ESTADO DO PARANÁ
Universidade Estadual de Maringá
Pró-Reitoria de Ensino

Centro de Ciências da Saúde
Departamento de Ciências Básicas da Saúde
Câmpus Sede

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Versão 2024

Núcleo Docente Estruturante/Proponente do Projeto

Universidade Estadual de Maringá
Reitoria: Pró-Reitoria de Ensino
Diretoria de Ensino de Graduação

PORTARIA Nº 33/2023-DEG

A DIRETORA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO da Universidade Estadual de Maringá, no uso de suas atribuições,

Considerando a Resolução nº 029/2013-CEP que institui o Núcleo Docente Estruturante (NDE) no âmbito dos Cursos de Graduação da UEM;

Considerando a Portaria 007/2023-CCS;

Considerando o e-protocolo N.º 21.488.276-0

RESOLVE:

Art. 1º Institui a composição do **Núcleo Docente Estruturante seguinte NDE para elaborar a proposta de criação do curso de Graduação em Nutrição - CCS**, composto pelos seguintes docentes:

- Simone Galeriani Mossini - DBS (Presidente);
- Célia Regina de Godoy Gomes - DCM;
- Idalina Diair Regia Carolino - DMD;
- Jane Martha Graton Mikcha - DAB;
- Marco Aurélio Schuler de Oliveira - DBQ;
- Vagner Roberto Batistela - DFT;
- Ricardo Alexandre Carminato - DMO

Art. 2º Esta Portaria entra em vigor nesta data, revogadas as disposições em contrário.
DÊ-SE CIÊNCIA.
CUMPRA-SE.

Maringá, 15 de dezembro de 2023.

Prof.ª Dr.ª Glaciane Cristina Xavier Mashiba

Diretora de Ensino de Graduação

Av. Colombo, 5.790 - Câmpus Universitário - CEP: 87020-900 - Maringá - PR
Fones: (044) 3011-5818

1. IDENTIFICAÇÃO
1.1. Curso: **Nutrição**
Habilitação: **Nutricionista**
Ênfase/Opção:
Área: Ciências da Saúde

1.2. Órgãos de Vinculação e Local de Oferta do Curso
Centro: Centro de Ciências da Saúde
Departamento: Departamento de Ciências Básicas da Saúde
Câmpus: Sede

1.3. Turno de Funcionamento e Oferta Semanal

Matutino	*Vespertino*	*Integral: Matutino/Vespertino*	*Integral: Vespertino/Noturno*	*Noturno*	*EAD*
				x	

[ ]	Segunda a Sexta	[ ]	Segunda a Sexta e Sábado Vespertino
[ ]	Segunda a Sexta e Sábado Matutino e Vespertino	[x]	Segunda a Sexta e Sábado Matutino

1.4. Número de Vagas

Matutino	*Vespertino*	*Integral: Matutino/Vespertino*	*Integral: Vespertino/Noturno*	*Noturno*	*EAD*	*TOTAL*
				40		40

Demonstrativo de Distribuição do Total das Vagas
20% para Cotas Sociais (Resolução 13/2023-CEP)
20% para Cotas para Negros, sendo ¾ para Negro Social e ¼ para Negro Universal (Resolução 13/2023-CEP)
5% para Pessoas com Deficiência (PcD) - (Resolução 13/2023-CEP)
20% para o Processo de Avaliação Seriada da Universidade Estadual de Maringá (PAS-UEM) – (Resolução 18/2021-CEP)
10% para o Sistema de Seleção Unificada (SISU) – (14/2021-CEP)

1.5. Regime Acadêmico de Oferta do Curso	
[X] Seriado Anual	[ ] Créditos

1.6. Grau Acadêmico do Curso	
[ ] Licenciado	[ ] Formação Pedagógica
[x] Bacharel	[ ] Formação Específica da Profissão
[ ] Licenciado e Bacharel	[ ] Programa de Formação Docente: [ ] 1ª Licenciatura
[ ] Tecnólogo	[ ] 2º Licenciatura
[ ] Sequencial por Campo de Saber por Complementação de Estudos	[ ] _____

1.7. Modalidade de Oferta do Curso	
[x] Presencial	[ ] A Distância

1.8. Atos Legais de Regulação				
1.8.1. Autorização\Criação				
Atos	*Órgão*	*Nº*	*Data*	*Publicação: Órgão/Data*
Ato Executivo	GRE/UEM			
Parecer	CEE/PR			
Resolução	CEP/UEM			
Resolução	COU/UEM			

1.8.2. Reconhecimento				
Atos	*Órgão*	*Nº*	*Data*	*Publicação: Órgão/Data*
Parecer	CEE/PR			
Resolução	SETI/PR			
Decreto	Estado			
Prazo do Reconhecimento: _____Anos		Vigência: de ___/___/___ a ___/___/___		
1.8.3. Renovação de Reconhecimento				
Atos	*Órgão*	*Nº*	*Data*	*Publicação: Órgão/Data*
Parecer	CEE/PR			
Resolução	SETI/PR			
Decreto	Estado			
Prazo da Renovação: _____ Anos		Vigência: de ___/___/___ a ___/___/___		

1.9 Histórico de Avaliação Externa do Curso (MEC/INEP: ENADE/CPC;SETI)			
Ano	*Órgão*	*Conceito*	*Termo de Saneamento/Informações*

2. BASE LEGAL DA ORGANIZAÇÃO CURRICULAR E EXERCÍCIO PROFISSIONAL

2.1. Legislação Federal Referente à Organização Curricular

2.1.1. Legislação COMUM A TODOS OS CURSOS

Ato/Órgão		*Nº*	*Data*	*Ementa*
Súmula CFE		03	21/11/1991	Estabelece que não há direito adquirido a currículos, tanto por parte do aluno quanto da escola.
Necessidades Especiais	Decreto Federal	5.296	02/12/2004	Regulamenta a Lei nº 10.048/2000 (atendimento prioritário) e Lei nº 10.098/2000, que dispõem sobre normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências ou com mobilidade reduzida.
	Decreto Federal	3.298	20/12/1999	Regulamenta a Lei nº 7.853/1989 que dispõe sobre a política nacional para integração da pessoa portadora de deficiência.
	Decreto Federal	6949	25/08/2009	Convenção Internacional sobre os Direitos da Pessoa com Deficiência.
	Decreto Federal	7.611	17/11/2011	Dispõe sobre a educação especial.
	Lei Federal	12.764	27/12/2012	Dispõe dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista.
	Lei Federal	7.853	24/10/1989	Apoio a pessoas portadoras de deficiência e sua integração.
	Lei Federal	10.048	08/11/2000	Atendimento prioritário a pessoas que especifica.
	Lei Federal	10.098	19/12/2000	Normas gerais e critérios básicos para a promoção da acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências ou com mobilidade reduzida.
	Lei Federal	13.146	06/07/2015	Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência).
	Lei Federal	10.436	24/04/2002	Língua Brasileira de Sinais - Libras
	Lei Estadual	18.419	07/01/2015	Estatuto da Pessoa com Deficiência do Estado do Paraná
	Portaria MEC	3.284	07/11/2003	Requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências, para instruir os processos de autorização e de reconhecimento de cursos, e de credenciamento de instituições.
	INEP: Referenciais de Acessibilidade		Julho/2013	Acessibilidade na Educação Superior e a Avaliação in Loco do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (Sinaes)
	Lei Estadual	20443	17/12/2020	Ingresso de pessoas portadoras de deficiência nas instituições estaduais de educação superior
	Portaria MEC	1.793	27/12/1994	Dispõe sobre a necessidade de complementar os currículos de formação de docentes, e outros profissionais que interagem com portadores de necessidades especiais e dá outras providências.

	Decreto Federal	5.626	22/12/2005	Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24/4/ 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19/12/2000.
	Deliberação CEE	002	15/09/2016	Dispõe sobre as Normas para a Modalidade Educação Especial no Sistema Estadual de Ensino do Paraná.
Resolução CNE/CES		03	02/07/2007	Procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula, e dá outras providências
Lei Federal		11.788	25/09/2008	Dispõe sobre o Estágio de Estudantes que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, da educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos.
Deliberação CEE CP		002	06/03/2009	Normas para a organização e a realização de Estágio obrigatório e não obrigatório na Educação Superior.
Parecer CNE/CES		416	08/11/212	Estágio no Exterior
Parecer CNE/CES		150	14/02/2019	Estágio no Exterior
Educação Ambiental	Lei Federal	9.795	27/04/1999	Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental.
	Decreto Federal	4.281	25/06/2002	Regulamenta a Lei nº 9.795/1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental.
	Resolução CNE CP	02	15/06/2012	Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental.
	Lei Estadual	17505	11/01/2013	Estabelece Políticas de Educação Ambiental para o Estado.
	Deliberação CEE CP	04	12/11/2013	Estabelece normas estaduais para a Educação Ambiental no Sistema Estadual de Ensino do Paraná.
Direitos Humanos	Parecer CNE CP	008	03/03/2012	Diretrizes Nacionais Para a Educação em Direitos Humanos.
	Resolução CNE/CP	01	30/05/2012	Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos.
	Deliberação CEE CP	02	13/04/2015	Estabelece normas estaduais para a Educação em Direitos Humanos no Sistema Estadual de Ensino do Paraná.
Portaria MEC		040	12/12/2007	Institui o EMEC e define a exigência de disponibilização das informações acadêmicas na forma impressa e virtual.
Resolução MEC/CONAES		01	17/06/2010	Normatiza a criação do Núcleo Docente Estruturante - NDE
Resolução CNS		466	12/12/2012	Normas para a pesquisa envolvendo seres humanos
Resolução CONCEA		Diversas	--	Critérios e Procedimentos para Credenciamento Institucional para atividades com animais em ensino ou pesquisa. Acesso: https://antigo.mctic.gov.br/mctic/opencms/institucional/concea/paginas/legislacao.html
Lei Federal		11005	24/03/2005	Normas de Segurança, Conselho Nacional de Biossegurança
Resolução CNS		510	07/04/2016	Normas aplicáveis a pesquisas em Ciências Humanas e Sociais
Deliberação CEE		004	02/08/2006	Normas complementares às Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana

Parecer CEE CES	032	06/04/2017	Atendimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Indígena e das Deliberações CEE/PR nº 04/13 e nº 07/06 e Educação Ambiental.
Deliberação CEE	006	09/11/2020	Normas para regulação, supervisão e avaliação das instituições e de seus cursos
Portaria MEC	1715	02/10/2019	Classificação de cursos de graduação e de cursos sequenciais de formação específica no CINE BRASIL
Parecer CNE/CES	854	07/12/2016	Dupla Formação: Bacharelado e Tecnologia
Parecer CNE/CES	804	05/12/2018	Alterações em grade curricular dos cursos de graduação
Decreto Federal	8752	09/05/2016	Política Nacional de Formação dos Profissionais da Educação Básica
Decreto Federal	3276	06/12/1999	Formação em nível superior de professores para atuar na educação básica
Lei Federal	10861	14/04/2004	Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior – SINAES
Parecer CNE/CES	854	07/12/2016	Dupla Formação Tecnólogo e Bacharel
Lei Federal	9.394	20/12/1996	Artigo 66: Titulação corpo Docente
Parecer CEE/CES	070	14/07/2021	Apostilamento e Dupla Habilitação
Parecer CNE/CES	302	0404/2019	Oferta de Bacharelado e Licenciatura
Lei Estadual	13.134	19/04/2001	Reserva de Vagas para População indígena.
Lei Estadual	14.995	09/01/2006	Reserva de Vagas para População indígena.
Lei Federal	12089	11/11/2009	Proíbe que uma mesma pessoa ocupe 2 (duas) vagas simultaneamente em instituições públicas de ensino superior.
Lei Federal	13005	25/06/2014	Plano Nacional de Educação
Portaria MEC	20	21/12/2017	Sistema EMEC

2.1.2. Legislação Específica para BACHARELADOS

Ato/Órgão	*Nº*	*Data*	*Ementa*
Resolução CNE/CES	02	18/07/2007	Dispõe sobre o tempo de integralização, e carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial.
Resolução CNE/CES Para área da Saúde	04	06/04/2009	Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial.

2.2. Legislação Estadual – Regulação Geral

Ato/Órgão	*Nº*	*Data*	*Ementa*
Deliberação CEE	06	09/06/2017	Fixa normas para as instituições de educação superior mantidas pelo Poder Público Estadual e Municipal do Estado do Paraná e dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de instituições e de seus cursos.
Decreto Estadual	8654	28/10/2010	Dispõe sobre a Central de Estágio do Estado
Lei Estadual	18492	24/06/2015	Plano Estadual de Educação do Paraná
Parecer CEE/CES	025	07/12/2012	Aprova Instrumento de Avaliação

2.3. Legislação Interna da UEM

2.3.1. Estatuto

Comando	*Texto Legal*
Art. 5º	Autonomia da UEM para criar, organizar, modificar, extinguir e aprovar os projetos pedagógicos de seus cursos.
Art. 11	Competência do COU para criar e extinguir cursos.
Art. 14	Competência do CEP para definir diretrizes gerais do ensino de graduação e para aprovação e modificação em Projeto Pedagógico, currículos e fixar número de vagas.
Art. 18	Competência do CAD para emitir parecer sobre criação, organização e modificação de cursos.
Art. 48	Competência do CI para aprovar modificação dos currículos e projetos pedagógicos, nos casos em que não haja impacto financeiro. Opinar sobre a criação, expansão e organização de cursos.
Art. 52	Modalidades de cursos ofertados pela UEM.
Art. 53	Finalidades dos cursos de graduação.
Art. 54	Vinculação dos cursos de graduação.
Art. 56	Formas de organização curricular.
Art. 61	Coordenação didática dos cursos de graduação.
Art. 62	Responsabilidade pela oferta de disciplinas.
Art. 63	Forma de composição e componentes curriculares.
Art. 64	Legislação base para os currículos de cada curso de graduação.
Art. 65	Currículos de profissões regulamentadas por lei.

2.3.2. Regimento Geral

Art. 20	Competências do departamento, quanto à criação de cursos e aprovação de Planos de Ensino de Disciplinas.
Art. 32	Organização curricular.
Art. 33	Rotina e legislação para organização curricular.
Art. 34	Rotina para aprovação de Projetos Pedagógicos.
Art. 36	Regimes acadêmicos da UEM.
Art. 52	Organização curricular e Projeto Pedagógico.
Art. 53	Regras básicas para composição da carga horária total dos currículos e duração dos cursos de graduação.
Art. 54	Organização e aprovação do Plano de Disciplina no Projeto Pedagógico e Plano de Ensino de Disciplina para oferta.
Art. 59	Atribuições do Conselho Acadêmico quanto à modificação de currículos e projetos pedagógicos, avaliação de cursos e solicitação do número de vagas para ingressos.

2.3.3. Instrumentos Normativos

Ato/Órgão	*Nº*	*Data*	*Ementa*
Resolução CEP	010	2010	Diretrizes Gerais do Ensino de Graduação.
Resolução CEP	119	2005	Criação de cursos na modalidade de educação a distância.
Resolução CEP	021	2/4/1997	Normas para reconhecimento de Atividades Acadêmicas Complementares - AACs.
Resolução CEP	034	11/12/2013	Define número de vagas e de alunos por turmas teóricas, práticas, teórico-práticas e teórico e práticas
Resolução CEP	134	24/10/2007	Duração da hora-aula e forma de adequação para cumprir carga horária das Diretrizes Curriculares Nacionais.
Resolução CEP	010	28/04/2021	Estágio Supervisionado - Normas para organização e funcionamento.
Resolução CEP	058	3/5/20062006	Estágio Supervisionado e TCC - contagem de carga horária para orientação docente.
Resolução CEP	118	6/10/2004	Diretrizes curriculares para os cursos de licenciatura da UEM.
Resolução CEP	184	20/12/2000	Cálculo do tempo de integralização curricular.
Resolução CEP	090	25/5/2005	Trabalho de Conclusão de Curso - TCC - Normas
Resolução CEP	060	14/6/2006	Turnos dos cursos de graduação.
Resolução COU	015	26/6/2006	Aprova procedimentos para Auto-avaliação da UEM coordenada pela Comissão Própria de Avaliação - CPA.
Resolução CAD	492	6/10/2005	Aprovação de Projeto Pedagógico pelo Conselho de Administração, quando envolver recursos financeiros.
Resolução CEP	023	10/08/2016	Fórum Permanente das Licenciaturas da UEM - Instituição e regulamento
Resolução CEP	032	14/12/2016	Empresas Juniores - Regulamento
Resolução COU	001	20/07/2015	Programa de Integração Estudantil (PROINTE) - instituição e regulamento
Resolução COU	005	20/07/2015	Comitê Gestor Ambiental - instituição
Resolução COU	007	22/03/2016	Comitê Gestor Ambiental - regulamento
Resolução CAD	207	17/10/2017	Altera Resolução CAD 070 2017. Dispõe sobre número de alunos por turma de Estágio.
Resolução CEP	023	06/09/2017	Diretrizes gerais para a elaboração do calendário acadêmico.
Resolução CEP	032	20/09/2017	Regulamento Programa Bolsa Ensino.
Resolução CEP	035	20/09/2017	Regulamento Projetos de Ensino.
Portaria GRE	040	Fevereiro/1975	Fixa Horário de aulas. Proíbe a programação de aula fora do horário definido.
Resolução CAD	119	20/07/1989	Determina os horários de aula para cursos do turno noturno. Fixa o horário vespertino aos sábados para estes cursos.

2.4. Legislação Reguladora do Exercício Profissional e outras relativas ao curso

Ato/Órgão	*Nº*	*Data*	*Ementa*
Parecer CES/CNE	1133	07/8/2001	*Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Enfermagem, Medicina e Nutrição. 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.*
Resolução CES/CNE	005	07/11/2001	*Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição*
Lei Federal	8234	17/09/1991	*Regulamenta a profissão de Nutricionista e determina outras providências.*
RESOLUÇÃO CFN	600	23/05/2018	*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.*
RESOLUÇÃO CFN	698	11/08/2021	*Dispõe sobre as atribuições do nutricionista quanto à orientação e à supervisão dos estágios de Nutrição.*

2.5. Diretrizes e Pareceres e outros relativas ao curso

Ato/Órgão	*Nº*	*Data*	*Ementa*
RESOLUÇÃO CNE/CES	004	06/04/2009	*Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, Bacharelados, na Modalidade Presencial*
RESOLUÇÃO MS/ CNS	569	08/12/2017	*Expressa pressupostos, princípios e diretrizes comuns para as DCN dos cursos de graduação da área da saúde, aprovada na 286ª Reunião Ordinária do CNS (2016).*

3. HISTÓRICO
3.1. Institucional

A Universidade Estadual de Maringá (UEM) foi criada pela Lei Estadual Nº 6.034, de 06/11/1969 (D.O.E. de 10/11/69 p. 1) - Autoriza a criação das Universidades Estaduais de Londrina, Maringá e Ponta Grossa e a Federação das Escolas Superiores de Curitiba.

O Decreto Estadual Nº 18.109, de 28/01/1970 (D.O.E. de 30/01/70 p. 1) - Cria, sob forma de fundação, a Universidade Estadual de Maringá e dá outras providências.

O Decreto Estadual Nº 532/75, de 26/05/1975, aprova em caráter definitivo o Estatuto da Universidade.

O Decreto Federal Nº 77.583, de 11/05/1976 (D.O.U. de 12/05/76) - Concede reconhecimento à Universidade Estadual de Maringá.

A Lei Estadual Nº 9.663, de 16/07/1991 (D.O.E. de 16/07/91 p. 4) - Transforma em Autarquia a Fundação Universidade Estadual de Maringá.

Caracterização como Instituição de Utilidade Pública:

• A Lei Municipal Nº 820/71, de 02/03/1971 - Maringá/PR - Declara de "Utilidade Pública" a Fundação Universidade Estadual de Maringá.

• O Ato Declaratório Nº 37/1971, da Delegacia da Receita Federal.

• O Registro Nº 33334.000004/85.29.00, de 29/03/1990, do Conselho Nacional de Serviço Social, por se tratar de Instituição criada pelo Poder Público Estadual.

• O Decreto Estadual Nº 2.276, de 11/01/1988 (D.O.E. de 12/08/88 p. 4) - Institui a gratuidade do Ensino Superior, nas Universidades e Faculdades isoladas, mantidas pelo Estado do Paraná.

A UEM, criada como entidade de direito público, é dotada de autonomia didático-científica, administrativa, financeira e disciplinar, tendo sido transformada em autarquia, mantida a sua personalidade pública.

Até a criação da UEM, no ano de 1970, o atendimento às necessidades da educação superior em Maringá era suprido por três instituições estaduais isoladas de ensino superior: Faculdade Estadual de Ciências Econômicas, criada em 1959, Faculdade Estadual de Direito, criada em 1966 e Fundação Faculdade de Filosofia, Ciências e Letras, criada em 1966.

No conjunto, estas faculdades ofereciam um total de sete cursos de graduação: Ciências Econômicas, Direito, História, Geografia, Ciências de 1º Grau, Letras Anglo-Portuguesas e Letras Franco-Portuguesas.

A Lei Estadual nº 6.034 de 6 de novembro de 1969 autoriza o Governo do Estado do Paraná a criar a Universidade Estadual de Maringá, agregando à mesma as faculdades existentes na cidade. Pelo Decreto Estadual nº 18.109 de 28 de janeiro de 1970 foi criada, sob a forma de fundação de direito público, a Fundação Universidade Estadual de Maringá (UEM). Seu reconhecimento pelo Governo Federal ocorreu em 11 de maio de 1976, por meio do Decreto Federal nº 77.583. No ano de 1991 o Governo do Estado do Paraná transformou as instituições públicas por ele mantidas em autarquia estadual, conforme disposto na Lei Estadual nº 9.663 de 17/07/91, mantendo a mesma denominação da Universidade Estadual de Maringá.

Os primeiros sete anos da Instituição, de 1970 a 1976, foram marcados pela ocupação gradativa do Câmpus definitivo e pela implantação de 15 cursos de graduação: Matemática, Química e Administração, em 1971; Engenharia Química e Engenharia Civil, em 1972; Estudos Sociais, Educação Física, Pedagogia, Ciências Biológicas, Ciências Contábeis e Física, em 1973; Farmácia-Bioquímica, em 1974; Processamento de Dados e Zootecnia, em 1975. Os cursos de Engenharia, Matemática, Química e Física passaram a ser coordenados pelo Instituto de Ciências Exatas e Tecnológicas (ICET), criado em 1972.

Até o reconhecimento da Universidade pelo Governo Federal, por meio do Decreto Federal nº 77.583, de 11 de maio de 1976, foi mantido o modelo estrutural de três faculdades e um instituto. A partir dessa data, adotou-se o modelo de departamentos, como menor fração da unidade universitária, coordenados por centros de estudos. A coordenação didático-pedagógica dos cursos passou a ser exercida pelos colegiados de curso e os departamentos assumiram, então, características mais administrativas.

No ano de 1977 foi criado o curso de Agronomia. A partir de 1978, foram identificadas algumas tendências que, sistematizadas por temas, enfocam as atividades-fim da Universidade: ensino, pesquisa, extensão, cultura e as atividades administrativas.

No ensino, procurou-se a melhoria de sua qualidade por meio de incentivo ao desenvolvimento de projetos de ensino, aumento do número de monitores e também pela realização de eventos sobre a temática.

Os currículos dos cursos foram redefinidos com o objetivo de atualizá-los e torná-los mais flexíveis, possibilitando um fluxo acadêmico mais regular e uma formação capaz de acompanhar os avanços da ciência, da tecnologia e da própria sociedade.

Novos cursos foram criados: Psicologia, em 1979; Enfermagem e Obstetrícia, em 1981; bacharelado em Química, em 1984; bacharelado em Geografia, em 1987; bacharelados em Física e Ciências Biológicas, em 1988. Nesse mesmo período, houve a desativação dos cursos de licenciatura de curta duração existentes, sendo eles: Ciências, em 1979, Ciências de 1º Grau, em 1984, e Estudos Sociais, em 1987.

Em 1986, a Universidade começou a dar mostras de sua abrangência regional com a criação de cursos fora de sede, na cidade de Cianorte, a 80 km do Câmpus Sede. Foram criados e implantados os cursos de graduação em Pedagogia e Ciências Contábeis. Essa tendência ganhou consistência com a criação e a implantação do Câmpus Regional de Goioerê, em 1991, com dois cursos de graduação: Engenharia Têxtil e Licenciatura Plena em Ciências, por meio de um convênio envolvendo a UEM e um consórcio intermunicipal dando suporte para as atividades de ensino, pesquisa e extensão.

No ano de 1988, foram criados e implantados os cursos de Medicina, Odontologia e Ciência da Computação. A criação dos cursos de Medicina e Odontologia teve como consequência a implantação de um complexo de saúde, formado por um hospital universitário, uma clínica odontológica, uma unidade de psicologia aplicada e um hemocentro.

A partir de 1992, após vários anos de estudos e discussões, a UEM alterou seu regime acadêmico, substituindo o sistema de créditos e matrícula por disciplinas pelo regime seriado anual para seus cursos de graduação. Novos currículos foram elaborados, agora com a obrigatoriedade de cada curso ter um projeto pedagógico conduzindo à identidade profissional, facilitando a avaliação da qualidade do ensino que a instituição oferece. O regime de créditos remanescente ficou somente para os alunos em fase final de curso, os das demais fases foram adaptados ao novo regime seriado. No ano de 1996, o sistema de créditos e matrícula por disciplinas foi totalmente extinto.

Em 1998 foi implantado o curso de Bacharelado em Informática e no ano de 2000 foram implantados os cursos de Arquitetura e Urbanismo, Ciências Sociais, Engenharia de Alimentos, Engenharia de Produção, Engenharia Mecânica, Estatística, Filosofia e Secretariado Executivo Trilíngue.

Tendo como um dos focos principais o ensino de graduação e com o apoio de várias entidades representativas da comunidade local e regional a Universidade implantou, no ano letivo de 2000, onze novos cursos de graduação, ampliando em quase 50% o número de cursos existentes. Neste ano foram implantados os cursos de Engenharia de Produção com ênfases em Agroindústria, Confecção Industrial, Construção Civil e Software; Engenharia de Alimentos, Engenharia Mecânica, Arquitetura e Urbanismo, Secretariado Executivo Trilíngue, Estatística, Filosofia e Ciências Sociais. Esses cursos foram viabilizados a partir de estudos realizados pela Universidade, em parceria com o Conselho de Desenvolvimento Regional de Maringá (Codem), que envolve 87 entidades locais e regionais.

Ainda no ano de 2000 foi aprovada oferta do primeiro curso de graduação da UEM na modalidade de educação à distância: o curso Normal Superior, habilitação em Licenciatura para os dos Anos Iniciais do Ensino Fundamental – Licenciatura Plena, com o objetivo principal de capacitar professores para o ensino fundamental, atendendo alunos de 69 municípios da região noroeste do Paraná. Para a oferta do curso e da modalidade de educação à distância foram instalados, em parceria com prefeituras municipais, 42 centros de estudos, agrupados em três Polos Regionais nos campi da UEM em Cidade Gaúcha, Diamante do Norte e Goioerê. A Universidade foi credenciada para atuar na modalidade de Educação a Distância, no ensino de graduação e pós-graduação, pelo Ministério da Educação, por meio da Portaria Ministerial nº 3.242, de 18/10/2004. No ano de 2005 a UEM reformulou seu sistema de educação à distância, agora firmando termos de cooperação e convênio com municípios para credenciamento dos interessados na instalação de Centros de Educação a Distância. No mesmo ano foi ofertada a segunda turma do curso Normal Superior, com 2.100 vagas. Foram credenciados 57 municípios com Centro de Educação a Distância, distribuídos em sete Pólos Regionais de Educação a Distância da UEM, nos Campi de Cianorte, Cidade Gaúcha, Diamante do Norte, Goioerê, Umuarama

e dois outros Polos, em convênio, nos municípios de Paranavaí (Fafipa) e Sarandi (Prefeitura Municipal).

Dando continuidade ao processo de ampliação da oferta do ensino de graduação, a UEM implantou no ano letivo de 2002 mais nove cursos, desta vez priorizando o desenvolvimento regional, criando, um novo Câmpus no Município de Umuarama e implantando o primeiro curso de graduação no Câmpus do Arenito, no Município de Cidade Gaúcha. Os cursos autorizados no ano de 2002 são: Agronomia, Ambiente no Câmpus Regional de Umuarama. No Câmpus do Arenito, em Cidade Gaúcha, foi aprovado o curso de Engenharia Agrícola; no Câmpus Regional de Cianorte foram implantados os cursos de Moda e de Design; já no Câmpus Sede, em Maringá, foi criado o curso de Música.

Ampliando a oferta de cursos na modalidade de Educação a Distância, no ano de 2007, a UEM ingressou no sistema Universidade Aberta do Brasil (UAB), do Ministério da Educação, com a oferta de 750 vagas para o curso de graduação em Administração, ofertado em convênio com o Banco do Brasil, para qualificação de funcionários do Banco e servidores públicos. O curso é ofertado em 10 Polos de Educação a Distância da UEM, nos Campi de Cianorte, Cidade Gaúcha, Diamante do Norte, Goioerê, Umuarama e, em convênio nas Universidades Estaduais: Unicentro, Unioeste, UEPG e UEL.

No que diz respeito ao ensino de pós-graduação, desde o início dos anos 80 vem aumentando o número de cursos de especialização oferecidos pela UEM.

Quanto aos cursos de pós-graduação stricto sensu, no ano de 1987, foram criados os dois primeiros cursos de mestrado, sendo um em Ciências Biológicas e o outro em Química Aplicada.

Em 1990, foram iniciados os cursos de mestrado em Engenharia Química e Educação (fundamentos da educação e aprendizagem e ação docente). Em 1991, teve início o curso de mestrado em Ecologia de Ambientes Aquáticos Continentais e, sob esta mesma denominação, em 1992, teve início o primeiro curso de doutorado da UEM. No ano de 1993, foi criado e teve início o curso de mestrado em Zootecnia e ainda foram criados os cursos de mestrado em Economia e Direito, iniciados em 1994. No ano de 1995, teve início o curso de mestrado em Agronomia (Produção Vegetal). No ano de 1997 foram implantados os cursos de Física e Linguística Aplicada, em nível de mestrado. No ano de 1998 foram implantados os mestrados em Matemática e Geografia e, ainda, os cursos de Ciências Biológicas (Biologia Celular) e Zootecnia, em nível de doutorado. No ano de 1999 tiveram início os cursos de mestrado em Administração e História, ofertados de forma interinstitucional, juntamente com a Universidade Estadual de Londrina. Ainda neste ano, foram implantados os cursos de Física, Engenharia Química e Agronomia, em nível de doutorado. Em 2000 foram implantados os cursos de Ciências Farmacêuticas e o Doutorado em Química Aplicada. Já em 2002, os cursos de Ciência da Computação, Genética e Melhoramento, Ciências da Saúde e de Análises Clínicas, todos em nível de mestrado. No ano de 2004 foram criados os cursos de Educação para Ciência e o Ensino da Matemática, História e Enfermagem, em nível de mestrado. Em 2007 tivemos a aprovação do Curso de Mestrado em Odontologia, totalizando 27 cursos de mestrado e 10 de doutorado. Em 2008 tivemos a aprovação do Curso de Mestrado em Ciências Sociais, totalizando 28 cursos de mestrado e 12 de doutorado.

As atividades de pesquisa tiveram aumento significativo a partir de 1979, acompanhando o aumento de projetos, houve diversificação de áreas de pesquisa e a necessidade de se estender suas bases tanto para coleta de dados de campo como para levar essas atividades a outros lugares. Para dar suporte a isso, surgiram os seguintes campi: Câmpus de Porto Rico, Câmpus do Arenito, localizado em Cidade Gaúcha e Câmpus Regional do Noroeste, em Diamante do Norte, além do Câmpus Sede em Maringá e os existentes em Cianorte e em Goioerê. Contribuíram para esse crescimento, dentre outras condições básicas, a melhoria da qualificação pessoal, uma progressiva flexibilidade de atribuições de encargos pelos departamentos, um aumento na captação de recursos externos, a regulamentação da Dedicação Exclusiva (DE) e posteriormente do regime de trabalho Tempo Integral e Dedicação Exclusiva (TIDE), a estruturação e implantação da Diretoria de Pesquisa e Pós-Graduação (DPG) e, mais recentemente, da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PPG).

Visando a qualidade da pesquisa realizada na UEM, o Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, analisando proposta elaborada pela comunidade acadêmica da UEM sob a coordenação da Pró-

Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação, regulamentou as atividades de pesquisa com moderna legislação.

Na intenção de ampliar os meios de divulgação de suas atividades, foi implantada, em 1992, uma editora (Eduem) que tem como objetivo facilitar a publicação dos trabalhos científicos produzidos na Universidade e a editoração da revista científica *Acta Scientiarum*, com sua periodicidade regular e indexada em sete indexadores entre nacionais e estrangeiros.

Em 1996 foram criadas a Livraria Universitária e a Rádio Universitária FM, sintonizada no prefixo 106,9 MHz.

A melhoria da qualificação de seu quadro de pessoal propiciou um crescimento significativo das atividades de extensão e prestação de serviços, a partir da década de 80. Desde então, as atividades mais frequentes se relacionam às de apoio ao ensino fundamental e médio, educação infantil e educação especial.

Na temática administrativa, os recursos humanos sempre foram alvo de atenção e preocupação na UEM. No início da década de 80, houve uma expansão progressiva tanto do quadro de pessoal docente como do quadro técnico-administrativo, sendo que já, ao seu final, tal taxa de expansão viria a diminuir, tornando-se estável a partir de 1990 e não tendo como tendência de crescimento, mesmo com as novas atividades da Universidade, resultante de sua aproximação com a comunidade regional e da verticalização do ensino.

Em um enfoque mais qualitativo, observa-se uma melhoria no perfil da qualificação e produção acadêmica dos servidores que é resultado da conjugação, dentre outros, dos seguintes fatores:

a) regulamentação interna da capacitação docente desde 1981, com constantes aperfeiçoamentos e com o esforço institucional para manter 15% dos docentes de cada departamento em pós-graduação dentro do Plano Institucional de Capacitação Docente;

b) a implantação do Plano de Capacitação Técnico-Administrativo, que vinha sendo executado de maneira informal, tornou-se regulamentado institucionalmente a partir de 1988.

Quanto à estrutura organizacional da UEM, observa-se que ela vem se modernizando desde 1988 para atender aos objetivos institucionais e para facilitar a interação da Universidade com os outros segmentos da comunidade. A comunicação e a informação, bem como as atividades de mídia, tanto em nível interno como externo, ficam a cargo de uma Assessoria de Comunicação Social que, além das atividades diárias de cobertura de eventos, notícias da universidade, reportagens, etc., edita semanalmente um boletim informativo e mensalmente faz circular o Jornal da UEM que é, inclusive, encartado nos jornais locais.

Merece destaque a introdução da informática no desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa, extensão e administrativas. Isso está sendo posto em prática em nível local pelo uso de microcomputadores, constantemente atualizados, como em nível global descentralizado pela utilização de servidores, com terminais espalhados por todo o Câmpus Sede e pelos Campi Regionais.

Em abril de 1998, a UEM ligou-se à Rede Intranet Paraná em ATM/ISDN, instalada em 36 unidades telemáticas nas 16 instituições de ensino e tecnologia vinculadas à Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Ensino Superior do Paraná. A Intranet Paraná é a base para o sistema estadual de ciência e tecnologia.

No ano de 2005 a Universidade passou a integrar a rede corporativa de voz, dados e imagem do Governo do Estado do Paraná, um sistema de comunicação capaz de trocar informações com transparência total de facilidades, com capacidade de transmitir todos os recursos disponíveis. Além de outros benefícios, a instalação da rede possibilitou a implantação do sistema de videoconferência no Câmpus sede e nos demais campi da UEM.

Dando continuidade ao processo de expansão de curso na UEM, em 2009/2010 foram criados, na modalidade a distância, os cursos de Administração, Ciências Biológicas, Física, História, Letras e Pedagogia, e na modalidade presencial os cursos de Artes Cênicas, Artes Visuais, Biomedicina, Bioquímica, Comunicação e Multimeios, Engenharia Elétrica e Tecnologia em Biotecnologia (câmpus Sede) Engenharia Ambiental, Engenharia Civil e Engenharia de Alimentos (câmpus de Umuarama) Engenharia de Produção (câmpus de Goioerê), além da criação do Câmpus de Ivaiporã (Decreto Estadual nº 7.106, de 14 de maio de 2010) e conseqüente criação dos cursos de Educação Física, História e Serviço Social (câmpus de Ivaiporã).

3.2. Do Curso

As últimas décadas têm reivindicado a maior atuação das universidades brasileiras na área da Saúde. A proposta do curso de Nutrição no campus sede da UEM é um anseio da comunidade local há vários anos. Em 2002, o Centro de Ciências da Saúde (CCS) elaborou a primeira proposta do curso de Nutrição e também a oferta do curso de Fisioterapia e Fonoaudiologia. O curso de Nutrição seria oferecido em 4 anos diurno e estaria lotado no então Departamento de Farmácia e Farmacologia (DFF). Naquela oportunidade, a Universidade teve autorização para a oferta de cursos por EAD e diversos cursos da área de Engenharia, Tecnologia e Ciências Humanas, Letras e Artes. O único curso então autorizado da área da Saúde foi o de Educação Física no Campus Regional de Ivaiporã.

A iniciativa foi reavaliada em 2009, com a proposição do curso de Nutrição pelo CCS ofertado em 5 anos integral, sendo então lotado do Departamento de Ciências Básicas da Saúde (DBS), que já apresentava estrutura para atendimento de boa parte das disciplinas básicas do curso e que até hoje não possui nenhum curso de graduação nele lotado.

Em 2023, foram retomadas as discussões para a abertura do curso de Nutrição, resultando na publicação da Portaria n. 007/2023- CCS, que nomeou comissão para estudos para viabilizar a criação do curso de Nutrição, e da Portaria n. 33/2023 – DEG que nomeou o Núcleo Docente Estruturante (NDE) para a elaboração do novo projeto pedagógico do curso de Nutrição – CCS. Para isso, foram consideradas as características socioeconômicas da Região Metropolitana de Maringá, a terceira maior do Estado do Paraná, como pólo referência nas áreas de Saúde e Educação Básica e Superior, em qualidade de vida, em produção de matérias-primas alimentícias pelo agronegócio, polo de diversas indústrias de alimentos e unidades de alimentação coletiva e nutrição (restaurantes, hospitais, hotéis, etc.), e centro de gastronomia. Também, foi considerada a estrutura física e organizacional consolidada dos departamentos do Centro Ciências Biológicas, que ofertarão grande parte das disciplinas básicas, e os do Centro de Ciências da Saúde, que oferecem as disciplinas específicas e profissionalizantes. Na atual versão, o curso de Nutrição está abrigado no Departamento de Ciências Básicas da Saúde (DBS), até que seja estruturado o departamento próprio da área de Nutrição.

4. JUSTIFICATIVA

A proposição para a abertura de um curso de Nutrição na Universidade Estadual de Maringá fundamenta-se em diversas razões que convergem para a necessidade e relevância dessa iniciativa de abertura de um novo curso na área da Saúde na Instituição. **O Direito Humano à Alimentação Adequada** (DHAA) está contemplado no artigo 25 da Declaração Universal dos Direitos Humanos de 1948 da Organização das Nações Unidas (ONU). No Brasil, resultante de amplo processo de mobilização social, em 2010, foi aprovada a Emenda Constitucional nº 64, que inclui a alimentação no **artigo 6º da Constituição Federal**: "O direito humano à alimentação adequada consiste no acesso físico e econômico de todas as pessoas aos alimentos e aos recursos, como emprego ou terra, para garantir esse acesso de modo contínuo". E, em destaque, após a pandemia de COVID-19, intensificaram-se os cuidados da população com a Saúde e Bem-estar, em especial com a Nutrição, por ser uma importante ciência para a promoção e proteção da Saúde. Nesse aspecto, a Nutrição alia-se ao **Objetivo de Desenvolvimento Sustentável n. 3 (ODS 3) da ONU**, definido como prioridade de alcance mundial até o ano de 2030.

Primeiramente, considerando o contexto contemporâneo, observa-se uma crescente conscientização sobre a importância da **alimentação saudável** e seus impactos diretos na saúde. As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT), dentre as quais estão doenças cardiovasculares, câncer, diabetes e doenças respiratórias crônicas, estão entre os maiores desafios para a saúde pública no mundo. Dados da Organização Mundial da Saúde (OMS) indicam que em torno de 71% das 57 milhões de mortes ocorridas globalmente, em 2016, foram ocasionadas pelas DCNT. No Brasil, as DCNT são igualmente relevantes, tendo sido responsáveis, em 2016, por 74% do total de mortes. Estima-se que em torno de 25% do total de mortes ocorridas prematuramente em todo mundo poderiam ser evitadas com mudanças na alimentação, e que a alimentação inadequada tenha sido responsável por cerca de 10% dos óbitos no País em 2019.

No setor industrial, segundo o IPPLAM - Instituto de Pesquisa e Planejamento Urbano de Maringá - Maringá tem hoje mais de 3,5 mil empresas do setor industrial. É um setor que movimenta fortemente a economia do Norte/Noroeste do Paraná. Somente no segmento da indústria de alimentos são mais de 250 empresas. Esse é o segmento que movimenta anualmente cerca de R$4 bilhões, como compra de produtos, como farelo de soja, por exemplo. É um setor que gera cerca de 10 mil empregos, requerendo profissionais habilitados para a geração de **produtos alimentícios com alto valor nutricional**.

A possibilidade de atuação no desenvolvimento de novos produtos alimentícios com alto valor nutricional, em consonância com o desenvolvimento sustentável, pode tornar o nutricionista um profissional altamente valorizado para o setor tecnológico, possibilitando diversos benefícios como a possibilidade de geração de **patentes no setor de nutracêuticos, alimentos e agronegócio**.Nesse sentido, abre-se a perspectiva de parcerias com o Instituto de Tecnologia do Paraná (Tecpar) que, inclusive, contará com umaParque Tecnológico da Saúde do Tecpar em Maringá. Além disso, há possibilidades de atuação conjunta com o Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (EMATER) e a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e com os Novos Arranjos de Pesquisa e Inovação (NAPI), do Estado do Paraná.

Como apresentado, a abertura do curso de Nutrição na Universidade Estadual de Maringá se alinha a essas **demandas sociais e também de mercado**, formando profissionais aptos a lidar com as complexidades nutricionais, promovendo hábitos alimentares adequados e contribuindo para a prevenção de doenças relacionadas à alimentação inadequada. A UEM, no campus Sede, apresenta importante vocação para a oferta do curso de graduação em Nutrição, como se pode avaliar por sua estrutura já consolidada, programas de pós-graduação e também possíveis campos de estágio. Nesse contexto, embora Maringá seja a terceira maior região metropolitana do Estado, **ainda não é ofertado o curso de Nutrição por instituição pública de ensino superior em Maringá.**

No Complexo de Saúde da UEM, o Hospital Universitário Regional de Maringá (HUM) atende pacientes somente pelo **Sistema Único de Saúde - SUS**, com atendimento de pacientes no Pronto Socorro fazendo o Acolhimento com Classificação de Risco, com atuação em ortopedia, buco maxilo-facial, cirúrgico, ginecológico, gestação de alto risco, intoxicações, e encaminhamentos de UPA e da 15ª Regional de Saúde do Paraná. O HUM oferece atendimento em 46 especialidades, incluindo Nutrição. O HUM oferta refeições a seus pacientes e servidores, apresenta um lactário na maternidade

e também Banco de Leite Humano (BLH), referência na coleta, pasteurização e distribuição de leite materno para uma região que abrange 115 municípios, com mais de 1,6 milhão de habitantes.

Em termos de estrutura, atualmente, o **Centro de Ciências da Saúde (CCS**) abriga 9 departamentos que ofertam 6 cursos de graduação (Biomedicina, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Medicina e Odontologia) e 9 Programas de Pós-graduação, todos de excelência. O **Centro de Ciências Biológicas (CCB)** oferta 3 cursos de graduação (Bioquímica, Biotecnologia e Ciências Biológicas) e abriga 6 Programas de Pós- graduação, todos também de excelência. Ambos os Centros de Ensino possuem laboratórios equipados que atendem a comunidade acadêmica da UEM e que atuarão também para o curso de Nutrição.

Atualmente, a UEM já possui diversos **cursos de pós-graduação *Stricto sensu*** que atendem profissionais da área de Nutrição, capacitando-os para atividades de pesquisa e ensino. São eles: Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde (PCS), Programa de Pós-Graduação em Biociências e Fisiopatologia (PBF), Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas (PCF)Programa de Pós-Graduação em Bioquímica (PBQ), Programa de Pós-Graduação em Ciências Fisiológicas (PFS), Programa de Pós-Graduação em Engenharia De Alimentos (PEG) e Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PPC). O CCS também oferta a **Residência Multiprofissional em Saúde e em Área Profissional da Saúde** no HUM, que poderá receber futuros egressos do curso de Nutrição. Tem-se, ainda, a perspectiva de ofertar cursos de Especialização (*lato sensu*) nas áreas de atuação do Nutricionista, como em Nutrição Clínica, Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição, Fitoterapia e Nutracêuticos, Alimentação Escolar, Ciências de Alimentos, Nutrição Esportiva, Nutrição Funcional e Estética e Nutrição Hospitalar.

Por Maringá ser considerada um polo de Saúde no Estado, há diversas perspectivas de atuação dos acadêmicos de Nutrição em diferentes setores de estágio. Por exemplo, somente em Maringá há a presença de 34 Unidades Básicas de Saúde (UBS) e um amplo sistema de Instituições de Educação Básica, tanto públicas quanto privadas,para atuação em **Nutrição Social**. As atividades de **Nutrição Clínica** poderão ser desenvolvidas junto ao ambulatório do Departamento de Medicina (DMD), em atuação no HUM, com as UBS, ou em parcerias diversas com o setor público e privado. E, as atividades em **Unidade de Alimentação e Nutrição** (UAN) poderão ser realizadas no próprio Restaurante Universitário (RU) da Universidade, ou também em diversos outros setores públicos e privados. O RU é uma UAN de médio porte que produz e distribui cerca de 2200 refeições por dia, considerando o almoço e jantar, para a comunidade acadêmica da UEM. Existe a perspectiva desse número aumentar com a oferta do café da manhã e também de opções vegetarianas aos usuários. Todos os cardápios e compras de alimentos são supervisionados por nutricionista.

A oferta do curso de Nutrição pela Universidade Estadual de Maringá **fortalece a presença da Instituição no cenário educacional**, ampliando sua oferta de cursos na área da Saúde e contribuindo para a formação de profissionais altamente qualificados na área da Saúde. Essa diversificação não apenas atende às expectativas dos futuros acadêmicos, mas também posiciona a Universidade como referência na formação integral e multidisciplinar. Ademais, a inserção da Universidade na formação de nutricionistas representa um compromisso com a promoção da saúde e o bem-estar da comunidade. A formação desses profissionais contribuirá diretamente para a **melhoria dos indicadores de saúde da população** atendida ao longo dos anos, alinhando-se aos objetivos institucionais de responsabilidade social e impacto positivo na sociedade. A interdisciplinaridade intrínseca ao campo da Nutrição também se destaca como uma justificativa relevante para a criação do curso. Nutricionistas trabalham em conjunto com profissionais de diversas áreas da saúde, em **equipes multiprofissionais**, contribuindo para uma visão integrada e holística no cuidado ao paciente.

Como destacada, a relevância do curso de Nutrição é evidenciada pela **amplitude de suas possíveis áreas de atuação**, incluindo clínica, saúde coletiva, alimentação institucional, indústria de alimentos, e educação. Essa abrangência proporciona aos graduandos a oportunidade de escolherem caminhos alinhados aos seus interesses e aptidões, ampliando as possibilidades de inserção no mercado de trabalho e potencializando a empregabilidade dos formandos.

Ademais, com a estruturação e consolidação do curso de Nutrição no campus Sede da UEM, existe a **possibilidade de implementação de uma Clínica de Nutrição** para atendimento da população de Maringá e região. A unidade abrigará estagiários do curso de Nutrição sob supervisão de professores

nutricionistas. Adicionalmente, há possibilidade também de criação de uma extensão do Curso de Nutrição para o Departamento de Ciências do Movimento Humano (DMO), do Campus Regional do Vale do Ivaí (Ivaiporã).

Portanto, a abertura do curso de Nutrição na Universidade Estadual de Maringá não apenas atende às demandas do mercado e da sociedade, mas também **fortalece a posição da Universidade Pública Paranaense como agente transformador na formação de profissionais comprometidos com a saúde e qualidade de vida**. A criação deste curso representa uma oportunidade estratégica para a Instituição, alinhando os **princípios de excelência acadêmica, inovação e contribuição para o desenvolvimento social.**

5. OBJETIVOS DO CURSO

O curso em Nutrição da UEM, vinculado ao Departamento de Ciências Básicas da Saúde (DBS), em consonância com a legislação vigente e com os pressupostos da formação profissional para atuação como nutricionista, tem por objetivos:

Objetivo geral:

Formação de profissionais generalistas e humanistas, dotado de visão crítica e capacitado para atuar na segurança alimentar, atenção dietética e em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição desempenham papéis fundamentais na prevenção, promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos ou grupos populacionais

Objetivos específicos:

- Compreender a complexa relação entre o ser humano e a alimentação, considerando suas diversas dimensões sociais, econômicas, culturais, políticas, antropológicas, psicológicas, sociológicas e biológicas.
- Conhecer os conceitos fundamentais de saúde, compreendendo o processo saúde-doença, segurança alimentar, atenção à saúde e atenção dietética.
- Identificar, diagnosticar, analisar e interpretar problemas relacionados à saúde, alimentação e nutrição na prática profissional.
- Contribuir para a melhoria da qualidade de vida da população, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.
- Utilizar o raciocínio investigativo para compreender problemas e tomar decisões embasadas.
- Capacitar o uso e manejo de técnicas, instrumentos, procedimentos e recursos aplicados na prática profissional do nutricionista.
- Desenvolver o compromisso e a responsabilidade em relação à qualidade da atenção prestada ao indivíduo e à coletividade, pautados em valores éticos e humanísticos, assim como no respeito à vida humana.
- Compreender o papel do exercício profissional ético como instrumento de promoção e transformações sociais.
- Reconhecer as potencialidades e limites da prática profissional, orientando o aluno a planejar sua carreira profissional e seu desenvolvimento pessoal com autonomia e responsabilidade.
- Buscar constantemente o aprimoramento profissional por meio da educação continuada nos campos de atuação da Nutrição.

6. CONDIÇÕES OBJETIVAS DE OFERTA E VOCAÇÃO DO CURSO

O curso de Nutrição da UEM, vinculado ao Departamento de Ciências Básicas da Saúde (DBS), oferece múltiplas possibilidades de engajamento dos seus acadêmicos em atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão.O Curso de graduação em Nutrição será administrado pelo Departamento de Ciências Básicas da Saúde, até que seja estruturado o departamento próprio na área de Nutrição.

Para além das atividades de ensino, impactadas pela legislação que baliza atualmente o Ensino Superior brasileiro (Lei Federal nº 13.005/2014, na qual baseia-se a Resolução nº 029/2021-CEP/UEM), exige-se a ampliação de possibilidades formativas aos acadêmicos, possibilitadas por diversos segmentos de ensino, pesquisa e extensão:

Programas e Projetos de Ensino: ligados ao Centro de Ciências da Saúde (CCS), Centro de Ciências Biológicas (CCB) e demais centros afins.

Programas e Projetos de Extensão: ligados ao Centro de Ciências da Saúde (CCS), Centro de Ciências Biológicas (CCB) e demais centros afins.

Projetos de Prestação de Serviços: ligados ao Centro de Ciências da Saúde (CCS), Centro de Ciências Biológicas (CCB) e demais centros afins.

Grupos de Pesquisa CNPq: cadastrados no diretório do CNPq ligados ao Centro de Ciências da Saúde (CCS), Centro de Ciências Biológicas (CCB) e demais centros afins.

Pós-Graduação: Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde (PCS), Programa de Pós-Graduação em Biociências e Fisiopatologia (PBF), Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas (PCF)Programa de Pós-Graduação em Bioquímica (PBQ), Programa de Pós-Graduação em Ciências Fisiológicas (PFS), Programa de Pós-Graduação em Engenharia De Alimentos (PEG) e Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PPC). O CCS também oferta a Residência Multiprofissional em Saúde e em Área Profissional da Saúde no HUM, que poderá receber futuros egressos do curso do curso de Nutrição. Tem-se, ainda, a perspectiva de ofertar cursos de Especialização (*lato sensu*) nas áreas de atuação dos nutricionistas.

7. PERFIL DO PROFISSIONAL, HABILIDADES E COMPETÊNCIAS

7.1. Perfil do Profissional a ser Formado

O Curso de Graduação em Nutrição, em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) para o curso, segundo Resolução CNE/CES no 5 de 07/11/2001, visa formar um profissional com um perfil cidadão. Este profissional será caracterizado por uma formação generalista, autonomia na busca do conhecimento, sensibilidade e senso crítico em relação à realidade social, econômica, política e cultural. Ele perceberá o ser humano e o mundo em sua integralidade, destacando-se por sua capacidade de atuar como agente de transformação.

O egresso do curso estará apto a trabalhar de forma interdisciplinar, comprometida, ética e sustentável em todos os campos de conhecimento nos quais a alimentação e a nutrição desempenham papéis fundamentais. Sua atuação será abrangente, abordando tanto a promoção e recuperação da saúde como a prevenção e tratamento de doenças em indivíduos e coletividades. Esse profissional, ao sair do curso, será um agente de mudança capaz de contribuir significativamente para a melhoria da saúde e qualidade de vida da comunidade.

O profissional formado no curso de Nutrição apresenta-se como o nutricionista, um especialista em saúde cuja formação é fundamentada na interação entre o ser humano, a sociedade, e os componentes alimentares, no âmbito da segurança alimentar e nutricional, bem como na promoção de práticas alimentares saudáveis. Este profissional baseia suas práticas nos princípios do **Sistema Único de Saúde (SUS)** e nas políticas públicas relacionadas à alimentação e nutrição. Sua atuação abrange a prestação de assistência nutricional e dietoterápica a indivíduos e grupos, incluindo o diagnóstico nutricional e a prescrição dietética. Além disso, envolve atividades na educação alimentar e nutricional, na produção e comercialização de alimentos e refeições, assim como no desenvolvimento de novos produtos e serviços em diversos contextos públicos e privados, nos quais a alimentação e nutrição desempenham um papel crucial na promoção, manutenção e recuperação da saúde.

7.2. Competências e Habilidades Requeridas

7.2.1. Competências Gerais:

Na perspectiva da área da saúde, os profissionais desempenham um papel crucial na atenção à saúde, abrangendo ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação, tanto em nível individual quanto coletivo. É imperativo que cada profissional assegure a integração e continuidade de sua prática com as demais instâncias do sistema de saúde, sempre observando os mais elevados padrões de qualidade e os princípios éticos/bioéticos. A responsabilidade pela atenção à saúde não se encerra no ato técnico, mas na efetiva resolução dos problemas de saúde em ambas as esferas, individual e coletiva.

No tocante à tomada de decisões, o trabalho dos profissionais de saúde deve ser pautado na capacidade de decidir de maneira fundamentada, visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade dos recursos disponíveis, sejam eles de força de trabalho, medicamentos, equipamentos, procedimentos ou práticas. Para tal, é crucial que possuam habilidades para avaliar, sistematizar e escolher a conduta mais apropriada em cada situação.

A comunicação é uma competência essencial, envolvendo não apenas a acessibilidade e confidencialidade nas interações com outros profissionais de saúde e o público em geral, mas também abrangendo a comunicação verbal, não verbal, habilidades de escrita e leitura, além do domínio de pelo menos uma língua estrangeira e das tecnologias de comunicação e informação.

No contexto do trabalho em equipe multiprofissional, a liderança torna-se uma habilidade crucial. Os profissionais de saúde devem estar aptos a assumir posições de liderança, sempre com foco no bem-estar da comunidade. Essa liderança demanda compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação efetiva e gerenciamento eficaz.

A capacidade de administração e gerenciamento é outra competência requerida, abrangendo o gerenciamento da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais, e da informação. Além disso, os profissionais devem estar preparados para assumir funções de gestão, empregadores ou lideranças na equipe de saúde.

A educação permanente é um princípio fundamental. Os profissionais de saúde devem ser capazes de aprender continuamente, tanto durante sua formação quanto na prática profissional. Assim, é vital que desenvolvam a habilidade de aprender a aprender, assumindo a responsabilidade e o compromisso com a educação e o treinamento das futuras gerações de profissionais. Esse processo não se limita à transmissão de conhecimentos, mas busca estabelecer condições para benefício mútuo entre as gerações presentes e futuras de profissionais de saúde.

7.2.2. Habilidades Específicas:

Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, bem como seu aproveitamento pelo organismo humano, é fundamental na atenção dietética. Além disso, o nutricionista tem o compromisso de contribuir para promover, manter e/ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.

Outras competências importantes incluem o desenvolvimento e aplicação de métodos e técnicas de ensino na área de atuação, atuação em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária em âmbito local, regional e nacional. O profissional deve também participar na formulação e execução de programas de educação nutricional, vigilância nutricional, alimentar e sanitária.

A atuação em equipes multiprofissionais de saúde e terapia nutricional é uma dimensão relevante, sendo necessário avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional, além de planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos.

No âmbito da gestão, o nutricionista deve planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, buscando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas. É crucial 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.

A atuação em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde é essencial para uma abordagem abrangente e integrada.

Reconhecendo a saúde como um direito, o nutricionista deve atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como um conjunto articulado e contínuo de ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema de saúde.

Além disso, a formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no **Sistema Único de Saúde (SUS).** Esse profissional também deve estar apto a desenvolver atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição, atuar em marketing em alimentação e nutrição, exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência, desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana, e integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição, aplicando conhecimentos com visão holística do ser humano e integrando equipes multiprofissionais.

7.3. Áreas de Atuação Profissional

Os nutricionistas desempenham um papel crucial em diversas áreas, contribuindo para a promoção da saúde e a prevenção de doenças em diferentes contextos. As diversas áreas de atuação destacam a versatilidade e importância dos nutricionistas em diferentes setores, favorecendo a empregabilidade e consolidando a sua participação fundamental na promoção da saúde e na melhoria da qualidade de vida da população.

O Conselho Federal de Nutrição (CFN), por meio da Resolução CFN nº 600/2018, elenca as grandes áreas de atuação do nutricionista, descritas a seguir.

I. Área de Nutrição em Alimentação Coletiva – gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN):

A. Subárea – Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN):

A.1. Segmento – Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) Institucional (pública e privada):

A.1.1. Subsegmento – Serviços de alimentação coletiva (autogestão e concessão) em: empresas e instituições, hotéis, hotelaria marítima, comissárias, unidades prisionais, hospitais, clínicas em geral, hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA), spa clínicos, serviços de terapia renal substitutiva, Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI) e similares.

A.2. Segmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar:

A.2.1. Subsegmento – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A.2.2. Subsegmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar – Rede Privada de Ensino.

A.3. Segmento – Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).

A.3.1. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (autogestão e concessão).

A.3.2. Subsegmento – Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio.

A.3.3. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Cestas de Alimentos.

A.4. Segmento – Serviço Comercial de Alimentação.

A.4.1. Subsegmento – Restaurantes Comerciais e similares.

A.4.2. Subsegmento – Bufê de Eventos.

A.4.3. Subsegmento – Serviço Ambulante de Alimentação.

II. Área de Nutrição Clínica – Assistência Nutricional e Dietoterápica Hospitalar, Ambulatorial, em nível de Consultórios e em Domicílio:

A. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Hospitais, Clínicas em geral, Hospital-dia, Unidades de Pronto Atendimento (UPA) e Spa clínicos.

B. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Serviços e Terapia Renal Substitutiva.

C. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI).

D. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Ambulatórios e Consultórios.

E. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Bancos de Leite Humano (BLH) e Postos de Coleta.

F. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Lactários.

G. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica em Centrais de Terapia Nutricional.

H. Subárea – Atenção Nutricional Domiciliar (pública e privada).

I. Subárea – Assistência Nutricional e Dietoterápica Personalizada (Personal Diet).

III.Área de Nutrição em Esportes e Exercício Físico – Assistência Nutricional e Dietoterápica para Atletas e Desportistas.

IV. Área de Nutrição em Saúde Coletiva – Assistência e Educação Nutricional Individual e Coletiva:

A. Subárea – Políticas e Programas Institucionais:

A.1. Segmento – Gestão das Políticas e Programas.

A.2. Segmento – Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN):

A.2.1. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), Bolsa Família, entre outros.
A.2.2. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Banco de Alimentos (públicos, privados e fundacionais).
A.2.3. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Restaurantes Populares, Cozinhas Comunitárias e outros equipamentos de segurança alimentar.
A.2.4. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Povos e Comunidades Tradicionais, entre outras.
A.2.5. Subsegmento – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): Política Nacional de Atenção Integral à Saúde das Pessoas Privadas de Liberdade no Sistema Prisional (PNAISP) no âmbito do Sistema Único de Saúde (SUS).
A.3. Segmento – Rede Socioassistencial.
A.4. Segmento – Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar:
A.4.1. Subsegmento – Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).
A.5. Segmento – Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT):
A.5.1. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Produção de Refeições (autogestão e concessão).
A.5.2. Subsegmento – Empresas Prestadoras de Serviços de Alimentação Coletiva: Refeição-Convênio.
A.5.3. Subsegmento – Empresas Fornecedoras de Alimentação Coletiva: Cestas de Alimentos.
B. Subárea – Atenção Básica em Saúde:
B.1. Segmento – Gestão das Ações de Alimentação e Nutrição.
B.2. Segmento – Cuidado Nutricional.
C. Subárea – Vigilância em Saúde:
C.1. Segmento – Gestão da Vigilância em Saúde.
C.2. Segmento – Vigilância Sanitária.
C.3. Segmento – Vigilância Epidemiológica.
C.4. Segmento – Fiscalização do Exercício Profissional.

V. Área de Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos – atividades de desenvolvimento e produção e comércio de produtos relacionados à alimentação e à nutrição:
A. Subárea – Cadeia de Produção de Alimentos:
A.1. Segmento – Extensão Rural e Produção de Alimentos.
B. Subárea – Indústria de Alimentos:
B.1. Segmento – Pesquisa e Desenvolvimento de Produtos.
B.2. Segmento – Cozinha Experimental.
B.3. Segmento – Produção.
B.4. Segmento – Controle da Qualidade.
B.5. Segmento – Promoção de Produtos.
B.6. Segmento – Serviços de Atendimento ao Consumidor.
B.7. Segmento – Assuntos Regulatórios.
C. Subárea – Comércio de Alimentos (atacadista e varejista) – atividades relacionadas à comercialização e distribuição de alimentos destinados ao consumo humano:
C.1. Segmento – Controle da Qualidade.
C.2. Segmento – Representação.
C.3. Segmento – Serviços de Atendimento ao Consumidor.

VI. Área de Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão – atividades de coordenação, ensino, pesquisa e extensão nos cursos de graduação e pós-graduação em nutrição, cursos de aperfeiçoamento profissional, cursos técnicos e outros da área de saúde ou afins:
A. Subárea – Coordenação/Direção.
B. Subárea – Docência (Graduação).

C. Subárea – Pesquisa.

8. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O curso de Nutrição, do campus Sede da Universidade Estadual de Maringá, é desenvolvido em quatro anos no período noturno, com os estágios supervisionados sendo realizados no período diurno e as atividades de extensão preferencialmente aos sábados.

O currículo do curso de Nutrição envolve disciplinas teóricas, práticas, teórico/práticas e extensionistas, visando a formação de um profissional generalista na área da Saúde, com ênfase no **Sistema Único de Saúde**. O acadêmico terá acesso a disciplinas básicas, específicas, profissionalizantes e optativas, contemplando os tópicos de estudo da Nutrição, segundo às atuais **Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN)** para o curso.

- Ciências Biológicas e da Saúde
- Ciências Sociais, Humanas e Econômicas
- Ciências da Alimentação e Nutrição
- Ciências dos Alimentos

Em termos curriculares, diferenciais podem ser vistos no currículo proposto. As atividades de extensão estão distribuídas ao longo de todos os anos do curso. Na primeira série, os acadêmicos de "Atenção em Saúde"irão atuar em equipe multiprofissional atuando como protagonistas na promoção da saúde em unidades do Sistema Único de Saúde. Esta disciplina já é ofertada por todos os cursos da UEM/CCS, com cada turma sendo constituída por acadêmicos dos diferentes cursos da área da Saúde. Além disso, na disciplina de "Introdução à Nutrição" os acadêmicos já terão contato com profissionais da área de Nutrição e atuarão em ações de orientação nutricional à comunidade.

Na segunda série, os acadêmicos poderão iniciar a participação em disciplinas optativas, dentro de um rol de oito disciplinas, conforme a afinidade do acadêmico. Nesse aspecto, a disciplina optativa de "Tópico Especiais" tem seu conteúdo flexível, possibilitando a discussão de temas não abordados tradicionalmente nas disciplinas regulares de graduação. Objetiva-se que essa disciplina possa atuar para apresentar ao acadêmico as oportunidade no mercado de trabalho, pesquisa e pós-graduação.

Os estágios iniciam já na terceira série do curso, aproximando o acadêmico do mercado de trabalho, nas **três áreas indicadas pelas Diretrizes Curriculares Nacionais**:

- Nutrição Clínica
- Nutrição Social
- Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição

A quarta série possui as disciplinas profissionalizantes, que direcionam para as atividades de formação, além de Trabalho de Conclusão de Curso, com possibilidade de integração com os Programas de Pós-graduação relacionados à área de Nutrição.

Ao longo dos quatro anos, tempo mínimo para integralização curricular, o acadêmico deverá cumprir uma carga horária mínima em Atividades Acadêmicas Complementares (AAC) nas diferentes áreas regulamentadas pelo Departamento. Ademais, o acadêmico poderá envolver-se em atividades na forma de Programas, Projetos de Extensão, Projetos de Prestação de Serviços, Cursos de Extensão, Projetos de Ensino, Projetos de Iniciação Científica (PIC e PIBIC) e Iniciação tecnológica (PIBITI) e também na representação estudantil em diferentes órgãos da Universidade.

8.1. Campos Interligados de Formação

8.1.1. Conteúdos de Formação Básica/Geral

Bioquímica Geral Anatomia Humana Biologia Celular Saúde Coletiva Atenção em Saúde Introdução à Nutrição Fundamentos da Alimentação e Nutrição Microbiologia e Parasitologia Embriologia e Histologia Imunologia Processos Patológicos Genética Aplicada à Nutrição Epidemiologia Bioética e Exercício Profissional Bioquímica Experimental
8.1.2. Conteúdos de Formação Profissional
Métodos de Pesquisa em Nutrição Epidemiologia Aplicada à Nutrição Nutrição nos Ciclos de Vida Fisiologia Humana e da Nutrição Nutrição Social Técnica Dietética Microbiologia de Alimentos Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição Patologia Nutricional Bromatologia e Tecnologia de Alimentos Avaliação Física e Nutricional
8.1.3. Conteúdos de Formação Complementar
Farmacologia Aplicada à nutrição Higiene, Toxicologia e Vigilância Sanitária Gastronomia Seminários em Nutrição Marketing em Alimentação e Nutrição Optativa I Optativa II Optativa III
8.1.4. Conteúdos de Formação Específica do Curso

Educação Nutricional e Alimentar Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica Estágio Supervisionado em Nutrição Social Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição Exames Laboratoriais para Nutrição Fisiopatologia e Dietoterapia I Fisiopatologia e Dietoterapia II Plantas Medicinais e Fitoterapia Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição Nutrição Comportamental Nutrição e Metabolismo Nutrição Esportiva Nutrição Experimental Nutrição Funcional e Estética Nutrição Hospitalar Planejamento e Gestão de Cardápios Planejamento Nutricional Trabalho de Conclusão de Curso
8.1.5. Conteúdos Curriculares Obrigatórios por Legislação Específica
Disciplinas extensionistas: Atenção em Saúde, Introdução à Nutrição, Nutrição Social, Educação Nutricional e Alimentar e Seminários em Nutrição. **Libras:** Oferecida como disciplina optativa. **Direitos Humanos; Relações étnico-raciais e História e Cultura Afro-Brasileira** são conteúdos ofertados nas disciplinas de Saúde Coletiva, Bioética e Exercício Profissional, Nutrição Comportamental e Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição **Educação Ambiental:** Conteúdo oferecido nas disciplinas de Epidemiologia Aplicada à Nutrição e Microbiologia e Parasitologia.

DEMONSTRATIVO DA INTEGRAÇÃO DAS ATIVIDADES DE EXTENSÃO NA GRADUAÇÃO

1. COMO DISCIPLINA

Série	(A)nual\ Semestral: (S1) ou (S2)	Departamento(s)	Nome do Componente Curricular	Carga Horária Semanal em Horas/Aula[1] (Parte NÃO Extensão – Se houver)	Atividade de Extensão – Carga Horária Semanal em Horas/Aula[2]: Teórica	Prática	Teor./Prática	Semipresencial	Total Semanal	Carga Horária Total no Tempo de Oferta[3] em Horas/Aula: Anual	Semestral	Modular/Trimestral Ciclos/Outros	Semipresencial
1ª	M	DBS	Atenção em Saúde	4								68	
1ª	M	DBS	Introdução à Nutrição	4								68	
2ª	A	DBS	Nutrição Social	4						136			
3ª	A	DBS	Educação Nutricional e Alimentar	4						136			
4ª	A	DBS	Seminários em Nutrição	4							68		
TOTAL COMO DISCIPLINA										272	68	136	

2. COMO ATIVIDADE DE EXTENSÃO (PROGRAMAS, PROJETOS, CURSOS, EVENTOS E OUTRAS ATIVIDADES A SEREM CREDITADAS)

Série	(B)nual\ Semestral: (S1) ou (S2)	Departamento(s)	Protocolo nº	Especificação da Atividade	Atividade de Extensão – Carga Horária Semanal em Horas/Aula[4] (Se houver planejamento)	Carga Horária Total no Tempo de Oferta[5] em Horas/Aula
TOTAL COMO ATIVIDADE DE EXTENSÃO						

TOTAL GERAL	**476**

[1]Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com duração de cinquenta minutos.

[2]Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com duração de cinquenta minutos.

[3]Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

[4]Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com duração de cinquenta minutos.

[5]Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

8.2. Matriz Curricular

Série	*Anual*	*Semestre*	*Departamento(s)*	*Nome do Componente Curricular*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula[6]*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta[7] em Horas/Aula*				*Modalidade*	
					Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Extensão*	*Total Semanal*	*Teórica*	*Prática*	*Teor./Prática*	*Extensão*	*Presencial*	*Semipresencial EAD*
1ª	A		DBQ	Bioquímica Geral	3				3	102				102	
1ª	A		DCM	Anatomia Humana			02		2			68		68	
1ª	A		DCM	Embriologia e Histologia			02		2			68		68	
1ª	M		DBS	Atenção em Saúde				4	4				68	68	
1ª	M		DBS	Introdução à Nutrição				4	4				68	68	
1ª		1o	DBS	Métodos de Pesquisa em Nutrição			4		4			68		68	
1ª		1o	DBC	Biologia Celular			4		4			68		68	
1ª		1o	DBS	Fundamentos da Alimentação e Nutrição	2				2	34				34	
1ª		1o	DBS	Saúde Coletiva	2				2	34				34	
1ª		2º	DBS	Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição	4				4	68				68	
1ª		2º	DBQ	Bioquímica Experimental		2					34			34	
1ª		2o	DBC	Genética Aplicada à Nutrição	2				2	34				34	
1ª		2º	DBS	Bioética e Exercício Profissional	2				2	34				34	
1ª		2º	DAB	Epidemiologia			2		2			34		34	
Carga Horária da Série										306	34	306	136	782	
2ª	A		DBS	Nutrição nos Ciclos de Vida	4				4	136				136	
2ª	A		DFS	Fisiologia Humana e da Nutrição	4				4	136				136	
2ª	A		DBS	Nutrição Social				4	4				136	136	
2ª		1o	DBS	Processos Patológicos	2				2	34				34	
2ª		1o	DBS	Técnica Dietética			4		4			68		68	
2ª		1o	DBS	Imunologia	2				2	34				34	
2ª		1o	DBS	Microbiologia e Parasitologia	2	2			4	34	34			68	
2ª		2o	DAB	Microbiologia de Alimentos	2	2			4	34	34			68	
2ª		2o	DBS	Patologia Nutricional			2		2			34		34	
2ª		2o	DFA	Bromatologia e Tecnologia de Alimentos	2	2			4	34	34			68	
2ª		1º	DEF	Avaliação Física e Nutricional			4		4			68		68	
2ª		2º	DBS	Optativa I	2				2	34				34	
Carga Horária da Série										476	136	136	136	884	
3ª	A		DBS	Fisiopatologia e Dietoterapia I	4				4	136				136	
3ª	A		DBS	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	4				4	136				136	
3ª	A		DBS	Educação Nutricional e Alimentar				4	4				136	136	
3ª		1o	DFT	Farmacologia Aplicada à Nutrição	4				4	68				68	
3ª		1o	DAB	Epidemiologia Aplicada à Nutrição	2	2			2	34	34			68	
3ª		1o	DBS	Optativa II	2				2	34				34	
3ª		2o	DBS	Nutrição Experimental			2		2		34			34	
3ª		2o	DBS	Estágio Supervisionado em Nutrição Social		16			16		272			272	
3ª		2o	DBS	Nutrição e Metabolismo	4				4	68				68	
3ª		2o	DBS	Planejamento Nutricional			4		4			68		68	
3ª		2o	DBS	Nutrição Comportamental	2				2	34				34	
3ª		2o	DBS	Nutrição Hospitalar	2				2	34				34	
Carga Horária da Série										544	340	68	136	1088	

[6]Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[7]Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

4ª		1o	DBS	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica		16			16		272			272	
4ª		1o	DBS	Fisiopatologia e Dietoterapia II	4				4	68				68	
4ª		1o	DEF	Nutrição Esportiva	4				4	68				68	
4ª		1o	DBS	Trabalho de Conclusão de Curso			2		2			34		34	
4ª		1o	DBS	Higiene, Toxicologia e Vigilância Sanitária	4				4	68				68	
4ª		1o	DBS	Gastronomia	2				2	34				34	
4ª		1o	DBS	Optativa III	2				2	34				34	
4ª		2o	DBS	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição		16			16		272			272	
4ª		2o	DBS	Nutrição Funcional e Estética	4				4	68				68	
4ª		2o	DFT	Plantas Medicinais e Fitoterapia	2				2	34				34	
4ª		2o	DBS	Seminários em Nutrição				4	4				68	68	
4ª		2o	DAB	Exames Laboratoriais para Nutrição			4		4			68		68	
4ª		2o	DBS	Planejamento e Gestão de Cardápios	2				2	34				34	
4ª		2o	DBS	Marketing em Alimentação e Nutrição	2				2	34				34	
Carga Horária da Série										442	544	102	68	1156	

Carga Horária de Atividades de extensão – dissociadas de disciplinas(em Horas/Aula)	**0**
Carga Horária de Estágio Curricular Supervisionado (em Horas/Aula)	**816**
Carga Horária de AAC (em Horas/Aula)	**200**
CARGA HORÁRIA TOTAL (em Horas/Aula)	**4110**
CARGA HORÁRIA TOTAL (em Horas)	**3425**

Quadro Semanal

Série: 1º, Semestre: 1º.

Horário	Semestre/ Anual	Dados Oferta	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta		Sábado
19:30 20:20	S1	Código: Bloco/Sala	Bioquímica Geral	Biologia Celular T/P - P2 Embriologia e Histologia T/P – P1	Saúde Coletiva	Fundamentos da Alimentação e Nutrição	Biologia Celular T/P - P1 Anatomia T/P2	07:45 08:35	Atenção em Saúde
20:20 21:10	S1	Código: Bloco/Sala	Bioquímica Geral	Biologia Celular T/P - P2 Embriologia e Histologia T/P – P1	Saúde Coletiva	Fundamentos da Alimentação e Nutrição	Biologia Celular T/P - P1 Anatomia T/P2	08:35 09:20	Atenção em Saúde
21:20 22:10	S1	Código: Bloco/Sala	Bioquímica Geral	Biologia Celular T/P – P1 Embriologia e Histologia T/P – P2	Métodos de Pesquisa em Nutrição	Métodos Pesquisa em Nutrição T/P2 Anatomia T/P1	Biologia Celular T/P – P2 Métodos Pesquisa em Nutrição T/P1	09:40 10:30	Atenção em Saúde
22:10 23:00	S1	Código: Bloco/Sala		Biologia Celular T/P – P1 Embriologia e Histologia T/P – P2	Métodos de Pesquisa em Nutrição	Métodos Pesquisa em Nutrição T/P2 Anatomia T/P1	Biologia Celular T/P – P2 Métodos Pesquisa em Nutrição T/P1	10:30 11:20	Atenção em Saúde

Série: 1º, Semestre: 2º.

Horário	Semestre/ Anual	Dados Oferta	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta		Sábado
19:30 20:20	S2	Código: Bloco/Sala	Bioética e Exercício Profissional	Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição	Bioquímica Geral	Genética Aplicada à Nutrição	Bioquímica Experimental P1,P2 Epidemiologia P3,P4	07:45 08:35	Introdução à Nutrição
20:20 21:10	S2	Código: Bloco/Sala	Bioética e Exercício Profissional	Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição	Bioquímica Geral	Genética Aplicada à Nutrição	Bioquímica Experimental P1,P2 Epidemiologia P3,P4	08:35 09:20	Introdução à Nutrição
21:20 22:10	S2	Código: Bloco/Sala	Embriologia e Histologia T/P – P2 Anatomia T/P1	Embriologia e Histologia T/P – P1 Anatomia T/P2	Bioquímica Experimental P3, P4 Epidemiologia P1,P2	Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição		09:40 10:30	Introdução à Nutrição
22:10 23:00	S2	Código: Bloco/Sala	Embriologia e Histologia T/P – P2 Anatomia T/P1	Embriologia e Histologia T/P – P1 Anatomia T/P2	Bioquímica Experimental P3, P4 Epidemiologia P1,P2	Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição		10:30 11:20	Introdução à Nutrição

Série: 2º, Semestre: 1º.

Horário	Semestre/ Anual	Dados Oferta	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta		Sábado
19:30 20 :20	S1	Código: Bloco/Sala	Processos Patológicos	Fisiologia Humana e da Nutrição	Técnica Dietética Avaliação Física e Nutricional	Microbiologia e parasitologia	Imunologia	07:45 08:35	Nutrição Social
20:20 21:10	S1	Código: Bloco/Sala	Processos Patológicos	Fisiologia Humana e da Nutrição	Técnica Dietética Avaliação Física e Nutricional	Microbiologia e parasitologia	Imunologia	08:35 09:20	Nutrição Social
21:20 22:10	S1	Código: Bloco/Sala	Nutrição nos Ciclos de Vida	Fisiologia Humana e da Nutrição	Técnica Dietética Avaliação Física e Nutricional	Microbiologia e parasitologia	Nutrição nos Ciclos de Vida	09:40 10:30	Nutrição Social
22:10 23:00	S1	Código: Bloco/Sala	Nutrição nos Ciclos de Vida	Fisiologia Humana e da Nutrição	Técnica Dietética Avaliação Física e Nutricional	Microbiologia e parasitologia	Nutrição nos Ciclos de Vida	10:30 11:20	Nutrição Social

Série: 2º, Semestre: 2º.

Horário	Semestre/ Anual	Dados Oferta	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta		Sábado
19:30 20:20	S2	Código: Bloco/Sala	Nutrição nos Ciclos de Vida	Fisiologia Humana e da Nutrição	Microbiologia de Alimentos	Patologia Nutricional	Bromatologia e Tecnologia de Alimentos	07:45 08:35	Nutrição Social
20:20 21:10	S2	Código: Bloco/Sala	Nutrição nos Ciclos de Vida	Fisiologia Humana e da Nutrição	Microbiologia de Alimentos	Patologia Nutricional	Bromatologia e Tecnologia de Alimentos	08:35 09:20	Nutrição Social
21:20 22:10	S2	Código: Bloco/Sala	Nutrição nos Ciclos de Vida	Fisiologia Humana e da Nutrição	Microbiologia de Alimentos Bromatologia e Tecnologia de Alimentos	Optativa I	Bromatologia e Tecnologia de Alimentos Microbiologia de Alimentos	09:40 10:30	Nutrição Social
22:10 23:00	S2	Código: Bloco/Sala	Nutrição nos Ciclos de Vida	Fisiologia Humana e da Nutrição	Microbiologia de Alimentos Bromatologia e Tecnologia de Alimentos	Optativa I	Bromatologia e Tecnologia de Alimentos Microbiologia de Alimentos	10:30 11:20	Nutrição Social

UEM - Projeto Pedagógico de Curso de Graduação em Nutrição
Série: 3º, Semestre: 1º.

Horário	Semestre/ Anual	Dados Oferta	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta		Sábado
19:30 20:20	S1	Código: Bloco/Sala	Fisiopatologia e Dietoterapia I	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	Farmacologia Aplicada à nutrição	Epidemilogia Aplicada à nutrição T	Epidemilogia Aplicada à nutrição P1	07:45 08:35	Educação Nutricional e Alimentar
20:20 21:10	S1	Código: Bloco/Sala	Fisiopatologia e Dietoterapia I	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	Farmacologia Aplicada à nutrição	Epidemilogia Aplicada à nutrição T	Epidemilogia Aplicada à nutrição P1	08:35 09:20	Educação Nutricional e Alimentar
21:20 22:10	S1	Código: Bloco/Sala	Fisiopatologia e Dietoterapia I	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	Farmacologia Aplicada a nutrição	Optativa II	Epidemilogia Aplicada à nutrição P2	09:40 10:30	Educação Nutricional e Alimentar
22:10 23:00	S1	Código: Bloco/Sala	Fisiopatologia e Dietoterapia I	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	Farmacologia Aplicada à nutrição	Optativa II	Epidemilogia Aplicada à nutrição P2	10:30 11:20	Educação Nutricional e Alimentar

Horário	Semestre/ Anual	Dados Oferta	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta		Sábado
13:30 14:20	S2	Código: Bloco/Sala	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	Estágio Supervisionado em Nutrição Social		07:45 08:35	Educação Nutricional e Alimentar
14:20 15:10	S2	Código: Bloco/Sala	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	Estágio Supervisionado em Nutrição Social		08:35 09:20	Educação Nutricional e Alimentar
15:20 16:10	S2	Código: Bloco/Sala	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	Estágio Supervisionado em Nutrição Social		09:40 10:30	Educação Nutricional e Alimentar
16:10 17:00	S2	Código: Bloco/Sala	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	Estágio Supervisionado em Nutrição Social		10:30 11:20	Educação Nutricional e Alimentar

Horário	Semestre/ Anual	Dados Oferta	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta		Sábado
19:30 20:20	S2	Código: Bloco/Sala	Fisiopatologia e Dietoterapia I	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	Nutrição e Metabolismo	Nutrição Hospitalar	Planejamento Nutricional Nutrição Experimental - P1	07:45 08:35	Educação Nutricional
20:20 21:10	S2	Código: Bloco/Sala	Fisiopatologia e Dietoterapia I	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	Nutrição e Metabolismo	Nutrição Hospitalar	Planejamento Nutricional Nutrição Experimental - P1	08:35 09:20	Educação Nutricional
21:20 22:10	S2	Código: Bloco/Sala	Fisiopatologia e Dietoterapia I	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	Nutrição e Metabolismo	Nutrição Comportamental	Planejamento Nutricional Nutrição Experimental - P2	09:40 10:30	Educação Nutricional
22:10 23:00	S2	Código: Bloco/Sala	Fisiopatologia e Dietoterapia	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	Nutrição e Metabolismo	Nutrição Comportamental	Planejamento Nutricional Nutrição Experimental - P2	10:30 11:20	Educação Nutricional

Série: 4º, Semestre: 1º.

Horário	Semestre/ Anual	Dados Oferta	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta		Sábado
13:30 14:20	S2	Código: Bloco/Sala	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica			
14:20 15:10	S2	Código: Bloco/Sala	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica			
15:20 16:10	S2	Código: Bloco/Sala	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica			
16:10 17:00	S2	Código: Bloco/Sala	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica			

Horário	Semestre/ Anual	Dados Oferta	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta		Sábado
19:30 20:20	S1	Código: Bloco/Sala	Fisiopatologia e Dietoterapia II	Nutrição Esportiva	Higiene, Toxicologia e Vigilância Sanitária	Gastronomia	Trabalho de Conclusão de Curso		
20:20 21:10	S1	Código: Bloco/Sala	Fisiopatologia e Dietoterapia II	Nutrição Esportiva	Higiene, Toxicologia e Vigilância Sanitária	Gastronomia	Trabalho de Conclusão de Curso		
21:20 22:10	S1	Código: Bloco/Sala	Fisiopatologia e Dietoterapia II	Nutrição Esportiva	Higiene, Toxicologia e Vigilância Sanitária	Optativa III			
22:10 23:00	S1	Código: Bloco/Sala	Fisiopatologia e Dietoterapia II	Nutrição Esportiva	Higiene, Toxicologia e Vigilância Sanitária	Optativa III			

UEM - Projeto Pedagógico de Curso de Graduação em Nutrição
Série: 4º, Semestre: 2º.

Horário	Semestre/ Anual	Dados Oferta	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta		Sábado
13:30 14:20	S2	Código: Bloco/Sala	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição			
14:20 15:10	S2	Código: Bloco/Sala	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição			
15:20 16:10	S2	Código: Bloco/Sala	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição			
16:10 17:00	S2	Código: Bloco/Sala	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição			

Horário	Semestre/ Anual	Dados Oferta	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta		Sábado
19:30 20:20	S1	Código: Bloco/Sala	Nutrição Funcional e Estética	Plantas medicinais e Fitoterapia	Planejamento e Gestão de Cardápios	Seminários em Nutrição	Exames Laboratori ais para Nutrição		
20:20 21:10	S1	Código: Bloco/Sala	Nutrição Funcional e Estética	Plantas medicinais e Fitoterapia	Planejamento e Gestão de Cardápios	Seminários em Nutrição	Exames Laboratori ais para Nutrição		
21:20 22:10	S1	Código: Bloco/Sala	Nutrição Funcional e Estética	Exames Laboratoriais para Nutrição	Marketing em Alimentação e Nutrição	Seminários em Nutrição			
22:10 23:00	S1	Código: Bloco/Sala	Nutrição Funcional e Estética	Exames Laboratoriais para Nutrição	Marketing em Alimentação e Nutrição	Seminários em Nutrição			

8.2.1. Disciplinas Optativas

No caso do curso oferecer disciplinas optativas deve preencher a tabela abaixo relacionando as disciplinas e respectivas cargas horárias:

Série	*Anual*	*Semestre*	*Departamento(s)*	*Nome do Componente Curricular*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula[8]*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta[9] em Horas/Aula*			
						Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*	*Modular/ Trimestral Ciclos/ Outros*	*Semipresencial*
		1º	**DBS**	**Empreendedorismo em Nutrição**		**2**				**2**		**34**		
		1º	**DBS**	**Alimentação Escolar**		**2**				**2**		**34**		
		1º	**DBS**	**Análise Sensorial**				**2**		**2**		**34**		
		1º	**DBS**	**Nutrição em Vegetarianismo e Veganismo**		**2**				**2**		**34**		
		1º	**DBS**	**Redação de Artigos Científicos**		**2**				**2**		**34**		
		1º	**DBS**	**Tópicos Especiais em Nutrição**		**2**				**2**		**34**		
		1º	**DAB**	**Neurogastroenterologia e Saúde Intestinal**		**1**	**1**			**2**		**34**		
		1º	**DLP**	**Introdução a Libras**				**2**				**34**		
	Carga Horária da Série													

[8]Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

[9]Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.

8.3. Resumo da Matriz Curricular

8.3.1. Parâmetros em Horas de Acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais e demais Normativas

Parâmetro		Bacharelado: Carga horária (horas/aula)	Bacharelado: Carga horária (horas)
a) Carga Horária do Curso[5]	Carga Horária **Máxima** permitida pela UEM (20% da Carga Horária **Mínima** definida na DCN)[4]		3840
	Carga Horária **Mínima** para integralização do curso Bacharelado [5](DCN's)		3200
b) Estágio Curricular Supervisionado	Carga Horária **Máxima** Bacharelado (CNE e DCN's) [6] AAC + Estágio ≤ 20% da Carga Horária Total do Curso	720*	600*
c) Prática Pedagógica[7]			
d) Atividades Acadêmicas Complementares[6]	Carga Horária **Máxima** Bacharelado (CNE e DCN's)[6] AAC + Estágio ≤ 20% da Carga Horária Total do Curso Carga ** Horária **Mínima** Bacharelado: UEM e DCN[9] (5% da Carga Horária Mínima definida na DCN específica do curso)***	0	0
e) Atividades de Extensão integradas no curso de graduação (Resolução CNECP nº 0072018 e Resolução CEP nº 029/2021 10% Da Carga Horária Total do Curso		384	320
f) Conteúdos/Disciplinas na modalidade educação a distância[11] (Portaria MEC) - 20% da Carga Horária Total do curso			

*Segundo as atuais DCN do curso de Nutrição são necessárias, no mínimo, 200 horas de estágio em três áreas, resultando em total de 600 horas mínimas de estágio (720 horas/aula).

** Segundo a Res. 04/2009 do MEC/CNE para cursos da área de Saúde: "Parágrafo único. Os estágios e as atividades complementares dos cursos de graduação referidos no caput não deverão exceder a 20% (vinte por cento) da carga horária total do curso, salvo nos casos de determinações específicas contidas nas respectivas Diretrizes Curriculares."

*** As atuais DCN do curso de Nutrição não fazem a previsão de atividades acadêmicas complementares.

8.3.2. Carga Horária estabelecida para o curso na UEM	**Bacharelado**		**Licenciatura**	
	Horas/ Aula	**Horas/ Relógio**	**Horas/ Aula**	**Horas/ Relógio**
a) Carga Horária em disciplinas Obrigatórias e Complementares	3944	3287		
b) Carga Horária em disciplinas Optativas Obrigatórias	102	85		
c) Carga Horária de Estágio Curricular Supervisionado	816	680		
d) Carga Horária de Trabalho de Conclusão de Curso	34	28		
e) Carga Horária de Prática Pedagógica (cursos de licenciatura)	-	-		
f) Carga Horária de Prática Técnico-Científica	-	-		
g) Carga Horária de Atividades Acadêmicas Complementares	200	160		
h) Carga Horária de Atividades de Extensão inseridas no curso	476	397		
i) Carga Horária de Conteúdos/Disciplinas modalidade EAD	-	-		
TOTAL DE HORAS/AULA DO CURSO CARGA HORÁRIA MÍNIMA PARA DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS E OPTATIVAS	3840	3200		
TOTAL DE HORAS/AULA DO CURSO	4110	3425		

8.3.3. Prazo Para Integralização Curricular, fixado em anos ou frações[13]	**Anos**
a) Prazo Mínimo estabelecido nas Diretrizes Curriculares Nacionais (Licenciatura não pode ser inferior a 4 anos	4
b) Prazo Médio de acordo com os ciclos do currículo do curso na UEM	5
c) Prazo Máximo estabelecido pela UEM	7

PLANOS DE DISCIPLINAS E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES
1ª série

9. PLANO DE DISCIPLINA E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

9.1. Identificação

Disciplina:	**Bioquímica Geral**
Curso:	Nutrição
Centro:	Ciências Biológicas – CCB
Campus:	Sede
9.2. Ementa:	Estudo das estruturas e funções das biomoléculas e dos agregados supramoleculares, das vias metabólicas, dos processos moleculares de codificação e sinalização intra e intercelulares e das características particulares das vias metabólicas nos diversos órgãos e tecidos, com ênfase na biossinalização e no intercâmbio de metabólitos via circulação sanguínea.
9.3 Objetivos:	Trabalhar a formação do profissional de Nutrição sob a ótica da Bioquímica, com informações detalhadas sobre a estrutura molecular dos seres vivos, tornando-o apto a compreender os processos químicos que ocorrem nos organismos e as funções resultantes das interações moleculares, permitindo a elaboração de um projeto de melhoria de qualidade de vida em bases moleculares sólidas. Proporcionar também ao profissional da Nutrição conhecimentos sobre as especializações metabólicas e as cooperações entre os diferentes órgãos e tecidos nos estados normal.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DBQ**		**3**				**3**	**102**	
Carga horária semanal	**DBQ**		**3**				**3**	**102**	
Número de alunos por turma								**40**	
Número de Turmas								**01**	

9.1. Identificação	
Disciplina:	**Métodos de Pesquisa em Nutrição**
Curso:	Nutrição
Centro:	Ciências da Saúde – CCS
Campus:	Sede
9.2. Ementa:	Introdução ao trabalho científico. A pesquisa: conceito, noções gerais, modalidades, teoria metodológica – fases e etapas. Trabalhos científicos: aspectos gráficos e apresentação das partes. Técnicas de Pesquisa bibliográfica. Normalização do trabalho científico.
9.3 Objetivos:	Compreender os fundamentos metodológicos básicos necessários à elaboração e análise de pesquisas em saúde e nutrição.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DBS**				**4**		**4**		**68**
Carga horária semanal	**DBS**				**4**		**4**		**68**
Número de alunos por turma									**20**
Número de Turmas									**02**

9.1. Identificação	
Disciplina:	**Anatomia Humana**
Curso:	Nutrição
Centro:	Ciências Biológicas – CCB
Campus:	Sede

9.2. Ementa:	Estudo morfofuncional dos sistemas orgânicos do corpo humano, com ênfase nas estruturas e funções relacionadas à nutrição e ao metabolismo. Introdução à anatomia humana, incluindo terminologia anatômica e princípios de nomenclatura. Análise dos aspectos descritivos e funcionais dos sistemas tegumentar, esquelético, articular, muscular, circulatório, respiratório, digestório, geniturinário masculino e feminino, endócrino e nervoso, destacando suas inter-relações com os processos nutricionais, fisiológicos e de saúde.
9.3 Objetivos:	Identificar as diferenças anatômicas dos sistemas pertencentes ao corpo humano e desenvolver raciocínio sobre a constituição e função do corpo humano. Correlacionar os conhecimentos anatômicos com aplicações clínicas.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DCM**				2		2	**68**	
Carga horária semanal	**DCM**				2		2	**68**	
Número de alunos por turma								**20**	
Número de Turmas								**02**	

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Biologia Celular**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências Biológicas – CCB			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Organização molecular, estrutural e funcional das células de eucariotos.			
9.3 Objetivos:	Compreender o funcionamento das células de eucariotos como unidades biológicas e suas interações e respostas a fatores relacionados com a nutrição humana.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBC**				**4**		**4**		**68**
Carga horária semanal	**DBC**				**4**		**4**		**68**
Número de alunos por turma									**20**
Número de Turmas									**02**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Fundamentos da Alimentação e Nutrição**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde – CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Análise reflexiva sobre a alimentação e a nutrição, abordando o surgimento e a evolução da profissão de nutricionista, considerando os contextos socioculturais, econômicos e políticos. Estudo introdutório da cultura alimentar brasileira e dos grupos de alimentos.			
9.3 Objetivos:	Compreender a evolução da alimentação e da Nutrição como ciência. Identificar as áreas de atuação profissional e o papel da Nutrição e dos alimentos na saúde do homem.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Carga horária semanal	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação	
Disciplina:	**Saúde Coletiva**
Curso:	Nutrição
Centro:	Ciências da Saúde – CCS
Campus:	Sede
9.2. Ementa:	O processo aprendizagem integra a abordagem clínica com a prática Nutricional dos serviços de saúde, numa abordagem social e coletiva.
9.3 Objetivos:	Formar profissionais com formação generalista, humanista e com senso de responsabilidade social Desenvolver habilidades para a análise crítica, reflexiva e investigativa do processo saúde-doença em sua dimensão coletiva Desenvolver competências, atitudes e valores éticos da atividade nutricional no atendimento do indivíduo, da família e da comunidade

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Carga horária semanal	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Atenção em Saúde**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde – CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Conhecimento e inserção no Sistema de Saúde e suas interfaces e trabalho em equipe multidisciplinar nas redes de Atenção em Saúde.			
9.3 Objetivos:	Conhecer a organização e dinâmica de funcionamento dos serviços no Sistema Único de Saúde (SUS) e compreender as ações desempenhadas sobre educação, promoção e recuperação da saúde, prevenção de doenças e melhoria da qualidade de vida da população			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
				x

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**	**4**					**4**		**68**
Carga horária semanal	**DBS**	**4**					**4**		**68**
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**04**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Introdução à Nutrição**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde – CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Vivências extensionistas na comunidade nas diversas áreas da nutrição.			
9.3 Objetivos:	Promover a vivência em contextos comunitários e redes de atenção à saúde, aproximando a realidade profissional e o fortalecimento da teoria e prática por meio da atuação extensionista.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DBS**	**4**					**4**		**68**
Carga horária semanal	**DBS**	**4**					**4**		**68**
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**04**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Embriologia e Histologia**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências Biológicas – CCB			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Estudo das fases do desenvolvimento embrionário e dos tecidos que compõem o organismo humano			
9.3 Objetivos:	Capacitar para a identificação dos diferentes órgãos que compõem os sistemas do organismo humano, reconhecer as estruturas microscópicas e esquematiza-las após observação em microscópio de luz, além de compreender as interações funcionais.Conceituar, caracterizar e distinguir os processos do desenvolvimento humano.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DCM**				2		**2**	**68**	**68**
Carga horária semanal	**DCM**				2		**2**	**68**	**68**
Número de alunos por turma								**20**	**20**
Número de Turmas								**02**	**02**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Bioquímica Experimental**			
Curso:	**Nutrição**			
Centro:	**Ciências da Saúde - CCS**			
Campus:	**Sede**			
9.2. Ementa:	Introdução às técnicas laboratoriais em bioquímica e estudo de biomoléculas relevantes à Nutrição.			
9.3 Objetivos:	Possibilitar o aprendizado de técnicas experimentais básicas de bioquímica para o estudo de biomoléculas e metabolismo celular.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DBS**			**2**			**2**		**34**
Carga horária semanal	**DBS**			**2**			**2**		**34**
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**04**

9.1. Identificação	
Disciplina:	**Genética Aplicada à Nutrição**
Curso:	Nutrição
Centro:	Ciências da Saúde - CCS
Campus:	Sede
9.2. Ementa:	Princípios fundamentais da genética e sua aplicação no contexto nutricional.
9.3 Objetivos:	Compreender as relações entre genética e nutrição, para correlacionar os complexos desafios no campo da saúde e da alimentação, com ênfase na aplicação prática dos conhecimentos adquiridos referentes às características e funcionamento dos genes e hereditariedade. Abordar a influência da biotecnologia na produção de alimentos e fármacos, bem como nutrigenética, nutrigenômica, epigenética e sua relação com a nutrição.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBC**		**2**				**2**		**34**
Carga horária semanal	**DBC**		**2**				**2**		**34**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Bioética e Exercício Profissional**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Fundamentação teórica dos conceitos básicos sobre bioética. Estudo da Ética Profissional aplicada à atuação dos nutricionistas, com base no Código de Ética e na legislação vigente que regulamenta a profissão.			
9.3 Objetivos:	Promover a compreensão crítica sobre a bioética, como valores de conduta que norteiam a atuação do nutricionista na sociedade e no exercício profissional.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Carga horária semanal	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Promoção do interesse, do estudante de Nutrição, para com as Políticas Públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, que irão garantir e promover o acesso à alimentação adequada e a saúde.			
9.3 Objetivos:	Discutir a temática da Segurança Alimentar e Nutricional, com foco no Direito Humano à Alimentação Adequada e Soberania Alimentar, perpassando pela evolução dos conceitos, ações, programas e políticas públicas vigentes.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DBS**		**4**				**4**		**68**
Carga horária semanal	**DBS**		**4**				**4**		**68**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Epidemiologia**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Conceitos e elementos básicos de epidemiologia e bioestatística. Interfaces do método epidemiológico e do delineamento de estudos observacionais na área da nutrição e no campo da saúde pública.			
9.3 Objetivos:	Proporcionar ao futuro profissional o conhecimento necessário para a identificação, mensuração, e interpretação dos problemas nutricionais em diferentes grupos populacionais, subsidiando ações de vigilância, planejamento e intervenção em saúde pública com foco na nutrição.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAB**				2		**2**		**34**
Carga horária semanal	**DAB**				2		**2**		**34**
Número de alunos por turma									**20**
Número de Turmas									**02**

PLANOS DE DISCIPLINAS E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES

2ª série

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Nutrição nos Ciclos de Vida**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Princípios básicos da Ciência da Nutrição. Atualização das recomendações nutricionais. Guias Alimentares. Aspectos peculiares do desenvolvimento e necessidades nutricionais nas diversas fases da vida e momentos biológicos.			
9.3 Objetivos:	Conhecer os princípios básicos da Alimentação Saudável e recomendações nutricionais nos diferentes ciclos da vida.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**		**4**				**4**	**136**	
Carga horária semanal	**DBS**		**4**				**4**	**136**	
Número de alunos por turma								**40**	
Número de Turmas								**01**	

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Fisiologia Humana e da Nutrição**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências Biológicas - CCB			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Mecanismos de funcionamento do organismo humano.			
9.3 Objetivos:	Promover o conhecimento sobre o funcionamento dos sistemas fisiológicos humanos, capacitando para aplicação da fisiologia na área de nutrição humana.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DFS**		**4**				**4**	**136**	
Carga horária semanal	**DFS**		**4**				**4**	**136**	
Número de alunos por turma								**20**	
Número de Turmas								**02**	

9.1. Identificação	
Disciplina:	**Nutrição Social**
Curso:	Nutrição
Centro:	Ciências da Saúde – CCS
Campus:	Sede
9.2. Ementa:	Inserção da Nutrição na Atenção Básica com ênfase na Estratégia de Saúde da Família. Aspectos epidemiológicos e estratégias de intervenção em doenças relacionadas com a Nutrição. Políticas de Alimentação e Nutrição. A Saúde Pública como campo de prática do nutricionista.
9.3 Objetivos:	Exercitar a aplicação da Nutrição em atividades com a comunidade, focando na relação com as políticas de alimentação e nutrição.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**	**4**					**4**	**136**	
Carga horária semanal	**DBS**	**4**					**4**	**136**	
Número de alunos por turma								**10**	
Número de Turmas								**04**	

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Técnica Dietética**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde – CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Seleção e aquisição de alimentos, características de qualidade, técnicas de preparo e cocção específicas para os grupos de alimentos de origem vegetal e animal. Aplicação das propriedades dos açúcares, óleos, gorduras e condimentos em dietética. Processos culinários e aplicação de técnicas de transformação dos alimentos. Diferentes índices e cálculos para conversão de alimentos. Técnicas utilizadas para conservar alimentos, preservar o seu valor nutritivo e melhorar a digestibilidade.			
9.3 Objetivos:	Conhecer os grupos de alimentos e as diversas formas de prepará-los tanto em situações normais como especiais, associando a técnica dietética e a gastronomia com o intuito de obter bons resultados nutricionais e sensoriais.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**				**4**		**4**		**68**
Carga horária semanal	**DBS**				**4**		**4**		**68**
Número de alunos por turma									**20**
Número de Turmas									**02**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Imunologia**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Estudo dos eventos básicos envolvidos na indução e regulação do sistema imune. Mecanismos de prevenção e controle de diferentes doenças infecciosas e desordens imunológicas e aplicabilidade das técnicas imunológicas.			
9.3 Objetivos:	Compreender os mecanismos envolvidos na resposta imune.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Carga horária semanal	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**04**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Microbiologia e Parasitologia**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde – CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Caracterização dos principais grupos de bactérias, fungos e vírus visando fornecer a base para o entendimento da relação destes entre si, com os outros seres vivos e o meio ambiente. Treinamento em técnicas básicas em Microbiologia e métodos de estudo de microrganismos. Conhecimento parasitológico da contaminação da água e alimentos por protozoários, helmintos e artrópodes.			
9.3 Objetivos:	Conhecer os aspectos morfológicos, fisiológicos e de virulência dos microrganismos mais frequentemente envolvidos na patogênese das infecções humanas.Descrever e reconhecer doenças causadas por parasitos de importância médica no Brasil.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**		**2**	2			**4**		**68**
Carga horária semanal	**DBS**		**2**	2			**4**		**68**
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**04**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Microbiologia de Alimentos**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Estudo dos microrganismos de importância em alimentos e sua relação com a qualidade e segurança de produtos alimentícios.			
9.3 Objetivos:	Compreender sobre desenvolvimento microbiano (patógenos, deteriorantes e benéficos) em alimentos e a detecção e controle dos microrganismos em diferentes matrizes alimentares.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAB**		**2**	**2**			**4**		**68**
Carga horária semanal	**DAB**		**2**	**2**			**4**		**68**
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**04**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Patologia Nutricional**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Estudo dos mecanismos fisiopatológicos das doenças nutricionais e dos Transtornos do Comportamento Alimentar			
9.3 Objetivos:	Capacitar os alunos a compreender a relação entre doenças e a alimentação, identificando os fatores etiológicos de desequilíbrios nutricionais e desenvolvendo competências para planejar, prescrever e avaliar intervenções nutricionais específicas, com o propósito de prevenir, tratar e melhorar o quadro clínico de indivíduos e coletividades.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Carga horária semanal	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Processos Patológicos**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Estudo da etiologia, patogenia, alterações celulares, tissulares e orgânicas, bem como das repercussões funcionais dos principais processos patológicos decorrentes de agravos específicos à saúde.			
9.3 Objetivos:	Reconhecer os fenômenos básicos estruturais e moleculares que caracterizam os grandes processos patológicos fundamentais e as principais causas envolvidas na patogênese dos mesmos, identificando as repercussões funcionais, evolução e consequências destes processos patológicos sobre os tecidos, órgãos, sistemas e organismo como um todo.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Carga horária semanal	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação	
Disciplina:	**Bromatologia e Tecnologia de Alimentos**
Curso:	Nutrição
Centro:	Ciências da Saúde - CCS
Campus:	Sede
9.2. Ementa:	Estudo da classificação, estrutura e propriedades físico-químicas, bioquímicas e funcionais dos constituintes dos alimentos (água, proteínas, carboidratos, lipídios, vitaminas e minerais). Base de análise centesimal de alimentos. Estudo de aspectos tecnológicos envolvendo a seleção, pré-preparo, preparo, processamento, armazenamento, controle, embalagem, distribuição e utilização de alimentos e ingredientes alimentares. uso de aditivos em alimentos de origem animal e vegetal. Bases da análise sensorial.
9.3 Objetivos:	Compreender os princípios da bromatologia no campo da Nutrição, com ênfase na obtenção e controle de qualidade de produtos industrializados.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DFA**		**2**	**2**			**4**	**68**	
Carga horária semanal	**DFA**		**2**	**2**			**4**	**68**	
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**04**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Avaliação Física e Nutricional**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Introdução ao Estudo da Avaliação Nutricional: avaliação antropométrica de adultos e idosos, gestantes e nutrizes, crianças e adolescentes. Inquéritos dietéticos: aplicabilidade, vantagens e desvantagens, metodologia de inquéritos dietéticos para estudos populacionais. Validade e reprodutibilidade dos métodos de avaliação dietética, avaliação bioquímica do Estado Nutricional (EN) e do paciente hospitalizado. Avaliação Subjetiva Global (ASG), técnicas de avaliação do estado nutricional e de estudos de composição corporal. Diagnóstico nutricional e exposição a fatores de risco.			
9.3 Objetivos:	Capacitar o acadêmico na utilização de instrumentos para avaliar o estado nutricional do indivíduo e de coletividades, nas diversas faixas etárias.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DEF**				**4**		**4**		**68**
Carga horária semanal	**DEF**				**4**		**4**		**68**
Número de alunos por turma									**20**
Número de Turmas									**02**

PLANOS DE DISCIPLINAS E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES
3ª série

9.1. Identificação	
Disciplina:	**Fisiopatologia e Dietoterapia I**
Curso:	Nutrição
Centro:	Ciências da Saúde – CCS
Campus:	Sede
9.2. Ementa:	Fisiopatologia e dietoterapia nas patologias metabólicas e do trato gastrintestinal (estômago, esôfago, intestino, fígado e glândulas anexas). Fisiopatologia e dietoterapia nas patologias dos sistemas cardiovascular e renal, do câncer, doenças hematológicas, da tireóide e osteoporose e dos distúrbios do comportamento alimentar.
9.3 Objetivos:	Reconhecer os mecanismos fisiopatológicos das doenças associando-os ao tratamento dietético necessário. Avaliar e diagnosticar o estado nutricional através de parâmetros apropriados. Reconhecer os marcadores das patologias estudadas e a partir desses, monitorar o estado clínico e nutricional dos indivíduos. Associar ao planejamento de dietas aspectos relacionados à cultura, nível socioeconômico, e ao aproveitamento e biodisponibilidade dos nutrientes.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**		**4**				**4**	**136**	
Carga horária semanal	**DBS**		**4**				**4**	**136**	
Número de alunos por turma								**10**	
Número de Turmas								**04**	

9.1. Identificação	
Disciplina:	**Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**
Curso:	Nutrição
Centro:	Ciências da Saúde – CCS
Campus:	Sede
9.2. Ementa:	Unidade de Alimentação e Nutrição: Definição, tipos, estrutura organizacional e funções administrativas. Gestão de Materiais. Gestão de Recursos Financeiros. Gestão de Pessoal. Garantia de Qualidade em Unidade de Alimentação e Nutrição. Programa de Alimentação do Trabalhador. Planejamento físico e funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Planejamento físico e funcional de lactário e banco de leite humano.
9.3 Objetivos:	Conhecer as atividades de planejamento, organização, comando e controle de unidades de alimentação e nutrição (UAN) bem como dimensionar e estruturar essas unidades.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**		**4**				**4**	**136**	
Carga horária semanal	**DBS**		**4**				**4**	**136**	
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Educação Nutricional e Alimentar**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Desenvolvimento de atividades, programas e planos de educação alimentar e nutricional voltados à promoção de uma alimentação adequada e saudável.			
9.3 Objetivos:	Capacitar os alunos sobre os aspectos teóricos e práticos da Educação Alimentar e Nutricional como prática para a Promoção da Alimentação Adequada e Saudável.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	DBS	**4**					**4**	**136**	
Carga horária semanal	DBS	**4**					**4**	**136**	
Número de alunos por turma								**10**	
Número de Turmas								**04**	

9.1. Identificação	
Disciplina:	**Farmacologia Aplicada à Nutrição**
Curso:	Nutrição
Centro:	Ciências da Saúde - CCS
Campus:	Sede
9.2. Ementa:	Introdução a farmacologia. Drogas que atuam no sistema cardiovascular; sistema digestivo e endócrino; sistema nervoso; sistema renal. Efeitos de drogas de ação antiinflamatória; antibiótica. Interação entre drogas e nutrientes.
9.3 Objetivos:	Compreender os fundamentos da farmacologia como ciência e como disciplina da área de saúde, despertando consciência crítica a respeito do uso de medicamentos. Fornecer bases para reconhecer os mecanismos pelos quais certos grupos de fármacos podem interagir com os nutrientes em sua prática clínica.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DFT**		**4**				**4**		**68**
Carga horária semanal	**DFT**		**4**				**4**		**68**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Nutrição Experimental**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Estudo da manipulação adequada de animais experimentais em biotério, das necessidades de nutrientes e das condições básicas para o preparo de dietas e desenvolvimento de modelos experimentais. Estudo dos principais métodos químicos e biológicos de investigação em nutrição. Técnicas e modelos experimentais.			
9.3 Objetivos:	Conhecer os principais métodos biológicos, microbiológicos, químicos e clínicos de avaliação da qualidade nutricional de um alimento. Capacitar o acadêmico para desenvolver projetos com animais de laboratório. Proporcionar ao acadêmico o estudo experimental de dietas em animais de laboratório. Avaliar o valor nutricional de alimentos ou dietas através de métodos biológicos.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DBS**				**2**		**2**		**34**
Carga horária semanal	**DBS**				**2**		**2**		**34**
Número de alunos por turma									**20**
Número de Turmas									**02**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Epidemiologia Aplicada à nutrição**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Aspectos históricos da epidemiologia e historicidade dos conceitos e usos da epidemiologia. Causalidade e determinação do processo saúde/doença. Medidas de mortalidade e morbidade. Delineamentos epidemiológicos. Conceito de risco.Magnitude dos distúrbios nutricionais em nível mundial e no Brasil. Epidemiologia dos distúrbios nutricionais: carências nutricionais específicas e doenças por excesso.			
9.3 Objetivos:	Abordar as bases epidemiológicas do processo saúde-doença nas populações, aprofundando o conhecimento dos participantes relativos a princípios e métodos epidemiológicos.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DAB**		**2**	**2**			**4**		**68**
Carga horária semanal	**DAB**		**2**	**2**			**4**		**68**
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**04**

9.1. Identificação	
Disciplina:	**Estágio Supervisionado em Nutrição Social**
Curso:	Nutrição
Centro:	Ciências da Saúde – CCS
Campus:	Sede
9.2. Ementa:	O estágio visa dar ao aluno a oportunidade de vivenciar a prática profissional em nutrição social, durante o curso, podendo ser desenvolvido em programas de nutrição e saúde do Sistema Público de Saúde.
9.3 Objetivos:	Desenvolver habilidades e competências profissionais, bem como exercitar e aprimorar os conhecimentos adquiridos durante o Curso de Nutrição, capacitando os alunos para atuarem na área de Nutrição em Saúde Pública, com foco no Sistema Único de Saúde (SUS).

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DBS**			**16**			**16**		**272**
Carga horária semanal	**DBS**			**16**			**16**		**272**
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**04**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Nutrição e Metabolismo**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde – CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Visão geral do metabolismo e conceitos básicos. Ação de hormônios na regulação do metabolismo. Metabolismo no estado de jejum. Metabolismo na diabetes (tipo I e II). Metabolismo na obesidade. Metabolismo e atividade física. Metabolismo e desnutrição. Erros inatos do metabolismo. Doenças com estresse metabólico.			
9.3 Objetivos:	Conhecer as bases metabólicas da síntese, aproveitamento e degradação de nutrientes, bem como a relação entre os processos			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DBS**		**4**				**4**		**68**
Carga horária semanal	**DBS**		**4**				**4**		**68**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Planejamento Nutricional**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde – CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Conceito de necessidades e recomendações nutricionais. Planejamento e avaliação da adequação do consumo de energia e nutrientes para indivíduos e coletividade em relação à distribuição da população de referência. Métodos de cálculo de necessidades energéticas e de nutrientes para diferentes faixas etárias: escolar, pré-escolar, adolescente, atleta, adulto e idoso.			
9.3 Objetivos:	Capacitar o acadêmico para elaborar plano alimentar nutricionalmente adequado para adultos e idosos saudáveis.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**				**4**		**4**		**68**
Carga horária semanal	**DBS**				**4**		**4**		**68**
Número de alunos por turma									**20**
Número de Turmas									**02**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Nutrição Comportamental**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Concepções do normal versus patológico. Aspectos biopsicossociais envolvidos no comportamento alimentar. Transtornos alimentares. Interação humana e relações interpessoais: aspectos interatuantes na relação do nutricionista com o paciente (cliente e família). Mudança de comportamento alimentar dos indivíduos.			
9.3 Objetivos:	Abordar os diferentes aspectos da alimentação e nutrição visando a adoção da abordagem biopsicossocial que valoriza a orientação nutricional inclusiva baseada na mudança de comportamentos.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Carga horária semanal	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Nutrição Hospitalar**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde – CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Processo de gestão do cuidado em nutrição do paciente hospitalizado. Métodos de triagem e avaliação nutricional. Dietas hospitalares, oral, enteral e parenteral para todas as fases da vida. Banco de leite humano (BHL) e lactário de maternidade. Monitoramento e administração da terapia nutricional em UTI. Atuação da Equipe multiprofissional na UTI. Gastronomia hospitalar.			
9.3 Objetivos:	Utilizar a Nutrição para a recuperação de pacientes internados. Planejar, calcular e avaliar a qualidade sensorial das dietas hospitalares.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
			Carga Horária Semanal em Horas/Aula					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Teórica***	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Carga horária semanal	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

PLANOS DE DISCIPLINAS E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES
4ª série

9.1. Identificação	
Disciplina:	**Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica**
Curso:	Nutrição
Centro:	Ciências da Saúde - CCS
Campus:	Sede
9.2. Ementa:	Aplicar os conhecimentos teóricos em nutrição clínica. Avaliar o estado nutricional dos pacientes. Desenvolver planos alimentares para pacientes. Avaliação da aceitação do plano alimentar. Vivenciar o trabalho em equipe multidisciplinar. Manipulação de softwares de Nutrição.
9.3 Objetivos:	Atuar em Nutrição Clínica ambulatorial e/ou hospitalar, ressaltando a importância do domínio das técnicas disponíveis e de articulação efetiva com equipes interdisciplinares e organizações de atendimento nutricional.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DBS**			**16**			**16**		**272**
Carga horária semanal	**DBS**			**16**			**16**		**272**
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**04**

9.1. Identificação	
Disciplina:	**Fisiopatologia e Dietoterapia II**
Curso:	Nutrição
Centro:	Ciências da Saúde - CCS
Campus:	Sede
9.2. Ementa:	Fisiopatologia e dietoterapia para erros inatos do metabolismo. Dietoterapia nas alergias, distúrbios alimentares e doenças autoimunes. Alterações nutricionais em situações de estresse metabólico: trauma, queimadura, sepse, ISTs e AIDS.
9.3 Objetivos:	Reconhecer os mecanismos fisiopatológicos das doenças associando-os ao tratamento dietético necessário. Avaliar e diagnosticar o estado nutricional através de parâmetros apropriados. Reconhecer os marcadores das patologias estudadas e a partir desses, monitorar o estado clínico e nutricional dos indivíduos. Associar ao planejamento de dietas aspectos relacionados à cultura, nível socioeconômico, e ao aproveitamento e biodisponibilidade dos nutrientes.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**		**4**				**4**		**68**
Carga horária semanal	**DBS**		**4**				**4**		**68**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Nutrição Esportiva**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Introdução à nutrição no esporte. Metabolismo energético no exercício físico. Avaliação da composição corporal de atletas. Importância dos macronutrientes na atividade física. Planejamento dietético para praticantes de exercício físico. Nutrição pré, durante e pós exercício. Hidratação. Recursos ergogênicos nutricionais.			
9.3 Objetivos:	Reconhecer os principais fundamentos da Nutrição aplicada às atividades físicas e sua importância para o desempenho humano e saúde.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DEF**		**4**				**4**		**68**
Carga horária semanal	**DEF**		**4**				**4**		**68**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação	
Disciplina:	**Trabalho de Conclusão de Curso**
Curso:	Nutrição
Centro:	Ciências da Saúde - CCS
Campus:	Sede
9.2. Ementa:	Conceito e concepção de ciência. Conceituação de metodologia científica. Definição do papel de um Comitê de Ética em Pesquisa. Descrição e elaboração das etapas de um projeto de pesquisa. Identificação da normatização de citações e referências em trabalhos científicos. Abordagem sobre os principais sistemas de informação em saúde.
9.3 Objetivos:	Construir conhecimentos críticos reflexivos no desenvolvimento de atitudes e habilidades na elaboração do trabalho de conclusão de curso. Capacitar para o desenvolvimento do raciocínio lógico na realização da pesquisa. Compreender os procedimentos científicos para a aplicação de um protocolo em saúde. Aprender os aspectos éticos da pesquisa em humanos na ótica da enfermagem. Desenvolver a fundamentação científica adequada a problemática e método de pesquisa planejada. Elaborar a pesquisa segundo as normas específicas e as específicas do curso.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**				**2**		**2**		**34**
Carga horária semanal	**DBS**				**2**		**2**		**34**
Número de alunos por turma									**20**
Número de Turmas									**02**

9.1. Identificação	
Disciplina:	**Higiene, Toxicologia e Vigilância Sanitária**
Curso:	Nutrição
Centro:	Ciências da Saúde - CCS
Campus:	Sede
9.2. Ementa:	Estudo de enfermidades transmitidas por alimentos, substâncias tóxicas presentes nos alimentos, aditivos e contaminantes veiculados pelos alimentos. Principais técnicas em análises toxicológicas dos alimentos. Estudo técnico-científico e político sobre a vigilância sanitária na cadeia agroalimentar. Princípios sobre inspeção sanitária higiênica e tecnológica de alimentos de acordo com a legislação brasileira.
9.3 Objetivos:	Desenvolver habilidades profissionais no campo da vigilância sanitária de alimentos para a prevenção, controle e combate às moléstias que possam comprometer a saúde da população humana ao se alimentar.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DBS**		**4**				**4**		**68**
Carga horária semanal	**DBS**		**4**				**4**		**68**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Gastronomia**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Introduzir os princípios da gastronomia no mundo e no Brasil. Reconhecer as atribuições do profissional Nutricionista na hotelaria e na gastronomia. Apresentar a utilização dos conhecimentos de gastronomia aplicados na montagem de cardápios em nutrição, food service, fast food, hotelaria, hotelaria hospitalar, SPA, eventos e setor de Alimentos e Bebidas (A & B) em hotelaria. Eventos gastronômicos em hotelaria. Etiqueta à mesa. Mise en place. Tipos de cozinhas e tipos de serviços.			
9.3 Objetivos:	Aplicar conceitos da gastronomia em setores empresariais com objetivo de obter preparações saudáveis, com sabor e apresentação atrativa para todas as faixas etárias.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Carga horária semanal	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Estrutura de UAN. Planejamento e controle da produção. Controle de qualidade em UAN. Saúde e segurança do trabalhador. Educação nutricional na UAN. Marketing em UAN. Gestão de resíduos na UAN. Empreendedorismo.			
9.3 Objetivos:	Atuar em unidades de alimentação e nutrição que permitam a sistematização e a consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades e atitudes concernentes à prática profissional do nutricionista.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**			**16**			**16**		**272**
Carga horária semanal	**DBS**			**16**			**16**		**272**
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**04**

9.1. Identificação	
Disciplina:	**Nutrição Funcional e Estética**
Curso:	Nutrição
Centro:	Ciências da Saúde - CCS
Campus:	Sede
9.2. Ementa:	Conceitos, classificação e caracterização. Fundamentos gerais da Nutrição Funcional. Alimentos funcionais antioxidantes. Doenças imunológicas. Nutrição funcional na prevenção de doenças crônico-degenerativas. Nutrição e qualidade de vida. Envelhecimento cutâneo. Desarmonia e alterações corporais. Aspectos clínicos das deficiências nutricionais. Prescrição nutricional em estética (cabelo, pele e unhas). Nutracêuticos e nutricosméticos.
9.3 Objetivos:	Capacitar o acadêmico para a aplicação dos conceitos de nutrição para a melhoria da funcionalidade do organismo humano e também da estética.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**		**4**				**4**		**68**
Carga horária semanal	**DBS**		**4**				**4**		**68**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Plantas Medicinais e Fitoterapia**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Aspectos gerais sobre as principais classes de plantas medicinais e fitoterápicos e aplicações de nutrição clínica.			
9.3 Objetivos:	Conhecer plantas medicinais e fitoterápicos visando à prática racional da Fitoterapia pelos nutricionistas.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DFT**		**2**				**2**		**34**
Carga horária semanal	**DFT**		**2**				**2**		**34**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Seminários em Nutrição**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Apresentação de temas de relevância e interesse em Nutrição e Saúde pelos graduandos e também por docentes e pesquisadores de instituições de ensino e pesquisa para a comunidade.			
9.3 Objetivos:	Proporcionar a discussão de temas atuais na área de Alimentos e Nutrição, favorecendo a formação interdisciplinar em Alimentos, Nutrição e Saúde.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**	**4**					**4**		**68**
Carga horária semanal	**DBS**	**4**					**4**		**68**
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**04**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Exames Laboratoriais para Nutrição**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica contemplando a avaliação hematológica, bioquímica e intestinal.			
9.3 Objetivos:	Reconhecer o aspecto químico e fisiológico do sangue humano. Compreender os exames laboratoriais necessários para a avaliação nutricional e de acompanhamento da evolução do estado nutricional do paciente.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DAB**				**4**		**4**		**68**
Carga horária semanal	**DAB**				**4**		**4**		**68**
Número de alunos por turma									**10**
Número de Turmas									**04**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Planejamento e gestão de cardápios**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Elaboração de cardápios. Padrões de cardápios e tipos de clientela. Processo de compra e abastecimento. Elaboração de menus. Avaliação técnica do cardápio. BCG - curvas de experiência, aprendizado e crescimento. Conceitos de gestão de custos. Formação de preço de venda. Classificação de acordo com a matriz BCG em food service. Impacto da engenharia de cardápios na lucratividade.			
9.3 Objetivos:	Capacitar para na elaboração de cardápios de acordo com os princípios da nutrição, técnicas dietéticas, e nos princípios da engenharia de cardápios.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Carga horária semanal	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação	
Disciplina:	**Marketing em Alimentação e Nutrição**
Curso:	Nutrição
Centro:	Ciências da Saúde - CCS
Campus:	Sede
9.2. Ementa:	Importância, definição e caracterização de novos produtos. Interação Consumidor/Novos Produtos. Introdução ao mercado e o caminho do desenvolvimento do novo produto. Caracterização do mercado. Condições a serem atendidas pelo novo produto. Relação sucesso x insucesso de um novo produto. Estratégia de marketing: de produto, de preço, de logística e de canal, de propaganda e promoção, de gerenciamento de vendas internacionais, de supermercado. Mensuração e previsão da demanda. Planejamento de supermercados. Marketing e Nutrição.
9.3 Objetivos:	Conhecer a importância, a definição e as principais características de novos produtos. Entender a importância do planejamento e da pesquisa de mercado no desenvolvimento de novos produtos. Conhecer as estratégias de marketing para um novo produto.

9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Carga horária semanal	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

PLANOS DE DISCIPLINAS E DEMAIS COMPONENTES CURRICULARES
Disciplinas optativas

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Introdução a Libras – Ling. Bras. de Sinais**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Noções básicas de Libras com vistas a uma comunicação funcional entre surdos e ouvintes no âmbito escolar e no cotidiano, com vocabulário referente à área do curso e introdução aos aspectos linguísticos e gerais da Libras e ao mundo do surdo.			
9.3 Objetivos:	Instrumentalizar os acadêmicos para o estabelecimento de uma comunicação funcional com pessoas surdas, conhecendo as diferentes abordagens educacionais para surdos e suas concepções; compreender a língua brasileira de sinais (LIBRAS) como uma língua natural, favorecendo o processo de inclusão da pessoa surda; compreender a Libras em seus aspectos morfológicos e sintáticos, a fim de expandir o uso da Libras, legitimando-a como segunda língua oficial do Brasil.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	X			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DLP**				**2**		**2**		**34**
Carga horária semanal	**DLP**				**2**		**2**		**34**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Empreendedorismo em Nutrição**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Conceitos de gestão empresarial, plano de negócio, marketing, finanças e empreendedorismo social. Práticas empreendedoras e habilidades para desenvolver um negócio na área de Nutrição.			
9.3 Objetivos:	Compreender os conceitos fundamentais e as práticas de empreendedorismo, bem como para desenvolverem habilidades empreendedoras que lhes permitam identificar oportunidades, criar e gerenciar negócios bem-sucedidos e promover inovações em suas áreas de atuação.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Carga horária semanal	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Alimentação Escolar**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Importância da alimentação escolar. Política Nacional de Alimentação e Nutrição e a interface com o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Gestão na alimentação escolar. Cardápios para alimentação escolar. Educação promotora de saúde na alimentação escolar			
9.3 Objetivos:	Avaliar e saber conduzir as políticas públicas relacionadas à alimentação escolar, bem como suas bases legais e operacionais.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Carga horária semanal	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação	
Disciplina:	**Nutrição em Vegetarianismo e Veganismo**
Curso:	Nutrição
Centro:	Ciências da Saúde - CCS
Campus:	Sede
9.2. Ementa:	Classificação de vegetarianismo e veganismo. Perfil nutricional do vegetariano e veganista. Dietas vegetarianas e veganas e implicações para a saúde. Recomendações nutricionais para vegetarianos e veganos. Planejamento de dietas para vegetarianos e veganos. Desenvolvimento de receitas saudáveis para dietas vegetarianas e veganas.
9.3 Objetivos:	Abordar temas atuais sobre alimentação vegetariana e a aplicação de planos alimentares nutricionalmente adequados.

9.4. Modalidade de Oferta	*Presencial*	*EAD*	*Semipresencial*	*Modular*
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos

Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	*Departamento(s)*	*Extensão*	*Carga Horária Semanal em Horas/Aula*					*Carga Horária Total no Tempo de Oferta*	
			Teórica	*Prática*	*Teor./Prática*	*Semipresencial*	*Total Semanal*	*Anual*	*Semestral*
Lotação	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Carga horária semanal	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Redação de Artigos Científicos**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Técnicas de redação de artigos científicos, avaliação das etapas de produção e questões éticas para a publicação em periódicos.			
9.3 Objetivos:	Capacitar para a leitura, elaboração e organização de textos acadêmicos e publicação de artigos científicos.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Carga horária semanal	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Análise Sensorial**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Os órgãos do sentido e a percepção sensorial. O ambiente dos testes sensoriais e outros fatores que influenciam a avaliação sensorial. Métodos sensoriais. Análise estatística univariada (ANOVA). Seleção de provadores.			
9.3 Objetivos:	Adquirir conhecimentos e habilidades na análise sensorial de alimentos por meio da percepção dos sentidos e com equipamentos. Reconhecer e aplicar testes adequados de análise sensorial de acordo com o objetivo do estudo.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**		**1**	**1**			**2**		**34**
Carga horária semanal	**DBS**		**1**	**1**			**2**		**34**
Número de alunos por turma									**20**
Número de Turmas									**02**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Tópicos Especiais em Nutrição**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Disciplina de conteúdo variável, com temas de relevância para a área de Nutrição, e ofertada a depender dos docentes e discentes do curso.			
9.3 Objetivos:	Abordar temas atuais e de destaque sobre nutrição, preferencialmente não abordados durante o curso.			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Carga horária semanal	**DBS**		**2**				**2**		**34**
Número de alunos por turma									**40**
Número de Turmas									**01**

9.1. Identificação				
Disciplina:	**Neurogastroenterologia e Saúde Intestinal**			
Curso:	Nutrição			
Centro:	Ciências da Saúde - CCS			
Campus:	Sede			
9.2. Ementa:	Aspectos morfofisiológicos e clínicos da motilidade intestinal e sua interação com outras funções gastrointestinais incluindo a absorção, secreção e imunologia.			
9.3 Objetivos:	Compreender as interações do eixo intestino-cérebro e como os distúrbios de motilidade e funcionais do trato gastrointestinal interferem com os aspectos nutricionais do indivíduo (contribuindo com o desenvolvimento de patologias).			
9.4. Modalidade de Oferta	***Presencial***	***EAD***	***Semipresencial***	***Modular***
	x			

9.5. Lotação, Carga Horária e Número de Alunos									
Lotação, Carga Horária e Número de Alunos	***Departamento(s)***	***Extensão***	***Carga Horária Semanal em Horas/Aula***					***Carga Horária Total no Tempo de Oferta***	
			Teórica	***Prática***	***Teor./Prática***	***Semipresencial***	***Total Semanal***	***Anual***	***Semestral***
Lotação	**DAB**		1	1			**2**		**34**
Carga horária semanal	**DAB**		1	1			**2**		**34**
Número de alunos por turma									**20**
Número de Turmas									**02**

9.6. Local de Funcionamento das Turmas Práticas ou Especiais		
Categoria da Turma	***Nome do local: laboratório, campo, hospital, entre outros.***	***Bloco/Sala***
Prática:		
Teórica/Prática:		

9.7. Aprovação no Departamento	
Local: **____/____/____** **Data**	**Carimbo e Assinatura do Chefe do Departamento**

10. ESTÁGIO SUPERVISIONADO
10.1. Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório
Anexo I.
10.2. Estágio Supervisionado Não-Obrigatório
10.3. Convênios, Termos de Acordo de Cooperação ou outros

11. Internato
Não se aplica.

12. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC
Anexo II.

13. ATIVIDADES ACADÊMICAS COMPLEMENTARES - AAC´s
Anexo III.

13. UNIDADE CURRICULAR DE EXTENSÃO – Regulamento
Anexo IV.

14. APOIO AO ALUNO

A Coordenação do Curso de Nutrição manterá constante interlocução com programas de apoio aos acadêmicos que atenderão os alunos do curso de Nutrição do DBS. São eles: **Programa Interdisciplinar de Pesquisa e Apoio à Excepcionalidade (PROPAE)**, que realiza ações que buscam viabilizar o ingresso, a permanência e a terminalidade aos acadêmicos da UEM com deficiência e com Necessidades Educacionais Especiais (NEE); **Comissão Universidade para Índios (CUIA)**, que cuida do processo de ingresso e inclusão de alunos indígenas na Universidade, bem como o acompanhamento didático-pedagógico até a conclusão do curso; e **Programas de Monitoria e Preceptoria**, vinculados à Pró-Reitoria de Ensino.

A Diretoria de Assuntos Comunitários da Pró-Reitoria de Recursos Humanos e Assuntos Comunitários presta assistência aos acadêmicos, e conjuntamente com a Pró-Reitoria de Ensino, promove orientação sobre os diversos programas de apoio desenvolvidos pela Universidade, tais como:

- **Restaurante Universitário:** atendimento aos acadêmicos com cardápio variado com acompanhamento de nutricionista. O horário de atendimento ao público é das 11h às 13h e das 18h às 19h30min, de segunda à sexta-feira;
- **Saúde do Estudante:** conjunto de serviços disponíveis aos acadêmicos no âmbito da UEM, composto por Ambulatório, Unidade de Psicologia Aplicada, Clínica Odontológica, Hospital Universitário Regional de Maringá, Laboratório de Ensino e Pesquisa em Análises Clínicas e Farmácia Ensino;
- **Serviço Social:** a Diretoria de Assuntos Comunitários e a Unidade de Psicologia Aplicada (para familiares) conta com Assistentes Sociais, cujo objetivo é contribuir para com o atendimento das necessidades e expectativas dos acadêmicos, visando à melhoria da qualidade de vida e da produção acadêmica, por meio do exercício da cidadania;
- **Escritório de Aplicação do Curso de Direito – EAD e Serviço de Assistência Judiciária – SAJ:** o EAD é destinado ao atendimento dos acadêmicos do 4º e 5º anos do curso de Direito, no que se refere ao Estágio Curricular. Vinculado a ele está o SAJ, através do qual se prestam serviços a pessoas carentes, em termos de orientação sobre questões judiciais;
- **Instituto de Línguas – ILG:** o ILG oferece cursos regulares de Inglês, Francês, Alemão, Italiano, Espanhol e cursos especiais como o preparatório para os exames das Universidades de Cambridge e Salamanca, Conversação, Fonologia em língua inglesa; bem como serviços de tradução e versão nos diversos idiomas;
- **Cursos de Extensão:** por meio da Pró-Reitoria de Extensão e Cultura, são desenvolvidos cursos, eventos e projetos de extensão universitária, propostos por discentes ou docentes, bem como cursos e atividades na área artística e cultural, bem como a produção artística através dos grupos pertencentes à Diretoria de Cultura;
- **Intercâmbios:** a UEM, por meio de seu Escritório de Cooperação Internacional - ECI, oferece aos alunos a oportunidade de participar de programas de mobilidade estudantil.
- **Academia Escola da UEM:** faz parte do Projeto de Prestação de Serviços do Centro de Excelência em Atividades Físicas (CEAF), sob gestão da Coordenadoria de Desporto e Recreação (CDR) do Departamento de Educação Física (DEF) e da Fundação de Apoio ao Desenvolvimento Científico (FADEC). Enquanto projeto de prestação de serviços, a Academia Escola oferece a todos os acadêmicos e demais membros da comunidade universitária atividades de musculação, ginástica, atividades aquáticas e lutas, nos espaços esportivos do DEF. A CDR também proporciona **Práticas Desportivas e Recreativas** aos acadêmicos, que têm a oportunidade de praticar e desenvolver, gratuitamente, diversas atividades esportivas e exercícios físicos, de forma competitiva

(participando de competições universitárias) ou com o objetivo de promoção da saúde e bem-estar.

Ademais, almeja-se incentivar a estruturação e consolidação do Centro Acadêmico de Nutrição da UEM, Liga Acadêmica do curso de Nutrição da UEM e da Empresa Júnior do curso de Nutrição da UEM.

14.1 Plano de Implantação (Regime de Dependência, Equivalências, entre outros)

O atual projeto político-pedagógico de curso (PPC) entrará em vigor a partir do primeiro semestre do ano letivo de 2025.

- **Regime de dependência:** não se aplica. O Regime de Dependência segue as regulamentações estabelecidas pela Resolução nº 22/2012-CEP na Universidade Estadual de Maringá.
- **Equivalência de componentes curriculares:** sujeitas à análise da Coordenação de Curso, desde que seja identificada uma similaridade de 75% nos conteúdos programáticos e carga horária compatível.
- **Disciplinas extintas e sem equivalência em alterações no PPC:** continuarão sendo oferecidas até a conclusão do curso pelos estudantes.

15. ATIVIDADES DE TUTORIA/MONITORIA

• **Bolsa Permanência:** programa que tem por finalidade possibilitar que o aluno realize estágio em atividades administrativas relacionadas ao seu curso na UEM, adquirindo novos conhecimentos, sendo remunerado pelas horas trabalhadas. O Programa é administrado pela Diretoria de Assuntos Comunitários, cujas inscrições são realizadas na primeira quinzena do período letivo.

• **Bolsa Monitoria:** a atividade de monitoria visa atender os seguintes objetivos: Oportunizar ao aluno monitor a experiência com o processo ensino- aprendizagem; auxiliar na execução dos programas para melhoria do aprendizado; e servir como elo entre professores e alunos. O aluno interessado no programa deve fazer sua inscrição no departamento pertinente, em época estabelecida em calendário acadêmico. O monitor bolsista recebe uma bolsa monitoria e certificado ao final, além de ter a carga horária desenvolvida registrada em seu histórico escolar como Atividade Acadêmica Complementar. O monitor voluntário, sem remuneração, tem direito ao certificado e à implantação em histórico escolar da Atividade Acadêmica Complementar.

• **Bolsa Iniciação Científica e Bolsa de Iniciação Tecnológica:** a Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação administra dois Programas de Iniciação Científica: Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica - Convênio CNPq/UEM e o Programa de Bolsas Iniciação Tecnológica, cujo objetivo é despertar a vocação científica e incentivar talentos potenciais entre acadêmicos integrantes do segundo ao penúltimo ano do curso, mediante sua participação em projetos de pesquisa. As bolsas são concedidas anualmente, por um período de 12 meses. Também há as Bolsas de Iniciação Científica por Afirmação Social.

• **Bolsa – Ensino:** programa que tem por objetivo incentivar a participação de discentes em projetos de ensino, os quais recebem remuneração pelas horas desenvolvidas no projeto, cuja carga horária máxima a ser paga é de 8 horas semanais. O Programa é administrado pela Diretoria de Ensino de Graduação.

• **Bolsa – Extensão:** programa coordenado pela Diretoria de Extensão da Pró- Reitoria de Extensão e Cultura, tem por finalidade incentivar a participação do discente em atividades extensionistas, sob a orientação do professor integrante da carreira docente da UEM, tal atividade deve ser realizada através do desenvolvimento de projetos próprios ou mediante sua participação em projetos propostos pelos Departamentos. O processo de seleção à Bolsa-Extensão é realizado no início de cada ano letivo para acadêmicos atuantes em projetos de extensão no ano anterior.

16. MECANISMOS DE INTERAÇÃO DOCENTES/ALUNOS/TUTORES

O DBS possui a maior parte de seus docentes em regime de dedicação exclusiva (TIDE), o que permite interação presencial entre docente e aluno para além da sala de aula, nos horários de disponibilidade dos docentes para atendimento presencial ou online. Os acadêmicos recebem oportunidade e incentivo à participação em projetos e eventos de pesquisa e extensão coordenados pelos docentes. Com relação a informações acadêmicas, estas são disponibilizadas pela Diretoria de Assuntos Acadêmicos (DAA), por meio de e-mail institucional e da Secretaria Virtual (SAV), disponível em: http://sisav.uem.br/sav/.

17. TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E DA COMUNICAÇÃO - TICs DISPONÍVEIS

A Universidade Estadual de Maringá (UEM) está equipada com recursos de multimídia, incluindo data show e acesso à internet em suas salas de aula.
A UEM oferece as plataformas Moodle presencial (moodlep.uem.br) e Google for Education (Meeting, Jamboard, Drive, Google Sala de Aula, etc.). Os professores do Curso de Nutrição empregarão plataformas virtuais, como o Google Classroom, para complementar os conteúdos ministrados em sala de aula, buscando otimizar a aprendizagem dos alunos.
Os acadêmicos têm acesso à internet wi-fi da UEM em todo o Campus Universitário, utilizando seus próprios notebooks ou celulares.
A Biblioteca Central dos Estudantes (BCE) oferece on-line o Sistema de Bibliotecas(SIB), em que o acadêmico tem acesso rápido ao catálogo online, renovação e reservas de material didático, acesso aos periódicos digitalizados e treinamento para uso da BCE.
No SIB, são Serviços Técnicos e de Atendimento ao público:
• Orientação aos novos usuários quanto ao uso e normas da biblioteca;
• Atendimento e orientação para a solicitação dos serviços e acervos da BCE;
• Empréstimos domiciliares, devolução e renovação;
• Empréstimo interbibliotecário;
• Orientação quanto a normalização bibliográfica de trabalhos científicos;
• Elaboração de levantamentos bibliográficos no Portal da Capes e outras Bases de Dados Bibliográficos, bem como o treinamento para a sua utilização;
• Exposições permanentes das obras recém adquiridas;
• Preservação e restauração da coleção geral da Biblioteca Central;
• Acesso a documentos eletrônicos, disponibilizando bases de dados via on-line;
• COMUT: sistema de reprodução de cópias, seguindo a lei de direitos autorais;
• Elaboração da Catalogação na Publicação. (http://www.sib.uem.br/servicos).

18. MATERIAL DIDÁTICO INSTITUCIONAL

Este PPC não prevê material didático institucional.

19. ACOMPANHAMENTO E INCENTIVO AO ALUNO EGRESSO

Por meio da Plataforma de Inovação, Tecnologia e Empreendedorismo (PITE), a UEM disponibilizou, no ano de 2021, o Sistema de Acompanhamento de Egressos da UEM (SAE UEM). Trata-se de um sistema de software de acompanhamento que dispõe dados coletados nas avaliações dos cursos por parte dos egressos. Assim, com base nos relatórios gerenciais, tomadas de decisões baseadas em dados confiáveis para diminuir a evasão e melhorar a qualidade dos cursos são viabilizadas.
Ademais, o sistema serve também como um canal de comunicação aberto com os egressos, por meio

do qual pode-se manter um vínculo contínuo para a avaliação da adequação da oferta e qualidade dos cursos de graduação. Outro ponto importante é a identificação do índice de satisfação dos egressos em relação à Instituição, o grau de compatibilidade entre a sua formação e as demandas da sociedade, a disponibilização de vagas de emprego, dentre outros fatores.
A UEM oferece e divulga constantemente aos seus egressos Cursos e Eventos de Extensão. Oferece, ainda, possibilidades concretas de continuidade na formação, por meio de cursos stricto sensu vinculados aos seguintes programas relacionados à área de Nutrição:Programa de Pós-Graduação em Ciências da Saúde (PCS), Programa de Pós-Graduação em Biociências e Fisiopatologia (PBF), Programa de Pós-Graduação em Ciências Farmacêuticas (PCF)Programa de Pós-Graduação em Bioquímica (PBQ), Programa de Pós-Graduação em Ciências Fisiológicas (PFS), Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos (PEG) e Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PPC). Tem, ainda, o objetivo de ofertar cursos de Especialização (*lato sensu*) nas áreas de atuação do Nutricionista.

20. NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE

A Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES), por meio da Resolução nº 01/2010, normatiza o Núcleo Docente Estruturante (NDE) nos cursos de graduação brasileiros. No referido documento, consta que o NDE de um curso de graduação "[...] constitui-se de grupo de docentes, com atribuições acadêmicas de acompanhamento, atuante no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do projeto pedagógico do curso" (Art. 1º).

Segundo o Parecer da CONAES nº 04/2010, o NDE atua no processo de concepção, consolidação e contínua atualização do PPC. Na UEM, o NDE foi instituído pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEP), por meio da Resolução nº 029/2013-CEP.

Atualmente, segundo a Portaria nº 033/2023 – DEG, o NDE do Curso de Nutrição da UEM do Centro de Ciências da Saúde é composto pelos seguintes docentes: Simone Galerani Mossini - DBS (Presidente); Célia Regina de Godoy Gomes - DCM; Idalina Diair Regla Carolino - DMD; Jane Martha Graton Mikcha - DAB; Marco Aurélio Schuler de Oliveira - DBQ; Vagner Roberto Batistela - DFT; Ricardo Alexandre Carminato – DMO.

A estrutura da Universidade Estadual de Maringá, prevê o acompanhamento do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) pelo Conselho Acadêmico do Curso (CA), que exerce a coordenação didática do projeto, conforme disposto nos Artigos 56 e 59 do seu Regimento Geral.

21. AVALIAÇÃO INSTITUCIONAL DO PROJETO PEDAGÓGICO

A Avaliação Institucional é norteada pelo SINAES e divide-se em duas modalidades:

1) Autoavaliação – Coordenada pela Comissão Própria de Avaliação (CPA) da UEM (http://www.cpa.uem.br) e orientada pelas diretrizes e pelo roteiro da autoavaliação institucional da CONAES;

2) Avaliação externa – Realizada por comissões designadas pelo Inep, que tem como referência os padrões de qualidade para a educação superior expressos nos instrumentos de avaliação e os relatórios das autoavaliações. Desta forma, o PPC de Nutrição segue o regimento da UEM e as diretrizes do CNE, sendo avaliado a cada ciclo da aplicação da autoavaliação pela CPA. Em seu conjunto, os processos avaliativos devem constituir um sistema que permita a integração das diversas dimensões da realidade avaliada, assegurando as coerências conceitual, epistemológica e prática, bem como o alcance dos objetivos dos diversos instrumentos e modalidades.

22. INFRAESTRUTURA E RECURSOS BÁSICOS

Salas de aula:

A infraestrutura do curso de Nutrição é constituída por salas de aula teórica com 40 lugares, já disponibilizadas ao CCB e CCS no período diurno e que serão utilizadas no período noturno. As salas de aula têm data show e aparelhos de ar-condicionado.

Laboratórios:

Os laboratórios para o curso de Nutrição serão os disponibilizados pelo CCB e CCS, já estruturados para as disciplinas básicas, com vidrarias, reagentes e equipamentos.

Para as disciplinas específicas serão utilizados os laboratórios vinculados aos Programas de Pós-graduação do CCB e CCS.

Para a disciplina de Técnica Dietética será providenciado o espaço físico adequado até que seja atingida a série correspondente, como por exemplo, a cozinha do Hospital Universitário (HUM), Restaurante Universitário (RU) ou de alguma empresa da Sociedade de Maringá, momentaneamente. Futuramente, serão pleiteados recursos para a construção e estruturação do Laboratório de Técnica Dietética.

Corpo Docente:

Por se tratar de um curso novo na Instituição, há necessidade de expansão de vagas e, portanto, da concessão pelo Governo do Estado do Paraná. Segundo a Lei Geral das Universidades Públicas Estaduais do Paraná, Lei 20.933/2021, fica estabelecido em seu Art. 24 que:

> **Art. 24.** A **implantação de novo curso** e a ampliação do número total de vagas de graduação presencial dependem de autorização governamental, comprovada a viabilidade orçamentária, e caso impliquem na necessidade de contratação de pessoal, **os quantitativos serão calculados com base nos parâmetros estabelecidos por esta Lei**. (grifo nosso)

Para criação e implantação do curso presencial de Nutrição em Universidades Públicas Estaduais do Paraná tem-se a relação de 9 cargos docentes por aluno. Considerando os quatro anos do curso e a quantidade de vagas de 40 alunos, o quantitativo resultaria em 18 cargos docentes (= 40 x 4 / 9). Desse quantitativo, contabiliza-se 4 docentes temporários (20% de 18 vagas) para atender necessidade temporária de excepcional interesse público. Portanto, 14 docentes efetivos e 4 docentes temporários são necessários para a implantação do novo curso. Importante mencionar que a atuação em disciplinas específicas de formação do nutricionista é de exercício de nutricionistas, conforme o Conselho Federal de Nutrição e, por isso, parte das vagas deve ser destinada para a contratação de nutricionistas.

O perfil desses novos docentes é de que sejam **professores doutores preferencialmente TIDE**, com experiência na área da Saúde e/ou na área biológica para que atendam aspectos interprofissionais e multiprofissionais do curso de Nutrição, de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos da área da Saúde, assegurando alinhamento com as políticas públicas de Saúde e principalmente com o Sistema Único de Saúde (SUS). Além das questões de ensino, almeja-se que esses novos docentes atuem nos Programas de Pós-graduação *stricto sensu* e em atividades de extensão universitária relacionadas à área de Nutrição.

Corpo Técnico:

Por se tratar de um curso novo na Instituição, há necessidade de expansão de vagas e, portanto, da concessão pelo Governo do Estado do Paraná. Segundo a Lei Geral das Universidades Públicas Estaduais do Paraná, Lei 20.933/2021, fica estabelecido em seu Art. 19 que:

> **Art. 19.** Os cargos de Agentes Universitários serão distribuídos entre as Universidades Públicas Estaduais mediante decreto, nas seguintes proporções:
> **I -** o quantitativo de cargos de Agente Universitário de Nível Superior de cada Universidade Pública Estadual será de 16% (dezesseis por cento) dos cargos docentes a que cada Universidade tem direito, segundo os critérios desta Lei;
> **II -** o quantitativo de cargos de Agentes Universitários de Nível Médio será de 34% (trinta e quatro por cento) dos cargos docentes a que cada Universidade tem direito, segundo os critérios desta Lei.

Nesse aspecto, considerando a **proporcionalidade** entre os quantitativos de cargos de Agentes Universitários e cargos docentes da Instituição, avalia-se a necessidade de 3 agentes universitários de nível superior (16% de 18 docentes) e a necessidade de 6 agentes universitários de nível médio (32% de 18 docentes) para a oferta do curso de Nutrição.

Desse quantitativo, contabiliza-se 2 agentes universitários temporários (20% de 9 vagas) para atender necessidade temporária de excepcional interesse público. Portanto, 7 agentes universitários efetivos e 2 agentes universitários temporários são necessários para a implantação do novo curso.

Os agentes de nível superior atuarão em laboratórios especializados da Nutrição e os agentes de nível médio, em atividades administrativas e também em laboratórios. A Secretaria do DBS atuará na gerência do curso de Nutrição e também no atendimento a alunos, docentes e comunidade. **Importante destacar que a contratação de Agentes Universitários é necessária para a oferta do curso no período noturno.**

22.1 Expansão do Corpo Docente

Categoria	*C/H*	*Deptº*	*Ano 1*	*Ano 2*	*Ano 3*	*Ano 4*	*TOTAL*
Adjunto	TIDE	DBQ	1				1
Adjunto	TIDE	DCM	1				1
Adjunto	TIDE	DFA	1				1
Adjunto	TIDE	DAB			2		2
Adjunto	TIDE	DEF			1		1
Adjunto	TIDE	DBS	3	3	1		7
Adjunto	TIDE	DFS		1			1
Adjunto	T-40 /temporário	DBS	1	2	1		4
TOTAL			7	6	5		18

22.2 Expansão do Corpo Técnico

Categoria	*C/H*	*Deptº*	*Ano 1*	*Ano 2*	*Ano 3*	*Ano 4*	*TOTAL*
Técnico Nível Superior	40	DBS	1	1			2
Técnico Nível Superior	40/temporário	Adm. Central			1		1
Técnico Nível Médio	40	DBS	2				2
Técnico Nível Médio	40	DAB		1			1
Técnico Nível Médio	40	DFT		1			1
Técnico Nível Médio	40/temporário	Adm. Central			1	1	2
TOTAL			3	3	2	1	9

22.3. Laboratórios para o Curso/Currículo

Nome do Laboratório	*Código Classific. EMEC*	*Ano do Currículo*	*Alunos/ Turma*	*Existente*		*A construir*	
				Nº	*(M^2)*	*Nº*	*(M^2)*
Laboratório de Microbiologia		1	10	2	30		
Laboratório de Patologia		2	10	2	30		
Laboratório de Toxicologia		4	10	2	30		
Laboratório de Imunologia		1	10	2	30		
Laboratório de Parasitologia		1	10	2	30		
Laboratório de Bioquímica Clínica		4	10	1	30		
Laboratório de Hematologia		4	10	1	30		
Laboratório de Microbiologia de Alimentos		2	10	1	30		
Laboratório de Anatomia humana		1	20	4	66		
Laboratório de Histologia e Embriologia		1	20	2	66		
Laboratório de Fisiologia		2	20	2	50		
Laboratório de Bioquímica Geral		1	20	2	66		
Laboratório de Biologia Celular		1	20	2	66		
Laboratório de Bromatologia		2	20	2	66		
Laboratório de Farmacologia		3	10	2	30		
Laboratório de Rítmica e Avaliação Física		2	60	1	150		

22.4. Equipamentos para o Curso/Currículo

Descrição do Equipamento	*Ano do Currículo*	*Quantidade*	
		Existente	*Adquirir*
Laboratório de Parasitologia			
ESTUFA ANALÓGICA DE ESTERILIZAÇÃO E SECAGEM 147 LITRO	1º ano	1	
DEIONIZADOR 50 L/H	1º ano	1	
DESTILADOR DE ÁGUA 4 L/H GEHAKA	1º ano	1	
FORNO DE MICROONDAS 32 LG	1º ano	1	
BALANÇA ANALÍTICA	1º ano	1	
AUTOCLAVE VERTICAL LOGEN	1º ano	1	
AGITADOR DE TUBOS PHOENIX	1º ano	3	
ESTERILIZADOR INFRAVERMELHO	1º ano	1	
LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO MALLORY	1º ano	2	
BANCADA DE FLUXO LAMINAR VERTICAL-FILTER FLUX	1º ano	1	
REFRIGERADOR 360 L BRASTEMP	1º ano	1	
MICROSCÓPIO BINOCULAR ÓPTICO	1º ano	10	
MICROSCÓPIO BIOLÓGICO BINOCULAR - PHOTONICS BIO2-SSI	1º ano	5	
ESTUFA BACTERIOLÓGICA LOGIN	1º ano	2	
BANHO MARIA LONGEN	1º ano	1	
BARRILHETE 30 L PERMUTION	1º ano	1	
REFRIGERADOR CONSUL	1º ano	1	
CENTRÍFUGA METROTERM	1º ano	1	
SHAKES TRANSVERSAIS	1º ano	2	
Laboratório de Bioquímica			
BOMBA DE VÁCUO PRISMATEC	1º ano/2º ano	2	
PHMETRO DE BANCADA	1º ano/2º ano	2	
DEIONIZADOR 50 L	1º ano/2º ano	2	
APARELHO DE OSMOSE REVERSA	1º ano/2º ano	2	
REFRIGERADOR 360 L BRASTEMP	1º ano/2º ano	2	
AGITADOR MAGNÉTICO C/AQUECIMENTO	1º ano/2º ano	2	
BALANCA ANALITICA GEHAKA G440	1º ano/2º ano	1	
PLACA AQUECEDORA NOVA ÉTICA	1º ano/2º ano	1	
AGITADOR MAGNÉTICO	1º ano/2º ano	4	
BANHO-MARIA 160 TUBOS-LOGEN	1º ano/2º ano	1	
CENTRÍFUGA COROA HORIZONTAL ITR	1º ano/2º ano	1	
EVAPORADOR ROTATIVO A VÁCUO	1º ano/2º ano	2	
MANTA AQUECEDORA	1º ano/2º ano	3	
FOGAREIRO ELÉTRICO/LABORATÓRIO	1º ano/2º ano	1	
ESPECTROFOTÔMETRO FEMTO 700	1º ano/2º ano	2	
REFRIGERADOR ELECTROLUX 240 l			
Laboratório de Microbiologia Básica			
ESTUFA ANALÓGICA DE ESTERILIZAÇÃO E SECAGEM 147 LITRO	1º ano	1	
DEIONIZADOR 50 L/H	1º ano	1	
DESTILADOR DE ÁGUA 4 L/H GEHAKA	1º ano	1	
FORNO DE MICROONDAS 32 LG	1º ano	1	
BALANÇAANALÍTICA	1º ano	1	
AUTOCLAVE VERTICAL LOGEN	1º ano	1	
AGITADOR DE TUBOS PHOENIX	1º ano	3	
ESTERILIZADOR INFRAVERMELHO	1º ano	1	
ESTERILIZADOR INFRAVERMELHO	1º ano	1	
ESTERILIZADOR INFRAVERMELHO	1º ano	1	
LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO MALLORY	1º ano	2	
JARRA ANAERÓBICA	1º ano	2	

AGITADOR MAGNÉTICO/AQUECIMENTO	1º ano	3	
CONTADOR DE COLÔNIAS DIGITAL -PHOENIX	1º ano	3	
CONTADOR COLONIAS	1º ano	2	
BANCADA DE FLUXO LAMINAR VERTICAL-FILTERFLUX	1º ano	1	
REFRIGERADOR 360 L BRASTEMP	1º ano	2	
BANHO METABÓLICO-SOLAB	1º ano	1	
MICROSCÓPIO BINOCULAR OPTON TIM 2008	1º ano	1	
MICROSCÓPIO BIOLÓGICO BINOCULAR-PHOTONICS BIO 2-SSI	1º ano	5	
ESTUFA BACTERIOLÓGICA LOGIN	1º ano	2	
BANHO MARIA/TUBOS LOGIN	1º ano	1	
MICROCOMPUTADOR	1º ano	1	
BARRILHETE 30 L PERMUTION	1º ano	1	
JARRA ANAERÓBICA(PEQUENA)	1º ano	1	
REFRIGERADOR CONSUL	1º ano	1	
AUTOCLAVE 18 LOGGEN	1º ano	2	
BICOS DE BUNSEN	1º ano	10	
Laboratório de Microbiologia Básica			
ESTUFA ANALÓGICA DE ESTERILIZAÇÃO E SECAGEM 147 LITROS	2º ano	1	
DEIONIZADOR 50 L/H	1º ano	1	
DESTILADOR DE ÁGUA 4 L/H GEHAKA	1º ano	1	
FORNO DE MICROONDAS 32 LG	1º ano	1	
BALANÇAANALÍTICA	1º ano	1	
AUTOCLAVEVERTICALLOGEN	1º ano	1	
AGITADOR DE TUBOS PHOENIX	1º ano	3	
ESTERILIZADOR INFRAVERMELHO	1º ano	1	
ESTERILIZADOR INFRAVERMELHO	1º ano	1	
ESTERILIZADOR INFRAVERMELHO	1º ano	1	
LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO MALLORY	1º ano	2	
JARRA ANAERÓBICA	1º ano	2	
AGITADOR MAGNÉTICOS/AQUECIMENTO	1º ano	3	
CONTADOR DE COLÔNIAS DIGITAL -PHOENIX	1º ano	3	
CONTADOR COLONIAS	1º ano	2	
BANCADA DE FLUXO LAMINAR VERTICAL-FILTERFLUX	1º ano	1	
REFRIGERADOR 360 BRASTEMP	1º ano	2	
BANHO METABÓLICO-SOLAB	1º ano	1	
MICROSCÓPIOBINOCULAROPTONTIM2008	1º ano	1	
MICROSCÓPIO BIOLÓGICO BINOCULAR - PHOTONICS BIO 2-SSI	1º ano	5	
ESTUFA BACTERIOLÓGICA LOGIN	1º ano	2	
BANHO MARIA/TUBOS LOGIN	1º ano	1	
MICROCOMPUTADOR	1º ano	1	
BARRILHETE 30L PERMUTION	1º ano	1	
JARRA ANAERÓBICA(PEQUENA)	1º ano	1	
REFRIGERADOR CONSUL	1º ano	1	
AUTOCLAVE 18 LOGGEN	1º ano	2	
BICOS DE BUNSEN	1º ano	10	
Laboratório de Imunologia			
BALANÇA ANALÍTICA	2º ano	1	
SISTEMA DE IMUNOENSAIO ADVIA CENTAUR CP	1º ano	2	
TERMOCICLADOR	1º ano	1	
TERMOBLOCO	1º ano	1	
LEITOR DE TESTES RÁPIDOS FLUORESCENTES WF 500 – WAMA DIAGNÓSTICA	1º ano	2	
LEITORA DE ELISA	1º ano	2	
APARELHO DE ELETROFORESE DE AGAROSE	1º ano	2	
TRANSILUMINADOR	1º ano	2	

AGITADORES ORBITAL DE TUBOS	1º ano	2	
AGITADOR ORBITAL DE FRASCOS	1º ano	2	
APARELHO DE WESTERN BLOT	1º ano	1	
CENTRÍFUGA REFRIGERADA DE ALTA ROTAÇÃO	1º ano	2	
CENTRÍFUGA TIPO SPIN	1º ano	1	
PH METRO DIGITAL	1º ano	2	
FORNO MICRO-ONDAS	1º ano	1	
LAVADORA AUTOMÁTICA DE PLACAS	1º ano	2	
ESTUFA MICROBIOLÓGICA	1º ano	2	
REFRIGERADOR ELECTROLUX 240L	1º ano	2	
FREEZER -80 ºC	1º ano	2	
FREEZER -30 ºC	1º ano	2	
Laboratório De Anatomia Humana			
PEÇAS ANATÔMICAS NATURAIS	1º ano	10	
ESQUELETOS	1º ano	2	
PEÇAS ANATÔMICAS SINTÉTICAS	1º ano	10	
MAPAS DOS SISTEMAS	1º ano	10	
NEGATOSCÓPIOS	1º ano	10	
MACA EM AÇO INOX, PARA TRANSPORTE DE PEÇAS	1º ano	5	
TANQUES PARA FORMOL, COM REVESTIMENTO EM AZULEJO	1º ano	4	
TANQUES DE FORMALIZAÇÃO DE CADÁVER	1º ano	2	
BANCADAS EM AÇO INOX	1º ano	2	
SERRA FITA BANCADA	1º ano	2	
REFRIGERADOR ELECTROLUX 240 L	1º ano	2	
FREEZER HORIZONTAL E FREEZER VERTICAL	1º ano	2	
Laboratório De Biologia Celular			
REFRIGERADOR ELECTROLUX 240 L	1º ano	2	
MICRÓTOMO	1º ano	2	
MICROSCÓPIO DE ÓPTICOS	1º ano	10	
MICROSCÓPIO DE FLUORESCÊNCIA	1º ano	1	
MICROSCÓPIOS DE CONTRASTE DE FASE	1º ano	1	
MICROSCÓPIO DE LUZ INVERTIDO	1º ano	1	
SCANNER DE LÂMINAS	1º ano	1	
AGITADORES DE TUBOS	1º ano	1	
CAPELA DE FLUXO LAMINAR	1º ano	1	
FREEZERS	1º ano	2	
CONTAINERS DE NITROGÊNIO	1º ano	1	
MÁQUINAS DE GELO	1º ano	1	
CENTRÍFUGA	1º ano	2	
CITÔMETRO DE FLUXO	1º ano	1	
SISTEMA DE IMAGEM IN VIVO	1º ano	1	
Laboratório de Embriologia e Histologia			
REFRIGERADOR ELECTROLUX 240 l	1º ano	1	
BICOS DE BUNSEN	1º ano	4	
MICROSCÓPIOS ÓPTICOS	1º ano	10	
CENTRÍFUGA PARA TUBOS	1º ano	1	
BANHO-MARIA	1º ano	2	
AGITADOR PARA TUBOS	1º ano	1	
CÂMARAS DE NEUBAUER	1º ano	10	
CONJUNTOS DE LÂMINAS DE CORTES HISTOLÓGICOS	1º ano	10	
Laboratório de Fisiologia			
REFRIGERADOR ELECTROLUX 240L	2º ano	2	
LÂMINAS DE BISTURI	2º ano	10	
TESOURAS DE CLAMPAGEM	2º ano	10	

PINÇAS ANATÔMICAS	2º ano	10	
BANDEJAS	2º ano	10	
PEÇAS NATURAIS	2º ano	50	
PEÇAS ARTIFICIAIS	2º ano	50	
MICROSCÓPIO BINOCULAR ÓPTICO	2º ano	10	
SUPORTES PARA LÂMINAS DE BISTURI	2º ano	10	
Laboratório De Patologia			
COLORÍMETROS	2º ano	2	
DISPENSADOR DE PARAFINA	2º ano	1	
MICROTOMO SEMIAUTOMATICO BK-2238	2º ano	1	
BANHO DE ÁGUA DE FLOTAÇÃO DE TECIDOS	2º ano	1	
SECADOR DE LÂMINAS	2º ano	2	
ESTUFA ANALÓGICA DE ESTERILIZAÇÃO E SECAGEM 147 LITROS	2º ano	2	
REFRIGERADOR ELECTROLUX 240L			
DEIONIZADOR 50 L/H	2º ano	1	
DESTILADOR DE ÁGUA 4 L/H GEHAKA	2º ano	2	
FORNO DE MICROONDAS 32 LG	2º ano	1	
BALANÇA ANALÍTICA	2º ano	1	
AUTOCLAVE VERTICAL LOGEN	2º ano	1	
AGITADOR DE TUBOS PHOENIX	2º ano	1	
CABINE DE SEGURANÇA	2º ano	1	
CENTRÍFUGA	2º ano	1	
pHMETRO	2º ano	1	
EQUIPAMENTO PARA RECUPERAÇÃO ANTIGÊNICA	2º ano	1	
EQUIPAMENTO PARA COLORAÇÃO IHQ, ICQ E IF	2º ano	1	
PLACA AQUECEDORA	2º ano	1	
MICROSCÓPIO BINOCULAR ÓPTICO	2º ano	10	
Lab. Microbiologia de Alimentos			
INCUBADORA BOD-334L- TECNAL	2° ano	1	
AUTOCLAVE VERTICAL 50L LOGEN	2° ano	2	
ESTUFA BACTERIOLÓGICA LOGIN	2° ano	2	
ESTERILIZADOR INFRAVERMELHO	2° ano	1	
BANHO-MARIA MICROPROCESSADO	2° ano	2	
CONTADOR DE COLÔNIAS DIGITAL - PHOENIX	2° ano	3	
JARRA ANAERÓBICA	2° ano	4	
MICROSCÓPIO BINOCULAR OPTON TIM 2008	2° ano	3	
CONTADOR DE COLÔNIAS	2° ano	3	
AUTOCLAVE VERTICAL 18L	2° ano	1	
ESTUFA DE ESTERILIZACAO E SECAGEM	2° ano	2	
AGITADOR MAGNÉTICO	2° ano	1	
STOMACHER MARCONI	2° ano	1	
FORNO DE MICROONDAS ELECTROLUX	2° ano	1	
ESTUFA BACTERIOLÓGICA LOGIN	2° ano	3	
PIPETADOR AUTOMÁTICO KASVI	2° ano	1	
ESTEREOMICROSCÓPIO-TECNIVAL SQF-F	2° ano	1	
MICROSCÓPIO BINOCULAR OPTON TIM 2008	2° ano	5	
BALANÇA DIGITAL ELETRÔNICA BG 440	2° ano	1	
BANCADA DE FLUXO LAMINAR	2° ano	1	
AGITADOR DE TUBOS VORTEX-PHOENIX	2° ano	4	
REFRIGERADOR ELECTROLUX 240 l	2° ano	2	
Laboratório de Bromatologia			
CAPELA DE EXAUSTÃO PARA MANUSEIO DE SOLVENTES	3° ano	2	
ESTUFA COM CIRCULAÇÃO E RENOVAÇÃO DE AR	3° ano	1	
GRANULADOR ROTATIVO	3° ano	2	

MOINHO DE JARROS	3° ano	1	
AGITADORES MAGNÉTICOS	3° ano	2	
AGITADOR ELETROMAGNÉTICO COM TAMISES PARA ANÁLISE GRANULOMÉTRICA	3° ano	2	
FOTÔMETRO MULTIPARÂMETRO	3° ano	1	
MICROSCÓPIO MONOCULAR	3° ano	4	
MICROSCÓPIO BINOCULAR	3° ano	10	
MISTURADOR EM V	3° ano	2	
COMPRESSORA/PASTILHADEIRA EXCÊNTRICA	3° ano	1	
DINAMIZADOR DE BRAÇO MECÂNICO	3° ano	1	
VISCOSÍMETRO	3° ano	1	
VISCOSÍMETROS TIPO COPO FORD	3° ano	1	
PHMETRO DE BANCADA	3° ano	2	
DEIONIZADOR 50 L	3° ano	2	
APARELHO DE OSMOSE REVERSA	3° ano	1	
APARELHO MILLI-Q	3° ano	1	
EVAPORADOR ROTATIVO	3° ano	2	
APARELHO DE BANHO-MARIA	3° ano	2	
BANHO ULTRASSOM	3° ano	2	
DESTILADOR DE BANCADA	3° ano	2	
BALANÇAS SEMIANALÍTICAS	3° ano	2	
BALANÇA ANALÍTICA	3° ano	1	
AGITADOR MECÂNICO	3° ano	4	
BOMBA DE VÁCUO ROTATIVO	3° ano	2	
REFRIGERADOR ELECTROLUX 240 L	3° ano	2	
FREEZER HORIZONTAL E FREEZER VERTICAL	3° ano	2	
Laboratório de Farmacologia			
CAPELA DE EXAUSTÃO PARA MANUSEIO DE SOLVENTES	3° ano	2	
ESTUFA COM CIRCULAÇÃO E RENOVAÇÃO DE AR	3° ano	2	
AGITADORES MAGNÉTICOS	3° ano	2	
MICROSCÓPIO MONOCULAR	3° ano	2	
MICROSCÓPIO BINOCULAR	3° ano	2	
PHMETRO DE BANCADA	3° ano	2	
DEIONIZADOR 50 L	3° ano	2	
APARELHO DE OSMOSE REVERSA	3° ano	2	
APARELHO MILLI-Q	3° ano	2	
EVAPORADOR ROTATIVO	3° ano	2	
APARELHO DE BANHO-MARIA	3° ano	2	
BANHO ULTRASSOM	3° ano	2	
DESTILADOR DE BANCADA	3° ano	2	
BALANÇAS SEMIANALÍTICAS	3° ano	2	
BALANÇA ANALÍTICA	3° ano	2	
AGITADOR MECÂNICO	3° ano	2	
BOMBA DE VÁCUO ROTATIVO	3° ano	2	
REFRIGERADOR ELECTROLUX 240 L	3° ano	2	
FREEZER HORIZONTAL E FREEZER VERTICAL	3° ano	2	
Laboratório de Toxicologia			
AGITADORES MAGNÉTICOS	4° ano	2	
AGITADOR ELETROMAGNÉTICO COM TAMISES PARA ANÁLISE GRANULOMÉTRICA	4° ano	1	
MICROSCÓPIO BINOCULAR	4° ano	2	
PHMETRO DE BANCADA	4° ano	2	
DEIONIZADOR 50 L	4° ano	2	
APARELHO DE OSMOSE REVERSA	4° ano	1	
APARELHO MILLI-Q	4° ano	1	
BALANÇAS SEMIANALÍTICAS	4° ano	2	

BALANÇA ANALÍTICA	4° ano	2	
DESTILADOR DE BANCADA	4° ano	2	
REFRIGERADOR ELECTROLUX 240 L	4° ano	2	
FREEZER HORIZONTAL E FREEZER VERTICAL	4° ano	2	
BOMBA DE VÁCUO ROTATIVO	4° ano	2	
CAPELA DE EXAUSTÃO PARA MANUSEIO DE SOLVENTES	4° ano	2	
ESPECTROFOTÔMETRO	4° ano	4	
CROMATÓGRAFO GASOSO	4° ano	1	
CROMATÓGRAFO LÍQUIDO	4° ano	1	

22.5. Espaço Físico para o Curso/Currículo

Sala	*Características*				*Alunos/ Turma*	*Turmas/ Semana*
	Ano	*Área (m^2)*	*Existente*	*À construir*		

22.6. Laboratórios Específicos do Curso

LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA

22.7. Biblioteca: Bibliografia Básica e Complementar
Todos os estudantes regularmente matriculados na UEM têm acesso à plataforma virtual Minha Biblioteca, que oferece uma extensa bibliografia na forma virtual (e-books) para todos os componentes curriculares do curso de Nutrição, eliminando a necessidade de adquirir novos títulos em formato físico. O Campus sede dispõe da Biblioteca Central dos Estudantes com horário de funcionamento de segunda a sexta-feira das 08h00 às 22h00 e aos sábados das 7h30 às 12h45. O acervo bibliográfico pode ser consultado tanto pela biblioteca virtual quanto pelo aplicativo Sophia, ambos disponibilizados gratuitamente. Há a previsão de aquisição de livros e reposição do acervo, garantindo assim que o número de exemplares para bibliografia complementar seja adequado.

23. Processo Seletivo de Ingresso, Implantação e Regularidade (Para EAD e Projetos vinculados a Programas)
Não se aplica.

ANEXO I

REGULAMENTO DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ

DA CARACTERIZAÇÃO

Art.1º O componente curricular Estágio Supervisionado, integrante do currículo do Curso de Graduação de Nutrição, será realizado em empresas ou instituições, públicas e/ou privadas, de acordo com as normas estabelecidas neste regulamento e pela legislação vigente.

§ 1º A carga horária do componente curricular Estágio Supervisionado em Nutrição Social estabelecida no currículo pleno do curso deverá ser integralizada na 3ª série do curso.

§ 1º A carga horária do componente curricular Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica e Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição estabelecida no currículo pleno do curso deverão ser integralizadas na 4ª série do curso.

Art. 2º O Estágio realizar-se-á em empresas ou instituições que desenvolvam atividades de Nutrição e que disponham de profissional de nível superior na área do Estágio e que tenham condições de proporcionar experiência, aperfeiçoamento técnico, cultural, científico e de relacionamento humano ao estagiário.

Art. 3 Para a realização do Estágio será necessária a existência de instrumento jurídico celebrado entre instituição ou empresa concedente, a UEM e o estagiário (Termo de Compromisso), onde estarão acordadas todas as condições para a realização do Estágio.

Art. 4º O Estágio compreende as seguintes modalidades conforme RESOLUÇÃO Nº 010/2021-CEP

I - **Estágio Obrigatório:** aquele definido como tal no projeto do curso, cujo cumprimento da carga horária é requisito para aprovação e obtenção de diploma.

II - **Estágio Não-Obrigatório:** aquele desenvolvido como atividade opcional.

§ 1º Em ambos os casos, o Estágio e a carga horária realizada devem ser registrados no histórico escolar do aluno.

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 5º Para os efeitos desta resolução:

I - Estágio Curricular Supervisionado é ato educativo da Instituição de Ensino, como parte do processo de ensino-aprendizagem dos alunos e deve integrar a programação curricular e didático-pedagógica, por meio de plano de atividades, de forma a efetivar a unidade teórico-prática de cada curso;

II - Estagiário é o aluno regularmente matriculado e frequentando curso compatível com a área de Estágio e apto ao desenvolvimento de atividades que integrem a programação curricular e didático-pedagógica de cada curso;

III - Unidade Concedente de Estágio é a pessoa jurídica de direito privado e órgão da administração pública direta, autárquica e fundacional de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, bem como profissionais liberais de nível superior devidamente registrados em seus respectivos conselhos de fiscalização profissional;

IV - Divisão de Estágios (ETG), vinculada à Diretoria de Ensino de Graduação (DEG), é responsável pela administração dos Estágios da UEM.

V - Coordenador de Estágio é o docente designado pelo departamento de lotação do Estágio;

VI - Orientador de Estágio é o docente da Instituição de Ensino com formação condizente e experiência na área do Estágio;

VII - Supervisor de Estágio é o profissional responsável pelo acompanhamento e supervisão do estagiário, no campo de Estágio, vinculado à unidade concedente.

DOS OBJETIVOS

Art. 6º O Estágio deve proporcionar a vivência de situações profissionais nas áreas de atuação da Nutrição, bem como:

I - possibilitar uma visão realista do funcionamento da instituição ou empresa, bem como, a familiarização com seu futuro ambiente de trabalho;

II - propiciar condições de treinamento específico pela aplicação, aprimoramento e complementação dos conhecimentos adquiridos no curso;

III - oferecer subsídios à identificação de preferências em campos de futuras atividades profissionais;

IV - facilitar a aquisição de experiência específica em processos, métodos e técnicas dietéticas;

V - ensejar oportunidade para aplicação dos conhecimentos adquiridos, com vista a equacionar e resolver problemas detectados pelo aluno;

VI – vivenciar a prática clínica da nutrição.

Art. 7º Oferecer oportunidade de retroalimentação ao curso, visando o seu aprimoramento.

DA ORGANIZAÇÃO

Art. 8º A coordenação do componente curricular Estágio Supervisionado será exercida por um professor do Curso de Nutrição, designado pelo departamento responsável pelo referido componente curricular do Curso de nutrição.

§ 1º O mandato do Coordenador de Estágio será de 2 (dois) anos, sendo permitida a recondução.

§ 2º Para a atividade de coordenação deve ser definida uma carga horária pelo Departamento responsável pelo Curso de Nutrição, de acordo com as normas vigentes
na instituição.

Art. 9º O Coordenador de Estágio indicará um Professor Orientador para cada estagiário, preferencialmente da área objeto do Estágio, e a instituição ou empresa concedente do Estágio indicará um profissional de nível superior, que atuará como Supervisor do Estágio na instituição ou empresa.

Art. 10º À Unidade Concedente de Estágio cabe:

I - ofertar instalações que tenham condições de proporcionar ao educando atividades de aprendizagem social, profissional e cultural;

II - elaborar e executar com a Instituição de Ensino o plano de atividades do Estágio;

III - indicar funcionário de seu quadro de pessoal, com formação ou experiência profissional na área de conhecimento desenvolvida no curso do estagiário, para orientar e supervisionar até 10 estagiários simultaneamente;

IV - contratar em favor do estagiário seguro contra acidentes pessoais, cuja apólice seja compatível com valores de mercado, conforme fique estabelecido em Termo de Compromisso;

V - por ocasião do desligamento do estagiário, entregar termo de realização do Estágio com indicação resumida das atividades desenvolvidas, dos períodos e da avaliação de desempenho;

VI - manter à disposição da fiscalização documentos que comprovem a relação de Estágio;

VII - acompanhar a elaboração de relatórios das atividades desenvolvidas pelo estagiário, vistando obrigatoriamente os mesmos;

VIII - fazer cumprir as normas de Estágio da UEM.

Parágrafo único. No caso de Estágio Obrigatório, a responsabilidade pela contratação do seguro de que trata o Inciso IV do caput deste artigo poderá, alternativamente, ser assumida pela Instituição de Ensino.

Art. 11º Os Estágios devem ser formalizados por meio de Termo de Compromisso celebrado entre o estagiário, a unidade concedente do Estágio e a Instituição de Ensino, onde estarão acordadas todas as condições de realização do estágio.

Parágrafo único. É facultada a celebração de convênio ou termo de cooperação entre a unidade concedente e a Instituição de Ensino.

Art. 12º O Estágio deve propiciar a complementação do processo ensino-aprendizagem e ser planejado, executado, acompanhado e avaliado em conformidade com o projeto pedagógico do Curso de Nutrição e com este regulamento, observada a legislação vigente.

§ 1º Os Estágios devem ser realizados em área compatível com o curso no qual o aluno esteja matriculado, sendo expressamente vedado o exercício de qualquer outra atividade não relacionada à sua área de formação.

§ 2º O Estágio não cria vínculo empregatício de qualquer natureza

Art. 13º A carga horária e período de realização do Estágio Obrigatório é definido no projeto pedagógico do curso.

Parágrafo único. O Estágio Obrigatório deve ser cumprido, preferencialmente, dentro dos períodos letivos regulares.

Art. 14º O aluno pode propor um plano de Estágio Não-Obrigatório de acordo com o Projeto Político Pedagógico de cada curso.

§ 1º Somente pode realizar Estágio Não-Obrigatório o aluno regularmente matriculado e frequentando efetivamente o curso de graduação

§ 2º O aluno poderá realizar Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório a partir do 1º ano do curso, desde que em área compatível com o curso de Nutrição, seguindo as normas da legislação vigente.

§ 3º A jornada de atividade em Estágio Não-Obrigatório é definida de comum acordo entre a Instituição de Ensino, a Unidade Concedente e o aluno estagiário, devendo constar do Termo de Compromisso, ser compatível com as atividades escolares e não ultrapassar: seis horas diárias e trinta horas semanais

Art. 15º O estagiário pode receber bolsa, ou outra forma de contraprestação que venha a ser acordada, sendo compulsória sua concessão, bem como a do auxílio-transporte, na hipótese de Estágio Não-Obrigatório.

DA SOLICITAÇÃO DA VAGA DE ESTÁGIO

Art. 16º A solicitação da vaga de Estágio dar-se-á por intermédio do Coordenador de Estágio, e o aluno deverá:

I - preencher a ficha de solicitação de Estágio,

II - dispor-se a estagiar na instituição ou empresa cuja vaga for viabilizada.

DA ELABORAÇÃO, DO ACOMPANHAMENTO E DA AVALIAÇÃO

Art. 17º O estagiário deverá apresentar Plano de Estágio e relatório final, conforme modelos e normas estabelecidas pelo departamento responsável pelo componente curricular Estágio Supervisionado do Curso de Nutrição.

Art. 18º O Plano de Estágio será elaborado pelo estagiário em conjunto com o Supervisor de Estágio, na instituição ou empresa, submetendo-o ao Professor Orientador que o encaminhará, após a aprovação, ao Professor Coordenador de Estágio.

Art. 19º O estagiário deverá encaminhar o relatório final ao Professor Orientador nas datas previstas pelo calendário a ser estabelecido pelo departamento responsável pelo componente curricular Estágio Supervisionado do Curso de Nutrição, observado o Calendário Acadêmico da UEM.

Art. 20º O departamento responsável pelo componente curricular Estágio Supervisionado do Curso de Nutrição publicará, em edital, a relação dos estagiários que procederam à entrega do relatório de acompanhamento de estágio final até a data prevista, definindo para cada um a data, horário, local da defesa do relatório final e a constituição da banca examinadora.

§ 1º A banca examinadora será constituída pelo Professor Orientador, que presidirá os trabalhos, e por 2 (dois) professores ou profissionais de áreas afins.

§ 2º A defesa do relatório final será realizada em sessão pública, respeitados osprazos acadêmicos do período letivo.

§ 3º O estagiário terá um prazo de até 7 (sete) dias corridos, após a defesa do relatório final, para efetuar as possíveis alterações sugeridas pela Banca Examinadora e encaminhar o trabalho definitivo ao presidente da mesma.

§ 4º A nota final será publicada em edital final oficial, com a nota dos demais alunos da(s) turma(s), somente após a entrega do relatório final corrigido, devidamente documentado e em sua versão definitiva.

Art. 21º A verificação da aprendizagem obedecerá ao contido no Critério de Avaliação do componente curricular aprovado pelo departamento responsável pelo componente curricular Estágio Supervisionado do Curso de Nutrição e pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

Parágrafo único. Tendo em vista as especificidades didático-pedagógicas do componente curricular, não haverá nova oportunidade, revisão de avaliação e realização de avaliação final, bem como, não será permitido cursá-la em dependência.

DAS ATRIBUIÇÕES

Art. 22º Ao Professor Coordenador do componente curricular Estágio Supervisionado do Curso de Nutrição compete:

I - responder pelo(s) componente curricular(es) de Estágio junto ao departamento;

II - propiciar o contato entre os alunos e empresas ou instituições, tendo em vista a viabilização do Estágio Supervisionado;

III - propor aos órgãos competentes da Universidade Estadual de Maringá celebração do convênio/termo de compromisso;

IV - realizar reuniões periódicas com os estagiários e/ou com os Professores Orientadores;

V - submeter ao departamento a lista dos nomes dos Professores Orientadores de Estágio e seus respectivos estagiários;

VI - estabelecer datas para as avaliações previstas no critério de avaliação do componente curricular;

VII - confirmar aprovação final do Estágio, tendo em seu poder o relatório final devidamente documentado, encaminhado pelo Professor Orientador;

VII - encaminhar ao departamento os resultados finais das avaliações previstas.

Art. 23º Ao Supervisor de Estágio junto à instituição ou empresa compete:

I - elaborar, em comum acordo com o estagiário e o Professor Orientador, o Plano de Estágio a ser cumprido, enviando-o, via estagiário, ao Professor Orientador do Estágio;

II - acompanhar e supervisionar a execução do Plano de Estágio;

III - orientar o estagiário na elaboração do relatório final;

IV - avaliar o desempenho do estagiário durante a realização do Estágio em formulário próprio, constando a nota dos diversos itens de avaliação, bem como, postando a sua assinatura e o número de registro junto ao conselho em que se encontra habilitado;

V - encaminhar o documento de avaliação devidamente lacrado, referido no inciso anterior, via estagiário, ao Orientador de Estágio, bem como, a data da apresentação do relatório final;

VI - manter o Orientador de Estágio informado sobre o desenvolvimento das atividades do Estágio.

Art. 24º Ao Professor Orientador compete:

I - propiciar às atividades de Estágio, estabelecidas no Plano de Estágio, programada em conjunto com o Supervisor de Estágio e o estagiário, o imprescindível padrão qualitativo;

II - realizar reuniões com o estagiário sob sua orientação;

III - manter contato periódico com o estagiário, sob a sua orientação, e, com o Supervisor de Estágio quando necessário;

IV - acompanhar e avaliar o trabalho, desenvolvido pelo estagiário, estabelecido no Plano de Estágio;

V - receber o relatório final devidamente documentado;

VI - presidir os trabalhos da Banca Examinadora, por ocasião da defesa do relatório final de Estágio;

VII - proceder às correções no relatório final de Estágio que julgar necessárias;

VIII - apresentar ao Coordenador de Estágio o relatório final, devidamente documentado, nas datas previstas pelo calendário a ser estabelecido pelo departamento responsável pelo componente curricular Estágio Supervisionado do Curso de Nutrição, respeitando o Calendário Acadêmico da Universidade Estadual de Maringá em vigência;

IX - participar das reuniões convocadas pelo Coordenador de Estágio.

Art. 25º Às empresas ou instituições concedentes compete:

I - respeitar o Instrumento Jurídico celebrado com a UEM, onde estarão acordadas as condições para a realização do Estágio;

II – encaminhar, via acadêmico, ao Professor Orientador, certificado original de conclusão de Estágio a, constando, no mínimo, o número de horas, o período de Estágio, o nome, cargo, função do Supervisor de Estágio.

DOS DEVERES E DIREITOS DO ESTAGIÁRIO

Capítulo I
DOS DEVERES

Art. 26º São deveres do estagiário, além dos previstos pelo Regimento Geral da Universidade Estadual de Maringá e pela legislação em vigor:

I - cumprir este regulamento;

II - observar e obedecer às normas internas da instituição/empresa, bem como, outras eventuais recomendações ou requisitos ajustados entre as partes e constantes nos instrumentos jurídicos celebrado entre a instituição ou empresa concedente e a UEM (Convênio), entre instituição ou empresa concedente, a UEM e o estagiário (Termo de Compromisso);

III – encaminhar, ao Coordenador de Estágio, o pedido de Estágio antes do seu início;

IV - participar da elaboração do Plano de Estágio;

V - enviar ao Professor Orientador, após a elaboração definitiva, o Plano de Estágio;

VI - cumprir a programação estabelecida em seu Plano de Estágio, bem como, respeitar o Termo de Compromisso firmado;

VII - manter contato constante com o Professor Orientador e permanente com o Supervisor de Estágio;

VIII - manter elevado padrão de comportamento e de relações humanas, condizentes com as atividades a serem desenvolvidas;

IX - comunicar e justificar, ao Professor Orientador e ao Supervisor de Estágio na instituição/empresa, sua eventual ausência nas atividades de Estágio;

X - elaborar e entregar ao Professor Orientador o relatório final de Estágio, na forma, prazo e padrões estabelecidos;

XI - encaminhar ao Professor Orientador certificado original de conclusão de Estágio ou documento similar constando, no mínimo, o número de horas, o período de Estágio, o nome, cargo e função do Supervisor de Estágio;

XII - encaminhar ao Professor Orientador ficha de dados do estagiário/instituição ou empresa devidamente assinado;

XIII - comparecer às reuniões convocadas pelo Orientador de Estágio e/ou pelo Coordenador de Estágio;

XIV - submeter-se às avaliações previstas no Critério de Avaliação do componente curricular.

Capítulo II
DOS DIREITOS

Art. 27º São direitos do estagiário, além de outros assegurados pelo Regimento Geral da Universidade Estadual de Maringá e pela legislação em vigor:

I - dispor de elementos necessários à execução de suas atividades, dentro das possibilidades científicas e técnicas e disponibilidade financeira da Universidade;

II - receber orientação necessária para realizar as atividades do Estágio dentro da opção escolhida;

III - ter esclarecimentos sobre o convênio firmados para a realização de seu Estágio;

IV - conhecer a programação das atividades a serem desenvolvidas no Estágio Supervisionado;

V - apresentar propostas ou sugestões que possam contribuir para o aprimoramento das atividades de Estágio;

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 28º Os casos omissos serão analisados pelo departamento responsável pelo componente curricular Estágio Supervisionado do Curso de Nutrição, ouvido o Coordenador de Estágio.

ANEXO II

REGULAMENTO DO COMPONENTE CURRICULAR TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

CAPÍTULO I
DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º O componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) do Curso de graduação em Nutrição da Universidade Estadual de Maringá (UEM), em relação a sua orientação, acompanhamento, execução do trabalho, elaboração do relatório e critérios de avaliação, rege-se por este regulamento e pela Resolução 090/2005-CEP.

Paragrafo único. A carga horária do componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso, estabelecida no currículo pleno do curso de Nutrição da UEM deve ser integralizada na 4ª série do curso.

CAPÍTULO II
DA CONCEITUAÇÃO E DOS OBJETIVOS

Art. 2º São objetivos do componente curricular TCC, oportunizar ao formando do curso de Nutrição:

I – revisão geral, aprofundamento e integração de conteúdos estudados durante o curso;

II – a elaboração de um projeto na área de formação, baseado em fundamentações teóricas e ou pesquisas realizadas na literatura especializada da área de conhecimento do nutricionista, ou ainda, decorrente de observações e análises de situações, hipóteses, dados e outros aspectos contemplados pela prática e pela teoria;

III – o aperfeiçoamento técnico, profissional e cultural, do acadêmico

Art. 3º O TCC deve estar relacionado a uma das áreas abrangidas pelo campo profissional do nutricionista, segundo as áreas definidas pelo Conselho Federal de Nutrição.

CAPÍTULO III
DA ESTRUTURA E DA ORGANIZAÇÃO DO PROJETO

Art. 4º A estrutura do componente curricular TCC deve contar com os seguintes membros:

I – **Coordenação**: docente integrante da carreira docente da UEM e pertencente ao corpo docente do curso de Nutrição;

II – **Orientador:** docente pertencente ao corpo docente do curso de Nutrição com formação na área de Nutrição ou afins que apresente pós-graduação stricto sensu;

III – **Acadêmico:** estudantes matriculados na 4ª série do curso de Nutrição.

Parágrafo único.O acadêmico poderá ser co orientado por docente que esteja lotado no DBS ou em outros departamentos que oferecem disciplinas ao curso; e também por acadêmico de doutorado ou pós-doutorado, que seja orientado por algum docente dos departamentos afetos ao curso.

Seção I
Da Coordenação do TCC

Art. 5º À coordenação do componente curricular TCC compete:

I – fornecer as orientações gerais do componente curricular e deste regulamento aos acadêmicos, e acompanhá-los durante o período em que estiver sendo realizado;

II - divulgar aos acadêmicos a lista dos docentes orientadores e dos temas disponíveis para o TCC, no início de cada período letivo;

III – distribuir o número de acadêmicos por orientador.

IV - organizar as Bancas Examinadoras dos trabalhos e elaborar o calendário das atividades pertinentes ao componente curricular TCC;

V – proceder aos registros referentes ao componente curricular e demais atividades dele decorrentes;

VI – definir os orientadores de cada projeto de TCC e divulgá-los aos acadêmicos;

VII – analisar e aprovar a participação dos co-orientadores nos projetos de TCC.

Seção II
Do Orientador

Art. 6º Pode integrar a relação de orientadores todo docente pertencente ao corpo docente do curso de Nutrição, independente de seu regime de trabalho com formação na área de nutrição ou áreas afins que apresente formação em pós-graduação S*tricto sensu*.

Art. 7º Compete ao docente orientador:

I – formular, em conjunto com o acadêmico, o problema nutricional a ser investigado como objeto de TCC, bem como um cronograma de atuação a ser seguido;

II – orientar o acadêmico no desenvolvimento do TCC, de forma a acompanhar a seleção do tema de estudo e o planejamento do projeto; analisar e avaliar as etapas do trabalho realizadas; apresentar sugestões de

leituras, estudos ou experimentos complementares e contribuir na busca de soluções de problemas surgidos durante sua realização;

III – atender ao calendário proposto pela coordenação do TCC, organizado de acordo com o calendário acadêmico vigente.

Seção III
Do Acadêmico

Art. 8º Os acadêmicos matriculados no componente curricular TCC devem formalizar, junto à coordenação do TCC, a proposta de trabalho e sugerir um docente orientador.

Art. 9º Definidos o orientador e a proposta de trabalho do TCC, cabe aos acadêmicos elaborarem o projeto com a orientação do docente orientador.

Art. 10. Os acadêmicos devem entregar os relatórios parciais e o relatório final do TCC para o orientador, com as devidas correções, dentro dos prazos estipulados em cronograma específico e de acordo com o calendário acadêmico vigente.

Art. 11. O acadêmico deve defender o TCC perante banca examinadora na data estabelecida pela Coordenação do TCC.

Seção IV
Do Coorientador

Art. 12. O coorientador pode fazer parte da estrutura do TCC, sendo definido em comum acordo entre o orientador e o acadêmico, que deverão submeter sua indicação à coordenação do TCC.

Art. 13. O coorientador deverá apresentar reconhecida competência e experiência na área do trabalho, cuja participação deverá ser aprovada pela coordenação do componente curricular TCC. Sendo estabelecido o limite de 2 (duas) coorientações para cada docente e 1 (um) coorientação para cada acadêmico de doutorado ou pós-doutorado.

Art. 14. Compete ao coorientador:

I – assessorar o acadêmico quando solicitado e ajudar na tomada de decisões;

II – manter estreito vínculo com o orientador, fornecendo-lhe subsídios para análise e avaliação de etapas do trabalho.

CAPÍTULO IV
DO DESENVOLVIMENTO DO TCC

Seção I

Projeto do TCC

Art. 15. O TCC deve ser realizado individualmente.

Art. 16. O TCC pode ser desenvolvido como revisões sistemáticas da literatura, estudos experimentais ou estudos de caso.

Art. 17. O projeto do TCC constitui-se no desenvolvimento de um trabalho individual dentro das áreas da Nutrição, na qual deverá estar explicitado um conjunto de ações a ser implementado com vistas a atingir os objetivos previamente definidos.

§ 1º O projeto do TCC deve compreender:

I - título, mesmo que provisório;

II - introdução;

III - justificativa;

IV - objetivos;

V - metodologia;

VI - recursos necessários para o desenvolvimento do TCC;

VII - cronograma de atividades;

VIII - referências bibliográficas.

§2º O TCC poderá ser desenvolvido nas modalidades de relatório de pesquisa, monografia, artigo, produto tecnológico, software, entre outros meios, resguardando a entrega e a apresentação individual.

§3º Quando pertinente, o projeto do TCC deve obter aprovação em Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos e/ou Animal.

Art. 18. Os acadêmicos devem entregar uma cópia do projeto à coordenação do TCC, com aval do professor orientador, de acordo com calendário específico definido pela coordenação do componente curricular TCC, em consonância com o calendário acadêmico vigente.

Seção II

Dos Relatórios do TCC

Art. 19. O TCC deve ser acompanhado por intermédio de relatório parcial e relatório final, conforme critério de avaliação vigente do componente curricular TCC do curso de Nutrição

§ 1º O conteúdo dos relatórios deve ser sequencial e revelar os conhecimentos adquiridos pelos acadêmicos, acumulados durante a realização do curso e da aprendizagem, decorrente da realização dessa tarefa de final de curso.

§ 2º A formatação dos relatórios será definida pela coordenação do TCC, podendo os trabalhos serem apresentados como artigo científico.

Art. 20. O relatório parcial do TCC deve ser entregue ao orientador para correção e posteriormente entregue à coordenação do componente curricular TCC nas datas por ela previstas, de acordo com o calendário acadêmico vigente.

Art. 21. O relatório final do TCC deve ser entregue ao orientador em três vias encadernadas, quatro se o acadêmico tiver coorientador, às quais devem ser destinadas à banca examinadora em data definida pela coordenação do TCC, de acordo com o calendário acadêmico vigente.

§ 1º O relatório final deve ser defendido perante banca examinadora formada por pelo menos três membros, pertencentes ao corpo docente do curso de Nutrição que apresentem pós-graduação *stricto sensu*, sendo obrigatória a presença do orientador, que presidirá os trabalhos.

§ 2º Fica estabelecido o limite de 4 (quatro) participações em banca examinadora por docente.

§ 3º As correções solicitadas pela banca examinadora devem ser avaliadas pelos acadêmicos em comum acordo com o orientador e incorporada na versão final do trabalho.

§ 4º Após ter realizado todas as correções, o acadêmico deve apresentar o relatório final corrigido à coordenação do TCC, para aprovação.

CAPÍTULO V
DA APRESENTAÇÃO E DA AVALIAÇÃO DO TCC

Art. 22. Os acadêmicos devem apresentar-se à Banca Examinadora na data, local e horário determinados pela coordenação do componente curricular.

Parágrafo único. Os tempos de exposição e arguição devem ser definidos pela coordenação do TCC e controlados pelo presidente da banca examinadora.

Art. 23. Para aprovação no componente curricular TCC, o acadêmico deve alcançar nota e frequências mínimas previstas no Regimento Geral da UEM, obedecendo-se ao critério de avaliação do TCC em vigor.

§ 1º A qualidade da linguagem utilizada, a clareza de expressão e a coerência lógica no desenvolvimento dos conteúdos são características fundamentais a serem observadas na avaliação do relatório final do TCC.

§ 2º Cada membro da banca examinadora atribuirá uma nota individual, de zero a dez, ao acadêmico, mediante formulário próprio entregue pela coordenação do TCC.

§ 3º Em caso da banca examinadora recomendar correções ou alterações, o acadêmico deve efetuá-las em no máximo 15 dias após a data da defesa pública, devendo, depois de obter a aprovação da coordenação do TCC, providenciar uma cópia definitiva, para ser entregue à coordenação do TCC, mediante protocolo acadêmico.

§ 4º Devido às especificidades do componente curricular TCC, ao acadêmico nele reprovado não deve ser dada a oportunidade de realizar a avaliação final, devendo efetuar nova matrícula no componente curricular, podendo mudar de área e/ou orientador, não sendo permitido cursá-lo em regime de dependência.

CAPÍTULO VI
DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 24. Os casos omissos devem ser resolvidos pelo Conselho Acadêmico do Curso de Nutrição, ouvida a coordenação do componente curricular TCC.

ANEXO III

RESOLUÇÃO DAS ATIVIDADES ACADÊMICAS COMPLEMENTARES DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Art.1º Estabelecer a carga horária limite a ser considerada como Atividades Acadêmicas Complementares (A.A.C.) por atividade, aos alunos do curso de Nutrição, mediante apresentação de documento comprobatório da atividade, conforme segue:

I. **Participação em monitorias e preceptorias**, até o limite de 50 horas/ano;

II. **Participação em projetos de natureza acadêmica (ensino, pesquisa e iniciação científica)**, até o limite de 50 horas por projeto desenvolvido.

III. **Atividades de extensão extracurriculares,** não creditados como Unidades Curriculares de Extensão (projetos, cursos, empresa Júnior, programas, eventos), até o limite de 25 horas por participação.

IV. **Cursos técnicos ou acadêmicos na área de Nutrição, ou áreas afins,** até o limite de 25 horas por curso realizado, e até o limite de 100 horas no total;

V. **Cursos de línguas estrangeiras**, até o limite de 50 horas por semestre de curso realizado;

VI. **Cursos de informática**, até o limite de 25 horas por curso e até o limite de 50 horas no total;

VII. **Participação em congressos, semanas, jornadas, encontros, palestras, simpósios, seminários, conferências, visitas técnicas, ou eventos similares na área de Nutrição, ou áreas afins,**até o limite de 100 horas na soma total de todas as participações;

VIII. **Trabalhos apresentados (oralmente/pôster/painel/protótipo) em congressos, simpósios ou eventos similares**, sendo computado 20 horas por trabalho e até o limite de 50 horas no total;

IX. **Participação em atividades culturais (teatro, dança, concerto, participação em corais e participação em associações culturais e de classes, etc.)** até o limite de 50 horas no total;

X. **Cursos presenciais de comunicação e expressão (redação, comunicação, oratória, liderança, etc.)** até o limite de 25 horas por curso e até o limite de 100 horas no total;

XI. **Publicações de artigos científicos em revistas indexadas na área de Nutrição ou áreas afins**, sendo computadas 50 horas por artigo e até o limite de 100 horas no total;

XII. **Participação voluntária em ONGs, Associações sem fins lucrativos e Comitês populares, reconhecidos em nível de Governo Municipal, Estadual e Federal, ou participação como mesário em eleições**, até o limite de 30 horas por atividade e até o limite de 100 horas no total;

XIII. **Realização da avaliação discente, disponibilizada anualmente pela CPA-UEM,** sendo que a cada ano a participação (validada pelo relatório disponibilizado pela Universidade) valerá 2 horas, e o limite total será de 10 horas;

XIV. **Cursar disciplinas extracurriculares, na área de Nutrição, ou áreas afins,** até o limite de 30 horas por disciplina cursada, e até o limite de 60 horas no total.

XV. **Atividades esportivas realizadas em campeonatos ou eventos similares**, até o limite de 10 horas por participação e até o limite de 30 horas no total.

Art. 2º Para cada atividade a ser computada como AAC, o acadêmico deve apresentar documentação que comprove a atividade, emitida pela entidade organizadora, contendo a respectiva assinatura do responsável.

Art. 3º Para reconhecimento dos estágios curriculares não obrigatórios, deverão ser respeitas as resoluções do Conselho Acadêmico do Curso de Nutrição e da UEM, assim como a legislação em vigor.

Art. 4º Esta resolução entra em vigor nesta data, revogadas as demais disposições em contrário.

ANEXO IV

REGULAMENTO DAS UNIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO (UCE) DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Art. 1º O presente Regulamento tem como objetivo normatizar as Unidades Curriculares de Extensão (UCE) do curso de Nutrição, afeto ao Departamento de Ciências Básicas da Saúde (DBS) do Centro de Ciências da Saúde (CCS), da Universidade Estadual de Maringá.

Art. 2º O curso de Nutrição apresenta a curricularização da extensão exercida apenas por disciplinas extensionistas, em todas as séries do curso, que devem ser apoiadas pela Coordenação Geral de Extensão do curso de Nutrição.

Art. 3º As atividades de extensão desenvolvidas nas disciplinas do curso de Nutrição devem ser vinculadas à Pró-Reitoria de Extensão e Cultura, por meio de Programas de Extensão, Projetos de Extensão, Projetos de Prestação de Serviços, Cursos de Extensão e Eventos de Extensão, conforme regulamentação do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEP).

Art. 4º A Coordenação Geral de Extensão do curso de Nutrição será exercida por um Coordenador, designado pelo DBS, sendo facultada a designação de um Coordenador Adjunto.

Art. 5ºÀ Coordenação Geral de Extensão compete as seguintes atribuições departamentais:

I - Apoiar os docentes das disciplinas extensionistas em suas atividades;

II -Organizar a oferta de atividades de extensão em cada disciplina, em conjunto com os docentes das disciplinas, por meio do Plano Anual de Atividades de Extensão do Curso, aprovando-o em reunião departamental do DBS e no Conselho Acadêmico do curso de Nutrição, para o início de cada ano letivo;

III -Acompanhar a integralização das atividades de extensão pelos acadêmicos, especialmente dos acadêmicos formandos;

IV - Acompanhar o fechamento das disciplinas extensionistas no sistema da Diretoria de Assuntos Acadêmicos, reportando ao DBS o número de alunos que não concluíram as disciplinas;

IV - Atuar no atendimento de acadêmicos e na interlocução com os coordenadores dos projetos e atividades de extensão vinculadas à PEC, para a emissão das cargas horárias dos discentes nos respectivos documentos;

VI - Divulgar oportunamente o rol de Atividades de Extensão Curricular oferecidas aos acadêmicos, encaminhando edital à Pró-Reitoria de Extensão e Cultura (PEC) para que publique as atividades em andamento, o número e o perfil das vagas e o período de inscrição;

Art. 6º As atividades de extensão devem integrar o calendário anual de atividade de extensão do curso de Nutrição.

Art. 7º A carga horária realizada em disciplinas extensionistas prevista no Projeto Político Pedagógico não poderá ser validada duplamente como Atividade Acadêmica Complementar (A.A.C.).

Art. 8 Os casos omissos devem ser atendidos pelo Conselho Acadêmico do Curso de Nutrição, ouvida a Coordenação Geral da Extensão do curso de Nutrição.

Art. 9º. Este Regulamento entra em vigor na data de sua publicação.