, A. J.; SHERMAN, J. H.; LUCIANO, D. S. **Fisiologia Humana**. 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.
3. MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. **Fisiologia do Exercício: Nutrição, Energia e Desempenho Humano**. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

UNIDADE CURRICULAR: Nutrição Humana 1

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 5 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Compreender os fundamentos bioquímicos e fisiológicos da nutrição e alimentação humana.
- Identificar e descrever os nutrientes essenciais e suas funções no organismo.
- Aplicar os conhecimentos sobre nutrientes para o estabelecimento de necessidades nutricionais e valores de referência.
- Relacionar os princípios nutricionais com a manutenção da saúde e prevenção de doenças.

CONTEÚDO

- Introdução à Nutrição Humana:
 - Conceitos básicos e importância da nutrição para a saúde.
- Bioquímica dos Nutrientes:
 - Carboidratos: Estrutura, função, digestão, absorção e metabolismo.
 - Proteínas: Estrutura, função, digestão, absorção e metabolismo.
 - Lipídios: Estrutura, função, digestão, absorção e metabolismo.
- Micronutrientes:
 - Vitaminas: Funções, fontes alimentares, absorção e metabolismo.
 - Minerais: Funções, fontes alimentares, absorção e metabolismo.
- Água: Importância, distribuição no corpo, equilíbrio hídrico.
- Bases Científicas das Necessidades Nutricionais:
 - Metodologias para determinar as necessidades nutricionais.
 - Estabelecimento dos valores de referência dos nutrientes.
- Avaliação do Estado Nutricional:
 - Métodos antropométricos, bioquímicos, clínicos e dietéticos.
- Guia Alimentar para a População Brasileira:
 - Princípios e recomendações.

PRÉ REQUISITO:

- Bioquímica e Biofísica
- Fundamentos da Alimentação e Nutrição

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Aborda os conceitos bioquímicos e fisiológicos básicos da nutrição humana, incluindo a estrutura e função dos macronutrientes e micronutrientes, a importância da água e métodos de avaliação do estado nutricional. Através de aulas teóricas, os alunos compreenderão a importância da nutrição na promoção da saúde e na prevenção de doenças. Além disso, serão estudadas as bases científicas para o estabelecimento das necessidades nutricionais e valores de referência dos nutrientes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. WHITNEY, E. N.; ROLFES, S. R. **Nutrição: Entendendo os Nutrientes**. 14. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2018.
2. LANHAM-NEW, Susan A.; HILL, Thomas R.; Alison M. Gallagher; et al. **Introdução à Nutrição Humana**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022.
3. RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. **Krause & Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. GIBNEY, M. J.; VORSTER, H. H.; KOK, F. J. **Introdução à Nutrição Humana**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.
2. COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2016.
3. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 9. ed. São Paulo: Manole, 2001.

UNIDADE CURRICULAR: Fundamentos da Ciência dos Alimentos 1

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 5 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Compreender os conhecimentos básicos sobre os constituintes dos alimentos e sua funcionalidade durante o processamento.
- Avaliar as modificações na composição e nas características dos alimentos decorrentes de sua manipulação.
- Propor soluções para manter e melhorar as propriedades nutricionais dos alimentos.

CONTEÚDO

- Composição dos Alimentos: Macronutrientes (proteínas, lipídios, carboidratos) e Micronutrientes (vitaminas e minerais).
- Propriedades Físico-Químicas dos Alimentos: Solubilidade, pH, atividade de água, estabilidade.
- Reações Químicas em Alimentos: Reações enzimáticas e não enzimáticas, como Maillard, caramelização e oxidação lipídica.
- Métodos de Análise de Alimentos: Técnicas de determinação da composição química, métodos físicos e químicos.
- Conhecimento dos métodos mais utilizados para análise da composição básica dos alimentos, com ênfase nos itens da rotulagem nutricional obrigatória.
- Prática laboratorial para determinar o conteúdo dos macronutrientes nos alimentos (umidade, matéria mineral, proteínas, lipídios, fibras), juntamente com os principais conceitos teóricos, conectando o conhecimento entre os nutrientes e a saúde.

PRÉ REQUISITOS: Bioquímica e biofísica

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR (UC): Fornece uma introdução aos constituintes dos alimentos e suas propriedades físico-químicas. A unidade curricular aborda os macronutrientes e micronutrientes, suas funções nos alimentos e como eles reagem durante o processamento. Serão discutidos métodos de análise de alimentos e como as reações químicas podem alterar as características dos alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ARAÚJO, W. M. C.; MONTEBELLO, N. de P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L.A. **Alquimia dos alimentos**. 2ª edição, rev. E amp. Brasília: Senac, 2013, 496 p.
2. KOBLITZ, Maria Gabriela B. **Bioquímica dos Alimentos - Teoria e Aplicações Práticas**, 2ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019
3. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. **Química de Alimentos de Fennema**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. VARNAM, A. H.; SUTHERLAND, J. P. **Alimentos: Aspectos de Ciência e Tecnologia**. Porto Alegre: Artmed, 1995.
2. ORDONEZ, J. A. **Tecnologia de Alimentos**. Volume 1. Componentes dos Alimentos e Processos. Ed. Artmed, 2005.
3. FENNEMA, Owen R. **Química de Alimentos**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

UNIDADE CURRICULAR: Introdução à Sociologia

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 5 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS:

- Compreender os principais conceitos sociológicos e suas aplicações.
- Analisar a estrutura e dinâmica das sociedades humanas.
- Desenvolver habilidades críticas para interpretar fenômenos sociais.
- Relacionar teorias sociológicas com questões contemporâneas.

CONTEÚDO:

- Fundamentos da Sociologia.
- Principais teóricos e teorias sociológicas.
- Estrutura social, cultura e identidade.
- Instituições sociais e processos de socialização.
- Desigualdade social e estratificação.
- Sociologia da alimentação e saúde.

PRÉ-REQUISITOS: Não se aplica

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR (UC): A disciplina de Introdução à Sociologia tem como objetivo proporcionar aos estudantes uma visão ampla e crítica sobre a sociedade e seus processos. A partir do estudo dos principais conceitos e teorias sociológicas, os alunos serão capacitados a analisar e interpretar as dinâmicas sociais, com ênfase nas questões relacionadas à alimentação, saúde e bem-estar. Além disso, serão discutidos temas contemporâneos, como desigualdade social, cultura e identidade, e o papel das instituições sociais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. BERGER, Peter L. **Convite à Sociologia: Uma Introdução à Sociologia Humanística**. Rio de Janeiro: Vozes, 1986.
2. GIDDENS, Anthony. **Sociologia**. Porto Alegre: Artmed, 2008.
3. DURKHEIM, Emile. **As Regras do Método Sociológico**. São Paulo: Martins Fontes, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. MAUSS, Marcel. **Sociologia e Antropologia**. São Paulo: Cosac Naify, 2005.
2. LOEY, Raul. **Brasil Bom de Boca: Temas da Antropologia da Alimentação**. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2008.

3. CANESQUI, Ana Maria; GARCIA, Rosa Wanda Diez (orgs). **Antropologia e Nutrição: Um Diálogo Possível**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

NÚCLEO UNIVERSAL

UNIDADE CURRICULAR: Cultura e Sociedade no Planalto Central

CARGA HORÁRIA: 40 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

EMENTA PROPOSTA: Cultura e história do Planalto Central. Movimentos migratórios. Candangos e Cerrateses. Grupos sociais formadores do Planalto Central. Encontro do político, do técnico, do social e do cultural. Manifestações culturais do Planalto Central. Patrimônios culturais do Planalto Central. Pobreza, desigualdade social e desenvolvimento sustentável no cenário da RIDE-DF. Os conceitos de desenvolvimento: desenvolvimento econômico, desenvolvimento sustentável e desenvolvimento humano. Direitos Humanos como construção cultural.

PRÉ-REQUISITOS: Não se aplica

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. CASTRO, Josué. Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço. 10. ed. Rio de Janeiro: Antares Achiamé, 1980.
2. GARCIA, Adir Valdemar. A pobreza humana: concepções, causas e soluções. Florianópolis: Editoria em Debate, 2012.
3. GONÇALVES, Flávio de Oliveira; ANDRADE, Keli Rodrigues de; ARAÚJO, Luiz Rubens Câmara de; ROSA, Thiago Mendes (org.). Índice Multidimensional de Pobreza (IMP): as dimensões da pobreza no Distrito Federal e suas políticas de enfrentamento. Brasília: Codeplan, 2015.
4. PAVIANI, Aldo (org.). Moradia e exclusão (coleção Brasília). Brasília: Editora EDU/UNB, 1996.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. ARTEGA, Pamela M., PANTOJA, Wallace; MAKUICHI, Maria de Fátima R. Retratos da Cultura Popular do DF. Brasília: ITS, 2017. (versão PDF)
2. PAVIANI, Aldo (org.). A conquista da cidade: movimentos populares em Brasília. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 1991. (Coleção Brasília).

3. PEREIRA, Júlia Modesto Pinheiro Dias; ALBUQUERQUE, César Freitas. Migração interna no Distrito Federal - 2015-2018. CODEPLAN, Brasília; CODEPLAN, 2021. (versão PDF)
4. SANTOS, Diana Aguiar Orrico; LOPES, Helena Rodrigues. Saberes dos povos do cerrado e biodiversidade. Rio de Janeiro: ActionAid Brasil, 2020. (versão PDF)
5. SILVA, Aída Maria Monteiro (org.). Educação Superior: espaço de formação em Direitos Humanos. São Paulo: Cortez, 2013.

UNIDADE CURRICULAR: Técnica Dietética 1

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS:

- Desenvolver habilidades na elaboração de cardápios nutricionalmente adequados para indivíduos e coletividades.
- Aplicar técnicas de preparação e manipulação de alimentos, garantindo qualidade nutricional, sensorial e higiênico-sanitária.
- Realizar análises sensoriais aplicadas às preparações culinárias.
- Utilizar corretamente medidas, pesos e cálculos de rendimento em preparações alimentares.
- Desenvolver preparações culinárias e produtos alimentícios para indivíduos e coletividades.

CONTEÚDO:

1. **Introdução à Técnica Dietética**
 - Conceitos e objetivos da técnica dietética.
 - Nutrição, sensorialidade, higiênico-sanitário, econômico e digestivo.
2. **Ficha Técnica de Preparação (FTP)**
 - Estrutura e elaboração de FTP.
 - Importância da FTP na padronização de receitas.
3. **Pesos e Medidas**
 - Definição e utilização de medidas caseiras e per capita.
 - Cálculo de fator de correção (FC), fator de conversão (FCv), indicador de reidratação (IR), fator térmico (FT) e rendimento.
4. **Planejamento de Cardápios**
 - Princípios básicos na elaboração de cardápios.
 - Equilíbrio nutricional e adequação às necessidades do público-alvo.
5. **Análise Sensorial Aplicada**
 - Métodos de avaliação sensorial.
 - Importância da análise sensorial na aceitação de preparações.
6. **Grupos de Alimentos e Suas Preparações**
 - Cereais, raízes e tubérculos.
 - Frutas e hortaliças.
 - Leguminosas.
 - Leite e derivados.
 - Ovos.
 - Carnes.
 - Açúcares e edulcorantes, óleos e gorduras.

- Distinção entre "in natura" e processado - conceito, composição, classificação, valor nutritivo e biodisponibilidade.
 - Alterações, modificações e interações dos nutrientes, com sua repercussão no valor nutritivo.
 - Componentes funcionais, substâncias antinutricionais, tóxicas e protetoras.
7. **Técnicas Básicas no Processamento de Alimentos**
- Pré-preparo: limpeza, subdivisão, união.
 - Métodos de cocção e suas influências na composição nutricional.
 - Principais transformações físicas, químicas e sensoriais durante as diferentes etapas do processamento dos alimentos.

PRÉ REQUISITOS: Fundamentos da Ciência dos Alimentos 1

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Aborda a técnica dietética, incluindo a elaboração de ficha técnica de preparação (FTP), pesos e medidas, planejamento de cardápios e análise sensorial aplicada. Os alunos aprenderão sobre os diferentes grupos de alimentos e suas preparações, técnicas básicas no processamento de alimentos e os principais indicadores no preparo dos alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. ARAUJO, W. M.; MONTEBELLO, N. P.; BOTELHO, R. B. A.; BORGIO, L. A. **Alquimia dos alimentos**. 3. ed. Brasília: Senac, 2014.
2. CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. B. A.; ZANDONADI, R. P. **Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos, manual de laboratório**. São Paulo: Atheneu, 2023.
3. ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética, seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2007.
- 4.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. PHILIPPI, S. T. **Nutrição e Técnica Dietética**. São Paulo: Manole, 2003.
2. PROENÇA, R. P. C. **Inovação tecnológica na Produção de Alimentação Coletiva**. Florianópolis: Insular, 1997.
3. SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio: Guia prático para Elaboração**. São Paulo: Atheneu, 2001.

UNIDADE CURRICULAR: Fundamentos da Ciência dos Alimentos 2

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Aprofundar conhecimentos sobre os efeitos do processamento e armazenamento na qualidade nutricional e sensorial dos alimentos.
- Avaliar as principais alterações dos alimentos durante a manipulação.
- Propor estratégias para manter e melhorar as propriedades nutricionais e sensoriais dos alimentos.

CONTEÚDO

- Métodos de Processamento de Alimentos: Técnicas térmicas (pasteurização, esterilização) e não térmicas (alta pressão, irradiação).
- Alterações em Alimentos: Reações químicas, físicas e microbiológicas durante o processamento e armazenamento.
- Técnicas de Conservação: Refrigeração, congelamento, secagem, uso de aditivos.
- Embalagem de Alimentos: Tipos de embalagens, propriedades dos materiais de embalagem, interação embalagem-alimento.

PRÉ REQUISITOS: Fundamentos da Ciência dos Alimentos 1

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Aborda os métodos de processamento e conservação de alimentos, focando nas alterações que ocorrem durante essas etapas e seu impacto na qualidade nutricional e sensorial. Serão estudadas as técnicas de processamento térmico e não térmico, além dos métodos de conservação como refrigeração, congelamento e secagem.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. FELLOWS, P. J. **Tecnologia do Processamento de Alimentos: Princípios e Prática**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.
2. MAN, C. M. D.; JONES, A. A. **Tecnologia de Conservação de Alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.
3. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. SIQUEIRA, R. S.; NUNES, T. P. **Qualidade e Segurança Alimentar**. São Paulo: Editora Manole, 2005.
2. FRAZIER, W. C.; WESTHOFF, D. C. **Microbiologia dos Alimentos**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.
3. GAVA, A. J. **Embalagem de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2008.

UNIDADE CURRICULAR: Nutrição e Dietética 1

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 5 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Aplicar conceitos de cálculo dietético para diferentes estágios da vida.
- Elaborar dietas específicas para fases fisiológicas e níveis de atividade física.
- Discutir princípios da alimentação saudável e seus condicionantes.
- Realizar atividades extensionistas para promover a alimentação saudável em indivíduos saudáveis.

CONTEÚDO

- Introdução à Nutrição e Dietética:
 - Definições e conceitos básicos.
 - Importância da dietética na saúde pública.
- Cálculo Dietético:
 - Métodos de avaliação do consumo alimentar.
 - Ferramentas e tabelas de composição de alimentos.
- Cálculo das necessidades energéticas e nutricionais.
- Princípios da Alimentação Saudável:
 - Diretrizes alimentares e recomendações nutricionais.
 - Importância dos macronutrientes e micronutrientes.
 - Alimentação equilibrada e variada.
- Alimentação e Exercício Físico:
 - Necessidades nutricionais para indivíduos fisicamente ativos.
 - Estratégias dietéticas para diferentes tipos de exercício.
 - Nutrição esportiva básica.

PRÉ REQUISITO:

- Avaliação Nutricional
- Nutrição Humana 1

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Aborda os fundamentos da nutrição e dietética com foco no cálculo dietético e elaboração de dietas específicas para diferentes estágios da vida. Serão discutidos os princípios da alimentação saudável e seus condicionantes nos diversos estágios fisiológicos e níveis de exercício físico em

indivíduos saudáveis. Atividades extensionistas proporcionarão a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos, promovendo a educação nutricional e a saúde pública.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. PHILIPPI, S T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. Barueri: Editora Manole, 2024.
2. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
3. RAYMOND, J L.; MORROW, K. **Krause & Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. GROPPER, S S.; SMITH, J L.; GROFF, J L. **Nutrição avançada e metabolismo humano**: Tradução da 5ª edição norte-americana. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016
2. ROSSI, L; POLTRONIERI, F. **Tratado de Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2024.
3. CARDOSO, M A. **Nutrição e Dietética**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019.

UNIDADE CURRICULAR: Epidemiologia Geral

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS:

- Compreender o método epidemiológico e delineamentos de estudos observacionais.
- Analisar estatísticas descritivas e inferência estatística aplicadas à epidemiologia.
- Utilizar métodos epidemiológicos para investigação em saúde e nutrição.
- Identificar normas éticas em pesquisa com humanos e animais.

CONTEÚDO:

- Conceitos básicos de epidemiologia.
- Método epidemiológico e seus componentes.
- Delineamento de estudos observacionais em saúde e nutrição.
- Uso de estatísticas para investigação em alimentação e nutrição.

PRÉ REQUISITO: Não se aplica

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M. Z. **Introdução à Epidemiologia**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.
2. FLETCHER, G. S. **Epidemiologia Clínica: Elementos Essenciais**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2021.
3. KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. **Epidemiologia Nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. PEREIRA, M. G. **Epidemiologia: Teoria e Prática**. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.
2. GLANTZ, S. A. **Princípios de Bioestatística**. 7. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014.

3. FILHO, Naomar de A.; BARRETO, Mauricio L. **Epidemiologia & Saúde - Fundamentos, Métodos e Aplicações**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2011.

UNIDADE CURRICULAR: OPTATIVA 1

CARGA HORÁRIA: 35h

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO:

() Obrigatória (X) Optativa () Eletiva

EMENTA PROPOSTA: Sobre as optativas do curso de Nutrição da UnDF, será apresentado um catálogo de possibilidades a seguir, e cada uma dessas unidades curriculares terá sua ementa, bibliografia básica e complementar definidas em diretrizes específicas para sua organização. Importante destacar ainda que o estudante escolherá a optativa que irá cursar conforme oferta da universidade para o semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA: A ser definida pelo docente.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: A ser definida pelo docente.

UNIDADE CURRICULAR: Metodologias Problematizadoras II

CARGA HORÁRIA: 40h

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

EMENTA PROPOSTA: Problematização. Metodologias Problematizadoras: Aprendizagem Baseada em Problemas, Aprendizagem Baseada em Equipes, Sala de aula invertida. Princípios orientadores e fundamentos teóricos-metodológicos. Limites e possibilidades dessas propostas e de suas experiências pedagógicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. BACICH, Lilian; MORAN, José (org.). **Metodologias ativas para uma educação inovadora: uma abordagem teórico-prática**. 1. ed. Porto Alegre: Penso, 2018.
2. BERBEL, N. A. N. **Metodologia da problematização: uma alternativa metodológica apropriada para o ensino superior**. Semin. Ciência Soc. Hum., v. 16, ed. esp., p. 9-19, 1995.
3. FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia**. 29. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2004.
4. MUNIZ, Luciana Soares; FERREIRA, Juliene Madureira; LIMA, Lucianna Ribeiro de; MARTÍNEZ, Albertina Mitjans (orgs.). **Aprendizagem e trabalho pedagógico: criatividade e inovação em foco** - Uberlândia: EDUFU, 2022.
5. RIBEIRO, L. R. C. **Aprendizagem baseada em problemas: PBL: uma experiência no ensino superior**. São Carlos: UFSCar, 2008.
6. VEIGA, Ilma Passos Alencastro (org.). **Metodologia participativa e as técnicas ensino-aprendizagem**. Curitiba: CRV, 2017. p. 75-85.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. ANDERSON, L. W. et. al. **A taxonomy for learning, teaching and assessing: a revision of Bloom's Taxonomy of Educational Objectives**. Nova York: Addison Wesley Longman, 2001.
2. BONALS, J. **O trabalho em pequenos grupos na sala de aula**. Porto Alegre: Artmed, 2003.
3. CORREA, A. K. **Metodologia problematizadora e suas implicações para a atuação docente: relato de experiência**. Educ. Rev., v.27, n.3, p.61-77, 2011.
4. MORAN, J. **A educação que desejamos: novos desafios e como chegar lá**. 5. ed. Campinas: Papirus, 2012.
5. VASCONCELLOS, M. M. M. **Aspectos pedagógicos e filosóficos da metodologia da problematização**. In: BERBEL, N. A. N. (org.). **Metodologia da problematização: fundamentos e aplicações**. Londrina: Ed. UEL, 2014.

5º SEMESTRE - UnDF NUTRIÇÃO NOTURNO

UNIDADE CURRICULAR: Gestão em Produção de Refeições 1

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Contribuir no planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição e de produção de refeições, em termos de aspectos construtivos e de equipamentos e utensílios;
- Gerir unidades de alimentação e nutrição, e de produção de refeições e gestão de recursos humanos em serviços de alimentação.

PRÉ REQUISITO:

- Nutrição e Dietética 1
- Técnica dietética 1

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Introdução de conceitos básicos do fluxo produtivo. Pressupostos básicos, conceitos e metodologia das técnicas utilizadas para padronização da qualidade das Unidades de Alimentação. Introdução ao Estudo da Alimentação para Coletividades, Administração Aplicada à Serviços de Alimentação e Nutrição, Introdução ao Planejamento Físico-Funcional de Serviços de Nutrição e Dietética, Particularidades dos Serviços de Nutrição Hospitalares, Processos de Produção, Gestão da Qualidade, Avaliação de Cardápios, Gestão de Resíduos e Sustentabilidade, Administração e Controle de Materiais, Administração de Custos, Gestão de Pessoas e Segurança no Trabalho, Ergonomia no Ambiente de Trabalho e Visita Técnica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. DE ABREU, E. S., SPINELL, M. G. N., & DE SOUZA PINTO, A. M. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.** Editora Metha, 2023.
2. CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração.** São Paulo: McGraw-Hill, 6. ed., 700p. 2000.
3. MEZOMO, I. F. B. **A administração de Serviços de Alimentação.** São Paulo: Metha, 4.ed., 469p. 1994.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. OLIVEIRA, T. C., & SILVA, D. A. **Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas.** Editora Rubio, 2015.
2. ANTUNES, M. T., & DAL BOSCO, S. M. **Gestão em unidades de alimentação e nutrição da teoria à prática.** Editora Appris, 2020.

3. **SANT'ANA, H.M.P. Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição.** Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

UNIDADE CURRICULAR: Patologia

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Compreender os princípios básicos da patologia, incluindo etiologia, patogênese, alterações morfológicas e consequências funcionais das doenças.
- Aplicar conhecimentos sobre os mecanismos de doença na avaliação e intervenção nutricional.
- Identificar e interpretar as principais alterações patológicas em diferentes sistemas orgânicos e suas implicações nutricionais.
- Desenvolver habilidades para colaborar com equipes multidisciplinares no manejo de doenças crônicas e agudas.

CONTEÚDO

- Introdução à Patologia
 - Conceitos fundamentais: saúde e doença.
 - Etiologia e patogênese das doenças.
 - Lesão celular e adaptação.
 - Morte celular: necrose e apoptose.
- Inflamação e Reparação
 - Inflamação aguda e crônica.
 - Mediadores químicos da inflamação.
 - Resolução da inflamação e reparo tecidual.
 - Cicatrização e fibrose.
- Distúrbios Hemodinâmicos, Trombose e Choque
 - Edema, hiperemia e congestão.
 - Hemostasia e coagulação.
 - Trombose, embolia e infarto.
 - Tipos de choque e suas consequências.
- Doenças Infecciosas
 - Mecanismos de patogenicidade microbiana.
 - Resposta do hospedeiro à infecção.
 - Principais doenças infecciosas e suas implicações nutricionais.
- Distúrbios Nutricionais e Metabólicos
- Patologias dos Sistema do corpo humano

PRÉ REQUISITO:

- Anatomia humana
- Citologia, histologia e embriologia
- Microbiologia básica
- Fisiologia humana

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ROBBINS, S. L.; COTRAN, R. S.; KUMAR, V. Robbins & Cotran **Patologia – Bases Patológicas das Doenças**. 10ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021.
2. JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. **Histologia Básica**. 13ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.
3. KUMAR, V.; ABBAS, A. K.; ASTER, J. C. Robbins & Cotran **Patologia Estrutural e Funcional**. 10ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2021.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. SILVA, L. C. **Patologia Geral**. 5ª ed. São Paulo: Atheneu, 2018.
2. FERREIRA, M. S.; PÁDUA, A. C. M. **Patologia Geral Aplicada**. 3ª ed. São Paulo: Atheneu, 2020.
3. MITCHELL, R. N.; KUMAR, V. Robbins **Patologia Básica**. 10ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

UNIDADE CURRICULAR: Nutrição Humana 2

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Compreender as vias metabólicas e os mecanismos de homeostase dos macronutrientes e micronutrientes no organismo humano.
- Analisar os avanços científicos sobre o papel das vitaminas e minerais na saúde.
- Estabelecer relações metabólicas entre diferentes micronutrientes.
- Aplicar os conceitos de Ingestão Dietética de Referência (IDR) na avaliação e no planejamento do consumo alimentar de indivíduos e grupos.

CONTEÚDO

- **Metabolismo dos Macronutrientes:**
 - Vias metabólicas dos carboidratos.
 - Vias metabólicas das proteínas.
 - Vias metabólicas dos lipídios.
- **Mecanismos de Homeostase:**
 - Regulação hormonal do metabolismo.
 - Homeostase energética.
 - Homeostase dos micronutrientes.
- **Vitaminas e Minerais:**
 - Funções, metabolismo e interações das vitaminas lipossolúveis
 - Funções, metabolismo e interações das vitaminas hidrossolúveis
 - Funções, metabolismo e interações dos minerais essenciais
- **Relações Metabólicas entre Micronutrientes:**
 - Interações sinérgicas e antagônicas entre vitaminas e minerais.
 - Efeitos das deficiências e excessos de micronutrientes.
- **Ingestão Dietética de Referência (IDR):**
 - Conceitos e metodologias.
 - Uso e aplicação das IDRs na avaliação nutricional.
 - Planejamento de dietas para indivíduos e grupos com base nas IDRs.

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Estudo das vias metabólicas e mecanismos de homeostase dos macronutrientes e micronutrientes no organismo humano. Serão abordados os avanços científicos que elucidam o papel das vitaminas e minerais na saúde, além das interações metabólicas entre diferentes micronutrientes. O conceito, uso e aplicações dos valores de Ingestão Dietética de

Referência (IDR) serão explorados, proporcionando aos alunos ferramentas para avaliar e planejar o consumo alimentar de indivíduos e grupos.

PRÉ REQUISITO:

- Bioquímica e Biofísica
- Nutrição Humana 1

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. GUYTON, A. C.; HALL, J. E. **Tratado de Fisiologia Médica**. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.
2. WHITNEY, E. N.; ROLFES, S. R. **Nutrição: Entendendo os Nutrientes**. 14. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2018.
3. RAYMOND, J L.; MORROW, K. **Krause & Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. Institute of Medicine (IOM). **Dietary Reference Intakes: The Essential Guide to Nutrient Requirements**. Washington, D.C.: National Academies Press, 2006.
2. CUKIER, C; CUKIER, V. **Macro e micronutrientes em nutrição clínica**. Barueri: Editora Manole, 2020.
3. RODRIGUEZ, N. R.; DI MARCO, N. M.; LANGLEY, S. **Guia de Nutrição do ACSM para Atividade Física e Saúde**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2017.

UNIDADE CURRICULAR: Introdução à Filosofia

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 5 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS:

- Desenvolver o pensamento crítico e a capacidade de reflexão sobre questões fundamentais da existência humana, do conhecimento, da ética e da realidade.
- Compreender as principais correntes filosóficas e seus impactos no pensamento e na sociedade.

CONTEÚDO:

- Introdução à filosofia: definição e importância.
- Principais áreas da filosofia: Metafísica, Epistemologia, Ética, Estética, e Filosofia Política.
- Filosofia antiga: pré-socráticos, Sócrates, Platão, Aristóteles.
- Filosofia medieval e renascentista.
- Filosofia moderna: racionalismo, empirismo, iluminismo.
- Filosofia contemporânea: fenomenologia, existencialismo, pós-modernismo.
- Aplicações da filosofia no campo da nutrição e ciências da saúde.

PRÉ-REQUISITOS: Não se aplica

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Esta unidade oferece uma introdução aos conceitos fundamentais da filosofia, abordando as principais correntes filosóficas e pensadores ao longo da história. A partir de leituras e discussões, os estudantes desenvolverão habilidades de análise crítica e reflexão, aplicando esses conhecimentos para entender questões éticas e existenciais relacionadas à nutrição e à saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ARANHA, M. L. A.; MARTINS, M. H. P. **Filosofando: introdução à filosofia**. 4. ed. São Paulo: Moderna, 2009.
2. REALE, G.; ANTISERI, D. **História da filosofia: filosofia antiga**. São Paulo: Paulus, 2014.
3. CHAUI, M. **Convite à filosofia**. 15. ed. São Paulo: Ática, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ABBAGNANO, N. **Dicionário de filosofia**. 7. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2007.
2. RUSSELL, B. **História do pensamento ocidental**. São Paulo: Edições 70, 2010.
3. GILES, L. L. **Filosofia e ética na saúde**. São Paulo: Paulus, 2014.

NÚCLEO UNIVERSAL

UNIDADE CURRICULAR: Eletiva do NU 1

CARGA HORÁRIA: 80h

() Obrigatória () Optativa (X) Eletiva

EMENTA PROPOSTA: Sobre as eletivas no núcleo universal da UnDF, será apresentado um catálogo de possibilidades, e cada uma dessas unidades curriculares terá sua ementa, bibliografia básica e complementar definidas em diretrizes específicas para sua organização. Importante destacar ainda que o estudante escolherá a eletiva do núcleo universal que irá cursar conforme oferta da universidade para o semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA: A ser definida pelo docente.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: A ser definida pelo docente.

6º SEMESTRE - UnDF NUTRIÇÃO NOTURNO

UNIDADE CURRICULAR: Técnica Dietética 2

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 5 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Elaborar preparações culinárias considerando aspectos técnicos, nutricionais e sensoriais.
- Aplicar técnicas avançadas de manipulação e preparo de alimentos.
- Avaliar a qualidade e segurança dos alimentos preparados.
- Planejar e executar cardápios para diferentes contextos e públicos, incluindo coletividades.

CONTEÚDO

- **Revisão de Conceitos Básicos de Técnica Dietética**
 - Revisão de conceitos de Técnica Dietética 1.
 - Importância do controle de qualidade em preparações alimentares.
- **Técnicas Avançadas de Preparação de Alimentos**
 - Métodos de cocção avançados.
 - Novas tecnologias no preparo de alimentos.
- **Ficha Técnica de Preparação (FTP) Avançada**
 - Detalhamento e complexidade em FTP.
 - Ajustes e padronizações avançadas.
- **Planejamento de Cardápios para Coletividades**
 - Elaboração de cardápios para diferentes públicos (escolas, hospitais, empresas).
 - Considerações nutricionais específicas.
- **Análise Sensorial e Avaliação da Qualidade**
 - Métodos de análise sensorial avançada.
 - Avaliação da qualidade nutricional e sensorial de preparações.
- **Segurança Alimentar e Higiene**
 - Princípios de segurança alimentar.
 - Boas práticas de manipulação e higiene.
- **Gestão de Serviços de Alimentação**
 - Planejamento e organização de serviços de alimentação.
 - Custos e controle de desperdícios.
- **Preparações Específicas**

- Dietas especiais (dietas para doenças crônicas, alergias alimentares).
- Preparações regionais e internacionais.
- **Sustentabilidade e Inovação na Alimentação**
 - Uso de ingredientes sustentáveis.
 - Inovações tecnológicas e tendências na área de alimentação.

PRÉ-REQUISITOS: Técnica Dietética 1

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ARAUJO, W.M.; MONTEBELLO, N.P.; BOTELHO, R.B.A.; BORGIO, L.A. **Alquimia dos alimentos**. 3ª ed. Brasília: Senac, 2014.
2. CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.B.A.; ZANDONADI, R.P. **Técnica dietética – seleção e preparo de alimentos, manual de laboratório**. São Paulo: Atheneu, 2023.
3. ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética, seleção e preparo de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2007.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. COELHO, T. **Alimentos-propriedades físico-químicas**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2001.
2. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil**. Pesquisa de orçamentos familiares 2008/09. Disponível em www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pof/2008_2009_composicao_nutricional/
3. VASCONCELLOS, F.; CAVALCANTI, E.; BARBOSA, L. **Menu: Como montar um cardápio Eficiente**. São Paulo: Roca, 2002.

UNIDADE CURRICULAR: Gestão em Produção de Refeições 2

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 5 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Implementar técnicas avançadas de gestão em unidades de alimentação e nutrição.
- Aplicar princípios de sustentabilidade e inovação tecnológica na produção de refeições.
- Gerenciar custos e implementar controle de qualidade rigoroso em serviços de alimentação.

CONTEÚDO

1. Gestão Avançada de Unidades de Alimentação e Nutrição

- Técnicas avançadas de gestão administrativa e operacional.
- Estrutura organizacional e hierarquias funcionais.

2. Planejamento Físico-Funcional Detalhado

- Aspectos construtivos e operacionais de cozinhas industriais.
- Layout e fluxo de trabalho eficiente.

3. Inovações Tecnológicas na Produção de Refeições

- Novas tecnologias aplicadas ao setor de alimentação.
- Equipamentos modernos e automação de processos.

4. Marketing em Alimentação Coletiva

5. Gestão da Qualidade Total

- Modelos e padrões de qualidade (ISO, HACCP).
- Auditorias e certificações em qualidade.

6. Avaliação Avançada de Cardápios

- Desenvolvimento e teste de novos cardápios.
- Feedback dos consumidores e adaptação de ofertas.

7. Controle Avançado de Materiais e Custos

- Técnicas de previsão e controle de estoques.
- Gestão de custos e rentabilidade.

8. Sustentabilidade e Gestão Ambiental

- Práticas sustentáveis e responsabilidade ambiental.
- Redução de desperdícios e economia circular.

9. Gestão Estratégica de Pessoas

- Desenvolvimento de talentos e planos de carreira.
- Cultura organizacional e clima de trabalho.

10. Ergonomia e Segurança do Trabalho Avançadas

- Avaliação e melhoria contínua das condições de trabalho.
- Prevenção de acidentes e promoção da saúde.

PRÉ REQUISITO: Gestão em Produção de Refeições 1

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. DE ABREU, E. S., SPINELL, M. G. N., & DE SOUZA PINTO, A. M. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.** Editora Metha, 2023.
2. CHIAVENATO, I. **Introdução à teoria geral da administração.** São Paulo: McGraw-Hill, 2000.
3. MEZOMO, I. F. B. **A administração de Serviços de Alimentação.** São Paulo: Metha, 1994.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ANTUNES, M. T., & DAL BOSCO, S. M. **Gestão em unidades de alimentação e nutrição da teoria à prática.** Editora Appris, 2020.
2. KIMURA, A. Y. **Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais.** Livraria Varela, 2003.
3. SANT'ANA, H.M.P. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição.** Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

UNIDADE CURRICULAR: Nutrição e Dietética 2

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Planejar e calcular dietas para diferentes estágios da vida e condições fisiológicas específicas.
- Aprofundar o conhecimento sobre alimentação e seus condicionantes em diferentes estágios fisiológicos e níveis de exercício físico.
- Elaborar esquemas dietéticos avançados para indivíduos com necessidades nutricionais específicas.

CONTEÚDO

- **Planejamento Avançado de Dietas:**
 - Estruturação de planos alimentares personalizados.
 - Ferramentas e softwares de planejamento dietético.
- **Dietas para Condições Fisiológicas Específicas:**
- **Aprofundamento em Nutrição e Exercício Físico:**
 - Nutrição esportiva
 - Estratégias dietéticas para otimização do desempenho físico.
- **Condição Nutricional e Saúde:**
 - Impacto da nutrição na prevenção e manejo de doenças crônicas.
 - Dietoterapia para condições metabólicas.
- **Atividades Extensionistas:**
 - Desenvolvimento de programas de intervenção nutricional.
 - Avaliação de impacto de projetos de extensão na saúde comunitária.

PRÉ REQUISITO: Nutrição e Dietética 1

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Aprofunda o estudo do cálculo e planejamento de dietas para diferentes estágios de vida e condições fisiológicas específicas. Serão abordados conceitos avançados de alimentação e seus condicionantes nos diversos estágios fisiológicos e níveis de exercício físico. Atividades extensionistas avançadas proporcionarão a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos, focando no desenvolvimento de programas de intervenção nutricional e avaliação de impacto na saúde comunitária.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. **FRANCO, G.** Tabela de Composição de Alimentos. 11. ed. São Paulo: Atheneu, 2019.
2. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Guia Alimentar para a População Brasileira.** 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
3. RAYMOND, J L.; MORROW, K. **Krause & Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.** Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. GROPPER, S S.; SMITH, J L.; GROFF, J L. **Nutrição avançada e metabolismo humano:** Tradução da 5ª edição norte-americana. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2016
2. ROSSI, L; POLTRONIERI, F. **Tratado de Nutrição e Dietoterapia.** Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2024.
3. CARDOSO, M A. **Nutrição e Dietética.** Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019.

UNIDADE CURRICULAR: Bioestatística

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS:

- Aplicar conceitos de estatística descritiva e inferência estatística.
- Utilizar métodos estatísticos em pesquisas experimentais e observacionais.
- Interpretar dados populacionais e resultados de estudos quantitativos.
- Conhecer normas éticas em experimentação com humanos e animais.

CONTEÚDO:

- Fundamentos de bioestatística.
- Estatísticas descritivas e inferência estatística.
- Aplicações de métodos estatísticos em pesquisas experimentais.
- Normas éticas e legais em experimentação científica.

PRÉ REQUISITO:

- Epidemiologia Geral
- Avaliação nutricional

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. GLANTZ, S. A. **Princípios de bioestatística**. 2. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014.
2. VIEIRA, S. **Introdução à bioestatística**. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.
3. FLETCHER, R. H.; FLETCHER, S. W.; FLETCHER, G. S. **Epidemiologia Clínica: Elementos Essenciais**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2021.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**. 10. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
2. GALLEGUILLOS, T. G. B. **Epidemiologia: indicadores de saúde e análise de dados**. São Paulo: Atheneu, 2014.
3. DANCEY, Christine P.; REIDY, John G.; ROWE, Richard. **Estatística sem matemática para as ciências da saúde**. Porto Alegre: Grupo A, 2017

UNIDADE CURRICULAR: Educação Alimentar e Nutricional (EAN)

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Atuar, de maneira crítica, reflexiva e participativa, pautado nas políticas públicas vigentes relacionadas à alimentação e nutrição;
- Relacionar a atuação do nutricionista às linhas de cuidado e redes de atenção no âmbito dos programas e políticas públicas, no âmbito dos diferentes níveis da atenção à saúde, da alimentação escolar, da alimentação do trabalhador, da segurança alimentar e nutricional, da rede socioassistencial e de outros setores;
- Atuar na vigilância em saúde, em ações relacionadas à alimentação e nutrição;
- Atuar no cuidado e na gestão de serviços, programas e políticas públicas na área nutricional;
- Defender a saúde como direito, de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos, curativos e de reabilitação, individuais e coletivos, exigidos para cada caso, em todos os níveis de complexidade e pontos de atenção do Sistema Único de Saúde (SUS);
- Estar comprometido com a educação permanente na sua formação e daqueles sob sua responsabilidade, em uma perspectiva ético-humanística do aprender a aprender;
- Aplicar os métodos de gestão em processos, projetos, serviços, pessoas, materiais, informações e recursos financeiros para tomada de decisões, no contexto da segurança alimentar e nutricional;
- Relacionar a atuação do nutricionista às linhas de cuidado e redes de atenção no âmbito dos programas e políticas públicas, no âmbito dos diferentes níveis da atenção à saúde, da alimentação escolar, da alimentação do trabalhador, da segurança alimentar e nutricional, da rede socioassistencial e de outros setores.

PRÉ REQUISITO: Avaliação nutricional; Bioestatística

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Educação Alimentar e Nutricional: cenário atual, conceitos e definição. Histórico da Educação Alimentar e Nutricional no Brasil. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas. Educação alimentar e nutricional e Promoção da Alimentação Adequada e Saudável. Guia Alimentar da População Brasileira como instrumento de Educação Alimentar e Nutricional. Estratégias e tecnologias de Educação Alimentar e Nutricional. Análise crítica de atividades e programas educativos na área da nutrição e saúde. Confeção e análise de materiais educativos para as atividades de Educação Alimentar e Nutricional. Cultura Alimentar e a EAN.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CERVATO-MANCUSO, AM. **Mudanças Alimentares e Educação Alimentar e Nutricional**. Ed Guanabara Koogan, Rio de Janeiro.
2. CERVATO-MANCUSO, AM. **Elaboração de Programas Educativos em alimentação e nutrição**. In: Diez-Garcia, RW e Cervato-Mancuso, AM. Mudanças Alimentares e Educação Alimentar e Nutricional. Ed Guanabara Koogan, Rio de Janeiro. Pag 174- 181, 2017.
3. PAVA-CÁRDENAS, A., Vieira, VL., Alzate-Yepes, T e Cervato-Mancuso, AM. **Concepções e aplicações da avaliação do processo educativo**. In: Diez Garcia, RW e CERVATO-MANCUSO, AM. Mudanças Alimentares e Educação Alimentar e Nutricional. Ed Guanabara Koogan, Rio de Janeiro. Pag 373- 382, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**- Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.
2. BRASIL. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: 2ª ed ., 1 . reimpr ., 2014 .
3. BRASIL. Secretaria Geral da Presidência da República. **Marco de referência da educação popular para as políticas públicas**.- Brasília, DF; Secretaria Nacional de Articulação Social . Departamento de Educação Popular e Mobilização Cidadã, 2014b.

UNIDADE CURRICULAR: Eletiva do NU II

CARGA HORÁRIA: 80h

() Obrigatória () Optativa (X) Eletiva

EMENTA PROPOSTA: Sobre as eletivas no núcleo universal da UnDF, será apresentado um catálogo de possibilidades, e cada uma dessas unidades curriculares terá sua ementa, bibliografia básica e complementar definidas em diretrizes específicas para sua organização. Importante destacar ainda que o estudante escolherá a eletiva do núcleo universal que irá cursar conforme oferta da universidade para o semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA: A ser definida pelo docente.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: A ser definida pelo docente.

7º SEMESTRE - UnDF NUTRIÇÃO NOTURNO

UNIDADE CURRICULAR: Tecnologia dos Produtos Agropecuários

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Diferenciar princípios e métodos de conservação, beneficiamento e industrialização dos alimentos;
- Realizar análises físico-químicas, biológicas, microbiológicas e sensoriais de alimentos;
- Identificar e analisar as diferentes possibilidades de tecnologia de alimentos e suas implicações nos hábitos e práticas alimentares e no estado nutricional de pessoas e populações;
- Identificar e analisar os diferentes impactos de tecnologias ou produção de alimentos no que se refere aos riscos à saúde de grupos, comunidades e populações;
- Conhecer sobre os mecanismos que envolvem os processos de produção e conservação de alimentos de origem vegetal e animal;
- Avaliar os efeitos das transformações tecnológicas de alimentos sobre o valor nutritivo.

CONTEÚDO

- Bromatologia
- Tecnologia dos Alimentos

PRÉ REQUISITOS:

- Microbiologia e higiene dos Alimentos
- Fundamentos da Ciência dos Alimentos 2

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Introdução ao estudo da tecnologia dos alimentos: Histórico e Conceitos. Higiene na indústria de alimentos: processos de limpeza e desinfecção de equipamentos e utensílios. Tecnologias de processamento e conservação de produtos de origem vegetal: tecnologia de frutas e hortaliças; processamento de polpas e sucos de frutas, produção de vinagre, cerveja e vinho;

tratamento térmico na fabricação de conservas; conservação com alta concentração de açúcar para elaboração de geleias, doces e cristalizados; conservação pelo frio (congelamento e refrigeração de vegetais). Tecnologias de processamento e conservação de produtos de origem animal: leite, leite em pó e UHT e derivados (queijos, iogurtes); conservação pelo frio (congelamento e refrigeração de produtos de origem animal); produtos cárneos, atributos de qualidade: Propriedades química, física, sensorial e microbiológica da carne.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. GAVA, A. J. **Tecnologia de alimentos**. 3. ed. São Paulo: NBL Editora, 2017.
2. ORDÓÑEZ, J. A.; RODRIGUEZ, M. I. M.; ALONSO, G. L. **Tecnologia de alimentos: componentes dos alimentos e processos**. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1.
3. EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

4. BARUFFALDI, R.; OLIVEIRA, M. N. **Fundamentos da Tecnologia de Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 1998. v. 3.
5. FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 2. ed. São Paulo: Artmed, 2019.
6. OETTERER, M. **Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri, SP: Manole, 2010.

UNIDADE CURRICULAR: Dietoterapia 1

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 5 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS:

- Compreender as implicações nutricionais da fisiopatologia e do tratamento aplicado às diversas doenças no indivíduo adulto enfermo.
- Identificar a importância da dieta como componente terapêutico em diferentes estados de morbidade.
- Aplicar a atenção dietética na clínica utilizando métodos de anamnese dietética, avaliação nutricional, evolução dietoterápica, cálculo de dietas, prescrição dietética, orientação alimentar e registro de informações.
- Desenvolver plano alimentar para indivíduos nos diferentes níveis de atenção à saúde.
- Compreender as implicações nutricionais da fisiopatologia e do tratamento aplicado às diversas doenças no indivíduo adulto enfermo.
- Identificar a importância da dieta como componente terapêutico em diferentes estados mórbidos.
- Aplicar a atenção dietética na clínica utilizando métodos de anamnese dietética, avaliação nutricional, evolução dietoterápica, cálculo de dietas, prescrição dietética, orientação alimentar e registro de informações.
- Empregar as bases da fisiopatologia clínico-nutricional, da nutrição humana e da dietética no processo saúde-doença e reabilitação no contexto da assistência nutricional e dietoterápica.
- Aprender a requisitar exames laboratoriais necessários à assistência nutricional e dietoterápica.
- Selecionar criticamente indicadores clínicos, laboratoriais, antropométricos, de consumo alimentar, socioeconômicos, culturais e de disponibilidade de alimentos, entre outros, para avaliação, diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional de indivíduos e coletividades.
- Compreender a prescrição de suplementos alimentares necessários à complementação do consumo alimentar.

CONTEÚDO:

- Introdução à dietoterapia: conceitos e objetivos.
- Anamnese dietética: técnicas e importância.
- Avaliação nutricional: métodos e interpretação de dados.
- Cálculo de dietas: princípios e práticas.

- Prescrição dietética: elaboração e adaptação de planos alimentares.
- Orientação alimentar: técnicas de aconselhamento nutricional.
- Registro de informações: documentação e monitoramento do paciente.
- Dietoterapia em condições clínicas comuns: obesidade, diabetes, hipertensão e dislipidemias.
- Tratamento dietético para manejo de sintomas e controle de alterações metabólicas.
- Aplicação dos conceitos de anamnese nutricional, avaliação nutricional, cálculo e prescrição dietética e registro de informações.
- Especificidades dietéticas para atendimento das necessidades nutricionais de pessoas com doenças.

PRÉ REQUISITOS:

- Avaliação nutricional
- Nutrição e Dietética
- Patologia

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Aborda os fundamentos da dietoterapia, enfatizando a importância da dieta como componente terapêutico em diferentes estados mórbidos. Os alunos aprenderão a realizar anamnese dietética, avaliação nutricional, evolução dietoterápica, cálculo de dietas, prescrição dietética, orientação alimentar e registro de informações. A individualidade como critério básico da dietoterapia será enfatizada.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. ROSS, A C.; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, Robert J.; TUCKER, Katherine L.; ZIEGLER, Thomas R. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. Barueri: Editora Manole, 2016..
2. WAITZBERG DL. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**, 5ª Ed, vol. 1 e 2, Atheneu, RJ, 2017.
3. CUPPARI L. **Nutrição Clínica no Adulto**, 4ª Ed. Manole, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. BARRETO, Priscilla A. **Bases da terapia nutricional enteral e parenteral**. Barueri: Editora Manole, 2023.
2. CUPPARI L. **Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis**, Manole, SP, 2009.
3. ROSSI, Luciana. **Tratado de Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019.

UNIDADE CURRICULAR: Nutrição em Saúde Coletiva

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS: Defender a saúde como direito, de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos, curativos e de reabilitação, individuais e coletivos, exigidos para cada caso, em todos os níveis de complexidade e pontos de atenção do Sistema Único de Saúde (SUS).

CONTEÚDO

- Vigilância Alimentar e Nutricional
- Educação alimentar e nutrição em saúde coletiva
- Direito Humano à Alimentação Adequada
- Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição

PRÉ REQUISITOS:

- Educação Alimentar e Nutricional
- Epidemiologia geral
- Bioestatística

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Aspectos Socioantropológicos da Alimentação. Nutrição e Dietética. Educação alimentar e nutrição em saúde coletiva. Políticas públicas de alimentação e nutrição: delimitação do campo e histórico. A proteção social brasileira, o Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável (DHAA) e o Direito à Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Sistema Único de Saúde (SUS). Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Programas de acesso à alimentação: Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional. Abastecimento e sistema alimentar.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. GIOVANELLA, L. (org.) **Políticas e Sistema de Saúde no Brasil**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ/CEBES, 2012. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/c5nm2/pdf/giovanella-9788575413494.pdf>
2. TADDEI, J. A.; LANG, R.M.F.; SILVA, G. L.; TOLONI, M. H. de A. VEGA, J.B. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2016.

3. JAIME, P.C. **Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição** - 2a edição. Atheneu, 2024

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição** – 1. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2013. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf
2. MENDES, L.L.; PESSOA, M.C.; COSTA, B.V.L. **Ambiente Alimentar: Saúde e Nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2022.
3. OLIVEIRA, Julicristie Machado de. **Nutrição em saúde coletiva: epidemiologias, evidências e políticas**. Barueri: Editora Manole, 2021.
4. ABRANDH. Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos. **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. Brasília: ABRANDH, 2013. Disponível em: https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/DHAA_SAN.pdf

UNIDADE CURRICULAR: Nutrição e Fases da Vida 1

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 5 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Compreender e utilizar o conhecimento sobre as necessidades dietéticas e nutricionais na fertilidade, gestação e lactação, considerando as características específicas para avaliar, analisar e implementar ações de nutrição.
- Atuar na orientação, estímulo e proteção do aleitamento materno, considerando seus fatores intervenientes.
- Desenvolver planos alimentares para indivíduos nos diferentes níveis de atenção à saúde.
- Demonstrar conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos nas diferentes fases do curso da vida, incluindo especificidades de áreas de atuação (como saúde da mulher, aleitamento materno, saúde das pessoas transgênero, saúde das pessoas com deficiências e da prática de atividades físicas e desportivas).

CONTEÚDO

1. Pré-concepção:

- Fertilidade masculina e nutrição.
- Fertilidade feminina e nutrição.

2. Gestação:

- Aspectos fisiológicos.
- Avaliação nutricional e recomendações nutricionais na gestação.
- Fatores de riscos, recomendações nutricionais e estratégias de intervenção nutricional para gestações de alto risco.
- Planejamento da assistência nutricional no pré-natal.

3. Nutriz:

- Avaliação e recomendações nutricionais.
- Aleitamento materno: fisiologia da lactação, características gerais do leite materno, contraindicações e aspectos legais.
- Manejo no aleitamento materno: técnicas adequadas de amamentação, manejo nas dificuldades mais comuns e cuidados com as mamas.
- Banco de leite humano.

- Políticas e programas de assistência materno-infantil.

4. Políticas de Atenção à Saúde Materno infantil

PRÉ REQUISITOS:

- Avaliação nutricional
- Nutrição e Dietética 2

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. 2ª ed. – Reimpressão Revisada e Atualizada. Rio de Janeiro: Cultura Média: Guanabara Koogan, 2012.
2. WEFFORT, Virgínia Resende S.; LAMOUNIER, Joel A. **Nutrição em pediatria**. Barueri: Editora Manole, 2024.
3. VITOLLO, M. R. **Nutrição da gestação ao envelhecimento**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Rubio. 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CARVALHO, Marcus Renato de; GOMES, Cristiane F. **Amamentação - Bases Científicas**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2016.
2. EUCLYDES, M.P. **Nutrição do lactente – Base científica para uma alimentação saudável**. 1ª ed. Viçosa: Editora UFV, 2014.
3. VASCONCELOS. M. J.; BARBOSA, J. M.; PINTO, I. C. S.; LIMA, T. M.; ARAUJO, A. F. C. **Nutrição Clínica – Obstetrícia e Pediatria (IMIP – Instituto de Medicina Integral Prof. Fernando Figueira)**. Rio de Janeiro: Editora MedBook. 2011.
4. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos** – Brasília: Ministério da Saúde, 2019.
Disponível em:

http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf

UNIDADE CURRICULAR: Metodologia Científica

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS:

- Aplicar conceitos de método científico no desenvolvimento e interpretação de pesquisas.
- Identificar normas éticas e legais para experimentação científica em humanos e animais.
- Analisar criticamente a produção do conhecimento e conflitos de interesse.
- Respeitar o sigilo e confidencialidade das informações.

CONTEÚDO:

- Introdução à metodologia científica e ética em pesquisa.
- Fundamentos do método científico e sua aplicação em estudos dietéticos.
- Normas éticas em experimentação com humanos e animais de laboratório.
- Conflitos de interesse na produção científica e formas de mitigação.

PRÉ REQUISITOS:

- Epidemiologia Geral
- Bioestatística

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**, 10ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2012.
2. LAKATOS, Eva M. **Metodologia do Trabalho Científico**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021.
3. SEVERINO, Antônio J. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Cortez, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. PEREIRA, Maurício G.; GALVÃO, Taís F.; SILVA, Marcus T. **Saúde Baseada em Evidências**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2016.
2. FAINTUCH, Joel. **Ética em pesquisa: em medicina, ciências humanas e da saúde**. Barueri: Editora Manole, 2021.
3. DANCEY, Christine P.; REIDY, John G.; ROWE, Richard. **Estatística sem matemática para as ciências da saúde**. Porto Alegre: Grupo A, 2017.

UNIDADE CURRICULAR: OPTATIVA

CARGA HORÁRIA: 35h

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10h

Obrigatória Optativa Eletiva

EMENTA PROPOSTA: Sobre as optativas do curso de Nutrição da UnDF, será apresentado um catálogo de possibilidades a seguir, e cada uma dessas unidades curriculares terá sua ementa, bibliografia básica e complementar definidas em diretrizes específicas para sua organização. Importante destacar ainda que o estudante escolherá a optativa que irá cursar conforme oferta da universidade para o semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA: A ser definida pelo docente.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: A ser definida pelo docente.

8º SEMESTRE - UnDF NUTRIÇÃO NOTURNO

UNIDADE CURRICULAR: Farmacologia Aplicada à Nutrição

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS:

- Compreender os princípios básicos da farmacologia e sua aplicação na prática nutricional.
- Identificar as interações entre nutrientes e medicamentos.
- Avaliar os efeitos dos medicamentos no estado nutricional e no metabolismo.
- Aplicar conhecimentos farmacológicos na prescrição dietética e no manejo nutricional de indivíduos em tratamento farmacológico.
- Reconhecer os efeitos adversos de medicamentos e suplementos nutricionais e suas implicações na saúde.
- Desenvolver estratégias para minimizar os efeitos negativos de medicamentos na nutrição e na saúde dos pacientes.

CONTEÚDO:

- Introdução à farmacologia: conceitos básicos e terminologia.
- Farmacocinética: absorção, distribuição, metabolismo e excreção dos medicamentos.
- Farmacodinâmica: mecanismos de ação dos medicamentos.
- Interações entre nutrientes e medicamentos: mecanismos e consequências.
- Efeitos dos medicamentos no estado nutricional e no metabolismo.
- Farmacoterapia de doenças crônicas e agudas: implicações nutricionais.
- Suplementos nutricionais e suas interações com medicamentos.
- Efeitos adversos de medicamentos: reconhecimento e manejo nutricional.
- Prescrição dietética e manejo nutricional em pacientes em uso de medicamentos.
- Estudos de caso e prática de avaliação de interações entre nutrientes e medicamentos.

PRÉ REQUISITOS:

- Patologia
- Dietoterapia 1

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Aborda os princípios básicos da farmacologia e suas aplicações na prática nutricional, com ênfase nas interações entre

nutrientes e medicamentos e nos efeitos dos medicamentos no estado nutricional e no metabolismo. Os alunos aprenderão a avaliar e manejar essas interações, reconhecer os efeitos adversos dos medicamentos e desenvolver estratégias nutricionais para pacientes em tratamento farmacológico. A unidade curricular inclui estudos de caso e práticas para consolidar o aprendizado e aplicar os conhecimentos adquiridos na prática clínica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. BRUTON, L L.; HILAL-DANDAN, R. **As bases farmacológicas da terapêutica de Goodman e Gilman**. Porto Alegre: Grupo A, 2018.
2. RITTER, James M. Rang & Dale **Farmacologia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2020.
3. HALL, John E.; HALL, Michael E. Guyton & Hall - **Tratado de Fisiologia Médica**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. LORENZO, L. C. **Farmacologia Aplicada à Nutrição**. 1ª Ed. Manole, 2015.
2. TUBERO, M. E. **Nutrição e Farmacologia: Interações Fármaco-Nutrientes e Implicações Clínicas**. 1ª Ed. Rubio, 2013.
3. GOLAN, David E. **Princípios de Farmacologia - A Base Fisiopatológica da Farmacologia**, 3ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2014.
4. REIS, N.T. **Nutrição clínica - interações (fármaco x fármaco - fármaco x nutriente - nutriente x nutriente - fitoterápico x fármaco)**. Rio de Janeiro: Rubio, 2004.

UNIDADE CURRICULAR: Nutrição e Fases da vida 2

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Compreender e utilizar o conhecimento sobre as necessidades dietéticas e nutricionais para o adulto e idoso, considerando as características específicas para avaliar, analisar e implementar ações de nutrição;
- Desenvolver plano alimentar para indivíduos nos diferentes níveis de atenção à saúde;
- Demonstrar conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos nas diferentes fases do curso da vida, incluindo especificidades de áreas de atuação (saúde das pessoas transgênero, saúde das pessoas com deficiências e da prática de atividades físicas e desportivas)

CONTEÚDO

- Introdução a Nutrição Humana
 - 1.1 Planejamento dietético e recomendações nutricionais.
- Recomendações para a ingestão de energia e nutrientes
 - Uso prático das recomendações nutricionais.
- Nutrição do adulto
 - Alterações fisiológicas e psicossociais do indivíduo adulto
 - Recomendações nutricionais e características da dieta
 - Planejamento, análise e avaliação de dieta para adulto
 - Situações específicas
- Nutrição do idoso
 - Expectativa de vida e processo de envelhecimento
 - Alterações fisiológicas no processo de envelhecimento
 - Fatores que interferem na nutrição geriátrica
 - Recomendações nutricionais para o idoso
 - Planejamento, análise e avaliação de dieta para o idoso

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Planejamento Dietético para adultos, idosos e situações específicas, com adequação energética e nutricional e estratégias de substituição de alimentos conforme equivalência energética e perfil nutricional. Fatores que afetam o estado nutricional de adultos e idosos. Aspectos demográficos e epidemiológicos do envelhecimento populacional. Conceitos relativos ao processo de envelhecer. Cuidado às pessoas idosas na saúde pública.

Avaliação gerontológica. Condições crônicas, fragilidade. Políticas públicas voltadas ao cuidado à pessoa idosa.

PRÉ REQUISITOS:

- Avaliação Nutricional
- Nutrição e Fases da Vida 1

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. CUPPARI, L., Nutrição: **Nutrição Clínica no Adulto**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2005. 490p.
2. RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. **Krause & Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022.
3. COMINETTI, Cristiane; COZZOLINO, Silvia Maria F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. Barueri: Editora Manole, 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. CUPPARI, L. **Nutrição: nas doenças crônicas não transmissíveis**. Barueri, SP: Manole, 2009. 515p.
2. SILVA, Maria de Lourdes do Nascimento da; MARUCCI, Maria de Fátima N.; ROEDIGER, Manuela de A. **Tratado de Nutrição em Gerontologia**. Barueri: Editora Manole, 2016.
3. MIRANDA, D.E.G.A. et. al. **Manual de Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012. 119p.

UNIDADE CURRICULAR: Dietoterapia 2

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS:

- Aprofundar os conhecimentos sobre dietoterapia em diferentes condições clínicas.
- Planejar e calcular dietas específicas para condições complexas.
- Aplicar avanços científicos na prática clínica da dietoterapia.
- Elaborar e adaptar dietas para necessidades nutricionais específicas de pacientes com doenças crônicas e condições clínicas graves.

CONTEÚDO:

- Avanços científicos na dietoterapia: novas abordagens e evidências.
- Dietoterapia em doenças gastrointestinais: Doença de Crohn, síndrome do intestino irritável, doença celíaca.
- Dietoterapia em doenças renais: insuficiência renal aguda e crônica.
- Dietoterapia em doenças hepáticas: hepatites, cirrose.
- Nutrição enteral e parenteral: indicações, formulações e monitoramento.
- Abordagem dietoterápica em câncer: manejo nutricional e suporte.
- Dietoterapia em doenças pulmonares e neurológicas.
- Estabelecimento de valores de referência dos nutrientes e uso das Ingestões Dietéticas de Referência (IDR).

PRÉ REQUISITOS:

- Dietoterapia 1

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Aprofunda a abordagem da alimentação e seus condicionantes nos diferentes estágios fisiológicos e de exercício físico de indivíduos. A proposta da disciplina parte do pressuposto da necessidade de aprofundamento dos conceitos relativos à elaboração de dietas e esquemas dietéticos para condições clínicas complexas. Serão abordados avanços científicos importantes para a compreensão do papel das vitaminas e minerais na saúde e a elaboração de dietas específicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. ROSS, A C.; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, Robert J.; TUCKER, Katherine L.; ZIEGLER, Thomas R. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. Barueri: Editora Manole, 2016..

2. WAITZBERG DL. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**, 5ª Ed, vol. 1 e 2, Atheneu, RJ, 2017.
3. CUPPARI L. **Nutrição Clínica no Adulto**, 4ª Ed. Manole, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. BARRETO, Priscilla A. **Bases da terapia nutricional enteral e parenteral**. Barueri: Editora Manole, 2023.
2. ROSSI, Luciana. **Tratado de Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019.
3. ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento**. Barueri: Editora Manole, 2011.

UNIDADE CURRICULAR: Marcadores do Estado Nutricional

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS:

- Compreender os diferentes marcadores do estado nutricional e sua importância na avaliação nutricional.
- Aplicar métodos e técnicas para a coleta, análise e interpretação de marcadores nutricionais.
- Identificar as relações entre marcadores bioquímicos, antropométricos, clínicos e dietéticos e o estado nutricional.
- Avaliar criticamente os dados obtidos a partir dos marcadores nutricionais para o diagnóstico nutricional e intervenção.
- Utilizar marcadores do estado nutricional para monitorar e acompanhar a evolução do estado de saúde e nutricional dos indivíduos e populações.

CONTEÚDO:

- Introdução aos marcadores do estado nutricional: conceitos e importância.
- Classificação dos marcadores nutricionais: bioquímicos, antropométricos, clínicos e dietéticos.
 - Marcadores bioquímicos: sangue, urina, saliva e outros fluidos corporais.
 - Marcadores clínicos: sinais e sintomas clínicos relacionados ao estado nutricional.
 - Marcadores dietéticos: métodos de avaliação do consumo alimentar, recordatórios, questionários de frequência alimentar.
- Interpretação e análise crítica dos resultados dos marcadores nutricionais.
- Correlação entre marcadores nutricionais e doenças crônicas não transmissíveis.
- Aplicação dos marcadores nutricionais na prática clínica, comunitária e em pesquisas.
- Estudos de caso e prática de avaliação do estado nutricional utilizando diferentes marcadores.

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Aborda a importância e a aplicação dos diferentes marcadores do estado nutricional na avaliação e diagnóstico nutricional. Os alunos aprenderão a coletar, analisar e interpretar dados obtidos a partir de marcadores antropométricos, bioquímicos, clínicos e dietéticos. Serão discutidas as correlações entre esses marcadores e as doenças crônicas não transmissíveis, bem como sua aplicação na prática clínica, comunitária e em

pesquisas. A análise crítica e a interpretação dos resultados serão enfatizadas, com estudos de caso e atividades práticas para consolidar o aprendizado.

PRÉ REQUISITOS:

- Avaliação nutricional
- Dietoterapia 1

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. RAO, L V.; SNYDER, L M. Wallach - **Interpretação de Exames Laboratoriais**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022.
2. COMINETTI, Cristiane; COZZOLINO, Silvia Maria F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. Barueri: Editora Manole, 2020.
3. RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. **Krause & Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. CARREIRO, D.; PEREIRA, M. **Semiologia na Prática Clínica Nutricional**. São Paulo: Metha, 2020.
2. CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N. T. **Interpretação de Exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 490p.
3. SANTOS, Eliane Cristina dos; GOMES, Clarissa Emília T. **Deficiências Nutricionais - Técnicas de Avaliação, Prevenção de Doenças e Diagnóstico**. São Paulo: SRV Editora LTDA, 2015.

UNIDADE CURRICULAR: OPTATIVA

CARGA HORÁRIA: 35h

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10h

() Obrigatória (X) Optativa () Eletiva

EMENTA PROPOSTA: Sobre as optativas do curso de Nutrição da UnDF, será apresentado um catálogo de possibilidades a seguir, e cada uma dessas unidades curriculares terá sua ementa, bibliografia básica e complementar definidas em diretrizes específicas para sua organização. Importante destacar ainda que o estudante escolherá a optativa que irá cursar conforme oferta da universidade para o semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA: A ser definida pelo docente.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: A ser definida pelo docente.

UNIDADE CURRICULAR: OPTATIVA

CARGA HORÁRIA: 35h

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10h

() Obrigatória (X) Optativa () Eletiva

EMENTA PROPOSTA: Sobre as optativas do curso de Nutrição da UnDF, será apresentado um catálogo de possibilidades a seguir, e cada uma dessas unidades curriculares terá sua ementa, bibliografia básica e complementar definidas em diretrizes específicas para sua organização. Importante destacar ainda que o estudante escolherá a optativa que irá cursar conforme oferta da universidade para o semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA: A ser definida pelo docente.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: A ser definida pelo docente.

9º SEMESTRE - UnDF NUTRIÇÃO NOTURNO

UNIDADE CURRICULAR: Nutrição Clínica em Pediatria

CARGA HORÁRIA: 70 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS:

- Compreender as repercussões clínico-nutricionais das doenças na criança.
- Identificar a importância da terapia nutricional como componente profilático e terapêutico em diferentes estados mórbidos.
- Implementar as etapas de atenção dietética no atendimento à criança doente: anamnese dietética, avaliação nutricional, evolução dietoterápica, cálculo de dietas, prescrição dietética, orientação alimentar e registro de informações.
- Desenvolver habilidades para elaborar e implementar planos alimentares adequados para crianças em diversas condições clínicas.

CONTEÚDO:

- Introdução à Nutrição Clínica em Pediatria: conceitos e importância.
- Crescimento e desenvolvimento infantil: padrões e avaliação.
- Anamnese dietética e avaliação nutricional em pediatria: técnicas e interpretação.
- Principais distúrbios nutricionais na infância: desnutrição, obesidade, deficiência de micronutrientes.
- Doenças pediátricas comuns e impacto no estado nutricional: doenças respiratórias, gastrointestinais, alérgicas e genéticas.
- Terapia nutricional como componente profilático e terapêutico em diferentes estados mórbidos.
- Intervenções nutricionais em pediatria: elaboração e prescrição de planos alimentares.
- Nutrição enteral e parenteral em pediatria.
- Suplementação nutricional em pediatria.
- Orientação e educação nutricional para pais e cuidadores.
- Registro e acompanhamento da evolução dietoterápica.

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Aborda os fundamentos da nutrição clínica em pediatria, destacando a importância da terapia nutricional na prevenção e tratamento de doenças em crianças. Os alunos aprenderão a realizar anamnese

dietética, avaliação nutricional, evolução dietoterápica, cálculo de dietas, prescrição dietética e orientação alimentar. Serão discutidas as necessidades nutricionais em diferentes fases da infância, bem como os principais distúrbios nutricionais e doenças pediátricas que afetam o estado nutricional.

PRÉ REQUISITOS:

- Avaliação nutricional
- Nutrição e Fases da vida 1
- Dietoterapia

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. WEFFORT, Virgínia Resende S.; LAMOUNIER, Joel A. **Nutrição em pediatria**. Barueri: Editora Manole, 2024.
2. GANDOLFO, Adriana S.; REIS, Ana Paula A.; ZAMBERLAN, Patrícia; et al. **Nutrição clínica pediátrica em algoritmos**. Barueri: Editora Manole, 2022.
3. PADILHA, P; ACCIOLY, E (Org.) **Nutrição Clínica Aplicada à Pediatria**. Rubio, 2022

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. MONTEIRO, J. P.; CAMELO JUNIOR, J. S. **Nutrição e Metabolismo: Caminhos da nutrição e terapia nutricional da concepção à adolescência**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2007.
2. VIANI, Karina. **Nutrição e câncer infantojuvenil**. Barueri: Editora Manole, 2017.
3. JÚNIOR, Dioclécio C.; BURNS, Dennis Alexander R.; LOPEZ, Fábio A. **Tratado de pediatria**. Barueri: Editora Manole, 2021.

UNIDADE CURRICULAR: Ética na Formação Profissional

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 5 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS:

- Compreender os princípios e valores éticos que orientam a prática profissional do nutricionista.
- Analisar dilemas éticos no contexto da nutrição e saúde.
- Aplicar os códigos de ética profissional e legislações pertinentes à prática da nutrição.
- Desenvolver habilidades para tomar decisões éticas em situações complexas e diversas.
- Promover a prática profissional ética e responsável no âmbito individual e coletivo.

CONTEÚDO:

- Introdução à ética: conceitos, teorias e princípios fundamentais.
- Ética e moral: diferenças e inter-relações.
- História e evolução da ética profissional na nutrição.
- O Código de Ética do Nutricionista: análise e aplicação prática.
- Legislação e regulamentação da profissão de nutricionista.
- Direitos e deveres dos nutricionistas.
- Ética nas relações interprofissionais e com os pacientes.
- Dilemas éticos na prática clínica, comunitária e na indústria de alimentos.
- Sigilo profissional e confidencialidade.
- Conflitos de interesse e integridade profissional.
- Responsabilidade social e ética na pesquisa em nutrição.
- Casos práticos e discussão de dilemas éticos.
- Desenvolvimento de competências para a tomada de decisão ética.

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Aborda os princípios e valores éticos fundamentais que orientam a prática profissional do nutricionista. Os alunos aprenderão sobre o Código de Ética do Nutricionista, as legislações pertinentes e os direitos e deveres dos profissionais. Serão discutidos dilemas éticos em diferentes contextos da prática nutricional, bem como a importância do sigilo profissional, da responsabilidade social e da integridade na pesquisa em nutrição. A unidade visa desenvolver a capacidade dos alunos de tomar decisões éticas informadas e responsáveis.

PRÉ REQUISITO: Fundamentos de Alimentos e Nutrição

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. **Código de Ética do Nutricionista**. Brasília: CFN, 2018.
2. SINGER, P. & MASON, J. **A ética da alimentação**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.
3. SILVA, José Vitor da. **Bioética: Visão Multidimensional**. São Paulo: SRV Editora LTDA, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. FAINTUCH, Joel. **Ética em pesquisa: em medicina, ciências humanas e da saúde**. Barueri: Editora Manole, 2021.
2. DINIZ, D. **O que é Bioética**. São Paulo: Brasiliense, 2005.
3. HABERMAS, J. **A ética da discussão e a questão da verdade**. São Paulo: Martins Fortes, 2004.

UNIDADE CURRICULAR: Estágio Supervisionado em Gestão de Produção de Refeições

CARGA HORÁRIA: 270 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

EMENTA: O Estágio Supervisionado em Gestão de Produção de Refeições tem como objetivo proporcionar aos alunos uma experiência prática em procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e à gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). O estágio abrange o uso de legislações brasileiras aplicáveis, a implementação de ferramentas de qualidade e a aplicação de preceitos teóricos no dia a dia de uma UAN. Os estudantes desenvolverão competências para planejar, organizar e gerir processos produtivos de alimentação coletiva, com ênfase na segurança alimentar, eficiência operacional e qualidade nutricional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. TEIXEIRA, S.M.F. et al. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2004.
2. ABREU, E. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 3 ed. São Paulo: Metha, 2009.
3. MEZOMO, I. F. B. **A administração de serviços de alimentação**. 5ª Ed. São Paulo: Manole, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. PROENÇA, R. P. C. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva**. 2ª ed. Florianópolis: Insular, 2000.
2. PINHEIRO-SANT'ANA, H. M. **Planejamento físico-funcional de unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.
3. BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria nº 52, de 29 de setembro de 2014. Altera a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o **Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação**. Diário Oficial da União, 29 set. 2014.

UNIDADE CURRICULAR: Estágio Supervisionado em em Nutrição em Saúde Coletiva

CARGA HORÁRIA: 270 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

EMENTA: O Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva visa proporcionar aos estudantes experiências práticas em atividades de saúde pública, com foco na Atenção Nutricional e na Segurança Alimentar e Nutricional. O estágio inclui a atuação em espaços de gestão de políticas públicas, controle social e atenção primária à saúde. Os estudantes serão capacitados para participar do planejamento, execução e avaliação de ações e programas de nutrição voltados para a promoção da saúde e prevenção de doenças, considerando os determinantes sociais e econômicos da saúde. Além disso, os alunos desenvolverão habilidades para atuar em equipes multiprofissionais e intersetoriais, contribuindo para a construção de políticas de alimentação e nutrição baseadas nos princípios da equidade e da sustentabilidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D.P. **Epidemiologia nutricional**. São Paulo: Editora FIOCRUZ, 2007.
2. TADDEI, J. A.; LANG, R.M.F.; SILVA, G. L.; TOLONI, M. H. de A. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2010.
3. Brasil. Ministério da Saúde. **Política nacional de alimentação e nutrição**. Brasília, 2010. Disponível em:
<http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. ABRANDH. **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. Brasília, 2013. Disponível em:
https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/DHAA_SAN.pdf
2. Brasil. Ministério da Saúde. **Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas e Agravos não Transmissíveis no Brasil 2021-2030** – Brasília : Ministério da Saúde, 2021. Disponível em:
https://www.gov.br/saude/pt-br/centrais-de-conteudo/publicacoes/svsa/doencas-cronicas-nao-transmissiveis-dcnt/09-plano-de-dant-2022_2030.pdf/view
3. MALUF, R. S.J. **Segurança Alimentar e Nutricional – conceitos fundamentais**. Petrópolis: Vozes, 2007.

UNIDADE CURRICULAR: Trabalho de Conclusão de Curso 1

CARGA HORÁRIA: 35 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

EMENTA: A unidade curricular tem como objetivo orientar e supervisionar os alunos na elaboração de um projeto de pesquisa ou trabalho acadêmico, que represente uma contribuição original e relevante para o campo da nutrição. O TCC deve demonstrar a capacidade do aluno de aplicar os conhecimentos adquiridos durante o curso, utilizando métodos científicos para investigar um problema específico relacionado à nutrição. Os estudantes deverão desenvolver competências em revisão de literatura, coleta e análise de dados, redação científica e apresentação de resultados. A disciplina inclui atividades de orientação individualizada com professores, seminários de acompanhamento e oficinas de metodologia científica. Ao final do curso, o aluno deve apresentar e defender seu trabalho perante uma banca examinadora.

OBJETIVOS:

- Desenvolver a capacidade de realizar pesquisas científicas e aplicar o método científico em nutrição.
- Incentivar a produção acadêmica e a reflexão crítica sobre temas relevantes na área de nutrição.
- Capacitar os alunos para elaborar, escrever e apresentar um trabalho acadêmico de forma clara e objetiva.
- Preparar os alunos para a defesa oral do TCC, demonstrando domínio sobre o tema estudado.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**, 10ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2012.
2. LAKATOS, Eva M. **Metodologia do Trabalho Científico**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021.
3. SEVERINO, Antônio J. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Cortez, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. PEREIRA, Maurício G.; GALVÃO, Taís F.; SILVA, Marcus T. **Saúde Baseada em Evidências**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2016.
2. Vitolo MR. **COMO FAZER SEU TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM NUTRIÇÃO**. Editora Rubio. 2012.

3. DANCEY, Christine P.; REIDY, John G.; ROWE, Richard. **Estatística sem matemática para as ciências da saúde**. Porto Alegre: Grupo A, 2017.

UNIDADE CURRICULAR: OPTATIVA

CARGA HORÁRIA: 35h

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10h

Obrigatória Optativa Eletiva

EMENTA PROPOSTA: Sobre as optativas do curso de Nutrição da UnDF, será apresentado um catálogo de possibilidades a seguir, e cada uma dessas unidades curriculares terá sua ementa, bibliografia básica e complementar definidas em diretrizes específicas para sua organização. Importante destacar ainda que o estudante escolherá a optativa que irá cursar conforme oferta da universidade para o semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA: A ser definida pelo docente.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: A ser definida pelo docente.

UNIDADE CURRICULAR: OPTATIVA

CARGA HORÁRIA: 35h

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10h

Obrigatória Optativa Eletiva

EMENTA PROPOSTA: Sobre as optativas do curso de Nutrição da UnDF, será apresentado um catálogo de possibilidades a seguir, e cada uma dessas unidades curriculares terá sua ementa, bibliografia básica e complementar definidas em diretrizes específicas para sua organização. Importante destacar ainda que o estudante escolherá a optativa que irá cursar conforme oferta da universidade para o semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA: A ser definida pelo docente.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: A ser definida pelo docente.

UNIDADE CURRICULAR: Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica
CARGA HORÁRIA: 270 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

EMENTA: O Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica oferece aos estudantes uma imersão prática em ambientes hospitalares e ambulatoriais, abordando as diversas especialidades clínicas, como pediatria, cirurgia e clínica médica. O estágio visa ao desenvolvimento das habilidades necessárias para o atendimento dietético individualizado, com foco na dietoterapia e no manejo de distúrbios metabólicos e patológicos com implicações nutricionais. Durante o estágio, os alunos terão a oportunidade de integrar-se com pacientes, nutricionistas clínicos e equipes interdisciplinares e multiprofissionais, aprimorando a capacidade de trabalhar em um nível secundário de assistência à saúde. O estágio enfatiza a aplicação prática dos conhecimentos científicos adquiridos, permitindo aos alunos atuar de forma independente e competente.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. WAITZBERG DL. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**, 5ª Ed, vol. 1 e 2, Atheneu, RJ, 2017.
2. SHILLS, M. E. et al. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. 10ª ed., Manole, 2009.
3. CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. 3ª ed., Manole, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. **Krause & Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022.
2. WAITZBERG, D. L. **Dieta, Nutrição e Câncer**. Atheneu, 2004.
3. DUARTE, A. C. G. **Avaliação Nutricional: Aspectos Clínicos e Laboratoriais**. Atheneu, 2007.

UNIDADE CURRICULAR: Comunicação, marketing e economia

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 5 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

EMENTA: A unidade curricular tem como objetivo capacitar os estudantes para entender e aplicar princípios de comunicação e marketing no contexto da nutrição e da saúde, além de fornecer uma compreensão básica dos conceitos econômicos relevantes para a prática profissional. O curso aborda estratégias de comunicação eficazes para promover hábitos alimentares saudáveis e conscientização sobre nutrição, tanto para o público em geral quanto para grupos específicos. Os tópicos incluem desenvolvimento e gestão de campanhas de marketing em nutrição, branding de serviços de nutrição, e uso de mídias digitais e sociais. Também são abordados conceitos de economia relacionados à alimentação e saúde, como análise de mercado, economia da saúde, e políticas públicas alimentares. A unidade enfatiza a importância da responsabilidade social e ética nas práticas de comunicação e marketing no campo da nutrição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. KOTLER, P.; KELLER, K. L. **Administração de Marketing**. 14ª ed., Pearson, 2012.
2. LEE, Nancy R.; KOTLER, Philip. **Marketing social**. São Paulo: SRV Editora LTDA, 2020.
3. MANKIW, N. G. **Introdução à Economia**. 5ª ed., Cengage Learning, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. David, Grazielle Custódio Curso básico de direito humano à alimentação e à nutrição adequadas [livro eletrônico] : módulo IV : **economia e o dhana** / Grazielle Custódio David. -- 1. ed. -- Brasília : FIAN Brasil, 2020. Disponível em: <https://fianbrasil.org.br/wp-content/uploads/2021/07/Curso-Basico-de-Direito-Humano-a-Alimentacao-e-a-Nutricao-Adequadas-Modulo-4.pdf>
2. BAGNI, Ursula V.; FERREIRA, Aline A.; BORGES, Thaís Lima D. **Nutrição inclusiva: diversidade e inclusão em alimentação e nutrição**. Barueri: Editora Manole, 2024.
3. DOHMS, Marcela; GUSSO, Gustavo. **Comunicação clínica: aperfeiçoando os encontros em saúde**. Porto Alegre: Grupo A, 2021.

UNIDADE CURRICULAR: Trabalho de Conclusão de Curso 2

CARGA HORÁRIA: 35 horas

(X) Obrigatória () Optativa () Eletiva

EMENTA: A unidade curricular tem como objetivo orientar e supervisionar os alunos na elaboração de um projeto de pesquisa ou trabalho acadêmico, que represente uma contribuição original e relevante para o campo da nutrição. O TCC deve demonstrar a capacidade do aluno de aplicar os conhecimentos adquiridos durante o curso, utilizando métodos científicos para investigar um problema específico relacionado à nutrição. Os estudantes deverão desenvolver competências em revisão de literatura, coleta e análise de dados, redação científica e apresentação de resultados. A disciplina inclui atividades de orientação individualizada com professores, seminários de acompanhamento e oficinas de metodologia científica. Ao final do curso, o aluno deve apresentar e defender seu trabalho perante uma banca examinadora.

OBJETIVOS:

- Desenvolver a capacidade de realizar pesquisas científicas e aplicar o método científico em nutrição.
- Incentivar a produção acadêmica e a reflexão crítica sobre temas relevantes na área de nutrição.
- Capacitar os alunos para elaborar, escrever e apresentar um trabalho acadêmico de forma clara e objetiva.
- Preparar os alunos para a defesa oral do TCC, demonstrando domínio sobre o tema estudado.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. ANDRADE, Maria Margarida de. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**, 10ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2012.
2. LAKATOS, Eva M. **Metodologia do Trabalho Científico**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2021.
3. SEVERINO, Antônio J. **Metodologia do trabalho científico**. São Paulo: Cortez, 2017.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. PEREIRA, Maurício G.; GALVÃO, Taís F.; SILVA, Marcus T. **Saúde Baseada em Evidências**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2016.
2. Vitolo MR. **COMO FAZER SEU TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO EM NUTRIÇÃO**. Editora Rubio. 2012.
3. DANCEY, Christine P.; REIDY, John G.; ROWE, Richard. **Estatística sem matemática para as ciências da saúde**. Porto Alegre: Grupo A, 2017.

UNIDADE CURRICULAR: OPTATIVA

CARGA HORÁRIA: 35h

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10h

Obrigatória Optativa Eletiva

EMENTA PROPOSTA: Sobre as optativas do curso de Nutrição da UnDF, será apresentado um catálogo de possibilidades a seguir, e cada uma dessas unidades curriculares terá sua ementa, bibliografia básica e complementar definidas em diretrizes específicas para sua organização. Importante destacar ainda que o estudante escolherá a optativa que irá cursar conforme oferta da universidade para o semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA: A ser definida pelo docente.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: A ser definida pelo docente.

UNIDADE CURRICULAR: OPTATIVA

CARGA HORÁRIA: 35h

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10h

() Obrigatória (X) Optativa () Eletiva

EMENTA PROPOSTA: Sobre as optativas do curso de Nutrição da UnDF, será apresentado um catálogo de possibilidades a seguir, e cada uma dessas unidades curriculares terá sua ementa, bibliografia básica e complementar definidas em diretrizes específicas para sua organização. Importante destacar ainda que o estudante escolherá a optativa que irá cursar conforme oferta da universidade para o semestre.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA: A ser definida pelo docente.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR: A ser definida pelo docente.

CATÁLOGO DE POSSIBILIDADES - UNIDADES CURRICULARES OPTATIVAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO

UNIDADE CURRICULAR: Nutrição Baseada em Evidências I

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

() Obrigatória (X) Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Conhecer a importância da Avaliação Tecnologia em Saúde (ATS) para o Sistema único de Saúde SUS;
- Desenvolver senso crítico para elaborar e responder perguntas de pesquisa;
- Utilizar bases de dados no campo da Saúde;
- Utilizar gerenciadores de referências.

CONTEÚDO

- Bioestatística
- Epidemiologia
- Metodologia científica

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Conceitos introdutórios em Avaliação Tecnologia em Saúde (ATS). Compreensão da Pirâmide de evidências. Conceitos de Saúde Baseada em Evidência (SBE) e Nutrição Baseada em Evidência (NBE). Elaboração da pergunta de pesquisa utilizando acrônimos (PICO, PICOT, PECO, PIRO). Buscas estruturadas na literatura - bases de dados Pubmed, BVS, Cochrane e Epistemonikos. Gerenciadores de referências.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. MARTIMBIANCO, ANA LUIZA CABRERA E RIERA, RACHEL (2022). **Saúde Baseada em Evidências - Conceitos, Métodos e Aplicação Prática.** Editora Atheneu, 320p.
2. PEREIRA, M. G., GALVÃO, T. F., & SILVA, M. T. (2016). **Saúde baseada em evidências.** Grupo Gen-Guanabara Koogan.
3. Pinto, M. E. B., Stein, A. T., Pellanda, L. C., Paz, A. A., Miranda, D. M. D., Junckes, L. S. B., & Ramos, L. S. (2018). Saúde baseada em evidências: O que é a saúde baseada em evidências (SBE)?

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. National Information Center on Health Services Research & Health Care Technology. Introduction to Health Care Technology Assessment. Acessado em <http://www.nlm.nih.gov/nichsr/ta101/ta10103.htm>.

2. National Institute for Clinical Excellence, NHS. Guide to the Methods of Technology Appraisal (reference N0515).
3. The Canadian Coordinating Office For Health Technology Assessment (CCOHTA). Overview Of Strategic Renewal In The Context Of A Canadian Health Technology Strategy 2004 - 2008 http://www.ccohta.ca/ccohta/CCOHTA_Web_Overview2004-08_Strategic_Plan.pdf.
4. Duncan BB, Schmidt MI. Medicina Baseada em Evidência. Em: Duncan BB, Schmidt MI, Giugliani ERJ, eds. Medicina ambulatorial: condutas de atenção primária baseadas em evidências. 3ª. Ed. Porto Alegre: ArtMed 2004;31:41.

UNIDADE CURRICULAR: Nutrição Baseada em Evidências II

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

() Obrigatória (X) Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Utilizar bases de dados no campo da Saúde;
- Compreender a Pirâmide de evidências;
- Extrair e avaliar dados de ensaios clínicos;
- Avaliar criticamente ensaios clínicos.

CONTEÚDO

- Bioestatística
- Epidemiologia
- Metodologia científica

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Elaboração da pergunta de pesquisa utilizando acrônimos (SPIDER, ECLIPSE, SPICE). Buscas estruturadas na literatura - bases de dados Embase, Scopus, Web of Science, opengray, *clinical trial* e outras. Risco de viés de ensaios clínicos e extração de dados epidemiológicos de ensaios clínicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. MARTIMBIANCO, ANA LUIZA CABRERA E RIERA, RACHEL (2022). **Saúde Baseada em Evidências** - Conceitos, Métodos e Aplicação Prática. Editora Atheneu, 320p.
2. PEREIRA, M. G., GALVÃO, T. F., & SILVA, M. T. (2016). **Saúde baseada em evidências**. Grupo Gen-Guanabara Koogan.
3. PINTO, M. E. B., STEIN, A. T., PELLANDA, L. C., PAZ, A. A., MIRANDA, D. M. D., JUNCKES, L. S. B., & RAMOS, L. S. (2018). Saúde baseada em evidências: O que é a saúde baseada em evidências (SBE)?.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. PEREIRA, MAURICIO GOMES; GALVAO, TAÍS FREIRE. Etapas de busca e seleção de artigos em revisões sistemáticas da literatura. **Epidemiol. Serv. Saúde**, Brasília, v. 23, n. 2, p. 369-371, jun. 2014. Disponível em: <http://scielo.iec.gov.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1679-49742014000200019&lng=pt&nrm=iso>.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos. Departamento de Ciência e Tecnologia. Diretrizes metodológicas: elaboração de revisão sistemática e metanálise de ensaios clínicos randomizados/Ministério da Saúde, Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos, Departamento de Ciência e Tecnologia. – Brasília: Editora do

Ministério da Saúde, 2012. 92 p. : il. – (Série A: Normas e Manuais Técnicos)
ISBN 978-85-334-1951-3. https://joannabriggs.org/critical_appraisal_tools

3. Duncan BB, Schmidt MI. Medicina Baseada em Evidência. Em: Duncan BB, Schmidt MI, Giugliani ERJ, eds. Medicina ambulatorial: condutas de atenção primária baseadas em evidências. 3ª. Ed. Porto Alegre: ArtMed 2004;31:41.

UNIDADE CURRICULAR: Seminário Avançado em Nutrição Humana

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

() Obrigatória (X) Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Correlacionar alimentação e nutrição a conteúdos teóricos e práticos de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função de tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos;
- Demonstrar habilidades para comunicação no campo da expressão verbal, não verbal, escrita e de leitura por meio de tecnologias de comunicação e informação;
- Aplicar os princípios da bioética, ética e a metodologia científica em pesquisas, em estudos dietéticos e em trabalhos experimentais para embasar a atuação profissional crítica e reflexiva na área de alimentação e nutrição humanas;
- Distinguir conceitos de estatística, epidemiologia e método científico no desenvolvimento e na interpretação de pesquisas, de estudos dietéticos e de trabalhos experimentais, quantitativos e qualitativos;
- Analisar criticamente a produção do conhecimento e os possíveis conflitos de interesse.

CONTEÚDO

- Bioestatística
- Epidemiologia
- Nutrição Humana e Dietética
- Dietoterapia

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Apresentação de temas atuais de relevância no campo da nutrição e alimentação, com foco na compreensão da metodologia científica, interpretação de artigos científicos e desenvolvimento de habilidades de apresentação oral e elaboração de fichamento de artigos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. HULLEY, S. B. et al. **Delineando a Pesquisa Clínica** - Uma abordagem epidemiológica. Porto Alegre: Grupo A Educação S/A Rio 4ª Edição, 2015.
2. RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. **Krause & Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2022.
3. COZZOLINO, S. M. F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

A bibliografia complementar será selecionada no início do curso pelos estudantes, baseada em artigos científicos publicados em periódicos de impacto na área de

Nutrição, com Qualis mínimo B1, selecionados e a partir de buscas bibliográficas nos seguintes sítios: <http://www.scielo.br/>; <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/>; <http://cochrane.bireme.br/portal/php/index.php>; <http://www.bireme.br/php/index.php>; <http://www.cochrane.org/>

UNIDADE CURRICULAR: Seminário Avançado em Nutrição em Saúde coletiva

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

() Obrigatória (X) Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Ser capaz de manter atualizado o conhecimento técnico sobre a realidade epidemiológica, as estratégias e as ferramentas de ação em saúde pública e nutrição;
- Ser capaz de desenvolver e divulgar estudos e pesquisas na área de alimentação e nutrição, promovendo o intercâmbio técnico-científico;
- Tomar decisões para o desenvolvimento de ações de resolutividade para situações de risco nutricional e para a promoção de práticas alimentares saudáveis, subsidiadas em informações de saúde;
- Avaliar a repercussão das políticas de alimentação e nutrição na saúde e na qualidade de vida da população, buscando a caracterização e compreensão da situação para tomada de decisão;
- Ser capaz de atuar na formulação, execução e revisão de políticas e programas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e vigilância sanitária, visando à promoção da saúde, com foco na Promoção da Alimentação Adequada e Saudável (PAAS) e com vistas à implementação da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN).

CONTEÚDO

- Bioestatística
- Epidemiologia
- Metodologia científica
Aspectos socioantropológicos da alimentação
- Saúde Coletiva e SUS

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Apresentação de temas atuais de Nutrição em Saúde Coletiva em diálogo com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição e a Segurança alimentar e nutricional, com foco na compreensão da metodologia científica, interpretação de artigos científicos e desenvolvimento de habilidades de apresentação oral e elaboração de fichamento de artigos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. HULLEY, S. B. et al. **Delineando a Pesquisa Clínica** - Uma abordagem epidemiológica. Porto Alegre: Grupo A Educação S/A Rio 4ª Edição, 2015.
2. KAC, G., SICHIERI, R., GIGANTE, D.P. **Epidemiologia nutricional**. São Paulo: Editora FIOCRUZ, 2007.

3. TADDEI, J. A.; LANG, R.M.F.; SILVA, G. L.; TOLONI, M. H. de A. **Nutrição em Saúde Pública**. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2010.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

A bibliografia complementar será selecionada no início do curso pelos estudantes, baseada em artigos científicos publicados em periódicos de impacto na área de Nutrição, com Qualis mínimo B1, selecionados e a partir de buscas bibliográficas nos seguintes sítios: <http://www.scielo.br/>; <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/>; <http://cochrane.bireme.br/portal/php/index.php>; <http://www.bireme.br/php/index.php>; <http://www.cochrane.org/>

UNIDADE CURRICULAR: Seminário Avançado em Gestão de Produção de Refeições

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

() Obrigatória (X) Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Aperfeiçoamento de conhecimentos em alimentos e alimentação baseada em evidências e responsabilidade social;
- Leitura crítica de evidências;
- Apresentação de seminários.

CONTEÚDO

Gestão de serviços de alimentação

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Novas tecnologias em Gestão de Produção de Refeições. Inovações e soluções tecnológicas visando a qualidade dos serviços e produtos ofertados. Tendências em Alimentação Coletiva: alimentação saudável, conveniência, otimização de processos, mudanças de hábitos, nova geração de consumidores. Ficha técnica de preparação e sua sustentabilidade em uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN).

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ABREU, E. S., SPINELLI, M. G. N., ZANARDI, A. M. P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**. Metha, 2 ed. Metha, 2007. 318p.
2. MEZOMO, I. F. de B. **O serviço de nutrição – administração e organização**. São Paulo, 2002. 413p.
3. TEIXEIRA, S., MILET, Z., CARVALHO, J., BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição**. São Paulo, Editora Atheneu, 2006. 219p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. Editora METHA. Pag. 360. 4. ed. 2011.
2. AKUTSU, R. C. et al. **A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições**. Revista de Nutrição. Campinas. Vol. 18. Ed.2: Pag.277-79. Mar./abr. 2005.
3. BIASUZ, T.; GUEDES, G. B.; FATEL, E. C. S. Comparação de valores per capita dos gêneros alimentícios proteicos ofertado e previsto em edital de contratação de um restaurante universitário do oeste do paraná. Revista eletrônica - Nutrição em Pauta, v. 25, p. 4348, 2015.

UNIDADE CURRICULAR: Tópicos em Alimentos

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

() Obrigatória (X) Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Correlacionar alimentação e nutrição a conteúdos teóricos e práticos de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função de tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos;
- Diferenciar princípios e métodos de conservação, beneficiamento e industrialização dos alimentos;
- Correlacionar composição e propriedades dos alimentos com seu aproveitamento pelo organismo humano;
- Atuar nos aspectos técnicos do controle de qualidade de alimentos e bebidas;
- Implementar parâmetros de qualidade nos serviços e produtos na área de alimentação e nutrição.

CONTEÚDO

- Bromatologia
- Nutrição Humana e Dietética

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Aborda tópicos atuais em ciência e tecnologia dos alimentos e nutrição, com aplicação e discussão de pesquisas na área.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CAMPBELL-PLATT, G. **Ciência e tecnologia de alimentos**. Barueri: Manole, 2015.
2. OLIVEIRA, A. F.; SHIRAI, M. A.. **Tópicos em ciências e tecnologia de alimentos**, v. 5: resultados de pesquisas acadêmicas. 1. ed. São Paulo: Blucher, 2020.
3. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS/WORLD HEALTH ORGANIZATION. Joint of FAO/WHO Working Group. **Report on drafting guidelines for the evaluation of probiotics in food**. London, 2002. p.1-9.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

A bibliografia complementar será selecionada na cada semestre,, baseada em artigos científicos publicados em periódicos de impacto na área de Nutrição, com Qualis mínimo B1, selecionados e a partir de buscas bibliográficas nos seguintes sítios:
<http://www.scielo.br/>; <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/>;
<http://cochrane.bireme.br/portal/php/index.php>; <http://www.bireme.br/php/index.php>;
<http://www.cochrane.org/>

UNIDADE CURRICULAR: Tópicos em Dietética e Dietoterapia

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

() Obrigatória (X) Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Desenvolver de habilidade na busca de informações técnico-científicas sobre temas emergentes em nutrição clínica;
- Realizar análise crítica das informações apresentadas.

CONTEÚDO

- Nutrição Humana
- Nutrição e Dietética
- Dietoterapia

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Leitura e discussão de textos científicos de temas atuais ou emergentes em nutrição clínica, dietética e dietoterapia, objetivando conhecimento do seu estado da arte e aplicação de conceitos básicos de metodologia científica no desenvolvimento de pesquisas científicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. SHILLS, M.E. e cols. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença, 10^a Ed, Manole, 2009.
2. WAITZBERG DL. **Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica**, 5^a Ed, vol. 1 e 2, Atheneu, RJ, 2017.
3. CUPPARI L. **Nutrição Clínica no Adulto**, 3^a Ed. Manole, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BRASIL. MS-INCA. **Consenso Nacional de Nutrição Oncológica**, Volume 2. Rio de Janeiro, INCA, 2011.
2. CALIXTO-LIMA L, ABRAHAO V, AUAD GR V, COELHO SC, GONZALEZ MC, SILVA RLS. **Manual De Nutrição Parenteral**. Rubio, 2010.
3. CALIXTO-LIMA L, Reis NT. **Interpretação de Exames Laboratoriais aplicados à Nutrição Clínica**. Rubio, 2012.

UNIDADE CURRICULAR: Tópicos em Bioquímica

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

() Obrigatória (X) Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Correlacionar alimentação e nutrição a conteúdos teóricos e práticos de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função de tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos;
- Valorizar a interface da ciência da Nutrição com as múltiplas dimensões da alimentação humana (biológicas, sociais, culturais, religiosas, históricas, políticas, econômicas e ambientais, entre outras), no contexto do direito humano à alimentação adequada, para uma abordagem profissional integral do sujeito, da sociedade e do sistema alimentar.

CONTEÚDO

- Bioquímica
- Fisiologia
- Nutrição Humana e Dietética

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Apresenta tópicos de bioquímica na área da nutrição, abordando a integração dos mecanismos moleculares das vias metabólicas e a função dos nutrientes nas vias metabólicas.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. COZZOLINO, S.M.F. **Biodisponibilidade de Nutrientes**. 4ed. São Paulo: Manole, 2012.
2. COMINETTI, C.; COZZOLINO, S.M.F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença**. Barueri: Manole, 2020.
3. SILVA, P. S. **Bioquímica dos Alimentos**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. STRYER, L.; BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L. **Bioquímica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
2. LEHNINGER, A. L.; NELSON, D.L.; COX, M.M. – Work Pub. **Princípios de Bioquímica**, 3.ed. São Paulo: Sarvier, 2002.
3. CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A; FERRIER, D.R. **Bioquímica Ilustrada**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
4. SHILS, M. E. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**, 9.ed. Barueri, SP: Manole, 2003.

UNIDADE CURRICULAR: Gastronomia e Nutrição

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

() Obrigatória (X) Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Conhecer a culinária nacional, internacional e festivais gastronômicos;
- Planejar eventos em alimentação e nutrição;
- Desenvolver pratos visualmente atrativos e nutricionalmente equilibrados;
- Empregar a gastronomia na alimentação do paciente hospitalizado e na promoção da alimentação saudável.

CONTEÚDO

- Técnica dietética
- Gastronomia

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Culinária nacional e internacional. Planejamento e organização de eventos em alimentação e nutrição. *Mise in place*. Emprego da gastronomia na alimentação do paciente hospitalizado e na alimentação saudável.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ARAÚJO, W.M.C.; BOTELHO, R. B. A.; GINANI, V. C.; ARAJÚJO, H. M. C.; ZANDONADI, R. P. **Da alimentação à gastronomia**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2005. 102 p. ISBN:8523008187.
2. ARAÚJO, W.M.C.; MONTEBELLO, N.P.; BOTELHO, R.B.A.; BORGO, L.A. **Alquimia dos alimentos**. 3ª edição. Volume 2. Brasília: Editora Senac - DF, 2013.
3. SILVA, S.M.C.S.; BERNARDES, S.M. **Cardápio: guia prático para elaboração**. 2ª edição. São Paulo: Roca, 2014. 430 p.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. ARAÚJO, W.C.; TENSER, C.M.R. **Gastronomia: cortes e recortes**. Volume 1. Brasília: Senac - DF, 2009. 261 p. ISBN: 85988694193.
2. TEICHMANN, I.M. **Cardápios: técnicas e criatividade**. 7ª edição. Caxias do Sul: Educs, 2009. 151p. ISBN 9788570615121.
3. MONTEBELLO, N.P.; COLLAÇO, J.H.L. **Gastronomia: cortes e recortes**. Volume 2. 2ª edição. Brasília: Senac - DF, 2007. 175 p. ISBN: 9788598694436.

UNIDADE CURRICULAR: Elaboração de Trabalho Científico

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

() Obrigatória (X) Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS: Realizar algumas etapas necessárias para o desenvolvimento de uma pesquisa científica.

CONTEÚDO

- Bioestatística
- Epidemiologia
- Metodologia científica

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Princípios básicos da investigação científica. Consulta de informações para trabalhos científicos. Projetos de pesquisa. Estrutura de artigos científicos. Redação científica. Organização e análise de dados. Resultados e ética científica. Leitura, interpretação e redação de artigos científicos. Elaboração de apresentações orais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. GREENHALGH, T. (2015). *Como ler artigos científicos*. Artmed Editora.
2. FAULSTICH, E. L. D. J. (2002). *Como ler, entender e redigir um texto*.
3. MARCONI, M. A.; LAKATOS, E M. **Técnicas de pesquisa:** planejamento e execução de pesquisas, amostragens e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2007. 289 p. ISBN 9788522442508 <https://www.bds.unb.br/handle/123456789/123>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. AQUINO, I. D. S. (2010). Como escrever artigos científicos. In *Como escrever artigos científicos* (pp. 121-121).
2. Instituto Nacional de Traumatologia e Ortopedia Jamil Haddad. Coordenação de Ensino e Pesquisa. **Manual de orientação para elaboração de artigos científicos** / Instituto Nacional de Traumatologia e Ortopedia Jamil Haddad; coordenação: Carla Marins Silva. – Rio de Janeiro: COENP, 2014. 28 p. https://www.into.saude.gov.br/images/pdf/pesquisa/cep/documentos_2015/Manual---Orientacao-para-Elaboracao-de-Artigos-Cientificos-2016-a.pdf
3. MARCONI, M.A., LAKATOS, E.V. **Fundamentos da metodologia científica**. 7. ed. Atlas. 2011. 320p. ISBN 9788522457588

UNIDADE CURRICULAR: Nutrição Aplicada

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

() Obrigatória (X) Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Aplicar e aprofundar os conhecimentos sobre alimentação e nutrição;
- Desenvolver e aplicar habilidades pessoais por meio de processos participativos;

CONTEÚDO

- Dietoterapia
- Educação alimentar e nutricional
- Técnica dietética

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Integração dos conteúdos das diferentes áreas da nutrição clínica. Identificar e interpretar fatores biológicos, socioeconômico-culturais, étnicos, comportamentais e ambientais que determinam a alimentação, o estado de saúde e nutricional de indivíduos e populações. Avaliação da cultura e comportamento alimentar na interação nutrição, saúde e doença em âmbito individual e coletivo. Interação entre a teoria e a prática assistencial contextualizada em cenário de prática da adesão alimentar e nutricional no processo saúde-doença.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. COMINETTI, C., COZZOLINO, S.M.F. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição:** nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2ª edição. Manole, 2020.
2. GROPPER, S., SMITH, J., GROFF, J. **Nutrição avançada e metabolismo humano.** 5ª edição. Cengage, 2011.
3. BRASIL. **Guia Alimentar para a População Brasileira.** Ministério da Saúde, Brasília. 2014. Disponível em:
https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. DOUGLAS, C.R. **Fisiologia aplicada à nutrição.** 1ª edição. Guanabara Koogan, 2011.
2. SUSAN A LANHAM-NEW. **Nutrition Metabolism.** 2ª edição. Wiley-Blackwell, 2019.
3. MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia,** 13ª Ed.. Roca, 2012.
4. ALVARENGA, Marle dos Santos et al. **Nutrição comportamental.** São Paulo: Atheneu, 2017.

UNIDADE CURRICULAR: Práticas de Saúde

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

() Obrigatória (X) Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

CONTEÚDO: Aspectos sociais, culturais e epidemiológicos do processo saúde doença. Determinantes sociais e ambientais na saúde. Sistemas de saúde. Sistema Único de Saúde (SUS). Reforma Sanitária Brasileira. Organização dos níveis de atenção à saúde. Modelos de gestão em saúde. Políticas Públicas de Saúde. Instâncias colegiadas de gestão no SUS. Instrumentos de planejamento e gestão do SUS. Rede de Atenção à Saúde (RAS). Financiamento em saúde. Saúde suplementar. Educação em saúde.

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Aspectos sociais, culturais e epidemiológicos do processo saúde doença; Sistema Único de Saúde (SUS); Políticas Públicas de Saúde.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CAMPOS, G. W. de S. *et al* (org.). **Tratado de Saúde Coletiva**. 2ª ed. São Paulo: Hucitec, 2017.
2. MENDES, E. V. **A construção social da atenção primária à saúde**. Brasília: Conselho Nacional de Secretários de Saúde – CONASS, 2015.
3. GIOVANELLA, L. (org.) **Políticas e Sistema de Saúde no Brasil**. 2ª ed. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ/CEBES, 2012. Disponível em: <https://books.scielo.org/id/c5nm2/pdf/giovanella-9788575413494.pdf>

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. MENDES, E. V. **As redes de atenção à saúde**. 2ª ed. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2011.
2. ROUQUAYROL, M. Z.; SILVA, M. G. C. **Epidemiologia & Saúde**. 8. ed. Rio de Janeiro: MedBook, 2018.

3. CERVATO-MANCUSO, Ana M.; FIORE, Elaine G.; REDOLFI, Solange Cavalcante da S. **Guia de Segurança Alimentar e Nutricional**. Barueri: Editora Manole, 2015.

UNIDADE CURRICULAR: Padrões Alimentares e Estilo de Vida

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

() Obrigatória (X) Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Desenvolver plano alimentar para indivíduos nos diferentes níveis de atenção à saúde;
- Estabelecer a assistência nutricional e dietoterápica, contemplando o diagnóstico nutricional e a prescrição dietética, na prevenção e recuperação da saúde, e na redução de agravos.

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Estudo dos diferentes padrões alimentares relacionados à saúde, como Western Diet e suas características, vegetarianismo/plant-based, DASH e dieta mediterrânea. Compreensão dos diversos fatores de estilo de vida que contribuem para a saúde: sono, atividade física, manejo de estresse e práticas integrativas de saúde, como meditação, mindfulness e interação social.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar da população brasileira. 2ª edição. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/publicacoes-para-promocao-a-saude/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf/view
2. TIRAPEGUI, J. **Nutrição:** Fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2006.
3. ALVARENGA, M. et al. Nutrição comportamental. Rio de Janeiro: Manole 2ª Edição, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CUPPARI L. **Nutrição nas Doenças Crônicas não Transmissíveis**, Manole, SP, 2009.
2. MONTEIRO, Carlos Augusto et al.. **Desafios para a promoção da alimentação adequada e saudável no Brasil**. Cadernos de Saúde Pública, v. 31, n. 1, p. 225-230, 2015.
3. POPKIN, Barry. **O mundo está gordo**. Tradução de Editora. 1. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

UNIDADE CURRICULAR: Nutrição e Exercício Físico

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

() Obrigatória (X) Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Estabelecer a assistência dietética, para a promoção e manutenção da saúde e para o desempenho esportivo e físico;
- Prescrever suplementos alimentares necessários à complementação do consumo alimentar.

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Introdução à fisiologia do exercício; abordagem de conceitos relacionados aos suplementos alimentares (resoluções), recursos ergogênicos, limite de atuação do nutricionista, lista de substâncias proibidas no esporte (doping). Cálculo de gasto energético e prescrição nutricional para a prática esportiva.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. TIRAPEGUI, J. **Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física.** São Paulo: Atheneu, 2 ed. 2012.
2. AMERICAN COLLEGE OF SPORTS MEDICINE. Joint Position Statement. Nutrition and Athletic Performance. **Med Sci Sports Exerc.** v. 48, n. 3, p. 543-568, 2016.
3. McARDLE, W.D., KATCH, F.I., KATCH, V.L. **Fisiologia do Exercício: Energia, Nutrição e Desempenho Humano.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 7 ed. 2011.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BACURAU, R. F. **Nutrição e suplementação esportiva.** São Paulo: Phorte, 5 ed. 2007.
2. DE MELLO, M.T., WINCKLER, C. **Esporte paralímpico.** São Paulo: Atheneu, 1 ed. 2012.
3. HIRSCHBRUCH, M.D., CARVALHO, J.R. **Nutrição esportiva: uma visão prática.** São Paulo: Manole, 2 ed. 2008.
4. KLEINER SM, GREENWOOD-ROBINSON M. **Nutrição para o Treinamento da Força.** São Paulo: Manole, 4 ed. 2016.
5. LANHAM-NEW, A.S., STEAR, J.S., SHIRREFFS, S.M., COLLINS, A.L. **Sport and Exercise Nutrition.** Oxford: Wiley-Blackwell, 1 ed. 2011.

UNIDADE CURRICULAR: Psicologia e Comportamento Alimentar

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

() Obrigatória (X) Optativa () Eletiva

COMPETÊNCIAS

- Compreender as diferentes perspectivas psicológicas relativas ao comportamento alimentar;
- Explorar teorias que abordam o processo grupal e planejar ações em grupo direcionadas ao campo de atuação do nutricionista;
- Relacionar a alimentação e nutrição com as condições psíquicas.

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Aspectos da psicologia aplicados à nutrição. Conceito e fundamentos da nutrição comportamental. Como as emoções influenciam a alimentação. Tratamento das doenças crônicas além do contexto da dietoterapia. Manejo de transtornos alimentares. O comportamento alimentar e as relações familiares, culturais e sociais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ALVARENGA, M. et al. Nutrição comportamental. Rio de Janeiro: Manole 2ª Edição, 2018.
2. PHILIPPI, S.T.; ALVARENGA M.; SCAGLIUSI, F. B. **Nutrição e transtornos alimentares:** avaliação e tratamento. 1.ed. São Paulo: Manole, 2011.
3. SICCHIERI, J. M. F. et al. Manejo nutricional nos transtornos alimentares. **Medicina** (Ribeirão Preto), v. 39, n. 3, p. 371-374, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BARBOSA, M. I. de C. et al. Educação Alimentar e Nutricional: influência no comportamento alimentar e no estado nutricional de estudantes. **O mundo da Saúde**, v. 40, n. 4, p. 399-409, 2016.
2. FERNANDES, H. M. A. et al. Condição Humana E Cuidado Integral: Uma Perspectiva Da Nutrição Comportamental No Âmbito Da Integralidade. **Redfoco**. v. 6, n.1, 2019.
3. MORGAN, C. M.; VECCHIATTI, I. R.; NEGRÃO, A. B. Etiologia dos transtornos alimentares: aspectos biológicos, psicológicos e sócio-culturais. **Brazilian Journal of Psychiatry**, v. 24, p. 1823, 2002.
4. CAVALCANTI, A.P.R.; DIAS, M.R.; CARVALHO, M.K. Psicologia e nutrição: predizendo a intenção comportamental de aderir a dietas de redução de peso entre obesos de baixa renda. **Estudos de Psicologia**, Paraíba, v. 10, n. 01, p. 121-129, 2005. Disponível em:
<<http://www.scielo.br/pdf/epsic/v10n1/28015.pdf>>

UNIDADE CURRICULAR: Produção de Alimentos e Meio Ambiente

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

COMPETÊNCIAS

- Valorizar o princípio de que a alimentação adequada e saudável deriva da biodiversidade e de sistemas alimentares socialmente e ambientalmente sustentáveis;
- Correlacionar a atuação do nutricionista e a alimentação adequada e saudável com os sistemas agroalimentares, a cadeia produtiva dos alimentos, a agricultura urbana e o papel da extensão rural e assistência técnica;
- Reconhecer os sistemas agroalimentares e a cadeia produtiva dos alimentos, enquanto parte fundamental no processo de garantia da segurança alimentar e nutricional;
- Pautar a tomada de decisões na análise de possíveis cenários que considerem conhecimentos técnico-científicos e uso apropriado, criativo, viável, eficaz e com custo-efetividade dos recursos.

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR

- Sistema Alimentar - da produção ao consumo em contextos locais;
- Aspectos Socioantropológicos da Alimentação
- Nutrição e Dietética
- Educação Alimentar e Nutricional
- Nutrição em Saúde Pública
- Vigilância Sanitária de Alimentos
- Ambientes alimentares

Aspectos geográficos e econômicos da produção, processamento, distribuição, comercialização e consumo de alimentos no Brasil e no mundo. Contextualização da fome e dos problemas alimentícios nos cenários nacional e mundial. Questões relativas à produção e ao consumo de alimentos e à incidência da fome e da má nutrição em nível mundial. Aspectos relacionados a toda a cadeia de produção de alimentos. Conceitos de sustentabilidade, pegada dos alimentos, impacto ambiental da produção de alimentos, recomendações para redução de impacto. O papel do nutricionista como formador de opinião e seu impacto no consumo alimentar. Incentivos agrícolas, produção de alimentos orgânicos, produção sustentável de alimentos. Sistemas alimentares e suas características. Impactos e relações do sistema alimentar com o meio ambiente. Impactos e relações do sistema alimentar com a saúde (Síndrome Global). Impactos e relações do sistema alimentar com aspectos socioeconômicos e culturais. Comportamento dos consumidores, escolhas alimentares e propaganda. Ambientes alimentares: formas de avaliação e características socioeconômicas, nutricionais e ambientais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CRUZ, F.T.; MATTE, A.; SCHNEIDER, S. **Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016. Disponível em:
<https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/232233/001005700.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
2. JACOB, M. **Sistemas alimentares para a nutrição**. Recife, PE. NUPPEA, 2021. Disponível em: <http://nutrir.com.vc/horta/JacobSistemas.pdf>
3. MENDES, L.; PESSOA, M.; COSTA, B. (org) **Ambiente alimentar: saúde e nutrição**. 1a ed. Rio de Janeiro. Ed Rubio, 2022. ISBN 978-65-88340-16-5

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. CÁTEDRA JOSUÉ DE CASTRO. **Diálogos sobre ultraprocessados: soluções para sistemas alimentares saudáveis e sustentáveis**. Universidade de São Paulo. SP. 2021. Disponível em:
<https://drive.google.com/file/d/1e3BY0Chz00Rbp8IPWz4MXY312N4CFCB2/view>
2. BELIK, W. **Estudo sobre a cadeia de alimentos**. Imaflora, Instituto Ibirapitanga, Instituto Clima e Sociedade, 2020. 126p. Disponível em:
https://www.imaflora.org/public/media/biblioteca/estudocadeiaalimentos__14.10.2020.pdf
3. BELIK, W. **Um retrato do sistema alimentar brasileiro e suas contradições**. Instituto de Manejo e Certificação Florestal e Agrícola-Imaflora, São Paulo, 2020. 36p. Disponível em:
https://www.ibirapitanga.org.br/wpcontent/uploads/2020/10/UmRetratoSistemaAlimentarBrasileiro_%C6%92_14.10.2020.pdf
4. JACOB, M.C.; MEDEIROS, E.; ARAÚJO, F.R. **Desenvolvimento de competências para Nutrição no contexto de sistemas alimentares sustentáveis**. Ciência & Saúde Coletiva, 25(11): 4369-4378, 2020.
5. THE LANCET. **Sindemia Global da obesidade – relatório**.
[https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(18\)32822-8/fulltext?utm_campaign=tlobesity19&utm_content=83639620&utm_medium=social&utm_source=twitter&hss_channel=tw-27013292#articleInformation](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(18)32822-8/fulltext?utm_campaign=tlobesity19&utm_content=83639620&utm_medium=social&utm_source=twitter&hss_channel=tw-27013292#articleInformation)
6. ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Sistemas alimentares e nutrição: a experiência brasileira para enfrentar todas as formas de má nutrição**. Washington, OPAS, 2017. Disponível em:
file:///C:/Users/paula/OneDrive/_UNIFESP/GRADUA%C3%87%C3%83O/NUTRI%C3%87%C3%83O/Sistemas%20alimentares/PAHO%202017.pdf

UNIDADE CURRICULAR: Dietas Especiais

CARGA HORÁRIA: 35 horas

CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO: 10 horas

COMPETÊNCIAS

- Empregar as bases da fisiopatologia clínico-nutricional, da nutrição humana e da dietética no processo saúde-doença e reabilitação no contexto da assistência nutricional e dietoterápica;
- Prescrever suplementos alimentares necessários à complementação do consumo alimentar;
- Estabelecer a assistência nutricional e dietoterápica, contemplando o diagnóstico nutricional e a prescrição dietética, na prevenção e recuperação da saúde, e na redução de agravos.

RESUMO DA UNIDADE CURRICULAR: Dietoterapia no manejo de condições que necessitem de dietas adaptadas ou de exclusão, como alergias alimentares, intolerâncias alimentares, doenças autoimunes, erros inatos do metabolismo e outras doenças que necessitam de tratamento dietético pautado na adaptação e no controle alimentar.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ROITT, I. M.; RABSON, A.. **Imunologia básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 182 p.
2. SILVA, W. D. da; MOTA, I.; BIER, O. Bier imunologia básica e aplicada. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
3. SHILLS, M. E. e cols. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**, 10ª Ed. Barueri: Manole, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. STITES, Daniel P.; TERR, Abba I. **Imunologia básica**. Rio de Janeiro: Prentice Hall Brasil 1991. 187 p.
2. ABBAS, Abul K; LICHTMAN, Andrew H. **Imunologia básica: funções e distúrbios do sistema imunológico**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009. 314 p.
3. MAHAN LK, ESCOTT-STUMP S. **Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**, 12a Ed.. Roca, 2010.