



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

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Governador Valadares / MG

2019

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 Dra. Bárbara Nery Enes

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 - 15	
10. Atividades Complementares - 17	
11. Procedimentos Metodológicos	18
12. Avaliação da Aprendizagem	19
13. Extensão	21
14. Pesquisa	23
15. Avaliação - 24	
16. Laboratório Específicos	25
17. Considerações Finais	27
18. Perfil do Corpo Docente do Curso	28

1. APRESENTAÇÃO

O Curso de Nutrição da UNIVALE efetiva sua importância no contexto universitário da região do Vale do Rio Doce, no Estado de Minas Gerais, uma vez que o mesmo vem participando, ao longo dos seus 18 anos, do processo de mudanças da realidade social e locorregional.

Do ponto de vista geoeconômico, o município de Governador Valadares é considerado estratégico e de fundamental importância para o desenvolvimento econômico da região, sendo o nono maior município do estado de Minas Gerais e o maior desta mesorregião, atendendo aproximadamente 51 municípios no seu entorno, o que representa cerca de 1.620.993 habitantes.

Tais municípios têm Governador Valadares como referência no atendimento hospitalar de média e alta complexidade, atenção secundária ampla e grande cobertura na atenção primária, justificando a formação de profissionais nutricionistas que atendam a demanda regional e local.

O cenário de saúde atual, com base no mapa estratégico delineado pela Gestão Municipal, evidencia grandes desafios a serem enfrentados, em especial na busca por melhorias de alguns indicadores de saúde, tais como, mortalidade materno-infantil, arboviroses e doenças crônicas não transmissíveis.

O curso de Nutrição vem atuando conjuntamente com os serviços públicos de saúde no atendimento à comunidade, em estágios nas diversas áreas da Secretaria Municipal de Saúde e Educação, no desenvolvimento de projetos de pesquisa e extensão. Dessa forma, o curso vem participando do processo de mudança da realidade social local, desenvolvendo ações que valorizam a prevenção e promoção da saúde.

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 e Portaria SERES Nº 111/2021, em 05 de fevereiro de 2021.

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.

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.

De 2003 até o ano de 2009, o curso foi ofertado no turno matutino e, a partir de 2010, passou a ser ofertado no turno noturno. Essa alteração ocorreu pelo fato de Governador Valadares/MG ser considerada município polo do Vale do Rio Doce, possibilitando um maior número de candidatos/estudantes, provenientes de outras localidades a darem continuidade a seus estudos no ensino superior, residindo e trabalhando em seus municípios de origem.

Atuando conjuntamente com os serviços públicos de saúde no atendimento à comunidade, em estágios nas diversas áreas da Secretaria Municipal de Saúde e Educação, no desenvolvimento de projetos de pesquisa e extensão, o curso vem participando do processo de mudança da realidade social local, desenvolvendo ações que valorizam a prevenção e promoção da saúde.

Por fim, ao longo desses anos o curso vem disponibilizando aos futuros profissionais a compreensão da realidade local e regional, nos aspectos social, cultural e econômica a fim de preservar, promover e recuperar a saúde de grupos populacionais do seu meio, através da extensão curricular, dos projetos de extensão e da pesquisa.

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 em Alimentação Coletiva; Nutrição Clínica; Nutrição em Esportes e Exercício Físico; Nutrição em Saúde Coletiva; Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos; Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão.

5. PERFIL DO EGRESSO DO CURSO

O perfil a ser desenvolvido nos egressos do curso de Nutrição abrange o desenvolvimento da autonomia intelectual, a busca pela aprendizagem continuada e por uma atuação positiva nas transformações sociais, especialmente no território de entorno.

Em consonância com esse perfil institucional e com o exposto na resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, o curso de Nutrição da UNIVALE propõe a formação de profissional Nutricionista generalista, humanista e crítico, comprometido com as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

O Profissional egresso é capacitado a conhecer e intervir sobre os problemas e situações de saúde-doença mais prevalentes no contexto epidemiológico nacional, com ênfase local e regional, identificando as dimensões biopsicossociais de seus determinantes. Assim como, estar apto a compreender e implementar Políticas de Saúde, atuando na organização e gestão dos serviços da Rede de Saúde com senso de responsabilidade social e compromisso com a cidadania, promotor da saúde integral, individual e coletiva. Proficiente no gerenciamento da força de trabalho, recursos e insumos necessários à resolutividade de demandas desafiadoras no mundo contemporâneo.

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

Avaliação Nutricional I

Avaliação Nutricional II

Atividades Complementares

Bases do Exercício Profissional

Bioestatística

Bioquímica Básica

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

Legislação Profissional, Ética e Bioética

Libras - Optativa

Marketing em Nutrição- Optativa

Metodologia da Científica

Microbiologia Básica

Microbiologia dos Alimentos
Nutrição em Saúde Pública
Nutrigenética - optativa
Nutrição Esportiva
Nutrição Geriátrica
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
Produção Discursiva: oralidade e escrita
Psicologia Social e Comunitária
Química Geral e Química Orgânica
Saúde Coletiva
Suporte Básico de Vida - Optativa
Técnica Dietética I
Técnica Dietética II
Terapia Nutricional
Tecnologia de Alimentos
Tópicos Avançados em Nutrição
Toxicologia dos Alimentos
Trabalho de Conclusão de Curso

TOTAL CARGA HORÁRIA: 3250 horas

8. ESTÁGIO SUPERVISIONADO

A UNIVALE entende o Estágio como oportunidade de integração do discente com o espaço de atuação, desenvolvimento acadêmico e profissional, possibilitando a realização de pesquisa, diagnósticos e soluções para problemas observados, com análise crítica e contextualizada da dinâmica da prática.

O Estágio Curricular Supervisionado (ECS) na UNIVALE é ato educativo supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, acadêmico e/ou profissional. 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.

No curso de Nutrição o Estágio Curricular é obrigatório, com carga horária de 650 horas, é requisito para aprovação e obtenção de diploma de Bacharel em Nutrição, sendo realizado no 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. Duas modalidades de estágio são contempladas no Curso de Nutrição: Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório (ECSO) e Estágio Curricular Supervisionado Não Obrigatório (ECSNO).

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 015/2015, que aprova a norma regulamentadora do estágio na UNIVALE.

Como parte do processo de formação do profissional Nutricionista, o ECSO articula a teoria e prática, promovendo a inserção do discente no mundo do trabalho. Realizado na Rede Municipal e Privada de Saúde de Governador Valadares, bem como na Rede Municipal de Educação.

O processo do estágio é planejado, executado e avaliado envolvendo o discente, o curso e a concedente, sendo que o acadêmico estagiário terá o acompanhamento do docente supervisor do curso e a supervisão do profissional Nutricionista do serviço onde se desenvolvem as atividades. A aprovação final do discente presume o cumprimento das normas regimentais da UNIVALE e o

desenvolvimento de competências e habilidades gerais e específicas do profissional nutricionista.

O Estagiário é coberto pelo seguro de acidentes pessoais da seguradora cujo contrato estiver vigente no período de estágio estabelecido na Clausula 2ª, sob as expensas da Fundação Percival Farquhar, entidade mantenedora da UNIVALE.

O Manual e o Regulamento do ECSO são apresentados e disponibilizados por meio eletrônico. Tais instrumentos são atualizados anualmente e aprovados previamente pelo colegiado do curso.

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, tendo como apoio as disciplinas: Leitura e Produção de Textos, Metodologia Científica; Tópicos Avançados em Nutrição e demais disciplinas específicas ligados à linha de pesquisa em desenvolvimento, estando presente na Matriz Curricular com carga horária destinada a sua execução.

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. Os projetos que envolverem pesquisa com seres humanos serão submetidos, previamente, à apreciação do Comitê de Ética e Pesquisa (CEP), pela plataforma Brasil. Os resultados dos estudos teóricos e empíricos são apresentados de acordo com as Normas Técnicas da ABNT e seguem o Manual de Trabalhos Acadêmicos da UNIVALE, em consonância com o Regulamento de TCC do curso.

A elaboração do TCC permite a valorização não só do conhecimento produzido e/ou reconstruído pelo discente, como também, estimular precocemente no discente o interesse pela pesquisa, a produção constante de trabalhos de cunho científico que enriqueça e instrumentalize o processo de trabalho profissional. Por sua vez, permite uma oportunidade de resolução de problemas teóricos e práticos de forma rigorosa e criativa do processo de cuidar.

Os trabalhos deverão ser pertinentes às áreas de atuação do profissional Nutricionista sendo as linhas de pesquisa para os TCC's escolhidas, a saber: Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Coletiva; Alimentação Coletiva; Nutrição em Esportes e Exercício Físico; Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.

O desenvolvimento do TCC acontece em cinco etapas: formulação do projeto; qualificação do projeto; execução da pesquisa; escrita em formato de artigo científico; e defesa em apresentação oral, dentro do rigor científico, com aprovação por banca examinadora.

Os artigos científicos produzidos no TCC serão encaminhados à Biblioteca e poderão ser publicados no Portal da UNIVALE, seção/Biblioteca ou encaminhados pelo docente para publicação em periódicos científicos, respeitando os direitos autorais, desde de que obtenha nota mínima de 80 pontos.

O detalhamento das normas de elaboração do TCC consta no Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso disponibilizado por meio eletrônico.

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.

As AC são componentes curriculares, cumpridas a cada período, totalizando 100 horas descritas na Matriz estabelecidas ao longo do curso. As AC possibilitam o reconhecimento por avaliação de habilidades e competências do acadêmico. Estimulando a prática de estudos independentes, transversais (sustentabilidade, diversidade, direitos humanos, ética e outros), opcionais, interdisciplinares, de permanente e contextualizada atualização profissional, sobretudo nas relações com o mundo do trabalho e integram às diversas peculiaridades locais e culturais.

De acordo com o estabelecido pelo curso de Nutrição, podem ser consideradas AC: monitorias regimentalmente estabelecidas, participação em projetos de extensão ou ações de intervenção social; como ouvinte ou apresentando trabalhos em seminários, simpósios, congressos, colóquios e encontros; em defesas de TCC ou de Mestrado; participação em cursos de curta duração; mini-cursos ou oficinas de atualização; realização de cursos de EAD; realização de estágios não obrigatórios; participação em projetos de pesquisa; participação em comissão organizadora de eventos científicos; como membro da direção ou coordenação em Órgãos de Representação Estudantil; entre outros.

O docente responsável pelas AC tem como atribuição orientar aos discentes sobre as normas que regem esse componente curricular, tais como, os grupos de atividades e suas respectivas modalidades e os critérios para o aproveitamento das horas. O detalhamento das regras de AC consta no Regulamento de Atividades Complementares, disponibilizado por meio eletrônico.

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

As atividades avaliativas adotadas no curso de Nutrição refletem os procedimentos de práticas interdisciplinares como Seminário Interdisciplinar e Atividade Modular. Sendo assim, os discentes são avaliados a partir de diferentes instrumentos, tais como: provas teóricas; apresentação de seminários; construção de artigos científicos, relatórios das aulas práticas, resenhas e resumos; desenvolvimento de projetos; estudos dirigidos; atividades práticas laboratoriais; análise e resolução de situações problema; trabalho de conclusão de curso; acompanhamento/avaliação global e outros.

Os conselhos de classe acontecem ao final de cada etapa avaliativa, possibilitando a intervenção docente diante dos rendimentos individuais ou coletivos, no atendimento às habilidades e competências propostas nos planos de ensino-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 expedidas, distribuídos da seguinte forma:

a) quanto às disciplinas:

- Vinte (20) pontos deverão ser distribuídos, proporcionalmente, ao longo do semestre, em Atividades Práticas Supervisionadas (APS), nos termos da Resolução CNE/CES nº3/2007, art. 2º, inciso II. No curso de Nutrição, o Colegiado deliberou que os pontos destinados às APS serão distribuídos no Seminário Interdisciplinar (10 pontos) e Atividade Modular (10 pontos).
- Oitenta (80) pontos deverão ser distribuídos em três etapas de atividades avaliativas a critério do professor nos seguintes termos: 1ª Etapa: 20 (vinte) pontos; 2ª Etapa: 30

(trinta) pontos; 3ª Etapa: 30 (trinta) pontos. O Acompanhamento/Avaliação Global, articulador dos conteúdos de cada período, representa 10 pontos e faz parte da terceira etapa de avaliação. Os resultados das avaliações teóricas e práticas são apresentados e discutidos com os discentes, retroalimentando o processo ensino-aprendizagem.

b) Atividades Complementares:

São avaliadas por meio de comprovação de participação efetiva nas atividades discriminadas em regulamento próprio.

c) Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório (ECSO):

No ECSO são realizadas avaliações sistemáticas, abordando os conhecimentos teóricos e práticos desenvolvidos nos diversos campos de atuação. Ao final de cada estágio os estudantes elaboram relatório e dependendo do estágio um portfólio das atividades desenvolvidas. Somente poderá ser considerado aprovado o discente que obtiver pontuação mínima de 70% e frequência integral no ECSO, conforme regulamento de estágio.

d) Trabalho de Conclusão de Curso (TCC):

É avaliado por uma banca examinadora cabendo ao discente a defesa perante a mesma, com distribuição de 100 pontos, sendo o aproveitamento mínimo 70%, com detalhamento dessas normas em regulamento próprio.

13. EXTENSÃO

O Curso de Nutrição estimula os discentes a participarem das ações de Extensão Universitária de modo a inseri-los, por meio da prática extensionista na realidade local e regional, bem como de incentivá-los a aprimorar seus conhecimentos por meio da educação continuada incentivando o desenvolvimento acadêmico/científico e à pesquisa.

Tomando por referência a Política de Extensão da Universidade Vale do Rio Doce – Univale que propõe que as ações extensionistas no curso de Nutrição sejam concebidas para incentivar a participação efetiva dos estudantes visando o desenvolvimento de competências e habilidades que contribuirão para a sua formação ética, política e profissional.

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

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.

Nutrindo o Saber - tem como objetivo atender pacientes com sobrepeso ou obesidade e comorbidades associadas. Além do atendimento nutricional são utilizadas estratégias como roda de conversa, palestras e oficinas culinárias como forma de proporcionar aos pacientes mudança de comportamento alimentar e dessa forma independência e segurança para a prática de hábitos alimentares saudáveis.

Centro de Atendimento Interdisciplinar de Geriatria e Gerontologia (CAIGE) : oferta serviços especializados a comunidade de idosos de Governador Valadares , tem como objetivo o desenvolvimento no discente da visão crítica e reflexiva, o respeito aos princípios éticos/bioéticos, morais e culturais do indivíduo e da coletividade.

Rede Solidária Natureza Viva : é um projeto de educação ambiental da Univale em parceria com a Associação de Catadores de Materiais Recicláveis Natureza Viva (Ascanavi) dando origem a uma proposta inovadora e de cunho social. O projeto desencadeia ações educativas que promovem a redução do consumo e a implantação da coleta seletiva sustentável em escolas e na Univale. No âmbito do curso de Nutrição as ações têm envolvido os proprietários e funcionários das cantinas Universitárias dos dois *Campi* com o objetivo de trabalhar as boas práticas de manipulação e o aproveitamento integral dos alimentos.

14. PESQUISA

O Curso de Nutrição está inserido na Linha de Pesquisa Território, Sociedade e Saúde, nas áreas temáticas Território da Saúde e Doença, Território da Violência e Vulnerabilidade e Ambiente e Sustentabilidade.

Desse modo, o curso de Nutrição fomenta a pesquisa, considerando ser uma ferramenta valiosa para intensificar as qualidades desejadas em um profissional de nível superior e além disso incentivar a formação com vocação acadêmica. Acreditamos que essa prática, possibilita ao estudante um amadurecimento de suas ideias, estímulo crítico e incentiva maior responsabilidade em relação ao meio e ao mundo.

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”.

“Avaliação imunológica e nutricional de crianças com idade escolar portadoras de infecções parasitárias em municípios do médio Rio Doce”.

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.

A avaliação do curso realizada pela CPA é anual e censitária e envolve discentes e docentes dos cursos de graduação. A CPA/Univale busca desenvolver uma cultura de avaliação, sensibilizando a comunidade acadêmica sobre a necessidade das avaliações, integrando-as aos processos de planejamento de ações futuras, fornecendo subsídios na esfera administrativa e pedagógica, a fim de promover o autoconhecimento e o aprimoramento da qualidade do ensino, da pesquisa, da extensão e da gestão.

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.

A última avaliação realizada pela CPA no curso de Nutrição permitiu verificar as potencialidades e pontos a serem aperfeiçoados. Os discentes apontaram as seguintes potencialidades do Curso de Nutrição como as principais: corpo docente, a coordenação e a infraestrutura especificamente os laboratórios, e como pontos a serem aperfeiçoados a infraestrutura das salas de aulas, os serviços como xérox, cantina, tesouraria, Setor de Estágio e segurança no campus.

16. LABORATÓRIO ESPECÍFICOS

Os laboratórios específicos do curso possibilitam a formação do estudante em práticas interdisciplinares e na inter-relação teoria/prática. Esses espaços são equipados e atendem às particularidades de cada disciplina ou grupo temático, contemplando profissionais habilitados para fornecer suporte técnico às atividades práticas de ensino, pesquisa e extensão.

Esses espaços são essenciais para que a Universidade cumpra seu papel de facilitar a produção de conhecimentos úteis a formação do egresso e a comunidade.

I Ambulatório de Nutrição

Objetivos	Possibilitar a prática de atendimentos dietoterápicos e acompanhamento nutricional de pessoas saudáveis e enfermas, de atletas e praticantes de atividade física. Além disso, propõe atender as aulas práticas das disciplinas Avaliação Nutricional I, Patologia da Nutrição, Dietoterapia I e II, Nutrição Materno – Infantil I e II e Nutrição Esportiva.
Localização	Bloco G5, no Campus II da UNIVALE.
Público alvo	Professores e estudantes do curso de Nutrição

II Laboratório de Técnica Dietética

Objetivos	Possibilitar o estudo das propriedades e procedimentos aos quais são submetidos os alimentos, servindo como suporte no processo ensino-aprendizagem. Serve como um espaço de sistematização e avaliação dos procedimentos aos quais os alimentos são submetidos durante o preparo para o consumo. Nele são estudadas as propriedades físico-químicas, formas de cocção adequadas para preservação do valor nutricional, aperfeiçoamento de novas técnicas de conservação de alimentos.
Localização	Bloco G05, no Campus II da UNIVALE.
Público alvo	Professores e alunos do Curso de Nutrição.

III Laboratório de Bromatologia

Objetivos	São desenvolvidas atividades relacionadas à meios de conservação, obtenção e produção de alimentos; Composição química e propriedades físicas para fins de identificação, conhecimento do valor nutricional e garantia dos padrões higiênicos dos alimentos; Estudo das alterações de alimentos e formas de evitá-las; Análise microscópica e sensorial dos alimentos. Atende as aulas práticas da disciplina Bromatologia e Padrão de Identidade e Qualidade.
Localização	Bloco D06, no Campus II da UNIVALE.

IV Laboratório de Microbiologia

Objetivos	Verificar a presença dos microorganismos indicadores dos alimentos.
Localização	Bloco D08, no Campus II da UNIVALE.
Público alvo	Professores e Alunos do Curso de 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.

Esse projeto estabelece novos marcos teóricos e prioriza o trabalho por habilidades e competências, metodologias interativas e inovadoras, com conteúdos 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: 2021/1

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL e TITULAÇÃO do CORPO DOCENTE				
NOME DO DOCENTE	TITULAÇÃO	Experiência Profissional (em anos)		
		Magistério Superior	Não Acadêmica	Regime de Trabalho na UNIVALE
Ana Maria Coutinho	Especialista	2 meses	12 anos	Parcial
Ana Clara de Alvarenga Morais	Mestre	4 anos	10 anos	Parcial
Aline Valéria de Souza	Mestre	6 anos	13 anos	Dedicação Integral
Bárbara Nery Enes	Doutora	8 anos e 7 meses	11 anos	Parcial
Eloisa Helena Medeiros Cunha	Mestre (doutoranda)	5 anos e 6 meses	11 anos	Parcial
Enara Cristina Silva Glória Roberto	Mestre	16 anos	25 anos	Parcial
Heloine Martins Leite	Mestre (doutoranda)	2 anos	08 anos	Horista
Joana Paula Altaíde	Especialista	9 anos	09 anos	Horista
Lauro César Maduro	Doutor	4 anos	0	Integral
Líbia Monteiro Martins	Mestre	3 anos e 6 meses	04 anos	Horista
Manoel Assad Espíndola	Mestre	4 anos	15 anos	Integral
Marli Elias Pereira	Especialista	43 anos	0	Dedicação Integral
Rafael Silva Gama	Doutor	9 anos	0	Dedicação Integral
Renata Greco de Oliveira	Mestre	18 anos	05 anos	Dedicação Integral
Roberta Ribeiro de Andrade Nogueira	Mestre	03 anos	11 anos	Parcial
Rosemary Souza Ferreira	Especialista	40 anos	0	Horista
Sheila Aparecida Ribeiro Furbino	Especialista	17 anos	29 anos	Dedicação Integral
Tatiana Calavorty Lanna Pascoal	Mestre	3 anos e 5 meses	14 anos	Parcial
Thalisson Artur Ribeiro Gomides	Doutor	7 anos	0	Dedicação Integral

Fonte: PLACAD 2021/1. Curso de Nutrição. Núcleo da Saúde. UNIVALE.