



**UNIVERSIDADE VALE DO RIO DOCE – UNIVALE  
NÚCLEO DA SAÚDE  
CURSO DE NUTRIÇÃO**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

**Governador Valadares / MG  
Dezembro/2018**

FUNDAÇÃO PERCIVAL FARQUHAR  
Universidade do Vale do Rio Doce - UNIVALE

Profª. Ms. Lissandra Lopes Coelho Rocha  
Reitora

Profª. Ms. Adriana de Oliveira Leite Coelho  
Pró-Reitora de Graduação

Profª. Ms. Kissila Zacché Lopes de Andrade  
Pró-Reitora de Pós-Graduação, Pesquisa e Extensão

Profª. Ms. Adriana de Oliveira Leite Coelho  
Assessora de Graduação

Profª. Drª. Elaine Toledo Pitanga Fernandes  
Assessora de Pesquisa e Pós-Graduação

Profª. Ms. Kissila Zacché Lopes de Andrade  
Assessora de Extensão e Pós-Graduação Lato Sensu

Rômulo Mafra de Oliveira  
Presidente da Comissão Própria de Avaliação - CPA

Profª. Enara Cristina Silva Glória Roberto  
Coordenadora do Curso de Nutrição

Núcleo Docente Estruturante – Curso de Nutrição

Profª Ms Tatiana Calavorty Lanna Pascoal

Profª Ms. Enara Cristina Silva Glória Roberto

Profª Ms. Eloisa Helena Medeiros Cunha

Profº Dr. Rafael Silva Gama

Profº Ms. Thalisson Artur Ribeiro Gomides

## SUMÁRIO

1. Apresentação.....	4
2. Dados do Curso.....	5
3. Histórico.....	6
4. Objetivo.....	7
5. Perfil do Egresso do Curso .....	8
6. Competências e Habilidades Específicas .....	9
7. Matriz Curricular .....	11
8. Estágio Supervisionado .....	13
9. Trabalho de Conclusão de Curso - TCC.....	14
10. Atividades Complementares - AC.....	15
11. Procedimentos Metodológicos.....	16
12. Avaliação da Aprendizagem.....	17
13. Extensão .....	18
14. Pesquisa.....	19
15. Avaliação - CPA .....	20
16. Laboratório Específicos .....	21
17. Considerações Finais .....	22
18. Perfil do Corpo Docente do Curso.....	23

## **1. APRESENTAÇÃO**

O Curso desde a sua criação pautou seu processo ensino-aprendizagem na Resolução CNE/CES Nº 5 de 7 de novembro de 2001, com ênfase na formação generalista tendo em vista as competências e habilidades profissionais. Sendo assim, o estudante é inserido em atividades multiprofissionais, promovendo a integração entre o ensino e a prática profissional.

O curso disponibiliza aos futuros profissionais a compreensão da realidade localregional, nos aspectos social, cultural e econômica a fim de preservar, promover e recuperar a saúde de grupos populacionais por meio da curricularização e dos projetos de extensão e de pesquisa.

## **2. DADOS DO CURSO**

**Nome do Curso/Habilitação:** Nutrição

**Endereço do Curso:** Campus Antônio Rodrigues Coelho – Campus II- UNIDADE SEDE: Rua Israel Pinheiro, nº 2000 – Bairro Universitário – CEP: 35020-220 – Governador Valadares/MG.

Telefone: PABx (33) 3279-5900

**Ato de Autorização (Reconhecimento, Renovação de Reconhecimento):** O curso é reconhecido pela Portaria SESU-Nº645, 09 de setembro de 2008 e a renovação de reconhecimento pela Portaria SERES Nº 348/2014, em 04 de junho de 2014.

**Modalidade do Curso:** Presencial

**Número de Vagas Autorizadas (Previstas):** 40

**Turno (s) de Funcionamento:** Noturno

**Número de estudantes por turma:** 40

**Regime de Matrícula:** Semestral

**Tempo Mínimo de Integralização:** 8 semestres

**Tempo Máximo de Integralização:** 12 semestres

**Carga horária do curso:** 3250 horas.

### **3. HISTÓRICO**

O curso de Nutrição foi criado pela Resolução do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE) Nº 02/2002, com oferta a partir de 2003, ampliando o campo de formação e atuação na área de saúde, conforme PDI da UNIVALE. Foi reconhecido pela Portaria SESU Nº 645, de 09 de setembro de 2008.

Dessa forma, reflexões e mudanças, sempre serão vivenciadas pelos docentes e discentes do Curso de Nutrição, com o objetivo de preparar profissionais para atuar em todos os níveis de atenção à saúde, com base no rigor científico, princípios éticos e legais para a transformação da realidade do seu meio, pautada na melhoria da qualidade de vida e na diversidade do ambiente e da cultura.

#### **4. OBJETIVO**

O curso de Nutrição tem como objetivo formar nutricionistas capacitados para atuar em diversas áreas, visando a segurança alimentar e a atenção dietética em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida da população. Sendo assim, o curso possibilita a formação de profissionais que possam atender as demandas do mercado nas áreas de Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva e Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição em Esporte e Exercício Físico, Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.

## **5. PERFIL DO EGRESSO DO CURSO**

Em consonância com o perfil institucional e com o exposto na Resolução CNE/CES Nº 5 de 7 de novembro de 2001, o perfil do estudante do curso de Nutrição da Univale propõe a formação do profissional generalista, humanista e crítico, comprometido com as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS). Este profissional estará apto para atuar e integrar grupos de pesquisa, visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas de conhecimentos em que a Alimentação e Nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde, com visão ampla dos determinantes do estado nutricional e suas implicações nos indivíduos e coletividades, sadios e enfermos.



## **6. COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS**

- I. Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- II. Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- III. Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- IV. Atuar em programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- V. Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- VI. Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- VII. Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- VIII. Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- IX. Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelos indivíduos e pela população;
- X. Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- XI. Reconhecer a saúde como direito e condições dignas de vida e atuar de forma a garantir a integridade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;

- XII. Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- XIII. Atuar em marketing de alimentação e nutrição;
- XIV. Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- XV. Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- XVI. Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e
- XVII. Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

## **7. MATRIZ CURRICULAR**

Administração em Serviços de Alimentação e Nutrição I

Administração em Serviços de Alimentação e Nutrição II

Alimentação e Nutrição do Escolar

Anatomia Humana Básica

Avaliação Nutricional I

Avaliação Nutricional II

Atividades Complementares

Bases do Exercício Profissional

Bioestatística

Bioquímica Geral

Bioquímica e Metabolismo

Biologia do Desenvolvimento

Bromatologia e Padrão de Identidade e Qualidade

Ciências do Homem

Citologia e Histologia

Composição de Alimentos

Dietética

Educação Nutricional

Epidemiologia

Estágio Curricular Supervisionado I- Alimentação Escolar

Estágio Curricular Supervisionado II- Nutrição em Saúde Pública

Estágio Curricular Supervisionado III-Serviços de Alimentação e Nutrição

Estágio Curricular Supervisionado IV- Nutrição Clínico Hospitalar

Farmacologia em Nutrição

Fisiologia Geral

Fisiologia em Nutrição

Gestão e Economia

Imunologia Geral

Leitura e Produção de Textos

Legislação Profissional, Ética e Bioética

Marketing em Nutrição- Optativa

Libras - Optativa

Metodologia da Pesquisa

Microbiologia Básica  
Microbiologia dos Alimentos  
Nutrição em Saúde Pública  
Nutrição Esportiva  
Nutrição Humana  
Nutrição Materno Infantil I  
Nutrição Materno Infantil II  
Parasitologia e Saneamento  
Patologia Básica  
Patologia da Nutrição e Dietoterapia I  
Patologia da Nutrição e Dietoterapia II  
Psicologia Social e Comunitária  
Química Geral e Química Orgânica  
Saúde Coletiva  
Técnica Dietética I  
Técnica Dietética II  
Terapia Nutricional  
Tecnologia dos Alimentos  
Tópicos Avançados em Nutrição  
Toxicologia dos Alimentos  
Trabalho de Conclusão de Curso

**TOTAL CARGA HORÁRIA:** 3200 horas

## **8. ESTÁGIO SUPERVISIONADO**

O Estágio Curricular Supervisionado (ECS) na UNIVALE visa assegurar a indissociabilidade entre teoria e prática, proporcionando ao estagiário o aprendizado de competências e habilidades próprias das atividades laborais, a contextualização curricular e a formação para a cidadania, com vistas à consolidação do perfil do egresso. Os estágios são realizados nos 6º, 7º e 8º períodos do Curso, conforme exigências da Resolução nº 5, de 07 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso (DCN) de Graduação em Nutrição.

O Estágio Curricular obedece às determinações da Lei Federal nº 11.788/2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes, às Diretrizes Curriculares Nacionais para o respectivo curso e a Resolução CFN Nº 600 que dispõe sobre orientação do nutricionista na supervisão de atividade prática e estágio supervisionado de estudantes dos diferentes níveis da formação profissional de Nutrição e à Resolução CONSEPE/UNIVALE nº 013/2007, que aprova norma regulamentadora do estágio na UNIVALE.

## **9. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - TCC**

Conforme DCN, no Curso de Graduação em Nutrição, o TCC é requisito obrigatório para a formação. Compreende a consolidação dos conhecimentos construídos durante o curso. O TCC será elaborado ao longo do último ano do curso, sob a orientação de docente qualificado na área de interesse do acadêmico e que faça parte do corpo docente da UNIVALE.

## **10.ATIVIDADES COMPLEMENTARES - AC**

As Atividades Complementares (AC) permitem a participação efetiva dos discentes no processo de sua formação, garantindo a oportunidade de escolha de conteúdos complementares coadunantes com as áreas nas quais deseja se aprofundar. Nessa concepção, os discentes são sujeitos ativos em seu processo de formação. O Regimento Geral da UNIVALE regulamenta as AC no Art. 196, tendo como finalidade o enriquecimento do processo ensino-aprendizagem por meio da complementação da formação social e profissional do discente. Essas atividades são caracterizadas pela flexibilidade no cumprimento da carga horária de dedicação do discente no decorrer do curso e contemplam ensino, pesquisa, extensão, conforme Projeto Pedagógico do Curso.

## **11. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS**

Atenta a metodologias de apropriação e construção do conhecimento, articulada com a iniciação científica e ampliando estímulo ao estudo e intervenção nas questões regionais, a UNIVALE orienta suas ações por critérios de qualificação do trinômio ensino-pesquisa-extensão, numa abordagem interdisciplinar, observando a flexibilidade e tomando como referência a avaliação continuada.

A adoção de uma dinâmica curricular integradora, considerando a interdisciplinaridade, ocorre tanto entre as disciplinas, quanto em estudos independentes, estágio extracurricular, monitoria e extensão.



## **12. AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM**

A UNIVALE preconiza que a avaliação deve ser formativa, considerando os conteúdos e competências construídos de forma individual e em grupo, identificando problemas de aprendizagem para implementar melhorias. A avaliação é constante, contínua e cumulativa. São adotados como critérios de avaliação a frequência às aulas (no mínimo 75% da carga horária) e o aproveitamento, no total de 100 pontos distribuídos (média para aprovação de 70%). Os resultados de verificação da aprendizagem do aluno, em pontos acumulados de 0 (zero) a 100 (cem), por componente curricular, representam a soma de atividades, trabalhos e provas, conforme o plano de ensino-aprendizagem estabelecido no Projeto Pedagógico do Curso e atendidas às regulamentações institucionais.

### **13.EXTENSÃO**

Durante o curso de nutrição os alunos terão a oportunidade de se vincularem aos seguintes projetos de extensão:

**Polo Integrado de Assistência Odontológica ao Paciente Especial (PAOPE)** – o Curso de Nutrição desenvolve atividades de avaliação nutricional, aconselhamento nutricional e dietético e acompanhamento do estado nutricional dos pacientes atendidos pela equipe multidisciplinar composta pelos cursos de Odontologia, Fisioterapia, Enfermagem, Farmácia e Psicologia. O polo conta com profissionais do Serviço Social e Terapia Ocupacional. Ainda é realizado atendimentos à pacientes acamados do município que não apresentam condição de deslocar-se até a instituição para realização dos atendimentos.

**Oficina Saberes e Sabores** – que abrange o público infantil, pré-adolescente e adolescente das escolas públicas e privadas do município de Governador Valadares e região. Tem como objetivo disseminar na comunidade escolar, informações sobre a promoção da saúde por meio da alimentação saudável.

**Ambulatório de Lesões** - o curso de Nutrição atua juntamente com as equipes de Enfermagem, Fisioterapia, Farmácia e um médico Angiologista. São desenvolvidas atividades de avaliação nutricional e aconselhamento dietético com o objetivo de auxiliar no tratamento de feridas crônicas.

**Anjos da Alegria** - acontece no Hospital Municipal de Governador Valadares e visa contribuir para a humanização e melhoria da qualidade da assistência prestada à comunidade.

## 14. PESQUISA

As pesquisas vinculadas ao Curso de Nutrição visam incentivar a iniciação científica; estimular o desenvolvimento de pesquisas multi e interdisciplinares; capacitar os recursos humanos para o desenvolvimento docente e científico; aprimorar o conhecimento científico e o atendimento às demandas do mercado de trabalho e da pós-graduação.

Nesse sentido, os projetos que possuem uma relação mais estreita com o curso de nutrição são:

“Estudo Clínico Epidemiológico laboratorial e nutricional das doenças gástricas associadas à infecção pelo *Helicobacter pylori* no Leste de Minas Gerais”.

“Juventude, Acautelamento e Saúde”, cuja linha de pesquisa é Território, saúde e sociedade, estando o Curso vinculado ao Grupo de Pesquisa Território, Ambiente, Saúde e Representações Sociais”.

“Hipertensão Arterial Sistêmica: identificação, práticas comportamentais e representações sociais da doença, cuja linha de pesquisa é Território, saúde e sociedade, estando o Curso vinculado ao Grupo de Pesquisa Território, Ambiente, Saúde e Representações Sociais”.

## **15. AVALIAÇÃO - CPA**

O processo de avaliação e acompanhamento do desenvolvimento institucional da UNIVALE tem como concepção basilar a Lei 10.861, de 14 de abril de 2004, que fundamenta o Sistema Nacional da Avaliação da Educação Superior – SINAES, na busca da melhoria da qualidade da Educação Superior, utilizando-se como variáveis os eixos ensino, pesquisa/iniciação científica e extensão, responsabilidade social, desempenho dos estudantes, gestão da Instituição, Corpo Docente e estrutura física, na perspectiva das melhorias e do aprimoramento da eficácia institucional, efetividade acadêmica social da afirmação da autonomia e da identidade institucional.

O levantamento das potencialidades e pontos a serem aperfeiçoados no Curso de Nutrição e da UNIVALE possibilita a tomada de decisão e correção de direcionamentos visando ao aprimoramento contínuo.

## **16.LABORATÓRIO ESPECÍFICOS**

O curso de nutrição apresenta laboratórios específicos, como os de :

- Técnica Dietética;
- Avaliação Nutricional,
- Bromatologia;
- Microbiologia de Alimentos.

Com essas estruturas disponíveis, os alunos do curso participam de aulas dinâmicas, possibilitando a construção e aplicação de diversos conhecimentos relacionados a área de Alimentação e Nutrição.

## **17. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A proposta do Curso de Nutrição, visa a formação de um profissional com perfil crítico, reflexivo, ético, generalista, dentre outras qualidades, estabelecendo novos marcos teóricos, priorizando o trabalho por competências, metodologias interativas e inovadoras, com conteúdo de relevância profissional e política.

Na perspectiva de dotar o discente de uma visão holística da Ciência da Nutrição e sua aplicação em instituições públicas e privadas, os docentes do Curso sempre buscam refletir sobre novas estratégias pedagógicas, além de promover atualizações curriculares com vistas a contemplar as demandas da contemporaneidade.

Dessa forma, reflexões e mudanças, sempre serão vivenciadas pelos docentes e discentes do Curso de Nutrição, com o objetivo de preparar profissionais para atuar em todos os níveis de atenção à saúde, com base no rigor científico, princípios éticos e legais para a transformação da realidade do seu meio, pautada na melhoria da qualidade de vida e na diversidade do ambiente e da cultura.

## 18.PERFIL DO CORPO DOCENTE DO CURSO

TABELA DO CORPO DOCENTE: 2018/2

<b>NOMES</b>	<b>Titulação</b>	<b>Regime de Trabalho</b>
Ana Clara de Alvarenga Morais	Mestre	Horista
Eloisa Helena Medeiros Cunha	Mestre	Parcial
Enara Cristina Silva Gloria Roberto	Mestre	Parcial
Imirene Lodi dos Santos	Especialista	Parcial
Layla Dutra Marinho Cabral	Doutor	Parcial
Lourimar Viana Nascimento Franco de Sousa	Doutor	Horista
Marli Elias Pereira	Especialista	Integral
Nayara Silva Alves	Mestre	Parcial
Paula Louisy Portella Werneck	Mestre	Parcial
Roberta Ribeiro de Andrade Nogueira	Mestre	Parcial
Tatiana Calavorty Lanna Pascoal	Mestre	Parcial
Thalisson Artur Ribeiro Gomides	Mestre	Integral
Zeina Calek Graize Trindade	Especialista	Horista