



Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição

Centro de Ciências da Natureza (CCN) – campus
Lagoa do Sino - Universidade Federal de São Carlos
(UFSCar)

Maio de 2026

Comissão de Elaboração

Prof. Dr. Naaman Francisco Nogueira Silva - Centro de Ciências da Natureza (CCN) –
Universidade Federal de São Carlos (UFSCar)

Prof.^a Dra. Elaine Gomes da Silva – Departamento de Medicina (DMed) – Universidade Federal
de São Carlos (UFSCar)

Prof.^a Dra. Isabelle Cristina de Oliveira Neves - Centro de Ciências da Natureza (CCN) –
Universidade Federal de São Carlos (UFSCar)

Dra. Júlia d’Almeida Francisquini – Departamento de Química – Universidade Federal de Juiz de
Fora (UFJF)

Prof. Dr. Ângelo Luiz Fazani Cavallieri - Centro de Ciências da Natureza (CCN) – Universidade
Federal de São Carlos (UFSCar)

Prof. Dr. Dennys Esper Corrêa Cintra – Faculdade de Ciências Aplicadas (FCA) - Universidade de
Campinas (Unicamp)

Prof.^a Dra. Natalie Marinho Dantas - Faculdade de Engenharia de Alimentos (FEA) -
Universidade de Campinas (Unicamp)

Prof. Dr. Wolney Lisboa Conde – Faculdade de Saúde Pública (FSP) – Universidade de São Paulo
(USP)

Prof.^a Dra. Carla de Oliveira Barbosa Rosa – Departamento de Nutrição e Saúde (DNS) –
Universidade Federal de Viçosa (UFV)

Prof.^a Dra. Vanessa Dias Capriles – Instituto de Saúde e Sociedade (ISS) – Universidade Federal
de São Paulo (Unifesp)

Prof.^a Dra. Aline Rissato Teixeira – Faculdade de Saúde Pública (FSP) – Universidade de São
Paulo (USP)

Sumário

PARTE I. CONCEPÇÃO E IDENTIDADE	5
1.	5
2.	8
3.	10
4.	11
5.	16
6.	17
7.	19
PARTE II. ORGANIZAÇÃO PEDAGÓGICA E ACADÊMICA	20
8.	21
9.	83
10.	90
11.	92
12.	97
13.	100
14.	102
15.	104
PARTE III. GOVERNANÇA E AVALIAÇÃO DO CURSO	50
16.	106
17.	107
18.	110
19.	111
PARTE IV. CONDIÇÕES INSTITUCIONAIS DE IMPLEMENTAÇÃO	57

20. 113

21. 115

22. 117

Bibliografia geral 67

ANEXO I. Audiência Pública e diálogo com o território 70

ANEXO II – Necessidades de investimento em infraestrutura 77

PARTE I. CONCEPÇÃO E IDENTIDADE

Esta parte reúne os referenciais institucionais, territoriais e acadêmicos que orientaram a concepção e a estruturação do Curso de Graduação em Nutrição da UFSCar – campus Lagoa do Sino, bem como seus objetivos formativos e o perfil do egresso.

1. Apresentação da proposta

O Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de São Carlos (UFSCar), a ser implantado no Centro de Ciências da Natureza (CCN) - campus Lagoa do Sino, nasce da compreensão do alimento como elemento central para o desenvolvimento humano, social e territorial. A proposta do curso está alinhada às Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES nº 2/2025)¹, aos princípios e diretrizes para a formação em saúde estabelecidas pelo Conselho Nacional de Saúde (Resolução CNS nº 569/2017)² e à Lei nº 8.234/1991³ que regulamenta a profissão de nutricionista no Brasil. Esses marcos normativos estabelecem que a formação do nutricionista deve ser generalista, crítica, ética e humanista, orientada para a promoção da alimentação adequada e saudável, para a segurança alimentar e nutricional e para a atuação em políticas públicas, no Sistema Único de Saúde (SUS) e nos diferentes contextos relacionados aos sistemas alimentares.

Diante desse cenário, a elaboração do presente Projeto Pedagógico de Curso contou com a atuação de uma comissão que integrou docentes do curso de Engenharia de Alimentos da UFSCar e professores de instituições brasileiras de reconhecida trajetória na área de Nutrição, incluindo a Universidade Federal de Viçosa (UFV), a Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP), a Universidade Estadual de Campinas (UNICAMP), a Universidade de São Paulo (USP) e a Universidade Federal de Juiz de Fora (UFJF). A participação desses docentes ocorreu de forma colaborativa e voluntária, permitindo que a construção do curso incorporasse experiências acadêmicas consolidadas nessas instituições, ao mesmo tempo em que preservasse a identidade, os valores e as diretrizes institucionais do campus Lagoa do Sino e da UFSCar.

A criação do curso de Bacharelado em Nutrição na Universidade Federal de São Carlos (UFSCar) fundamenta-se na crescente importância da alimentação e da nutrição como componentes essenciais para a promoção da saúde, prevenção de doenças, melhoria da qualidade de vida e desenvolvimento sustentável da sociedade. Nas últimas décadas, o Brasil e o mundo têm vivenciado profundas

transformações no perfil alimentar e epidemiológico da população, marcadas pela coexistência de diferentes formas de má nutrição, pelo aumento da prevalência das doenças crônicas não transmissíveis, pelo envelhecimento populacional, pelas mudanças nos sistemas de produção e consumo de alimentos e pelos desafios relacionados à segurança alimentar e nutricional. Esse cenário evidencia a necessidade de formação de profissionais capacitados para compreender a complexidade das relações entre alimentação, saúde, ambiente, cultura, economia e sociedade, atuando de forma ética, crítica e fundamentada em evidências científicas.

Nesse contexto, a formação do nutricionista assume papel estratégico para atender às demandas da sociedade contemporânea, tanto no âmbito da atenção à saúde quanto nas áreas de alimentação coletiva, saúde pública, nutrição clínica, esportiva, pesquisa, ensino, indústria de alimentos e inovação tecnológica. A atuação desse profissional extrapola o cuidado individual, contribuindo para a formulação, implementação e avaliação de políticas públicas, para a promoção da alimentação adequada e saudável, para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada e para o fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional. Dessa forma, o curso deverá proporcionar uma formação generalista, humanista, crítica e reflexiva, pautada na integração entre ensino, pesquisa e extensão, na interdisciplinaridade e no compromisso com os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS), em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de Nutrição.

A criação do curso também reforça o compromisso da UFSCar com a formação de profissionais altamente qualificados e socialmente comprometidos, capazes de responder aos desafios científicos, tecnológicos e sociais relacionados à alimentação e à nutrição. Ao integrar diferentes áreas do conhecimento e estimular a articulação entre ensino, pesquisa, extensão e inovação, o curso contribuirá para a produção e difusão do conhecimento científico, para o desenvolvimento de soluções voltadas às necessidades da população e para a formação de profissionais preparados para atuar em equipes multiprofissionais, respeitando a diversidade cultural, os princípios éticos e os valores da cidadania.

Desta forma, o curso foi concebido em consonância com a vocação institucional do campus Lagoa do Sino, cuja criação foi orientada pelos princípios do desenvolvimento territorial sustentável, da segurança alimentar e nutricional e da valorização da agricultura familiar. De fato, o campus tem como característica estruturante a centralidade do alimento como eixo de articulação entre ensino, pesquisa e extensão, dialogando com diferentes áreas do conhecimento e com os desafios contemporâneos relacionados à produção, ao acesso e ao consumo de alimentos.

A região em que o campus está inserido, na região sudoeste do estado de São Paulo, é composta majoritariamente por municípios de pequeno porte, muitos deles marcados por fragilidades socioeconômicas e por desafios relacionados à organização dos serviços de saúde e alimentação (IBGE Cidades, 2026)⁴. Ao mesmo tempo, trata-se de um território caracterizado por expressiva atividade agropecuária, com presença simultânea de grandes sistemas produtivos, agricultura familiar diversificada e importantes áreas de preservação ambiental⁵. Nesse cenário, convivem diferentes formas de produção de alimentos, desde cadeias agroindustriais altamente tecnológicas até sistemas artesanais e familiares, responsáveis pela produção de alimentos *in natura* e por alimentos tradicionais típicos da cultura alimentar local.

Essa diversidade produtiva e sociocultural, associada à rica biodiversidade regional e à presença de áreas naturais protegidas, configura um ambiente singular para a formação de profissionais capazes de compreender os sistemas alimentares em sua complexidade. Nesse sentido, o curso de Nutrição da UFSCar - campus Lagoa do Sino foi concebido para formar nutricionistas comprometidos com a promoção da saúde, com o direito humano à alimentação adequada e com o desenvolvimento regional sustentável.

A proposta pedagógica do curso fundamenta-se na integração entre ensino, pesquisa e extensão e na inserção progressiva dos estudantes em cenários reais de prática. Em consonância com as diretrizes da formação em saúde no Brasil, a formação busca promover forte articulação entre universidade, serviços públicos e comunidade, fortalecendo o diálogo com as redes locais de saúde, educação e segurança alimentar. Assim, ao longo do curso, os estudantes serão estimulados a compreender as múltiplas dimensões da alimentação e nutrição humana — biológicas, sociais, culturais, econômicas e ambientais — desenvolvendo competências para atuar tanto no cuidado nutricional individual quanto nas ações coletivas de promoção da saúde, educação alimentar e gestão de sistemas alimentares.

Nesse sentido, vale ressaltar que o presente Projeto Pedagógico foi construído a partir do diálogo com a sociedade e com nutricionistas atuantes no território, por meio de audiência pública realizada pela UFSCar - campus Lagoa do Sino em abril de 2026. O encontro evidenciou demandas regionais relacionadas à segurança alimentar e nutricional, alimentação escolar, saúde pública e valorização da cultura alimentar local, além de reforçar a importância da integração entre universidade, serviços públicos e municípios da região para o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa, extensão e estágio. A escuta da comunidade foi fundamental para incorporar ao PPC demandas e especificidades regionais apontadas por nutricionistas e representantes do setor público e privado, especialmente das áreas de saúde e educação, contribuindo para uma proposta formativa mais conectada às realidades e necessidades do território.

A organização curricular do curso reflete as especificidades do campus e as estratégias de implantação gradual da formação. Nos primeiros semestres, há maior ênfase em disciplinas relacionadas às ciências dos alimentos, às bases biológicas da nutrição e aos sistemas alimentares, aproveitando a infraestrutura acadêmica existente e a integração com cursos já consolidados na área de alimentos no campus Lagoa do Sino, como Engenharia de Alimentos e Engenharia Agrônômica. Progressivamente, o currículo amplia o foco para os campos específicos da nutrição, incluindo nutrição clínica, saúde coletiva, gestão de serviços de alimentação e educação alimentar e nutricional. Essa estrutura busca articular os conhecimentos sobre alimentos e sistemas produtivos com a prática profissional do nutricionista, permitindo que o estudante compreenda, desde o início da formação, as relações entre produção de alimentos, alimentação da população, saúde coletiva e sustentabilidade. Outro elemento estruturante do curso é o compromisso com a formação territorialmente referenciada. Os estudantes serão incentivados a desenvolver atividades acadêmicas em diálogo direto com as realidades locais, participando das atividades curriculares de extensão, ações em escolas, unidades de saúde, programas públicos de alimentação e iniciativas comunitárias relacionadas à segurança alimentar e nutricional.

Ao mesmo tempo, a proposta pedagógica prevê a possibilidade de ampliação dos cenários formativos por meio da integração com o campus São Carlos da UFSCar no último ano do curso. Nessa etapa, os estudantes poderão realizar estágios em estruturas consolidadas da área da saúde do campus São Carlos, como Hospital Universitário de São Carlos (HU-UFSCar), Unidade de Saúde Escola (USE), Unidade de Simulação UFSCar, Unidades Básicas de Saúde (UBS), Unidades de Saúde da Família (USF), Centro de Especialidades Médicas (CEME), entre outros, permitindo o aprofundamento das competências clínicas e profissionais em ambientes de maior complexidade.

O curso também incorpora de forma transversal temas contemporâneos relevantes para a formação profissional, como inovação, empreendedorismo, comunicação em saúde, uso crítico de tecnologias digitais e aplicação de ferramentas de inteligência artificial no campo da alimentação e nutrição. Esses elementos visam preparar o egresso para atuar em um cenário profissional em constante transformação, marcado por novas demandas sociais, tecnológicas e ambientais.

2. Identificação do curso

- Curso: Graduação em Nutrição.
- Modalidade oferecida: Bacharelado em Nutrição.

- Título acadêmico conferido: Bacharel em Nutrição.
- Início de funcionamento: previsão em início de 2027.
- Ato interno criação do curso: Resolução CONSUNI 159/2025 - aprova a criação do curso de Bacharelado em Nutrição, no campus Lagoa do Sino da UFSCar⁶.
- Ato de reconhecimento: Portaria do Ministério da Educação (MEC).
- Modalidade de ensino: Presencial.
- Regime de matrícula: Anual.
- Tempo de duração: 5 (cinco) anos.
- Carga horária total: 4200 horas (em conformidade com a Resolução CNE/CES nº 2, de 15 de agosto de 2025)
- Carga horária de estágio obrigatório: 1050 horas
- Carga horária de Atividades Curriculares de Extensão: 420 horas
- Carga horária de Trabalho de Conclusão de Curso: 120 horas (TCC I - 60 horas; TCCII - 60 horas).
- Número de vagas oferecidas: 40 vagas anuais
- Turno de funcionamento: Noturno* (o 5º ano será realizado prioritariamente em período diurno devido à necessidade de estágios presenciais).
- Tempo de integralização mínimo: 5 anos.
- Tempo de integralização máximo: 9 anos.
- Forma de ingresso: Sistema de Seleção Unificada (SISU/MEC).
- Local de funcionamento:
- Universidade Federal de São Carlos – UFSCar, Campus Lagoa do Sino, Rodovia Lauri Simões de Barros, Km 12 – Bairro Aracaçu, CEP 18290-000 – Buri/SP.
- Universidade Federal de São Carlos - UFSCar, Campus de São Carlos, Rodovia Washington Luís, km 235 - SP-310, São Carlos - SP, CEP 13565-905.
- E-mail da coordenação de curso: a definir.
- Site institucional do curso: a definir – hospedado no domínio www.ufscar.br ou no portal do Campus Lagoa do Sino.

3. Fundamentação legal

O presente Projeto Pedagógico de Curso encontra respaldo inicialmente na Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, especialmente no que se refere à consagração da dignidade da pessoa humana como fundamento da República (art. 1º, III)⁷ e aos objetivos fundamentais do Estado brasileiro, entre os quais se incluem a construção de uma sociedade livre, justa e solidária, a promoção do desenvolvimento nacional, a erradicação da pobreza e a redução das desigualdades sociais e regionais, bem como a promoção do bem de todos, sem preconceitos ou quaisquer formas de discriminação (art. 3º). O curso também dialoga diretamente com os direitos sociais previstos no art. 6º da Constituição, entre eles educação, saúde e alimentação, pilares centrais desta proposta formativa. Ademais, observa o princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão que orienta a atuação das universidades públicas brasileiras (art. 207). Para além desse marco constitucional, o curso encontra-se em consonância com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei 9.394/1996)⁸ assim como as legislações e normativas específicas que regulam a formação e a atuação profissional do nutricionista, as quais são apresentadas a seguir.

- Constituição da República Federativa do Brasil de 05 de outubro de 1998⁷.
- Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996 - Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional⁸.
- Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991 - Regulamenta a profissão de Nutricionista³.
- Resolução nº 02 da Câmara de Ensino Superior do Conselho Nacional de Educação, de 15 de agosto de 2025 - Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição¹.
- Resolução nº 569 do Conselho Nacional de Saúde, de 8 de dezembro de 2017 - Princípios Gerais para as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação da Área da Saúde².
- Parecer 576 de 27 de junho de 2023 do Conselho Nacional de Educação - Revisão da Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira⁹.
- Lei nº 8.080 de 19 de setembro de 1990 - Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes (“Lei do SUS”)¹⁰.

O Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de São Carlos também se orienta, no âmbito institucional, pelos documentos normativos que regulam a organização acadêmica da Universidade. Nesse sentido, sua concepção e estrutura curricular observam as diretrizes estabelecidas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFSCar, no Regimento Geral da universidade, no Regimento Geral dos Cursos de Graduação e no Estatuto de criação da Universidade Federal de São Carlos, garantindo alinhamento com os princípios institucionais, com a organização acadêmica da instituição e com as políticas de ensino, pesquisa e extensão que orientam a atuação da Universidade.

4. Informações institucionais

4.1 A Universidade Federal de São Carlos

A Universidade Federal de São Carlos (UFSCar) foi criada pela Lei nº 3.835, de 13 de dezembro de 1960¹¹, instituída como fundação pública federal pelo Decreto nº 62.758, de 22 de maio de 1968¹², e iniciou suas atividades acadêmicas em 1970, com a implantação de seu primeiro campus na cidade de São Carlos, no interior do estado de São Paulo. Desde sua criação, a instituição desempenha papel relevante na interiorização do ensino superior público federal e na formação de recursos humanos altamente qualificados. Ao longo de sua trajetória, a UFSCar consolidou-se como uma universidade de forte vocação científica e acadêmica, reconhecida nacionalmente pela qualidade de seus cursos e pela expressiva produção de conhecimento. Atualmente, a Universidade possui campi nas cidades de São Carlos, Araras, Sorocaba, Buri (chamado de Lagoa do Sino), e segue em processo contínuo de expansão acadêmica, com ampliação de cursos, incluindo a implantação de um novo campus na cidade de São José do Rio Preto. A UFSCar atua nas mais diversas áreas do conhecimento, mantendo como princípios estruturantes a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, a promoção da educação pública gratuita e de qualidade e o compromisso com o desenvolvimento científico, tecnológico e social do país.

Em termos de estrutura acadêmica, a UFSCar apresenta indicadores expressivos de formação e produção de conhecimento¹³. Em 2024, a Universidade ofertava 68 cursos de graduação presenciais, além de uma estrutura consolidada de pós-graduação composta por 35 cursos de doutorado, 47 cursos de mestrado acadêmico, 13 cursos de mestrado profissional e 98 cursos de pós-graduação lato sensu. O corpo discente ultrapassa 23 mil estudantes, considerando aproximadamente 12.360 estudantes na graduação presencial, 522 na graduação a distância, 2.266 no doutorado, 2.144 no mestrado acadêmico, 396 no mestrado profissional e cerca de 6.072 estudantes em cursos de pós-graduação lato sensu. A

UFSCar conta ainda com cerca de 1.268 docentes do ensino superior, majoritariamente doutores em regime de dedicação exclusiva, e aproximadamente 957 servidores técnico-administrativos, responsáveis pelo suporte às atividades acadêmicas e administrativas. No campo da produção científica, a UFSCar mantém forte inserção nacional e internacional, registrando anualmente em torno de 2400 artigos científicos indexados na base Scopus e 2100 na Web of Science, o que evidencia a relevância de sua contribuição para o avanço do conhecimento científico.

As diretrizes estratégicas da Universidade são orientadas pelo Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2024–2028¹⁴, que enfatiza a formação acadêmica de excelência, o fortalecimento da produção científica e tecnológica, a ampliação da inserção social da Universidade e o compromisso com o desenvolvimento regional sustentável. O documento destaca a importância da integração entre universidade e sociedade, da promoção da interdisciplinaridade e da formação de profissionais capazes de atuar frente a desafios contemporâneos relacionados à sustentabilidade, às desigualdades sociais e à inovação científica e tecnológica. Nesse contexto, a criação do Curso de Graduação em Nutrição no Campus Lagoa do Sino alinha-se diretamente às diretrizes institucionais ao propor a formação de profissionais qualificados para atuar nos campos da alimentação e saúde pública em estreita interação com a região sudoeste do estado de São Paulo. Ofertado em período noturno e articulado com redes locais de saúde, educação e produção de alimentos, o curso busca ampliar o acesso ao ensino superior público e contribuir para a formação de profissionais qualificados e comprometidos com o desenvolvimento sustentável, a segurança alimentar e a promoção da saúde da população.

4.2 O campus Lagoa do Sino da UFSCar

O Campus Lagoa do Sino da Universidade Federal de São Carlos (UFSCar) foi formalmente instituído em 2013, no município de Buri (SP), com início de suas atividades acadêmicas em 2014. Implantado a partir da doação da Fazenda Lagoa do Sino pelo escritor Raduan Nassar, o campus ocupa uma área de aproximadamente 643 hectares, dos quais parte significativa é destinada à produção agrícola e pecuária em menor escala, constituindo-se como um espaço singular de integração entre ensino, pesquisa, extensão e atividades produtivas. Inicialmente, as estruturas originais da fazenda foram adaptadas para abrigar salas de aula, laboratórios e setores administrativos. Ao longo da última década, foram construídas novas edificações destinadas tanto à consolidação produtiva da fazenda quanto ao desenvolvimento das atividades acadêmicas. Atualmente, o campus conta com 14.700 m² de área

construída, incluindo pavilhões de aula, laboratórios didáticos, unidades de pesquisa e extensão, ambulatório e outras instalações administrativas.

Localizado geograficamente no município de Buri, o campus mantém estreita relação com o município vizinho de Campina do Monte Alegre, ao qual se conecta inclusive por infraestrutura ciclovária (rodovia e ciclovias pavimentadas). Desde sua criação, o campus estruturou sua oferta acadêmica com os cursos de Engenharia Agrônoma, Engenharia Ambiental e Engenharia de Alimentos (iniciados em 2014), seguidos pelos cursos de Ciências Biológicas e Administração (implantados em 2016). Ao longo de pouco mais de uma década de funcionamento, o campus também avançou na consolidação da pós-graduação, contando atualmente com dois cursos de mestrado (Conservação da Fauna e também Conservação e Sustentabilidade), ampliando sua capacidade de formação e produção de conhecimento.

A criação do Campus Lagoa do Sino está diretamente associada à missão de contribuir para o desenvolvimento sustentável de uma região do Estado de São Paulo conhecida popularmente como “sudoeste paulista”. Ainda que não exista uma definição legal sobre esse termo, o sudoeste paulista abrange, em grande medida, os municípios que compõem a bacia do Alto Paranapanema, configurando um território predominantemente formado por municípios de pequeno porte, com indicadores socioeconômicos inferiores à média estadual em aspectos como renda, escolarização, oportunidades de trabalho e acesso aos serviços de saúde⁴. Apesar dos avanços recentes na ampliação da oferta de ensino superior público, esses desafios ainda persistem, caracterizando um território que demanda políticas públicas estruturantes e formação de profissionais qualificados comprometidos com a realidade local, e com possibilidade de atuação nos próprios municípios do entorno¹⁵.

Paralelamente às fragilidades socioeconômicas e estruturais, a região apresenta forte vocação agropecuária, com destaque para a produção agrícola, pecuária e florestal, e.g. Itapetininga e Itapeva, as duas maiores cidades da região, figuram consistentemente entre os dez maiores “PIB” agrícolas do estado de São Paulo (valor da produção agropecuária) de acordo com o Instituto de Economia Agrícola (IEA) do Estado de São Paulo¹⁶. De forma coerente com sua vocação, há também a presença de grandes indústrias de transformação de produtos agropecuários, incluindo alimentos e celulose. Esse cenário é caracterizado ainda pela coexistência de sistemas produtivos distintos: de um lado, cadeias agroindustriais intensivas e altamente tecnológicas; de outro, uma agricultura familiar diversificada, representativa e responsável pela produção de alimentos in natura e tradicionais, fortemente vinculados às culturas alimentares locais¹⁵. Além dessa dinâmica produtiva, a região apresenta elevada relevância ambiental, com elevada presença de remanescentes de vegetação nativa, diversas unidades de conservação, recursos hídricos

expressivos e ecossistemas relativamente preservados, configurando um território de alta biodiversidade e potencial estratégico para o desenvolvimento sustentável¹⁵.

O alimento e a alimentação assumem, portanto, papel central na organização social, econômica e ambiental do sudoeste paulista. Seja na perspectiva da produção agropecuária em larga escala, seja na dinâmica da agricultura familiar e dos sistemas alimentares locais, ou ainda na valorização de produtos tradicionais e da sociobiodiversidade, a temática alimentar atravessa de forma estruturante o território. Ao mesmo tempo, persistem desafios importantes relacionados à qualidade da alimentação, ao acesso a alimentos saudáveis e à organização das políticas públicas de alimentação e nutrição, especialmente em municípios de menor porte, com repercussões diretas nas condições de saúde da população e na organização das ações de saúde pública.

Diante desse cenário, o campus Lagoa do Sino-UFSCar tem se consolidado como um espaço estratégico de formação, pesquisa e extensão voltado à compreensão e transformação dessas dinâmicas. Sua proposta acadêmica está orientada para a integração entre conhecimento científico e demandas sociais, com forte articulação com o setor público, com produtores rurais, com agroindústrias e com a sociedade civil. Cabe aqui ressaltar que o campus Lagoa do Sino foi concebido, desde sua criação em 2013, para se estruturar baseado em três pilares centrais: desenvolvimento regional sustentável, soberania e segurança alimentar, e agricultura familiar. Curiosamente, quando, em 2015, a Assembleia Geral da ONU adotou, no âmbito da Agenda 2030¹⁷, os 17 Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS), os três pilares do campus Lagoa do Sino mostraram-se amplamente representados nesses objetivos, o que demonstra que, se o campus se guiar por seus pilares, estará caminhando na direção correta diante das mudanças enfrentadas na atualidade.

Assim, a perspectiva de expansão do campus, com a criação de três novos cursos de graduação - Nutrição, Psicologia e Pedagogia, previstos para funcionamento no período noturno - reforça seu compromisso com a ampliação do acesso ao ensino superior público e com a formação de profissionais em áreas estratégicas para o desenvolvimento regional. Destaca-se que, apesar da relevância do tema da alimentação para o território, não há, atualmente, oferta de curso de graduação em Nutrição por instituições públicas na região, evidenciando uma lacuna formativa importante. Portanto, a consolidação do campus Lagoa do Sino ao longo de sua primeira década de existência reafirma seu papel como indutor de desenvolvimento territorial sustentável, sendo o alimento, a alimentação e suas interfaces com a saúde pública e os sistemas alimentares eixos estruturantes tanto da realidade regional quanto das estratégias acadêmicas e institucionais desenvolvidas pela UFSCar.

4.3 Estrutura de saúde e alimentação do campus São Carlos da UFSCar

O Campus São Carlos da UFSCar dispõe de uma rede consolidada de equipamentos e serviços de saúde que será estrategicamente utilizada no quinto ano do Curso de Nutrição, especialmente durante os estágios obrigatórios. Essa articulação intercampi amplia os cenários formativos dos estudantes e assegura experiências práticas em contextos de maior complexidade assistencial, complementando a formação territorialmente referenciada desenvolvida nos quatro primeiros anos no campus Lagoa do Sino.

4.3.1 Unidade de Simulação em Saúde (USS)

A Unidade de Simulação em Saúde do Campus São Carlos é um laboratório didático voltado à formação prática de estudantes da área da saúde, incluindo graduação, pós-graduação e residências. Sua metodologia baseia-se na simulação realística, com uso de manequins, atores e cenários controlados, permitindo que os estudantes desenvolvam habilidades clínicas e de comunicação antes da inserção plena nos ambientes reais de prática. Para o curso de Nutrição, a USS poderá ser utilizada em atividades de simulação de atendimento nutricional, consultas dietoterápicas e situações de cuidado interprofissional.

4.3.2 Unidade de Saúde Escola (USE)

A Unidade de Saúde Escola é um serviço ambulatorial vinculado à UFSCar que presta atendimento à população de São Carlos por meio de equipe multiprofissional, integrando formação acadêmica e prestação de serviços ao SUS. Para o Curso de Nutrição, a USE constituirá campo prioritário de estágio curricular obrigatório, especialmente nos eixos de Nutrição Clínica Ambulatorial e Saúde Coletiva. Nesse espaço, os estudantes poderão desenvolver competências de avaliação nutricional, diagnóstico, prescrição dietética, educação alimentar e nutricional e acompanhamento de indivíduos com doenças crônicas. A recente aprovação do Centro Especializado de Reabilitação tipo III (CER-III) na USE amplia as possibilidades formativas, especialmente nas interfaces com a reabilitação nutricional. A USE também acolherá estágios não obrigatórios e atividades de ensino, pesquisa e extensão.

4.3.3 Restaurante Universitário de São Carlos (RU-UFSCar)

O Restaurante Universitário do Campus São Carlos é um serviço de alimentação institucional de grande porte, vinculado às políticas de assistência estudantil da UFSCar. O serviço oferece refeições nutricionalmente planejadas para a comunidade universitária, operando sob responsabilidade técnica de nutricionistas e em conformidade com normas de qualidade sanitária e nutricional. Para o curso de

Nutrição, o RU constitui campo essencial para o estágio curricular obrigatório na área de Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), possibilitando ao estudante vivência em planejamento de cardápios, controle higiênico-sanitário, gestão de equipes, sustentabilidade e administração de serviços de alimentação de grande escala. Estágios não obrigatórios e projetos de pesquisa também poderão ser desenvolvidos nesse espaço.

4.3.4 Colégio de Aplicação (CAU-UFSCar)

O Colégio de Aplicação da UFSCar é uma unidade de educação infantil que atende crianças de aproximadamente 3 meses a 5 anos e 11 meses, vinculada ao Campus São Carlos. Estruturado com base nas diretrizes nacionais de educação infantil, integra as dimensões do educar, cuidar e brincar. Para o curso de Nutrição, o CAU representa um cenário formativo relevante para atividades nos eixos de Nutrição Materno-Infantil e Saúde Coletiva, possibilitando o desenvolvimento de competências relacionadas à alimentação na primeira infância, avaliação do estado nutricional, acompanhamento do crescimento e desenvolvimento e promoção de práticas alimentares saudáveis em contexto institucional. A unidade poderá ser utilizada para estágios obrigatórios e não obrigatórios, além de atividades de extensão e projetos de pesquisa.

4.3.5 Hospital Universitário de São Carlos (HU-UFSCar)

O Hospital Universitário Prof. Dr. Horácio Carlos Panepucci é uma unidade acadêmica da UFSCar integrante da Rede de Hospitais Universitários Federais (HUFs), gerido pela Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares (EBSERH). Com 135 leitos distribuídos em clínica médica, cirurgia, saúde mental, internação pediátrica, UTI adulto, UTI pediátrica e nefrologia, o HU-UFSCar atende exclusivamente pelo SUS, prestando serviços de média e alta complexidade à região de saúde DRS III (São Carlos e municípios vizinhos). Para o Curso de Nutrição, o HU constitui o principal campo de estágio em Nutrição Clínica Hospitalar, possibilitando atuação em enfermarias, UTIs, terapia nutricional enteral e parenteral, equipe multiprofissional de terapia nutricional (EMTN) e linhas de cuidado especializadas como nefrologia e neurologia.

5. Concepção do curso

O Curso de Graduação em Nutrição da UFSCar – Campus Lagoa do Sino nasce da compreensão do alimento como eixo estruturante do desenvolvimento regional sustentável, em consonância com os

pilares de implantação do campus e com as Diretrizes Curriculares Nacionais da Nutrição (Resolução CNE/CES nº 2/2025)¹. Inserido no contexto de região sudoeste do estado de São Paulo - que é marcada por profundas desigualdades socioeconômicas e por expressiva vocação agroindustrial e rica biodiversidade - o curso foi concebido para formar nutricionistas generalistas, críticos, éticos e socialmente comprometidos, capazes de atuar de forma descentralizada em municípios pequenos e médios, fortalecendo as redes públicas de saúde, educação e segurança alimentar, especialmente no âmbito do SUS, do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e de outras políticas públicas de alimentação e nutrição. Estruturado em regime noturno, com estágios presenciais diurnos e integração entre ensino, pesquisa e extensão, o curso amplia o acesso à formação pública de qualidade, favorece a permanência regional de profissionais qualificados e articula saberes biológicos, sociais, culturais, econômicos e ambientais relacionados aos sistemas alimentares. O quinto ano, integralmente dedicado aos estágios obrigatórios, possibilitará não apenas a imersão nas realidades regionais, mas também a realização (voluntária) de parte das atividades formativas no campus São Carlos da UFSCar, permitindo o refinamento acadêmico-profissional do estudante em uma estrutura consolidada na área da saúde, que inclui hospital universitário de alta complexidade, unidade saúde-escola, restaurantes universitários de grande porte, além de diversos cursos de graduação e pós-graduação na área de saúde. Essa articulação intercampi fortalece a formação prática, amplia os cenários de aprendizagem e assegura ao egresso uma experiência qualificada tanto em contextos regionais quanto em ambientes hospitalares e institucionais de maior complexidade. Alinhado aos avanços científicos e tecnológicos contemporâneos, o curso incorpora de modo transversal o uso crítico e ético de tecnologias digitais e de inteligência artificial, tanto como ferramenta pedagógica quanto como instrumento de qualificação da prática profissional, preparando o egresso para atuar com autonomia, inovação e responsabilidade em um cenário alimentar em constante transformação.

6. Objetivos do curso

O objetivo geral do curso é formar nutricionistas com competências para atuar de forma ética, crítica, humanística e resolutiva nos diferentes campos da alimentação e nutrição, em consonância com as necessidades de saúde da população, os princípios do SUS e a sustentabilidade dos sistemas alimentares. Em relação aos objetivos específicos, estes podem ser elencados da seguinte forma:

- I. Desenvolver competências para o cuidado nutricional individual e coletivo, com abordagem ética, crítica e resolutiva, nos diferentes níveis de atenção à saúde.
- II. Capacitar para atuação qualificada em políticas públicas de alimentação e nutrição, especialmente no âmbito do SUS, do PNAE e de outras estratégias de promoção da segurança alimentar e nutricional.
- III. Promover a compreensão crítica dos sistemas alimentares, formando nutricionistas aptos a atuar na produção, transformação, distribuição, consumo e gestão de alimentos e refeições, com ênfase na qualidade nutricional e sanitária, na valorização de matérias-primas regionais e na integração entre indústria, gastronomia e serviços de alimentação.
- IV. Formar profissionais comprometidos com o direito humano à alimentação adequada, com atuação pautada na equidade, na justiça social e na defesa da alimentação como direito fundamental.
- V. Contribuir para o desenvolvimento regional sustentável, por meio da formação de nutricionistas capazes de atuar de forma descentralizada, fortalecendo redes locais de saúde, educação, agricultura familiar e segurança alimentar.
- VI. Incorporar o uso crítico e ético de tecnologias digitais, inteligência artificial e sistemas de informação em saúde e nutrição, promovendo inovação, análise de dados e tomada de decisão baseada em evidências científicas.
- VII. Promover a integração entre ensino, pesquisa, extensão e serviços, assegurando inserção progressiva dos estudantes em cenários reais de prática e favorecendo a articulação entre universidade e comunidade.
- VIII. Favorecer a formação e permanência de profissionais qualificados na região, contribuindo para o fortalecimento das redes locais de saúde, educação e segurança alimentar.
- IX. Valorizar as dimensões culturais, étnico-raciais, territoriais e tradicionais da alimentação, reconhecendo a diversidade dos sistemas alimentares e a biodiversidade regional como elementos estruturantes da prática profissional.
- X. Fomentar competências em gestão, inovação e empreendedorismo no campo da alimentação e nutrição.
- XI. Proporcionar, no último ano de formação, experiências práticas em diferentes níveis de complexidade assistencial, articulando contextos regionais e estruturas consolidadas do

campus São Carlos da UFSCar na área da saúde, com vistas ao refinamento acadêmico-profissional do egresso.

7. Perfil do egresso

O perfil do egresso do Curso de Nutrição da UFSCar – Campus Lagoa do Sino foi definido em plena consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais instituídas pela Resolução CNE/CES nº 2/2025¹ e com a Lei nº 8.234/1991³, que regulamenta o exercício da profissão de nutricionista no Brasil. O nutricionista formado por este curso será um profissional de saúde de formação generalista, humanista, crítica e reflexiva, preparado para compreender a relação entre o ser humano, a sociedade e o alimento em suas múltiplas dimensões — biológica, social, cultural, histórica, política, econômica e ambiental. Sua atuação estará orientada pela promoção da alimentação adequada e saudável, pela defesa da segurança alimentar e nutricional e pelos princípios do SUS, com compromisso ético e responsabilidade social.

O egresso estará habilitado a atuar nos campos da assistência nutricional e dietoterápica a indivíduos e coletividades, abrangendo avaliação e diagnóstico nutricional, prescrição dietética, educação alimentar e nutricional, gestão de serviços de alimentação e nutrição, produção e comercialização de alimentos e refeições, desenvolvimento de produtos e serviços, e formulação e avaliação de políticas públicas de alimentação e nutrição. Sua atuação poderá ocorrer em espaços públicos e privados, em todos os níveis de atenção à saúde e nos diferentes setores dos sistemas alimentares.

A formação no campus Lagoa do Sino confere ao perfil do egresso uma dimensão territorial específica: o nutricionista deste curso será preparado para atuar de forma descentralizada, com sensibilidade às realidades socioeconômicas e culturais dos municípios de pequeno e médio porte do sudoeste paulista, fortalecendo as redes locais de saúde, educação e segurança alimentar. Ao mesmo tempo, a possibilidade de realização dos estágios do quinto no campus São Carlos-UFSCar assegura ao egresso experiência prática em estruturas de maior complexidade assistencial, ampliando seu repertório de atuação.

Para alcançar esse perfil, a formação será orientada pelos seguintes princípios, oriundos das DCN e contextualizados na proposta do curso: a defesa da vida, da saúde, da alimentação e da dignidade humana como direitos fundamentais constitui o valor ético central da formação. O curso adota perspectiva emancipatória e crítico-transformadora, preparando o nutricionista para questionar desigualdades, propor soluções contextualizadas e contribuir para a transformação das condições de vida



da população. A formação técnico-científica será indissociável de uma postura investigativa, ética, política e democrática. O egresso será capaz de tomar decisões baseadas em evidências, utilizar ferramentas digitais e de inteligência artificial de forma crítica e responsável, e se atualizar continuamente diante das mudanças no campo da alimentação e nutrição.

O respeito à diversidade sociocultural, étnico-racial, religiosa, de gênero e regional orientará tanto a prática profissional quanto as relações pedagógicas ao longo do curso. A valorização das culturas e práticas alimentares nacionais, regionais e locais, incluindo a sociobiodiversidade do sudoeste paulista, foram incorporadas como elementos estruturante do currículo. A vivência em cenários reais e diversificados - unidades de saúde, serviços de alimentação, comunidades rurais, escolas e hospitais - previstos como atividades curriculares de extensão e estágios será condição necessária para o desenvolvimento das competências previstas, assegurando que o egresso compreenda a complexidade do alimento e da alimentação em suas múltiplas interfaces, bem como as diferentes demandas socioeconômicas, culturais e de saúde pública presentes no território.

PARTE II. ORGANIZAÇÃO PEDAGÓGICA E ACADÊMICA

Esta parte reúne os elementos relacionados à organização curricular, às estratégias pedagógicas e às normas acadêmicas que orientarão o funcionamento, a implementação e o desenvolvimento do curso.

8. Organização da matriz curricular

A organização da matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição da UFSCar - campus Lagoa do Sino foi concebida a partir de uma carga horária total de 4.200 horas, respeitando e superando as 4.000 horas mínimas estabelecidas pelas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES nº 2/2025)¹. A estrutura curricular foi planejada de forma integrada e progressiva, considerando as competências e habilidades previstas pelas novas DCNs, especialmente no que se refere à formação generalista, crítica, humanista, científica e socialmente comprometida do nutricionista. A matriz curricular está apresentada no Quadro 1. Todos os componentes curriculares contemplam as áreas formativas: Ciência e Tecnologia de Alimentos; Ciências Morfofuncionais, Bioquímicas e Biológicas Básicas; Nutrição Humana, Dietética e Saúde Coletiva; Nutrição Clínica e Dietoterapia; Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição; Saúde Coletiva e Ciências Humanas em Nutrição; e Tecnologias Digitais, Gestão e Empreendedorismo em Nutrição.

Do ponto de vista conceitual, a matriz curricular organiza-se em três grandes momentos formativos. O primeiro deles corresponde ao Ciclo Básico, compreendido entre o primeiro e o quarto semestres, período em que o estudante desenvolve competências fundamentais nas ciências da saúde, nas ciências biológicas e morfofuncionais, na área de alimentos e em componentes científicos e metodológicos transversais. Nesse momento inicial, destacam-se disciplinas relacionadas à anatomia, fisiologia, bioquímica, microbiologia, genética, epidemiologia, saúde e sociedade, segurança alimentar, tecnologia de alimentos, higiene, sistemas alimentares, metodologia científica e inteligência artificial aplicada ao contexto acadêmico e profissional. O ciclo básico também incorpora discussões relacionadas à sociobiodiversidade, agricultura orgânica, cultura alimentar e sistemas alimentares, fortalecendo desde os primeiros semestres a compreensão ampliada da alimentação e do território.

Após esse período, inicia-se o chamado Ciclo Clínico, compreendido entre o quinto e o oitavo semestres. Nesse momento ocorre o aprofundamento dos conhecimentos específicos da Nutrição,

envolvendo competências relacionadas à avaliação nutricional, educação alimentar e nutricional, epidemiologia aplicada, dietoterapia, nutrição em saúde coletiva, psicologia na nutrição, exames laboratoriais, fisiopatologia, farmacologia, terapia nutricional, nutrição em diferentes ciclos da vida e gestão de unidades de alimentação e nutrição. Trata-se de um período de consolidação técnico-científica e profissional, no qual os estudantes passam a articular os conhecimentos básicos previamente desenvolvidos com situações reais de cuidado, planejamento alimentar, promoção da saúde e atuação clínica e coletiva.

Destaca-se ainda que o final do ciclo clínico, especialmente o oitavo semestre, foi estruturado com disciplinas voltadas a uma visão mais contemporânea, interdisciplinar e estratégica da atuação do nutricionista. Nesse período, o curso incorpora conteúdos relacionados à inteligência artificial aplicada à Nutrição, negócios digitais, empreendedorismo, marketing aplicado à Nutrição e gestão da qualidade e segurança dos alimentos, além da possibilidade de realização de disciplinas optativas. Essa organização busca proporcionar ao estudante uma formação mais madura e conectada às transformações contemporâneas do mundo do trabalho, ampliando suas possibilidades de atuação profissional e inovação na área.

O quinto ano corresponde ao momento de Prática Profissional, sendo integralmente dedicado aos estágios curriculares obrigatórios e ao Trabalho de Conclusão de Curso. Os quatro primeiros anos do curso serão ofertados integralmente no campus Lagoa do Sino. Já no quinto ano, haverá possibilidade voluntária de realização dos estágios em estruturas e serviços relacionados às áreas de saúde e alimentação vinculados ao campus São Carlos da UFSCar, anteriormente descritos neste PPC (item 4.3). Os estágios obrigatórios foram organizados em três grandes áreas de atuação da Nutrição: Atenção Terciária, Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição e Saúde Pública (Atenção Primária/Secundária). Cada estágio possui carga horária entre 330 a 360 horas, permitindo sua realização em períodos aproximados de três meses, considerando jornadas de seis horas diárias. Essa organização curricular foi planejada de forma a permitir maior flexibilidade acadêmica e melhor adaptação dos estudantes às demandas relacionadas à mobilidade, à inserção nos campos de prática e às diferentes possibilidades de realização dos estágios, tanto no território quanto em outros cenários formativos.

O Trabalho de Conclusão de Curso foi estruturado em duas etapas no quinto ano, embora seu desenvolvimento possa ser iniciado previamente pelos estudantes, especialmente a partir do sétimo semestre, permitindo maior maturação das atividades de pesquisa e integração com os campos de estágio.



A curricularização da extensão ocorre por meio dos Projetos Integradores I a VII, distribuídos entre o segundo e o oitavo semestres do curso. Cada projeto integrador foi concebido a partir de um eixo temático articulador das disciplinas ofertadas em cada semestre, promovendo integração entre ensino, extensão e território. Considerando a natureza noturna do curso, os projetos integradores foram planejados prioritariamente para ocorrer aos sábados no período da manhã, possibilitando maior flexibilidade para estudantes e docentes durante sua execução.

Ressalta-se, por fim, que toda a organização da matriz curricular foi planejada considerando a viabilidade acadêmica e institucional de sua execução no campus Lagoa do Sino, em semestres de aproximadamente 15 semanas letivas efetivas, compatibilizando-se com o funcionamento noturno do curso, previsto para o período das 19h às 23h. A estrutura também considera a necessidade de divisão das atividades práticas em duas turmas de aproximadamente 20 estudantes, em razão da previsão de 40 vagas anuais. Além disso, para fins de planejamento docente, foram consideradas na atribuição de carga horária não apenas as disciplinas regulares, mas também as Atividades Curriculares de Extensão representadas pelos Projetos Integradores e também as atividades relacionadas aos estágios curriculares obrigatórios, garantindo acompanhamento adequado em todas as dimensões formativas do curso, conforme detalhado no item referente ao planejamento e à distribuição de vagas docentes.

Quadro 1. Matriz curricular do Curso de Nutrição UFSCar - campus Lagoa do Sino. Atividades Profissionais Confiáveis (Entrustable Professional Activities) ou “EPAs” são descritas no item 9.2 deste documento.

	Semestre	Disciplina	Carga horária teórica	Carga horária prática	Carga horária de extensão	Carga horária de estágio	Carga horária total	Total do semestre
Ciclo Básico	1º	Anatomia Humana	30	30	0	0	60	300
		Biologia celular e molecular	30	0	0	0	30	
		Histologia e embriologia	30	15	0	0	45	
		Informática aplicada à Nutrição	30	0	0	0	30	
		Nutrição, ciência e profissão	60	0	0	0	60	
		Princípios de química orgânica	30	15	0	0	45	
		Saúde e sociedade	30	0	0	0	30	
	2º	Antropologia da alimentação	30	0	0	0	30	360
		Estatística descritiva aplicada à saúde	30	0	0	0	30	
		Bioquímica de alimentos	30	15	0	0	45	

		Bioquímica Geral	30	15	0	0	45	
		Fisiologia geral	60	0	0	0	60	
		Genética	30	0	0	0	30	
		Parasitologia	30	0	0	0	30	
		Sistemas alimentares I	30	0	0	0	30	
		Projeto Integrador I: Saúde e Sociedade	0	0	60	0	60	
Ciclo Básico	3º	Epidemiologia geral	30	0	0	0	30	360
		Fisiologia aplicada à nutrição	60	0	0	0	60	
		Imunologia	30	0	0	0	30	
		Metodologia Científica e Inteligência Artificial	0	30	0	0	30	
		Microbiologia geral e alimentos	30	30	0	0	60	
		Nutrição e Dietética I	60	0	0	0	60	
		Nutrição em Saúde Coletiva I (Segurança Alimentar)	30	0	0	0	30	
		Projeto Integrador II:	0	0	60	0	60	

		Nutrição em Saúde Coletiva						
	4º	Alimentos da sociobiodiversidade brasileira	30	0	0	0	30	360
		Análise e Composição de alimentos	30	30	0	0	60	
		Higiene e Segurança dos alimentos	30	0	0	0	30	
		Nutrição e Dietética II	15	15	0	0	30	
		Produção Sustentável de Alimentos	30	0	0	0	30	
		Sistemas alimentares II	30	0	0	0	30	
		Técnica Dietética I	15	15	0	0	30	
		Tecnologia de alimentos	30	30	0	0	60	
		Projeto Integrador III: Sistemas Alimentares	0	0	60	0	60	
Ciclo Clínico	5º	Avaliação nutricional I: coletividades	30	30	0	0	60	360
		Educação alimentar e nutricional I	30	0	0	0	30	

		Epidemiologia aplicada à Nutrição	30	0	0	0	30	
		Exames Laboratoriais na Nutrição	30	0	0	0	30	
		Gestão de Unidades de alimentação e Nutrição	30	0	0	0	30	
		Dietoterapia I	30	0	0	0	30	
		Psicologia na Nutrição	30	0	0	0	30	
		Técnica Dietética II	0	30	0	0	30	
		Toxicologia dos Alimentos	30	0	0	0	30	
		Projeto Integrador IV: Saúde Pública	0	0	60	0	60	
	6º	Farmacologia Geral	30	0	0	0	30	360
		Avaliação Nutricional II - Indivíduos	30	15	0	0	45	
		Educação Alimentar e Nutricional II	30	15	0	0	45	
		Nutrição Comportamental e Saúde Mental	30	0	0	0	30	

		Nutrição da Gestação à Adolescência	30	0	0	0	30	
		Nutrição em Saúde Coletiva II	30	30	0	0	60	
		Saúde Baseada em Evidências	30	0	0	0	30	
		Técnica Dietética III	0	30	0	0	30	
		Projeto Integrador V: Avaliação Nutricional	0	0	60	0	60	
Ciclo Clínico	7º	Dietoterapia II	30	30	0	0	60	360
		Ética e Bioética	30	0	0	0	30	
		Farmacologia Aplicada à Nutrição	30	0	0	0	30	
		Fisiopatologia	30	30	0	0	60	
		Nutrição do Adulto e Idoso	60	0	0	0	60	
		Optativa 01	30	0	0	0	30	
		Optativa 02	30	0	0	0	30	
		PROJETO INTEGRADOR VI: Nutrição e Saúde Mental	0	0	60	0	60	

	8º	Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos	30	0	0	0	30	360
		Terapia Nutricional	30	30	0	0	60	
		Empreendedorismo e Nutrição	30	0	0	0	30	
		Inteligência Artificial aplicada à Nutrição	0	30	0	0	30	
		Nutrição no Esporte	30	0	0	0	30	
		Negócios Digitais Aplicados à Nutrição	30	0	0	0	30	
		Marketing aplicado à Nutrição	30	0	0	0	30	
		Optativa 03	30	0	0	0	30	
		Optativa 04	30	0	0	0	30	
		PROJETO INTEGRADOR VII: Empreendedorismo	0	0	60	0	60	
Prática Profissional	9º e 10º	Estágio em Saúde Pública – Atenção Primária/ Secundária (EPAS 1, 3, 4, 7, 8)	0	0	0	360	360	1050
		Estágio em Nutrição Clínica - Atenção Terciária	0	0	0	360	360	

		(EPAS 1, 2, 3, 4, 9 e 10)						
		Estágio em Alimentação Coletiva - Gestão de UANS (EPAS 6 e 8)	0	0	0	330	330	
		Trabalho de Conclusão de Curso (TCC I)	60	0	0	0	60	
		Trabalho de Conclusão de Curso (TCC II)	60	0	0	0	60	
Atividades Complementares							210	210
	Carga horária total do curso							4200

O quadro 2 apresenta uma síntese da organização da carga horária do Curso de Graduação em Nutrição da UFSCar - campus Lagoa do Sino, contemplando a distribuição entre disciplinas obrigatórias e optativas, atividades curriculares de extensão, estágios curriculares obrigatórios, Trabalho de Conclusão de Curso e Atividades Complementares, em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

Quadro 2. Síntese da organização curricular do Curso de Nutrição da UFSCar.

Componente Curricular	Carga Horária (h)
Disciplinas obrigatórias – atividades teóricas	1770
Disciplinas obrigatórias – atividades práticas	510
Total de disciplinas obrigatórias	2280
Disciplinas optativas	120
Atividades Curriculares de Extensão (Projetos Integradores I a VII)	420
Estágio Curricular Obrigatório em Atenção Terciária	360
Estágio Curricular Obrigatório em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição Coletiva	330
Estágio Curricular Obrigatório em Saúde Pública	360
Trabalho de Conclusão de Curso (TCC I e II)	120
Atividades Complementares	210
Carga Horária Total do Curso	4200

8.1 Caracterização das atividades curriculares: ementário

Os componentes curriculares relacionados a seguir não possuem pré-requisitos nem co-requisitos. A exceção são os três estágios curriculares obrigatórios previstos para o quinto ano do curso, cuja realização está condicionada à integralização de todos os componentes curriculares dos oito semestres anteriores, sem a existência de reprovações ou pendências acadêmicas.

1º Semestre

Anatomia Humana (60h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 30h (50%)	CARGA HORARIA PRATICA: 30h (50%)
EMENTA	
Organização geral do corpo humano. Terminologia anatômica. Sistemas musculoesquelético, digestório, cardiovascular, respiratório, urinário, endócrino, nervoso e reprodutor. Anatomia	

aplicada à nutrição: trato gastrointestinal, fígado, pâncreas e glândulas relacionadas à digestão e metabolismo. Correlações clínicas básicas.

OBJETIVOS

Compreender a organização morfológica do corpo humano, com ênfase nos sistemas relacionados à digestão, absorção e metabolismo de nutrientes, estabelecendo bases anatômicas para a prática profissional do nutricionista.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. MOORE, K. L.; DALLEY, A. F.; AGUR, A. M. R. Anatomia orientada para a clínica. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.
2. TORTORA, G. J.; DERRICKSON, B. Princípios de anatomia e fisiologia. 14. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.
3. NETTER, F. H. Atlas de anatomia humana. 7. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019.
4. MACHADO, Ângelo B. M. Neuroanatomia funcional. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. GRAY, H. Gray's anatomy: the anatomical basis of clinical practice. 42. ed. Philadelphia: Elsevier, 2021.
2. SOBOTTA, J. Atlas de anatomia humana. 24. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.
3. DANGELO, J. G.; FATTINI, C. A. Anatomia humana sistêmica e segmentar. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2011.
4. SNELL, R. S. Neuroanatomia clínica. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
5. STANDRING, S. Gray's anatomy. 41. ed. Philadelphia: Elsevier, 2016.

Biologia Celular e Molecular (30h)

EMENTA

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)

CARGA HORARIA PRATICA: 0

Organização da célula eucariota e procariota. Membrana plasmática: estrutura e transporte. Organelas citoplasmáticas e suas funções. Núcleo celular e material genético. Replicação do DNA, transcrição e tradução. Ciclo celular, mitose e meiose. Bases moleculares das doenças relacionadas à nutrição. Epigenética e nutrição.

OBJETIVOS

Compreender a estrutura e o funcionamento celular e molecular, fornecendo bases para o entendimento dos processos metabólicos, da genômica nutricional e das relações entre alimentação e expressão gênica.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ALBERTS, B. et al. Biologia molecular da célula. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.

2. LODISH, H. et al. Biologia celular e molecular. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014.
3. DE ROBERTIS, E. M. F.; HIB, J. Bases da biologia celular e molecular. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. COOPER, G. M.; HAUSMAN, R. E. A célula: uma abordagem molecular. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.
2. LEWIN, B. Genes X. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.
3. WATSON, J. D. et al. Biologia molecular do gene. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015.
4. JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
5. NUSSBAUM, R. L.; MCINNES, R. R.; WILLARD, H. F. Thompson & Thompson: genética médica. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.

Histologia e Embriologia (45h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 30h (67%)	CARGA HORARIA PRATICA: 15h (33%)
EMENTA	
Técnicas histológicas. Tecidos epitelial, conjuntivo, muscular e nervoso. Histologia dos órgãos do sistema digestório: esôfago, estômago, intestino delgado e grosso, fígado e pâncreas. Embriologia humana geral: fecundação, segmentação, gastrulação e neurulação. Formação dos folhetos embrionários e seus derivados.	
OBJETIVOS	
Identificar e descrever a organização microscópica dos tecidos e órgãos relacionados ao sistema digestório, estabelecendo correlações entre estrutura, função e relevância nutricional.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. JUNQUEIRA, L. C.; CARNEIRO, J. Histologia básica: texto e atlas. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.	
2. ROSS, M. H.; PAWLINA, W. Histologia: texto e atlas. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.	
3. MOORE, K. L.; PERSAUD, T. V. N.; TORCHIA, M. G. Embriologia clínica. 10. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. GARTNER, L. P.; HIATT, J. L. Tratado de histologia em cores. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.	
2. KIERSZENBAUM, A. L.; TRES, L. Histologia e biologia celular. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.	
3. DI FIORE, M. S. H. Atlas de histologia normal. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.	
4. SADLER, T. W. Langman: embriologia médica. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.	
5. OVALLE, W. K.; NAHIRNEY, P. C. Netter bases da histologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.	

Informática Aplicada à Nutrição (30h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)	CARGA HORARIA PRATICA: 0

EMENTA

Fundamentos de informática e ambientes digitais. Softwares para análise do consumo alimentar e composição nutricional. Sistemas de informação em saúde e nutrição (SISVAN, e-SUS, entre outros). Banco de dados de composição de alimentos (TACO, TBCA). Planilhas eletrônicas aplicadas à nutrição. Introdução ao uso de inteligência artificial e ferramentas digitais na prática do nutricionista. Biossegurança de dados em saúde. Conhecimento das principais ferramentas para a prática de pesquisas na internet e formatação de trabalhos científicos. Telemedicina e telenutrição.

OBJETIVOS

Capacitar o estudante para o uso crítico e ético de tecnologias digitais, softwares de análise nutricional e sistemas de informação em saúde, preparando-o para a prática profissional contemporânea.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 4. ed. Barueri: Manole, 2015.
2. BRASIL. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO. 4. ed. Campinas: UNICAMP/NEPA, 2011.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica. Brasília: MS, 2015.
4. MANZANO, André Luiz N G.; MANZANO, Maria Izabel N G. Estudo Dirigido de Informática Básica. 7. ed. Rio de Janeiro: Érica, 2009. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788536519111/>. Acesso em: 11 set. 2025.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica. Brasília: MS, 2015.
2. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.
3. FISBERG, R. M. et al. (Org.). Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. Barueri: Manole, 2005.
4. MONTEIRO, C. A. et al. NOVA: a estrela brilha. World Nutrition, v. 7, n. 1-3, p. 28-38, 2016.
5. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: MS, 2014.

Nutrição, Ciência e Profissão (60h)

CARGA HORARIA TEORICA: 60h (100%)

CARGA HORARIA PRATICA: 0

EMENTA

História da nutrição e da dietética. Evolução da ciência da nutrição no Brasil e no mundo. O nutricionista: formação, regulamentação profissional e áreas de atuação. Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de Nutrição. Ética profissional e Código de Ética do Nutricionista. Legislação profissional. Políticas públicas de alimentação e nutrição no Brasil. Direito humano à alimentação adequada e segurança alimentar e nutricional. Identidade do Campus Lagoa do Sino e vocação territorial do curso.

OBJETIVOS

Nutrição, Ciência e Profissão (60h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 60h (100%)	CARGA HORARIA PRATICA: 0
Introduzir o estudante ao campo da Nutrição como ciência e profissão, compreendendo sua história, regulamentação, ética e o papel social do nutricionista no contexto brasileiro, especialmente no âmbito do SUS e das políticas de segurança alimentar.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. VASCONCELOS, F. A. G. A ciência da Nutrição em trânsito: da nutrição e dietética à nutrigenômica. Revista de Nutrição, Campinas, v. 23, n. 6, p. 935-945, 2010.	
2. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 600/2018. Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. Brasília: CFN, 2018.	
3. BRASIL. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista. Brasília, 1991.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 2. ed. Brasília: MS, 2013.	
2. BURITY, V. et al. Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional. Brasília: ABRANDH, 2010.	
3. BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN. Brasília, 2006.	
4. VASCONCELOS, F. A. G.; CALADO, C. L. A. Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil. Revista de Nutrição, Campinas, v. 24, n. 4, p. 605-617, 2011.	
5. BRASIL. Resolução CNE/CES nº 2, de 15 de agosto de 2025. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Brasília: MEC, 2025.	

Princípios de Química Orgânica (45h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 30h (67%)	CARGA HORARIA PRATICA: 15h (33%)
EMENTA	
Estrutura e propriedades dos compostos orgânicos. Funções orgânicas: hidrocarbonetos, álcoois, aldeídos, cetonas, ácidos carboxílicos, ésteres, aminas e amidas. Reações orgânicas fundamentais. Stereoquímica. Compostos biologicamente relevantes: carboidratos, lipídios, aminoácidos e bases nitrogenadas. Reações de hidrólise, oxidação e redução de biomoléculas.	
OBJETIVOS	
Compreender os fundamentos da química orgânica e sua relação com as biomoléculas presentes nos alimentos e no metabolismo humano, fornecendo base para as disciplinas de bioquímica e ciência dos alimentos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. SOLOMONS, T. W. G.; FRYHLE, C. B. Química orgânica. 12. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2018.	

2. BRUICE, P. Y. Química orgânica. 4. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2006.
3. McMAHON, R. J. Química orgânica: uma introdução. São Paulo: Thomson Learning, 2007.
4. BARBOSA, L. C. A. Introdução à química orgânica. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2004.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. CLAYDEN, J. et al. Organic chemistry. 2. ed. Oxford: Oxford University Press, 2012.
2. VOLLHARDT, K. P. C.; SCHORE, N. E. Química orgânica: estrutura e função. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2013.
3. ATKINS, P.; JONES, L. Princípios de química. 7. ed. Porto Alegre: Bookman, 2018.
4. NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.
5. CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A. Bioquímica ilustrada. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.

Saúde e Sociedade (30h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)	CARGA HORARIA PRATICA: 0
EMENTA	
Conceitos de saúde, doença e determinantes sociais. História e organização do Sistema Único de Saúde (SUS): princípios, diretrizes e estrutura. Atenção primária à saúde e saúde da família. Políticas públicas de saúde no Brasil. Desigualdades sociais e saúde. Promoção da saúde e prevenção de doenças. Vigilância em saúde. Saúde da população do sudoeste paulista. Trabalho interprofissional e colaborativo em saúde.	
OBJETIVOS	
Compreender os fundamentos da saúde coletiva, a organização do SUS e os determinantes sociais da saúde, situando o nutricionista como profissional comprometido com a promoção da saúde e a equidade social.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. BRASIL. Ministério da Saúde. SUS: a saúde do Brasil. Brasília: MS, 2011.	
2. STARFIELD, B. Atenção primária: equilíbrio entre necessidades de saúde, serviços e tecnologia. Brasília: UNESCO/MS, 2002.	
3. BUSS, P. M. Promoção da saúde e qualidade de vida. Ciência & Saúde Coletiva, v. 5, n. 1, p. 163-177, 2000.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. CAMPOS, G. W. S. et al. (Org.). Tratado de saúde coletiva. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2012.	
2. MENDES, E. V. As redes de atenção à saúde. Brasília: OPAS, 2011.	
3. PAIM, J. S. et al. O sistema de saúde brasileiro: história, avanços e desafios. The Lancet, 2011.	
4. BRASIL. Lei nº 8.080/1990. Lei Orgânica da Saúde. Brasília, 1990.	
5. BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde. 3. ed. Brasília: MS, 2010.	

2º Semestre

Antropologia da Alimentação (30h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 30 h (100%)	CARGA HORARIA PRATICA: 0
EMENTA	
Alimentação como fato social. Cultura alimentar e identidade. Tabus alimentares e simbolismo dos alimentos. Sistemas culinários e diversidade gastronômica. Globalização e transformações dos hábitos alimentares. Patrimônio alimentar imaterial. Culturas alimentares regionais brasileiras e do sudoeste paulista. Alimentação e etnicidade. Reflexões sobre alimentação e sustentabilidade cultural.	
OBJETIVOS	
Compreender a alimentação em suas dimensões culturais, simbólicas e identitárias, reconhecendo a diversidade das práticas alimentares como elemento fundamental da prática profissional do nutricionista.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. CONTRERAS, J.; GRACIA, M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.	
2. WOORTMANN, K. Hábitos e ideologias alimentares em grupos sociais de baixa renda. Brasília: Universidade de Brasília, 1978.	
3. MINTZ, S. W. Comida e antropologia: uma breve revisão. Revista Brasileira de Ciências Sociais, v. 16, n. 47, 2001.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. 3. ed. São Paulo: Global, 2004.	
2. LÉVI-STRAUSS, C. O triângulo culinário. In: Estruturalismo e ecologia. São Paulo: Saraiva, 1973.	
3. MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin? Horizontes Antropológicos, Porto Alegre, n. 16, 2001.	
4. BOURDIEU, P. A distinção: crítica social do julgamento. São Paulo: Edusp, 2007.	
5. POULAIN, J. P. Sociologias da alimentação. Florianópolis: UFSC, 2004.	

Estatística descritiva aplicada à saúde (30h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)	CARGA HORARIA PRATICA: 0
EMENTA	
Conceitos básicos de estatística. Tipos de variáveis e escalas de medida. Distribuição de frequências e representações gráficas. Medidas de tendência central e dispersão. Distribuições de probabilidade. Testes de hipóteses. Correlação e regressão linear simples. Uso de software estatístico. Análise de variância.	
OBJETIVOS	

Desenvolver raciocínio estatístico para análise e interpretação de dados em saúde e nutrição, capacitando o estudante para a leitura crítica de evidências científicas e para a realização de pesquisas em nutrição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. JEKEL, J. F.; KATZ, D. L.; ELMORE, J. G. Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
2. VIEIRA, S. Bioestatística: tópicos avançados. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.
3. PAGANO, M.; GAUVREAU, K. Princípios de bioestatística. 2. ed. São Paulo: Cengage Learning, 2011.
4. BECKER, João L. Estatística Básica. Porto Alegre: Bookman, 2015. E-book. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582603130/>. Acesso em: 26 fev 2024.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. SIEGEL, S.; CASTELLAN JR., N. J. Estatística não-paramétrica para ciências do comportamento. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
2. TRIOLA, M. F. Introdução à estatística. 12. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2017.
3. PEREIRA, M. G. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.
4. FIELD, A. Descobrimos a estatística usando o SPSS. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2020.
5. ALTMAN, D. G. Practical statistics for medical research. London: Chapman & Hall, 1991.

Bioquímica de Alimentos (45h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (67%)

CARGA HORARIA PRÁTICA: 15h (33%)

EMENTA

Composição química dos alimentos: água, carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais. Propriedades físico-químicas e funcionais dos macronutrientes. Reações de Maillard, caramelização e oxidação lipídica. Enzimas nos alimentos. Pigmentos naturais e sintéticos. Aditivos alimentares. Fatores antinutricionais. Compostos bioativos e fitoquímicos. Alterações bioquímicas durante o processamento e armazenamento de alimentos.

OBJETIVOS

Compreender a composição química e as propriedades dos componentes dos alimentos, bem como as reações bioquímicas que ocorrem durante processamento, armazenamento e preparo, com vistas à qualidade nutricional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
2. BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Introdução à química de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2003.
3. ARAÚJO, J. M. A. Química de alimentos: teoria e prática. 6. ed. Viçosa: UFV, 2015.
4. MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo B. Bioquímica. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2025. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527740944/>. Acesso em: 11 setembro. 2025.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BELITZ, H. D.; GROSCH, W.; SCHIEBERLE, P. Food chemistry. 4. ed. Berlin: Springer, 2009.
2. COULTATE, T. P. Food: the chemistry of its components. 6. ed. Cambridge: RSC, 2016.
3. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. 1.
4. SGARBIERI, V. C. Proteínas em alimentos proteicos: propriedades, degradações e modificações. São Paulo: Varela, 1996.
5. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

Bioquímica Geral (45h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 30h (67%)	CARGA HORARIA PRÁTICA: 15h (33%)
EMENTA	
Estrutura e função das principais classes de biomoléculas: carboidratos, lipídios, ácidos nucléicos, aminoácidos e proteínas, enzimas (cinética enzimática, inibição enzimática, enzimas reguladoras). Vitaminas e coenzimas. Princípios de bioenergética. Catabolismo de carboidratos. Catabolismo de lipídios. Catabolismo de compostos nitrogenados. Utilização do Acetil-CoA. Fosforilação oxidativa e fotofosforilação. Respiração anaeróbia. Biossíntese de carboidratos. Biossíntese de lipídios. Biossíntese de ácidos nucléicos e proteínas.	
OBJETIVOS	
Descrever e relacionar a estrutura e função das biomoléculas, bem como a atuação de enzimas, vitaminas e coenzimas nos processos biológicos. Analisar e interpretar as principais vias de catabolismo e produção de energia, incluindo seus balanços energéticos e mecanismos de regulação. Explicar e integrar as vias de biossíntese e sua regulação no contexto do metabolismo celular.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.	
2. STRYER, L.; BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L. Bioquímica. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.	
3. DEVLIN, T. M. Manual de bioquímica com correlações clínicas. 7. ed. São Paulo: Blucher, 2011.	
4. BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; STRYER, L. Bioquímica . 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. 1162 p.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. VOET, D.; VOET, J. G. Bioquímica. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.	
2. CHAMPE, P. C.; HARVEY, R. A. Bioquímica ilustrada. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.	
3. MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. Bioquímica básica. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.	
4. LEHNINGER, A. L.; NELSON, D. L.; COX, M. M. Fundamentos de bioquímica de Lehninger. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2018.	
5. BAYNES, J. W.; DOMINICZAK, M. H. Bioquímica médica. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2015.	
6. BORZANI, W. Cinética de Reações Enzimáticas . In: WALTER, BORZANI et al. Biotecnologia Industrial: fundamentos . São Paulo: Edgard Blücher, 2001. p. 197-216. (Volume 1). Cap.6.	
7. CAMPBELL, M. K.; FARRELL, S. O. Bioquímica . São Paulo: Cengage Learning, 2016.	
8. CONN, E. E.; STUMPF, P. K., Introdução à bioquímica , 4ª Ed., São Paulo: Edgard Blücher, 2013.	

9. MACEDO, G. A.; PASTORE, G. M.; SATO, H. H. **Bioquímica experimental de alimentos**. São Paulo: Varela, 2005. 187 p.

10. TORRES, B. B. **Elementos da Enzimologia**. In: WALTER, BORZANI et al. *Biotecnologia Industrial: fundamentos*. São Paulo: Edgard Blücher, 2001. p. 151-176. (Volume 1). Cap.5.

Fisiologia Geral (60h)

CARGA HORARIA TEORICA: 60h (100%)

CARGA HORARIA PRÁTICA: 0

EMENTA

Homeostase e mecanismos de controle. Fisiologia celular e membranas. Sistema nervoso: sistema nervoso autônomo e sistema nervoso central. Sistema endócrino: hormônios e regulação metabólica. Sistema cardiovascular. Sistema respiratório. Sistema urinário. Equilíbrio ácido-base e hidroeletrolítico. Fisiologia do sistema digestório: motilidade, secreção e absorção de nutrientes.

OBJETIVOS

Compreender os mecanismos fisiológicos que regulam as funções corporais, com ênfase no sistema digestório e nos processos de digestão, absorção e regulação metabólica relevantes para a prática nutricional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. GUYTON, A. C.; HALL, J. E. *Tratado de fisiologia médica*. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.
2. SILVERTHORN, D. U. *Fisiologia humana: uma abordagem integrada*. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.
3. BERNE, R. M. et al. *Fisiologia*. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. GANONG, W. F. *Fisiologia médica*. 25. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.
2. AIRES, M. M. (Ed.). *Fisiologia*. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
3. SCHMIDT, R. F.; LANG, F. *Fisiologia humana*. 30. ed. São Paulo: Artmed, 2009.
4. KOEPPEN, B. M.; STANTON, B. A. *Berne e Levy: fisiologia*. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2009.
5. CONSTANZO, L. S. *Fisiologia*. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

Genética (30h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)

CARGA HORARIA PRÁTICA: 0

EMENTA

Fundamentos de genética clássica e molecular. Hereditariedade mendeliana e não mendeliana. Genoma humano. Mutações e variabilidade genética. Noções de genômica, proteômica e metabolômica. Nutrigenômica e nutrigenética: relações entre genes, dieta e saúde. Epigenética e modulação da expressão

gênica por nutrientes. Implicações para a nutrição de precisão. Aplicações da genética nas ciências da saúde e na compreensão de doenças e características biológicas.

OBJETIVOS

Compreender os fundamentos da genética e suas relações com a nutrição humana, especialmente no campo da nutrigenômica e da epigenética, preparando o estudante para a prática baseada em evidências moleculares e sua aplicação na interpretação da variabilidade biológica e de processos relacionados à saúde humana.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. GRIFFITHS, A. J. F. et al. Introdução à genética. 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.
2. NUSSBAUM, R. L.; MCINNES, R. R.; WILLARD, H. F. Thompson & Thompson: genética médica. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.
3. COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição. Barueri: Manole, 2013.
4. GOMES, Jéssica de Oliveira Lima. *Introdução à genética: conceitos e processos*. 1. ed. Intersaberes, 2022.
5. VARGAS, Lúcia Rosane Bertholdo. *Genética humana*. 1. ed. São Paulo: Pearson, 2014.
6. KIM, Chong Ae; ALBANO, Lilian Maria José; BERTOLA, Debora Romeo; KAWAHIRA, Rachel Sayuri Honjo; AULER JÚNIOR, José Otávio Costa; YU, Luis. *Genética médica*. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2022.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. LEWIN, B. Genes X. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.
2. FERGUSON, L. R. Nutrigenomics and nutrigenetics in functional foods and personalized nutrition. CRC Press, 2014.
3. STOVER, P. J. Nutritional genomics. *Physiological Genomics*, v. 16, p. 161-165, 2004.
4. TRUJILLO, E.; DAVIS, C.; MILNER, J. Nutrigenomics, proteomics, metabolomics, and the practice of dietetics. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, v. 106, n. 3, p. 403-413, 2006.
5. CORELLA, D.; ORDOVÁS, J. M. Nutrigenomics in cardiovascular medicine. *Circulation: Cardiovascular Genetics*, v. 2, p. 637-651, 2009.
6. WATSON, James D.; BAKER, Tania A.; BELL, Stephen P.; GANN, Alexander; LEVINE, Michael; LOSICK, Richard. *Biologia molecular do gene*. 7. ed. São Paulo: Artmed, 2015.
7. ALBERTS, Bruce; JOHNSON, Alexander; LEWIS, Julian; MORGAN, David; RAFF, Martin; ROBERTS, Keith; WALTER, Peter. *Biologia molecular da célula*. 6. ed. São Paulo: Artmed, 2017.
8. FARAH, Suely. *DNA: segredos & mistérios*. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2007 8.
9. LODISH, Harvey; BERK, Arnold; KAISER, Chris A.; KRIEGER, Monty; BRETSCHER, Anthony; PLOEGH, Hidde; AMON, Angelika. *Biologia celular e molecular*. 7. ed. São Paulo: Artmed, 2013
10. JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa; CARNEIRO, José. *Biologia celular e molecular*. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2023

Parasitologia (30h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)

CARGA HORARIA PRÁTICA: 0

EMENTA

Fundamentos de parasitologia. Principais parasitoses intestinais e sua relação com o estado nutricional. Protozooses: amebíase, giardíase, toxoplasmose. Helmintíases: ascaridíase, ancilostomíase, esquistossomose, teníase. Ectoparasitas. Epidemiologia das parasitoses no Brasil e no sudoeste paulista. Métodos diagnósticos. Impacto nutricional das parasitoses. Medidas de controle e prevenção.

OBJETIVOS

Compreender as principais parasitoses humanas, sua epidemiologia e os impactos sobre o estado nutricional, habilitando o nutricionista para a atuação em saúde coletiva e vigilância alimentar e nutricional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. REY, L. Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nos trópicos ocidentais. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
2. NEVES, D. P. Parasitologia humana. 13. ed. São Paulo: Atheneu, 2016.
3. CIMERMAN, B.; CIMERMAN, S. Parasitologia humana e seus fundamentos gerais. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. VERONESI, R.; FOCACCIA, R. Tratado de infectologia. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Doenças infecciosas e parasitárias: guia de bolso. 8. ed. Brasília: MS, 2010.
3. DE CARLI, G. A. Parasitologia clínica: seleção de métodos e técnicas de laboratório para o diagnóstico das parasitoses humanas. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
4. WORLD HEALTH ORGANIZATION. Preventing and controlling schistosomiasis and soil-transmitted helminthiasis. WHO, 2002.
5. BRASIL. Ministério da Saúde. Vigilância em saúde: dengue, esquistossomose, hanseníase, malária, tracoma e tuberculose. Brasília: MS, 2007.

Sistemas Alimentares I (30h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)

CARGA HORARIA PRÁTICA: 0

EMENTA

Conceito e componentes dos sistemas alimentares. Produção agropecuária e cadeia de abastecimento de alimentos. Agricultura familiar e sistemas agroalimentares locais. Soberania e segurança alimentar. Sustentabilidade nos sistemas alimentares. Agroecologia. O papel do nutricionista nos sistemas alimentares. Contexto regional: sistemas alimentares no sudoeste paulista. Políticas públicas e sistemas alimentares no Brasil (PNAE, PAA, entre outros).

OBJETIVOS

Compreender os sistemas alimentares em suas dimensões produtiva, distributiva, cultural e ambiental, articulando conhecimentos sobre agricultura, sustentabilidade e políticas públicas à prática profissional do nutricionista.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. MINAYO, M. C. S. (Org.). Raízes da fome. Rio de Janeiro: Vozes, 1986.
2. MALUF, R. S. Segurança alimentar e nutricional. Petrópolis: Vozes, 2007.
3. ALTIERI, M. Agroecologia: as bases científicas da agricultura alternativa. Rio de Janeiro: PTA/FASE, 1989.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: MDS, 2012.
2. BRASIL. Lei nº 11.947/2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola. Brasília, 2009.
3. GLIESSMAN, S. R. Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável. 4. ed. Porto Alegre: UFRGS, 2009.
4. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. The state of food and agriculture 2023. Rome: FAO, 2023.
5. BELIK, W. Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil. Saúde e Sociedade, v. 12, n. 1, p. 12-20, 2003.

Projeto Integrador I: Saúde e Sociedade (60h)

CARGA HORARIA DE EXTENSÃO: 60h (100%)

EMENTA

Atividades extensionistas integradas à disciplina Saúde e Sociedade. Diagnóstico participativo de necessidades alimentares e nutricionais em comunidades do entorno do campus. Visitas técnicas a equipamentos públicos de saúde e segurança alimentar. Ações de promoção da saúde e alimentação adequada em espaços comunitários. Elaboração e apresentação de relatório de extensão.

OBJETIVOS

Promover a integração entre universidade e comunidade, desenvolvendo competências para a atuação coletiva em promoção da saúde e alimentação saudável nos municípios do sudoeste paulista.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: MS, 2014.
2. BURITY, V. et al. Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional. Brasília: ABRANDH, 2010.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 2. ed. Brasília: MS, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FREIRE, P. Extensão ou comunicação? 18. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2017.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Marco de referência da educação popular em saúde. Brasília: MS, 2013.
3. BRASIL. Resolução CNE/CES nº 7/2018. Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Brasília: MEC, 2018.
4. VASCONCELOS, E. M. (Org.). A saúde nas palavras e nos gestos. São Paulo: Hucitec, 2001.

5. SANTOS, B. S. Para além do pensamento abissal: das linhas globais a uma ecologia de saberes. Novos Estudos CEBRAP, n. 79, 2007.

3º Semestre

Epidemiologia Geral (30h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)	CARGA HORARIA PRÁTICA: 0
EMENTA	
Histórico e conceitos fundamentais da epidemiologia. Medidas de frequência: prevalência e incidência. Medidas de associação: risco relativo, odds ratio, chance e razão de chances. Tipos de estudos epidemiológicos: transversal, caso-controle, coorte e experimental. Vieses e confundimento. Causalidade em epidemiologia. Epidemiologia das doenças crônicas não transmissíveis. Introdução à vigilância epidemiológica.	
OBJETIVOS	
Compreender os fundamentos da epidemiologia e os principais desenhos de estudo, desenvolvendo habilidade para a leitura crítica da evidência científica e para a análise de dados em saúde e nutrição.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M. Z. Introdução à epidemiologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.	
2. ROTHMAN, K. J.; GREENLAND, S.; LASH, T. L. Modern epidemiology. 3. ed. Philadelphia: Lippincott, 2008.	
3. JEKEL, J. F.; KATZ, D. L.; ELMORE, J. G. Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.	
4. FILHO, Naomar de A.; BARRETO, Mauricio L. Epidemiologia & Saúde - Fundamentos, Métodos e Aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. Disponível em: https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/978-85-277-2119-6/ . Acesso em: 11 set. 2025.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. LIMA-COSTA, M. F.; BARRETO, S. M. Tipos de estudos epidemiológicos. Epidemiologia e Serviços de Saúde, v. 12, n. 4, p. 189-201, 2003.	
2. GORDIS, L. Epidemiologia. 5. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2017.	
3. MENDES, E. V. O cuidado das condições crônicas na atenção primária à saúde. Brasília: OPAS, 2012.	
4. PEREIRA, M. G. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.	
5. BRASIL. Ministério da Saúde. Doenças crônicas não transmissíveis. Brasília: MS, 2017.	

Fisiologia Aplicada à Nutrição (60h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 60h (100%)	CARGA HORARIA PRÁTICA: 0
EMENTA	

Fisiologia do sistema digestório: mastigação, deglutição, motilidade e digestão. Secreções gastrointestinais e enzimas digestivas. Absorção intestinal de nutrientes: carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais. Regulação neuroendócrina do apetite e saciedade. Eixo intestino-cérebro. Microbiota intestinal e saúde. Fisiologia hepática e pancreática. Regulação do metabolismo energético. Fisiologia aplicada ao exercício físico e ao envelhecimento.

OBJETIVOS

Compreender os mecanismos fisiológicos da digestão e absorção de nutrientes, a regulação do apetite e o papel da microbiota intestinal, integrando esses conhecimentos à prática clínica e preventiva do nutricionista.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de fisiologia médica. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.
2. SILVERTHORN, D. U. Fisiologia humana: uma abordagem integrada. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.
3. COZZOLINO, S. M. F.; COMINETTI, C. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição. Barueri: Manole, 2013.
4. AIRES, Margarida de M. Fisiologia, 5ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527734028/>. Acesso em: 11 set. 2025

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. JOHNSON, L. R. Fisiologia gastrointestinal. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.
2. MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.
3. CALDER, P. C.; KULKARNI, A. D. (Ed.). Nutrition, immunity and infection. CABI, 2017.
4. CURI, R.; POMPEIA, C.; MIYASAKA, C. K. Entendendo a gordura: os ácidos graxos. Barueri: Manole, 2002.
5. CRYAN, J. F. et al. The microbiota-gut-brain axis. Physiological Reviews, v. 99, p. 1877-2013, 2019.

Imunologia (30h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)

CARGA HORARIA PRATICA: 0

EMENTA

Imunidade inata e adaptativa. Órgãos e células do sistema imune. Antígenos e anticorpos. Inflamação e resposta imunológica. Imunidade nutricional: papel dos nutrientes na função imune. Doenças autoimunes e alérgicas. Alergias e intolerâncias alimentares. Imunomodulação pela dieta. Probióticos, prebióticos e microbiota. COVID-19 e nutrição: perspectivas imunológicas.

OBJETIVOS

Compreender os mecanismos da resposta imunológica e as inter-relações entre nutrição e imunidade, capacitando o nutricionista para reconhecer e atuar em condições associadas à imunodeficiência nutricional e alergias alimentares.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; PILLAI, S. Imunologia celular e molecular. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019.
2. JANEWAY, C. A. et al. Imunobiologia. 9. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.
3. CALDER, P. C.; KULKARNI, A. D. (Ed.). Nutrition, immunity and infection. CABI, 2017.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. MURPHY, K. Janeway's immunobiology. 9. ed. New York: Garland Science, 2017.
2. CALDER, P. C. Nutrition and immunity: lessons for COVID-19. European Journal of Clinical Nutrition, v. 75, p. 1309-1318, 2021.
3. SACKESSEN, C. et al. Current trends in tolerance induction in cow's milk allergy. International Archives of Allergy and Immunology, v. 156, p. 34-44, 2011.
4. GUARNER, F. et al. Probiotics and prebiotics. World Gastroenterology Organisation Global Guidelines, 2011.
5. MELO, A. N. F.; MORAES, R. C. M. Imunologia básica e aplicada. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

Metodologia Científica e Inteligência Artificial (30h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 0	CARGA HORARIA PRATICA: 30h (100%)
EMENTA	
Ciência e produção do conhecimento científico. Tipos de pesquisa em Nutrição: quantitativa, qualitativa e mista. Elaboração de projetos de pesquisa: problema, hipótese, objetivos e metodologia. Busca, seleção e análise crítica da literatura científica em bases de dados nacionais e internacionais. Normas acadêmicas e redação científica. Ética em pesquisa envolvendo seres humanos e animais. Introdução ao uso de ferramentas de inteligência artificial aplicadas à organização, busca bibliográfica, síntese de informações científicas e apoio à escrita acadêmica. Limitações, vieses e uso ético da inteligência artificial na pesquisa científica.	
OBJETIVOS	
Desenvolver competências para elaboração de projetos e trabalhos científicos, leitura crítica da literatura em Nutrição e utilização ética de ferramentas digitais e de inteligência artificial no apoio à pesquisa acadêmica e produção científica.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Metodologia científica. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2017.	
2. PEREIRA, A. S. et al. Metodologia da pesquisa científica. Santa Maria: UFSM/NTE, 2018.	
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Resolução CNS nº 466/2012. Brasília: MS, 2012.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. CRESWELL, J. W. Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.	
2. MINAYO, M. C. S. (Org.). Pesquisa social: teoria, método e criatividade. 28. ed. Petrópolis: Vozes, 2009.	

3. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2018.
4. HULLEY, S. B. et al. Delineando a pesquisa clínica. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015.
5. GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

Microbiologia Geral e de Alimentos (60h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 30h (50%)	CARGA HORARIA PRÁTICA: 30h (50%)
EMENTA	
Fundamentos de microbiologia: morfologia, fisiologia e classificação de micro-organismos. Bactérias, fungos, vírus e protozoários de importância em alimentos. Microbiota dos alimentos e sua relação com qualidade e segurança. Principais patógenos transmitidos por alimentos (DTA): <i>Salmonella</i> , <i>Staphylococcus</i> , <i>Listeria</i> , <i>E. coli</i> , entre outros. Surtos de DTA no Brasil. Métodos de análise microbiológica de alimentos. Legislação microbiológica de alimentos no Brasil.	
OBJETIVOS	
Compreender os fundamentos da microbiologia e seus desdobramentos na qualidade e segurança dos alimentos, habilitando o nutricionista para atuar na prevenção de doenças transmitidas por alimentos e no controle higiênico-sanitário.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.	
2. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.	
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Doenças transmitidas por alimentos: causas, sintomas, tratamento e prevenção. Brasília: MS, 2019.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. JAY, J. M.; LOESSNER, M. J.; GOLDEN, D. A. Microbiologia de alimentos. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.	
2. TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.	
3. BRASIL. ANVISA. Resolução RDC nº 331/2019. Padrões microbiológicos para alimentos. Brasília: ANVISA, 2019.	
4. FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.	
5. SILVA JR., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.	

Nutrição e Dietética I (60h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 60h (100%)	CARGA HORARIA PRÁTICA: 0
EMENTA	
Fundamentos da nutrição humana. Recomendações nutricionais: DRIs, EAR, RDA, AI e UL. Macronutrientes: carboidratos, proteínas e lipídios – funções, fontes alimentares e recomendações. Fibras alimentares.	

Energia: metabolismo basal, efeito termogênico e atividade física. Índices de qualidade da dieta. Planejamento dietético básico. Cálculo e análise de cardápios. Guia Alimentar para a População Brasileira.

OBJETIVOS

Compreender as funções, fontes e recomendações dos macronutrientes e da energia, desenvolvendo habilidades para planejamento e avaliação dietética com base nas diretrizes nacionais e internacionais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.
2. INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes: energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein and amino acids. Washington: National Academy Press, 2005.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: MS, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.
2. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.
3. SIZER, F.; WHITNEY, E. Nutrition: concepts and controversies. 14. ed. Cengage, 2017.
4. WHITNEY, E.; ROLFES, S. R. Understanding nutrition. 15. ed. Cengage Learning, 2019.
5. WORLD HEALTH ORGANIZATION. Healthy diet. Fact sheet. Geneva: WHO, 2020.

Nutrição em Saúde Coletiva I – Segurança Alimentar e Nutricional (30h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)

CARGA HORARIA PRATICA: 0

EMENTA

Conceito e histórico da segurança alimentar e nutricional (SAN). Direito humano à alimentação adequada. Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). Políticas públicas de SAN no Brasil: PNAE, PAA, Programa Bolsa Família, entre outros. Insegurança alimentar: dimensões e determinantes. Fome e desnutrição no Brasil. Panorama da insegurança alimentar no sudoeste paulista. Indicadores de SAN. Vigilância alimentar e nutricional.

OBJETIVOS

Compreender o conceito de segurança alimentar e nutricional, suas políticas e programas, capacitando o estudante para atuar na análise, planejamento e avaliação de ações voltadas à garantia do direito à alimentação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. MALUF, R. S. Segurança alimentar e nutricional. Petrópolis: Vozes, 2007.
2. BURITY, V. et al. Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional. Brasília: ABRANDH, 2010.
3. BRASIL. Lei nº 11.346/2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2006.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. The state of food insecurity in the world. Rome: FAO, 2022.

2. BRASIL. Câmara Interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília: CAISAN, 2016-2019.
3. PINHEIRO, A. R. O. A alimentação saudável e a promoção da saúde no contexto da segurança alimentar e nutricional. Saúde em Debate, v. 29, n. 70, 2005.
4. YASBEK, M. C. Fome Zero: uma política social em questão. Saúde e Sociedade, v. 12, n. 1, 2003.
5. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. Escala Brasileira de Insegurança Alimentar – EBIA. Brasília: MDS, 2014.

Projeto Integrador II: Nutrição em Saúde Coletiva (60h)	
CARGA HORARIA DE EXTENSÃO: 60h (100%)	
EMENTA	
Atividades extensionistas integradas às disciplinas do 3º semestre. Ações de educação alimentar e nutricional em equipamentos públicos de saúde (UBS, ESF) e escolas dos municípios do entorno. Participação em atividades de vigilância alimentar e nutricional. Elaboração de materiais educativos. Relatório de atividades de extensão em saúde pública.	
OBJETIVOS	
Desenvolver competências para a atuação em saúde pública e educação alimentar e nutricional em territórios reais, articulando conhecimentos das ciências básicas e da nutrição com as demandas das comunidades locais.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 2. ed. Brasília: MS, 2013.	
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Marco de referência da educação popular em saúde. Brasília: MS, 2013.	
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: MS, 2014.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. BURITY, V. et al. Direito humano à alimentação adequada no contexto da segurança alimentar e nutricional. Brasília: ABRANDH, 2010.	
2. VASCONCELOS, E. M. (Org.). A saúde nas palavras e nos gestos. São Paulo: Hucitec, 2001.	
3. FREIRE, P. Pedagogia do oprimido. 69. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2019.	
4. BRASIL. Resolução CNE/CES nº 7/2018. Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Brasília: MEC, 2018.	
5. BRASIL. Ministério da Saúde. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica. Brasília: MS, 2015.	

4º Semestre

Alimentos da Sociobiodiversidade Brasileira (30h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)	CARGA HORARIA PRATICA: 0

EMENTA

Conceito de sociobiodiversidade e sua relação com alimentação, cultura e sustentabilidade. Espécies alimentícias nativas e subutilizadas do Brasil, incluindo plantas alimentícias não convencionais (PANCs), frutas, hortaliças, sementes, oleaginosas, cereais nativos e fungos comestíveis. Biodiversidade alimentar e sistemas alimentares tradicionais, indígenas e da agricultura familiar. Composição nutricional, compostos bioativos e potencial funcional dos alimentos da sociobiodiversidade brasileira. Etnobotânica alimentar e saberes tradicionais relacionados à alimentação. Biodiversidade e produção alimentar no sudoeste paulista. Políticas públicas, valorização cultural, comercialização e promoção do uso sustentável da sociobiodiversidade na alimentação e na Nutrição.

OBJETIVOS

Conhecer a diversidade de alimentos nativos e tradicionais do Brasil, compreendendo seu valor nutricional, cultural e ambiental, e desenvolvendo competências para sua valorização e promoção na prática profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Plano de ação para produção e consumo sustentáveis – PPCS. Brasília: MMA, 2011.
2. KINUPP, V. F.; LORENZI, H. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil. São Paulo: Plantarum, 2014.
3. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: MDS, 2012.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Biodiversidade brasileira. Brasília: MMA, 2002.
2. CORADIN, L.; SIMINSKI, A.; REIS, A. Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial. Brasília: MMA, 2011.
3. VIEIRA, R. F.; COSTA, T. S. A.; SILVA, D. B. Frutas nativas da região Centro-Oeste do Brasil. Brasília: Embrapa, 2006.
4. MORAN, E. F. Adaptabilidade humana: uma introdução à antropologia ecológica. São Paulo: EDUSP, 1994.
5. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Alimentos regionais brasileiros. 2. ed. Brasília: MDS, 2015.

Análise e Composição de Alimentos (60h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (50%)

CARGA HORARIA PRATICA: 30h (50%)

EMENTA

Introdução à análise de alimentos. Fatores relevantes na escolha de um método de análise. Amostragem e preparo de amostras. Introdução à composição centesimal. Determinação de umidade, cinzas, lipídeos, proteínas, carboidratos e fibras: conceitos associados, tratamento de amostra, métodos analíticos. Cálculo da tabela de informação nutricional. Métodos espectrofotométricos e cromatográficos.

OBJETIVOS

Elaborar e executar métodos de amostragem e de preparo de amostras. Reconhecer os métodos utilizados na determinação dos macronutrientes presentes nos alimentos. Elaborar a rotulagem nutricional. Realizar análises físico-químicas de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BRASIL. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO. 4. ed. Campinas: UNICAMP/NEPA, 2011.
2. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4. ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.
3. BRASIL. ANVISA. Resolução RDC nº 429/2020. Rotulagem nutricional de alimentos embalados. Brasília: ANVISA, 2020.
4. SILVA, C. O.; TASSI, E. M. M.; PASCOAL, G. B. *Ciência dos alimentos: princípios de bromatologia*. Rio de Janeiro: Rubio, 2021.
5. RIBEIRO, Eliana P. Química de alimentos. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2007. E-book. 1 p. ISBN 9788521215301. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788521215301/>. Acesso em: 11 set. 2025.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CECCHI, H. M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2. ed. Campinas: Unicamp, 2003.
2. DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013.
3. AOAC INTERNATIONAL. Official methods of analysis of AOAC International. 21. ed. Rockville: AOAC, 2019.
4. PHILIPPI, S. T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 4. ed. Barueri: Manole, 2015.
5. BRASIL. ANVISA. Instrução Normativa nº 75/2020. Caracterização e rotulagem nutricional. Brasília: ANVISA, 2020.
6. ZENEBON, Odair; PASCUET, Neus Sadocco; TIGLEA, Paulo. *Métodos físico-químicos para análise de alimentos*. 4. ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. Disponível em: <http://www.ial.sp.gov.br/ial/publicacoes/livros/metodos-fisico-quimicos-para-analise-de-alimento>
7. BORGES, R. *Princípios básicos de química analítica quantitativa*. 1. ed. Curitiba: Intersaberes, 2020
8. DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. *Química de alimentos de Fennema*. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019
9. FRANCO, Guilherme. *Tabela de composição química dos alimentos*. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2010
10. HAGE, David S.; CARR, James D. *Química analítica e análise quantitativa*. São Paulo: Pearson, 2011
11. HAGE, David S.; CARR, James D. *Química analítica e análise quantitativa*. São Paulo: Pearson, 2011

Higiene e Segurança dos Alimentos (30h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)

CARGA HORARIA PRATICA: 0

EMENTA

Contaminação dos alimentos: física, química e biológica. Boas práticas de fabricação (BPF). Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC/HACCP). Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO). Higienização de instalações, equipamentos e utensílios. Controle integrado de pragas. Legislação sanitária de alimentos: portarias, resoluções e regulamentos. Auditorias e inspeção sanitária. Rotulagem e rastreabilidade. Vigilância sanitária em alimentos.

OBJETIVOS

Capacitar o estudante para identificar e controlar riscos à segurança dos alimentos, aplicando ferramentas de qualidade e boas práticas nos serviços de alimentação e na indústria de alimentos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. SILVA JR., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.
2. BRASIL. ANVISA. Resolução RDC nº 216/2004. Boas práticas para serviços de alimentação. Brasília: ANVISA, 2004.
3. BRASIL. Ministério da Agricultura. Portaria nº 368/1997. Regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de elaboração para estabelecimentos elaboradores/industrializadores de alimentos. Brasília: MAPA, 1997.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.
2. CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. General principles of food hygiene. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4. Rome: FAO/WHO, 2020.
3. BRASIL. ANVISA. Resolução RDC nº 275/2002. Procedimentos operacionais padronizados. Brasília: ANVISA, 2002.
4. SBCTA. Boas práticas de fabricação para indústria de alimentos. Campinas: SBCTA, 2004.
5. BRASIL. Lei nº 8.078/1990. Código de Defesa do Consumidor. Brasília, 1990.

Nutrição e Dietética II (30h)

CARGA HORARIA TEORICA: 15h (50%)

CARGA HORARIA PRATICA: 15h (50%)

EMENTA

Micronutrientes: vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis – funções, fontes, recomendações e deficiências. Minerais: macro e microminerais – funções, fontes, recomendações e deficiências. Interações entre nutrientes. Suplementação de micronutrientes. Avaliação da ingestão de micronutrientes. Grupos vulneráveis: crianças, gestantes, idosos. Deficiências nutricionais endêmicas no Brasil: anemia ferropriva, hipovitaminose A, deficiência de zinco. Nutrição e sistema imune.

OBJETIVOS

Compreender as funções, fontes, recomendações e consequências das deficiências dos micronutrientes, desenvolvendo capacidade de avaliação e planejamento nutricional para diferentes grupos populacionais.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.
2. COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 5. ed. Barueri: Manole, 2016.
3. INSTITUTE OF MEDICINE. Dietary reference intakes for vitamin C, vitamin E, selenium, and carotenoids. Washington: National Academy Press, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.
2. ERDMAN JR., J. W.; MACDONALD, I. A.; ZEISEL, S. H. Present knowledge in nutrition. 10. ed. Wiley-Blackwell, 2012.
3. WORLD HEALTH ORGANIZATION. Global prevalence of vitamin A deficiency in populations at risk. Geneva: WHO, 2009.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Pesquisa Nacional de Saúde. Brasília: MS, 2019.
5. GIBNEY, M. J. et al. (Ed.). Introduction to human nutrition. 3. ed. Wiley-Blackwell, 2020.

Produção Sustentável de Alimentos (30h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)

CARGA HORARIA PRATICA: 0

EMENTA

Agricultura orgânica: princípios, certificação e legislação. Agroecologia e produção sustentável. Permacultura e sistemas agroflorestais. Hortas urbanas, periurbanas e comunitárias. Aquaponia e hidroponia. Fermentação artesanal e biotecnologia alimentar tradicional. Insetos comestíveis e novas fontes de proteínas. Produção local de alimentos no contexto do sudoeste paulista. Relações entre modos de produção, qualidade dos alimentos, sustentabilidade, segurança alimentar e nutricional e saúde pública.

OBJETIVOS

Compreender sistemas alternativos de produção de alimentos e suas implicações para a sustentabilidade, a segurança alimentar e a qualidade nutricional, integrando esses conhecimentos à prática profissional.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. GLIESSMAN, S. R. Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável. 4. ed. Porto Alegre: UFRGS, 2009.
2. BRASIL. Lei nº 10.831/2003. Dispõe sobre a agricultura orgânica. Brasília, 2003.
3. ALTIERI, M. Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável. 4. ed. Porto Alegre: UFRGS, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. Agroecologia: alguns conceitos e princípios. Brasília: MDA/SAF/DATER, 2004.
2. PLOEG, J. D. van der. Camponeses e impérios alimentares. Porto Alegre: UFRGS, 2008.
3. VAN HUIS, A. et al. Edible insects: future prospects for food and feed security. Rome: FAO, 2013.
4. BRASIL. Ministério da Agricultura. Instrução Normativa nº 46/2011. Normas técnicas para sistema orgânico. Brasília: MAPA, 2011.
5. SANTOS, R. D. et al. Plantas alimentícias não convencionais (PANC): uma alternativa de nutrição saudável. Ciência Rural, 2012.

Sistemas Alimentares II (30h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)	CARGA HORARIA PRATICA: 0
EMENTA	
Transformações nos sistemas alimentares: globalização, industrialização e urbanização. Cadeia de valor de alimentos processados e ultraprocessados. Classificação NOVA dos alimentos. Marketing alimentar e influências sobre o consumo. Desperdício de alimentos: dimensões e estratégias. Sistemas alimentares sustentáveis e Agenda 2030. Nexos entre dieta, saúde e sustentabilidade ambiental. Papel do nutricionista na transformação dos sistemas alimentares.	
OBJETIVOS	
Analisar criticamente as transformações dos sistemas alimentares contemporâneos e suas implicações para a saúde e a sustentabilidade, capacitando o nutricionista para atuar em prol de sistemas alimentares mais saudáveis e sustentáveis.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. MONTEIRO, C. A. et al. Ultra-processed foods: what they are and how to identify them. <i>Public Health Nutrition</i> , v. 22, n. 5, p. 936-941, 2019.	
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: MS, 2014.	
3. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. Sustainable food systems: concept and framework. Rome: FAO, 2018.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. MONTEIRO, C. A. et al. NOVA: a estrela brilha. <i>World Nutrition</i> , v. 7, n. 1-3, p. 28-38, 2016.	
2. EAT-LANCET COMMISSION. Food in the Anthropocene: the EAT–Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. <i>The Lancet</i> , 2019.	
3. POPKIN, B. M. The nutrition transition and its health implications in lower-income countries. <i>Public Health Nutrition</i> , v. 1, n. 1, p. 5-21, 1998.	
4. EMBRAPA. Perdas e desperdícios de alimentos no Brasil. Brasília: Embrapa, 2018.	
5. UNITED NATIONS. Agenda 2030 para o desenvolvimento sustentável. New York: ONU, 2015.	

Técnica Dietética I (30h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 15h (50%)	CARGA HORARIA PRATICA: 15h (50%)
EMENTA	
Fundamentos da técnica dietética. Planejamento e execução de refeições. Per capita, fator de correção e fator de cocção. Métodos de cocção e suas influências sobre o valor nutritivo dos alimentos. Grupos alimentares: características, técnicas de pré-preparo e preparo. Utensílios, equipamentos e segurança na cozinha experimental. Fichas técnicas de preparação. Higiene na manipulação de alimentos. Introdução ao planejamento de cardápios.	
OBJETIVOS	

Desenvolver habilidades para o planejamento e o preparo de refeições com base nos princípios da técnica dietética, aplicando os conceitos de per capita, fator de correção e métodos de cocção na elaboração de cardápios nutricionalmente adequados.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.
2. ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
3. PINHEIRO, A. B. V. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BOTELHO, R. B. A. Técnica dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
2. MONTEIRO, M. A. M. Percepção sensorial dos alimentos em idosos. Revista Espaço para a Saúde, v. 10, n. 2, p. 34-42, 2009.
3. ARAÚJO, W. M. C. et al. Alquimia dos alimentos. 3. ed. Brasília: SENAC DF, 2014.
4. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3. ed. São Paulo: Payá, 2016.
5. BRASIL. ANVISA. Resolução RDC nº 216/2004. Boas práticas para serviços de alimentação. Brasília: ANVISA, 2004.

Tecnologia de Alimentos (60h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (50%)

CARGA HORARIA PRATICA: 30h (50%)

EMENTA

Introdução à tecnologia de alimentos. Principais alterações físico-químicas em alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Processamento de alimentos de origem vegetal: frutas e hortaliças, cereais e raízes amiláceas, oleaginosas. Processamento de alimentos de origem animal: carne e derivados, leite e derivados, pescado, ovos e mel. Tecnologia de bebidas. Embalagens de alimentos. Aditivos alimentares: legislação e aplicações. Inovação e tendências no processamento de alimentos.

OBJETIVOS

Compreender e descrever os princípios da tecnologia de alimentos, incluindo as principais alterações físico-químicas que ocorrem durante o processamento e armazenamento. Analisar e comparar os diferentes métodos de conservação de alimentos, relacionando-os à estabilidade, segurança e qualidade dos produtos. Explicar e integrar as etapas e fundamentos do processamento de alimentos de origem vegetal e animal, considerando o papel das embalagens na conservação e comercialização.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.
2. ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. 2 v.

3. GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2009.
4. PEREDA, J. A. O.; RODRÍGUEZ, M. I. C.; ÁLVAREZ, L. F.; SANZ, M. L. G.; MINGUILLÓN, G. D. G. F.; PERALES, L. H.; CORTECERO M. D. S., Tecnologia de Alimentos-Componentes dos alimentos e processos . Traduzido por: Fátima Murad. Vol. 1: São Paulo: Artmed, 2007.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. POTTER, N. N.; HOTCHKISS, J. H. Food science. 5. ed. New York: Springer, 1995.
2. SILVA, M. V.; SILVA, R. S. S. F. Aditivos para alimentos sob a ótica toxicológica. São Paulo: Nobel, 1999.
3. BRASIL. ANVISA. Resolução RDC nº 259/2002. Rotulagem de alimentos embalados. Brasília: ANVISA, 2002.
4. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENNEMA, O. R. Química de alimentos de Fennema. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
5. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Guia de validação de processos de esterilização. Brasília: ANVISA, 2015.
6. CASTRO, A. G., POUZADA, A. S. Embalagens para a Indústria Alimentar . Lisboa: Ed. Instituto Piaget, 2003
7. CHITARRA, M. I. F.; CHITARRA, A. B. Pós-colheita de frutos e hortaliças: fisiologia e manuseio . 2 ed. Lavras: Editora UFLA, 2005.
8. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos . 2. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2008.
9. ORDÓÑEZ, J. Á.; GARCÍA DE FERNANDO, G. D. Tecnologia de alimentos de origem animal . vol. 2. Porto Alegre. Artmed, 2005

Projeto Integrador III: Sistemas Alimentares (60h)	
CARGA HORARIA DE EXTENSÃO: 60h (100%)	
EMENTA	
Atividades extensionistas integradas à disciplina Sistemas Alimentares I. Visitas técnicas a estabelecimentos da cadeia produtiva de alimentos: feiras da agricultura familiar, cooperativas, agroindústrias e equipamentos públicos de segurança alimentar da região. Diagnóstico participativo de sistemas alimentares locais. Elaboração de relatório técnico sobre sistemas alimentares do território de abrangência do campus.	
OBJETIVOS	
Articular os conteúdos teóricos sobre sistemas alimentares com a realidade produtiva e social da região, desenvolvendo competências para análise crítica e atuação em contextos agroalimentares locais.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. MALUF, R. S. Segurança alimentar e nutricional. Petrópolis: Vozes, 2007.	
2. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: MDS, 2012.	
3. FREIRE, P. Pedagogia do oprimido. 69. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2019.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	

1. GLIESSMAN, S. R. Agroecologia: processos ecológicos em agricultura sustentável. 4. ed. Porto Alegre: UFRGS, 2009.
2. BRASIL. Lei nº 11.947/2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar. Brasília, 2009.
3. BRASIL. Resolução CNE/CES nº 7/2018. Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira. Brasília: MEC, 2018.
4. PLOEG, J. D. van der. Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Porto Alegre: UFRGS, 2008.
5. ALTIERI, M. Agroecologia: a dinâmica produtiva da agricultura sustentável. 4. ed. Porto Alegre: UFRGS, 2004.

5º Semestre

Avaliação Nutricional I – Coletividades (60h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 30h (50%)	CARGA HORARIA PRATICA: 30h (50%)
EMENTA	
Vigilância alimentar e nutricional. Inquéritos nutricionais: pesquisas nacionais de saúde e nutrição no Brasil (PNSN, POF, SISVAN). Métodos de avaliação do consumo alimentar em coletividades: recordatório 24h, questionário de frequência alimentar, pesagem de alimentos. Avaliação antropométrica de coletividades: indicadores para crianças, adultos e idosos. Avaliação bioquímica coletiva. Perfil epidemiológico nutricional do Brasil e do sudoeste paulista. Transição nutricional.	
OBJETIVOS	
Compreender e aplicar os métodos de avaliação do estado nutricional e do consumo alimentar em populações, desenvolvendo competências para o diagnóstico e monitoramento nutricional em saúde coletiva.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. BRASIL. Ministério da Saúde. Orientações para coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde. Brasília: MS, 2011.	
2. FISBERG, R. M. et al. (Org.). Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. Barueri: Manole, 2005.	
3. WORLD HEALTH ORGANIZATION. Physical status: use and interpretation of anthropometry. Geneva: WHO, 1995.	
4. RIBEIRO, Sandra Maria L.; MELO, Camila Maria de; TIRAPGUI, Júlio. Avaliação Nutricional - Teoria e Prática, 2ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Disponível em: https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527733694/ . Acesso em: 10 set. 2025.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. BRASIL. Ministério da Saúde. Pesquisa Nacional de Saúde. Brasília: MS, 2019.	
2. PEREIRA, R. A.; SICHIERI, R. Métodos de avaliação do consumo de alimentos. In: KAC, G. et al. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu, 2007.	
3. MONTEIRO, C. A. (Org.). Velhos e novos males da saúde no Brasil. São Paulo: Hucitec/Nupens/USP, 2000.	
4. POPKIN, B. M. The Nutrition Transition And Its Relationship To Demographic Change. In: Nutrition And Health In Developing Countries. 2003.	
5. BRASIL. Ministério Da Saúde. Marco De Referência Da Vigilância Alimentar E Nutricional Na Atenção Básica. Brasília: MS, 2015.	

Educação Alimentar e Nutricional I (30h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)	CARGA HORARIA PRATICA: 0
EMENTA	
Conceito e fundamentos da educação alimentar e nutricional (EAN). Marco de referência de EAN para as políticas públicas. Teorias comportamentais aplicadas à EAN: teoria social cognitiva, transteórico, modelo de crenças em saúde. Metodologias participativas em EAN. Habilidades culinárias como estratégia de EAN. Elaboração de materiais educativos. EAN na atenção básica à saúde. EAN no contexto escolar (PNAE). EAN e mídias sociais. O Planejamento de Práticas Educativas em Alimentação e Nutrição. Prática Educativa em Alimentação e Nutrição.	
OBJETIVOS	
Compreender os fundamentos e as metodologias da EAN, capacitando o estudante para planejar, executar e avaliar ações educativas em alimentação e nutrição em diferentes contextos e populações.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: MDS, 2012.	
2. FREIRE, P. Pedagogia do oprimido. 69. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2019.	
3. DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. BOOG, M. C. F. Educação nutricional em serviços públicos de saúde. Cadernos de Saúde Pública, v. 15, supl. 2, p. 139-147, 1999.	
2. WORLD HEALTH ORGANIZATION. Global strategy on diet, physical activity and health. Geneva: WHO, 2004.	
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: MS, 2014.	
4. NUTRIÇÃO EM PAUTA. Educação alimentar e nutricional: questões teórico-metodológicas. São Paulo, v. 10, 2002.	
5. VASCONCELOS, E. M. (Org.). A saúde nas palavras e nos gestos. São Paulo: Hucitec, 2001.	

Epidemiologia Aplicada à Nutrição (30h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)	CARGA HORARIA PRATICA: 0
EMENTA	
Epidemiologia nutricional: conceito e aplicações. Avaliação de causalidade em nutrição: critérios de Hill. Vieses em estudos nutricionais. Variabilidade e erros de medição em inquéritos dietéticos. Metanálise e revisão sistemática em nutrição. Análise crítica de estudos nutricionais. Epidemiologia das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) e sua relação com a dieta. Marcadores dietéticos de risco para DCNT.	
OBJETIVOS	
Aplicar os princípios epidemiológicos à análise de estudos sobre dieta e saúde, desenvolvendo competências para a leitura crítica de evidências científicas e para a prática da nutrição baseada em evidências.	

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D. P. (Org.). Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu, 2007.
2. ROTHMAN, K. J.; GREENLAND, S.; LASH, T. L. Modern epidemiology. 3. ed. Philadelphia: Lippincott, 2008.
3. WILLETT, W. Nutritional epidemiology. 3. ed. Oxford: Oxford University Press, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. SCHULZ, K. F.; GRIMES, D. A. The Lancet handbook of essential concepts in clinical research. Philadelphia: Elsevier, 2006.
2. HIGGINS, J. P. T.; GREEN, S. Cochrane handbook for systematic reviews of interventions. 6. ed. Cochrane, 2022.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis no Brasil 2011-2022. Brasília: MS, 2011.
4. WORLD HEALTH ORGANIZATION. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Geneva: WHO, 2003.
5. MENTE, A.; DE KONING, L.; SHANNON, H. S.; ANAND, S. S. A systematic review of the evidence supporting a causal link between dietary factors and coronary heart disease. Archives of Internal Medicine, v. 169, n. 7, p. 659-669, 2009.

Exames Laboratoriais na Nutrição (30h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)

CARGA HORARIA PRATICA: 0

EMENTA

Coleta, armazenamento e interpretação de exames laboratoriais em nutrição. Hemograma e seus parâmetros. Bioquímica sérica: glicemia, lipidograma, função hepática e renal. Marcadores do estado nutricional de proteínas: albumina, pré-albumina, transferrina. Avaliação do estado nutricional de vitaminas e minerais. Exames hormonais de interesse nutricional. Marcadores inflamatórios. Interpretação integrada de exames no contexto clínico e coletivo.

OBJETIVOS

Capacitar o estudante para solicitar, interpretar e utilizar exames laboratoriais como ferramenta de diagnóstico e monitoramento nutricional em diferentes cenários clínicos e de saúde coletiva.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.
2. MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.
3. HENRY, J. B. Diagnósticos clínicos e tratamento por métodos laboratoriais. 21. ed. Barueri: Manole, 2008.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. TIETZ, N. W. Fundamentos de química clínica. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.
2. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.
3. BLACKWELL, T. Pocket guide to commonly prescribed drugs. 4. ed. McGraw-Hill, 2003.
4. COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 5. ed. Barueri: Manole, 2016.

5. BURTIS, C. A.; BRUNS, D. E. Tietz fundamentals of clinical chemistry and molecular diagnostics. 7. ed. Elsevier, 2015.

Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (30h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)

CARGA HORARIA PRATICA: 0

EMENTA

Conceito e tipologia de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Planejamento físico-funcional de UANs. Recursos humanos em alimentação coletiva. Planejamento de cardápios institucionais. Custos em alimentação coletiva: controle e análise. Compras e gestão de estoque. Controle de qualidade em UANs. Sistema de gestão da qualidade: ISO 9001 e APPCC em serviços de alimentação. Legislação aplicada às UANs. Sustentabilidade em serviços de alimentação.

OBJETIVOS

Compreender os princípios de gestão de UANs e desenvolver competências para o planejamento, organização, execução e avaliação de serviços de alimentação coletiva, com foco na qualidade nutricional e sanitária.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 5. ed. São Paulo: Metha, 2013.
2. TEIXEIRA, S. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007.
3. BRASIL. ANVISA. Resolução RDC nº 216/2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília: ANVISA, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. SILVA JR., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.
2. KINTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1999.
3. BRASIL. Resolução CFN nº 380/2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista. Brasília: CFN, 2005.
4. MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. Barueri: Manole, 2002.
5. NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION EDUCATIONAL FOUNDATION. ServSafe Manager. Chicago: NRAEF, 2014.

Dietoterapia I (30h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)

CARGA HORARIA PRATICA: 0

EMENTA

Fundamentos da dietoterapia. Histórico clínico-nutricional. Prescrição e elaboração de dietas hospitalares. Dietas de consistência modificada. Dietas para doenças gastrointestinais: doença do refluxo gastroesofágico, gastrite, úlcera péptica, síndrome do intestino irritável, doença inflamatória intestinal. Dietoterapia nas hepatopatias e pancreopatias. Bases do suporte nutricional enteral e parenteral.

OBJETIVOS

Desenvolver competências para a prescrição e elaboração de dietas terapêuticas em condições clínicas do trato gastrointestinal e hepático, integrando os conhecimentos de fisiologia, patologia e nutrição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.
2. MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.
3. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3. ed. São Paulo: Payá, 2016.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.
2. SHILS, M. E. et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 10. ed. Barueri: Manole, 2009.
3. BRASIL. ANVISA. RDC nº 503/2021. Nutrição enteral. Brasília: ANVISA, 2021.
4. BRASIL. Resolução CFN nº 541/2014. Regulamenta a prescrição dietética. Brasília: CFN, 2014.
5. VEROITI, C. C. G. et al. Triagem nutricional. Brasília: CFN, 2012.

Psicologia na Nutrição (30h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)

CARGA HORARIA PRATICA: 0

EMENTA

Bases da psicologia aplicadas à nutrição. Comportamento alimentar e fatores psicossociais. Transtornos alimentares: anorexia, bulimia, TCAP e outros. Imagem corporal. Comer emocional e sua relação com o consumo alimentar. Abordagem centrada no cliente em nutrição. Comunicação terapêutica. Aspectos psicossociais e comportamento alimentar em indivíduos neurodivergentes. Entrevista motivacional. Relação profissional-cliente. Saúde mental e alimentação. Estresse e cortisol: impactos no comportamento alimentar. Influência da mídia e das redes sociais nos transtornos psicológicos relacionados com alimentação e nutrição.

OBJETIVOS

Compreender os aspectos psicológicos que influenciam o comportamento alimentar e desenvolver habilidades para a abordagem humanizada e motivacional na prática clínica do nutricionista.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. VITOLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.
2. ALVARENGA, M. et al. (Org.). Nutrição comportamental. 2. ed. Barueri: Manole, 2019.
3. MILLER, W. R.; ROLLNICK, S. Entrevista motivacional: preparando as pessoas para mudar comportamentos. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015.
4. ALVARENGA, Marle dos S.; DUNKER, Karin Louise L.; PHILIPPI, Sonia T. Transtornos alimentares e nutrição: da prevenção ao tratamento. Barueri: Manole, 2020. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555761962>. Acesso em: 17 set. 2025.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. FAIRBURN, C. G. Overcoming binge eating. 2. ed. New York: Guilford, 2013.
2. AMERICAN PSYCHIATRIC ASSOCIATION. DSM-5: manual diagnóstico e estatístico de transtornos mentais. Porto Alegre: Artmed, 2014.

3. TRIBOLE, E.; RESCH, E. Comer intuitivo. Barueri: Manole, 2019.
4. HANH, T. N.; CHEUNG, L. Savor: mindful eating, mindful life. New York: HarperOne, 2010.
5. BRUCH, H. Eating disorders: obesity, anorexia nervosa, and the person within. New York: Basic Books, 1973.

Técnica Dietética II (30h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 0	CARGA HORARIA PRATICA: 30h (100%)
EMENTA	
Planejamento e elaboração de cardápios para coletividades saudáveis. Cardápio para programas de alimentação escolar (PNAE). Gastronomia funcional e culinárias regionais brasileiras. Substituição de ingredientes e adaptação de receitas para dietas especiais. Cálculo de rendimento e custos de preparações. Preparo e análise sensorial de preparações com alimentos regionais e nativos. Desperdício alimentar: estratégias de redução no pré-preparo.	
OBJETIVOS	
Aprimorar as habilidades técnicas de planejamento e execução de cardápios, com ênfase na valorização de alimentos regionais, gastronomia funcional e adaptações para grupos especiais.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.	
2. ARAÚJO, W. M. C. et al. Alquimia dos alimentos. 3. ed. Brasília: SENAC DF, 2014.	
3. BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução FNDE nº 06/2020. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília: FNDE, 2020.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. BOTELHO, R. B. A. Técnica dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.	
2. ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.	
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Alimentos regionais brasileiros. 2. ed. Brasília: MS, 2015.	
4. DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 4. ed. Curitiba: Champagnat, 2013.	
5. EMBRAPA. Aproveitamento integral dos alimentos. Brasília: Embrapa, 2009.	

Toxicologia dos Alimentos (30h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)	CARGA HORARIA PRATICA: 0
EMENTA	
Princípios da toxicologia dos alimentos. Biotransformação de xenobióticos e mecanismos de toxicidade. Impactos dos agrotóxicos, herbicidas, pesticidas e demais contaminantes químicos sobre a saúde humana e o meio ambiente. Resíduos de pesticidas em alimentos. Toxinas naturais, micotoxinas, aditivos alimentares e substâncias tóxicas formadas durante o processamento dos alimentos. Aspectos regulatórios e avaliação de risco toxicológico em alimentos.	

OBJETIVOS

Compreender os princípios básicos da toxicologia dos alimentos e os efeitos da exposição alimentar a contaminantes químicos sobre a saúde humana. Discutir criticamente os impactos dos agrotóxicos, pesticidas e outros xenobióticos presentes nos alimentos, considerando aspectos toxicológicos, regulatórios e de saúde pública.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. OGA, S.; CAMARGO, M. M. A.; BATISTUZZO, J. A. O. Fundamentos de toxicologia. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2014.
2. MIDIO, A. F.; MARTINS, D. I. Toxicologia de alimentos. São Paulo: Varela, 2000.
3. BRASIL. ANVISA. Programa de análise de resíduos de agrotóxicos em alimentos (PARA). Brasília: ANVISA, 2019.
4. RIBAS, J. L. C. *Toxicologia*. 1. ed. São Paulo: Contentus, 2020.
5. SHIBAMOTO, Takayuki; BJELDANES, Leonard F. *Introdução à toxicologia dos alimentos*. 2. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. TRABULSI, L. R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
2. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
3. BRASIL. ANVISA. RDC nº 91/2019. LMRs de agrotóxicos. Brasília: ANVISA, 2019.
4. MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.
5. INTERNATIONAL PROGRAMME ON CHEMICAL SAFETY. Principles and methods for the risk assessment of chemicals in food. Geneva: WHO/FAO, 2009.
6. EMSLEY, John. *Moléculas em exposição*. 2. ed. São Paulo: Blucher, 2009.
7. EVANGELISTA, José. *Tecnologia de alimentos*. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008.
8. GAVA, Altanir Jaime; SILVA, Carlos Alberto Bento da; FRIAS, Jenifer Ribeiro Gava. *Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações*. 2. ed. São Paulo: Nobel, 2008.
9. AY, James M. *Microbiologia de alimentos*. Porto Alegre: Artmed, 2005.
10. MÍDIO, A. F.; MARTINS, D. I. *Herbicidas em alimentos: aspectos gerais, toxicológicos e analíticos*. São Paulo: Varela, 1997.

Projeto Integrador IV: Saúde Pública (60h)

CARGA HORARIA DE EXTENSÃO: 60h (100%)

EMENTA

Atividades extensionistas integradas à área de Saúde Pública. Análise de indicadores epidemiológicos e nutricionais em nível local e regional. Diagnóstico situacional em saúde com foco na Atenção Primária. Planejamento, execução e avaliação de ações de educação alimentar e nutricional articuladas às políticas

públicas de saúde. Interação com equipes multiprofissionais e serviços do Sistema Único de Saúde (SUS). Elaboração e apresentação de relatório técnico-científico de extensão.

OBJETIVOS

Desenvolver competências para a atuação em Saúde Pública, por meio da integração entre universidade, serviços de saúde e comunidade, com foco no planejamento e execução de ações de promoção da saúde e alimentação adequada e saudável, baseadas em evidências e nas políticas públicas vigentes.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Atenção Básica**. Brasília: MS, 2017.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: MS, 2014.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. **Política Nacional de Alimentação e Nutrição**. Brasília: MS, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. BRASIL. Ministério da Saúde. **Vigilância alimentar e nutricional – SISVAN**. Brasília: MS, 2011.
2. GIOVANELLA, L. et al. **Políticas e sistema de saúde no Brasil**. 2. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2012.
3. BRASIL. **Lei nº 8.080/1990**. Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde.
4. CAMPOS, G. W. S. et al. **Tratado de saúde coletiva**. São Paulo: Hucitec, 2006.
5. PAIM, J. S. **O que é o SUS**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009.

6º Semestre

Farmacologia Geral (30h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)

CARGA HORARIA PRATICA: 0

EMENTA

Fundamentos de farmacologia: farmacodinâmica e farmacocinética. Absorção, distribuição, metabolismo e excreção de fármacos. Mecanismos gerais de ação de drogas. Fármacos que atuam no sistema nervoso autônomo e central. Fármacos cardiovasculares. Anti-inflamatórios, analgésicos e antibióticos. Interações fármaco-nutriente. Polimedicação em idosos e impactos nutricionais.

OBJETIVOS

Compreender os princípios gerais da farmacologia e as interações entre fármacos e nutrientes, capacitando o nutricionista para a prescrição dietética integrada ao tratamento medicamentoso.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. RANG, H. P. et al. Rang & Dale: farmacologia. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.
2. KATZUNG, B. G. Farmacologia básica e clínica. 14. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.
3. MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. GOODMAN, L. S.; GILMAN, A. As bases farmacológicas da terapêutica. 13. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.
2. BRUNTON, L. L.; CHABNER, B. A.; KNOLLMANN, B. C. Goodman & Gilman's the pharmacological basis of therapeutics. 13. ed. McGraw-Hill, 2018.
3. BOULLATA, J. I.; ARMENTI, V. T. Handbook of drug-nutrient interactions. 2. ed. New York: Humana Press, 2010.
4. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.
5. CORREA, J. A. et al. Interações droga-nutriente. Rev Bras Nutr Clin, v. 21, n. 3, p. 234-241, 2006.

Avaliação Nutricional II – De Indivíduos (45h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30 h (67%)

CARGA HORARIA PRATICA: 15h (33%)

EMENTA

Avaliação nutricional clínica individual: anamnese, história alimentar e exame físico. Métodos de avaliação antropométrica de indivíduos: peso, estatura, IMC, circunferências, pregas cutâneas e composição corporal. Bioimpedância elétrica. Avaliação do consumo alimentar individual: recordatório de 24h, registro alimentar, QFA. Diagnóstico nutricional individual. Avaliação nutricional em grupos especiais: gestantes, crianças, idosos e pacientes hospitalizados.

OBJETIVOS

Desenvolver competências para a realização da avaliação nutricional individual em diferentes fases do ciclo de vida e condições clínicas, integrando dados antropométricos, dietéticos, bioquímicos e clínicos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.
2. ACUÑA, K.; CRUZ, T. Avaliação do estado nutricional de adultos e idosos. Arquivos Brasileiros de Endocrinologia e Metabologia, v. 48, n. 3, 2004.
3. WORLD HEALTH ORGANIZATION. Physical status: use and interpretation of anthropometry. Geneva: WHO, 1995.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. LOHMAN, T. G.; ROCHE, A. F.; MARTORELL, R. Anthropometric standardization reference manual. Champaign: Human Kinetics, 1991.
2. FISBERG, R. M. et al. (Org.). Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. Barueri: Manole, 2005.
3. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.
4. DETSKY, A. S. et al. What is subjective global assessment of nutritional status? Journal of Parenteral and Enteral Nutrition, v. 11, n. 1, p. 8-13, 1987.
5. BRASIL. Ministério da Saúde. Curvas de crescimento da OMS. Brasília: MS, 2006.

Educação Alimentar e Nutricional II (45h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (67%)	CARGA HORARIA PRATICA: 15h (33%)
EMENTA	
Estratégias avançadas de EAN para grupos específicos: crianças, adolescentes, idosos, gestantes e comunidades rurais. Habilidades culinárias e gastronomia como estratégia de EAN. EAN e tecnologias digitais: aplicativos, redes sociais e telemedicina. Comunicação em saúde: linguagem acessível e mídia. Avaliação de ações de EAN. EAN e povos e comunidades tradicionais. Alimentação escolar como espaço de EAN. Projetos de EAN no contexto do sudoeste paulista.	
OBJETIVOS	
Aprofundar competências para o planejamento, implementação e avaliação de ações de EAN com diferentes grupos populacionais, utilizando metodologias participativas e recursos tecnológicos contemporâneos.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília: MDS, 2012.	
2. DIEZ-GARCIA, R. W.; CERVATO-MANCUSO, A. M. Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.	
3. FREIRE, P. Pedagogia da autonomia. 57. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2018.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. BOOG, M. C. F. Educação nutricional: por que e para quê? Jornal da Unicamp, 2004.	
2. WORLD HEALTH ORGANIZATION. Nutrition: evidence and action. Geneva: WHO, 2015.	
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: MS, 2014.	
4. CONTENTO, I. R. Nutrition education: linking research, theory, and practice. 3. ed. Burlington: Jones & Bartlett, 2016.	
5. BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução FNDE nº 06/2020. Brasília: FNDE, 2020.	

Nutrição Comportamental e Saúde Mental (30h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)	CARGA HORARIA PRATICA: 0
EMENTA	
Relação entre alimentação e saúde mental. Psiquiatria nutricional: evidências científicas. Nutrição e transtornos de humor: depressão e ansiedade. Alimentação intuitiva e mindful eating. Transtornos do comportamento alimentar: diagnóstico, tratamento e abordagem nutricional. Imagem corporal e relação com o alimento. Ortorexia e neofobia alimentar. Abordagem integrada entre nutrição e psicologia. Interação intestino-cérebro e saúde mental. Influência da mídia e redes sociais na nutrição comportamental e saúde mental.	
OBJETIVOS	
Compreender as relações entre comportamento alimentar, saúde mental e bem-estar, desenvolvendo competências para a abordagem clínica integrada e humanizada em nutrição comportamental.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. ALVARENGA, M. et al. (Org.). Nutrição comportamental. 2. ed. Barueri: Manole, 2019.	
2. TRIBOLE, E.; RESCH, E. Comer intuitivo. Barueri: Manole, 2019.	

3. MILLER, W. R.; ROLLNICK, S. Entrevista motivacional. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2015.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. JACKA, F. N. et al. A randomised controlled trial of dietary improvement for adults with major depression. BMC Medicine, v. 15, p. 23, 2017.

2. HANH, T. N.; CHEUNG, L. Savor: mindful eating, mindful life. New York: HarperOne, 2010.

3. AMERICAN PSYCHIATRIC ASSOCIATION. DSM-5: manual diagnóstico e estatístico de transtornos mentais. Porto Alegre: Artmed, 2014.

4. CRYAN, J. F. et al. The microbiota-gut-brain axis. Physiological Reviews, v. 99, p. 1877-2013, 2019.

5. FAIRBURN, C. G. Overcoming binge eating. 2. ed. New York: Guilford, 2013.

Nutrição da Gestação à Adolescência (30h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)

CARGA HORARIA PRATICA: 0

EMENTA

Nutrição na gestação e lactação: necessidades nutricionais, ganho de peso e suplementação. Aleitamento materno. Nutrição do lactente: alimentação complementar. Nutrição na infância: avaliação nutricional, introdução alimentar e prevenção de DCNT. Nutrição na adolescência: crescimento, puberdade e hábitos alimentares. Transtornos alimentares na adolescência. Políticas de saúde materno-infantil. Nutrição e desenvolvimento neurológico.

OBJETIVOS

Compreender as necessidades nutricionais e as estratégias de intervenção ao longo do ciclo vital da gestação à adolescência, desenvolvendo competências para o cuidado nutricional nessas fases.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. VITOLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.

2. BRASIL. Ministério da Saúde. Cadernos de atenção básica: saúde da criança. Brasília: MS, 2012.

3. MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. WORLD HEALTH ORGANIZATION. Infant and young child feeding. Geneva: WHO, 2009.

2. BRASIL. Ministério da Saúde. Dez passos para uma alimentação saudável para crianças de 2 a 10 anos. Brasília: MS, 2010.

3. BRASIL. Ministério da Saúde. Cadernos de atenção ao pré-natal de baixo risco. Brasília: MS, 2013.

4. BIRCH, L. L. Development of food preferences. Annual Review of Nutrition, v. 19, p. 41-62, 1999.

5. LONGO-SILVA, G. et al. Age of introduction and factors associated with the consumption of ultra-processed foods among children up to 24 months old. Revista de Nutrição, v. 30, n. 1, p. 61-70, 2017.

Nutrição em Saúde Coletiva II (60h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (50%)	CARGA HORARIA PRATICA: 30h (50%)
EMENTA	
Alimentação e nutrição no SUS. Rede de atenção à saúde e nutrição. Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Vigilância alimentar e nutricional (SISVAN). Nutrição na atenção primária à saúde. Nutrição e educação: PNAE. Nutrição em populações vulneráveis. Determinantes sociais da alimentação. Desnutrição e excesso de peso: coexistência. Promoção da alimentação adequada e saudável. Intersetorialidade em nutrição. Nutrição e povos e comunidades tradicionais.	
OBJETIVOS	
Compreender a atuação do nutricionista na saúde coletiva, com ênfase na atenção primária, nas políticas públicas de alimentação e nutrição e na vigilância alimentar, preparando para o estágio de Nutrição em Saúde Coletiva.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 2. ed. Brasília: MS, 2013.	
2. MALUF, R. S. Segurança alimentar e nutricional. Petrópolis: Vozes, 2007.	
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica. Brasília: MS, 2015.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. MENDES, E. V. As redes de atenção à saúde. Brasília: OPAS, 2011.	
2. WORLD HEALTH ORGANIZATION. Global nutrition targets 2025. Geneva: WHO, 2014.	
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica. Brasília: MS, 2015.	
4. CAMPOS, G. W. S. et al. (Org.). Tratado de saúde coletiva. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2012.	
5. BRASIL. Ministério da Saúde. Estratégia intersetorial de prevenção e controle da obesidade. Brasília: MS, 2014.	

Saúde Baseada em Evidências (30h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)	CARGA HORARIA PRATICA: 0
EMENTA	
Medicina e nutrição baseadas em evidências: conceito e histórico. Formulação de perguntas clínicas (PICO). Tipos e hierarquia de evidências. Busca em bases de dados científicas: PubMed, LILACS, Cochrane. Avaliação crítica de ensaios clínicos, revisões sistemáticas e metanálises. Guias de prática clínica em nutrição. Aplicação da evidência à prática clínica. Comunicação de incertezas ao paciente. Pesquisa translacional em nutrição.	
OBJETIVOS	
Desenvolver competências para buscar, avaliar criticamente e aplicar evidências científicas na prática clínica e coletiva do nutricionista, promovendo a tomada de decisão baseada em evidências.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. SACKETT, D. L. et al. Evidence-based medicine: how to practice and teach EBM. 2. ed. Edinburgh: Churchill Livingstone, 2000.	

2. HIGGINS, J. P. T.; GREEN, S. Cochrane handbook for systematic reviews of interventions. 6. ed. Cochrane, 2022.
3. GUYATT, G. H. et al. Users' guides to the medical literature. 3. ed. McGraw-Hill, 2015.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. SCHULZ, K. F.; GRIMES, D. A. The Lancet handbook of essential concepts in clinical research. Philadelphia: Elsevier, 2006.
2. MOHER, D. et al. CONSORT 2010 explanation and elaboration: updated guidelines for reporting parallel group randomised trials. BMJ, v. 340, 2010.
3. LIBERATI, A. et al. The PRISMA statement for reporting systematic reviews and meta-analyses. PLoS Medicine, v. 6, n. 7, 2009.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Diretrizes metodológicas: elaboração de diretrizes clínicas. Brasília: MS, 2016.
5. DRUMMOND, M. F. et al. Methods for the economic evaluation of health care programmes. 4. ed. Oxford, 2015.

Técnica Dietética III (30h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 0	CARGA HORARIA PRATICA: 30h (100%)
EMENTA	
Dietética clínica: elaboração de cardápios para dietas hospitalares e ambulatoriais. Adaptação de dietas para condições clínicas específicas: diabetes, obesidade, hipertensão, insuficiência renal. Dietas para disfagia e modificações de consistência. Suplementação oral e fórmulas enterais. Elaboração de fichas técnicas para uso clínico. Fotografias de alimentos para avaliação do consumo. Dietas vegetarianas e veganas.	
OBJETIVOS	
Desenvolver habilidades avançadas de planejamento e elaboração de cardápios terapêuticos para diferentes condições clínicas, integrando os conhecimentos de dietoterapia e técnica dietética na prática clínica.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.	
2. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.	
3. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3. ed. São Paulo: Payá, 2016.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. ARAÚJO, W. M. C. et al. Alquimia dos alimentos. 3. ed. Brasília: SENAC DF, 2014.	
2. ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.	
3. SLYWITCH, E. Guia alimentar de dietas vegetarianas para adultos. São Paulo: SVB, 2012.	
4. BRASIL. ANVISA. RDC nº 503/2021. Nutrição enteral. Brasília: ANVISA, 2021.	
5. AMERICAN DIETETIC ASSOCIATION. Position of the American Dietetic Association: vegetarian diets. Journal of the American Dietetic Association, v. 109, n. 7, p. 1266-1282, 2009.	

Projeto Integrador V: Avaliação Nutricional (60h)	
CARGA HORARIA DE EXTENSÃO: 60h (100%)	
EMENTA	
Atividades extensionistas de avaliação nutricional em populações do sudoeste paulista. Realização de inquéritos dietéticos e antropométricos em comunidades, escolas e serviços de saúde. Interpretação dos dados e devolutiva para a comunidade. Elaboração de relatório técnico com diagnóstico nutricional coletivo.	
OBJETIVOS	
Aplicar métodos de avaliação nutricional em contextos reais de prática, desenvolvendo competências para o diagnóstico nutricional coletivo e a comunicação com populações e profissionais de saúde.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. ENCUESTA MULTICENTRICA SALUD BEINESTAR Y ENVEJECIMIENTO (SABE). Washington: OPAS, 2001.	
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Orientações para coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: norma técnica do SISVAN. Brasília: MS, 2011.	
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica. Brasília: MS, 2015.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. LOHMAN, T. G.; ROCHE, A. F.; MARTORELL, R. Anthropometric standardization reference manual. Champaign: Human Kinetics, 1991.	
2. FREIRE, P. Extensão ou comunicação? 18. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2017.	
3. BRASIL. Resolução CNE/CES nº 7/2018. Brasília: MEC, 2018.	
4. WORLD HEALTH ORGANIZATION. Physical status: use and interpretation of anthropometry. Geneva: WHO, 1995.	
5. FISBERG, R. M. et al. (Org.). Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. Barueri: Manole, 2005.	

7º Semestre

Dietoterapia II (60h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 30h (50%)	CARGA HORARIA PRATICA: 30h (50%)
EMENTA	
Dietoterapia nas doenças cardiovasculares: dislipidemias, hipertensão, infarto e insuficiência cardíaca. Dietoterapia no diabetes mellitus tipos 1 e 2. Dietoterapia na obesidade: abordagem clínica e cirúrgica. Síndrome metabólica. Dietoterapia nas doenças renais: doença renal crônica, litíase renal e síndrome nefrótica. Dietoterapia nas alergias e intolerâncias alimentares. Anemia e doenças hematológicas. Dietoterapia em situações especiais: pré-cirúrgico, pós-cirúrgico e oncologia.	
OBJETIVOS	

Desenvolver competências para a prescrição dietética no manejo das principais doenças crônicas e condições clínicas complexas, integrando fisiopatologia, evidências científicas e individualização do cuidado.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.
2. MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.
3. SHILS, M. E. et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 10. ed. Barueri: Manole, 2009.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.
2. GROSS, J. L. et al. Diabetes melito: diagnóstico, classificação e avaliação do controle glicêmico. Arquivos Brasileiros de Endocrinologia e Metabologia, v. 46, n. 1, 2002.
3. CUPPARI, L. et al. Nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.
4. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3. ed. São Paulo: Payá, 2016.
5. MEHANNA, H. M.; MOLEDINA, J.; TRAVIS, J. Refeeding syndrome: what it is, and how to prevent and treat it. BMJ, v. 336, p. 1495-1498, 2008.

Ética e Bioética (30h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)

CARGA HORARIA PRATICA: 0

EMENTA

Fundamentos da ética e da moral. Bioética: história e princípios. Princípios bioéticos: autonomia, beneficência, não maleficência e justiça. Ética profissional do nutricionista: Código de Ética do CFN. Dilemas éticos na prática clínica: consentimento informado, confidencialidade e tomada de decisões. Bioética em pesquisa com seres humanos. Ética nas relações com a indústria alimentícia. Ética em situações de vulnerabilidade social. Sustentabilidade e ética ambiental.

OBJETIVOS

Compreender os fundamentos da ética profissional e da bioética, desenvolvendo capacidade de análise e tomada de decisão diante de dilemas éticos na prática profissional e na pesquisa em nutrição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BEAUCHAMP, T. L.; CHILDRESS, J. F. Princípios de ética biomédica. 6. ed. São Paulo: Loyola, 2013.
2. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 600/2018. Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. Brasília: CFN, 2018.
3. GARRAFA, V.; PORTO, D. Bioética, poder e injustiça: por uma ética de intervenção. São Paulo: Loyola, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. POTTER, V. R. Bioethics: bridge to the future. Englewood Cliffs: Prentice-Hall, 1971.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução CNS nº 466/2012. Brasília: MS, 2012.
3. HOSSNE, W. S.; VIEIRA, S. Experimentação com seres humanos: aspectos éticos. In: SEGRE, M.; COHEN, C. (Org.). Bioética. São Paulo: Edusp, 1999.

4. FORTES, P. A. C. Ética e saúde: questões éticas, deontológicas e legais. São Paulo: EPU, 1998.
5. KIPPER, D. J.; CLOTET, J. Princípios da beneficência e não maleficência. In: COSTA, S. I. F. et al. Iniciação à bioética. Brasília: CFM, 1998.

Farmacologia Aplicada à Nutrição (30h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)

CARGA HORARIA PRATICA: 0

EMENTA

Estudo das interações entre fármacos, nutrientes e estado nutricional. Avaliação dos efeitos de medicamentos sobre o metabolismo de macro e micronutrientes, bem como o impacto da alimentação na farmacocinética e farmacodinâmica dos fármacos. Discussão sobre medicamentos que interferem no apetite, peso corporal e metabolismo energético. Abordagem das interações entre alimentos, suplementos, fitoterápicos e medicamentos, incluindo efeitos adversos e toxicidade associados ao uso de produtos de origem vegetal. Aplicação desses conhecimentos na prática clínica nutricional e no uso racional de medicamentos e fitoterápicos. Efeitos dos nutrientes sobre a farmacocinética dos medicamentos. Alimentos que interferem na ação de fármacos. Medicamentos que afetam o estado nutricional. Polifarmácia e nutrição no idoso. Fitoterapia: evidências e interações. Suplementos alimentares: regulamentação, evidências e riscos. Psicotrópicos e comportamento alimentar. Prescrição de suplementos pelo nutricionista.

OBJETIVOS

Compreender as interações fármaco-nutriente e desenvolver competências para a prescrição dietética e de suplementos integrada ao tratamento farmacológico, com foco em segurança e evidências científicas. Avaliar seus impactos no estado nutricional e na prática clínica do nutricionista.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BOULLATA, J. I.; ARMENTI, V. T. Handbook of drug-nutrient interactions. 2. ed. New York: Humana Press, 2010.
2. RANG, H. P. et al. Rang & Dale: farmacologia. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.
3. BRASIL. ANVISA. Resolução RDC nº 243/2018. Suplementos alimentares. Brasília: ANVISA, 2018.
4. EMERY, Flavio da Silva; MARCHETTI, Juliana Maldonado; FURTADO, Nieve Araçari Jacometti Cardoso; VENEZIANI, Rodrigo Cassio Sola; AMBRÓSIO, Sérgio Ricardo. *Farmacognosia*. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2017.
5. PIVELLO, Vera Lúcia. *Farmacologia: como agem os medicamentos*. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2022.
6. SANTOS, Paulo Caleb Júnior de Lima; GIRARDI, Adriana Castello Costa; CRUZ, Fábio Cardoso; PEREIRA, Gustavo José da Silva. *Livro-texto de farmacologia*. 1. ed. São Paulo: Atheneu, 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

2. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.
3. GOODMAN, L. S.; GILMAN, A. As bases farmacológicas da terapêutica. 13. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.
4. BRASIL. Resolução CFN nº 656/2020. Prescrição de suplementos nutricionais pelo nutricionista. Brasília: CFN, 2020.
5. CORREA, J. A. et al. Interações droga-nutriente. Revista Brasileira de Nutrição Clínica, v. 21, n. 3, 2006.
6. SILVA, Penildon. <i>Farmacologia</i> . 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.
7. BRUNTON, Laurence L.; HILAL-DANDAN, Randa; KNOLLMANN, Björn C. <i>As bases farmacológicas da terapêutica de Goodman e Gilman</i> . 13. ed. São Paulo: Artmed, 2018.
8. SOARES, Vinicius H. P. <i>Farmacologia humana básica</i> . 1. ed. Difusão, 2017.
9. SOARES, Vinicius H. P. <i>Farmacocinética e farmacodinâmica</i> . 1. ed. Difusão, 2022.
10. MA, Z. F.; LIU, S.; FU, C.; ZHOU, S.; LEE, Y. Y. Functional foods in health promotion and disease prevention: innovations, evidence and challenges. <i>Foods</i> , v. 15, n. 4, p. 764, 2026.

Fisiopatologia (60h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 30h (50%)	CARGA HORARIA PRATICA: 30h (50%)
EMENTA	
Fisiopatologia das doenças cardiovasculares: aterosclerose, hipertensão arterial, insuficiência cardíaca. Fisiopatologia do diabetes mellitus e obesidade. Fisiopatologia das doenças renais crônicas. Fisiopatologia das doenças hepáticas e pancreáticas. Fisiopatologia das doenças gastrointestinais. Fisiopatologia das doenças pulmonares. Fisiopatologia das doenças oncológicas. Fisiopatologia da desnutrição e do estresse metabólico. Resposta inflamatória e metabolismo.	
OBJETIVOS	
Compreender os mecanismos fisiopatológicos das principais doenças crônicas e agudas, fundamentando o raciocínio clínico e a prescrição dietética terapêutica do nutricionista.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. KUMAR, V.; ABBAS, A. K.; ASTER, J. C. Robbins patologia básica. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.	
2. McPHEE, S. J.; HAMMER, G. D. Fisiopatologia da doença: uma introdução à medicina clínica. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2016.	
3. SILVERTHORN, D. U. Fisiologia humana: uma abordagem integrada. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Tratado de fisiologia médica. 13. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017.	
2. RUBIN, R.; STRAYER, D. S. Rubin's pathology: clinicopathological foundations of medicine. 7. ed. Philadelphia: Lippincott, 2015.	

3. ROBBINS, S. L. et al. Patologia: bases patológicas das doenças. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.
4. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.
5. MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

Nutrição do Adulto e do Idoso (60h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 60h (100%)	CARGA HORARIA PRATICA: 0
EMENTA	
Necessidades nutricionais no adulto: energia, macronutrientes e micronutrientes. Nutrição e doenças crônicas no adulto. Envelhecimento: alterações fisiológicas e impactos nutricionais. Avaliação nutricional do idoso: Mini Avaliação Nutricional (MNA). Sarcopenia, fragilidade e nutrição. Nutrição e demências. Alimentação do idoso institucionalizado. Desnutrição no idoso. Políticas de saúde do idoso: Estatuto do Idoso e Política Nacional de Saúde da Pessoa Idosa.	
OBJETIVOS	
Compreender as necessidades e os desafios nutricionais do adulto e do idoso, desenvolvendo competências para a avaliação e intervenção nutricional nessas fases do ciclo de vida.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. VITOLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.	
2. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.	
3. MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. BRASIL. Ministério da Saúde. Caderneta de saúde da pessoa idosa. Brasília: MS, 2017.	
2. WORLD HEALTH ORGANIZATION. Active ageing: a policy framework. Geneva: WHO, 2002.	
3. GUIGOZ, Y.; VELLAS, B.; GARRY, P. J. Assessing the nutritional status of the elderly: the Mini Nutritional Assessment as part of the geriatric evaluation. Nutrition Reviews, v. 54, n. 1, p. S59-S65, 1996.	
4. BRASIL. Lei nº 10.741/2003. Estatuto do Idoso. Brasília, 2003.	
5. ROUBENOFF, R.; HUGHES, V. A. Sarcopenia: current concepts. The Journals of Gerontology, v. 55, n. 12, p. M716-M724, 2000.	

Projeto Integrador VI: Nutrição e Saúde Mental (60h)	
CARGA HORARIA DE EXTENSÃO: 60h (100%)	
EMENTA	
Desenvolvimento de atividades extensionistas voltadas à integração entre Nutrição e Saúde Mental. Compreensão das relações entre alimentação, comportamento alimentar e saúde mental ao longo do ciclo da	

vida. Estudo dos aspectos biopsicossociais envolvidos nos transtornos mentais e sua interface com a nutrição. Alimentação de neurodivergentes. Planejamento e execução de ações de promoção da saúde, prevenção e cuidado nutricional em saúde mental. Elaboração de intervenções e materiais educativos direcionados à comunidade. Integração com serviços de saúde, especialmente no âmbito da atenção básica e da atenção psicossocial. Desenvolvimento e apresentação de projeto integrador na área de Nutrição e Saúde Mental.

OBJETIVOS

Desenvolver competências para atuação do nutricionista na interface entre alimentação e saúde mental, por meio da integração entre ensino, serviço e comunidade, visando à promoção da saúde, prevenção de agravos e proposição de estratégias de cuidado nutricional no contexto biopsicossocial.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. JACKA, F. N. Brain Changer: the good mental health diet. Sydney: Pan Macmillan, 2019.
2. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2016.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Cadernos de Atenção Básica: Saúde Mental. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. LOGAN, A. C.; JACKA, F. N. Nutritional Psychiatry. Boca Raton: CRC Press, 2017.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Saúde Mental. Brasília: Ministério da Saúde, 2017.
5. WORLD HEALTH ORGANIZATION. Mental health action plan 2013–2030. Geneva: WHO, 2021.
4. KAPLAN, H. I.; SADOCK, B. J. Compêndio de Psiquiatria. Porto Alegre: Artmed, 2017.
5. CORDÁS, T. A.; KACHANI, A. T. Nutrição em Psiquiatria. Barueri: Manole, 2010.

8º Semestre

Terapia Nutricional (60h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (50%)

CARGA HORARIA PRATICA: 30h (50%)

EMENTA

Triagem nutricional: MAN, NRS-2002, MUST, SNAQ. Terapia nutricional oral: suplementação e moduladores. Nutrição enteral: indicações, fórmulas, vias de acesso, administração e monitoramento. Nutrição parenteral: indicações, composição e complicações. Equipe multiprofissional de terapia nutricional (EMTN). Terapia nutricional no paciente crítico: UTI adulto e pediátrica. Metabolismo no estresse. Síndrome de realimentação. Regulamentação da terapia nutricional no Brasil.

OBJETIVOS

Desenvolver competências para a prescrição, implementação e monitoramento da terapia nutricional oral, enteral e parenteral em diferentes contextos clínicos, com ênfase no paciente grave e hospitalizado.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.
2. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.
3. BRASIL. ANVISA. RDC nº 503/2021. Regulamento técnico para nutrição enteral. Brasília: ANVISA, 2021.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.
2. SINGER, P. et al. ESPEN guideline on clinical nutrition in the intensive care unit. Clinical Nutrition, v. 38, n. 1, p. 48-79, 2019.
3. ASPEN BOARD OF DIRECTORS. Clinical guidelines for the use of parenteral and enteral nutrition in adult and pediatric patients. Journal of Parenteral and Enteral Nutrition, 2009.
4. VEROITTI, C. C. G. et al. Triagem nutricional. Brasília: CFN, 2012.
5. BRASIL. Resolução CFN nº 541/2014. Regulamenta a prescrição dietética pelo nutricionista. Brasília: CFN, 2014.

Gestão Da Qualidade e Segurança dos Alimentos (30h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)

CARGA HORARIA PRATICA: 0

EMENTA

Sistemas de gestão da qualidade em alimentos: ISO 9001, ISO 22000. APPCC: implantação e monitoramento. Ferramentas da qualidade: fluxograma, diagrama de Ishikawa, FMEA, 5S. Legislação de qualidade de alimentos. Rastreabilidade e certificação de alimentos. Controle sensorial, físico-químico e microbiológico. Auditorias internas e externas. Gestão de não conformidades. Boas práticas de fabricação e boas práticas agrícolas.

OBJETIVOS

Capacitar o estudante para a implantação e gestão de sistemas de controle de qualidade em serviços de alimentação e na indústria de alimentos, assegurando a segurança e a qualidade nutricional dos produtos.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BRASIL. ANVISA. Resolução RDC nº 216/2004. Boas práticas para serviços de alimentação. Brasília: ANVISA, 2004.
2. ABNT. NBR ISO 22000:2006. Sistemas de gestão da segurança de alimentos. Rio de Janeiro: ABNT, 2006.
3. SILVA JR., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. HACCP system and guidelines for its application. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4. Rome: FAO/WHO, 2020.
2. FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.
3. ABNT. NBR ISO 9001:2015. Sistemas de gestão da qualidade. Rio de Janeiro: ABNT, 2015.
4. BRASIL. Ministério da Agricultura. Instrução Normativa nº 62/2003. Métodos analíticos de controle de alimentos de origem animal. Brasília: MAPA, 2003.
5. PALADINI, E. P. Gestão da qualidade: teoria e prática. 3. ed. São Paulo: Atlas, 2012.

Empreendedorismo e Nutrição (30h)

CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)	CARGA HORARIA PRATICA: 0
EMENTA	
Fundamentos do empreendedorismo. Oportunidades de negócios na área de nutrição: consultoria, food service, indústria de alimentos, startups de saúde. Elaboração de plano de negócios. Marketing em nutrição: personal branding e marketing digital. Gestão financeira básica para nutricionistas. Inovação e tendências no mercado de alimentação. Propriedade intelectual e patentes. Empreendedorismo social e negócios de impacto. Redes profissionais e cooperativismo.	
OBJETIVOS	
Desenvolver competências empreendedoras e de gestão de negócios aplicadas ao campo da nutrição, preparando o estudante para atuar com autonomia e inovação no mercado de trabalho.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. DOLABELA, F. O segredo de Luísa. São Paulo: Cultura Editores, 1999.	
2. CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. 4. ed. Barueri: Manole, 2012.	
3. OSTERWALDER, A.; PIGNEUR, Y. Business model generation. Rio de Janeiro: Alta Books, 2011.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. DORNELAS, J. C. A. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016.	
2. SEBRAE. Como elaborar um plano de negócio. Brasília: SEBRAE, 2013.	
3. KOTLER, P.; KELLER, K. L. Administração de marketing. 15. ed. São Paulo: Pearson, 2019.	
4. BRASIL. Ministério da Economia. MEI: microempreendedor individual. Brasília, 2021.	
5. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 380/2005. Brasília: CFN, 2005.	

Inteligência Artificial Aplicada à Nutrição (30h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 0	CARGA HORARIA PRATICA: 30h (%)
EMENTA	
Fundamentos de inteligência artificial e machine learning. Aplicações da IA na nutrição e saúde: diagnóstico, prescrição, monitoramento e pesquisa. Análise de dados nutricionais em larga escala: big data em saúde. Ferramentas digitais para avaliação do consumo alimentar e monitoramento nutricional. Ética no uso de IA em saúde: privacidade, vieses e responsabilidade. Perspectivas futuras da IA na prática do nutricionista.	
OBJETIVOS	
Capacitar o estudante para o uso crítico e ético de tecnologias de inteligência artificial e ferramentas digitais na prática profissional, desenvolvendo competências para a inovação e para a tomada de decisão baseada em dados.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	

1. TOPOL, E. J. Deep medicine: how artificial intelligence can make healthcare human again. New York: Basic Books, 2019.
2. BRASIL. LGPD – Lei Geral de Proteção de Dados. Lei nº 13.709/2018. Brasília, 2018.
3. WORLD HEALTH ORGANIZATION. Ethics and governance of artificial intelligence for health. Geneva: WHO, 2021.
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR
1. RUSSELL, S.; NORVIG, P. Inteligência artificial: uma abordagem moderna. 4. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2022.
2. ESTEVA, A. et al. A guide to deep learning in healthcare. Nature Medicine, v. 25, p. 24-29, 2019.
3. PHAM, Q. et al. Artificial intelligence and chatbots in psychiatry. Psychiatric Quarterly, v. 93, p. 249-263, 2022.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Estratégia de saúde digital para o Brasil 2020-2028. Brasília: MS, 2020.
5. MANRAI, A. K. et al. Medicine's uncomfortable relationship with math. JAMA Internal Medicine, v. 174, n. 2, p. 292-293, 2014.

Nutrição no Esporte (30h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)	CARGA HORARIA PRATICA: 0
EMENTA	
Fisiologia do exercício aplicada à nutrição. Necessidades energéticas e de macronutrientes para atletas. Hidratação e reposição de eletrólitos. Suplementação esportiva: evidências, riscos e legislação. Nutrição para modalidades de endurance e de força. Nutrição e composição corporal no esporte. Transtornos alimentares em atletas: tríade da atleta feminina e síndrome RED-S. Nutrição para atletas paralímpicos. Legislação e atuação do nutricionista no esporte.	
OBJETIVOS	
Compreender os princípios da nutrição esportiva e desenvolver competências para a prescrição dietética e de suplementos para atletas e praticantes de atividade física em diferentes modalidades e níveis de desempenho.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. LANCH JR., A. H. Nutrição e metabolismo aplicados à atividade motora. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2016.	
2. MCARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. Nutrição para o esporte e o exercício. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.	
3. BRASIL. ANVISA. RDC nº 243/2018. Suplementos alimentares. Brasília: ANVISA, 2018.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. THOMAS, D. T.; ERDMAN, K. A.; BURKE, L. M. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics, Dietitians of Canada, and the American College of Sports Medicine: nutrition and athletic performance. Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics, v. 116, n. 3, 2016.	
2. AMERICAN COLLEGE OF SPORTS MEDICINE. Nutrition and athletic performance. Medicine & Science in Sports & Exercise, 2016.	

3. BURKE, L. M.; DEAKIN, V. Clinical sports nutrition. 5. ed. Sydney: McGraw-Hill, 2015.
4. BRASIL. Resolução CFN nº 656/2020. Prescrição de suplementos nutricionais. Brasília: CFN, 2020.
5. MOUNTJOY, M. et al. The IOC consensus statement: beyond the female athlete triad – relative energy deficiency in sport (RED-S). British Journal of Sports Medicine, v. 48, p. 491-497, 2014.

Negócios Digitais Aplicados à Nutrição (30h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)	CARGA HORARIA PRATICA: 0
EMENTA	
Fundamentos dos negócios digitais aplicados à nutrição. Empreendedorismo, marketing digital e posicionamento profissional. Produção de conteúdo em saúde e alimentação nas mídias digitais. Estratégias de comunicação com foco em educação alimentar e nutricional. Modelos de negócios online: consultorias, cursos, infoprodutos e teleatendimento. Ética, legislação e regulamentação da atuação do nutricionista no ambiente digital. Monetização, métricas e análise de desempenho em plataformas digitais.	
OBJETIVOS	
Desenvolver competências para a atuação do nutricionista no ambiente digital, capacitando o estudante a planejar, estruturar e gerenciar negócios online na área de nutrição, com base em estratégias de comunicação, marketing e empreendedorismo, respeitando os princípios éticos, científicos e legais da profissão.	
BIBLIOGRAFIA BÁSICA	
1. KOTLER, P.; KARTAJAYA, H.; SETIAWAN, I. Marketing 4.0: do tradicional ao digital. Rio de Janeiro: Sextante, 2017.	
2. TELLES, A. A revolução das mídias sociais. São Paulo: M. Books, 2010.	
3. BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. Brasília: CFN, 2018.	
BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR	
1. TORRES, C. A Bíblia do marketing digital. São Paulo: Novatec, 2018.	
2. VAZ, C. A. Google Marketing. São Paulo: Novatec, 2011.	
3. BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 599/2018. Dispõe sobre a atuação do nutricionista nas mídias sociais.	
4. STRUTZEL, T. Presença digital. São Paulo: Alta Books, 2015.	
5. CHAFFEY, D.; ELLIS-CHADWICK, F. Digital marketing. 7. ed. Pearson, 2019.	

Marketing Aplicado à Nutrição (30h)	
CARGA HORARIA TEORICA: 30h (100%)	CARGA HORARIA PRATICA: 0

EMENTA

Fundamentos do marketing aplicados à área da saúde e nutrição. Comportamento do consumidor em alimentação e saúde. Segmentação de mercado, público-alvo e posicionamento profissional. Construção de marca pessoal (personal branding) para nutricionistas. Estratégias de comunicação e relacionamento com o paciente/cliente. Marketing de conteúdo e educação alimentar. Planejamento estratégico de marketing em serviços de nutrição. Ética e regulamentação da publicidade em saúde.

OBJETIVOS

Desenvolver competências para a aplicação de estratégias de marketing na área de nutrição, capacitando o estudante a compreender o comportamento do consumidor, posicionar-se profissionalmente e planejar ações de comunicação e relacionamento com o público, de forma ética, responsável e baseada em evidências.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. Princípios de marketing. 17. ed. São Paulo: Pearson, 2018.
2. KOTLER, P.; KELLER, K. L. Administração de marketing. 15. ed. São Paulo: Pearson, 2012.
3. BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. Brasília: CFN, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. SOLOMON, M. R. Comportamento do consumidor. 11. ed. Porto Alegre: Bookman, 2016.
2. KOTLER, P.; KARTAJAYA, H.; SETIAWAN, I. Marketing 4.0: do tradicional ao digital. Rio de Janeiro: Sextante, 2017.
3. BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 599/2018 (atuação em mídias e publicidade).
4. GODIN, S. Isso é marketing. Rio de Janeiro: Alta Books, 2019.
5. LAS CASAS, A. L. Administração de marketing: conceitos, planejamento e aplicações. São Paulo: Atlas, 2019.

Projeto Integrador VII: Empreendedorismo (60h)

CARGA HORARIA DE EXTENSÃO: 60h (100%)

EMENTA

Atividades extensionistas voltadas ao desenvolvimento de competências empreendedoras na área de Nutrição. Compreensão dos fundamentos do empreendedorismo, inovação e gestão aplicados ao setor de alimentação e nutrição. Identificação de oportunidades de negócio e análise de mercado. Planejamento, criação e desenvolvimento de produtos ou serviços em alimentação e nutrição. Elaboração de modelos de negócio, estratégias de marketing, precificação e viabilidade econômica. Integração com a comunidade e o setor produtivo. Elaboração e apresentação de plano de negócio ou projeto empreendedor.

OBJETIVOS

Desenvolver competências empreendedoras aplicadas à Nutrição, por meio da integração entre universidade, mercado e comunidade, visando à criação de soluções inovadoras, sustentáveis e viáveis economicamente no setor de alimentação e nutrição.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. DORNELAS, J. Empreendedorismo: transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: LTC, 2018.
2. OSTERWALDER, A.; PIGNEUR, Y. Business Model Generation: inovação em modelos de negócios. Rio de Janeiro: Alta Books, 2011.
3. SEBRAE. Como elaborar um plano de negócios. Brasília: SEBRAE, 2013.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. KOTLER, P.; KELLER, K. L. Administração de Marketing. São Paulo: Pearson, 2012.
2. CHIAVENATO, I. Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor. São Paulo: Saraiva, 2012.
3. BLANK, S.; DORF, B. Startup: manual do empreendedor. Rio de Janeiro: Alta Books, 2014.
4. SEBRAE. Marketing para pequenos negócios. Brasília: SEBRAE, 2016.
5. HISRIC, R.; PETERS, M.; SHEPHERD, D. Empreendedorismo. Porto Alegre: AMGH, 2014.

9º e 10º Semestres – Estágios

Estágio em Nutrição Clínica – Atenção Terciária (360h)

CARGA HORARIA TEORICA: 0

CARGA HORARIA PRATICA: 360h (100%)

EMENTA

Atuação em ambiente hospitalar de média e alta complexidade, incluindo enfermarias, unidades de terapia intensiva adulto e pediátrica, ambulatórios especializados e Centro de Reabilitação (CER III). Avaliação nutricional hospitalar e triagem nutricional. Prescrição dietética individualizada. Acompanhamento de terapia nutricional enteral e parenteral. Participação em equipe multiprofissional de terapia nutricional (EMTN). Atenção em linhas de cuidado especializadas: nefrologia, neurologia, disfagia, oncologia. Registro em prontuário eletrônico. Desenvolvimento progressivo das EPAs 1, 2, 3, 4, 8, 9 e 10.

OBJETIVOS

Consolidar competências para o cuidado nutricional em contextos hospitalares de alta complexidade, desenvolvendo autonomia progressiva na avaliação, diagnóstico e intervenção nutricional no paciente hospitalizado e em reabilitação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.
2. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 3. ed. Barueri: Manole, 2014.
3. MAHAN, L. K.; RAYMOND, J. L. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 14. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. SINGER, P. et al. ESPEN guideline on clinical nutrition in the intensive care unit. Clinical Nutrition, v. 38, n. 1, p. 48-79, 2019.
2. BRASIL. ANVISA. RDC nº 503/2021. Nutrição enteral. Brasília: ANVISA, 2021.
3. SHILS, M. E. et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 10. ed. Barueri: Manole, 2009.

4. VEROSSI, C. C. G. et al. Triagem nutricional. Brasília: CFN, 2012.

5. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 600/2018. Código de Ética do Nutricionista. Brasília: CFN, 2018.

Estágio em Alimentação Coletiva - Gestão de UANs (330h)

CARGA HORARIA TEORICA: 0

CARGA HORARIA PRATICA: 330h (100%)

EMENTA

Atuação em serviços de alimentação coletiva de grande porte: Restaurante Universitário, hotelaria hospitalar e outros serviços institucionais. Planejamento e avaliação de cardápios institucionais. Controle higiênico-sanitário e APPCC. Gestão de equipes, custos e compras. Planejamento físico-funcional e logística de produção. Educação permanente de manipuladores. Sustentabilidade em serviços de alimentação. Gestão de resíduos alimentares. Elaboração de relatórios técnicos de gestão. Desenvolvimento das EPAs 5, 6, 7 e 8.

OBJETIVOS

Consolidar competências para a gestão de UANs em diferentes tipologias, desenvolvendo autonomia para planejar, coordenar e avaliar serviços de alimentação com qualidade nutricional, sanitária e sustentabilidade.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 5. ed. São Paulo: Metha, 2013.
2. TEIXEIRA, S. et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007.
3. BRASIL. ANVISA. Resolução RDC nº 216/2004. Brasília: ANVISA, 2004.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. SILVA JR., E. A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.
2. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 380/2005. Brasília: CFN, 2005.
3. MEZOMO, I. B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. 5. ed. Barueri: Manole, 2002.
4. BRASIL. ANVISA. RDC nº 331/2019. Padrões microbiológicos para alimentos. Brasília: ANVISA, 2019.
5. FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. Sustainable food systems: concept and framework. Rome: FAO, 2018.

Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva – Atenção Primária e Secundária (330h)

CARGA HORARIA TEORICA: 0

CARGA HORARIA PRATICA: 360h (100%)

EMENTA

Atuação em Unidades Básicas de Saúde (UBS) e Unidades de Saúde da Família (USF), com equipes de atenção primária e equipes e-Multiprofissionais. Vigilância alimentar e nutricional (SISVAN). Atendimento individual e em grupos. Ações de educação alimentar e nutricional. Atuação no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e no Colégio de Aplicação. Intersetorialidade em segurança alimentar. Atuação em comunidades rurais e no sudoeste paulista. Desenvolvimento das EPAs 1, 2, 3, 4, 5, 7 e 8.

OBJETIVOS

Consolidar competências para a atuação do nutricionista na atenção primária à saúde e no campo da nutrição escolar, desenvolvendo autonomia para o cuidado nutricional coletivo e individual no SUS e nas políticas de alimentação.

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. 2. ed. Brasília: MS, 2013.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica. Brasília: MS, 2015.
3. BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução FNDE nº 06/2020. Brasília: FNDE, 2020.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

1. MENDES, E. V. As redes de atenção à saúde. Brasília: OPAS, 2011.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Estratégia intersetorial de prevenção e controle da obesidade. Brasília: MS, 2014.
3. CAMPOS, G. W. S. et al. (Org.). Tratado de saúde coletiva. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2012.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica. Brasília: MS, 2015.
5. STARFIELD, B. Atenção primária: equilíbrio entre necessidades de saúde, serviços e tecnologia. Brasília: UNESCO/MS, 2002.

9. Estágios

Os estágios do Curso de Graduação em Nutrição da UFSCar – campus Lagoa do Sino constituem componente fundamental do processo formativo, permitindo a inserção progressiva dos estudantes em cenários reais de prática profissional relacionados às diferentes áreas de atuação do nutricionista. Sua organização observa integralmente a Lei nº 11.788/2008¹⁸, que regulamenta os estágios no país, bem como as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição¹, e o Regimento Geral dos Cursos de Graduação da UFSCar¹⁹.

Os estágios subdividem-se em:

- I – Estágio Não Obrigatório;
- II – Estágio Curricular Obrigatório.

As normas específicas de funcionamento, operacionalização, acompanhamento, avaliação, fluxos administrativos e critérios complementares dos estágios poderão ser posteriormente regulamentadas pelo futuro Conselho do Curso de Graduação em Nutrição da UFSCar, observando-se as legislações nacionais e normativas institucionais vigentes. O presente PPC estabelece, portanto, os princípios gerais

e as diretrizes estruturantes para a realização das atividades de estágio no curso. Por apresentar organização e regulamentação mais simplificadas em relação ao estágio curricular obrigatório, o Estágio Não Obrigatório será descrito inicialmente neste documento.

9.1 Estágio Não Obrigatório

O estágio não obrigatório constitui atividade acadêmica opcional, desenvolvida como atividade complementar à formação do estudante, nos termos da Lei nº 11.788/2008 e Regimento Geral de Graduação da UFSCar. Poderá ser realizado a partir de critérios e requisitos que deverão ser definidos pelo futuro Conselho do Curso de Graduação em Nutrição da UFSCar, desde que as atividades desenvolvidas apresentem compatibilidade com a formação acadêmica do estudante e contribuam para o desenvolvimento de competências relacionadas ao campo da alimentação, nutrição e saúde.

Os estágios não obrigatórios poderão ocorrer em instituições públicas, privadas ou do terceiro setor conveniadas ou não com a UFSCar, mediante celebração de Termo de Compromisso de Estágio, acompanhamento por supervisor local e orientação institucional. A realização do estágio não obrigatório não substitui nem reduz a carga horária dos estágios curriculares obrigatórios previstos na matriz curricular do curso.

9.2 Estágio Curricular Obrigatório

O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório é o eixo prático da matriz do Curso de Nutrição da UFSCar, organizado sob a forma de ciclos de imersão profissional. Estas atividades ocorrem diretamente em cenários de prática real, sendo conduzidas por meio de acompanhamento:

Supervisão Docente: Responsabilidade de um professor da área específica da UFSCar.

Preceptoria Local: Exercida por um nutricionista da unidade concedente.

Preceptoria Acadêmica: os(as) nutricionistas da própria Universidade podem atuar na supervisão/orientação, conforme a demanda do campo de atuação.

Será realizado no 5º ano do curso, totalizando 1050 horas, distribuídas em três modalidades:

- Estágio em Alimentação Coletiva (330 horas);
- Estágio em Saúde Coletiva (360 horas);
- Estágio em Nutrição Clínica (360 horas).

Caberá ao futuro Conselho do Curso de Graduação em Nutrição da UFSCar a criação e regulamentação de uma Coordenação de Estágios, responsável pelo planejamento e pela operacionalização das atividades de estágio. Sugere-se que essa coordenação seja composta por docentes responsáveis pelas disciplinas de estágio e por nutricionistas vinculados à universidade, atuando na articulação institucional dos campos de prática e no acompanhamento das atividades formativas. Entre suas atribuições inclui-se a articulação com instituições parceiras, a definição e acompanhamento dos cenários de estágio, a orientação dos estudantes quanto ao funcionamento das atividades, as possibilidades de integração com o campus São Carlos, a distribuição dos discentes entre os diferentes campos e áreas de atuação, bem como a elaboração de cronogramas e o acompanhamento acadêmico-pedagógico das atividades de estágio. Caberá ainda aos docentes responsáveis pelas disciplinas de estágio a avaliação dos relatórios, atividades e demais instrumentos acadêmicos desenvolvidos pelos estudantes ao longo do processo formativo.

O ciclo profissionalizante será organizado em regime de rodízio entre as três grandes áreas previstas pelas Diretrizes Curriculares Nacionais da Nutrição (DCNs). A jornada de estágio será de 6 horas diárias, totalizando 30 horas semanais. A carga horária total dos estágios curriculares obrigatórios será de 1050 horas, correspondendo a 25% da carga horária total do curso e atendendo, portanto, ao mínimo de 20% exigido pelas DCNs. Os estágios serão distribuídos em três ciclos de aproximadamente 12 semanas cada, sendo a última semana de cada ciclo destinada ao encerramento das atividades e à apresentação do relatório final de estágio.

9.2.1 Requisitos para realização dos estágios obrigatórios

O acesso aos estágios curriculares obrigatórios no quinto ano está condicionado à integralização de todos os componentes curriculares dos oito semestres anteriores, sem reprovações pendentes, totalizando uma carga horária concluída de 2820 h. Essa exigência visa assegurar que o estudante disponha do repertório teórico e prático necessário para atuar com segurança nos cenários de prática real, sob supervisão progressivamente autônoma.

Antes do início de cada ciclo de estágio, o estudante deverá apresentar documentação exigida pelo campo de prática - que pode incluir carteira de vacinação atualizada, atestado de saúde, documentos de identificação e formulários institucionais - e participar de treinamento introdutório sobre normas, rotinas e protocolos da unidade concedente. A cobertura por seguro de acidentes pessoais será providenciada institucionalmente pela UFSCar, conforme previsto na Lei nº 11.788/2008.

Durante o estágio, o discente deverá integrar-se à rotina da instituição concedente, respeitando seus regulamentos internos, horários estabelecidos e os princípios éticos que regem a prática do nutricionista, conforme o Código de Ética da profissão e as normas do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). O plano de atividades de cada estudante será definido de forma individualizada, em acordo entre o discente, o preceptor local e o supervisor docente.

9.2.2 Objetivos Pedagógicos e Integração com a Rede

Os estágios curriculares obrigatórios têm como finalidade central consolidar a autonomia profissional do nutricionista em formação, promovendo a integração entre os conhecimentos teóricos, científicos, técnicos e humanísticos desenvolvidos ao longo do curso e a atuação qualificada nos diferentes campos da prática profissional. Organizados em regime de rodízio entre as grandes áreas da Nutrição, os estágios foram estruturados para proporcionar:

- A integração entre ações assistenciais, educativas e de gestão em cenários complementares — hospitais, unidades de saúde, serviços de alimentação coletiva, escolas e organizações comunitárias — permitindo ao estudante compreender a nutrição como campo de atuação ampliado e interprofissional.
- A participação ativa em espaços de planejamento, discussão de casos clínicos e reuniões de equipe, em articulação com profissionais de outras áreas da saúde e, eventualmente, com residentes da UFSCar, favorecendo o desenvolvimento do raciocínio clínico e da comunicação interprofissional.
- O desenvolvimento de ações intersetoriais que articulem alimentação, nutrição e saúde com os territórios e com as redes de atenção à saúde do SUS, especialmente nos campos de estágio localizados na região do sudoeste paulista e no município de São Carlos.
- A progressão na escala de autonomia das Atividades Profissionais Confiáveis (EPAs), partindo de um nível de execução sob supervisão direta ao um nível de prática com supervisão indireta, assegurando que o egresso tenha condições de atuar com responsabilidade e segurança ao concluir a graduação.

9.2.3 Processo de Avaliação Formativa

A avaliação do estágio ocorre de forma contínua, considerando tanto aspectos técnicos quanto atitudes profissionais. Os principais eixos avaliativos incluem:

- Postura profissional: assiduidade, iniciativa, responsabilidade e capacidade de interação com a equipe;
- Desempenho técnico: habilidade para realizar diagnóstico e propor intervenções fundamentadas;
- Uso de instrumentos: elaboração e análise de planos de ação, estudos de caso, atividades orientadas e relatório final.

A avaliação final dos estágios resultará da integração das análises realizadas pelo preceptor do campo de estágio, pelo docente supervisor e pela autoavaliação do estudante, buscando contemplar de forma ampla o desenvolvimento das competências, habilidades e atitudes previstas no Projeto Pedagógico do Curso. Os critérios específicos de avaliação, pesos, instrumentos e normas para composição das notas serão posteriormente definidos e regulamentados pelo Conselho de Curso de Graduação em Nutrição da UFSCar.

9.2.4 Atividades Profissionais Confiáveis (EPAs) e Progressão da Autonomia Discente

Recomenda-se a incorporação das Atividades Profissionais Confiáveis (Entrustable Professional Activities – EPAs) como estratégia formativa complementar para os estágios obrigatórios do Curso de Graduação em Nutrição. Essa abordagem busca fortalecer a integração entre conhecimentos teóricos, habilidades técnicas e desenvolvimento progressivo da autonomia profissional, com ênfase na prática supervisionada e na formação baseada em competências.

A utilização das EPAs poderá favorecer a articulação entre diferentes dimensões do cuidado em alimentação e nutrição, incluindo aspectos relacionados à produção, distribuição, acesso e consumo de alimentos, bem como sua interface com políticas públicas, segurança alimentar e nutricional, agricultura familiar e redes de atenção à saúde. Nesse contexto, as EPAs poderão atuar como instrumento orientador da progressão formativa e da avaliação do estudante nos estágios curriculares, contemplando atividades profissionais essenciais à atuação do nutricionista.

Propõem-se, inicialmente, as seguintes EPAs para o curso:

EPA 1 – Realizar avaliação nutricional completa em diferentes ciclos de vida;

EPA 2 – Formular diagnóstico nutricional com base em evidências clínicas e epidemiológicas;

EPA 3 – Planejar e prescrever intervenções nutricionais individualizadas;

EPA 4 – Conduzir atendimento nutricional em diferentes níveis de atenção à saúde;

EPA 5 – Planejar, executar e avaliar ações coletivas de alimentação e nutrição;

EPA 6 – Gerenciar unidades de alimentação e nutrição;

EPA 7 – Desenvolver ações de educação alimentar e nutricional para diferentes públicos;

EPA 8 – Atuar de forma colaborativa em equipes interprofissionais;

EPA 9 – Utilizar evidências científicas e protocolos na tomada de decisão em nutrição;

EPA 10 – Gerenciar o cuidado nutricional em contextos de maior complexidade (hospitalar e especializado).

Cada EPA deverá ser desenvolvida a partir de níveis progressivos de autonomia discente, compreendendo:

I – observação da prática;

II – execução sob supervisão direta;

III – execução com supervisão indireta;

IV – prática com autonomia supervisionada.

A organização dos estágios a partir de EPAs permite alinhar ensino, prática e avaliação, favorecendo a formação de um nutricionista capaz de atuar com autonomia progressiva, responsabilidade profissional e integração às redes de atenção à saúde. A relação entre as EPAs propostas e os respectivos estágios curriculares obrigatórios encontra-se apresentada no Quadro 3, organizada de acordo com as diferentes áreas de estágio previstas no curso.

Quadro 3 – Relação entre as áreas de estágio obrigatório, os possíveis cenários de prática, as Atividades Profissionais Confiáveis (EPAs) e as principais atividades desenvolvidas ao longo da formação prática do estudante de Nutrição.

Áreas de estágio	Cenários possíveis de prática	EPAs relacionadas	Principais Atividades
Alimentação Coletiva	Restaurantes universitários; unidades de alimentação e nutrição institucionais; cozinhas industriais; serviços de alimentação hospitalar; escolas; equipamentos públicos de alimentação; serviços terceirizados de alimentação	EPAs 5, 6, 7, 8	Planejamento e avaliação de cardápios; supervisão de produção de refeições; controle higiênico-sanitário; acompanhamento de boas práticas de fabricação; gestão de custos, estoque e compras; organização de fluxos operacionais; gestão de equipes; desenvolvimento

	coletiva; restaurantes comerciais e institucionais conveniados, incluindo a Unidade de Hotelaria do Hospital Universitário da UFSCar e a Unidade de Atendimento à Criança (UAC – UFSCar).		de ações de educação alimentar e nutricional; atuação integrada com equipes multiprofissionais.
Saúde Coletiva	Unidades Básicas de Saúde (UBS); Unidades de Saúde da Família (USF); equipes multiprofissionais da Atenção Primária; serviços de vigilância em saúde; escolas; equipamentos públicos de assistência social; programas de alimentação escolar; organizações comunitárias e demais serviços vinculados às redes de atenção à saúde.	EPAs 1, 2, 5, 7, 8	Desenvolvimento de ações de vigilância alimentar e nutricional; atendimentos individuais supervisionados; condução de grupos educativos; planejamento e execução de ações coletivas de promoção da saúde; atuação territorializada; participação em reuniões de equipe e discussão de casos; desenvolvimento de ações intersetoriais relacionadas à alimentação, saúde e educação.
Nutrição Clínica	Hospitais gerais e especializados; ambulatórios; clínicas-escola; centros de especialidades; unidades de atenção secundária e terciária; serviços de terapia nutricional; unidades de pronto atendimento e demais serviços de atenção clínica conveniados, incluindo o Hospital Universitário da UFSCar.	EPAs 1, 2, 3, 4, 8, 9, 10	Atenção ambulatorial especializada; atenção hospitalar (enfermaria e UTI – adulto e pediátrico); terapia nutricional (enteral/parenteral), atuação em equipes multiprofissionais Linhas de cuidado (nefrologia, neurologia, disfagia etc.)

9.2.5 Possibilidades de Integração com Programas de Residência

Nos casos em que os estágios curriculares forem realizados em estruturas vinculadas ao campus São Carlos da UFSCar, poderá haver possibilidade de integração entre os estudantes da graduação em Nutrição e programas de residência médica e multiprofissional vinculados à universidade. Essa aproximação poderá constituir importante estratégia complementar de formação acadêmica e profissional, ocorrendo por meio da participação em discussões clínicas, seminários interprofissionais, reuniões de equipe, debates de casos e outras atividades formativas desenvolvidas nos cenários de prática.

Além disso, a convivência com residentes e equipes multiprofissionais poderá favorecer a troca de saberes, o desenvolvimento do raciocínio clínico, a compreensão do trabalho interprofissional em

saúde e a ampliação da autonomia discente nos diferentes contextos de cuidado. Tal integração também poderá contribuir para aproximar os estudantes da lógica da formação em serviço característica da área da saúde, fortalecendo sua preparação para a prática profissional e para futuros programas de residência e pós-graduação.

10. Curricularização da extensão

As atividades curriculares de extensão (ACE) terão com carga horária de 420 horas, correspondente a 10% do total de horas do curso, em consonância com Parecer CNE/CES nº 576/2023⁹ (este parecer do Conselho Nacional de Educação apresenta a revisão da Resolução CNE/CES nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira) e também com as normas vigentes da UFSCar que regulamentam a curricularização da extensão em âmbito institucional para os cursos de graduação^{20,21}.

A curricularização da extensão no Curso de Graduação em Nutrição da UFSCar – campus Lagoa do Sino estrutura-se como eixo formativo transversal e articulador entre universidade, território e sociedade, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais da Nutrição e com as diretrizes nacionais para a extensão universitária. Nesse contexto, as Atividades Curriculares de Extensão (ACEs) foram concebidas para integrar os conteúdos acadêmicos desenvolvidos ao longo da formação às demandas concretas relacionadas à alimentação, nutrição, saúde coletiva e segurança alimentar identificadas no território de atuação do curso.

As atividades de extensão dar-se-ão por meio de Projetos Integradores, a saber: Projeto Integrador I: Saúde e Sociedade (60 h), Projeto Integrador II: Nutrição em Saúde Coletiva (60 h), Projeto Integrador III: Sistemas Alimentares (60 h), Projeto Integrador IV: Saúde Pública (60 h), Projeto Integrador V: Avaliação Nutricional (60 h), Projeto Integrador VI: Nutrição e Saúde Mental (60 h) e Projeto Integrador VII: Empreendedorismo (60 h).

Os Projetos Integradores serão realizados entre o segundo e o oitavo semestre do curso e terão como objetivo de promover a articulação entre os conteúdos desenvolvidos em cada semestre, favorecendo a integração progressiva das diferentes áreas da formação em Nutrição. Os temas estruturantes dessas atividades foram definidos a partir da articulação entre os conteúdos acadêmicos previstos ao longo da formação e as principais demandas e temáticas identificadas no diálogo promovido

pela UFSCar - campus Lagoa do Sino com o território por meio de audiência pública (Anexo I deste PPC). Dessa forma, busca-se aproximar o estudante da realidade social local, promovendo atuação interdisciplinar e desenvolvimento de ações em parceria com a comunidade externa. Ressalta-se que a carga horária das ACEs foi contabilizada no planejamento docente do curso (item 21 deste PPC), de modo que haja docentes responsáveis pelo acompanhamento contínuo, sistemático e institucional das atividades de extensão desenvolvidas ao longo da formação.

As atividades extensionistas do curso abrangerão diferentes áreas da saúde, alimentação e nutrição, promovendo a integração entre universidade, comunidade e serviços públicos. Entre as ações desenvolvidas estão diagnósticos participativos das necessidades alimentares e nutricionais da população, visitas técnicas a equipamentos públicos de saúde, além de atividades de promoção da saúde e para garantia de segurança alimentar e do alimento em espaços comunitários, como unidades básicas de saúde e escolas dos municípios do entorno, incluindo participação em atividades de vigilância alimentar e nutricional e elaboração de materiais educativos. No âmbito dos sistemas alimentares, as atividades contemplarão visitas técnicas a feiras da agricultura familiar, cooperativas, agroindústrias e equipamentos públicos de segurança alimentar, bem como diagnósticos participativos dos sistemas alimentares locais.

As ações extensionistas incluirão, ainda, atividades relacionadas à saúde pública, com análise de indicadores epidemiológicos e nutricionais, elaboração de diagnósticos situacionais em saúde e desenvolvimento de ações articuladas às políticas públicas e aos serviços do Sistema Único de Saúde. Além disso, serão realizadas avaliações nutricionais em diferentes populações, por meio de inquéritos dietéticos e antropométricos, com devolutiva dos resultados às comunidades atendidas. Por fim, o curso também desenvolverá atividades voltadas à interface entre nutrição e saúde mental, abordando temas como comportamento alimentar, transtornos mentais e alimentação de neurodivergentes, por meio de ações educativas. Paralelamente, serão incentivadas competências empreendedoras na área de alimentação e nutrição, envolvendo inovação, gestão, desenvolvimento de produtos e serviços, análise de mercado e elaboração de projetos e planos de negócio em interação com a comunidade e o setor produtivo.

11. Trabalho de conclusão do curso (TCC)

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) constitui-se como componente curricular obrigatório para a obtenção do diploma no curso de Nutrição e é composto por uma carga horária de 120 horas, a ser desenvolvido no último ano do curso. A atividade possui caráter integrador e interdisciplinar e é destinada à consolidação das competências técnico-científicas, éticas e crítico-reflexivas desenvolvidas ao longo da formação acadêmica. O TCC tem como finalidade promover a articulação entre ensino, pesquisa e extensão, possibilitando ao discente a aplicação do conhecimento científico na análise e resolução de problemas relacionados à alimentação, nutrição e saúde, com ênfase nas demandas do Sistema Único de Saúde (SUS), da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), das políticas públicas e das indústrias de alimentos.

O desenvolvimento do trabalho será orientado por docente que tenha ministrado aula no curso de Nutrição, com titulação mínima de mestre, podendo haver coorientação em casos de projetos interdisciplinares ou vinculados a grupos de pesquisa, extensão ou inovação tecnológica. Ao longo do curso, diversas atividades curriculares incluirão vivências práticas, além de momentos de orientação voltados ao desenvolvimento de pesquisas e à elaboração de projetos, que auxiliarão os estudantes no desenvolvimento do TCC.

11.1 Objetivos do TCC

As competências e habilidades desenvolvidas ao longo da realização do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) possibilitarão aos discentes:

- Integrar os conteúdos abordados e apreendidos ao longo do curso, das áreas de Nutrição Clínica, Saúde Coletiva, Alimentação Coletiva, Ciência dos Alimentos, Saúde Mental e Empreendedorismo.
- Consolidar a formação generalista, humanista e crítica do nutricionista.
- Desenvolver habilidades em metodologia científica, análise de dados e interpretação de evidências.
- Estimular a produção de conhecimento aplicado à realidade social e sanitária das comunidades do entorno.
- Promover a tomada de decisão baseada em evidências científicas.
- Fortalecer a atuação profissional ética, com responsabilidade social.

- Buscar conhecimento científico embasado em literatura técnica e de alto valor de impacto.

11.2 Normas para o desenvolvimento do TCC

O Trabalho de Conclusão de Curso poderá ser desenvolvido de forma individual ou em grupos de até dois estudantes e, por se tratar de um trabalho acadêmico, deverá ser fundamentado em referencial teórico pertinente à temática abordada. Pode ser realizado em diferentes formatos, incluindo o modelo tradicional, com resultados originais ou revisão de literatura, além da elaboração de artigo científico, seja original ou de revisão. Também são admitidas produções de caráter técnico, como protocolos, aplicativos, manuais, livros ou capítulos de livro, desenvolvimento de produtos alimentícios ou inovações tecnológicas, bem como projetos de intervenção nas áreas de saúde, alimentação coletiva ou educação nutricional. Em todos os casos, a integridade acadêmica deverá ser assegurada, sendo vedadas práticas de plágio, além da busca pela integração com Ensino, Pesquisa, Extensão e Inovação. A escrita do trabalho deverá seguir normas institucionais e padrões científicos (ABNT). Por fim, recomenda-se que haja a apresentação destes trabalhos em eventos de abrangência nacional ou internacional, na forma de pôster científico ou apresentação oral.

Independente do formato escolhido, o discente deverá elaborar a ideia central do TCC, sob orientação docente. O acompanhamento será permanente, com registros sistemáticos das orientações. A forma como a orientação será conduzida dependerá do professor-orientador. Projetos envolvendo seres humanos, organismos geneticamente modificados ou uso de animais, deverão ser submetidos ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP). Quando o TCC tiver como objeto de estudo uma instituição em funcionamento, será necessária a apresentação de autorização formal dessa instituição para a realização da pesquisa. Ao final, a instituição deverá receber uma cópia do trabalho concluído.

11.3 Áreas de desenvolvimento do TCC

O TCC poderá estar vinculado a projetos de iniciação científica, programas de extensão universitária, serviços de saúde e alimentação (APS, hospitais, escolas, UANs), ou a temas relacionados ao desenvolvimento de produtos, inovação tecnológica e empreendedorismo. O trabalho deverá ser desenvolvido em uma das áreas descritas a seguir. No entanto, outras temáticas de realização do TCC poderão ser aceitas, desde que estejam alinhadas às atribuições previstas na Lei nº 8.234/1991³, que

regulamenta a profissão de nutricionista, bem como às Diretrizes Curriculares Nacionais vigentes para os cursos de Graduação em Nutrição.

Linha 1: Educação Alimentar e Nutricional

Essa linha contempla estudos voltados à alimentação sob as perspectivas social, cultural e educacional, incluindo investigações sobre aspectos ambientais relacionados à alimentação e iniciativas que busquem descrever, analisar e compreender a Segurança Alimentar e Nutricional. Sublinhas: Fortalecimento da segurança alimentar e nutricional; Desenvolvimento de ferramentas de educação alimentar e nutricional para públicos específicos; Incentivo ao consumo sustentável; Promoção da alimentação saudável; Agricultura familiar; Cultura alimentar.

Linha 2: Nutrição e Saúde Coletiva

Abrange pesquisas que investigam a relação entre alimentação, nutrição e saúde em nível populacional, considerando fatores sociais, saúde mental do indivíduo, políticas públicas e estratégias de promoção da saúde. Baseia-se na interdisciplinaridade, integrando áreas como Nutrição, Saúde Pública, Epidemiologia, Ciências Sociais e Políticas Públicas, incluindo estudos sobre saúde coletiva e avaliação nutricional de populações. Sublinhas: Políticas, programas e ações em saúde e nutrição; Métodos de avaliação nutricional em grupos populacionais; Caracterização do estado nutricional por meio de consumo alimentar, dados antropométricos e bioquímicos; Determinantes das condições nutricionais da população.

Linha 3: Unidades de Alimentação e Nutrição

Envolve estudos relacionados à gestão, planejamento, produção e controle de qualidade em serviços de alimentação coletiva, tanto comerciais quanto institucionais. Engloba pesquisas voltadas à melhoria de processos, visando garantir refeições seguras, saudáveis e adequadas ao público atendido. Sublinhas: Produção de refeições e controle de qualidade; Avaliação do consumo alimentar e do valor nutricional; Percepção dos consumidores de serviços de alimentação; Segurança alimentar e dos alimentos nos processos produtivos; Boas práticas de manipulação de alimentos.

Linha 4: Nutrição Clínica

Refere-se ao estudo das interações entre alimentação, nutrição e saúde, com foco na prevenção, diagnóstico e tratamento de doenças. Inclui a aplicação de conhecimentos nutricionais na promoção da saúde, terapia nutricional e suporte dietético em diferentes condições clínicas, além de pesquisas sobre

a efetividade de intervenções e avaliações nutricionais. Sublinhas: Aspectos fisiológicos do metabolismo de nutrientes; Condutas dietoterápicas; Avaliação nutricional em pacientes hospitalizados e ambulatoriais; Avaliação nutricional de atletas e praticantes de atividade física; Avaliação nutricional ao longo do ciclo da vida; Terapia nutricional em contextos hospitalares e ambulatoriais (enteral e parenteral); Nutrição relacionada às doenças crônicas não transmissíveis; Nutrição de neurodivergentes.

Linha 5: Nutrição na Indústria de Alimentos: Química, Tecnologia e Desenvolvimento de Produtos

Esta linha abrange estudos voltados à aplicação da nutrição no contexto industrial, com foco na química de alimentos, inovação tecnológica e desenvolvimento de novos produtos. Envolve pesquisas relacionadas à composição, propriedades físico-químicas e funcionais dos alimentos, bem como à reformulação de produtos visando qualidade nutricional, sensorial e segurança do alimento. Também contempla o uso de tecnologias emergentes e ingredientes inovadores para atender às demandas do mercado e às necessidades nutricionais da população. Sublinhas: Química e bioquímica de alimentos; Tecnologia e processamento de alimentos; Desenvolvimento e formulação de produtos alimentícios; Análise sensorial e aceitação do consumidor; Ingredientes funcionais e compostos bioativos; Inovação e tendências na indústria de alimentos; Qualidade e segurança de alimentos industrializados.

Linha 6: Tecnologias Digitais, Gestão e Empreendedorismo em Nutrição

Esta linha de pesquisa investiga o uso de tecnologias digitais, ferramentas de gestão e práticas empreendedoras aplicadas à Nutrição, com foco na inovação de serviços, produtos e processos voltados à alimentação e à saúde. Abrange o desenvolvimento de tecnologias digitais como aplicativos, plataformas, uso de inteligência artificial e teleatendimento, além da gestão de serviços de alimentação, com ênfase em planejamento, qualidade e segurança alimentar. Inclui também o empreendedorismo e a inovação no setor, a educação e comunicação em saúde pelo uso de estratégias, especialmente em mídias sociais, para o enfrentamento da desinformação. Sublinhas: Tecnologias digitais aplicadas à Nutrição e Alimentação; Gestão de serviços de alimentação e nutrição; Empreendedorismo e inovação em Nutrição; Educação digital e comunicação em saúde e nutrição; Gestão de dados e tomada de decisão em Nutrição.

11.4 Avaliação do TCC

A avaliação será de caráter contínuo, formativo e somativo, considerando todas as etapas do desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso. Em conformidade com o Regimento Geral dos

Cursos de Graduação da UFSCar, a avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso será realizada em três etapas, com base em instrumentos definidos e com ponderações estabelecidas a critério do Conselho de Coordenação do Curso. As etapas incluem a entrega do pré-projeto acompanhado do cronograma do TCC, a entrega da versão final do trabalho e a defesa perante banca examinadora.

Os critérios de avaliação do trabalho considerarão o rigor científico e metodológico do trabalho, bem como a coerência entre os objetivos propostos, os métodos utilizados, os resultados obtidos e as conclusões apresentadas. Também será observada a qualidade da redação científica, incluindo clareza, organização e adequação à norma acadêmica. Avalia-se ainda a capacidade de análise crítica e de aplicação prática dos resultados, além da relevância do estudo para as diversas áreas de atuação do nutricionista. Por fim, será considerado o desempenho do discente na apresentação e defesa do trabalho perante a banca examinadora.

A responsabilidade pela entrega dos exemplares aos membros da banca, com antecedência mínima de 15 dias da data de defesa, é do estudante em conjunto com seu orientador. A apresentação do TCC ocorrerá em data previamente definida no início de cada semestre, conforme cronograma estabelecido.

A banca examinadora será composta por três membros, sendo o orientador membro nato. A indicação dos integrantes da banca, bem como a definição da data de defesa e a reserva de sala, ficará sob responsabilidade do estudante e do orientador, respeitando o planejamento definido pelo Conselho de Coordenação do Curso. Preferencialmente, os avaliadores devem trabalhar na área de apresentação do trabalho e apresentar titulação mínima de especialista, sendo mais indicado que seja mestre ou doutor. A apresentação do TCC será pública, com duração entre 20 e 30 minutos, seguida de arguição pela banca examinadora. O discente deverá demonstrar domínio do conteúdo, capacidade de síntese, argumentação científica e aplicação dos resultados à prática profissional em Nutrição.

Após a defesa, a versão final do TCC deverá ser entregue em formato digital na secretaria do curso no prazo máximo de 30 dias e posteriormente depositada no Repositório Institucional da Biblioteca.

12. Atividades complementares

As Atividades Complementares constituem componente curricular obrigatório do Curso de Graduação em Nutrição da UFSCar - campus Lagoa do Sino, com carga horária de 210 horas, em consonância com o art. 19 da Resolução CNE/CES nº 2/2025 e com o Regimento Geral dos Cursos de Graduação da UFSCar.

As Atividades Complementares têm como propósito ampliar e diversificar a formação do nutricionista, possibilitando aos discentes as vivências acadêmicas, científicas, culturais, extensionistas e profissionais que extrapolam o currículo obrigatório. Essas atividades favorecem o desenvolvimento da autonomia intelectual, da responsabilidade social, do senso crítico e da capacidade empreendedora, contribuindo para a formação integral e humanística prevista nas Diretrizes Curriculares Nacionais.

Estas atividades consistem em um grupo de vivências acadêmicas, científicas e culturais, na área de Nutrição e deverão ser realizadas pelo discente durante sua graduação. Para fins de cômputo da carga horária, a relação das Atividades Complementares Acadêmicas, assim como a carga horária individual e o limite máximo que o estudante poderá solicitar para cada tipo de atividade, encontra-se apresentada no Quadro 4.

O reconhecimento das atividades será realizado pela Coordenação do Curso, mediante entrega de documentação comprobatória em formato digital — certificados, declarações, comprovantes de publicação ou participação, desde que estes totalizem a carga horária mínima de 210 horas. Para cada estudante, será mantido um dossiê contendo as cópias dos comprovantes apresentados, para fins de registro e cômputo das Atividades Complementares Acadêmicas. Os discentes deverão encaminhar a documentação comprobatória apenas após o cumprimento da carga horária exigida, observando o calendário de recebimento estabelecido pela Coordenação do Curso. O registro formal será efetuado no histórico escolar do discente pelo Sistema Acadêmico da UFSCar.

É vedada a contabilização, como Atividades Complementares, de atividades já computadas como atividade curricular de extensão, estágio obrigatório ou componentes curriculares obrigatórios ou eletivos do curso. Os comprovantes de atividades aceitos são certificados, declarações, comprovantes de publicação ou participação em eventos, ou documento pertinente, no formato original e assinados pelo responsável, conforme mostrado no Quadro 4.

Quadro 4. Tipos de atividades, carga horária e comprovante de atividades complementares¹.

Tipo de atividade	Carga horária unitária (por atividade)	Carga horária máxima	Comprovante necessário
ATIVIDADES DE ENSINO (CARGA HORÁRIA MÁXIMA: 60 H)			
Participação como monitor ou tutor em disciplinas do curso ou de outros cursos da UFSCar	Equivalente ao que consta no certificado	60 h	Certificado ou declaração do coordenador
Disciplinas optativas ou eletivas cursadas além do mínimo exigido pelo currículo	Equivalente ao que consta no certificado	30 h	Comprovante de aprovação na atividade curricular
Cursos de língua estrangeira, informática ou outras habilidades complementares à formação profissional	20 % da carga horária que consta no certificado	30 h	Declaração/Diploma de conclusão
Participação em programas de mobilidade acadêmica nacional (ANDIFES) ou internacional	Equivalente ao que consta no certificado	10 h	Declaração/Certificado
ATIVIDADES DE PESQUISA, INICIAÇÃO CIENTÍFICA, PUBLICAÇÕES E PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS (CARGA HORÁRIA MÁXIMA: 120 H)			
Participação em projetos de iniciação científica (PIBIC, PIBITI, voluntária ou com fomento externo)	120 h pela atividade concluída	120 h pela atividade concluída	Certificado do CoPICT ou da agência de fomento ou declaração do orientador
Participação em grupos de estudo, laboratórios ou núcleos de pesquisa certificados pela UFSCar	10 h pela atividade concluída	30 h pela atividade concluída	Certificado ou declaração do coordenador
Publicação de capítulo de livro	10 h	10 h	Cópia do capítulo de livro ou carta de aceite
Publicação de trabalhos completos ou resumos em anais de eventos acadêmicos/científicos	5 h	10 h	Certificado de publicação nos anais do evento e cópia do trabalho

Apresentação de trabalhos em congressos, simpósios ou eventos científicos nacionais e internacionais	2 h	10 h	Certificado de apresentação
Participação em eventos acadêmicos/científicos	5 h	10 h	Certificado de participação
Palestras e minicursos com carga horária entre 1 e 10 h (ouvinte)	Equivalente ao que consta no certificado, limitado a 2 h	8 h	Certificado
Cursos com carga horária igual ou superior a 10 h (ouvinte)	Equivalente ao que consta no certificado	10 h	Certificado
Palestras, cursos e minicursos (palestrante)	5 h	15 h	Certificado
Organização de eventos acadêmicos/científicos	10 h	20 h	Certificado
ATIVIDADES DE EXTENSÃO (CARGA HORÁRIA MÁXIMA: 60 H)			
Participação em projetos ou programas de extensão universitária devidamente registrados na UFSCar ou ACIEPE	Equivalente ao que consta no certificado, limitado a 30 h	60 h	Certificado ou declaração do coordenador ou comprovante de aprovação na atividade curricular
Participação em atividades artísticas, culturais ou esportivas representando a UFSCar	Equivalente ao que consta no certificado, limitado a 30 h	30 h	Certificado ou declaração do coordenador
Ações comunitárias vinculadas à segurança alimentar, educação nutricional ou saúde pública	Equivalente ao que consta no certificado	20 h	Certificado ou declaração do coordenador

Visitas técnicas orientadas a serviços de saúde, unidades de alimentação, agroindústrias ou equipamentos de segurança alimentar não integrantes dos campos de estágio obrigatório	Equivalente ao que consta no certificado, limitado a 2 h	10 h	Certificado ou declaração do coordenador
ATIVIDADES PROFISSIONAIS, EMPREENDEDORAS E DE REPRESENTAÇÃO (CARGA HORÁRIA MÁXIMA: 60 H)			
Estágios não obrigatórios devidamente registrados	Equivalente ao que consta no certificado	60 h pela atividade concluída	Declaração do orientador/supervisor ou certificado
Participação conselhos e órgãos colegiados da UFSCar	10 h por representação	30 h	Declaração ou portaria de nomeação
Membro de Empresa Júnior ou Centro Acadêmico do curso	15 h por ano	30 h	Declaração
Participação em projeto da Empresa Júnior	5 h por projeto	15 h	Declaração
Membro de outras entidades estudantis	5 h por ano	15 h	Declaração

¹Em casos de outras atividades que não constem no Quadro 4, o discente poderá solicitar apreciação por parte do Conselho de Curso.

13. Estratégias de ensino

O Curso de Nutrição da UFSCar adota estratégias de ensino orientadas por competências, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de Nutrição e com os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS), tendo o estudante como protagonista do processo de aprendizagem. A organização curricular por áreas formativas desenvolvidas ao longo do Ciclo Básico, Ciclo Clínico e da Prática Profissional, além dos projetos integradores, conforme indicados no tópico “8. Organização da matriz curricular”, estrutura o desenvolvimento progressivo das competências profissionais e promove a articulação entre conhecimentos, habilidades e atitudes em contextos reais de prática.

Nesse contexto, o curso deverá utilizar aulas expositivas e dialogadas, além de metodologias ativas de ensino e aprendizagem como estratégia complementar, com destaque para a Aprendizagem Baseada em Problemas (PBL), Team-Based Learning (TBL), aprendizagem baseada em projetos, simulação clínica, Objective Structured Clinical Examination (OSCE), Mini Clinical Evaluation Exercise (Mini-CEX), portfólio reflexivo e educação interprofissional. Tais estratégias permitem avaliar não apenas o desempenho técnico, mas também aspectos éticos, relacionais e de responsabilidade profissional. Essas abordagens favorecem o desenvolvimento do raciocínio clínico, da tomada de decisão baseada em evidências, da comunicação efetiva e do trabalho em equipe. Outras metodologias de ensino adequadas também poderão ser adotadas, a critério do docente, de modo a ampliar e fortalecer o aprendizado participativo dos estudantes. Por sua vez, o estágio curricular obrigatório prevê o uso conceitual das Atividades Profissionais Confiáveis (EPAs). As EPAs se constituem como uma dimensão estruturante do processo formativo e avaliativo, permitindo operacionalizar a prática profissional em níveis crescentes de autonomia (da observação à prática com supervisão indireta), assegurando o acompanhamento longitudinal do desenvolvimento do estudante.

A inserção precoce dos estudantes em cenários reais de prática, desde o primeiro ano, por meio dos projetos integradores e outras atividades de extensão, projetos de pesquisa, atividades práticas ou estudos de caso, constitui elemento central das estratégias de ensino, ocorrendo em articulação com os serviços do SUS, equipamentos sociais, agricultura familiar e sistemas alimentares regionais. Essa integração entre ensino, serviço público e comunidade favorece o desenvolvimento de práticas colaborativas e a aproximação dos estudantes com as realidades sociais, institucionais e produtivas do território, especialmente em temas relacionados à segurança alimentar e nutricional, produção sustentável de alimentos, desenvolvimento territorial sustentável, gestão e empreendedorismo em Nutrição.

Adicionalmente, o curso incorpora, de forma transversal, temas contemporâneos como segurança alimentar e nutricional, determinação social da saúde, sustentabilidade, produção sustentável de alimentos e sistemas alimentares. O curso também prevê o uso crítico de tecnologias da informação, inovação e empreendedorismo em saúde, incluindo inteligência artificial, com utilização de laboratórios de informática para desenvolvimento de atividades práticas relacionadas à busca e análise de literatura científica, ferramentas digitais aplicadas à Nutrição e uso ético de tecnologias de IA no contexto acadêmico e profissional. Dessa forma, as estratégias de ensino visam formar nutricionistas com visão

ampliada do cuidado, aptos a atuar de maneira ética, crítica, resolutiva e socialmente comprometida nos diferentes níveis de atenção à saúde e nos diversos contextos dos sistemas alimentares.

14. Relação ensino, pesquisa e extensão

O Curso de Graduação em Nutrição da UFSCar – campus Lagoa do Sino fundamenta-se no princípio da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, conforme previsto no art. 207 da Constituição Federal de 1988⁷ e no art. 2º do Estatuto da Universidade Federal de São Carlos²². Nesse contexto, a proposta pedagógica busca integrar a formação acadêmica às demandas sociais, territoriais e contemporâneas relacionadas à alimentação, nutrição, saúde pública e sustentabilidade, promovendo a articulação contínua entre produção de conhecimento, formação profissional e atuação junto à sociedade.

14.1 Integração das atividades de ensino

No âmbito do ensino, o curso adota abordagem formativa que compreende o alimento em suas múltiplas dimensões biológicas, sociais, culturais, econômicas, ambientais e tecnológicas. Assim, para além dos aspectos clínicos e dietoterápicos tradicionais, o currículo incorpora discussões relacionadas aos sistemas alimentares, à produção sustentável de alimentos, à sociobiodiversidade brasileira, à segurança alimentar e nutricional, à agricultura familiar, ao empreendedorismo e à inovação em alimentação e saúde. O curso também incorpora, de forma transversal, o uso crítico e ético de tecnologias digitais e ferramentas de inteligência artificial, tanto como recurso pedagógico quanto como instrumento de apoio à pesquisa e à prática profissional, incluindo atividades práticas desenvolvidas em laboratórios de informática. Dessa forma, busca-se formar nutricionistas aptos a atuar em contextos profissionais contemporâneos, incluindo gestão, inovação, comunicação em saúde e desenvolvimento de modelos de atuação profissional alinhados às transformações tecnológicas e sociais atuais.

A proposta formativa também se articula diretamente com a identidade acadêmica e institucional do campus Lagoa do Sino, que possui histórico consolidado de atuação nas áreas de alimentos, sustentabilidade, agricultura e desenvolvimento territorial sustentável. Nesse sentido, o curso dialoga continuamente com outros cursos já existentes no campus, especialmente Engenharia de Alimentos, Engenharia Agrônoma, Engenharia Ambiental e Ciências Biológicas, favorecendo abordagens interdisciplinares relacionadas aos sistemas alimentares, à produção de alimentos, à saúde coletiva e à

sustentabilidade. Adicionalmente, a criação dos cursos de Pedagogia e, notadamente, de Psicologia, também com previsão de início em 2027, amplia as possibilidades de integração acadêmica e desenvolvimento de atividades interdisciplinares conjuntas, especialmente em temas relacionados à educação alimentar e nutricional, saúde mental, comportamento alimentar, desenvolvimento humano, promoção da saúde e atuação territorial integrada.

14.2 Integração das atividades de pesquisa

No campo da pesquisa, os estudantes poderão participar de atividades de iniciação científica e tecnológica vinculadas à Pró-Reitoria de Pesquisa da UFSCar, por meio da Coordenadoria dos Programas de Iniciação Científica e Tecnológica (CoPICT). A UFSCar dispõe de programas institucionais de iniciação científica e tecnológica, incluindo o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC), o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica nas Ações Afirmativas (PIBIC-AF), o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBITI), o Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica no Ensino Médio (PIBIC-EM), além do Programa de Iniciação Científica e Tecnológica sem remuneração (ICTSR), este último em fluxo contínuo. A existência de bolsas vinculadas às ações afirmativas também contribui para o fortalecimento das políticas de permanência estudantil e ampliação do acesso dos estudantes às atividades de pesquisa. Informações institucionais adicionais encontram-se disponíveis em: <https://www.propq.ufscar.br/pt-br/iniciacao-cientifica>.

Além das atividades institucionais de iniciação científica, o curso de Nutrição dialoga com o Programa de Pós-Graduação em Conservação e Sustentabilidade (PPGCS/UFSCar), cuja área de concentração em Sistemas Socioecológicos em Paisagens Multifuncionais apresenta forte interface com temas relacionados à alimentação, sustentabilidade, sistemas alimentares, agroecologia, sociobiodiversidade, segurança alimentar e desenvolvimento territorial sustentável. As atividades de ensino, extensão e pesquisa desenvolvidas no curso poderão, portanto, articular-se às linhas de pesquisa do programa, favorecendo o desenvolvimento de projetos integradores, iniciação científica e ações extensionistas em diálogo com as demandas territoriais e ambientais locais.

Ressalta-se ainda que a consolidação do curso de Nutrição no campus Lagoa do Sino amplia significativamente o número de docentes, pesquisadores e estudantes dedicados às temáticas relacionadas aos alimentos, alimentação, saúde e sistemas alimentares dentro da UFSCar. Nesse sentido, vislumbra-se, futuramente, a possibilidade de fortalecimento de novas linhas de pesquisa e da construção

de programas de pós-graduação com foco específico nas interfaces entre alimentos, nutrição e saúde pública.

14.3 Integração das atividades de extensão

No âmbito da extensão universitária, o curso adota forte integração com os serviços públicos, escolas, equipamentos sociais, agricultura familiar, sistemas alimentares locais e municípios do entorno, especialmente por meio das Atividades Curriculares de Extensão (ACEs) previstas ao longo da graduação. As ações extensionistas partem tanto dos conteúdos desenvolvidos nas disciplinas quanto das demandas identificadas no diálogo promovido pela UFSCar com o território, incluindo a audiência pública realizada para construção deste PPC. Dessa forma, busca-se fortalecer a relação entre universidade e sociedade, contribuindo para a construção coletiva de soluções relacionadas à alimentação, saúde e desenvolvimento sustentável.

Adicionalmente, a proposta pedagógica prevê articulação multicampi no quinto ano do curso, permitindo que estudantes realizem estágios obrigatórios no campus São Carlos da UFSCar, especialmente em estruturas vinculadas à área da saúde, como Hospital Universitário (HU-UFSCar), Unidade Saúde Escola (USE), Restaurante Universitário (RU-UFSCar) e Unidade de Simulação em Saúde. Essa integração amplia os cenários formativos e possibilita aproximação com atividades acadêmicas desenvolvidas em cursos da área da saúde e programas de residência multiprofissional, fortalecendo a formação clínica, interprofissional e institucional dos estudantes.

15. Avaliação discente

O curso de Graduação em Nutrição seguirá as normas institucionais que regulamentam os processos de avaliação da aprendizagem nos cursos de graduação da UFSCar, conforme estabelecido no Regimento Geral dos Cursos de Graduação¹⁹. Nesse contexto, a avaliação da aprendizagem deverá contemplar diferentes instrumentos e momentos avaliativos, adequados aos objetivos de aprendizagem, conteúdos e metodologias adotadas em cada disciplina, buscando favorecer o desenvolvimento progressivo das competências profissionais previstas no curso. A diversidade de estratégias avaliativas tem como finalidade ampliar as oportunidades de aprendizagem, permitindo ao estudante mobilizar conhecimentos, desenvolver habilidades e acompanhar continuamente seu processo formativo. Cabe ao

docente fornecer retorno frequente acerca do desempenho acadêmico dos estudantes, indicando dificuldades, avanços e possibilidades de recuperação contínua da aprendizagem ao longo do período letivo.

A avaliação em cada disciplina terá como objetivo verificar o desenvolvimento das competências, habilidades e conhecimentos previstos no respectivo plano de ensino e na Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de Nutrição, devendo os critérios e procedimentos avaliativos ser explicitados de forma detalhada pelo(s) docente(s) responsável(is), em conformidade com o art. 19 do Regimento Geral dos Cursos de Graduação da UFSCar¹⁹. Os instrumentos de avaliação poderão incluir provas escritas e/ou orais, seminários, estudos de caso, elaboração de trabalhos, relatórios, atividades práticas, portfólios reflexivos, projetos integradores e outras estratégias compatíveis com a natureza da disciplina e com as metodologias de ensino adotadas. Os respectivos pesos e critérios de composição da nota final deverão estar descritos nos planos de ensino das disciplinas.

Ainda de acordo com o Regimento Geral dos Cursos de Graduação da UFSCar, cada disciplina deverá prever, em seu plano de ensino, no mínimo, três datas para aplicação dos instrumentos de avaliação nas disciplinas semestrais, distribuídas ao longo do período letivo. Será considerado aprovado o estudante que obtiver frequência igual ou superior a 75% das atividades acadêmicas realizadas e desempenho mínimo equivalente à nota final igual ou superior a 6,0 (seis). Os planos de ensino deverão apresentar, de forma detalhada, os procedimentos e critérios de avaliação da aprendizagem, incluindo os instrumentos utilizados, os critérios de cálculo das notas, os procedimentos de recuperação de desempenho durante o período letivo regular e as orientações relativas ao Processo de Avaliação Complementar (PAC).

O PAC constitui mecanismo institucional de recuperação de desempenho acadêmico, que é disciplinado pelo art. 22 do Regimento Geral dos Cursos de Graduação¹⁹. Poderão participar do PAC os estudantes que obtiverem frequência mínima de 75% e nota final igual ou superior a 5,0 (cinco) e inferior a 6,0 (seis) no período letivo regular. O PAC deverá ocorrer em período subsequente ao encerramento das aulas regulares, respeitando os prazos estabelecidos pela UFSCar. As regras, critérios e procedimentos relativos ao PAC deverão estar explicitados nos planos de ensino das disciplinas que adotarem esse mecanismo. O estudante em PAC poderá cursar novamente a mesma disciplina no período regular subsequente, desde que haja disponibilidade de vagas e compatibilidade de horários.

PARTE III. GOVERNANÇA E AVALIAÇÃO DO CURSO

16. Gestão acadêmica do curso

A gestão do Curso de Nutrição da UFSCar - Campus Lagoa do Sino será exercida de forma colegiada e participativa, em conformidade com o Estatuto²², o Regimento Geral²³ e o Regimento Geral dos Cursos de Graduação¹⁹ da UFSCar, além das demais normas acadêmicas aplicáveis.

16.1 Coordenação de Curso

O curso será gerido por um Coordenador de Curso, docente efetivo da UFSCar vinculado ao campus Lagoa do Sino, eleito para mandato de dois anos, com possibilidade de uma recondução, conforme as normas institucionais vigentes. Compete ao Coordenador conduzir as atividades acadêmicas e administrativas do curso; representá-lo junto aos órgãos colegiados da Universidade; convocar e presidir as reuniões do Conselho de Coordenação de Curso; supervisionar a implementação do PPC e propor revisões quando necessário; acompanhar indicadores acadêmicos, incluindo evasão e retenção; e auxiliar na articulação das atividades de estágio, extensão e demais ações acadêmicas desenvolvidas em parceria com instituições externas.

16.2 Conselho de Coordenação de Curso

O Conselho de Coordenação de Curso constitui o órgão deliberativo responsável pelas decisões acadêmicas e pedagógicas do curso, em conformidade com o Estatuto, o Regimento Geral e o Regimento Geral dos Cursos de Graduação da UFSCar. Será composto pelo Coordenador de Curso, que o presidirá, além de representantes docentes, discentes e técnico-administrativos, conforme regulamentação institucional vigente. O Conselho reunir-se-á ordinariamente ao menos duas vezes por semestre e, extraordinariamente, quando convocado. Compete ao Conselho acompanhar e deliberar sobre a execução e reformulação do PPC; apreciar questões acadêmicas relativas ao curso; deliberar sobre estágios, TCC e Atividades Complementares; analisar os resultados das avaliações institucionais; e propor aperfeiçoamentos acadêmicos e curriculares.

16.3 Núcleo Docente Estruturante (NDE)

O Núcleo Docente Estruturante (NDE) será constituído por, no mínimo, cinco docentes do curso, incluindo o Coordenador, com titulação mínima de doutor e predominância de docentes em regime de dedicação exclusiva, em consonância com a Resolução CONAES nº 1/2010²⁴. O NDE terá caráter consultivo, propositivo e de acompanhamento da dimensão pedagógica do curso, sendo responsável por acompanhar a consolidação e atualização do PPC; zelar pela integração curricular interdisciplinar; propor estratégias de articulação entre ensino, pesquisa e extensão; acompanhar os processos de avaliação interna e externa; e propor ações voltadas ao aperfeiçoamento contínuo da formação acadêmica.

16.4 Coordenação de Estágios

A organização administrativa dos estágios curriculares obrigatórios contará com Coordenação de Estágios vinculada ao curso, responsável pela articulação entre a Universidade e os campos de prática, pelo planejamento geral das atividades, elaboração de cronogramas, distribuição dos estudantes nos diferentes campos e acompanhamento administrativo e institucional dos estágios. As atividades de orientação acadêmica, supervisão pedagógica e avaliação formativa dos estudantes serão realizadas pelos docentes orientadores de estágio do curso, todos com formação em Nutrição, em conformidade com a legislação profissional e com as normativas institucionais aplicáveis, conforme descrito no item 9 deste Projeto Pedagógico de Curso. A Coordenação de Estágios deverá contar com apoio de servidor(es) técnico-administrativo(s) nas atividades organizacionais e de acompanhamento operacional relacionadas aos estágios curriculares.

17. Autoavaliação do curso

Em termos institucionais, os arts. 29, 30 e 31 do Regimento Geral dos Cursos de Graduação da UFSCar¹⁹ prevê que a autoavaliação institucional dos cursos de graduação seja coordenada pela Comissão Própria de Avaliação (CPA), em parceria com a Pró-Reitoria de Graduação e com as Coordenações de Curso, tendo como referência o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e os princípios que regem o funcionamento da Universidade. Cabe ainda ao Núcleo Docente Estruturante (NDE) analisar os resultados dessas avaliações e propor, ao Conselho do Curso, medidas de aperfeiçoamento contínuo do Projeto Pedagógico do Curso.

No que tange especificamente a criação do curso de Nutrição, propõe-se que sua sistemática de autoavaliação seja desenvolvida de forma contínua e participativa, constituindo-se como instrumento fundamental para o monitoramento da qualidade do ensino, da gestão acadêmica e do cumprimento dos objetivos formativos previstos no Projeto Pedagógico do Curso. Assim, a autoavaliação do curso deverá ser realizada de forma integrada à política institucional de avaliação, em consonância com o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), articulando-se diretamente com a Comissão Própria de Avaliação (CPA). Esse processo contará com a participação de docentes, discentes, egressos e demais atores institucionais, garantindo transparência, corresponsabilidade e compromisso com a qualidade da formação.

Serão considerados, no processo avaliativo, indicadores qualitativos e quantitativos que permitam uma análise abrangente do curso, incluindo desempenho acadêmico discente, taxas de evasão, retenção e conclusão, resultados em avaliações externas (como ENADE, CPC e CC), inserção profissional dos egressos, níveis de satisfação da comunidade acadêmica e condições de infraestrutura e recursos didático-pedagógicos. Além disso, será avaliada a efetividade das práticas de ensino, pesquisa e extensão, bem como a integração ensino-serviço-comunidade, com ênfase na articulação com o SUS e na promoção da saúde e da Segurança Alimentar e Nutricional.

A concepção da avaliação fundamenta-se em um processo contínuo e sistemático, entendido como parte indissociável da gestão acadêmica e do processo de ensino-aprendizagem, orientado pela formação de qualidade e pelo desenvolvimento das competências previstas nas Diretrizes Curriculares Nacionais do curso de Nutrição. Nesse sentido, a avaliação do curso tem como principais objetivos:

- monitorar a qualidade da formação;
- verificar a coerência entre o PPC e sua implementação;
- identificar potencialidades e fragilidades;
- subsidiar a tomada de decisões acadêmico-administrativas;
- promover a melhoria contínua.

A avaliação abrangerá diferentes dimensões estruturantes do curso, destacando-se: a organização didático-pedagógica; corpo docente; corpo discente; infraestrutura; gestão do curso; integração ensino-pesquisa-extensão; inserção social e articulação com o SUS; inovação e internacionalização.

Para operacionalizar esse processo, poderão ser utilizados instrumentos como avaliações conduzidas pela CPA, questionários institucionais, análise de desempenho acadêmico, acompanhamento de egressos, relatórios de estágio e indicadores de avaliações externas. Com o objetivo de garantir a efetividade do processo avaliativo, o curso adotará um conjunto de indicadores com metas definidas, conforme apresentado na Tabela 1.

Tabela 1: Indicadores de Avaliação do Curso

Dimensão	Indicador	Meta	Fonte	Periodicidade	Responsáveis	Ação corretiva
Desempenho acadêmico	Aproveitamento discente	≥ 70%	Sistema acadêmico	Semestral	Coordenação/Docentes	Monitoria e revisão metodológica
Evasão	Taxa de evasão	≤ 20%	Sistema acadêmico	Anual	Coordenação/NDE	Plano de permanência
Retenção	Taxa de retenção	Redução anual	Sistema acadêmico	Anual	Coordenação/NDE	Ajustes curriculares
Conclusão	Conclusão no tempo previsto	≥ 70%	Sistema acadêmico	Anual	Coordenação	Acompanhamento discente
ENADE	Conceito	≥ 4	INEP	Ciclo	Coordenação	Plano de melhoria
CPC/CC	Conceito de curso	≥ 4	INEP	Avaliação	Gestão	Ajustes estruturais
Satisfação discente	Avaliação CPA	≥ 80%	CPA	Semestral	CPA	Ajustes pedagógicos
Empregabilidade	Inserção profissional	≥ 70%	Egressos	Anual	Coordenação	Parcerias
Extensão	Participação discente	Crescente	Relatórios	Semestral	Coordenação	Ampliação

O envolvimento da comunidade acadêmica será garantido por meio de espaços institucionais de escuta e participação ativa, como o Conselho de Curso de Graduação, que deverá incluir representantes discentes, docentes e técnicos-administrativos, assim como o Núcleo Docente Estruturante (NDE), formado por docentes atuantes no curso. Os resultados obtidos serão sistematicamente analisados pelo NDE e utilizados para subsidiar decisões acadêmicas e administrativas do futuro Conselho de Curso de Graduação em Nutrição, com elaboração de planos de ação e monitoramento contínuo. Para garantir a transparência e a rastreabilidade do processo avaliativo, serão mantidas evidências documentais que permitam o acompanhamento das ações e decisões institucionais.

Dessa forma, a avaliação do curso tem como finalidade garantir a oferta de um curso de Nutrição de excelência, comprometido com as Diretrizes Curriculares Nacionais, capaz de formar profissionais qualificados, críticos e eticamente responsáveis, preparados para atuar nos diferentes cenários da prática profissional, especialmente no âmbito do SUS, contribuindo para a promoção da saúde e a melhoria das condições de vida da população.

18. Sistema de avaliação do Projeto Pedagógico do Curso

A avaliação do presente Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da UFSCar deverá ser realizada de forma periódica, sistemática e participativa, constituindo instrumento fundamental para o monitoramento da qualidade da formação e para o aperfeiçoamento permanente da proposta curricular. O processo de avaliação e reformulação do PPC ocorrerá de modo integrado às políticas institucionais de avaliação da própria UFSCar, em consonância com o seu Plano de Desenvolvimento Institucional, com o Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES) e articulado com a Comissão Própria de Avaliação (CPA).

A avaliação do PPC observará quatro dimensões estruturantes: a coerência interna entre os objetivos do curso, o perfil do egresso, a organização curricular e as estratégias de ensino; a adequação da proposta às Diretrizes Curriculares Nacionais (Resolução CNE/CES nº 2/2025) e à legislação vigente; a efetividade das práticas de ensino, pesquisa e extensão na formação das competências previstas; e a pertinência social do curso frente às demandas regionais e às necessidades do SUS e da Segurança Alimentar e Nutricional.

Recomenda-se que os principais indicadores empregados na avaliação do PPC incluam: desempenho dos estudantes nas Atividades Profissionais Confiáveis (EPAs) ao longo dos estágios; resultados de avaliações externas, incluindo ENADE, Conceito Preliminar de Curso (CPC) e Conceito de Curso (CC); taxas de aprovação, retenção, evasão e conclusão no tempo previsto; avaliação discente e docente realizada periodicamente pela CPA; inserção profissional e percepção de egressos sobre a formação recebida; e produção científica, técnica e extensionista vinculada ao curso.

O ciclo de avaliação proposto poderá ser conduzido pela lógica do PDCA - Planejar, Executar, Verificar e Agir – ou com outra ferramenta de qualidade pertinente, com periodicidade bienal para verificação dos indicadores e revisão das metas (após a conclusão da primeira turma de graduação), e periodicidade de cinco anos para revisão estrutural do PPC, coincidindo com os ciclos de

avaliação do SINAES e com os processos de reconhecimento e renovação de reconhecimento do curso junto ao MEC. Revisões extraordinárias poderão ser propostas pelo NDE ao Conselho de Curso a qualquer tempo, quando identificadas fragilidades relevantes ou alterações significativas na legislação ou no contexto regional.

A condução do processo de avaliação do PPC será realizada de forma articulada entre a Coordenação do Curso, o Núcleo Docente Estruturante (NDE), o Conselho de Curso de Graduação e a Comissão Própria de Avaliação (CPA), assegurando a participação de docentes, discentes, servidores técnico-administrativos e egressos. Caberá ao NDE analisar os indicadores acadêmicos e institucionais do curso, bem como propor ações de aperfeiçoamento curricular e pedagógico ao Conselho de Curso, em consonância com as diretrizes institucionais da UFSCar e com as demandas acadêmicas e sociais identificadas ao longo do processo avaliativo.

Os resultados da avaliação deverão ser sistematizados em relatórios periódicos de autoavaliação, utilizados como subsídio para o planejamento acadêmico-administrativo do curso, para o acompanhamento da execução do PPC, para os processos de avaliação externa conduzidos pelo MEC e para a atualização contínua das estratégias de ensino, pesquisa, extensão e formação profissional previstas neste Projeto Pedagógico.

19. Acompanhamento de egressos

O acompanhamento de egressos constitui elemento estratégico para a avaliação contínua da qualidade do Curso de Nutrição e para o aperfeiçoamento permanente do Projeto Pedagógico. O curso instituirá uma Política de Acompanhamento de Egressos estruturada em ações sistemáticas de coleta de informações, análise de indicadores e retroalimentação curricular.

A política de acompanhamento de egressos visa avaliar a inserção profissional dos formandos e sua percepção sobre a formação recebida; identificar lacunas formativas e atualizações necessárias no currículo; monitorar a contribuição dos egressos para o desenvolvimento regional, especialmente no âmbito do SUS e da segurança alimentar e nutricional do sudoeste paulista; fortalecer a rede de profissionais formados pelo curso; e fornecer subsídios para os relatórios de autoavaliação e os processos de renovação de reconhecimento junto ao MEC.



O acompanhamento será realizado por meio de questionário eletrônico estruturado, enviado anualmente a egressos que concluíram o curso há 1, 3 e 5 anos, abordando área de atuação, vínculo empregatício, percepção sobre a formação e sugestões de melhoria; criação e manutenção de rede de egressos em plataforma digital, para comunicação e divulgação de oportunidades; encontros periódicos de egressos integrados a eventos acadêmicos do curso; articulação com o Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) para identificação de egressos registrados; e manutenção de banco de dados institucional atualizado pela Coordenação de Curso em colaboração com o Coordenação Acadêmica do Centro de Ciências da Natureza (CCN) do campus Lago do Sino da UFSCar.

Os dados coletados serão sistematizados anualmente pela Coordenação do Curso e apresentados ao NDE e ao Conselho de Coordenação do Curso. Os resultados subsidiarão revisões na matriz curricular e nas ementas de disciplinas; atualização dos campos de estágio e das parcerias institucionais; propostas de novas disciplinas optativas alinhadas aos cenários de atuação profissional em Nutrição.

PARTE IV. CONDIÇÕES INSTITUCIONAIS DE IMPLEMENTAÇÃO

20. Política de apoio e permanência estudantil

O Curso de Graduação em Nutrição da UFSCar - campus Lagoa do Sino adota política de apoio e permanência estudantil orientada pelas diretrizes institucionais da Universidade Federal de São Carlos e à Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), contemplando ações de acolhimento, suporte acadêmico, assistência estudantil, promoção da saúde e acompanhamento psicossocial dos estudantes.

A UFSCar disponibiliza, por meio da Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (ProACE), canais institucionais destinados à divulgação das diferentes modalidades de apoio oferecidas à comunidade discente, incluindo bolsas e auxílios estudantis, bem como serviços relacionados à saúde, acompanhamento psicossocial e apoio à saúde mental. Informações gerais sobre as políticas de assistência estudantil e permanência universitária podem ser consultadas no portal institucional da ProACE-UFSCar no link: <https://www.proace.ufscar.br/>. Dessa forma, os itens apresentados a seguir destacam alguns dos principais elementos institucionais relacionados ao apoio e à permanência estudantil no âmbito do curso.

Acolhimento e integração

Ao ingressar no curso, o estudante participará de atividades de acolhimento organizadas pela Coordenação do Curso em conjunto com a Coordenação Acadêmica e a Coordenação de Estágios, Pesquisa e Extensão do Centro de Ciências da Natureza – campus Lagoa do Sino. Essas atividades incluirão apresentação do Projeto Pedagógico do Curso, do currículo, das normas acadêmicas e dos serviços de suporte disponíveis, bem como dinâmicas de integração com docentes e estudantes veteranos. O acolhimento visa especialmente reduzir a evasão no primeiro ano e acolher estudantes oriundos de municípios distantes ou de contextos socioeconômicos vulneráveis.

Apoio psicossocial

Reconhecendo que a saúde mental, o bem-estar emocional e a qualidade de vida constituem dimensões fundamentais para a permanência estudantil e para o desenvolvimento acadêmico, a UFSCar mantém serviços institucionais voltados à atenção à saúde e ao acolhimento da comunidade universitária.

No campus Lagoa do Sino, o suporte à comunidade universitária ocorre por meio do Departamento de Assuntos Comunitários e Estudantis (DeACE), em articulação com a Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (ProACE) e com a rede pública de saúde dos municípios da região. As equipes multiprofissionais atuam em ações de promoção da saúde, prevenção, acolhimento e atenção ambulatorial em saúde, incluindo atendimentos nas áreas médica, psicológica e de enfermagem. Nos casos que demandem acompanhamento especializado, os estudantes poderão ser encaminhados à Rede de Atenção Psicossocial (RAPS) e demais serviços do Sistema Único de Saúde (SUS).

Adicionalmente, a UFSCar mantém plataforma institucional específica voltada à promoção da saúde mental da comunidade universitária, reunindo orientações, informações de acolhimento, materiais educativos e estratégias para construção de ambientes acadêmicos mais inclusivos e saudáveis. Informações adicionais encontram-se disponíveis em: <https://www.saudemental.ufscar.br/pt-br/institucional>.

Assistência Estudantil e Permanência

Por meio da Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (ProACE) da UFSCar, o curso articulará o acesso dos estudantes aos programas institucionais de assistência estudantil, incluindo auxílios de moradia, alimentação e transporte, além de bolsas de permanência do PNAES e bolsas acadêmicas de iniciação científica, extensão e monitoria. O turno noturno do curso, que atende especialmente trabalhadores e estudantes de municípios vizinhos, torna essas políticas ainda mais estratégicas para a redução da evasão. As diversas modalidades de auxílios e bolsas podem ser consultadas no link: <https://www.proace.ufscar.br/bolsas-e-auxilios>. Cabe destacar ainda que, considerando a possibilidade de realização dos estágios curriculares obrigatórios no campus São Carlos da UFSCar no quinto ano do curso, os estudantes poderão pleitear vagas em moradia estudantil, localizadas no próprio campus sede (São Carlos).

Inclusão, Diversidade e Ações Afirmativas

A UFSCar desenvolve políticas institucionais voltadas à promoção da diversidade, da inclusão e da equidade por meio da Secretaria Geral de Ações Afirmativas, Diversidade e Equidade (SAADE), órgão vinculado à Reitoria responsável pela formulação, implementação e acompanhamento de ações afirmativas e políticas de apoio à comunidade universitária. A atuação da SAADE abrange temas relacionados às relações étnico-raciais, inclusão e direitos humanos, gênero e diversidade, acessibilidade e apoio à comunidade LGBTQIA+, contribuindo para a construção de um ambiente acadêmico mais

inclusivo, plural e comprometido com a redução das desigualdades sociais e educacionais. Essas ações articulam-se às políticas de permanência estudantil e às estratégias institucionais de acolhimento e respeito à diversidade desenvolvidas pela UFSCar. Informações adicionais encontram-se disponíveis em: <https://www.saade.ufscar.br/>.

21. Infraestrutura acadêmica – instalada e prevista

O Curso de Nutrição da UFSCar – Campus Lagoa do Sino utilizará a infraestrutura física e laboratorial do Campus Lagoa do Sino nos quatro primeiros anos da formação, e a infraestrutura do campus São Carlos das áreas de saúde e alimentação para os estágios curriculares obrigatórios do quinto ano, conforme descrito no item 8 deste PPC (“Organização da matriz curricular”).

Infraestrutura do campus Lagoa do Sino (1º ao 4º ano)

O Campus Lagoa do Sino dispõe de 14.700 m² de área construída, incluindo pavilhões de aulas, laboratórios didáticos, biblioteca, unidades de pesquisa e extensão, ambulatório, instalações administrativas e instalações da Fazenda Escola Lagoa do Sino. Maiores informações podem ser obtidas diretamente no portal “UFSCar em números”, disponível em: <https://www.proplan.ufscar.br/departamentos/informacao-institucional/indicadores-1/ufscar-em-numeros>.

Além das salas de aula destinadas às atividades teóricas, o Curso de Graduação em Nutrição da UFSCar - campus Lagoa do Sino poderá utilizar diferentes espaços laboratoriais já instalados no Centro de Ciências da Natureza (CCN) para atividades de ensino, pesquisa e extensão. Destacam-se, especialmente, o Laboratório de Biologia Celular e Genética, o Laboratório de Bioquímica e Fisiologia Vegetal, o Laboratório de Estudos Avançados em Microbiologia de Alimentos, o Laboratório de Gestão, Inovação e Estratégia, o Laboratório de Microbiologia, o Laboratório de Processos Ambientais, o Laboratório de Química, o Laboratório de Tecnologia de Alimentos, o Laboratório Informatizado de Graduação, as Salas de Aula Informatizadas e a Sala de Reologia. Alguns desses laboratórios possuem caráter transversal e poderão ser compartilhados entre diferentes disciplinas do curso, especialmente em atividades relacionadas às ciências básicas, alimentos, inovação, sustentabilidade, tecnologia e saúde. Adicionalmente, encontram-se em fase final de construção um laboratório destinado às “Análises Físico-química de Alimentos” e outro destinado à “Análise Sensorial de Alimentos”.

As estruturas e áreas produtivas da Fazenda Escola Lagoa do Sino (FELS) também poderão ser utilizadas em atividades de ensino, pesquisa e extensão vinculadas ao Curso de Graduação em Nutrição, especialmente em disciplinas e projetos relacionados aos sistemas alimentares, produção sustentável de alimentos, segurança alimentar e nutricional, agricultura familiar, sociobiodiversidade e desenvolvimento territorial sustentável. Nesse contexto, a FELS constitui importante espaço de aprendizagem prática e interdisciplinar, funcionando como um laboratório a céu aberto articulado às atividades acadêmicas do campus. Informações adicionais encontram-se disponíveis em: <https://www.fels.ufscar.br/pt-br>.

Como parte das ações de consolidação do curso, a instituição deverá orientar-se para a implantação gradual de laboratórios específicos voltados à formação prática em Nutrição, especialmente o Laboratório de Anatomia, o Laboratório de Técnica Dietética, o Laboratório de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) e o Laboratório de Avaliação Nutricional (LANUT), cujas necessidades foram identificadas a partir de visitas técnicas in loco realizadas por nutricionistas atuantes no Hospital Universitário da UFSCar e nos serviços de alimentação e nutrição da Universidade. As descrições técnicas, funcionalidades, necessidades estruturais e perspectivas de investimento desses espaços encontram-se detalhadas no ANEXO II – Necessidades de investimento em infraestrutura.

Infraestrutura do Campus São Carlos (5º ano)

Para o estágio curricular obrigatório, os estudantes utilizarão os equipamentos de saúde descritos no item 4.3 desde PPC, que incluem: o Hospital Universitário (estágio em Nutrição Clínica Hospitalar), o Restaurante Universitário (estágio em Gestão de UAN), a Unidade de Saúde Escola, as UBS, as USF e o Colégio de Aplicação (estágio em Saúde Coletiva). Para os campos localizados nos municípios do sudoeste paulista, o curso firmará convênios com as Secretarias Municipais de Saúde e Educação, a serem formalizados conforme a Lei nº 11.788/2008¹⁸ (Lei de Estágios) e as normas internas da UFSCar.

Acessibilidade

Toda a infraestrutura utilizada pelo curso observará as normas de acessibilidade previstas na Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Lei nº 13.146/2015)²⁵ e na NBR 9050 da ABNT²⁶, garantindo acesso de estudantes com deficiência ou mobilidade reduzida a todos os espaços de ensino, pesquisa e extensão.

22. Planejamento e dimensionamento do corpo docente

A distribuição de carga horária das disciplinas e das atividades acadêmicas do curso seguiu o parâmetro nacional e institucional relacionada à atuação docente nas instituições públicas federais de ensino superior. Portanto, considerou-se como referência a Lei nº 9.394/1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional)⁸, que em seu art. 57 estabelece carga mínima de oito horas semanais de aulas. Considerando-se aproximadamente 30 semanas letivas anuais, bem como a estrutura curricular proposta e as atividades de ensino, de extensão e de estágio previstas no Projeto Pedagógico do Curso, estimou-se a necessidade de contratação de 18 docentes para o adequado funcionamento do Curso de Graduação em Nutrição do Centro de Ciências da Natureza (CCN) - campus Lagoa do Sino – UFSCar.

Ressalta-se que, para o cômputo da carga horária docente, foram consideradas tanto as Atividades Curriculares de Extensão, representadas pelos Projetos Integradores I a VII, quanto as atividades relacionadas aos estágios curriculares obrigatórios. Tal definição mostra-se especialmente relevante em cursos da área da saúde, que demandam acompanhamento efetivo dos estudantes e disponibilidade docente para articulação e consolidação de parcerias com instituições e serviços públicos e privados da região. Além disso, essa atribuição de carga horária é essencial para viabilizar o acompanhamento acadêmico dos estudantes nos diferentes cenários de estágio previstos no PPC, incluindo a possibilidade de realização dos estágios no campus São Carlos (UFSCar), conforme previsto na proposta pedagógica do curso.

Cabem ainda as seguintes observações:

- As cargas horárias teóricas e práticas foram identificadas pelas letras “T” e “P” logo após o valor correspondente da disciplina (exemplo: “30T” representa 30 horas de aulas teóricas).
- Para fins de cômputo da carga horária docente, as horas de aulas práticas deverão ser multiplicadas por 2 (dois), considerando que o curso prevê 40 vagas anuais e que as atividades práticas serão realizadas em duas turmas de aproximadamente 20 estudantes cada.

A seguir são apresentadas as sete áreas prioritárias de contratação docente previstas para o Curso de Graduação em Nutrição, incluindo o número de vagas estimadas para cada área, os requisitos de formação e titulação, as disciplinas atribuídas, bem como as respectivas participações em atividades de

extensão, estágios curriculares e disciplinas optativas. Também são apresentados os somatórios e as médias anuais de carga horária docente associados a cada área, considerando a organização acadêmica e pedagógica proposta neste PPC.

Área 1 – Ciência e Tecnologia de Alimentos

- Vagas necessárias: 03 docentes
- Requisitos:
 - Graduação em Tecnologia de Alimentos ou Ciência dos Alimentos ou Ciência e Tecnologia de Alimentos ou Engenharia e Ciência dos Alimentos ou Engenharia de Alimentos ou Química de Alimentos ou Ciência e Tecnologia de Laticínios ou Tecnologia de Laticínios ou Nutrição.
 - Título de Doutor em Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou em Ciência e Tecnologia de Alimentos ou Engenharia e Ciência de Alimentos ou em Engenharia de Alimentos ou em Ciências no programa: Ciência e Tecnologia de Alimentos.
- Disciplinas obrigatórias: Bioquímica de alimentos (30T+15P) = 60 h, Microbiologia geral e alimentos (30T +30P) = 90 h, Toxicologia dos alimentos (30T) = 30 h, Análise e Composição de alimentos (30T +30P) = 90 h, Higiene e Segurança dos alimentos (30T) = 30 h, Tecnologia de alimentos (30T +30P) = 90 h, Alimentos da sociobiodiversidade brasileira (30T) = 30 h, Produção de alimentos por meios por meios alternativos (30T) = 30 h, Sistemas Alimentares I (30T) = 30 h, Sistemas Alimentares II (30T) = 30 h, Metodologia Científica e Inteligência Artificial (30 P) = 60 h, Informática Aplicada à Nutrição (30T) = 30 h, Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos (30T) = 30 h.
- Extensão: Projeto integrador III: sistemas alimentares – extensão (60 h).
- Estágio: Sem supervisão de estágio curricular obrigatório.
- Disciplinas Optativas: 1 optativas para esta área.
- Carga horária anual da área total: 720 h.
- Carga horária anual da área obrigatória: 690 h.
- Média anual por docente*: 240 h.

Área 2 – Ciências Morfofuncionais, Bioquímicas e Biológicas Básicas

- Vagas necessárias: 03 docentes
- Requisitos:

- Graduação em Ciências Biológicas ou Biomedicina ou Enfermagem ou Medicina ou Nutrição ou Farmácia ou Ciências da Saúde ou Química.

- Título de Doutor em Ciências Biológicas ou Ciências da Saúde ou Farmácia ou Morfologia ou Anatomia ou Fisiologia ou Farmacologia ou Bioquímica ou Genética ou Biologia Molecular ou Imunologia ou Parasitologia ou Enfermagem.

- Disciplinas obrigatórias: Anatomia Humana (30T+30P) = 90 h, Histologia e Embriologia (30T+15P) = 60 h; Bioquímica Geral (30T+15P) = 60 h; Fisiologia Geral (60T) = 60 h; Fisiologia Aplicada à Nutrição (60 T) = 60 h; Parasitologia (30T) = 30 h; Imunologia: (30T) = 30 h; Biologia Celular e Molecular (30T) = 30 h; Princípios de Química Orgânica (30T+15P) = 60 h; Genética (30T) = 30 h; Exames Laboratoriais na Nutrição (30T) = 30 h; Fisiopatologia (30T+30P) = 90 h, Ética e Bioética (30T) = 30 h.
- Extensão: Sem atividades de extensão específicas desta área.
- Estágio: Sem supervisão de estágio curricular obrigatório.
- Disciplinas Optativas: 2 optativas com carga horária de 30 h.
- Carga horária anual da área total: 720 h.
- Carga horária anual da área obrigatória: 660 h.
- Média anual por docente*: 240 h.

Área 3 – Nutrição Clínica e Dietoterapia

- Vagas necessárias: 03 docentes.
- Requisitos:
 - Graduação em Nutrição (desejável experiência em clínica hospitalar).
 - Título de Doutor em Nutrição ou Ciências da Saúde ou Medicina.
- Disciplinas obrigatórias: Dietoterapia I (30T) = 30 h, Dietoterapia II (30T+30P) = 90 h, Terapia Nutricional (30T+30P) = 90 h, Avaliação Nutricional II – de Indivíduos (30T+15P) = 60 h, Nutrição Comportamental e Saúde Mental (30T) = 30 h, Farmacologia Geral (30T) = 30 h, Farmacologia Aplicada à Nutrição (30T) = 30 h, Nutrição no Esporte (30T) = 30 h, Saúde Baseada em Evidências (30T) = 30 h.
- Extensão: Sem atividades de extensão específicas desta área.
- Estágio: Estágio em Nutrição Clínica – Atenção terciária (360 h).
- Disciplinas Optativas: sem carga horária de optativa.

- Carga horária anual da área total: 780 h.
- Carga horária anual da área obrigatória: 780 h.
- Média anual por docente*: 260 h.

Área 4 – Nutrição Humana, Dietética e Saúde Coletiva

- Vagas necessárias: 05 docentes
- Requisitos:
 - Graduação em Nutrição.
 - Título de Doutor em Nutrição ou Saúde Coletiva ou Saúde Pública ou Ciências da Saúde ou Epidemiologia ou Vigilância Alimentar e Nutricional.
- Disciplinas obrigatórias: Nutrição e Dietética I (60T) = 60 h, Nutrição e Dietética II (15T+15P) = 45 h, Técnica Dietética I (15T+15P) = 45 h, Avaliação Nutricional I – Coletividades (30T+30P) = 90 h, Educação Alimentar e Nutricional I (30T) = 30 h, Técnica Dietética II (30P) = 60 h, Técnica Dietética III (30P) = 60 h, Educação Alimentar e Nutricional II (30T+15P) = 60 h, Nutrição em Saúde Coletiva I (30T) = 30 h, Nutrição em Saúde Coletiva II (30T+30P) = 90 h, Nutrição da Gestação à Adolescência (30T) = 30 h, Nutrição do Adulto e do Idoso (60T) = 60 h.
- Extensão: Projeto Integrador I: Saúde e Sociedade – extensão (60 h); Projeto Integrador II: Nutrição em Saúde Coletiva – extensão (60 h); Projeto Integrador V: Avaliação Nutricional – extensão (60 h).
- Estágio: Estágio em Nutrição em Saúde Coletiva – Atenção Primária e Escola (360 h).
- Disciplinas Optativas: 2 optativas com carga horária de 30 h.
- Carga horária anual da área total: 1260 h.
- Carga horária anual da área obrigatória: 1200 h.
- Média anual por docente*: 252 h.

Área 5 – Nutrição - Gestão de Unidades de Alimentação

- Vagas necessárias: 02 docentes
- Requisitos:
 - Graduação em Nutrição (desejável experiência em gestão de serviços de alimentação coletiva).

- Título de Doutor em Nutrição ou Ciências da Saúde ou Engenharia de Produção ou Administração ou Ciência e Tecnologia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Engenharia e Ciência de Alimentos ou em Engenharia de Alimentos.

- Disciplinas obrigatórias: Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (30T) = 30 h, Nutrição, Ciência e Profissão (60T) = 60 h.
- Extensão: Projeto Integrador IV: Saúde Pública – extensão (60 h).
- Estágio: Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição Coletiva (330 h).
- Disciplinas Optativas: sem carga horária de optativa.
- Carga horária anual da área total: 510 h.
- Carga horária anual da área obrigatória: 510 h.
- Média anual por docente*: 255 h.

Área 6 – Saúde Coletiva e Ciências Humanas em Nutrição

- Vagas necessárias: 01 docente
- Requisitos:
 - Graduação em Nutrição ou Psicologia ou Saúde Coletiva ou Enfermagem ou Medicina ou Farmácia.
 - Título de Doutor em Saúde Coletiva ou Psicologia ou Nutrição ou Ciências da Saúde ou Saúde Pública ou Medicina ou Ciências Sociais ou Antropologia.
- Disciplinas obrigatórias: Saúde e Sociedade (30T) = 30 h, Antropologia da Alimentação (30P) = 30 h, Saúde Baseada em Evidências (30T) = 30 h, Epidemiologia Geral (30T) = 30 h, Epidemiologia Aplicada à Nutrição (30T) = 30 h, Psicologia na Nutrição (30T) = 30 h.
- Extensão: Projeto integrador VI: Nutrição e Saúde Mental - extensão (60 h).
- Estágio: Sem supervisão de estágio curricular obrigatório.
- Disciplinas Optativas: sem carga horária de optativa.
- Carga horária anual da área total: 240 h.
- Carga horária anual da área obrigatória: 240 h.
- Média anual por docente*: 240 h.

Área 7 – Tecnologias Digitais, Gestão e Empreendedorismo em Alimentos e Nutrição

- Vagas necessárias: 01 docente
- Requisitos:
 - Graduação em Nutrição ou Farmácia ou Gastronomia ou Administração ou Engenharia de Produção ou Engenharia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Ciência e Tecnologia de Alimentos ou Tecnologia de Alimentos ou Ciência e Tecnologia de Laticínios ou Tecnologia de Laticínios ou Ciências Econômicas ou Ciências da Saúde ou Estatística ou Ciência da Computação ou Ciência de Dados ou Biomedicina.
 - Título de Doutor em Nutrição ou Ciências da Saúde ou Tecnologia de Alimentos ou Ciência de Alimentos ou Ciência e Tecnologia de Alimentos ou Engenharia de Alimentos, Engenharia de Produção ou Administração ou Ciência de Dados ou Bioinformática ou Sistemas da Informação ou Ciência da Computação.
- Disciplinas obrigatórias: Estatística descritiva aplicada à saúde (30T) = 30 h, Empreendedorismo e Nutrição (30T) = 30 h, Marketing aplicado à Nutrição (30T) = 30 h, Negócios Digitais Aplicados à Nutrição (30T) = 30 h, Inteligência Artificial Aplicada à Nutrição (30P) = 60 h.
- Extensão: Projeto integrador VII: Empreendedorismo (60 h).
- Estágio: Sem supervisão de estágio curricular obrigatório.
- Disciplinas Optativas: sem carga horária de optativa.
- Carga horária anual da área total: 240 h.
- Carga horária anual da área obrigatória: 240 h.
- Média anual por docente*: 240 h.

Bibliografia geral

1. Brasil. Resolução nº 2 do Conselho Nacional de Educação - Câmara de Ensino Superior (CNE/CES) de 15 de agosto de 2025. (2025).
2. Brasil. Resolução Nº 569, de 8 de Dezembro de 2017 Do Conselho Nacional de Saúde. (2017).
3. Brasil. Lei Nº 8.234 de 17 de Setembro de 1991 - Regulamente a Profissão de Nutricionista. (1991).
4. IBGE. cidades.ibge.gov.br. <https://cidades.ibge.gov.br/> (2026).
5. IBGE. IBGE - Censo Agro 2017. IBGE - Censo Agro 2017 <https://censoagro2017.ibge.gov.br/> (2017).
6. UFSCar. Resolução CONSUNI 159/2025. (2025).
7. Brasil. Constituição Da República Federativa Do Brasil de 1988. (1988).
8. Brasil. Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996 - Estabelece as Diretrizes e Bases Da Educação Nacional. (1996).
9. Brasil. Parecer 576 de 27 de Junho de 2023 Do Conselho Nacional de Educação - Revisão Da Resolução CNE/CES Nº 7, de 18 de Dezembro de 2018. (2023).
10. Brasil. Lei Nº 8.080 de 19 de Setembro de 1990 - Dispõe Sobre as Condições Para a Promoção, Proteção e Recuperação Da Saúde, a Organização e o Funcionamento Dos Serviços Correspondentes. (1990).
11. Brasil. Lei Nº 3.835 de 13 de Dezembro de 1960 - Federaliza a Universidade Da Paraíba e Dá Outras Previdências. (1960).
12. Decreto Nº 62.758 de 22 de Maio de 1968 - Dispõe Sobre a Instituição Da Fundação Universidade Federal de São Paulo. (1968).

13. UFSCar. UFSCar em números. Pró-Reitoria de Planejamento, Governança e Gestão <https://www.proplan.ufscar.br/departamentos/informacao-institucional/indicadores-1/ufscar-em-numeros> (2024).
14. UFSCar. Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI). Pró-Reitoria de Planejamento, Governança e Gestão <https://www.proplan.ufscar.br/departamentos/desenvolvimento-institucional/pdi> (2024).
15. Silva, N. F. N., Santos, L. de L., Martensen, A. C. & Ferreira, I. E. de P. Alternativas Para O Desenvolvimento Sustentável Do Sudoeste Paulista. (Editora Científica Digital, Santos-SP, 2021). doi:10.37885/978-65-5360-020-1.
16. Instituto de Economia Agrícola (IEA) de São Paulo. Valor da Produção Agropecuária. <http://ciagri.iea.sp.gov.br/bancodedados/valorproducao> (2026).
17. ONU. Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs> (2015).
18. Brasil. Lei Nº 11.788 de 25 de Setembro de 2008 - Dispõe Sobre o Estágio de Estudantes. (2008).
19. UFSCar. Regimento Geral dos Cursos de Graduação. Pró-Reitoria de Graduação <https://www.prograd.ufscar.br/pt-br/conselho-de-graduacao/normas-da-graduacao> (2016).
20. Instrução Normativa Pró-Reitoria de Graduação (ProGrad) Nº 2, de 20 de Dezembro de 2024 - Estabelece Orientações Técnicas Para a Inserção Da Extensão Nos Projetos Pedagógicos de Cursos de Graduação. (2024).
21. Resolução Conjunta Do Conselho de Graduação (COG) Nº 2/2023 - Dispõe Sobre a Regulamentação Da Inserção Curricular Das Atividades de Extensão Universitária Nos Cursos de Graduação Da UFSCar. (2023).
22. Brasil. Portaria MEC Nº 1161, de 04 de Julho de 1991 - Aprova o Estatuto Da Universidade Federal de São Carlos. (1991).

23. Regimento Geral Da Universidade Federal de São Carlos - Aprovado Pela Resolução ConsUni N° 709 de 02 de Janeiro de 2012. (2012).
24. Brasil. Resolução N° 01, de 17 de junho de 2010, da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES) - Normatiza o Núcleo Docente Estruturante e dá outras providências. <https://www.gov.br/participamaisbrasil/resolucao-n-01-de-17-de-junho-de-2010-normatiza-o-nucleo-docente-estruturante-e-da-outras-providencias> (2010).
25. Brasil. Lei n° 13.146, de 06 de julho de 2015 - Estatuto da Pessoa com Deficiência. https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/l13146.htm (2015).
26. ABNT. ABNT NBR 9050 - Acessibilidade a Edificações, Mobiliário, Espaços e Equipamentos Urbanos. (Associação Brasileira de Normas Técnicas, 2004).

ANEXO I. Audiência Pública e diálogo com o território

A Audiência Pública realizada no dia 29 de abril de 2026, das 9h às 12h, no campus Lagoa do Sino da Universidade Federal de São Carlos (UFSCar), constituiu um importante momento de escuta ativa, diálogo institucional e aproximação entre universidade e território no contexto da construção do Curso de Graduação em Nutrição. A atividade foi coorganizada pela Comissão de Elaboração do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), pela Direção do campus Lagoa do Sino e pela Direção do Centro de Ciências da Natureza (CCN), contando com a presença da Vice-Reitoria da UFSCar, da Diretoria do CCN e de docentes integrantes da comissão de elaboração do PPC, que atuaram como mediadores das discussões.

A audiência pública foi concebida como um espaço aberto de diálogo com o território, no qual a universidade buscou ouvir ativamente profissionais, gestores públicos, representantes institucionais e membros da comunidade regional sobre as necessidades, desafios e perspectivas relacionados à formação em Nutrição e às demandas locais nas áreas de alimentação, saúde pública e segurança alimentar. Para tanto, foram encaminhados convites aos poderes Executivo e Legislativo dos municípios do entorno, bem como a representantes dos serviços de saúde e alimentação, hospitais, grandes empresas da região (que possuem restaurante coletivo), nutricionistas atuantes, conselhos profissionais e demais instituições relacionadas às áreas de alimentação e saúde. Durante o encontro, priorizou-se a escuta da comunidade e o diálogo coletivo: após breve contextualização inicial sobre a proposta do curso, o microfone permaneceu aberto por mais de duas horas para manifestações livres dos participantes, permitindo ampla participação dos presentes. A centralidade atribuída à escuta ativa permitiu não apenas alinhar o Projeto Pedagógico do Curso às demandas e especificidades regionais apontadas pelos participantes, mas também fortalecer a aproximação institucional entre universidade, municípios e serviços do território, criando bases importantes para futuras parcerias, convênios e atividades de ensino, pesquisa, extensão e estágio que contribuirão para a implementação e consolidação do curso.

A título ilustrativo, segue convite que foi veiculado nas mídias institucionais da UFSCar, tendo sido elaborado pelo Coordenadoria de Comunicação Social (CCS) do campus Lagoa do Sino.



UFSCar

Figura 1 – Ilustração do convite à Audiência Pública.

Principais temas levantados pelo público presente

Nutrição como cuidado ao longo da vida

Os participantes destacaram a importância de compreender a nutrição como cuidado contínuo em todas as fases da vida, desde a gestação até o envelhecimento. Houve forte preocupação com a insegurança alimentar infantil e com o papel da alimentação escolar como instrumento de promoção da saúde e garantia de alimentação adequada para crianças que, muitas vezes, podem não ter acesso a refeições equilibradas fora do ambiente escolar, especialmente na zona rural.

Também foi ressaltada a importância da atuação do nutricionista na conscientização de gestores públicos, equipes escolares e famílias sobre segurança alimentar, alimentação saudável e prevenção de

doenças crônicas. Foi relatada preocupação crescente com doenças cardiovasculares, obesidade, desnutrição, câncer e outras condições relacionadas aos hábitos alimentares da população regional.

Educação alimentar e projetos lúdicos

Nutricionistas da região relataram experiências positivas com projetos lúdicos voltados à educação alimentar infantil, utilizando atividades recreativas e metodologias práticas para estimular hábitos alimentares saudáveis. Os participantes destacaram a importância de ampliar ações educativas também junto aos pais, professores e gestores escolares, considerando as dificuldades de continuidade de hábitos saudáveis no ambiente familiar.

Nutrição enteral, parenteral e cuidados paliativos

Foi apontada a necessidade de formação dos estudantes para atuação em nutrição enteral domiciliar, nutrição parenteral e acompanhamento de pacientes em cuidados paliativos. Profissionais da área hospitalar relataram que muitos nutricionistas e estagiários chegam aos serviços sem preparo suficiente para lidar com casos de alta complexidade clínica, especialmente relacionados à terapia nutricional enteral e parenteral. Destacou-se a necessidade de formação voltada aos diferentes níveis de atenção à saúde, desde ações preventivas até o cuidado hospitalar de alta complexidade.

Obesidade e dados epidemiológicos

A obesidade foi mencionada como problema recorrente nos municípios da região, reforçando a necessidade de produção de dados epidemiológicos locais e desenvolvimento de ações preventivas e educativas. Em Itapetininga, por exemplo, foi relatado índice de obesidade de aproximadamente 38% entre escolares avaliados no âmbito do Programa Saúde na Escola. Também foi apontada a necessidade de fortalecimento das políticas públicas relacionadas à prevenção e ao enfrentamento da obesidade.

Nutrição de crianças neurodivergentes

Outro tema amplamente mencionado foi a nutrição de crianças neurodivergentes, apontada como demanda crescente nos municípios da região. Profissionais destacaram dificuldades relacionadas à seletividade alimentar, alimentação restritiva, alterações no comportamento alimentar e acompanhamento nutricional de crianças com Transtorno do Espectro Autista (TEA).

Foi sugerida a incorporação desses conteúdos ao Projeto Pedagógico do Curso (PPC), incluindo temas relacionados à introdução alimentar, alimentação na gestação e atuação interdisciplinar junto a profissionais do curso de Psicologia.

Alimentação, cultura e território

Os participantes destacaram a riqueza alimentar e cultural da região, marcada pela presença de produtos artesanais, derivados de milho, laranjas, queijos artesanais e outros alimentos tradicionais produzidos localmente.

Também foi praticamente unânime a preocupação com a construção de uma alimentação mais saudável, especialmente para crianças, com redução do uso de alimentos ultraprocessados e preocupação com alimentos livres de agrotóxicos e pesticidas, como os orgânicos. Esse ponto chamou atenção pelo fato de a região possuir forte atividade agropecuária e agrícola tecnificada, demonstrando que existe, mesmo nesse contexto, preocupação crescente com qualidade alimentar, produção local e segurança alimentar.

Diversos participantes defenderam maior valorização da agricultura familiar e dos alimentos orgânicos na alimentação escolar e em ações promovidas por equipamentos públicos, como CRAS e escolas.

Alimentação escolar e segurança alimentar

A alimentação escolar foi apresentada como eixo estratégico de promoção da saúde e combate à insegurança alimentar. Municípios relataram esforços para implementação de cardápios mais saudáveis, com inclusão de frutas, verduras, legumes, proteínas variadas e redução de alimentos ultraprocessados. Em alguns municípios foram relatadas experiências positivas com uso de alimentos orgânicos e produtos provenientes da agricultura familiar, seguindo as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Também foram mencionadas dificuldades relacionadas à elaboração de cardápios específicos para crianças com restrições alimentares, alergias e seletividade alimentar.

Estrutura dos municípios e mercado de trabalho

Os relatos demonstraram realidades distintas entre os municípios da região. Enquanto municípios como Angatuba e Itapetininga apresentaram estruturas mais consolidadas nas áreas de alimentação escolar e saúde, municípios como Campina do Monte Alegre e Buri ainda demonstraram estruturas mais iniciais e em processo de desenvolvimento.

De maneira geral, foi relatada carência de nutricionistas em praticamente todos os municípios participantes. Também foram mencionadas dificuldades de contratação decorrentes de baixos salários, baixa adesão aos concursos públicos e reduzido número de profissionais disponíveis na região.

Representantes municipais destacaram a necessidade de ampliação das equipes de Nutrição tanto na área de saúde quanto de educação.

Integração universidade-serviços e estágios

Os participantes demonstraram interesse na aproximação entre universidade e território, especialmente por meio de estágios, projetos de extensão e ações comunitárias. Diversos municípios e instituições colocaram-se à disposição para recebimento de estagiários, especialmente para atuação em alimentação escolar, educação alimentar, acompanhamento nutricional, avaliação antropométrica, orientação a famílias, ações em escolas rurais, CRAS, hospitais, APAEs e unidades de saúde.

Também foi ressaltada a importância de formação prática em rotulagem nutricional, elaboração de tabela de informação nutricional e desenvolvimento de preparações alimentares.

Captação de recursos públicos

Um ponto considerado estratégico foi a necessidade de formação dos futuros profissionais para elaboração de projetos e compreensão dos mecanismos de captação de recursos públicos. Os participantes ressaltaram que muitos municípios possuem possibilidade de acessar programas e financiamentos estaduais e federais, mas frequentemente enfrentam dificuldades técnicas para elaboração dos projetos necessários para obtenção desses recursos.

Participação do Conselho Regional de Nutrição

O Conselho Regional de Nutrição (CRN) colocou-se à disposição para futuras colaborações e destacou a importância de um curso atualizado, conectado às novas demandas e especialidades da profissão. Também foi reforçada a necessidade de constante atualização profissional em relação às políticas públicas e diretrizes da área de Nutrição.

Especificidades dos municípios do entorno do campus

Campina do Monte Alegre

No município de Campina do Monte Alegre foram relatadas estruturas ainda reduzidas e desafios relacionados à ampliação das ações nas áreas de saúde e alimentação escolar. Foi mencionada dificuldade de contratação de nutricionistas, inclusive em concursos públicos, devido à baixa adesão de candidatos.

Buri

Em Buri foram relatadas dificuldades relacionadas à alimentação escolar e limitações estruturais do município. O município possui atualmente apenas uma nutricionista atuando na cozinha piloto, sendo apontada a necessidade de ampliação do quadro profissional.

Também houve destaque para o interesse em ampliar o uso de alimentos locais e orgânicos na alimentação escolar, valorizando produtores da região e fortalecendo ações relacionadas à segurança alimentar. Representantes locais destacaram preocupação com o elevado número de pacientes oncológicos e a ausência de suporte nutricional adequado para essa população.

Angatuba

O município de Angatuba apresentou estrutura mais consolidada na alimentação escolar, com atuação integrada ao Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Foram relatadas ações voltadas ao fornecimento de alimentação saudável, com utilização de alimentos orgânicos, produtos da agricultura familiar e refeições adequadas por faixa etária.

Também foram destacadas a existência de cozinha piloto, conselho de segurança alimentar atuante, atuação de nutricionista na APAE e possibilidade de futuras parcerias institucionais para estágios e atividades acadêmicas.

A Santa Casa local, de caráter filantrópico, já mantém convênio com a Universidade Paulista (UNIP) para recebimento de estudantes, sendo mencionada a possibilidade de parceria semelhante com a UFSCar. Profissionais da área hospitalar destacaram a necessidade de formação mais aprofundada em nutrição clínica de alta complexidade, especialmente terapia nutricional enteral e parenteral.

Itapetininga

Itapetininga apresentou a estrutura mais ampla entre os municípios participantes. Foi relatada a existência de oito nutricionistas atuando na área da saúde e três nutricionistas voltados à alimentação escolar. Também foi destacada a existência de uma cozinha laboratório utilizada para testes e desenvolvimento de preparações alimentares destinadas à alimentação escolar, além da ampla rede municipal de ensino, com cerca de 85 escolas.

O município demonstrou elevado potencial para futuras parcerias de ensino, extensão e estágio. Profissionais locais ressaltaram a necessidade de ações contínuas de educação alimentar junto às famílias e ampliação da atuação em escolas da zona rural.

Conclusão

A audiência pública permitiu ampla escuta da sociedade civil e dos profissionais que atuam diretamente no território, fortalecendo a construção coletiva do curso de Nutrição. Embora não tenham sido formalizadas parcerias durante o encontro, observou-se abertura geral dos municípios e instituições para futuras atividades de ensino, extensão e estágio.

Também ficou evidente que os estágios noturnos poderão representar desafio importante, especialmente em municípios menores, embora haja viabilidade de integração em períodos diurnos. De maneira geral, a audiência reforçou a importância de um curso conectado às demandas regionais, à saúde pública, à segurança alimentar e ao desenvolvimento social do território.

ANEXO II – Necessidades de investimento em infraestrutura

1. Laboratório de Anatomia

1.1. Disciplinas atendidas

Anatomia Humana (1º semestre), Fisiologia Geral (2º semestre), Fisiologia aplicada à Nutrição (3º semestre).

1.2. Descrição

O laboratório de Anatomia Humana para o curso de Nutrição deve ser concebido como um espaço formativo integrado, voltado à compreensão da estrutura do corpo humano em articulação direta com a função, o metabolismo e as práticas de cuidado nutricional. Mais do que um ambiente de estudo morfológico, trata-se de um cenário pedagógico que sustenta a formação clínica, preventiva e terapêutica do nutricionista.

Nesse contexto, o laboratório tem como finalidade possibilitar ao estudante reconhecer, correlacionar e aplicar conhecimentos anatômicos na avaliação e na conduta nutricional. A ênfase recai especialmente sobre os sistemas digestório, endócrino, cardiovascular e renal, por sua relação direta com os processos de ingestão, digestão, absorção, distribuição e excreção de nutrientes, bem como com a fisiopatologia das doenças crônicas não transmissíveis.

1.3. Estrutura Física Essencial

Sala de dissecação/ estudo anatômico:

- Bancadas em inox (fácil de higienizar);
- Pias com acionamento não manual;
- Sistema de exaustão e ventilação adequado;
- Iluminação forte e direcionada;
- Piso lavável e antiderrapante.

Área de preparo e conservação:

- Espaço separado para recebimento de peças e conservação (formol);
- Geladeiras/freezers específicos para material biológico.

Sala de aula integrada (didática):

- Projetor multimídia;
- Tela ou TV grande;
- Quadro;
- Possibilidade de integração com a prática (modelo híbrido).

Área de paramentação:

- Armários;
- Espaço para jalecos, luvas, EPIs e Lavatório.

1.4. Materiais Anatômicos

Peças anatômicas reais ou modelos sintéticos e réplicas anatômicas de alta qualidade:

- Sistema digestório completo: cavidade oral, estômago, intestino delgado e grosso, fígado e pâncreas;
- Sistema cardiovascular (ênfase em circulação);
- Sistema renal (importante para dietoterapia);
- Tecidos adiposo e muscular;
- Cadáver inteiro (ideal, mas não obrigatório);
- Peças isoladas;
- Material plastinado.

Modelos anatômicos sintéticos:

- Sistema digestório ampliado;
- Fígado com vascularização;
- Pâncreas e vias biliares;
- Rim funcional;
- Sistema endócrino;
- Modelos de obesidade/ composição corporal.

Peças patológicas:

- Esteatose hepática;
- Cirrose;
- Aterosclerose;
- Rim com alterações;
- Tumores digestivos.

Tecnologia digital:

- Mesas digitais de anatomia (tipo Anatomage Table);
- Softwares 3D: Complete Anatomy e Visible Body.

Microscopia:

- Microscópios ópticos: lâminas histológicas (intestino, fígado, tecido adiposo, músculo).

1.5. Biossegurança (OBRIGATÓRIO)

- EPIs: luvas, máscaras, óculos de proteção e jalecos;
- Chuveiro de emergência (ideal);
- Lava-olhos;
- Descarte de resíduos biológicos;
- Normas da ANVISA e biossegurança

1.6. Recursos Humanos

- Professor de Anatomia: Médico, Biólogo ou afins;
- Técnico de Laboratório de Anatomia;
- Responsável Técnico de Biossegurança: Garantir cumprimento das normas sanitárias (ANVISA);
- Controle de uso de formol ou substâncias conservantes e Regularização ética e legal do uso de peças anatômicas.

2. Laboratório de Técnica Dietética

2.1. Situação atual

Há a possibilidade de utilização do Laboratório de Tecnologia de Alimentos, mas com necessidade de adaptações e ampliação de espaços.

2.2. Disciplinas atendidas

Nutrição e Dietética I (3º semestre); Nutrição e Dietética II – (4º semestre); Técnica Dietética I (4º semestre); Técnica e Dietética II – (5º semestre); Técnica e Dietética III – (6º semestre); Dietoterapia I (5º semestre e II 7º semestre); Nutrição da Gestação (6º semestre); Nutrição do adulto e Idoso (7º semestre).

2.3. Descrição

O Laboratório de Técnica Dietética é um espaço destinado à realização das aulas práticas das disciplinas dos cursos de Nutrição e Ciência e Tecnologia de Alimentos, além do desenvolvimento de projetos de pesquisa e extensão, que envolvam técnicas de preparo, modificações dos alimentos e alterações sensoriais. Este laboratório proporciona aos alunos a visualização das etapas de seleção e aquisição dos alimentos; transformações físicas e químicas dos alimentos mediante etapas de pré-preparo e preparo; realização de análise sensorial dos alimentos elaborados; avaliação das alterações nutricionais apresentadas pelos alimentos; execução das boas práticas de fabricação de alimentos; cálculo de valor nutricional, rendimento e custo de preparações; controle de qualidade; elaboração de cardápios e preparações; gestão de dietas modificadas e especiais. Nesse ambiente, os alunos têm a oportunidade de aprender sobre diversos aspectos que envolvem a nutrição, preparo a composição dos alimentos, modificações químicas e estruturais resultantes de diferentes processos, a seleção de ingredientes e a utilização de equipamentos em escala industrial, sempre seguindo as Boas Práticas de Fabricação (BPF). Nesse espaço, serão realizadas aulas práticas, trabalhos de conclusão de curso, atividades de extensão e cursos culinários, treinamento de manipuladores de alimentos para a comunidade interna e externa.

2.4. Estrutura Física Essencial

- Área de Higiene e Paramentação: local onde os estudantes deixam pertencem, higienizam as mãos, e guardam pertences pessoais e se paramentam;
- Área para atividades teóricas com lousa/TV ou projetor e carteiras;
- 4 a 5 boxes para desenvolvimento de preparações totalmente equipados;

- Área com equipamentos para produção de refeições para coletividades, como forno combinado, fogão industrial, resfriador rápido, lavadora de louças, entre outros;

- Espaço para demonstrações de preparos equipado com bancadas e espelho;

- Escritório;

- Estoque seco;

- Estoque refrigerado;

- Área de análise sensorial.

2.5. Infraestrutura para ser adequada

- Adaptar as bancadas com as 4 a 5 estações de trabalho com a bancada da parede com área de manipulação, pia escorredor de louças. Bancadas de inox, divisórias com cooktop, micro-ondas e área de manipulação. Armários embaixo das bancadas para armazenamento de utensílios de uso de cada bancada;

- Delimitar Área Fria- com geladeira e ultra freezer e bancada de apoio lateral para apoio dos alimentos/ bandejas;

- Delimitar Área Quente (oposta a parede fria) com forno combinado, grelhas, fritadeiras elétricas e pia;

- Estoque fechado que comporte utensílios grandes (panelas e equipamentos) para o armazenamento. Os pequenos poderão ser adequados abaixo de cada estação, formando kits de trabalho e estoque para alimentos;

- Escritório para TA: Nutricionista elaborar os planos e controles;

- Área lateral esquerda: mesas com banquetas para a apresentação dos produtos;

- Banquetas nas estações de trabalho;

- Hidráulica (chuveiro com acionamento) para queimaduras e incêndios nas áreas quentes;

- Criar espaço de paramentação;

- Área de análise sensorial: área didática.

2.6. Exemplos de estruturas desejadas

- Laboratório de Técnica Dietética (UNESP)



- Laboratório de Técnica Dietética SENAC



2.7. Recursos Humanos

- Um(a) nutricionista e um técnico(a) de laboratório.

3. Laboratório de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN)

3.1. Situação atual

O Campus possui uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) própria. O Restaurante Universitário (RU) da UFSCar atende atualmente os alunos dos cursos diurnos, ofertando a refeição do

almoço. Há a possibilidade de utilização do RU como laboratório prático para as disciplinas de UAN, mas com necessidade de adaptações estruturais, ampliação dos espaços e de aquisição de equipamentos. Como o RU é terceirizado, a nutricionista Responsável Técnica é da empresa terceirizada, havendo, portanto, a necessidade de uma nutricionista da UFSCar para além da fiscalização técnica, orientar e ser a preceptora dos futuros alunos do curso de nutrição.

3.2. Descrição

O laboratório para aulas práticas de Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) é um espaço de simulação profissional que combina os princípios da técnica dietética com a gestão de produção de alimentos em escala. Ele é projetado para que alunos de nutrição desenvolvam habilidades em manipulação, segurança alimentar, planejamento de cardápios, gestão de custos, noções de estrutura física, das diferentes áreas de armazenamento e preparo dos alimentos, ambiente, equipamentos e utensílios, funcionalidades e higiene. Nesse espaço, serão realizadas aulas práticas, trabalhos de conclusão de curso, atividades de extensão e cursos culinários, treinamento de manipuladores de alimentos para a comunidade interna e externa.

3.3. Estrutura Física e Ambiente

- Layout Funcional: Projetado para simular o fluxo de produção de uma UAN real (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição);
- Piso e Paredes: Revestimentos claros, impermeáveis, antiderrapantes e laváveis (cerâmica ou similar), garantindo a higienização;
- Iluminação e Ventilação: Iluminação clara (branca) e sistema de exaustão eficiente para retirada de calor e odores;
- Antessala de Higienização: Área específica para lavagem de mãos e paramentação antes de entrar na área de preparo.

3.4. Equipamentos e Utensílios

- Área de pré-preparo: Bancadas de aço inoxidável, pias, balanças comerciais e processadores de alimentos;
- Área de Cocção: Fogões industriais, fornos combinados e chapas;
- Refrigeração: Geladeiras e freezers para armazenamento de matérias-primas e preparações;

- Utensílios: Painéis de diferentes tamanhos, facas, tábuas de polietileno, bandejas e GN's (Gastronorm).

3.5. Funcionalidades e Atividades Práticas

- Elaboração de Fichas Técnicas (FTP): Treinamento para calcular custos, padronizar porções e insumos;

- Gestão de Cardápios: Preparo de cardápios de diferentes complexidades;

- Segurança Alimentar: Aplicação de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e Procedimentos Operacionais Padronizados;

- Gestão de Estoque: Práticas de recebimento, armazenamento e controle de gêneros.

3.6. Segurança e Higiene

- Sinalização: Placas sobre higiene pessoal, uso de EPIs e fluxo de lixo;

- Controle de Pragas: Estruturas protegidas contra vetores;

Esse ambiente, frequentemente integrado aos laboratórios de Técnica Dietética, é fundamental para transpor o conhecimento teórico para a prática profissional de gestão e produção de refeições.

3.7. Áreas Necessárias

- Área de Recebimento de Mercadorias: Deve ser um espaço organizado, limpo, iluminado e funcional, fisicamente separado das áreas de armazenamento para evitar contaminações ou erros de estoque. Com espaço suficiente para descarga, conferência de mercadorias (quantidade/qualidade) e notas fiscais;

- Área de Pré-higienização de Hortifruti: Deve ser espaçosa e com pias e torneiras de alta pressão para retirar as possíveis sujidades mais grossas das frutas e hortaliças, antes do armazenamento sobre refrigeração, a fim de reduzir os riscos de entrada de insetos e pragas;

- Estoque Seco: A área deve ser seca, ventilada, iluminada, limpa e organizada, com produtos armazenados sobre estrados ou prateleiras, a no mínimo 25 cm do chão, 10 cm das paredes e 60 cm do teto. Deve ser separada de produtos de limpeza, utilizar sistema PVPS (primeiro que vence, primeiro que sai) e manter alimentos na embalagem original;

- Estoque Úmido (câmara fria): Devem possuir boa vedação, iluminação LED, monitoramento de temperatura e organização que permita a circulação do ar frio. Ela pode ser de refrigeração e congelamento. Normalmente destinada a hortifrúti, laticínios e carnes e deve ser um ambiente controlado, limpo e organizado para evitar contaminação, proliferação de fungos e mofo;

- Açougue: Deve ser projetado e operado com foco rigoroso na segurança alimentar, higiene e prevenção de contaminação cruzada, e, deve ser climatizado, idealmente até 10°C;

- Pia de Higienização e Áreas de Apoio: Presença de pia dentro da cozinha para higienização das mãos e áreas com bancadas de apoio para cortes e outras atividades;

- Área de Higienização de Hortifruti: área separada de higienização de hortifruti, com espaço amplo, para segurança e uma correta higienização, com bancadas e pias.

- Área de Cocção: Ambiente planejado, higiênico e funcional, representando cerca de 50% da área total de produção. Precisa de ventilação exaustor, iluminação adequada, pisos/paredes laváveis;

- Pass Through Quente e Frio: Equipamento essencial em cozinhas profissionais, com o objetivo de manter as preparações nas temperaturas adequadas até o momento de serem servidas nos balcões de distribuição. Servindo como uma ponte entre a área de preparo (cozinha) e a área de serviço (salão de distribuição). Ele possui portas dos dois lados, permitindo que a comida seja colocada de um lado e retirada do outro, agilizando o fluxo de trabalho e mantendo a organização.

4. Laboratório de Avaliação Nutricional (LANUT)

4.1. Disciplinas

Nutrição Ciência e Profissão (1º semestre) Avaliação Nutricional I (5º semestre), Dietoterapia I (5º semestre), Farmacologia (6º semestre), Avaliação nutricional II (6º semestre), Nutrição na Gestaç o (6º semestre), Dietoterapia II (7º semestre), Nutri o no Esporte (8º semestre).

4.2. Descri o

O Laborat rio de Avalia o Nutricional tem como objetivo desenvolver habilidades pr ticas em avalia o do estado nutricional, teoria e pr tica em antropometria, Composi o corporal, Avalia o cl nica, Avalia o diet tica, Simular atendimentos individuais e coletivos, Apoiar ensino, pesquisa e extens o. Avalia o da composi o corporal dentre eles um aparelho absorptiometria de raio-X de dupla energia (DXA – equipamento IDXA GE), aparelhos de imped ncia bioel trica monofrequencias e multifrequencial,

balanças portáteis e fixa, estadiômetros, adipômetros. Para medida do gasto energético há calorímetros portáteis e um calorímetro para medidas de taxa metabólica basal, equipamentos como acelerômetros, eletrocardiograma, aparelhos de pressão arterial, esteira ergométrica, ciclo ergômetro e uma sala com cinco computadores para uso de alunos e professores.

4.3. Estrutura Física

- Sala de Atendimento Individual (consultórios): 2 a 4 consultórios com mesa, cadeiras, maca e computador para registro clínico;
- Sala de Antropometria: Espaço exclusivo com piso nivelado (acessível com rampa para cadeirante), parede lisa, boa iluminação, pias de higienização de mãos e controle de temperatura (para manutenção dos equipamentos de ultrassom);
- Sala de avaliação Metabólica: Sala fechada para avaliação metabólica de calorimetria;
- Sala de Ensino/ Demonstração: Capacidade para grupos de alunos, projetos multimídia; quadro branco;
- Área de Apoio Técnico: Armários para equipamentos, área para higienização, depósito de materiais.

4.4. Equipamentos

- Antropometria: Balança antropométrica (adulto e pediátrica), estadiômetro fixo ou portátil, fita antropométrica inelástica, adipômetro e adipômetro ósseo, dinamometria, balança cadeirante, cama balança e bancos antropométrico;
- Composição corporal: Bioimpedância elétrica (BIA): DEXA e Ultrassom de composição corporal;
- Avaliação Dietética: Modelos de alimentos (réplicas), utensílios domésticos padronizados, software de avaliação nutricional e calorimetria;
- Tecnologia: Computadores com softwares de análise dietética e sistemas de prontuário eletrônico (simulado ou real);
- Materiais Didáticos: Protocolos de avaliação nutricional, formulários padronizados, tabelas de composição de alimentos e protótipos alimentares.

4.5. Recursos Humanos Necessários



- Docente responsável: Nutricionista Técnico Administrativo com experiência em avaliação nutricional, Prática clínica e Ensino;

- Técnico de laboratório para organização dos equipamentos e controle dos equipamentos, apoio às aulas práticas e controle de manutenção.

EM TRAMITAÇÃO