



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

RESOLUÇÃO Nº. 776, DE 21 DE SETEMBRO 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 128, de 12 de setembro 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 Fundação 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.

§ 1º Aos estudantes que ingressaram no curso de Nutrição antes do 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, dos Eixos Comuns à Universidade (REUNI), e carga horária excedente de disciplinas obrigatórias;

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); e

III - excepcionalmente, os discentes que ingressaram no Curso de Graduação em Nutrição antes do semestre letivo de 2023.1, incluindo-se os concluintes em 2023-1, estão dispensados de cumprirem a carga horária de 72 horas de optativas, e poderão aproveitar carga horária excedente de disciplinas eletivas, carga horária de disciplinas dos Eixos Comuns à Universidade (REUNI) e carga horária excedente de disciplinas obrigatórias.

§ 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.

Art. 5º Fica revogada a Resolução CEPEC nº 587, de 23 de março de 2023.

**Prof.ª Dra. Cláudia Gonçalves de Lima
Presidente em exercício**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

Anexo à Resolução CEPEC nº 776, de 21 de setembro 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
Introdução à Nutrição Clínica	36	18	54	FCS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

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
Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde	-	252	-	252	FCS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

Coletiva					
Trabalho de Conclusão de Curso I	36	-	-	36	FCS
Trabalho de Conclusão de Curso II	-	36	-	36	FCS
Atividades de extensão	-	-	432	432	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
Nutrição em esportes e exercício físico: tópicos	18	18	36	No	FCS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

especiais				máximo, a cada 2 anos	
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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

b) Estágio Supervisionado	882
c) Trabalho de Conclusão de Curso (TCC I e II)	72
d) ATIVIDADES ACADÊMICAS ESPECÍFICAS - ATIVIDADES DE EXTENSÃO	
1. Componentes curriculares específicos obrigatórios	-
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.	432
Total de ATIVIDADES ACADÊMICAS ESPECÍFICAS	1.440
CARGA HORÁRIA TOTAL em horas-aula (50 min)	4.212
CARGA HORÁRIA TOTAL em horas (60 min)	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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

EM VIGOR ATÉ 2022	CH	A PARTIR DE 2023	CH
Toxicologia, Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos	54	Higiene e Controle de Qualidade	54
Alimentação Escolar (Eletiva)	36	Alimentação Escolar (Optativa)	36
Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas (Eletiva)	36	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas (Optativa)	36
Atividades Complementares	72	Atividades Complementares	54
Atendimento em Nutrição Clínica I (Eletiva)	72	Atendimento em Nutrição Clínica Materno-infantil (Optativa)	72
Atendimento em Nutrição Clínica II (Eletiva)	72	Atendimento em Nutrição Clínica Materno-infantil (Optativa)	72
Atendimento em Nutrição Clínica III (Eletiva)	72	Atendimento em Nutrição Clínica do Adulto e do Idoso (Optativa)	72
Atendimento em Nutrição Clínica IV (Eletiva)	72	Atendimento em Nutrição Clínica do Adulto e do Idoso (Optativa)	72
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
Gestão da Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição (Eletiva)	36	Gestão da Qualidade em Serviços de Refeições Fora do Lar (Optativa)	36
Introdução à Bromatologia	54	Fundamentos de Bromatologia	54
Introdução ao Estudo da Nutrição	36	Introdução ao Estudo da Alimentação e Nutrição	36



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

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	90	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	72
Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	90	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
Terapia Nutricional (Eletiva)	36	Terapia Nutricional (Optativa)	36
Trabalho de Conclusão de Curso	36	Trabalho de Conclusão de Curso II	36
Vigilância em Nutrição	36	Vigilância Alimentar e Nutricional	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; nutrizes; 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

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.

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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

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: 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.

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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

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 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

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 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.



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

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 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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

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.

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 21/09/2023

**RESOLUÇÃO CEPEC - ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E CULTURA Nº 416/2023 - SOC (11.01.03.05) -
SOC (11.01.03.05)
(Nº do Processo: 23005.001786/2011-07)**

(Assinado digitalmente em 22/09/2023 16:01)

CLAUDIA GONCALVES DE LIMA

REITOR - SUBSTITUTO

VICE-CHEFE DE UNIDADE

RTR (11.01)

Matrícula: 2058359

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufgd.edu.br/documentos/> informando seu número: **416**, ano: **2023**, tipo: **RESOLUÇÃO CEPEC - ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E CULTURA**, data de emissão: **22/09/2023** e o código de verificação: **911e8a58cb**