

**ÁREA DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO (BACHARELADO)**

**SÍNTESE DO PROJETO PEDAGÓGICO DO
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO (BACHARELADO)**

1 A INSTITUIÇÃO

1.1 IDENTIFICAÇÃO

Universidade Comunitária da Região de Chapecó (Unochapecó)

Credenciada pelo Decreto Estadual n.º 5.571, de 27 de agosto de 2002, publicado no Diário Oficial de Santa Catarina em 28/08/2002. Credenciamento renovado pelo Parecer nº. 226/2019 do Conselho Nacional de Educação, publicado no Diário Oficial da União em 22 de maio de 2019. Credenciado para oferta de cursos na modalidade EaD no e-MEC pelo Parecer CNE/CES 250/2013, homologado pela Portaria 536, de 02 de junho de 2015, publicada na Seção 1 do DOU n. 104, de 3 de junho de 2015.

Local: Chapecó

Código e-MEC: 3151

Endereço: Rua Anjo da Guarda, 295-D, Bairro Efapi, Chapecó

Mantenedora: Fundação Universitária do Desenvolvimento do Oeste (Fundeste)

Área: Ciências da Saúde

Curso: Curso de Graduação em Nutrição

Dirigentes:

Reitor: Prof. Claudio Alcides Jacoski

Pró-Reitora de Graduação: Prof^a. Silvana Muraro Wildner

Pró-Reitor de Pesquisa, Extensão, Inovação e Pós-Graduação: Prof. Leonel Piovezana

Pró-Reitor de Planejamento e Desenvolvimento: Prof. Márcio da Paixão Rodrigues

Pró-Reitor de Administração: Prof. José Alexandre De Toni

Coordenador de Curso: Fernanda Grison Confortin

2 ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA DO CURSO

2.1 IDENTIFICAÇÃO

Curso: Nutrição

Código e-MEC: 90051

Formação: Bacharelado

Modalidade: Presencial

Regime: Semestral

Endereço de funcionamento do Curso: Anjo da Guarda, 295-D, Bairro Efapi, Chapecó

Turno de Funcionamento: Matutino (com eventuais aulas no turno vespertino e noturno e aos sábados, atividades nos cenários de práticas e estágios podem ocorrer no turno vespertino) e Noturno (com eventuais aulas no turno diurno e aos sábados, atividades nos cenários de práticas e estágios podem ocorrer no turno diurno)

Número de Vagas Anuais: 45 vagas anuais para o turno matutino e 90 vagas anuais para o turno noturno

Carga horária: 3.900h

Período de integralização do curso: 9 semestres

Os estudantes poderão integralizar a matriz curricular em tempo inferior ao tempo de integralização do curso estabelecido pela matriz curricular, desde que tenham extraordinário aproveitamento de estudos ou desenvolva o curso em mais de um turno, não ultrapassando 40 (quarenta) horas semanais de dedicação.

Período de integralização máxima: 12 semestres

2.2 OBJETIVOS DO CURSO

2.2.1 Objetivo Geral

Formar o profissional Nutricionista generalista, capaz de atuar com autonomia e discernimento no campo da Alimentação e Nutrição humana, pautado em princípios ético-humanistas e com percepção crítica da realidade, com ações de educação, promoção, manutenção, prevenção e recuperação, assegurando a integralidade da atenção à saúde, em nível individual e coletivo, atendendo às necessidades sociais de saúde, conforme os princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS).

2.2.2 Objetivos Específicos

- Proporcionar o domínio dos conceitos centrais envolvidos na prática profissional: saúde, processo saúde e doença, soberania e segurança alimentar e nutricional, direito humano à alimentação adequada, atenção à saúde, atenção alimentar e nutricional, educação alimentar e nutricional;
- Oportunizar a apropriação de conhecimentos pertinentes à atuação profissional, que fundamentem ações integradas de educação, promoção, manutenção, prevenção e recuperação da saúde a partir da perspectiva da Nutrição;
- Promover a identificação e a compreensão da relação homem-alimento nas suas múltiplas dimensões: sociais, econômicas, culturais, políticas, éticas, legais, antropológicas, ecológicas, comportamentais, psicológicas, sociológicas e biológicas;
- Propiciar a construção de conhecimentos para identificar e dominar as políticas e programas governamentais com a finalidade de diminuir as tensões sociais, proporcionando assistência alimentar de forma a amenizar a gravidade da questão alimentar brasileira;
- Oferecer condições para o desenvolvimento da capacidade de atuação crítica no gerenciamento dos serviços de Alimentação e Nutrição na comunidade;
- Formar agentes modificadores da realidade social;
- Fomentar a compreensão da realidade social numa perspectiva histórica, contribuindo para a formação da cidadania por meio de postura crítica, ética e propositiva;
- Oportunizar o desenvolvimento de competências e habilidades gerais e específicas, inerentes ao exercício da profissão do Nutricionista;
- Oportunizar o desenvolvimento e ou o fortalecimento de competências e habilidades de formação geral indispensáveis ao exercício da profissão do Nutricionista;
- Proporcionar a apropriação de conhecimentos que fundamentem a atenção à saúde em sua integralidade por meio da interdisciplinaridade e transversalidade das ações em saúde, com qualificação técnica e científica;

- Promover o conhecimento dos alimentos em sua complexidade e especificidade, assim como sua aplicabilidade na Alimentação e Nutrição Humana;
- Desenvolver a capacidade de geração de tecnologias e de controle sanitário dos alimentos, promovendo saúde pela sua transformação e utilização segura;
- Criar ambiência de ensino-aprendizagem para a articulação teoria-prática pelo confronto das proposições teóricas com as experiências práticas ao longo de todo o curso;
- Sensibilizar para a reflexão e o exercício do trabalho multiprofissional, interdisciplinar e interprofissional;
- Incentivar o desenvolvimento de atitude científica, valorizando a produção e a aplicação do conhecimento científico-tecnológico, aprimorando o rigor profissional e intelectual em suas ações sociais;
- Promover a inserção participativa em pesquisa, ensino e extensão;
- Oportunizar o domínio e a aplicação dos princípios da soberania e da segurança alimentar e nutricional por intermédio do conhecimento de métodos sustentáveis de produção, transformação e utilização dos alimentos de forma quantitativa e qualitativamente adequada à saúde e à cultura dos indivíduos e coletividades;
- Sensibilizar para a valoração dos aspectos éticos e humanísticos essenciais para o exercício profissional, tais como a cidadania, respeito à vida humana, convivência com a pluralidade e diversidade de pensamento e sigilo profissional;
- Proporcionar a compreensão da prática profissional como um eixo dinamizador para onde convergem todas as disciplinas do curso;
- Formar profissionais criativos, com desenvolvido senso de empreendedorismo, inovação e responsabilidade social.

2.3 PERFIL DO EGRESSO

O Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição visa formar um profissional Nutricionista com perfil humanista, generalista, crítico, reflexivo e proativo, empreendedor e inovador, com sólida formação técnico-científica, capacitado a atuar, orientado por princípios éticos e pelas melhores evidências científicas disponíveis para a tomada de decisões, visando à segurança alimentar e nutricional e à atenção dietética em todas as áreas em que a alimentação e a nutrição se apresentam fundamentais para promoção e recuperação da saúde e para prevenção de doenças, atento às singularidades de indivíduos e coletividades.

Do perfil pretendido para o Nutricionista espera-se, ainda, que seja respeitoso e empático nas relações interpessoais, colaborativo e comprometido com a atuação interdisciplinar, com capacidade de reflexão sobre a realidade quanto às dimensões ambiental, econômica, política e sociocultural, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida e para a transformação social.

O desenvolvimento do potencial humano que visa ampliar as possibilidades do pensar, o rompimento das certezas prováveis e comprovadas, buscando o conhecer e o conviver, trazendo novas possibilidades ao desenvolvimento do ser, permeiam a proposta pedagógica do Curso de Graduação em Nutrição da Unochapecó.

Este conviver com o mundo do trabalho, com a realidade, com pessoas, faz o estudante-pesquisador se voltar ao presente com olhares para o futuro, buscando na sua formação o exercício cotidiano de atuação na sociedade.

O contexto social atual, marcado por inúmeras e rápidas transformações, seja no âmbito do conhecimento, seja no âmbito das necessidades oriundas dos processos produtivos, do reordenamento das estratégias de mercado e das consequências que impõem à população a busca constante de alternativas de sobrevivência, principalmente pela via das políticas públicas, requerem a necessidade de clareza e ética na definição de prioridades.

Esse processo de transformação também atinge o campo da saúde, exigindo a ampliação das ações em políticas de saúde, e, conseqüentemente, exigindo a formação de um Nutricionista com perfil comprometido e consciente de seu papel transformador diante de uma realidade social que marginaliza uma grande parcela da população.

Há que se considerar, ainda, a tendência de se prolongar o processo de transição nutricional e epidemiológica, segundo o qual carências específicas como desnutrição calórico-proteica e deficiências de micronutrientes insistem em prevalecer simultaneamente às afecções crônico-degenerativas e, ainda, em um cenário em que a pirâmide etária se inverte, aumentando significativa e progressivamente a proporção de população idosa, com demandas específicas afetas ao campo da Alimentação e Nutrição. Evidencia-se, assim, a necessidade de formação de profissionais preparados para dar respostas transformadoras diante desse quadro.

Neste sentido, importam alguns princípios fundamentais orientadores do processo de formação desse profissional, na perspectiva assumida pelo curso. Entendendo princípios como preceitos que orientam o caminho por onde se deve seguir para alcançar os objetivos propostos, foram definidos os seguintes:

I. Aprendizagem centrada no estudante, tendo o professor como um mediador, que utiliza práticas pedagógicas que propiciam ao estudante desenvolver-se como protagonista de sua formação;

II. Aprendizagem por competências, com professor e estudante trocando experiências para resolver problemas com fundamentação teórica, técnica, inovação e criatividade, trabalhando o desenvolvimento de habilidades e atitudes, que preparem o estudante para o enfrentamento das situações práticas da vivência profissional;

III. Realidade como base para a construção do conhecimento (ponto de partida e de chegada), tendo a prática como elemento formativo desde o início do curso;

IV. Ensino articulado à pesquisa e à extensão, de forma integrada e interdisciplinar;

V. Educação para a cidadania crítica e participação plena na sociedade, com valoração e promoção da diversidade e da inclusão;

VI. Educação para a cooperação e o trabalho colaborativo, para o desenvolvimento de sensibilidade social, senso crítico, postura curiosa e investigativa, coerência entre discurso e prática, e autonomia intelectual;

VII. Aprofundamento e atualização permanente das bases do conhecimento que fundamentam a atuação do Nutricionista, em consonância aos avanços científicos, tecnológicos e sociais da área;

VIII. Formação permanente do corpo docente, capacitando professores para metodologias e avaliações que promovam aprendizagem significativa;

IX. Compromisso com o desenvolvimento locorregional;

X. Avaliação permanente.

Frente aos princípios elencados, e retomando o que se refere à avaliação permanente, cabe reafirmar que o processo ensino-aprendizagem é um fenômeno dinâmico. Assim, este Projeto Pedagógico deve ser (re)avaliado periodicamente, buscando aprimorar-se à luz das inovações pedagógicas e das transformações do mundo, do perfil do estudante que ingressa no curso e do seu egresso.

A este propósito, o Curso de Graduação em Nutrição da Unochapecó realiza, anualmente, um evento intitulado Seminário Pedagógico, no qual reúne todo seu corpo docente e discente em um movimento de avaliação que confronta o Projeto Pedagógico instituído com o instituinte. Dito de outra forma, professores e estudantes, por meio de diferentes dinâmicas e com programação diversificada a cada edição realizada, se debruçam sobre o Projeto Pedagógico instituinte do Curso (sua realidade), de forma a mapear suas aproximações e distanciamentos em relação ao instituído (o Projeto Pedagógico enquanto documento), elencando suas potencialidades e diferenciais, e planejando ações para a superação de eventuais obstáculos identificados.

O Seminário Pedagógico é elemento fundamental para a implementação do Projeto Pedagógico do Curso e para sua permanente qualificação. Em princípio este projeto será revisado em período de cinco anos.

2.3.1 Competências

As Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição e o arcabouço legal que rege a profissão estabelecem o perfil que deve apresentar o Nutricionista e que norteia este Projeto Pedagógico. Tomando como referência esse perfil, são estabelecidas as competências e habilidades que o Nutricionista deve evidenciar como resultado de seu processo de formação. Essas competências e habilidades são categorizadas como gerais e específicas.

No Curso de Graduação em Nutrição da Unochapecó, as competências e habilidades gerais são transversais ao processo de formação, perpassando a matriz curricular e as diferentes atividades previstas para sua integralização. Assim, o desenvolvimento, pelos estudantes, das competências e habilidades gerais é promovido não só a partir dos conteúdos trabalhados nos diversos componentes curriculares e pela realização de Atividades Curriculares Complementares, mas também, e sobretudo, por meio das estratégias pedagógicas adotadas no processo de ensino-aprendizagem. Já as competências e habilidades específicas, que configuram as particularidades da prática profissional, são principalmente desenvolvidas por meio dos conteúdos curriculares, obviamente em relação também com as estratégias pedagógicas utilizadas.

Para além das competências e habilidades gerais e específicas que orientam a formação do Nutricionista, são ainda elencadas outras a serem desenvolvidas e/ou fortalecidas pelos estudantes, que estão mais ligadas à sua formação geral e que favorecem a compreensão de temas exteriores ao âmbito específico de sua formação profissional e à realidade contemporânea. O desenvolvimento dessas competências e habilidades de formação geral não se inicia na Universidade, visto que os sujeitos as constroem ao longo da vida pessoal e escolar como um todo. Dessa forma, essas competências e habilidades são também promovidas em uma perspectiva transversal ao processo de formação acadêmica, por meio de conteúdos e estratégias pedagógicas selecionados com esse fim.

Cabe mencionar que cada uma das competências e habilidades profissionais gerais e específicas, assim como as de formação geral, poderão receber maior ênfase em diferentes componentes curriculares, conforme planejamento do coletivo docente a ser registrado nos planos de ensino semestrais.

Competências e Habilidades de Formação Geral

- I. Fazer escolhas éticas, responsabilizando-se por suas consequências;
- II. Ler, interpretar e produzir textos com clareza e coerência;
- III. Compreender as linguagens como veículos de comunicação e expressão, respeitando as diferentes manifestações étnico-culturais e a variação linguística;
- IV. Interpretar diferentes representações simbólicas, gráficas e numéricas de um mesmo conceito;
- V. Problematizar a realidade, formular e articular argumentos consistentes, elaborando perspectivas integradoras e expressando-se com clareza, coerência e precisão;
- VI. Organizar, estabelecer relações e comparações, detectar contradições e interpretar informações em diferentes contextos, elaborando sínteses para a tomada de decisões;
- VII. Planejar e elaborar projetos de ação e intervenção a partir da análise de necessidades, de forma coerente, em diferentes contextos;
- VIII. Buscar soluções viáveis e inovadoras na resolução de situações-problema;

- IX. Trabalhar em equipe, promovendo a troca de informações e a participação coletiva, com autocontrole e flexibilidade;
- X. Promover, em situações de conflito, diálogo e regras coletivas de convivência, integrando saberes e conhecimentos, compartilhando metas e objetivos coletivos.

Competências e Habilidades Profissionais Gerais

Atenção à saúde: os profissionais de saúde, no âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto individual quanto coletivamente. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e procurar soluções. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo.

Tomada de decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões, utilizar os recursos disponíveis com eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas.

Comunicação: os profissionais de saúde devem ser acessíveis e manter a confiabilidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral.

Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumir posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz.

Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos para gerenciar e administrar, tanto a força de trabalho, os recursos físicos, materiais e de formação, quanto a ser empreendedores, gestores, empregados e motivadores.

Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender cotidianamente, tanto na sua formação quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender, a ter responsabilidade e compromisso com sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, propiciando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação mediante convênios.

Competências e Habilidades Profissionais Específicas

- I. Articular conhecimentos sobre a composição dos alimentos, suas propriedades, transformações e aproveitamento pelo organismo humano, aplicando-os na atenção dietética;

- II. Promover, manter e/ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- III. Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino/educação em sua área de atuação;
- IV. Atuar na formulação/planejamento, execução e avaliação de políticas, programas e ações de educação alimentar e nutricional, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- V. Avaliar, diagnosticar e monitorar o estado nutricional de indivíduos e coletividades;
- VI. Prescrever, analisar, supervisionar e avaliar condutas nutricionais (dietas e suplementos dietéticos) para indivíduos sadios e enfermos;
- VII. Planejar, gerenciar e avaliar Unidades de Alimentação e Nutrição, visando à promoção, manutenção, recuperação das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- VIII. Realizar diagnósticos e intervenções na área de Alimentação e Nutrição, considerando o contexto sociocultural e econômico que determina a disponibilidade, o consumo e a utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- IX. Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar ações na área da Saúde e da Alimentação e Nutrição, incluindo equipes de terapia nutricional;
- X. Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- XI. Reconhecer a alimentação como um direito em todos os níveis de complexidade do sistema de saúde, na perspectiva da intersetorialidade;
- XII. Desenvolver atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de Alimentação e Nutrição;
- XIII. Atuar em marketing de Alimentação e Nutrição;
- XIV. Atuar no controle de qualidade de alimentos, em sua área de competência;
- XV. Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- XVI. Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.
- XVII. Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

A Unochapecó, ao construir seus projetos para os Cursos de Graduação, perspectiva o processo educativo por meio da indissociabilidade entre o ensino, a pesquisa e a extensão, viabilizando a relação transformadora entre a Universidade e a sociedade, com o objetivo de formar profissionais – neste caso, Nutricionistas – que venham a ter um perfil profissional comprometido com a realidade de saúde regional e nacional, superando a visão meramente assistencialista das práticas na área da saúde.

O profissional Nutricionista graduado na Unochapecó recebe uma formação generalista, humanista, crítica e reflexiva, voltada para as questões da qualidade de vida e da construção de uma vivência na qual a saúde é de vital importância, especificamente através dos princípios da

integralidade da atenção, e deverá, em seu cotidiano de trabalho, garantir a construção de uma consciência acerca de tal tema.

Nesse contexto, a saúde é compreendida como um bem público, construído num processo que envolve não apenas o acesso a bens e serviços de consumo individual e ou coletivo, mas que cada vez mais se organiza no território das relações interpessoais, em que direitos e deveres recíprocos marcam as relações indivíduo/indivíduo e indivíduo/coletivo. A saúde é reconhecidamente o resultado de determinantes sociais que atingem o homem a partir de uma realidade em constante modificação.

Assim, conforme as Diretrizes Curriculares Nacionais, a formação do Nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS). Logo, a base desse processo de formação está assentada sobre os seguintes princípios:

- **Universalidade**, garantindo o acesso a todos os serviços de saúde em todos os níveis do sistema;

- **Integralidade** da assistência, entendida como o conjunto articulado das ações e serviços de saúde exigidos em todos os níveis de complexidade do sistema;

- **Equidade**, sendo garantido o acesso de todos em igualdade de condições nos diferentes níveis de complexidade do sistema;

Desta forma, ao incorporar estes princípios na formação dos Nutricionistas, pretende-se promover uma formação que os capacite para atuar com qualidade, eficiência e resolutividade no SUS.

2.4 AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE ENSINO-APRENDIZAGEM

A avaliação do processo de ensino-aprendizagem, no Curso de Graduação em Nutrição da Unochapecó, coaduna com os princípios e as Políticas institucionais, com as concepções de educação e de conhecimento que norteiam o Projeto Pedagógico do Curso e com a visão de homem e de mundo que lhe é correspondente.

Parte-se do pressuposto que o conhecimento não tem sentido em si mesmo, servindo ao propósito maior de contribuir para que sujeitos em formação ampliem sua compreensão sobre o mundo e, por conseguinte, suas possibilidades de transformá-lo para melhor. Nesse contexto, considera-se que a avaliação é um processo abrangente, que permeia a vida humana em sociedade e que implica reflexão crítica sobre a prática, de forma a reconhecer pontos de partida (avaliação diagnóstica), avanços e dificuldades (avaliação formativa), como recurso para tomadas de decisões que possibilitem correções de rumos sempre que pertinente. A avaliação, em um processo de formação que coloca no horizonte o desenvolvimento do protagonismo e da autonomia, assume a condição de referência para que docentes e estudantes identifiquem e se comprometam com a superação de limitações no processo de ensino-aprendizagem.

Nessa perspectiva, entende-se que avaliar é estabelecer juízo de valor sobre o que seja relevante para a tomada de decisão, e os objetivos do Projeto Pedagógico determinam o que seja relevante. Como se pretende formar Nutricionistas, a tomada de decisão deverá se dirigir sempre a possibilitar a aprendizagem dos estudantes do curso, a apropriação do conhecimento e o desenvolvimento de competências e habilidades éticas, técnico-científicas, sociais e políticas no decorrer do processo de formação acadêmica.

Assim, cabe a cada professor selecionar as estratégias de ensino-aprendizagem mais adequadas aos conhecimentos a serem desenvolvidos (declarativos, procedimentais, condicionais, atitudinais), tendo como horizonte a Política Institucional. Da mesma forma, cabe a cada professor estabelecer coerência entre suas escolhas em termos das estratégias de ensino-aprendizagem e das estratégias de avaliação, as quais, por si só, devem representar recursos para o desenvolvimento das competências esperadas pelos estudantes. Contudo, a despeito dessa autonomia na condução de sua prática docente, os professores têm o compromisso com o coletivo, o que significa que as escolhas feitas, inicialmente em nível de planejamento individual, são debatidas e pactuadas com o corpo docente do Curso de Graduação em Nutrição e com os estudantes, nos diversos componentes curriculares.

Nesse movimento, o que se requer dos professores é: foco nos objetivos do curso, no perfil desejado de egresso e nas competências relacionadas; foco nos objetivos da disciplina; visão sistêmica (sensibilidade para compreender a importância de sua disciplina no curso e a importância do conjunto de disciplinas como um todo para a consecução dos objetivos do curso e para realização do perfil desejado para o egresso); trabalho em equipe e liderança (da classe) pela competência e pelo exemplo; prática docente centrada na aprendizagem dos estudantes.

O Curso de Graduação em Nutrição trabalha com uma avaliação que tem participação, autonomia, responsabilidade, espírito crítico e competência comunicativa como elemento central do

processo, com vistas a favorecer a formação do perfil crítico, criativo, investigativo, ético e preparado para planejar, organizar e executar ações em Nutrição, intervindo no processo saúde e doença em resposta às demandas sociais de saúde, na perspectiva da integralidade da assistência.

Nesse cenário, cabe destaque à inserção de algumas estratégias de avaliação inovadoras, como a Minha Prova e o *Quiz*, que consiste em uma ferramenta eletrônica baseada nos conceitos tecnológicos de *gameificação* e *mobile learning*. Ambas as ferramentas foram desenvolvidas na Universidade para aumentar a interação entre estudantes e professores e para auxiliar na apropriação do conhecimento compartilhado. Contudo, as avaliações podem ser organizadas a partir de uma diversidade de estratégias de diferentes naturezas, assumindo características teóricas, práticas ou teórico-práticas, realizadas de forma individual ou coletiva, sob a forma de seminários, fóruns, estudos de caso, resolução de problemas, produções científicas (resumos, resenhas, artigos, relatos de experiência), elaboração de projetos de pesquisa e/ou de intervenção, entre outras.

Independentemente da estratégia adotada, o que se prioriza é que a avaliação tenha caráter processual, ou seja, que ela aconteça continuamente, como parte do processo de ensino-aprendizagem, no cotidiano da interação entre docentes e estudantes. Essa perspectiva favorece ao professor o acompanhamento e a identificação dos progressos e dos obstáculos enfrentados pelos estudantes, o que contribui para uma ação mais efetiva na direção de sua superação. Esse acompanhamento está relacionado ao processo de construção do conhecimento, que se dá em três momentos: o da síntese (que é a visão inicial, não elaborada e, às vezes, caótica), o da análise (que se efetiva a partir das atividades propostas pelos professores aos estudantes) e o da síntese (que é a conclusão efetivada no pensamento e pelo pensamento do estudante).

Na avaliação processual, o professor reconhece em que momento está cada estudante (mais próximo ou mais distante do nível da síntese), assim como identifica o nível de elaboração da síntese possível, ainda que provisória, em direção da superação do senso comum, podendo intervir na mediação do ensino-aprendizagem.

Um aspecto importante a ser registrado sobre a avaliação é que, independentemente da estratégia utilizada, os estudantes precisam estar plenamente informados acerca do processo como um todo, incluindo o modo e os critérios segundo os quais serão acompanhados/avaliados. Na mesma lógica, independentemente do momento avaliativo, seja ele diagnóstico (reconhecimento de conhecimentos prévios), formativo (acompanhamento de progressos e entraves) ou somativo (avaliação classificatória), após cada avaliação realizada, o professor do componente curricular deverá realizar devolutiva aos estudantes, criando uma oportunidade de *feedback* e de retomada de conteúdos.

Cabe salientar que a avaliação do processo de ensino-aprendizagem pauta-se nos preceitos dispostos no Manual de Normas e Procedimentos Acadêmicos da Unochapecó. A avaliação do desempenho acadêmico no curso é efetuada por componente curricular, tendo como parâmetro critérios de assiduidade e de aproveitamento, que consiste no desenvolvimento de estudos e nos avanços cognitivos, atitudinais e procedimentais evidenciados pelo estudante no decorrer do curso.

Diante destas ponderações, ficam estabelecidos alguns princípios básicos para o processo de avaliação no Curso de Graduação em Nutrição da Unochapecó:

- Avaliação com foco na aprendizagem do estudante;

- Avaliação processual e contínua;
- Avaliação diagnóstica (implica tomada de decisão);
- Avaliação coerente com os modos de ensinar;
- Avaliação com base em critérios claros, previamente definidos nos planos de ensino, em consonância com o Projeto Pedagógico do Curso;
- Acompanhamento do processo avaliativo pelo estudante ao longo do semestre;
- Avaliação da prática pedagógica, considerando os objetivos, conteúdos, metodologias e o perfil do egresso do curso a fim de retomar e revisar continuamente o projeto do curso e o que ele se propõe realizar.

2.5 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Os objetivos gerais das Atividades Curriculares Complementares (ACCs) perpassam pela flexibilização do currículo obrigatório com o escopo de aproximar o estudante da realidade social e profissional, proporcionando-lhe a possibilidade de aprofundamento temático e interdisciplinar, promovendo a integração entre a Universidade e a sociedade, por meio da participação em atividades que almejem à formação profissional e para a cidadania.

Estas atividades consistem em uma estratégia de formação complementar, que deverá contemplar as distintas áreas e conteúdos inerentes ao curso. Têm como objetivo despertar e incentivar a iniciativa para formação dos estudantes através da busca de atividades que emergem de forma natural ou por necessidade ao longo da trajetória acadêmica.

As atividades acadêmicas complementares se direcionam às necessidades profissionais no âmbito da manipulação de tecnologias, acesso a novas informações, políticas públicas de saúde, integrando conhecimentos dos campos de estudo com a prática do Nutricionista em suas diferentes áreas de atuação.

As ACCs estão organizadas em oito modalidades, de forma que diferentes atividades podem ser aproveitadas. O estudante deve completar, ao longo da graduação, a carga horária de 200 horas. De acordo com o regulamento institucional, as Atividades Curriculares Complementares poderão ser realizadas em, pelo menos, duas das seguintes modalidades: programas/projetos de extensão e iniciação científica, monitorias, estágios não-obrigatórios, cursos de aperfeiçoamento, seminários de estudos, oficinas, publicações, realização de palestra, participação em grupo de estudo, viagem de estudos, visitas técnicas, organização de eventos, participação em órgãos colegiados, cursar componentes curriculares de cursos afins, serviço voluntário, atividades artístico-culturais e esportivas, e programas de intercâmbio.

Visando oportunizar que o estudante realize parte das ACCs dentro da Unochapecó, usufruindo de melhor relação de custo-benefício, o curso oferece diversas atividades, como: extensão, pesquisa, estágio não obrigatório, cursos de extensão, oportunidade para atividades voluntárias, Jornada de Nutrição, participação em Colegiado de Curso, participação em grupo pedagógico, representação estudantil, entre outras.

O curso adota o regulamento institucional de atividades curriculares complementares.

2.5.1 Pesquisa no Curso

No curso de Nutrição, a pesquisa foi pensada e passou por processo de organização desde a implantação do curso em 2005. A partir deste processo, em 2006, com apenas um ano de implantação do curso, um grupo de professores criou o Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição – NEPAL, grupo de pesquisa cadastrado junto ao CNPQ e certificado pela Unochapecó. O próprio nome do grupo (Núcleo de estudos e pesquisas, e não apenas de pesquisa) já revelava a sua intencionalidade de organizar, aproximar e articular as atividades do curso,

privilegiando as diferentes dimensões acadêmicas (ensino, pesquisa, extensão). Ainda no mesmo ano, em 2006, a partir das atividades do NEPAL, o curso teve aprovado pela Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (FAPESC) o seu primeiro projeto de pesquisa, dedicado à temática da alimentação saudável no cenário escolar.

No ano seguinte, 2007, a incorporação de mais estudantes e de novos professores, devido ao processo de implantação do curso, contribuiu para o fortalecimento do NEPAL, que aprovou novos projetos, em editais internos e externos, e, desde então, o Núcleo tem desenvolvido atividades continuamente.

No ano de 2008, as atividades de pesquisa já eram tão intensas que foi organizado o I Seminário do Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição, com o objetivo de apresentar e debater os projetos de pesquisa e extensão em desenvolvimento no curso. O Seminário do NEPAL foi concebido como uma estratégia de fortalecimento da pesquisa e da extensão no âmbito do curso de Nutrição, de motivação para o engajamento de estudantes e professores e de articulação destas ações às atividades de ensino. Nessa perspectiva, o Seminário vem sendo realizado anualmente, sempre durante a Semana Mundial de Alimentação, que é uma data emblemática para estudantes e profissionais da área da Nutrição, socializando e debatendo ações como projetos de pesquisa, de extensão e trabalhos de conclusão de curso.

Desde 2006, o grupo vem se fortalecendo com a aprovação de projetos em editais internos e externos, com a participação de professores e estudantes de graduação e pós-graduação *stricto sensu* (Ciências da Saúde), desenvolvendo atividades em conjunto.

Reforça-se que, no âmbito deste Projeto Pedagógico, a pesquisa é concebida e concretizada como um compromisso com a produção de conhecimento e como uma estratégia pedagógica para uma formação que privilegia a capacidade de análise e síntese e de crítica, a atitude investigativa, a postura ética, a competência de aprender com a realidade, a educação permanente. Salienta-se que a pesquisa a que se refere esse Projeto não se trata apenas daquela institucionalizada como tal, mas também daquelas atividades de pesquisa desenvolvidas sob a forma de trabalhos de investigação realizados dentro dos componentes curriculares do curso e também os trabalhos de conclusão de curso. Além disso, assume-se o pressuposto de que, para se constituir efetivamente como estratégia pedagógica, é imprescindível que a pesquisa esteja explicitamente articulada com a extensão e o ensino.

A pesquisa no curso de Nutrição está organizada em duas linhas que contemplam as temáticas trabalhadas de forma articulada no ensino, na pesquisa e na extensão. No âmbito da linha de pesquisa intitulada “Alimentação e saúde de grupos populacionais” são desenvolvidos estudos situados na interface alimentação-nutrição-saúde com diferentes grupos populacionais, investigando temáticas pertinentes à segurança alimentar e nutricional em suas diferentes dimensões, aos programas e políticas públicas de alimentação e nutrição e à relação da nutrição com a atividade física.

Já na linha de pesquisa denominada “Formação, ensino e educação em saúde” são realizados estudos com temáticas pertinentes aos processos de formação e de ensino no contexto da saúde, na perspectiva de uma formação integral dos sujeitos para a) a atuação profissional na área e b) a

conquista da própria saúde, além de estudar os processos de ensino, formação e educação em saúde nos diferentes espaços onde os sujeitos se constroem a partir de suas experiências de vida.

2.5.2 Extensão no Curso

A Unochapecó e o curso de Nutrição possuem um amplo histórico na área de extensão universitária. No curso de Nutrição, já no ano de implantação, em 2005, iniciaram-se as primeiras experiências com projetos de extensão no curso, que progressivamente foram se consolidando e ampliando as suas propostas, desenvolvendo diversas ações que integram o ensino à extensão através dos diversos componentes curriculares ao longo do curso, nas mais diversas áreas, como: saúde da criança e do adolescente, saúde do trabalhador, dependência química, oncologia pediátrica e economia solidária.

Atualmente, está em andamento o projeto “Alimentação Saudável”, vinculado ao Programa extensão de atenção e cuidado à criança e ao adolescente “Sorriso para a Vida”. Este programa iniciou suas atividades no Hospital Regional do Oeste (HRO), em 2001, como uma atividade de aprendizagem realizada em componente curricular do curso de Educação Física, que, posteriormente, passou a compor o rol de propostas permanentes de extensão da Unochapecó. O programa objetiva promover a (re)significação dos espaços, tempos e sujeitos do processo saúde-doença, com atenção especial àqueles em vulnerabilidade e risco social, numa perspectiva interdisciplinar e interprofissional, por intermédio de ações lúdicas e educativas de promoção à saúde. Este programa, de responsabilidade da Área de Ciências da Saúde, tem ações implementadas por docentes e discentes dos cursos de Educação Física, Fisioterapia, Odontologia, Nutrição e Medicina em diversos espaços da comunidade. As atividades são permeadas pela metodologia dialética, favorecendo o protagonismo e a autonomia, tendo os princípios da pesquisa-ação como referência para o planejamento, a implementação, o registro e a avaliação das ações.

Além deste projeto permanente de extensão, cabe destacar as diversas ações desenvolvidas pelo curso de Nutrição que configuram-se como práticas de extensão que permeiam as atividades de ensino. Neste sentido, destaca-se que o curso de Nutrição, e a Área de Ciências da Saúde como um todo, acessaram diversos editais de reorientação da formação profissional. Mesmo após a cessação dos recursos provenientes desses dispositivos, o curso deu continuidade ao projeto VIM (Vivências Interdisciplinares e Multiprofissionais), o que proporciona aos estudantes o reconhecimento dos desafios e avanços na consolidação do SUS, bem como o seu papel como membro de uma equipe multiprofissional, por meio de práticas de observação em territórios adstritos à Estratégia Saúde da Família. Essa atividade constitui uma experiência concreta de uma prática pedagógica inovadora articulada ao sistema local de saúde de Chapecó, bem como ao de outros municípios da região.

O curso proporciona aos seus estudantes a possibilidade de interação direta com a realidade, ora na comunidade, ora na própria universidade, por meio das atividades realizadas nos componentes curriculares e de outras, que atendem a demandas pontuais da comunidade. Como exemplo de atividades desenvolvidas no curso, tem-se: constantes visitas técnicas aos diversos

cenários de prática, com reconhecimento da realidade e proposição de planos de intervenção; articulação intersetorial com instituições da região (SESC¹, AMOSC², AMERIOS³, COMSEA⁴, Secretarias de Saúde, Educação e Assistência Social, EPAGRI⁵, entre outras); viagens de estudo; oferta de cursos de extensão para capacitação de estudantes e de profissionais da região. Cabe destacar que estas atividades, além de contribuírem com a construção do conhecimento técnico-científico do estudante, promovem o desenvolvimento de uma postura crítica, reflexiva, interdisciplinar e protagonista, por meio de atividades extensionistas. Ademais, as atividades de extensão contribuem para a educação permanente dos profissionais dos serviços públicos e privados e para a qualidade destes serviços, estreitando vínculos entre a academia e a comunidade e fortalecendo o desenvolvimento, pelos acadêmicos, de um senso de responsabilidade social.

1 Serviço Social do Comércio.

2 Associação dos Municípios do Oeste de Santa Catarina.

3 Associação dos Municípios do Entre Rios.

4 Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional.

5 Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina.

2.6 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) consiste em uma atividade acadêmica caracterizada pela produção de um estudo sobre tema relacionado a uma área de conhecimento e linha de pesquisa que permeia o curso, obedecendo ao rigor científico inerente à ciência e ao modo específico de fazer pesquisa de iniciação no curso. O desenvolvimento do TCC no Curso de Graduação em Nutrição pauta-se, também, pelos objetivos, princípios e diretrizes da Política de Pesquisa da Instituição e pela normatização específica do curso, possuindo regulamento próprio.

O processo de elaboração do TCC caracteriza-se, portanto, pela produção de um projeto relacionado a uma das linhas de pesquisa do curso, que são “Alimentação e saúde de grupos populacionais” e “Formação, ensino e educação em saúde”, estando vinculadas ao grupo de pesquisa Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição (NEPAL). O TCC configura-se como um processo acadêmico estratégico e diferenciado de formação científica e profissional.

A efetivação do processo de iniciação científica e produção de conhecimento no Curso de Graduação em Nutrição perpassa pelo desenvolvimento de atividades de estudo, de apreensão e compreensão do modo de fazer ciência por meio de práticas de investigação, análise de dados, sistematização e produção. Deste modo, o TCC tem como escopo precípuo incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando ao desenvolvimento da ciência, da tecnologia e da criação e difusão da cultura e, desse modo, desenvolver epistemicamente o entendimento do homem e do meio em que vive pelo viés da ciência, ou seja, de processos sistemáticos de compreensão e construção conceitual acerca dos fenômenos empíricos.

O TCC deve consolidar a formação do profissional Nutricionista pela aproximação com a pesquisa científica, favorecendo, desta forma, a construção de um perfil voltado para a investigação e produção de conhecimento na área da Saúde e Nutrição. Este é um momento de síntese do acadêmico no processo de produção de seus conhecimentos, materializado no desenvolvimento de uma proposta que demonstre o domínio para atuação na área de Nutrição. Além disso, a elaboração do TCC é uma estratégia educacional importante para o desenvolvimento de competência ética, pensamento crítico-reflexivo, capacidade de análise e de síntese, assim como para fortalecer no estudante competências para aprender com e na realidade, em um movimento de educação permanente.

Na proposta curricular do Curso de Graduação em Nutrição, a realização do TCC ocorre sob orientação docente em três semestres subsequentes: um para concepção do projeto (na disciplina Pesquisa em Nutrição), uma para a coleta e análise de dados (disciplina Trabalho de Conclusão de Curso I) e outro para sistematização dos resultados de pesquisa e elaboração do relatório final (disciplina Trabalho de Conclusão de Curso II). Essa lógica fortalece o Trabalho de Conclusão de Curso como espaço de produção de conhecimento. O Trabalho de Conclusão de Curso é regido por regulamento próprio.

2.7 ESTÁGIO SUPERVISIONADO

De acordo com a Lei dos Estágios, e Regulamento Geral de Estágios da Unochapecó, o estágio é ato educativo supervisionado, desenvolvido em situações reais no ambiente de trabalho, que visa, através do aprendizado de habilidades e competências próprias da atividade profissional, a preparação dos alunos para o desenvolvimento de sua vida profissional, social, cultural e cidadã.

Corroborando seus objetivos perpassam por:

- Possibilitar ao aluno estagiário a compreensão da unidade dos conhecimentos científicos, filosóficos e técnicos aprendidos e/ou trabalhados no curso e na prática profissional;
- Inserir o aluno estagiário no campo profissional, desenvolvendo habilidades e competências, produzindo novos saberes, contribuindo, com uma prática criativa e inovadora, para o encaminhamento de soluções aos problemas percebidos;
- Oportunizar aos alunos estagiários elementos da realidade social tomada como objeto de reflexão e intervenção, aprofundando o conhecimento da interação da área de atuação com questões de âmbito macrossocial;
- Proporcionar ao aluno estagiário a vivência de princípios ético-políticos presentes na interação social e na conduta ética profissional, necessários ao exercício profissional.

A introdução dos estágios como atividade é vista positivamente pelo Curso e pelos acadêmicos, pois permite que o aluno vivencie, através de experiências, o que lhe foi exposto em teoria, não somente na área técnica, como também nas áreas de gestão e relacionamento interpessoal. Objetiva-se também, neste contexto, que o discente aplique o raciocínio lógico, a criatividade e senso crítico, instigados no mesmo durante toda a graduação, para solucionar novos problemas enfrentados, bem como saiba aplicar os conceitos discutidos em novos processos ou equipamentos.

O intuito deste componente curricular é também proporcionar um treinamento prático ao futuro profissional, proporcionando uma visão do mercado de trabalho e a integração deste com a sociedade e o contexto socioeconômico atual.

O estágio curricular supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição é atividade obrigatória para a integralização da matriz curricular, na qual está prevista uma carga horária de 780 horas, a serem cumpridas em dois semestres letivos e consecutivos (no oitavo e nono semestres letivo), no período diurno e/ou noturno, observadas as áreas de Nutrição Social, Nutrição e Alimentação Coletiva e Nutrição Clínica.

O Estágio na área de Nutrição Social tem carga horária de 260 horas/13 créditos, a serem integralizadas em instituições conveniadas com a Unochapecó. Neste estágio, o profissional Nutricionista, bem como os demais profissionais da equipe multidisciplinar que atuam na área, têm sua atenção voltada para pesquisas que esclareçam o perfil de saúde da comunidade de sua área de abrangência para, a partir destes resultados, planejar, coordenar, executar e avaliar ações que promovam a saúde em diferentes níveis, como avaliação nutricional da comunidade, orientação alimentar individual e de grupos, educação alimentar e nutricional para coletividades, inquéritos

alimentares, implantação e avaliação permanente do Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) da localidade e outros programas de Alimentação e Nutrição.

É objetivo geral do Estágio em Nutrição Social experienciar a atividade profissional dentro do contexto da Saúde Coletiva, nos espaços escolares e no Sistema Único de Saúde (SUS), permitindo o treinamento em serviço, nas atividades de saúde em nível primário, relacionando as condições alimentares e nutricionais do público-alvo num contexto ampliado de saúde, favorecendo a identificação de ações próprias da Nutrição no ambiente escolar e no contexto do SUS.

O Estágio na área de Nutrição e Alimentação Coletiva tem carga horária de 260 horas/13 créditos. Neste estágio, a atividade do profissional Nutricionista está voltada à área de Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição, envolvendo planejamento, organização, coordenação, supervisão e avaliação desses serviços, amparados nos modernos conceitos administrativos, éticos e legais que regem a profissão.

É objetivo geral do estágio em Nutrição e Alimentação coletiva consolidar competências e habilidades para o exercício da prática profissional, desenvolvendo as atribuições previstas para esta área.

O Estágio em Nutrição Clínica tem carga horária de 260 horas/13 créditos, integralizadas em estabelecimentos de saúde, de cunho público e privado, conveniados com a Unochapecó, assim como na Clínica Escola de Nutrição da Universidade.

Neste estágio, a atividade do profissional Nutricionista na área clínica envolve atuação em equipes multidisciplinares, sendo responsável pela assistência dietoterápica a indivíduos enfermos, através da atenção dietética, que contempla os seguintes procedimentos: anamnese alimentar, avaliação nutricional, evolução dietoterápica, cálculo de dietas, prescrição dietética, orientação e educação alimentar e nutricional. Ainda, na Clínica Escola de Nutrição são desenvolvidos grupos de apoio, para orientação e educação alimentar e nutricional, e oficinas culinárias, enfocando os princípios da técnica dietética.

É objetivo geral do Estágio em Nutrição Clínica desenvolver e consolidar competências e habilidades para o exercício da prática profissional, estabelecendo atenção nutricional individual ou coletiva através de ações de promoção, prevenção e tratamento de forma a colaborar na recuperação do estado nutricional dos pacientes.

O Estágio Curricular Supervisionado tem normas específicas, seguindo regulamento próprio. A avaliação deste componente é realizada por meio de: aplicação de prova, elaboração de projeto de intervenção, estudo de caso e relatórios analisados pelos docentes do componente em específico. Neste sentido, pela programação, os Estágios Curriculares Supervisionados garantem ao estudante a supervisão pelo professor e a efetiva participação dos Nutricionistas responsáveis pelos locais onde se desenvolve o estágio (preceptores).

O Estágio Curricular Supervisionado apresenta carga horária compatível com as atividades necessárias para o desenvolvimento das competências previstas no perfil do egresso. Para tanto, também possui um professor coordenador e o professor orientador/supervisor.

Todas as disposições relacionadas aos estágios encontram-se detalhadas no Regulamento de Estágios do Curso de Graduação em Nutrição.

Matriz Curricular

| P | N | Disciplinas | Crd | CH | CH Prática | Co-Req | Req. | Núcleo do Saber (DCN) |
|---|----|---|-----------|------------|------------|--------|------|--|
| 1 | 1 | Direitos Humanos e Cidadania | 2 | 40 | | | | Ciências Sociais, Humanas e Econômicas |
| 1 | 2 | Vivências de Aproximação à Nutrição – VAN | 2 | 40 | | | | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| 1 | 3 | Anatomia Humana | 4 | 80 | 40 | | | Ciências Biológicas e da Saúde |
| 1 | 4 | Histologia e Embriologia Humana | 3 | 60 | 20 | | | Ciências Biológicas e da Saúde |
| 1 | 5 | Produção do conhecimento em alimentação e nutrição I | 2 | 40 | | | | Ciências Sociais, Humanas e Econômicas |
| 1 | 6 | Microbiologia | 2 | 40 | | | | Ciências Biológicas e da Saúde |
| 1 | 7 | Técnica Dietética I | 4 | 80 | | | | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| | | Subtotal | 19 | 380 | 60 | | | |
| 2 | 8 | Parasitologia Básica | 2 | 40 | | | | Ciências Biológicas e da Saúde |
| 2 | 9 | Bioquímica Básica | 3 | 60 | | | | Ciências Biológicas e da Saúde |
| 2 | 10 | Técnica Dietética II | 4 | 80 | | | 7 | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| 2 | 11 | Higiene dos Alimentos | 4 | 80 | | | 6 | Ciências dos Alimentos |
| 2 | 12 | Políticas Públicas em Saúde | 4 | 80 | | | | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| 2 | 13 | Produção do conhecimento em alimentação e nutrição II | 2 | 40 | | | 5 | Ciências Sociais, Humanas e Econômicas |
| | | Subtotal | 19 | 380 | 0 | | | |
| 3 | 14 | Avaliação Nutricional | 4 | 80 | 20 | | | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| 3 | 15 | Vivências Interdisciplinares e Multiprofissionais em Saúde Coletiva | 4 | 80 | 40 | | | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| 3 | 16 | Bioquímica Nutricional | 2 | 40 | | | 9 | Ciências Biológicas e da Saúde |
| 3 | 17 | Genética Humana | 2 | 40 | | | | Ciências Biológicas e da Saúde |
| 3 | 18 | Bromatologia e Análise de Alimentos | 3 | 60 | 20 | | | Ciências dos Alimentos |
| 3 | 19 | Técnica Dietética III | 4 | 80 | | | 7 | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| | | Subtotal | 19 | 380 | 80 | | | |
| 4 | 20 | Imunologia Básica | 3 | 60 | | | | Ciências Biológicas e da Saúde |

| | | | | | | | | |
|-----------------|----|---|-----------|------------|----------|----|-----------------|--|
| 4 | 21 | Psicologia Aplicada | 2 | 40 | | | | Ciências Sociais, Humanas e Econômicas |
| 4 | 22 | Fisiologia Humana | 4 | 80 | | | 3 | Ciências Biológicas e da Saúde |
| 4 | 23 | Nutrição nos ciclos da Vida I | 4 | 80 | | | 9 e 14 | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| 4 | 24 | Educação Alimentar e Nutricional | 3 | 60 | | | 14 | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| 4 | 25 | Políticas Públicas em Alimentação e Nutrição | 4 | 80 | | | 12 | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| Subtotal | | | 20 | 400 | 0 | | | |
| 5 | 26 | Vivências de Intervenção Profissional I – VIP I | 2 | 40 | | | | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| 5 | 27 | Nutrição nos ciclos da Vida II | 4 | 80 | | | 14 e 23 | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| 5 | 28 | Pesquisa em Nutrição | 4 | 80 | | 30 | 13 | Ciências Sociais, Humanas e Econômicas |
| 5 | 29 | Componente Curricular Eletivo | 2 | 40 | | | | |
| 5 | 30 | Orientação de Projeto | 1 | 20 | | 28 | | Ciências Sociais, Humanas e Econômicas |
| 5 | 31 | Nutrição Clínica I | 4 | 80 | | 27 | 14, 16, 23 e 24 | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| 5 | 32 | Bioestatística | 2 | 40 | | | | Ciências Biológicas e da Saúde |
| 5 | 33 | Epidemiologia | 2 | 40 | | | | Ciências Biológicas e da Saúde |
| Subtotal | | | 21 | 420 | 0 | | | |
| 6 | 34 | Nutrição nos ciclos da Vida III | 2 | 40 | | | 23 e 27 | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| 6 | 35 | Alimentação, sociedade e cultura | 4 | 80 | | | | Ciências Sociais, Humanas e Econômicas |
| 6 | 36 | Trabalho de Conclusão de Curso I | 1 | 20 | | 37 | 28 | Ciências Sociais, Humanas e Econômicas |
| 6 | 37 | Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso I | 1 | 20 | | 36 | 30 | Ciências Sociais, Humanas e Econômicas |
| 6 | 38 | Alimentação Coletiva I | 4 | 80 | | | 7 | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| 6 | 39 | Epidemiologia Nutricional | 2 | 40 | | | 39 | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| 6 | 40 | Nutrição Clínica II | 4 | 80 | | | 31 | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| 6 | 41 | Gestão e planejamento em saúde | 2 | 40 | | | 25 | Ciências da |

| | | | | | | | | |
|---|----|--|------------|-------------|------------|----|-------------|--|
| | | e nutrição | | | | | | Alimentação e Nutrição |
| | | Subtotal | 20 | 400 | 0 | | | |
| 7 | 42 | Vivências de Intervenção Profissional II – VIP II | 2 | 40 | | | 26 | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| 7 | 43 | Nutrição ambulatorial | 2 | 40 | | | 31 e 40 | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| 7 | 44 | Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso II | 1 | 20 | | 46 | 37 | Ciências Sociais, Humanas e Econômicas |
| 7 | 45 | Responsabilidade socioambiental | 2 | 40 | | | | Ciências Sociais, Humanas e Econômicas |
| 7 | 46 | Trabalho de Conclusão de Curso II | 1 | 20 | | 44 | 36 | Ciências Sociais, Humanas e Econômicas |
| 7 | 47 | Alimentação Coletiva II | 4 | 80 | | | 38 | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| 7 | 48 | Nutrição Clínica III | 4 | 80 | | | 40 | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| 7 | 49 | Nutrição Esportiva e funcional | 4 | 80 | | | 14, 16 e 23 | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| | | Subtotal | 20 | 400 | | | | |
| 8 | 50 | Ética e Exercício Profissional | 2 | 40 | | | | Ciências Sociais, Humanas e Econômicas |
| 8 | 51 | Alimentação Coletiva III | 4 | 80 | | | 47 | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| 8 | 52 | Empreendedorismo | 2 | 40 | | | | Ciências Sociais, Humanas e Econômicas |
| 8 | 53 | Estágio em Nutrição Social | 13 | 260 | 260 | | * | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| | | Subtotal | 21 | 420 | 260 | | | |
| 9 | 54 | Estágio em Nutrição e Alimentação Coletiva | 13 | 260 | 260 | | * | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| 9 | 55 | Estágio em Nutrição Clínica | 13 | 260 | 260 | | * | Ciências da Alimentação e Nutrição |
| | | Subtotal | 26 | 520 | 520 | | | |
| | | SUBTOTAL GERAL | 185 | 257 | | | | |
| | | ATIVIDADES CURRICULARES COMPLEMENTARES | 10 | 200 | | | | |
| | | TOTAL GERAL | 195 | 3900 | | | | |
| | | CARGA HORÁRIA TOTAL DE ESTÁGIOS | 39 | 780 | | | | |
| | | CARGA HORÁRIA TOTAL DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO | 4 | 80 | | | | |

*Para cursar estágios o estudante deve ter concluído com aproveitamento todos os componentes curriculares até o sétimo período, já os disponibilizados no oitavo período são co-requisitos para os mesmos (Estágio em Nutrição Social, Estágio em Nutrição e Alimentação Coletiva e Estágio em Nutrição Clínica).