



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

RESOLUÇÃO Nº. 587, DE 23 DE MARÇO DE 2023.

Dispõe sobre o novo Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição - Bacharelado.

O CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E CULTURA DA FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, no uso de suas atribuições legais e considerando o Parecer nº 33, de 14 de março de 2023, da Câmara de Ensino de Graduação e o contido no Processo nº 23005.001786-2011-07, **RESOLVE**:

Art. 1º Aprovar o novo Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição - Bacharelado da Universidade Federal da Grande Dourados – UFGD.

Art. 2º O Curso de Nutrição, em respeito às normas superiores pertinentes à integralização curricular, obedece aos seguintes indicativos:

I - Carga Horária Mínima:

a) mínima CNE: 3.200 horas;

b) mínima da UFGD: 3.510 horas; e

c) Mínima da UFGD em horas – aula de 50 minutos: 4.212 horas aulas;

II - Tempo de Integralização em anos:

a) mínimo UFGD: 9 semestres/4,5 anos; e

b) máximo UFGD: 14 semestres/7 anos;

c) considerando o inciso IV do art. 2º da Resolução CNE/CES nº 2, de 18 de junho de 2007, excepcionalmente, o aluno do curso de Nutrição tem a possibilidade de integralizar o curso no tempo mínimo de 8 (oito) semestres, conforme justificativa no Projeto Pedagógico;

III - modalidade: Presencial;

a) oferta Carga Horária na modalidade de Educação a Distância: Não;

IV - regime de matrícula: semestral por componente curricular;

V - turno de funcionamento: Integral;

VI - número de vagas: 60 anuais;

VII - grau conferido: Bacharel em Nutrição.

Art. 3º Como parte integrante desta Resolução, como anexo I, constará a Estrutura Curricular do Curso de Nutrição - Bacharelado, composta de Componentes Curriculares/Disciplinas com carga horária e lotação nas Faculdades, Tabela de Pré-requisitos e Ementário.

Art. 4º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, com efeitos a partir do período letivo 2023-1 para todos os estudantes matriculados no curso.

§ 1º Aos estudantes que ingressaram no curso de Nutrição antes período letivo de 2023.1 aplicam-se as seguintes regras de transição:



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS**

I - excepcionalmente, os discentes que ingressaram no Curso de Graduação em Nutrição antes do semestre letivo de 2023.1 estão dispensados de cumprirem a carga horária de 432 horas referente às Atividades Acadêmicas Específicas do tipo "Atividades de Extensão". Entretanto a carga horária total do curso estabelecida pela Estrutura Curricular vigente deverá ser cumprida integralmente por todos os discentes matriculados, inclusive pelos que ingressaram antes do semestre letivo de 2023-1. Para o cumprimento da carga horária de "Atividades de Extensão", poderá ser utilizada carga horária de disciplinas eletivas e/ou optativas;

II - excepcionalmente, os discentes que ingressaram no Curso de Graduação em Nutrição antes do semestre letivo de 2023.1 e obtiveram aprovação nas disciplinas "Metodologia Científica" e "Metodologia para Trabalho de Conclusão de Curso" estão dispensados de cumprir a disciplina de "Bioestatística" (36 horas).

§ 2º A carga horária total do curso 4.212 horas aulas estabelecida pela Estrutura Curricular vigente deverá ser cumprida integralmente por todos os estudantes matriculados, inclusive os mencionados no parágrafo anterior.

**Prof.^a Claudia Gonçalves de Lima
Presidente em exercício**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

Anexo à Resolução CEPEC nº 587, de 23 de março de 2023.

CURSO DE NUTRIÇÃO – BACHARELADO

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO

| COMPONENTES CURRICULARES/DISCIPLINAS | CHT | CHP | CH Total | Lotação |
|--|-----|-----|----------|---------|
| DISCIPLINAS DE FORMAÇÃO COMUM À ÁREA | | | | |
| Bioquímica | 54 | 18 | 72 | FCS |
| Células | 18 | 18 | 36 | FCS |
| DISCIPLINAS ESPECÍFICAS DO CURSO | | | | |
| Alimentação Coletiva I | 36 | 18 | 54 | FCS |
| Alimentação Coletiva II | 54 | 18 | 72 | FCS |
| Anatomia Humana Aplicada à Nutrição | 54 | 18 | 72 | FCS |
| Avaliação Nutricional I | 36 | 36 | 72 | FCS |
| Avaliação Nutricional II | 36 | 36 | 72 | FCS |
| Bioestatística | 36 | - | 36 | FCS |
| Bioquímica da Nutrição | 54 | - | 54 | FCS |
| Composição de Alimentos | 36 | 18 | 54 | FCS |
| Educação Alimentar e Nutricional | 18 | 36 | 54 | FCS |
| Embriologia Humana | 36 | 0 | 36 | FCS |
| Epidemiologia | 36 | 18 | 54 | FCS |
| Ética Profissional e Bioética | 36 | - | 36 | FCS |
| Farmacologia | 54 | - | 54 | FCS |
| Fisiologia Humana I | 54 | 18 | 72 | FCS |
| Fisiologia Humana II | 54 | 18 | 72 | FCS |
| Fitoterapia | 36 | - | 36 | FCS |
| Fundamentos de Bromatologia | 36 | 18 | 54 | FAEN |
| Genética Humana | 36 | - | 36 | FCS |
| Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos | 36 | 18 | 54 | FCS |
| Histologia | 18 | 18 | 36 | FCS |
| Imunologia | 36 | 18 | 54 | FCS |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

| | | | | | |
|---|------------|------------|---------------|-----------------|----------------|
| Introdução à Nutrição Clínica | 36 | 18 | 54 | FCS | |
| Introdução ao Estudo da Alimentação e da Nutrição | 36 | 0 | 36 | FCS | |
| Marketing e Rotulagem Nutricional | 18 | 18 | 36 | FCS | |
| Metodologia Científica | 36 | 18 | 54 | FCS | |
| Microbiologia de Alimentos | 36 | 18 | 54 | FAEN | |
| Microbiologia Geral | 36 | 18 | 54 | FCBA | |
| Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente | 36 | 18 | 54 | FCS | |
| Nutrição e Dietética do Adulto | 36 | 36 | 72 | FCS | |
| Nutrição e Dietética do Idoso | 18 | 18 | 36 | FCS | |
| Nutrição e Dietética Materna e da Mulher | 36 | 18 | 54 | FCS | |
| Nutrição e Esportes | 18 | 18 | 36 | FCS | |
| Nutrição e Gastronomia | 18 | 36 | 54 | FCS | |
| Nutrição em Saúde Coletiva I | 36 | 18 | 54 | FCS | |
| Nutrição em Saúde Coletiva II | 36 | 18 | 54 | FCS | |
| Nutrição Humana | 54 | 18 | 72 | FCS | |
| Parasitologia | 36 | 18 | 54 | FCS | |
| Patologia da Nutrição e Dietoterapia I | 54 | 18 | 72 | FCS | |
| Patologia da Nutrição e Dietoterapia II | 54 | 18 | 72 | FCS | |
| Patologia da Nutrição e Dietoterapia III | 54 | 18 | 72 | FCS | |
| Patologia Geral | 18 | 18 | 36 | FCS | |
| Saúde da Comunidade | 18 | 18 | 36 | FCS | |
| Saúde e Nutrição de Povos Indígenas | 36 | 18 | 54 | FCS | |
| Técnica Dietética I | 36 | 36 | 72 | FCS | |
| Técnica Dietética II | 36 | 36 | 72 | FCS | |
| Tecnologia de Alimentos | 54 | 18 | 72 | FAEN | |
| COMPONENTES CURRICULARES DO TIPO ATIVIDADES ACADÊMICAS ESPECÍFICAS | | | | | |
| COMPONENTES CURRICULARES | CHT | CHP | CH EXT | CH Total | Lotação |
| Atividades Complementares | - | 54 | - | 54 | FCS |
| Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva | - | 252 | - | 252 | FCS |
| Estágio Supervisionado em Ciência de Alimentos | - | 126 | - | 126 | FCS |
| Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica | - | 252 | - | 252 | FCS |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

| | | | | | |
|--|------------|------------|-----------------|---------------------------|----------------|
| Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva | - | 252 | - | 252 | FCS |
| Trabalho de Conclusão de Curso I | 36 | - | - | 36 | FCS |
| Trabalho de Conclusão de Curso II | - | 36 | - | 36 | FCS |
| Atividades de extensão I | - | - | 72 | 72 | FCS |
| Atividades de extensão II | - | - | 72 | 72 | FCS |
| Atividades de extensão III | - | - | 72 | 72 | FCS |
| Atividades de extensão IV | - | - | 72 | 72 | FCS |
| Atividades de extensão V | - | - | 72 | 72 | FCS |
| Atividades de extensão VI | - | - | 72 | 72 | FCS |
| OPTATIVAS | | | | | |
| Disciplinas Optativas | CHT | CHP | CH Total | Previsão de oferta | Lotação |
| Análise sensorial de alimentos e bebidas | 18 | 18 | 36 | No máximo, a cada 2 anos | FCS |
| Alimentação Escolar | 18 | 18 | 36 | No máximo, a cada 2 anos | FCS |
| Atendimento em Nutrição Clínica Materno-infantil | - | 72 | 72 | Semestral | FCS |
| Atendimento em Nutrição Clínica do Adulto e do Idoso | - | 72 | 72 | Semestral | FCS |
| Atendimento em Nutrição Esportiva | - | 72 | 72 | No máximo, a cada 2 anos | FCS |
| Estudos Independentes | 18 | 18 | 36 | No máximo, a cada 2 anos | FCS |
| Gestão da Qualidade em Serviços de Refeições Fora do Lar | - | 36 | 36 | No máximo, a cada 2 anos | FCS |
| Libras – Língua Brasileira de Sinais | 54 | 18 | 72 | No máximo, a cada 2 anos | EAD* |
| Nutrição Clínica em Câncer | 18 | 18 | 36 | No máximo, a cada 2 anos | FCS |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

| | | | | | |
|---|----|----|----|--------------------------|-----|
| Nutrição em esportes e exercício físico: tópicos especiais | 18 | 18 | 36 | No máximo, a cada 2 anos | FCS |
| Obesidade: de estado nutricional a doença | 18 | 18 | 36 | No máximo, a cada 2 anos | FCS |
| Sistematização do cuidado nutricional em pacientes hospitalizados | 18 | 18 | 36 | No máximo, a cada 2 anos | FCS |
| Terapia Nutricional | 18 | 18 | 36 | No máximo, a cada 2 anos | FCS |
| Tópicos especiais em Nutrição em Saúde Coletiva | 18 | 18 | 36 | No máximo, a cada 2 anos | FCS |
| Vigilância Alimentar e Nutricional | 18 | 18 | 36 | No máximo, a cada 2 anos | FCS |

Para o atendimento ao Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005, a disciplina de LIBRAS deve ser oferecida como obrigatória (OBR) para todos os cursos de Licenciatura da UFGD e constar como optativa (OPT) nos cursos de Bacharelado, sendo que os alunos dos cursos de Bacharelado podem optar por matricularem-se nas turmas ofertadas pelos cursos de Licenciatura da UFGD.

RESUMO GERAL DA ESTRUTURA CURRICULAR

| COMPONENTE CURRICULAR | CH |
|---|-------|
| I - COMPONENTES CURRICULARES DO TIPO DISCIPLINA | |
| a) Disciplinas de Formação Comum à Área | 108 |
| b) Disciplinas Específicas do Curso | 2.520 |
| c) Carga Horária de Disciplinas Optativas | 72 |
| d) Carga Horária de Disciplinas Eletivas | 72 |
| Total de CARGA HORÁRIA DE DISCIPLINAS (A+B+C+D) | 2.772 |
| II - ATIVIDADES ACADÊMICAS ESPECÍFICAS – AAE | |
| a) Atividades Complementares | 54 |
| b) Estágio Supervisionado | 882 |
| c) Trabalho de Conclusão de Curso (TCC I e II) | 72 |
| d) ATIVIDADES ACADÊMICAS ESPECÍFICAS - ATIVIDADES DE EXTENSÃO | |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

| | |
|---|--------------|
| 1. Componentes curriculares específicos obrigatórios | 432 |
| 2. Parte da carga horária de disciplina | - |
| 3. Atividades de Extensão: participação do estudante em ações de extensão nas modalidades programa, projeto, curso, evento e prestação de serviços, com registro das atividades em componente curricular. | - |
| Total de ATIVIDADES ACADÊMICAS ESPECÍFICAS | 1.440 |
| CARGA HORÁRIA TOTAL em horas-aula (50 min) | 4.212 |
| CARGA HORÁRIA TOTAL em horas (60 mim) | 3.510 |

TABELA DE PRÉ-REQUISITOS

| DISCIPLINAS PRÉ-REQUISITOS | CH | DISCIPLINAS | CH |
|--|-----------|--|-----------|
| Avaliação Nutricional I | 72 | Avaliação Nutricional II | 72 |
| Bioquímica | 72 | Bioquímica da Nutrição | 54 |
| Nutrição e Dietética do Adulto | 72 | Nutrição e Dietética Materna e da Mulher | 54 |
| | | Nutrição e Dietética do Idoso | 36 |
| Alimentação Coletiva I | 54 | Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva | 252 |
| Alimentação Coletiva II | 72 | | |
| Nutrição em Saúde Coletiva I | 54 | Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva | 252 |
| Nutrição em Saúde Coletiva II | 54 | | |
| Patologia da Nutrição e Dietoterapia II | 72 | Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica | 252 |
| Patologia da Nutrição e Dietoterapia III | 72 | | |
| Tecnologia de Alimentos | 72 | Estágio Supervisionado em Ciência dos Alimentos | 126 |
| Fundamentos de Bromatologia | 54 | | |
| Trabalho de Conclusão de Curso I | 36 | Trabalho de Conclusão de Curso II | 36 |

TABELA DE EQUIVALÊNCIA

| EM VIGOR ATÉ 2015 | CH | A PARTIR DE 2016 | CH |
|---|-----------|---|-----------|
| Metodologia para Trabalho de Conclusão de Curso | 36 | Metodologia para Trabalho de Conclusão de Curso | 54 |
| Toxicologia, Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos | 54 | Higiene e Controle de Qualidade | 54 |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

| EM VIGOR ATÉ 2022 | CH | A PARTIR DE 2023 | CH |
|--|-----|--|-----|
| Atividades Complementares | 72 | Atividades Complementares | 54 |
| Bioquímica II | 54 | Bioquímica da Nutrição | 54 |
| Células | 72 | Células | 36 |
| | | Patologia Geral | 36 |
| Dietética | 72 | Nutrição e Dietética do Adulto | 72 |
| Epidemiologia | 72 | Epidemiologia | 54 |
| Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Pública | 252 | Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva | 252 |
| Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição | 252 | Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva | 252 |
| Farmacologia aplicada à Nutrição | 54 | Farmacologia | 54 |
| Formação do ser humano biológico | 72 | Genética Humana | 36 |
| | | Embriologia Humana | 36 |
| Gastronomia | 54 | Nutrição e Gastronomia | 54 |
| Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição | 54 | Alimentação Coletiva II | 72 |
| Introdução à Bromatologia | 54 | Fundamentos de Bromatologia | 54 |
| Introdução ao Estudo da Nutrição | 36 | Introdução ao Estudo da Alimentação e Nutrição | 36 |
| Metodologia Científica | 72 | Metodologia Científica | 54 |
| | | Bioestatística | 36 |
| Metodologia para Trabalho de Conclusão de Curso | 54 | Trabalho de Conclusão de Curso I | 36 |
| | | Bioestatística | 36 |
| Nutrição e Dietética em Geriatria | 36 | Nutrição e Dietética do Idoso | 36 |
| Nutrição e Saúde Pública | 54 | Nutrição em Saúde Coletiva I | 54 |
| Patologia da Nutrição e Dietoterapia I | 90 | Patologia da Nutrição e Dietoterapia I | 72 |
| | | Patologia da Nutrição e Dietoterapia II | 72 |
| | | Patologia da Nutrição e Dietoterapia III | 72 |
| Patologia da Nutrição e Dietoterapia II | 90 | Patologia da Nutrição e Dietoterapia I | 72 |
| | | Patologia da Nutrição e Dietoterapia | 72 |



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

| | | | |
|--|----|--|----|
| | | II | |
| | | Patologia da Nutrição e Dietoterapia III | 72 |
| Patologia da Nutrição e Dietoterapia III | 90 | Patologia da Nutrição e Dietoterapia I | 72 |
| | | Patologia da Nutrição e Dietoterapia II | 72 |
| | | Patologia da Nutrição e Dietoterapia III | 72 |
| Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição | 54 | Nutrição em Saúde Coletiva II | 54 |
| Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição | 72 | Alimentação Coletiva I | 54 |
| Saúde e Alimentação Indígena | 54 | Saúde e Nutrição de Povos Indígenas | 54 |
| Saúde da Comunidade | 54 | Saúde da Comunidade | 36 |
| Trabalho de Conclusão de Curso | 36 | Trabalho de Conclusão de Curso II | 36 |

EMENTÁRIO

Análise sensorial de alimentos e bebidas: Introdução, princípios e técnicas experimentais de análise sensorial de alimentos. Montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial. Recrutamento, seleção e treinamento de julgadores.

Alimentação Escolar: Legislações de regulamentação do Programa Nacional de Alimentação Escolar; Alimentação escolar no setor privado; Atribuições do nutricionista em Alimentação escolar pública e privada; Alimentação escolar e segurança alimentar e nutricional dos escolares; Controle social em Alimentação Escolar.

Atendimento em Nutrição Clínica Materno-infantil: Oportunizar o desenvolvimento de tarefas do nutricionista clínico, com ênfase na dietoterapia da área materno infantil (gestante; nutrízes; lactentes; crianças e adolescentes), aplicando o conhecimento teórico na prática clínica, favorecendo a integração do acadêmico com os pacientes e com o ambiente de trabalho. Ética profissional.

Atendimento em Nutrição Clínica do Adulto e do Idoso: Oportunizar o desenvolvimento de tarefas do nutricionista clínico, com ênfase na dietoterapia do adulto e do idoso, aplicando o conhecimento teórico na prática clínica, favorecendo a integração do acadêmico com os pacientes e com o ambiente de trabalho. Ética profissional.

Atendimento em nutrição esportiva: Aplicar o conhecimento teórico de nutrição esportiva na prática clínica visando a integração do acadêmico com o paciente por meio de avaliação clínica e nutricional, bioquímica, antropométrica e prescrição dietética para praticantes de atividade física de diferentes modalidades esportivas.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

Estudos Independentes: Apresentação de técnicas e métodos para facilitar a aprendizagem e a organização do estudo. Proporcionar tempo e espaço para o estudo independente (de interesse do discente), porém supervisionado por docente da graduação.

Gestão da Qualidade em Serviços de Refeições Fora do Lar: Princípios e elementos da qualidade e seus sistemas de gestão. Boas práticas de fabricação (BPFs). Procedimentos operacionais padronizados (POPs). Manual de boas práticas. Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC).

Nutrição Clínica em Câncer: Conceitos gerais de tratamento relevantes a todos os pacientes com câncer. Triagem e avaliação nutricional. Sarcopenia e funcionalidade. Necessidades de energia e macronutrientes. Perda de peso não-intencional no câncer. Indicações de terapia nutricional. Agentes fármaco-nutrientes. Terapia nutricional no paciente em tratamentos de quimioterapia, radioterapia, cirurgia e cuidados paliativos. Terapia nutricional em situações especiais e sobreviventes do câncer.

Nutrição em esportes e exercício físico: tópicos especiais: Temas emergentes sobre estratégias dietéticas e recursos ergogênicos nutricionais aplicados ao desempenho físico e esportivo em diferentes modalidades.

Obesidade: de estado nutricional a doença: Fisiologia e fisiopatologia da adiposidade corporal. Diagnóstico nutricional e médico para a adiposidade corporal. Estratégias medicamentosas, dietéticas e comportamentais para sustentar a perda de gordura corporal.

Sistematização do cuidado nutricional em pacientes hospitalizados: Cuidado de nutrição do paciente desde o momento da admissão até sua alta hospitalar. Triagem de risco nutricional, níveis de assistência de nutrição, avaliação do estado nutricional, diagnósticos de nutrição, intervenção nutricional, acompanhamento, gestão e comunicação. Ética profissional.

Terapia Nutricional: Aspectos teóricos e práticos da terapia nutricional oral, enteral e parenteral nas diversas condições de doenças. Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN).

Tópicos especiais em Nutrição em Saúde Coletiva: Temas atuais, inovadores e de interesse para a Nutrição na área de Saúde Coletiva. Avanços e desafios das Pesquisas Nacionais de Saúde, Alimentação e Nutrição.

Vigilância Alimentar e Nutricional: Vigilância Alimentar e Nutricional. Sistema de Informação em Saúde. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Monitoramento e cobertura dos marcadores de consumo alimentar saudável e não saudável. Monitoramento e cobertura do estado nutricional. Planejamento de intervenções no território a partir do diagnóstico alimentar e nutricional.

Bioquímica: Fundamentos de Bioquímica, água e biomoléculas. Estrutura, classificação, propriedades e funções dos carboidratos, lipídeos, aminoácidos, proteínas, enzimas, nucleotídeos e ácidos nucleicos e micronutrientes. Equilíbrio ácido-básico.

Células: Estrutura e função das células e seus componentes. Principais processos e alterações celulares durante a diferenciação celular, durante o seu ciclo de vida e frente às agressões.

Atividades de Extensão I: Extensão universitária para a transformação social. A formação do Nutricionista e sua relação com a saúde, o meio ambiente, a sociedade e o bem estar coletivo.

Atividades de Extensão II: Extensão universitária para a transformação social. A formação do Nutricionista e sua relação com a saúde, o meio ambiente, a sociedade e o bem estar coletivo.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

Atividades de Extensão III: Extensão universitária para a transformação social. A formação do Nutricionista e sua relação com a saúde, o meio ambiente, a sociedade e o bem estar coletivo.

Atividades de Extensão IV: Extensão universitária para a transformação social. A formação do Nutricionista e sua relação com a saúde, o meio ambiente, a sociedade e o bem estar coletivo.

Atividades de Extensão V: Extensão universitária para a transformação social. A formação do Nutricionista e sua relação com a saúde, o meio ambiente, a sociedade e o bem estar coletivo.

Atividades de Extensão VI: Extensão universitária para a transformação social. A formação do Nutricionista e sua relação com a saúde, o meio ambiente, a sociedade e o bem estar coletivo.

Alimentação Coletiva I: Conceito e características de Unidades Produtoras de Refeições (UPR), lactários e banco de leite humano. Planejamento físico-funcional incluindo dimensionamento e planejamento dos diferentes setores; planejamento da ambiência e das instalações; dimensionamento, especificação e aquisição de equipamentos, móveis e utensílios; dimensionamento de pessoal, definição de cargos. Ergonomia e segurança no trabalho no âmbito das UPR. Legislações específicas da área da Alimentação Coletiva. Promoção da saúde em Alimentação Coletiva. Sustentabilidade em serviços de Alimentação Coletiva.

Alimentação Coletiva II: Noções da Teoria Geral da Administração; ferramentas de gestão; gestão e controle do processo produtivo em UPR incluindo matérias-primas, recursos humanos, produção (processos e custos), atendimento ao cliente; destino de resíduos; garantia da qualidade: aspectos higiênico-sanitários, sensoriais e nutricionais. Planejamento de cardápios e de compras, aplicado ao Programa de Alimentação do Trabalhador e Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Anatomia Humana Aplicada à Nutrição: Conceitos e divisões da Anatomia. Variação Anatômica, Anomalia e Monstruosidade. Posição Anatômica, Planos de Delimitação e Secção. Anatomia dos Sistemas: Esquelético; Articular; Muscular; Circulatório; Respiratório; Digestório (partes infra e supra diafragmática); Urinário; Reprodutor (feminino e masculino); Sensorial; Endócrino e Nervoso.

Avaliação Nutricional I: Conceito de estado nutricional, cuidado nutricional, métodos de avaliação do estado nutricional. Avaliação nutricional clínica e coletiva. Avaliação nutricional pelo método objetivo de avaliação da composição corporal. Métodos indiretos e duplamente indiretos de avaliação da composição corporal. Avaliação da composição corporal pela técnica de antropometria em adultos, idosos, gestantes, crianças, adolescentes e em indivíduos com limitações físicas. Métodos emergentes de avaliação nutricional da composição corporal. Respeito aos corpos, aos seres humanos e suas diversidades.

Avaliação Nutricional II: Atendimento nutricional e o prontuário clínico. Anamnese e os métodos de avaliação nutricional. Avaliação nutricional pelo método objetivo de avaliação bioquímica. Avaliação nutricional pelos métodos subjetivos de avaliação clínica, física e dietética. Diagnóstico nutricional. Respeito aos corpos, aos seres humanos e suas diversidades.

Bioestatística: Conceitos básicos em bioestatística. Estatística descritiva e inferencial aplicadas às ciências da saúde.

Bioquímica da Nutrição: Introdução à Bioenergética e metabolismo. Metabolismo intermediário (anabolismo e catabolismo). Regulação do metabolismo energético e integração metabólica. Bioquímica endócrina. Distúrbios no metabolismo dos carboidratos. Distúrbios no metabolismo dos lipídios. Distúrbios no metabolismo dos aminoácidos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

Fundamentos de Bromatologia: Aplicações e análises físico-químicas em alimentos. Determinação da composição centesimal e de controle de qualidade de alimentos.

Composição de Alimentos: Grupos de alimentos e sua composição química (nutrientes e não-nutrientes): alimentos de origem animal e vegetal.

Embriologia Humana: Da gametogênese à formação do embrião e feto. Anexos embrionários.

Educação Alimentar e Nutricional: Educação Alimentar e Nutricional: conceitos, histórico e políticas públicas. Determinantes do comportamento alimentar. Estratégias educativas. Planejamento e desenvolvimento de ações educativas para indivíduos e/ou grupos populacionais nos diferentes campos de atuação do nutricionista.

Epidemiologia: Conceitos básicos, evolução histórica e áreas de aplicação da epidemiologia. Tipos de estudos epidemiológicos. Epidemiologia descritiva, analítica e clínica.

Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva: Atividade prática supervisionada de vivência e aprendizagem na área de alimentação coletiva, conduzida em Unidades Produtoras de Refeições que utilizam métodos e técnicas de gerenciamento para o atendimento nutricional de grupos populacionais sadios ou enfermos. Ética profissional.

Estágio Supervisionado em Ciência de Alimentos: Atividade prática supervisionada da aplicação dos conhecimentos teóricos de ciência de alimentos em indústrias de alimentos, serviço de atendimento ao consumidor, cozinhas experimentais e pontos de comercialização de alimentos. Ética profissional.

Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica: Atividade prática supervisionada da aplicação dos conhecimentos teóricos na área de nutrição clínica. Ética profissional.

Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva: Atividade prática supervisionada de vivência e aprendizagem na área de nutrição em saúde coletiva, conduzida na rede de Atenção Primária à Saúde do Sistema Único de Saúde e/ou no Programa de alimentação escolar da rede pública de ensino e/ou em equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional. Ética profissional.

Ética Profissional e Bioética: Ética e cidadania. Direitos Humanos. Compreensão histórica dos direitos humanos; Multiculturalismo e relativismo cultural; Movimentos sociais e cidadania; Desigualdades e políticas públicas; Democracia e legitimidade do conflito; Educação nas relações étnico-raciais. Bioética; Bioética e meio ambiente; Bioética nas relações da profissão e na ética no trabalho; Bioética aplicada à nutrição e humanização no atendimento. Respeito aos corpos, aos seres humanos e suas diversidades. Código de ética do nutricionista.

Farmacologia: Conceitos e divisões da farmacologia. Farmacocinética. Farmacodinâmica. Interação fármaco-nutrientes. Estudo das bases fisiológicas e farmacológicas de fármacos que atuam sobre o sistema nervoso, digestório e endócrino, com vistas à compreensão de suas aplicações terapêuticas e de seus efeitos adversos ou tóxicos.

Fisiologia Humana I: Estudo dos princípios fisiológicos gerais a partir do conceito central de homeostasia. Em cada um dos sistemas serão abordados a dinâmica de funcionamento, o controle da função e os aspectos integrativos na manutenção da homeostase. Bases da fisiologia celular. Fisiologia dos sistemas: nervoso, esquelético, muscular e cardiovascular.

Fisiologia Humana II: Estudo dos princípios fisiológicos gerais a partir do conceito central de homeostasia. Em cada um dos sistemas serão abordados a dinâmica de funcionamento, o controle da



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

função e os aspectos integrativos na manutenção da homeostase. Fisiologia dos sistemas: respiratório, excretor, digestório, endócrino e reprodutor.

Fitoterapia: Conceito e histórico da fitoterapia. Influências indígenas, africanas e europeias na fitoterapia no Brasil. Biodiversidade e sustentabilidade. Formas de apresentação e vias de administração dos fitoterápicos. Metabólitos secundários de vegetais: atividade biológica, toxicidade e interações com alimentos e medicamentos. Aplicação da fitoterapia pelo nutricionista e legislação pertinente.

Genética Humana: Introdução à genética. Genética molecular. Mutações gênicas e Aberrações cromossômicas.

Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos: Toxicologia de Alimentos. Boas práticas de fabricação. Análise dos perigos e pontos críticos de controle. Legislações sanitárias vigentes e suas aplicabilidades. Controle de qualidade como redutor do desperdício de alimentos e de substâncias poluentes do ambiente.

Histologia: Métodos e técnicas histológicas. Constituição dos tecidos fundamentais e suas variedades.

Imunologia: Células e órgãos do sistema imunológico. Mecanismos efetores da imunidade inata e adaptativa. Complexo principal de histocompatibilidade, processamento e apresentação de antígenos. Tolerância imunológica e autoimunidade. Imunodeficiências. Resposta imune contra microrganismos, tumores e transplantes. Ensaio imunológicos.

Introdução à Nutrição Clínica: Introdução à Dietoterapia. Avaliação nutricional de pacientes acometidos por doenças. Assistência nutricional. Humanização no atendimento. Respeito aos corpos, aos seres humanos e suas diversidades.

Introdução ao estudo da Alimentação e da Nutrição: Introdução à alimentação, suas transformações ao longo dos períodos históricos e repercussões sobre a saúde, a sociedade e o meio ambiente; dimensões e significados da alimentação. Histórico da ciência da Nutrição. A formação do nutricionista em consonância com as ciências sociais e humanas; áreas de atuação e perspectivas da profissão.

Marketing e rotulagem nutricional: Comportamento consumidor. Fundamentos de Marketing. Marketing de alimentos / nutricional. Conceito de embalagem, rótulo, rotulagem nutricional, informação nutricional, informação nutricional complementar. Panorama internacional da rotulagem nutricional de alimentos. Legislações pertinentes à área.

Metodologia Científica: Conceito, tipos e etapas do trabalho acadêmico.

Microbiologia de Alimentos: Alterações microbiológicas em alimentos. Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano em alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Microrganismos deterioradores e patogênicos em alimentos. Técnicas microbiológicas para a detecção de microrganismos em alimentos e investigação de surtos epidemiológicos.

Microbiologia Geral: Estudo das bactérias, fungos e vírus quanto ao aspecto: estrutural, fisiológico como também o ciclo de vida e atuação destes microrganismos na etiologia de infecções e intoxicações.

Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente: Nutrição e Dietética no período da infância: lactentes, pré-escolares, escolares e na adolescência a nível individual e coletivo, no contexto



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

biológico e social da população. Humanização no atendimento. Políticas e Programas em atenção ao Direito Humano à Saúde, Alimentação e Nutrição.

Nutrição e Dietética do Adulto: DRI's: avaliação e planejamento de cardápios, necessidades e recomendações de nutrientes. Guias alimentares. Guia Alimentar para a População Brasileira. Aplicação das diretrizes para elaboração de dietas e cardápios individuais para o adulto saudável. Porções, medidas caseiras e listas de substituições de alimentos. Programas e ferramentas para cálculo de cardápios. Vegetarianismo, veganismo e dietas da moda.

Nutrição e Dietética do Idoso: Fisiologia do envelhecimento. Nutrição do idoso: avaliação nutricional, recomendações e necessidades nutricionais, planejamento dietético individual, educação nutricional. Atendimento ambulatorial do idoso. Humanização no atendimento. Estatuto do idoso. Nutrição em situações especiais (mais comuns) dos idosos.

Nutrição e Dietética Materna e da Mulher: Alimentação e doenças comuns da mulher e no ciclo gravídico-puerperal no contexto biológico e social da população. Aleitamento Materno. Humanização no atendimento.

Nutrição e Esportes: Fisiologia do exercício; Bioenergética; Suplementação nutricional no esporte; Estratégias e diretrizes de intervenção nutricional para esportistas e atletas.

Nutrição e Gastronomia: Estudo da gastronomia: tendências e atualidades. História da gastronomia no Brasil e em outros países. Alimentos utilizados nas culinárias do mundo: noções básicas de gastronomia. Noções básicas dos pratos típicos e ingredientes. Construções culturais e simbólicas da alimentação. Enologia. Cultura e culinária afro-brasileira e indígena.

Nutrição em Saúde Coletiva I: Transição demográfica, epidemiológica e nutricional. Perfil alimentar e nutricional da população brasileira; Epidemiologia dos distúrbios nutricionais. Desertos alimentares. Sindemia global. Vigilância alimentar e nutricional. Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição voltadas à Desnutrição e às deficiências de Micronutrientes. Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição voltadas ao Sobrepeso e Obesidade.

Nutrição em Saúde Coletiva II: Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição: conceitos básicos e históricos e as áreas de atuação do nutricionista. Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) e a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN). Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Programa Bolsa Família (PBF)/Auxílio Brasil. Programa de Aquisição de Alimentos (PAA). Equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional. Agenda local e global das Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição. Direitos humanos e o Direito humano à alimentação e nutrição adequadas.

Nutrição Humana: Estudo sobre o papel dos nutrientes e da energia na manutenção adequada dos processos metabólicos, considerando a promoção da alimentação saudável e sustentável de indivíduos e populações.

Patologia Geral: Estudo dos mecanismos básicos da patologia geral, respostas do organismo aos diferentes agressores, lesões celulares reversíveis e irreversíveis. Transtornos inflamatórios, reparo tecidual e distúrbios circulatórios. Noções básicas de neoplasias e doenças nutricionais.

Parasitologia: A relação parasito-hospedeiro e suas implicações na saúde. Principais aspectos das parasitoses causadas por protozoários, helmintos e artrópodes. Alterações provocadas no processo



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

nutricional do hospedeiro. Medidas utilizadas para evitar a contaminação humana por parasitos presentes nos alimentos.

Patologia da Nutrição e Dietoterapia I: Sistematização do cuidado de Nutrição. Nutrição nas situações de obesidade e síndrome metabólica, cirurgia bariátrica e metabólica, dislipidemias, hipertensão arterial sistêmica, diabetes mellitus, doenças da tireoide, anemias e transtornos alimentares. Assistência nutricional humanizada. Respeito e valorização ao corpo, ao ser humano e suas diversidades.

Patologia da Nutrição e Dietoterapia II: Terapia nutricional. Nutrição nas situações de doenças do trato digestório, glândulas anexas, alergias e intolerâncias alimentares, desnutrição e sarcopenia. Assistência nutricional humanizada. Respeito e valorização ao corpo, ao ser humano e suas diversidades.

Patologia da Nutrição e Dietoterapia III: Nutrição nas situações de câncer, HIV/AIDS, terapia intensiva no paciente grave, pré e pós-cirúrgico, doenças renais, eventos cardiovasculares, insuficiência cardíaca, doenças pulmonares. Assistência nutricional humanizada. Respeito e valorização ao corpo, ao ser humano e suas diversidades.

Saúde da Comunidade: Saúde como um direito Constitucional. Sistema Único de Saúde. Redes de Atenção à Saúde. Política Nacional de Atenção Básica. Política Nacional de Promoção à Saúde. Intersetorialidade/Interprofissionalidade/Interfaces na Estrutura e organização dos territórios e equipamentos sociais. Educação ambiental: análise da influência do ambiente na organização dos territórios e do SUS.

Saúde e Nutrição de Povos Indígenas: História e cultura indígena. História, estrutura e organização da saúde indígena no Brasil. Política Nacional de Atenção à Saúde dos Povos Indígenas. Saúde, alimentação e nutrição de povos indígenas. Direitos humanos e direito humano à alimentação e nutrição adequada.

Técnica Dietética I: Pesos e medidas: importância e técnicas. Receitas e termos. Estudo das características físico-químicas de gorduras; cereais e derivados; leite e derivados; ovos; hortaliças e frutas, abordando as implicações dos procedimentos de seleção, pré-preparo e preparo sobre os aspectos sensoriais e nutricionais. Plantas alimentícias não convencionais. Plantas regionais. Cálculo do valor nutritivo (total e porção), fator de correção, índice de conversão, índice de reidratação e custos. O papel da técnica dietética para evitar desperdício de alimentos. Alimentos e sustentabilidade.

Técnica Dietética II: Estudo das características físico-químicas de carnes, aves e pescados; leguminosas; oleaginosas; infusões e bebidas; massas; açúcares e doces; caldos e sopas; molhos e condimentos, abordando as implicações dos procedimentos de seleção, pré-preparo e preparo sobre os aspectos sensoriais e nutricionais. Cálculo do valor nutritivo (total e porção), fator de correção, índice de conversão, índice de reidratação e custos. O papel da técnica dietética para evitar desperdício de alimentos. Alimentos e sustentabilidade.

Tecnologia de Alimentos: Princípios do processamento de alimentos de origem vegetal e animal. Conservação de alimentos pelo uso do calor e do frio. Principais alterações causadas nos alimentos em função do processamento. Tendências e novas tecnologias de conservação de alimentos. O papel sustentável da tecnologia de alimentos.

Trabalho de Conclusão de Curso I: Elaboração do projeto do Trabalho de Conclusão de Curso.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS**

Trabalho de Conclusão de Curso II: Elaboração e defesa do Trabalho de Conclusão de Curso.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

Emitido em 23/03/2023

**RESOLUÇÃO CEPEC - ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E CULTURA Nº 188/2023 - SOC (11.01.03.05) -
SOC (11.01.03.05)
(Nº do Processo: 23005.001786/2011-07)**

(Assinado digitalmente em 03/05/2023 15:02)

CLAUDIA GONCALVES DE LIMA

VICE-REITOR - TITULAR

CHEFE DE UNIDADE

VRTR (11.01.02)

Matrícula: 2058359

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **188**, ano: **2023**, tipo: **RESOLUÇÃO CEPEC - ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E CULTURA**, data de emissão: **02/05/2023** e o código de verificação: **0dc088f87c**