



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO

RESOLUÇÃO Nº 35/2019/CONEPE

Altera o Projeto Pedagógico do curso de Graduação em Nutrição, Bacharelado, do Campus Universitário Prof. Antônio Garcia Filho.

O CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO da UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, no uso de suas atribuições legais, e

CONSIDERANDO a Resolução CNE/CES nº 05, de 07 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição;

CONSIDERANDO a Resolução CNE/CES nº 04, de 06 de abril de 2009, dispõe sobre carga horária mínima de integralização e duração do curso de graduação em Nutrição;

CONSIDERANDO a Resolução nº 84/2009/CONEPE, que inclui a disciplina Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) como obrigatória no currículo dos cursos de licenciatura e de Fonoaudiologia e como optativa para todos os outros cursos da UFS;

CONSIDERANDO a Resolução CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana;

CONSIDERANDO a Resolução CNE/CP nº 01, de 30 de maio de 2012, que estabelece as Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos;

CONSIDERANDO a Resolução CNE/CP nº 02, de 15 de junho de 2012, que estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental;

CONSIDERANDO a Resolução nº 38/2018/CONEPE, que regulamenta a oferta de componentes curriculares na modalidade a distância nos cursos de graduação da UFS;

CONSIDERANDO a Resolução nº 24/2016/CONEPE, que autorizou a inclusão de atividades complementares nos currículos complementares dos cursos de graduação da UFS;

CONSIDERANDO a Resolução nº 14/2015/CONEPE, que aprovou alterações nas Normas do Sistema Acadêmico de Graduação da Universidade Federal de Sergipe;

CONSIDERANDO a Resolução nº 10/2018/CONEPE, que regulamenta o Estágio curricular obrigatório e não obrigatório de graduação no âmbito da Universidade Federal de Sergipe;

CONSIDERANDO a Resolução CNE/CES nº 07, de 18 de setembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para Extensão na Educação Superior Brasileira;

CONSIDERANDO o parecer do relator, **Cons. ERINALDO HILÁRIO CAVALCANTE**, ao analisar o processo nº 22.911/2017-72;

CONSIDERANDO ainda, a decisão unânime deste Conselho, em sua Reunião Ordinária, hoje realizada,

RESOLVE

Art. 1º Aprovar alteração do Projeto Pedagógico do curso de Graduação em Nutrição do Campus Universitário Prof. Antônio Garcia Filho, código 770, turno integral, e do qual resulta o grau de Bacharel em Nutrição.

Art. 2º O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Graduação em Nutrição tem como justificativas para sua reforma:

- I. o planejamento mais adequado para os módulos, revisão das ementas, levantamento das necessidades e possibilidades de melhoria do processo ensino-aprendizagem, e,
- II. a necessidade de mudança de regras para melhor adequação do curso à realidade do Campus, principalmente relacionada às metodologias utilizadas e também a adequação do curso às novas demandas profissionais.

Art. 3º O Curso de Graduação em Nutrição do Campus Universitário Prof. Antônio Garcia Filho foi criado a partir do processo de expansão e interiorização da Universidade Federal de Sergipe (UFS), de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição e obedecendo a peculiaridades pedagógicas do referido Campus, incorporando uma perspectiva transdisciplinar de ensino-aprendizagem com propriedades e princípios baseados em metodologias ativas de ensino.

Art. 4º O Curso tem como objetivos:

- I. Geral: formar nutricionistas aptos a desempenhar suas funções como profissional generalista, humanista e crítico, atuando em todos os níveis de atenção à saúde, com base no rigor científico e intelectual, e,
- II. Específicos:
- III. propiciar ao discente adequada formação científica e intelectual na área da Nutrição favorecendo sua melhor atuação profissional nos diversos campos da saúde;
- IV. Oportunizar uma vivência teórico-prática, sustentada por sólidos conhecimentos das ciências básicas e pela utilização de ferramentas adequadas para a promoção da saúde da população;
- V. garantir ao futuro profissional da Nutrição uma prática em saúde que permita a sua atuação nos níveis primário, secundário e terciário;

- VI. conscientizar o acadêmico do compromisso social, da cidadania, no cumprimento do exercício profissional;
- VII. constituir perfis profissionais para atuarem em equipes interdisciplinares;
- VIII. promover, por meio do engajamento de discentes e docentes, a prestação de serviços de Nutrição junto às necessidades da comunidade local e regional;
- IX. incentivar o trabalho preventivo como meio para a promoção da saúde da população;
- X. implementar uma visão crítica de desenvolvimento integrado, conjugando ciência, tecnologia, produtividade, crescimento humano, ético e social;
- XI. cumprir o preceito constitucional da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão, na área das ciências da saúde, em particular da Nutrição;
- XII. orientar o ensino, ajustando os seus objetivos às condições sociais e econômicas de saúde da região e do país, compatibilizando-as com as necessidades e os recursos disponíveis da sociedade e do profissional, e,
- XIII. estimular a educação continuada como meio de ampliar e atualizar conhecimentos.

Art. 5º O curso de Graduação em Nutrição formará um profissional com o seguinte perfil: visão humanista e crítica da realidade em que está inserido, estando capacitado a atuar visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde, e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Art. 6º Competências e habilidades a serem adquiridas durante a formação:

- I. competências e habilidades gerais:
- II. Atenção à saúde: os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. 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 de procurar soluções para os mesmos. 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;
- III. Tomada de decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, 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;
- IV. Comunicação: os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não verbal e habilidades de escrita e leitura;
- V. Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem 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;

- VI. Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde, e,
- VII. Educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando 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 através de redes nacionais e internacionais;
- VIII. competências e habilidades específicas:
- IX. aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- X. contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- XI. desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- XII. atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- XIII. atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- XIV. atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- XV. avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- XVI. planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas, e,
- XVII. realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

Art. 7º O Curso de Graduação em Nutrição tem ingresso no ano letivo correspondente à aprovação em Processo Seletivo adotado pela UFS, sendo ofertadas anualmente cinquenta vagas.

Art. 8º O Curso de Graduação em Nutrição tem carga horária de 3.495 (três mil quatrocentos e noventa e cinco) horas, das quais 3.330 (três mil trezentos e trinta) horas são relativas a componentes curriculares obrigatórios e 165 (cento e sessenta e cinco) horas relativas a componentes curriculares optativos, das quais 135 (cento e trinta e cinco) horas correspondem ao Grupo de Optativas de Extensão.

§1º Os componentes curriculares obrigatórios incluem 45 (quarenta e cinco) horas referentes ao Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), 45 (quarenta e cinco) horas de Atividade Complementar e 720 (setecentos e vinte) horas de estágios curriculares divididos em Nutrição Social, Nutrição Clínica e Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição, com 240 (duzentos e quarenta) horas cada.

§2º O curso deverá ser integralizado em, no mínimo, quatro e, no máximo, seis anos letivos.

§3º O aluno poderá cursar um mínimo de 735h (setecentos e trinta e cinco) horas e um máximo de 1.080 (um mil e oitenta) horas por ano letivo.

§4º As atividades de extensão compõem 10% (dez por cento) da carga horária total do Curso de Nutrição, totalizando 351 (trezentos e cinquenta e uma) horas, sendo distribuídas em componentes curriculares obrigatórios, 216 (duzentos e dezesseis) horas, e em componentes curriculares optativos, 135 (cento e trinta e cinco) horas.

Art. 9º A estrutura curricular geral do curso está organizada, conforme Anexo I, nos seguintes eixos formativos: I - Ciências Biológicas e da Saúde; II - Ciências Sociais, Humanas e Econômicas; III - Ciências da Alimentação e Nutrição e IV Ciências dos Alimentos; mais um eixo de formação complementar.

Art. 10. O Currículo Pleno é formado por um Currículo Padrão que se constitui de subunidades obrigatórias, incluindo os módulos de ensino, Trabalho de Conclusão de curso (TCC), Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica, Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Social, Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição em Unidade de Alimentação e Nutrição e Atividades Complementares, conforme Anexo II, e por um Currículo Complementar, que inclui os componentes curriculares optativas, conforme Anexo III.

§1º O curso poderá disponibilizar componentes curriculares na modalidade a distância até o limite de 20% da carga horária total do curso.

§2º Novos componentes curriculares do tipo Tópicos ou Tópicos Especiais poderão ser criados a qualquer momento e incluídos na estrutura curricular complementar, desde que suscitados pela necessidade de uma nova abordagem do conhecimento na área de formação do curso.

§3º Da caracterização dos componentes curriculares do curso de Graduação em Nutrição constam códigos, carga horária total, teórica e prática, bem como pré-requisitos, conforme Anexo IV.

Art. 11. O curso terá estratégias de aprendizado interdisciplinar de ensino-aprendizagem, com propriedades e princípios baseados em metodologia ativa, com destaque para a Aprendizagem Baseada em Problemas (ABP) e problematização.

Art. 12. O processo avaliativo dar-se-á por intermédio de autoavaliações, avaliações entre os pares e os diferentes atores (docentes avaliam discentes e vice-versa, assim como preceptores em relação a docentes e discentes), avaliações das atividades didático-pedagógicas pelos discentes, docentes e preceptores, avaliações das unidades de saúde pelos discentes, docentes e preceptores.

Parágrafo único. A autoavaliação do curso ocorrerá nas seguintes instâncias: Núcleo Docente Estruturante, Colegiado do Curso de Nutrição e Comissão Permanente de Avaliação.

Art. 13. O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório compõe um total de 720 (setecentos e vinte) horas, que equivale a 20,6% da carga horária total do curso.

Parágrafo único. As Normas Específicas do Estágio Supervisionado Obrigatório compõem o Anexo V desta Resolução.

Art. 14. As Atividades Complementares, de caráter obrigatório, totalizam 90 (noventa) horas.

Parágrafo único. As Normas Específicas de Atividades Complementares do curso compõem o Anexo VI desta Resolução.

Art. 15. A creditação dos componentes curriculares do tipo "Atividades de Extensão", que compõem o grupo de optativas de extensão do Currículo Complementar, deverá corresponder à certificação da participação do discente como membro atuante da ação extensionista, seja em sua organização, elaboração e/ou execução.

Parágrafo único. As certificações não utilizadas referentes à integralização dos componentes curriculares "Atividades de Extensão" poderão ser aproveitadas, a critério do discente e do Colegiado, para creditação de carga horária de Atividades Complementares.

Art. 16. Os alunos deverão, obrigatoriamente, elaborar um Trabalho de Conclusão de Curso como atividade de síntese e integração do conhecimento.

Parágrafo único. As Normas Específicas do Trabalho de conclusão de curso (TCC) do curso de Graduação em Nutrição compõem o Anexo VII dessa Resolução.

Art. 17. A monitoria é contemplada com créditos optativos pela legislação vigente desta Universidade, e regida por legislação específica do Programa de Monitoria da UFS.

Art. 18. Todos os alunos matriculados deverão ser adaptados ao novo currículo, cabendo ao Colegiado do Curso estabelecer regras para adaptação, observando a tabela de equivalência.

§1º A análise dos históricos escolares, para efeito de adaptação curricular, será feita pelo Colegiado do Curso, reservando-se ao mesmo o direito de decidir sobre a suspensão temporária de pré-requisitos na matrícula no primeiro semestre letivo após implementação.

§2º Ao aluno que tiver cursado componentes curriculares para os quais foram alterados os pré-requisitos, será assegurada a carga horária, ainda que não tenha cursado o(s) novo(s) pré-requisito(s).

§3º No processo de adaptação curricular, o aluno terá direito aos novos componentes curriculares equivalentes, mesmo que não disponha do(s) pré-requisito(s) exigido(s) para os mesmos.

§4º Os casos específicos de adaptação curricular serão decididos pelo Colegiado do Curso.

§5º Será garantido aos alunos o prazo de sessenta dias, após tomarem ciência da adaptação curricular, para entrarem com recurso junto ao Colegiado do Curso.

Art. 19. Os casos não previstos nesta Resolução serão decididos pelo Colegiado do Curso.

Art. 20. Esta Resolução entrará em vigor no período letivo imediatamente seguinte, observando-se o decurso do prazo mínimo de sessenta dias entre a data de aprovação e o início do período letivo em que vigorará, e revoga a Resolução nº 11/2015/CONEPE.

Sala das Sessões, 21 de outubro de 2019

REITOR Prof. Dr. Angelo Roberto Antonioli

PRESIDENTE

RESOLUÇÃO Nº 35/2019/CONEPE

ANEXO I

ESTRUTURA CURRICULAR GERAL DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DO CAMPUS UNIVERSITÁRIO PROF. ANTÔNIO GARCIA FILHO

A estrutura curricular geral do Curso de Graduação em Nutrição do Campus Universitário prof. Antônio Garcia Filho está dividida em quatro eixos formativos integrantes do Currículo Padrão e um eixo de Formação Complementar:

Eixo 1 - CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE

Código	Componente Curricular	Carga Horária
EDSAU0015.1	Funções Biológicas	120h
EDSAU0015.2	Proliferação Celular, Inflamação e Infecção	120h
EDSAU0015.4	Concepção e Formação do Ser Humano	120h
EDSAU0015.5	Metabolismo	90h
EDSAU0015.6	Percepção, Consciência e Emoção	120h
EDSAU0015.8	Habilidades e Atitudes em Saúde	120h

Eixo 2 - CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS

Código	Componente Curricular	Carga Horária
EDSAU0015.0	Introdução à Ciência da Saúde	120h
EDSAU0015.3	Abrangência das Ações em Saúde	90h
EDSAU0015.7	Prática de Ensino na Comunidade	120h
NUTRL0026.0	Prática de Ensino na Comunidade II	90h
NUTRL0027.1	Epidemiologia da Nutrição e Bioestatística	90h
NUTRL0027.6	Nutrição Social	45h
NUTRL0027.0	Prática de Ensino na Comunidade III	90h
NUTRL0027.8	Introdução à Pesquisa em Nutrição	45h
NUTRL0028.3	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	45h
NUTRL0028.5	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	240h

Eixo 3 - CIÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Código	Componente Curricular	Carga Horária
NUTRL0026.1	Ciência da Nutrição	45h
NUTRL0026.2	Nutrição e Metabolismo	90h
NUTRL0026.6	Nutrição do Adulto e do Idoso	90h
NUTRL0026.7	Nutrição Materno-Infantil	90h
NUTRL0026.8	Nutrição da Criança e do Adolescente	90h
NUTRL0027.2	Assistência Nutricional	90h
NUTRL0027.3	Nutrição na Clínica Ampliada I	90h
NUTRL0027.4	Nutrição na Clínica Ampliada II	90h
NUTRL0027.5	Nutrição na Clínica Ampliada III	90h
NUTRL0028.4	Estágio Supervisionado em Nutrição na Clínica	240h

Eixo 4 - CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS

Código	Componente Curricular	Carga Horária
NUTRL0026.3	Segurança dos Alimentos	90h
NUTRL0026.4	Alimentos	90h
NUTRL0026.5	Técnica de Preparação e Processamento de Alimentos	90h
NUTRL0027.7	Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição	105h
NUTRL0028.6	Estágio Supervisionado em Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição	240h

Eixo 5 - FORMAÇÃO COMPLEMENTAR

Código	Componente Curricular	Carga Horária
NUTRL0030	Tópicos Especiais em Nutrição I	30h
NUTRL0031	Tópicos Especiais em Nutrição II	30h
NUTRL0032	Alimentos Funcionais	30h
NUTRL0033	Vigilância Sanitária	30h
NUTRL0034	Nutrição Esportiva	30h
NUTRL0035	Nutrição Ambulatorial	30h
NUTRL0036	Introdução à Gastronomia	30h
NUTRL0037	Análise Sensorial	30h
NUTRL0038	Nutrição Comportamental	30h
NUTRL0039	Alimentação Orgânica e Sustentabilidade	30h
EDSAU0011	Informática Aplicada à Saúde	60h
EDSAU0010	Língua Brasileira de Sinais- LIBRAS	60h
EDSAU0013	Inglês Instrumental	60h
EDSAU0014	Espanhol Instrumental	60h
EDSAU0012	Gerenciamento em Saúde	60h

RESOLUÇÃO Nº 35/2019/CONEPE

ANEXO II

ESTRUTURA CURRICULAR PADRÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DO CAMPUS PROF. ANTÔNIO GARCIA FILHO

Integralização: de 04 a 06 anos letivos

Carga Horária Total: 3.495 h

Carga Horária Obrigatória: 3.330h (Atividades Complementares: 45h) **Carga Horária Optativa:** 30h

Carga Horária Optativa de Extensão: 135h

Carga horária anual: Mínima: 735h Média: 860h Máxima: 1.080h

Código	Componente Curricular	Tipo	CH Total	Carga Horária				AAD	Pré-Requisito
				Teórica	Prática		Extensão		
					Exercício				
I CICLO DE NUTRIÇÃO									
EDSAU0015 - BLOCO COMUM									
EDSAU0015.0	Introdução à Ciência da Saúde	Módulo	120h	36h	24h	-	60h	-	
EDSAU0015.1	Funções Biológicas	Módulo	120h	36h	24h	-	60h	-	
EDSAU0015.2	Proliferação Celular, Inflamação e Infecção	Módulo	120h	36h	24h	-	60h	-	
EDSAU0015.3	Abrangência das Ações em Saúde	Módulo	90h	27h	18h	-	45h	-	
EDSAU0015.4	Concepção e Formação do Ser Humano	Módulo	120h	36h	24h	-	60h	-	
EDSAU0015.5	Metabolismo	Módulo	90h	27h	18h	-	45h	-	
EDSAU0015.6	Percepção, Consciência e Emoção	Módulo	120h	36h	24h	-	60h	-	
EDSAU0015.7	Prática de Ensino na Comunidade	Módulo	120h	60h	60h	-	-	-	
EDSAU0015.8	Habilidades e Atitudes em Saúde	Módulo	120h	60h	60h	-	-	-	
SUBTOTAL			1020h	354h	276h	-	390h		
II CICLO DE NUTRIÇÃO									
NUTRL0026 - I BLOCO DE NUTRIÇÃO									
NUTRL0026.0	Prática de Ensino na Comunidade II	Módulo	90h	30h	-	60h	-	-	

NUTRL0026.1	Ciência da Nutrição	Módulo	45h	21h	12h	-	12h	-
NUTRL0026.2	Nutrição e Metabolismo	Módulo	90h	28h	32h	-	30h	-
NUTRL0026.3	Segurança dos Alimentos	Módulo	90h	28h	28h	04h	30h	-
NUTRL0026.4	Alimentos	Módulo	90h	28h	28h	04h	30h	-
NUTRL0026.5	Técnica de Preparação e Processamento de Alimentos	Módulo	90h	28h	28h	04h	30h	-
NUTRL0026.6	Nutrição do Adulto e do Idoso	Módulo	90h	28h	28h	04h	30h	-
NUTRL0026.7	Nutrição Materno-Infantil	Módulo	90h	28h	28h	04h	30h	-
NUTRL0026.8	Nutrição da Criança e do Adolescente	Módulo	90h	28h	28h	04h	30h	-
SUBTOTAL			765 h	247 h	212 h	84h	222h	

III CICLO DE NUTRIÇÃO

NUTRL0027 - II BLOCO DE NUTRIÇÃO

NUTRL0027.0	Prática de Ensino na Comunidade III	Módulo	90h	30h	-	60h	-	-
NUTRL0027.1	Epidemiologia da Nutrição e Bioestatística	Módulo	90h	28h	32h	-	30h	-
NUTRL0027.2	Assistência Nutricional	Módulo	90h	28h	28h	04h	30h	-
NUTRL0027.3	Nutrição na Clínica Ampliada I	Módulo	90h	28h	28h	04h	30h	-
NUTRL0027.4	Nutrição na Clínica Ampliada II	Módulo	90h	28h	28h	04h	30h	-
NUTRL0027.5	Nutrição na Clínica Ampliada III	Módulo	90h	28h	28h	04h	30h	-
NUTRL0027.6	Nutrição Social	Módulo	45h	21h	08h	04h	12h	-
NUTRL0027.7	Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição	Módulo	105 h	35h	36h	04h	30h	-
NUTRL0027.8	Introdução à Pesquisa em Nutrição	Módulo	45h	30h	15h	-	-	-
SUBTOTAL			735 h	256 h	203 h	84h	192h	

IV CICLO DE NUTRIÇÃO

NUTRL0028 - III BLOCO DE NUTRIÇÃO

NUTRL0028.4	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Atividade	240 h	09h	216 h	15h	-	EDSAU0015 NUTRL0026 NUTRL0027 (PRO)*
NUTRL0028.5	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	Atividade	240 h	09h	213 h	18h	-	EDSAU0015 NUTRL0026 NUTRL0027 (PRO)*
NUTRL0028.6	Estágio em Nutrição	Atividade	240	09h	216	15h	-	EDSAU0015

	em Unidades de Alimentação e Nutrição		h		h			NUTRL0026 NUTRL0027 (PRO)*
NUTRL0028.3	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	Atividade	45h	-	45h	-	-	EDSAU0015 / NUTRL0026 NUTRL0027 (PRO)*
SUBTOTAL			765 h	27h	690 h	48h	-	-
NUTR L0029	Atividade Complementar em Nutrição	-	45h	-	-			-
TOTAL			333 0h	884 h	138 1h	216h	804 h	

*Pré-requisito Obrigatório (PRO)

RESOLUÇÃO Nº 35/2019/CONEPE

ANEXO III

ESTRUTURA CURRICULAR COMPLEMENTAR DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DO CAMPUS UNIVERSITÁRIO PROF. ANTÔNIO GARCIA FILHO

Código	Componente Curricular	Tipo	Crédito	CH Total	Carga Horária				Pré-Requisito
					Teórica	Prática		AAD	
						Exercício	Extensão		
EDSAU0011	Informática Aplicada à Saúde	Disciplina	04	60h	60h	-	-	-	-
EDSAU0010	Língua Brasileira de Sinais- LIBRAS	Disciplina	04	60h	60h	-	-	-	-
EDSAU0013	Inglês Instrumental	Disciplina	04	60h	60h	-	-	-	-
EDSAU0014	Espanhol Instrumental	Disciplina	04	60h	60h	-	-	-	-
EDSAU0012	Gerenciamento em Saúde	Disciplina	04	60h	60h	-	-	-	-
NUTRLO030	Tópicos Especiais em Nutrição I	Módulo	-	30h	30h	-	-	00h	-
NUTRLO031	Tópicos Especiais em Nutrição II	Módulo	-	30h	30h	-	-	00h	-
NUTRLO032	Alimentos Funcionais	Módulo	-	30h	30h	-	-	00h	-
NUTRLO033	Vigilância Sanitária	Módulo	-	30h	30h	-	-	00h	-
NUTRLO034	Nutrição Esportiva	Módulo	-	30h	30h	-	-	00h	-
NUTRLO035	Nutrição Ambulatorial	Módulo	-	30h	-	-	24h	06h	-
NUTRLO036	Introdução à Gastronomia	Módulo	-	30h	30h	-	-	00h	-
NUTRLO037	Análise Sensorial	Módulo	-	30h	30h	-	-	00h	-
NUTRLO038	Nutrição Comportamental	Módulo	-	30h	30h	-	-	00h	-
NUTRLO039	Alimentação Orgânica e Sustentabilidade	Módulo	-	30h	30h	-	-	00h	-

Grupo de Optativas de Extensão (135 horas)

Código	Componente Curricular	Tipo	Crédito	C H Total	Carga horária			Pré-Requisito
					Teórica	Prática	AAD	

ANEXO IV

CARACTERIZAÇÃO DOS COMPONENTES CURRICULARES DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DO CAMPUS UNIVERSITÁRIO PROF. ANTÔNIO GARCIA FILHO

EDSAU0015 - Bloco Comum

EDSAU0015.0 - INTRODUÇÃO À CIÊNCIA DA SAÚDE

Ementa: Correntes sociofilosóficas e sua influência nas ciências da saúde; campo de atuação e papel do profissional da saúde frente aos problemas políticos e sociais, com participação ativa e visão ampliada a todos os níveis de saberes; saúde e doença; determinantes sociais de saúde; qualidade de vida; a saúde como ciência; ética e bioética; a importância da educação permanente e promotora das inter-relações entre múltiplas profissões e suas implicações de acordo com as demandas de sociedade; atributos administrativos que fortaleçam a resolutividade dos problemas gerados pela prática.

EDSAU0015.1 - FUNÇÕES BIOLÓGICAS

Ementa: Organização funcional do corpo humano. Estrutura, função e multiplicação celular; estudo histológico dos principais órgãos e sistemas; célula, tecidos, órgãos e sistemas: tegumentar e locomotor (osteologia, artrologia e miologia), respiratório, digestivo, cardiocirculatório, nervoso, endócrino, sensorial e gênito-urinário processos metabólicos (absorção, transporte e excreção) a nível celular e de órgãos.

EDSAU0015.2 - PROLIFERAÇÃO CELULAR, INFLAMAÇÃO E INFECÇÃO

Ementa: Multiplicação celular; etiologia, patogenia, fisiopatologia das alterações morfológicas (microscopia e microscopia) ocorridas pelos processos patológicos gerais. Introdução aos processos mórbidos: alterações celulares e extracelulares, processo inflamatório e infeccioso, distúrbios vasculares, do crescimento e da diferenciação.

EDSAU0015.3 - ABRANGÊNCIA DAS AÇÕES EM SAÚDE

Ementa: Política de saúde; Epidemiologia; Estudos epidemiológicos. Epidemiologia e profilaxia das doenças de maior importância coletiva. Abordagem sobre a vigilância sanitária epidemiológica e seu papel; saúde e sociedade; novas tecnologias em saúde; limites do conhecimento científico. Conceituação de ética, moral e saúde. Direitos humanos. Bioética no cotidiano. Ética nas pesquisas com animais e seres humanos.

EDSAU0015.4 - CONCEPÇÃO E FORMAÇÃO DO SER HUMANO

Ementa: Genética; desenvolvimento embrionário e fetal; períodos críticos de desenvolvimento humano. Estudo do aparelho reprodutor masculino e feminino, fecundação, genética; desenvolvimento embrionário e fetal; períodos críticos do desenvolvimento humano da concepção aos primeiros seres vivos. Placenta e anexos embrionários.

EDSAU0015.5 - METABOLISMO

Ementa: Processos metabólicos; digestão, absorção, metabolismo e excreção dos micronutrientes: Carboidratos, Lipídios e Proteínas. Noções de dietéticas e balanço energético. Problemas relacionados com distúrbios alimentares, dislipidemias e diabetes *mellitus*.

EDSAU0015.6 - PERCEPÇÃO, CONSCIÊNCIA E EMOÇÃO

Ementa: Aspectos morfofuncionais dos sistemas sensoriais e nervosos; habilidades individuais em resposta a estímulos internos e externos; importâncias dos cinco sentidos; organização do sistema nervoso central e autônomo, neurotransmissores; aspectos que afetam a cognição e desenvolvimento neural; doenças degenerativas do sistema nervoso.

EDSAU0015.7 - PRÁTICA DE ENSINO NA COMUNIDADE

Ementa: Legislação básica do SUS; organização da atenção básica; programa de saúde da família: normas princípios e diretrizes, atribuições da equipe, gerenciamento, parâmetros de programação e avaliação; Territorialização; Sistema de Informação da Atenção Básica - SIAB; Ações programáticas de saúde do adulto, criança e mulher na atenção básica; fundamentos de epidemiologia: conceito, indicadores de morbimortalidade, cadeia epidemiológica, história natural da doença e níveis de prevenção.

EDSAU0015.8 - HABILIDADES E ATITUDES EM SAÚDE

Ementa: Desenvolver competências e habilidades técnicas e socioafetivas, estimular o aprimoramento de atitudes alinhadas aos princípios éticos. A habilidade de comunicar recebe ênfase, tanto para orientar o paciente, como para estimular e aperfeiçoar a integração multiprofissional. Serão abordados os temas: uso de editor de texto, pesquisa bibliográfica em saúde, documentação científica, noções de apresentação de aulas formais, bases de comunicação social, relação interpessoal e importância de trabalho em equipe, biossegurança, introdução ao manuseio do microscópio, bases da anamnese, bases para o exame físico geral, ética e bioética, medidas antropométricas, sinais vitais, primeiros socorros e introdução ao suporte básico de vida. As atividades serão realizadas no Laboratório de Habilidades, nos Laboratórios de informática, em hospital e posto de saúde.

NUTRL0026 - Bloco de Nutrição

NUTRL0026.0 - PRÁTICA DE ENSINO NA COMUNIDADE II

Ementa: Educação alimentar e nutricional: Aspectos teórico-práticos. Fundamentos do comportamento alimentar. Problemas nutricionais e programas de alimentação e nutrição, com enfoque a grupos vulneráveis: gestante e nutriz, lactente e pré-escolar, escolar, adolescente. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas de Educação nutricional na Comunidade.

NUTRL0026.1 - CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO

Ementa: História da Alimentação e da Nutrição no mundo e no Brasil (influência da história, cultura afro-brasileira, cultura africana, indígenas e de outros povos). Alimentos regionais e tabus alimentares. História do surgimento e evolução da profissão nutricionista no Brasil. Estudo do Código de ética do Nutricionista e Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas sobre a atuação profissional. Ética profissional. Áreas de atuação do profissional nutricionista e atuação em equipe multidisciplinar.

NUTRL0026.2 - NUTRIÇÃO E METABOLISMO

Ementa: Metabolismo dos macronutrientes e dos micronutrientes. Interações das vias energéticas e nutrientes no metabolismo intermediário. Assimilação e utilização dos macronutrientes, micronutrientes e compostos dietéticos não nutrientes.

NUTRL0026.3 - SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Ementa: Noções básicas de microbiologia dos alimentos. Principais doenças causadas por micro-organismos e veiculadas por alimentos - Microrganismos de interesse em alimentos. Avaliação da qualidade microbiológica de alimentos, constituintes tóxicos e contaminantes. Técnicas de higiene dos alimentos - Controle higiênico-sanitário em alimentos, legislação sanitária e programas para controle da qualidade de alimentos. Atividade extensionista envolvendo a comunidade externa.

NUTRL0026.4 - ALIMENTOS

Ementa: Composição química de alimentos. Amostragem e principais métodos de análises físico-químicas de alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Tecnologia de produtos de origem vegetal e animal. Embalagens para alimentos. Rotulagem Nutricional. Alimentos para fins especiais e aditivos. Atividade extensionista envolvendo a comunidade externa.

NUTRL0026.5 - TÉCNICA DE PREPARAÇÃO E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

Ementa: Operações fundamentais da preparação dos alimentos: seleção, pré-preparo e preparo. Grupos de alimentos, suas características e mudanças físico-químicas em decorrência do processamento. Indicadores no preparo de alimentos. Ficha técnica de preparação. Planejamento de cardápios. Introdução à gastronomia. Introdução à Análise Sensorial. Atividade extensionista envolvendo a comunidade externa.

NUTRL0026.6 - NUTRIÇÃO DO ADULTO E DO IDOSO

Ementa: Alimentação, nutrição e avaliação nutricional do adulto e idoso. Planejamento e cálculos dietéticos. Recomendações Nutricionais. Guias alimentares. Fisiologia do envelhecimento. Aspectos clínicos nutricionais das principais patologias no envelhecimento (Doença de Parkisson, Doença de Alzheimer, Disfagia, Sarcopenia e Osteoporose). Atividade extensionista envolvendo a comunidade externa.

NUTRL0026.7 - NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL

Ementa: Alterações fisiológicas e metabólicas da gestante. Planejamento e cálculos dietéticos

para gestantes. Gestantes de risco (DM gestacional, Síndrome Hipertensivas na gestação e HIV). Fisiologia da lactação. Cálculos dietéticos da lactante. Aleitamento Materno. Composição do leite humano. Fisiologia do lactente. Lactente prematuro e baixo peso. Refluxo fisiológico e patológico. Alergia à proteína do leite da vaca (APLV). Fórmulas lácteas industrializadas e caseiras. Cálculos Dietéticos para fórmulas lácteas. Alimentação complementar. Riscos da alimentação complementar. Atividade extensionista envolvendo a comunidade externa.

NUTRL0026.8 - NUTRIÇÃO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE

Ementa: Aspectos fisiológicos, metabólicos e nutricionais da criança e do adolescente. Alimentação, nutrição e avaliação nutricional da criança e do adolescente. Planejamento e cálculos dietéticos. Recomendações Nutricionais. Distúrbios e deficiências nutricionais na infância e adolescência (Desnutrição, Obesidade Infantil, Anemia Ferropriva e Hipovitaminose A). Principais doenças relacionadas à idade (diarreia, aguda, infecções respiratórias, diabetes *mellitus*). Distúrbios de imagem corporal e transtornos alimentares no adolescente. Atividade extensionista envolvendo a comunidade externa.

NUTRL0027 - II Bloco de Nutrição

NUTRL0027.0 - PRÁTICA DE ENSINO NA COMUNIDADE III

Ementa: Atuação do nutricionista na Atenção Primária à Saúde. Problemas nutricionais e programas de alimentação e nutrição com enfoque a grupos vulneráveis: adultos e idosos. Aconselhamento nutricional com ênfase nas doenças crônicas não transmissíveis. Segurança Alimentar e Nutricional. Educação étnico-racial. Cuidados nutricionais no domicílio.

NUTRL0027.1 - EPIDEMIOLOGIA DA nutrição e bioestatística

Ementa: Conhecimentos básicos da bioestatística. Fundamentos de epidemiologia. Métodos epidemiológicos para investigação do estado nutricional de grupos populacionais. Medidas para avaliar exposição e desfechos em Epidemiologia nutricional. Epidemiologia aplicada às enfermidades não transmissíveis e carências de interesse em saúde e nutrição. Transição alimentar e nutricional.

NUTRL0027.2 - ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL

Ementa: Prescrição de dietas progressivas hospitalares, terapia nutricional oral, enteral e parenteral aplicada a criança, adolescente, adulto e idoso. Imunonutrição. Atividade extensionista direcionada à comunidade externa de ampla faixa etária, contemplando enfermos, acompanhantes hospitalares e profissionais de saúde.

NUTRL0027.3 - NUTRIÇÃO NA CLÍNICA AMPLIADA I

Ementa: Fisiopatologia, diagnóstico nutricional, prescrição dietoterápica e planejamento dietético nas doenças crônicas não transmissíveis: obesidade, dislipidemia, aterosclerose, hipertensão arterial sistêmica, diabetes *mellitus*, doença pulmonar obstrutiva crônica. Atividade

extensionista envolvendo a comunidade enferma acometida pelas afecções abordadas no módulo.

NUTRL0027.4 - NUTRIÇÃO NA CLÍNICA AMPLIADA II

Ementa: Fisiopatologia, diagnóstico nutricional, prescrição dietoterápica e planejamento dietético nas doenças que acometem o sistema digestório e seus órgãos anexos (doença do refluxo gastroesofágico, gastrite, úlcera péptica e duodenal, doenças inflamatórias intestinais, síndrome do intestino irritável, disbiose, doença hepática gordurosa não alcoólica, cirrose, pancreatite aguda, pancreatite crônica). Atividade extensionista envolvendo a comunidade enferma acometida pelas afecções abordadas no módulo.

NUTRL0027.5 - NUTRIÇÃO NA CLÍNICA AMPLIADA III

Ementa: Aspectos fisiopatológicos, diagnóstico nutricional, prescrição dietoterápica e planejamento dietético nas doenças renais, no estresse metabólico (trauma, queimadura, sepse, cirurgia), câncer, síndrome da imunodeficiência adquirida e paciente crítico. Atividade extensionista envolvendo a comunidade enferma acometida pelas afecções abordadas no módulo.

NUTRL0027.6 - NUTRIÇÃO SOCIAL

Ementa: Nutrição em Saúde Pública: Conceitos e princípios básicos. Direito Humano a Alimentação Adequada. Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Instrumentos de avaliação de SAN. Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição. Inquéritos nutricionais. O papel do nutricionista em Saúde Pública. Atividade extensionista envolvendo a comunidade externa.

NUTRL0027.7 - GESTÃO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Ementa: Conhecimentos básicos de administração e sua aplicação em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Planejamento, organização, controle e avaliação de UAN. Organização administrativa, modalidades, características e necessidades de recursos materiais e humanos. Planejamento físico-funcional e layout. Funcionamento geral das UAN, como cardápios, sistematização de compras, controle de estoque e custos, produção e distribuição. Programa de Alimentação do Trabalhador direcionado para UAN. Princípios da educação ambiental no âmbito da preservação e conservação dos recursos naturais e a sustentabilidade (forma holística) na Unidade de Alimentação e Nutrição. Atividade extensionista envolvendo a comunidade externa.

NUTRL0027.8 - INTRODUÇÃO À PESQUISA EM NUTRIÇÃO

Ementa: Metodologia da pesquisa. Elaboração, delineamento e confecção de projetos de pesquisa e trabalhos científicos e suas formas de apresentação. Normatização técnica para elaboração e publicação científica. Qualificação de projeto de TCC.

NUTRL0028.5 - ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL

Ementa: Desenvolvimento de atividades práticas em instituições ligadas (ou vinculadas) à Saúde Coletiva/Saúde Pública, assim como em instituições que executam políticas educacionais e/ou sociais em que a alimentação e nutrição estejam incluídas e em centros de especialidades em saúde. Territorialização. Controle Social em nível local. Práticas de diagnóstico nutricional individual e coletivo, planejamento e intervenção. Atividade extensionista envolvendo a comunidade externa.

NUTRL0028.6 - ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Ementa: Desenvolvimento de atividades administrativas e técnicas na área de Alimentação Coletiva. Planejamento, organização, controle, avaliação e administração de Unidades de Alimentação e Nutrição. Educação alimentar e nutricional para a clientela e funcionários. Atividade extensionista envolvendo a comunidade externa.

NUTRL0028.4 - ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

Ementa: Desenvolvimento de atividades práticas de cuidado nutricional para indivíduos enfermos no âmbito hospitalar, em clínicas de especialidades ou em ambulatórios. Prescrições dietoterápicas destinadas a satisfazer as necessidades nutricionais dos pacientes. Atividade extensionista envolvendo a comunidade atendida em hospitais e ambulatórios, acompanhantes dos pacientes, equipe multiprofissional, funcionários envolvidos no serviço nutricional ou estudantes.

NUTRL0028.3 - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

Ementa: Execução do Trabalho de Conclusão de Curso. Elaboração de artigo ou de monografia. Defesa pública.

COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS

EDSAU0010 - LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS

Ementa: A aquisição da Língua Brasileira de Sinais, em processo interativo na educação da pessoa portadora de deficiência auditiva e como instrumental linguístico no processo de desenvolvimento psicossocial do portador de surdez. Aspectos linguísticos da LIBRAS.

EDSAU0011 - INFORMÁTICA APLICADA À SAÚDE

Ementa: A importância da informática na área de saúde. Aplicações no ensino, pesquisa, extensão/assistência e administração na saúde. Tecnologias de comunicação ligadas à informática. A compreensão dos sistemas de computação. Programas. Internet. Intranet.

EDSAU0012 - GERENCIAMENTO EM SAÚDE

Ementa: Princípios gerais de administração: paradigmas e modelos de gestão. Conceitos, métodos e tecnologias de planejamento e gestão em saúde - potencialidades, limitações e aplicações práticas em diferentes níveis da realidade de saúde e dos serviços. Atenção à saúde desenvolvida pelo SUS.

EDSAU0013 - INGLÊS INSTRUMENTAL

Ementa: Estratégias de leitura de textos autênticos escritos em Língua Inglesa, visando os níveis de compreensão geral, de pontos principais e detalhados e o estudo das estruturas básicas da língua alvo.

EDSAU0014 - ESPANHOL INSTRUMENTAL

Ementa: Estratégia de leitura para compreensão global de textos autênticos escritos em espanhol. Estruturas fundamentais da língua espanhola. Vocabulário.

NUTRL0030 - TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO I

Ementa: A definir pelo Colegiado do Curso.

NUTRL0031 - TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO II

Ementa: A definir pelo Colegiado do Curso.

NUTRL0032 - ALIMENTOS FUNCIONAIS

Ementa: A definir pelo Colegiado do Curso.

NUTRL0033 - VIGILÂNCIA SANITÁRIA

Ementa: A definir pelo Colegiado do Curso.

NUTRL0034 - NUTRIÇÃO ESPORTIVA

Ementa: A definir pelo Colegiado do Curso.

NUTRL0035 - NUTRIÇÃO AMBULATORIAL

Ementa: A definir pelo Colegiado do Curso.

NUTRL0036 - INTRODUÇÃO A GASTRONOMIA

Ementa: A definir pelo Colegiado do Curso.

NUTRL0037 - ANÁLISE SENSORIAL

Ementa: A definir pelo Colegiado do Curso.

NUTL0038 - NUTRIÇÃO COMPORTAMENTAL

Ementa: A definir pelo Colegiado do Curso.

NUTRL0039 - ALIMENTAÇÃO ORGÂNICA E SUSTENTABILIDADE

Ementa: A definir pelo Colegiado do Curso.

GRUPO DE OPTATIVAS DE EXTENSÃO

NUTRL0040 - AÇÃO COMPLEMENTAR DE EXTENSÃO (ACEX)

Ementa: A definir pelo Colegiado do Curso.

NUTRL0041 - AÇÃO COMPLEMENTAR DE EXTENSÃO (ACEX)

Ementa: A definir pelo Colegiado do Curso.

NUTRL0042 - ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Ementa: A definir pelo Colegiado do Curso.

NUTRL0043 - ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Ementa: A definir pelo Colegiado do Curso.

NUTRL0044- ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Ementa: A definir pelo Colegiado do Curso.

NUTRL0045 - ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Ementa: A definir pelo Colegiado do Curso.

NUTRL0046 - ATIVIDADES DE EXTENSÃO

Ementa: A definir pelo Colegiado do Curso.

NUTRL0022 - ATIVIDADE DE EXTENSÃO INTEGRADORA DE FORMAÇÃO I - SEMAC

Ementa: Programação específica elaborada por cada Departamento sob coordenação do Conselho de Centro.

NUTRL0047 - ATIVIDADE DE EXTENSÃO INTEGRADORA DE FORMAÇÃO II - SEMAC

Ementa: Programação específica elaborada por cada Departamento sob coordenação do Conselho de Centro.

NUTRL0048 - ATIVIDADE DE EXTENSÃO INTEGRADORA DE FORMAÇÃO III - SEMAC

Ementa: Programação específica elaborada por cada Departamento sob coordenação do Conselho de Centro.

NUTRL0023 - UFS-COMUNIDADE

Ementa: Atividades de extensão que permitam reconstruir metodologias de ensino de disciplinas tradicionais pela inclusão de um conjunto de mecanismos formativos de produção de conhecimento, vinculado à sociedade e às reais necessidades de cada campus, facilitando a articulação, integração e comunicação inter e intracampus, tendo como foco o diálogo com a sociedade.

NUTRL0025 - UFS-COMUNIDADE

Ementa: Atividades de extensão que permitam reconstruir metodologias de ensino de disciplinas tradicionais pela inclusão de um conjunto de mecanismos formativos de produção de conhecimento, vinculado à sociedade e às reais necessidades de cada campus, facilitando a articulação, integração e comunicação inter e intracampus, tendo como foco o diálogo com a sociedade.

ANEXO V

NORMAS DO ESTÁGIO CURRICULAR DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DO CAMPUS UNIVERSITÁRIO PROF. ANTÔNIO GARCIA FILHO

CAPÍTULO I

DA CARACTERIZAÇÃO E DOS OBJETIVOS DO ESTÁGIO

Art. 1º O estágio do Curso de Graduação em Nutrição, Bacharelado, da Universidade Federal de Sergipe é uma atividade acadêmica de orientação individual obrigatória para discentes regularmente matriculados no curso.

Parágrafo único. O estágio curricular se dá nas modalidades de Estágio Curricular Obrigatório e Estágio Não Obrigatório, de acordo com a Lei 11.788/2008, e as atividades discentes consideradas de estágio atendem os requisitos e procedimentos da Resolução nº 10/2018/CONPE.

Art. 2º O estágio curricular tem caráter pedagógico, devendo proporcionar ao discente a oportunidade de aplicação do instrumental teórico auferido nos diversos módulos que integram o Currículo Padrão do curso, além de:

- I. proporcionar ao discente a oportunidade de desenvolver atividades típicas da profissão de Nutricionista na realidade do campo de trabalho;
- II. contribuir para a formação de uma consciência crítica no discente em relação à sua aprendizagem nos aspectos profissional, social e cultural;
- III. proporcionar a integração de conhecimentos, contribuindo dessa forma para a aquisição de competências técnico-científicas importantes na sua atuação como profissional de nutrição;
- IV. permitir a revisão e atualização dos componentes curriculares e do curso, a partir da realidade encontrada nos campos de estágio, e,
- V. contribuir para a integração da universidade com a comunidade.

Art. 3º As atividades de estágio realizadas através dos programas de mobilidade acadêmica, nacional e internacional, serão validadas pela universidade de origem.

CAPÍTULO II

DOS PRÉ-REQUISITOS DO ESTÁGIO

Art. 4º O pré-requisito para estágio curricular obrigatório no curso de graduação em Nutrição é a integralização dos módulos que o antecedem e compõem cada uma das três grandes áreas de estágio curricular obrigatório do Projeto Pedagógico do Curso.

Art. 5º O estágio curricular não obrigatório poderá ser realizado por alunos regularmente matriculados no curso de Nutrição da UFS, em conformidade com legislação vigente, desde que contribua para a formação acadêmico-profissional do discente e não prejudique as suas atividades normais de integralização de seu currículo dentro dos prazos legais.

§1º O estágio curricular não obrigatório não substitui o estágio obrigatório.

§2º O estágio curricular não obrigatório poderá ser convertido em horas de atividades complementares, podendo ser integralizado no currículo pleno desde que o estágio proporcione

ao discente a oportunidade de aplicação do instrumental teórico auferido nas diversas disciplinas que integram o curso de Nutrição.

CAPÍTULO III

DA MATRÍCULA EM ESTÁGIO

Art. 6º A matrícula é o procedimento pelo qual o discente se vincula ao estágio curricular obrigatório.

Art. 7º A matrícula em estágio curricular obrigatório será efetuada no Sistema Integrado de Gestão Acadêmica, em consonância com o Calendário Acadêmico da UFS.

Art. 8º Caberá ao Colegiado do Curso divulgar antes da matrícula em estágio as informações referentes aos campos de estágio disponíveis e dos professores orientadores.

Art. 9º São condições para realizar o estágio curricular não obrigatório:

- I. cumprir o disposto no art. 4º;
- II. a existência de um instrumento jurídico, de direito público ou privado, entre a unidade concedente e a UFS, através da Central de Estágios, no qual estarão acordadas as condições para a realização do estágio;
- III. a garantia de seguro contra acidentes pessoais a favor do estagiário, emitido pela unidade concedente;
- IV. aprovação pela Comissão de Estágio e pela unidade concedente de um plano de trabalho do estágio entregue pelo estudante-estagiário;
- V. a existência de um termo de compromisso, no qual devem constar as condições de estágio, assinado pelo discente, pela unidade concedente e pela Universidade Federal de Sergipe;
- VI. acompanhamento, supervisão e avaliação das atividades do estagiário por um professor do curso designado pela Coordenação do Curso e cadastrado no SIGAA para esse fim e pelo supervisor técnico vinculado ao campo de estágio, e,
- VII. entrega pelo discente de relatórios semestrais sobre as atividades desenvolvidas no estágio ao docente supervisor, para apreciação pelo Colegiado do Curso e à Central de Estágios. Em casos de suspensão do estágio antes do prazo, apresentar relatório parcial das atividades.

Art. 10. O discente poderá optar por realizar o estágio curricular em um campo de estágio diferente daqueles oferecidos pela Comissão de Estágios do Curso, desde que seja aprovado pela mesma.

Parágrafo único. O discente que demonstrar interesse em realizar estágio em local diferente daquele oferecido pela Comissão de Estágio deverá informar à referida Comissão em um período mínimo de trinta dias antes da matrícula. Caso isso não seja realizado a Comissão não garante a formalização do vínculo em tempo hábil podendo assim não ser possível a realização do estágio.

CAPÍTULO IV

DA DURAÇÃO DO ESTÁGIO CURRICULAR

Art. 11. Os estágios deverão atender à carga horária e ao programa previsto no currículo pedagógico do curso.

Art. 12. O curso de graduação em Nutrição atribui às atividades de estágio curricular obrigatório a carga horária de 720 (setecentos e vinte) horas, dividido em três estágios de 240h.

§1º A carga horária diária será de 06 (seis) horas, conforme a legislação vigente (Lei do Estágio nº 11.788/08).

§2º Os estágios curriculares obrigatórios têm carga horária de 20,6% da carga horária total do curso, o que atende a determinação das Diretrizes Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição.

§3º As atividades supervisionadas serão desenvolvidas nos módulos: Estágio Supervisionado em Gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição, Estágio Supervisionado em Nutrição Social e Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica.

CAPÍTULO V

DOS CAMPOS E SETORES DE ESTÁGIO

Art. 13. Constituem-se campo de estágio curricular as instituições públicas ou privadas ligadas à área de atividade profissional de Nutrição e que atendam aos objetivos do Art. 2º, desta Resolução e art. 4º da Lei 11.788/2008.

Art. 14. Cada campo de estágio determinará o quantitativo de estagiários que irão receber por preceptor e por turno de estágio.

Art. 15. Devem ser consideradas as seguintes condições para a definição dos campos de estágio curricular:

- I. a possibilidade de aplicação, no todo ou em parte, dos métodos e técnicas da área de formação profissional de Nutrição;
- II. possuir profissionais graduados vinculados às áreas afins de estágio para supervisão e avaliação dos estagiários;
- III. a existência de infraestrutura material que possibilite a adequada realização do estágio;
- IV. a possibilidade de supervisão acadêmica e avaliação do estágio pela UFS, e,
- V. assinatura do termo de estágio entre a Universidade Federal de Sergipe e a unidade concedente do estágio e estagiário, no qual serão acordadas todas as condições para a sua realização.

Art. 16. Para a realização do Estágio Curricular ou Não Curricular em Instituição fora do Estado de Sergipe será obrigatório, além de cumprir todas as condições exigidas nos Art. 3º, 4º, 8º e 9º citados acima, o aceite do professor orientador.

CAPÍTULO VI

DO PLANO DE ATIVIDADES DE ESTÁGIO

Art. 17. Para o desenvolvimento dos estágios deverão ser observados os planos de atividades de cada área.

Art. 18. O cronograma de estágio será elaborado pela Comissão de Estágios baseado no calendário acadêmico.

CAPÍTULO VII

DA ESTRUTURA ADMINISTRATIVA

Art. 19. As atividades do Estágio Curricular serão coordenadas pela Comissão de Estágios do Curso, designada pelo Presidente do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição, e composta pelos seguintes membros:

- I. um membro docente do Colegiado do Curso;
- II. professores orientadores representando cada uma das áreas de estágio, até o máximo de cinco, eleitos pelo Conselho Departamental, e,
- III. um representante discente eleito pelo Centro Acadêmico.

§1º A Comissão de Estágios será renovada a cada dois anos.

§2º A Comissão de Estágios do Curso de Nutrição, se achar necessário, deverá eleger um coordenador dentre os seus membros docentes.

Art. 20. Compete à Comissão de Estágios:

- I. zelar pelo cumprimento desta Resolução e das normas específicas de estágio do curso;
- II. definir normas de estágio do curso, a serem aprovadas pelo respectivo Colegiado;
- III. divulgar a relação dos professores orientadores com as respectivas áreas de atuação e opções de campo de estágio, antes do período da matrícula;
- IV. encaminhar à Central de Estágios da UFS o Termo de Compromisso de estágio curricular obrigatório preenchido e assinado pela unidade concedente, pelo professor orientador e pelo estagiário;
- V. encaminhar à Central de Estágios da UFS a demanda semestral de vagas de estágio obrigatório e a disponibilidade de professores orientadores;
- VI. informar à Central de Estágios da UFS a relação de professores orientadores e dos seus respectivos estagiários;
- VII. elaborar em conjunto com as unidades concedentes programas de atividades profissionais a serem desenvolvidas durante o estágio;
- VIII. promover atividades de integração entre os segmentos envolvidos com os estágios;
- IX. avaliar, com o Colegiado do Curso, os resultados dos programas de estágio curricular e propor alterações, quando for o caso;
- X. realizar treinamento e/ou orientação dos estagiários para a sua inserção no campo de estágio;
- XI. promover reuniões com os estagiários do curso, de modo a integrar as experiências vivenciadas nos campos de estágio;
- XII. promover a apresentação de relatórios finais e ou monografias relativos ao estágio, quando disposto na norma do curso;
- XIII. promover com o Colegiado do Curso ações que visem a atualização dos currículos a partir das experiências nos campos de estágio;
- XIV. propor ao Colegiado do Curso modelos de Planos e de Relatório Final de estágio curricular obrigatório e modelo de Relatório Semestral de estágio curricular não obrigatório;
- XV. analisar os Planos de Estágio curricular não obrigatório, num prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, a partir de seu recebimento encaminhando-os ao Colegiado do Curso e à Central de Estágios da UFS;
- XVI. proceder à captação de vagas em potenciais campos de estágio, podendo utilizar-se da

- intermediação de agentes de integração empresa-escola;
- XVII. avaliar os relatórios de estágio curricular não obrigatório, apresentados pelo estagiário, e,
- XVIII. encaminhar para a Central de Estágios lista com nomes, endereços e responsáveis de novas instituições visando ampliar campos de estágio.

Art. 21. Compete ao Coordenador de cada área de estágio:

- I. zelar pelo cumprimento das normas e resoluções relativas ao estágio curricular;
- II. elaborar e divulgar junto aos discentes e professores a política de estágio curricular do curso;
- III. elaborar, em conjunto com as instituições que oferecem campo de estágio, programas de atividades profissionais para serem desenvolvidas;
- IV. coordenar e controlar as atividades decorrentes do estágio curricular de comum acordo com os professores orientadores e supervisores técnicos;
- V. ser responsável pelo diário de classe gerado pelo componente Curricular de Estágio Obrigatório, exceto quando existir professor de estágio na docência ou Supervisor Pedagógico para a atividade.
- VI. indicar campos de estágio à Central de Estágios para estabelecer convênios ou parcerias;
- VII. divulgar as ofertas de estágio e encaminhar os interessados às instituições concedentes;
- VIII. interagir com os professores orientadores e supervisores técnicos visando ao acompanhamento e ao aperfeiçoamento do processo;
- IX. encaminhar ao Departamento de Administração Acadêmica (DAA) a documentação atestando a realização do estágio curricular, quando preciso;
- X. definir, em comum acordo com a Comissão de Estágio obrigatório a avaliação de cada atividade dos discentes do curso;
- XI. organizar e manter atualizado o cadastro de possíveis campos de estágio.
- XII. avaliar e aprovar quando pertinente os aditamentos ao Termo de Compromisso de estágio inicial no SIGAA;
- XIII. prestar informações à Comissão de Estágio do Centro em relação a assuntos referentes ao curso de Nutrição, e,
- XIV. além destas obrigações, cabe também ao coordenador o cumprimento dos incisos VI, X, XII e XVIII do artigo 19.

CAPÍTULO VIII

DA SUPERVISÃO DO ESTÁGIO

Art. 22. A supervisão e orientação do estágio são definidas como sendo o acompanhamento e a avaliação do estagiário e das atividades por ele desenvolvidas no campo do estágio.

§1º A supervisão técnica consiste no acompanhamento das atividades no campo de estágio, exercida por profissional técnico responsável pela área do estágio na instituição conveniada, designado como supervisor técnico.

§2º A orientação acadêmica (supervisão acadêmica) consiste no acompanhamento das atividades de estágio por professor da Universidade Federal de Sergipe, vinculado às atividades profissionalizantes do curso de graduação em Nutrição, designado como professor orientador.

Art. 23. São atribuições do orientador pedagógico:

- I. orientar o estagiário na elaboração do plano de trabalho a ser desenvolvido no campo de estágio obrigatório;
- II. contribuir para o desenvolvimento, do estagiário, de uma postura ética em relação a prática profissional;
- III. discutir as diretrizes do plano de estágio com o supervisor técnico;
- IV. aprovar e validar no SIGAA o plano de estágio curricular obrigatório dos estagiários sob sua responsabilidade;
- V. acompanhar o cumprimento do plano de estágio;
- VI. acompanhar a frequência do estagiário através dos procedimentos definidos nas normas específicas de estágio do curso;
- VII. manter contato regular com o campo de estágio na forma prevista nas normas específicas de cada curso;
- VIII. orientar o aluno na elaboração do relatório final e ou monografia de estágio;
- IX. responsabilizar-se pela avaliação final do estagiário, encaminhando os resultados ao Colegiado do Curso;
- X. encaminhar os relatórios e/ou monografias elaboradas pelos estagiários para arquivamento pela Comissão de Estágio do curso;
- XI. verificar a existência de vagas, antes de encaminhar os acadêmicos para o estágio;
- XII. avaliar e preencher no SIGAA o relatório de estágio semestral e final do estagiário em modalidade não obrigatório, e,
- XIII. homologar as solicitações de cancelamento do estágio obrigatório no SIGAA.

Art. 24. São atribuições do Supervisor Técnico:

- I. acompanhar a frequência do estagiário;
- II. orientar, discutir, acompanhar e avaliar o estagiário em relação às atividades desenvolvidas, por meio de uma relação dialógica com o orientador Pedagógico e/ou Coordenador de Estágio do Curso;
- III. assistir e/ou treinar o estagiário no uso das técnicas necessárias ao desempenho de suas funções no campo de estágio;
- IV. responsabilizar-se pela checagem da frequência do estagiário;
- V. preencher no SIGAA o relatório de estágio semestral e final do estagiário em modalidade não obrigatório, e,
- VI. emitir no final do estágio um relatório ou parecer sobre o desempenho do aluno, quando houver exigência do curso.

Art. 25. A orientação do estágio exercida por docente da formação profissional do curso de graduação em Nutrição é considerada atividade de ensino, devendo constar dos planos do curso e compor a carga horária dos professores, de acordo com os critérios definidos pelo Colegiado do Curso e Regulamentação da UFS.

Art. 26. No cálculo da carga horária docente de orientação de estágio serão computadas as atividades didáticas.

§1º São consideradas atividades didáticas:

- I. reuniões com os estagiários e professores coordenadores da área do estágio;
- II. orientação aos estagiários individualmente ou em grupo;
- III. avaliação e discussão do(s) relatório(s) e/ou atividade(s), e,

IV. reuniões com supervisores técnicos.

§2º As reuniões da comissão de estágio serão realizadas da maneira que houver a necessidade para tratar de atribuições que competem à comissão.

§3º A carga horária dos professores orientadores será de 01 (uma) hora semanal por discente, até o máximo de 05 (cinco) discentes, devendo ser distribuídas para as atividades de visita ao local de estágio, orientação individual e/ou em grupo, reuniões gerais de estágio ou com o supervisor técnico e orientação ao(s) discente(s).

§4º As reuniões gerais ocorrerão no final do ano letivo que antecede o estágio e nos intervalos entre os blocos de cada área de estágio.

§5º As reuniões com os discentes ocorrerão no mínimo por duas vezes durante o período de estágio e quando o coordenador da área achar necessário, para ajustes ou orientações.

CAPÍTULO IX

DAS ATRIBUIÇÕES DO ESTAGIÁRIO

Art. 27. Estagiário é aqui entendido como o discente regularmente matriculado no curso de graduação em Nutrição e, que esteja matriculado em estágio curricular obrigatório ou frequentando estágio não obrigatório.

Art. 28. Compete ao Estagiário:

- I. assinar o Termo de Compromisso com a Universidade Federal de Sergipe e com a unidade concedente do estágio
- II. levar a carta de apresentação para ser assinada pelo coordenador do Curso ou seu representante legal para ser apresentada na unidade concedente no primeiro dia de estágio;
- III. participar da elaboração do plano de estágio curricular, sob o acompanhamento do professor orientador e do supervisor técnico;
- IV. desenvolver as atividades previstas no plano de atividades dentro do prazo previsto no cronograma de estágio curricular obrigatório e não obrigatório;
- V. cumprir as normas disciplinares no campo de estágio e manter sigilo com relação às informações as quais tiver acesso;
- VI. cumprir a jornada de atividade de estágio definida em comum acordo entre a instituição de ensino, a parte concedente e o aluno estagiário ou seu representante legal;
- VII. participar, quando solicitado, das reuniões promovidas pelo professor orientador e/ou supervisor técnico e/ou pela Comissão de Estágio do Curso de Nutrição;
- VIII. submeter-se aos processos de avaliação e preencher formulário de auto avaliação;
- IX. elaborar e/ou preencher no SIGAA o relatório parcial e final e encaminhá-lo ao supervisor técnico para a avaliação do estágio obrigatório e não obrigatório;
- X. apresentar relatórios de estágio curricular, seguindo o modelo definido pela Comissão de Estágio do Curso de Nutrição ou coordenador de área de estágio, e,
- XI. executar demais atribuições e responsabilidades conferidas pela coordenação de estágio e/ou pelo professor orientador.

CAPÍTULO X

DA AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO

Art. 29. A avaliação será realizada utilizando-se critérios conforme os incisos 3º, 4º, 5º, 6º, 7º e 8º do art. 27 e os instrumentos de avaliação de acordo com normas específicas de cada área de estágio presentes nos respectivos manuais.

Art. 30. Serão utilizados como instrumento de avaliação e seus respectivos pesos:

- I. Ficha de Avaliação do Supervisor Técnico (peso 3,0);
- II. Relatório Final de Estágio Curricular Obrigatório (peso 3,5);
- III. Ficha de Autoavaliação (peso 0,5), e,
- IV. Ficha de Avaliação do Professor Orientador (peso 3,0).

Art. 31. O estagiário será avaliado após cumprir a carga horária prevista para o estágio curricular correspondente.

Art. 32. A avaliação do estagiário será realizada pelo supervisor técnico, pelo supervisor acadêmico, além da autoavaliação e avaliação pelo professor coordenador de área de estágio.

Art. 33. A avaliação se fundamentará na observação das atitudes/habilidades do discente e no relatório final, em cada área do estágio.

§1º Na avaliação da atitude serão considerados os seguintes aspectos:

- I. assiduidade;
- II. pontualidade;
- III. interesse;
- IV. participação;
- V. relacionamento (com os supervisores, colegas, funcionários e clientela), e,
- VI. postura profissional (comportamento ético).

§2º Na avaliação da habilidade considerar-se-ão:

- I. emprego de técnicas corretas, e,
- II. capacidade de análise e avaliação dessas técnicas.

§3º A avaliação do relatório final ficará a critério dos professores coordenadores de cada área de estágio.

§4º O relatório poderá incluir atividades correlatas não contempladas nos programas das respectivas áreas.

Art. 34. A aprovação do discente no Estágio atenderá as exigências das Normas de Sistema Acadêmico em vigor.

§1º Ao final do Estágio será atribuída ao estagiário, uma nota de 0 a 10.

§2º A aprovação do estagiário estará condicionada ao cumprimento da carga horária do estágio e média final igual ou superior a 05 (cinco).

CAPÍTULO XI

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 35. Estão sujeitos a essas normas todos os discentes e professores do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Sergipe.

Art. 36. Os estágios são anuais e as respectivas matrículas estabelecidas pelo calendário UFS, no início do ano letivo.

Art. 37. O aluno que tiver seu pedido de trancamento de um ou mais módulos aprovados pelo Colegiado do Curso, só poderá realizá-lo no ano subsequente.

Art. 38. O não comparecimento ao campo de estágio, sem comunicação prévia à instituição e ao docente responsável pelo estágio, caracterizará abandono de estágio e o mesmo será cancelado integralmente.

Art. 39. Se o aluno transgredir as normas e regulamentos da Instituição concedente do estágio ou da UFS e/ou tiver o estágio cancelado por causa disso, será automaticamente reprovado, e só poderá realizá-lo no ciclo seguinte.

Art. 40. O aluno não poderá mudar de horário no estágio sem a autorização prévia da Instituição e do docente responsável pelo estágio (Supervisor técnico, Supervisor acadêmico e/ou Coordenador de estágio).

Art. 41. O aluno terá direito a 25% de faltas, incluindo as reuniões de estágio, o que corresponde a 60 horas.

Parágrafo único. O atestado apenas justifica as faltas, não as abona.

Art. 42. No caso do aluno (a) optar pela renúncia do local de estágio, este deverá encaminhar por escrito o pedido de renúncia do local. Neste caso, a mudança de local só ocorrerá mediante aprovação do Colegiado do Curso de Nutrição, subsidiada por parecer, transcorridas no máximo 60 (sessenta horas) horas do início do estágio e só poderá realizar o estágio no ciclo seguinte.

Art. 43. É vedada a troca de campo e/ou período de estágio pelos alunos após o envio da relação de estagiários às Instituições Concedentes.

Art. 44. Poderá ocorrer a troca de campo e/ou período de estágio pela Comissão de Estágio se a Instituição concedente alegar redução do quadro de supervisores e/ou em casos onde sejam identificados alguma conduta irregular do supervisor ou local de estágio.

Art. 45. Nos casos em que o aluno não obtiver a nota mínima para a sua aprovação, após a consideração da avaliação da Instituição concedente e do professor supervisor, ele só poderá realizar o estágio no ciclo seguinte.

Art. 46. Os trabalhos realizados a pedido das instituições incluindo material didático, audiovisual ou de qualquer outra natureza, durante a realização do estágio, passam a pertencer à Instituição concedente. A reprodução ou a utilização desse material atenderá às normas e critérios da própria instituição.

Art. 47. A realização de estágio obrigatório não pressupõe a emissão de certificado, visto que o mesmo faz parte do currículo obrigatório.

Art. 48. O Estágio Supervisionado em uma das áreas de atuação será considerado concluído, após o recebimento do documento que comprove a carga horária total estabelecida nas instituições concedentes e a aprovação, conforme visa a avaliação do estágio.

Art. 49. É vedado ao aluno a cópia de qualquer material, impresso ou eletrônico, das Instituições concedentes sem a prévia autorização.

Art. 50. É vedado ao estudante de Nutrição acumpliciar-se por qualquer forma, com os que exercem ilegalmente a Nutrição.

Art. 51. Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

RESOLUÇÃO Nº 35/2019/CONEPE

ANEXO VI

NORMAS DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DO CAMPUS UNIVERSITÁRIO PROF. ANTÔNIO GARCIA FILHO

Art. 1º A obtenção do Diploma de Bacharel em Nutrição fica condicionada à integralização de 45 (quarenta e cinco) horas em Atividades Complementares, de caráter obrigatório.

Parágrafo único. Além da carga horária em atividades complementares de caráter obrigatório, o aluno poderá integralizar a carga horária excedente até o máximo de 30 (trinta) horas como atividades complementares de caráter optativo, obedecendo aos mesmos critérios de análise utilizados para as obrigatórias.

Art. 2º Denominar-se-ão atividades complementares aquelas extracurriculares realizadas no âmbito da universidade ou fora dela, relacionadas a programas de estudos ou projetos de ensino, pesquisa e extensão; assim como cursos, seminários, encontros, congressos, conferências, palestras e outros, reconhecidos pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

Art. 3º Somente será considerada a participação do aluno nas atividades complementares realizadas a partir de sua matrícula no Curso de Graduação em Nutrição.

Art. 4º A classificação de atividades extracurriculares como complementares ao currículo objetiva:

- I. reconhecer o papel das atividades realizadas fora dos limites das salas de aulas na formação acadêmica dos alunos;
- II. motivar o envolvimento dos alunos no mundo acadêmico e do trabalho;
- III. aproximar o universitário da realidade social e profissional, e,
- IV. promover a integração entre a universidade e a comunidade, por meio da participação do universitário em atividades que visem à formação profissional e a cidadania.

Art. 5º O Colegiado do Curso reconhece como atividades complementares ao currículo as seguintes categorias:

- I. Atividades de Ensino;
- II. Atividades de Pesquisa;
- III. Atividades de Extensão.

Art. 6º Quadro de pontuação para Atividades Complementares está definido na tabela abaixo:

DIMENSÃO I - ENSINO			
Atividade	CH por Atividade	Máximo Atribuído	Documento comprobatório
Programa de apoio pedagógico/aulas de Nivelamento	15h a cada 15h	30h	Certificado constando carga horária
Cursos e/ou Oficinas não caracterizados como extensão (ensino de línguas, informática, aperfeiçoamento profissional, outros).	15h a cada 15h	30h	Certificado constando carga horária

Curso de Ensino à Distância	15h a cada 15h	30h	Certificado constando carga horária
Estágios extracurriculares, com carga horária mínima de 8h semanais, sob supervisão em instituições regulamentadas na Central de Estágios da UFS e aprovada pelo Colegiado do Curso.	15h por Semestre	30h	Certificado constando carga horária
DIMENSÃO II - PESQUISA			
Autoria/Coautoria de artigo científico publicado em periódico indexado.	30h por publicação	60h	Cópia da publicação
Autoria/Coautoria de trabalho completo ou resumo (pôster/painel) científico publicado em anais de eventos científicos.	15h por publicação	30h	Certificado ou Declaração
Apresentação de trabalho oral ou pôster em eventos científicos como congressos, simpósios, workshops ou similar, nacional ou internacional.	15h por apresentação	30h	Certificado ou Declaração
Participação na publicação de capítulos de livros	30 h por capítulo	60h	Cópia da publicação
DIMENSÃO II - EXTENSÃO			
Participação em projetos de extensão (com ou sem bolsa de extensão) ou projetos de iniciação científica cadastrados no sistema SIGAA como Projeto - PROEX/UFS.	15h por projeto	30h	Certificado ou Declaração constando carga horária
Participação como ouvinte em eventos científicos como congressos, simpósios, workshops, ou similar.	15h a cada 45h de ouvinte/participação	135h	Certificado ou Declaração constando carga horária
Participação na organização de eventos culturais	15h por 15h	15h	Certificado ou Declaração constando e carga horária
Participação em atividades de ligas acadêmicas aprovadas pelo respectivo colegiado.	15h por semestre	30h	Certificado ou Declaração constando a carga horária
Organização de atividades científicas e eventos institucionais.	15h por evento	30h	Certificado ou Declaração constando a carga horária
Representação estudantil em órgãos institucionais (Colegiado, Conselho ou Centro Acadêmico do Curso)	15h por semestre	30h	Certificado ou Declaração
Participação em atividades comunitárias promovidas pela UFS ou por sua Pró-Reitoria de Extensão.	15h a cada 15h	15h	Certificado ou Declaração constando a carga horária

Art. 7º O Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição reconhecerá outras atividades como complementares ao currículo, desde que previamente aprovadas pelo Colegiado do Curso.

Parágrafo único. A apreciação destas outras atividades deverá ser solicitada mediante requerimento do aluno encaminhado ao Colegiado do Curso, juntamente com a entrega da documentação nos prazos estabelecidos em edital.

Art. 8º Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição do Campus Universitário prof. Antônio Garcia Filho.

RESOLUÇÃO Nº 35/2019/CONEPE

ANEXO VII

NORMAS DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) DA GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DO CAMPUS UNIVERSITÁRIO PROF. ANTÔNIO GARCIA FILHO

Art. 1º Para a conclusão do curso de Graduação em Nutrição o discente deverá elaborar um Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), de caráter individual e sob orientação docente.

Parágrafo único. O TCC é atividade curricular obrigatória para os discentes regularmente matriculados.

CAPÍTULO I

DOS OBJETIVOS

Art. 2º O TCC visa à avaliação do aproveitamento dos conhecimentos adquiridos durante o curso, sendo sua apresentação e aprovação avaliada por comissão julgadora, requisitos mandatórios para conclusão do curso.

Art. 3º O TCC tem por fim propiciar ao discente:

- I. a inserção do acadêmico do Curso de Nutrição no campo da Pesquisa Científica e Educacional;
- II. o aprofundamento do conhecimento em tema preferencialmente de sua predileção;
- III. aprofundar a pesquisa científica acerca de inovações do mundo profissional;
- IV. aprofundar o estudo de problemas regionais, buscando apontar possíveis propostas de solução, com o objetivo de integrar universidade e sociedade;
- V. a oportunidade de demonstrar o grau de conhecimentos adquiridos, e de habilidade na expressão oral e escrita;
- VI. o desenvolvimento do comportamento autônomo em relação à compilação e à produção do conhecimento;
- VII. o desenvolvimento da capacidade de interpretação e crítica de temas vinculados à Nutrição, e,
- VIII. a oportunidade de divulgação do trabalho de pesquisa realizado, por meio de apresentação do TCC.

Art. 4º O Curso de Graduação em Nutrição prevê para a conclusão do curso a elaboração de monografia ou de artigo científico.

CAPÍTULO II

DAS FASES DO TCC

Art. 5º O discente deverá elaborar o seu projeto de trabalho, com auxílio de um orientador atuante na área do tema escolhido. Esta fase estará contemplada na atividade de ensino Introdução à Pesquisa em Nutrição, constante da matriz curricular do curso.

Art. 6º No Ciclo III, o discente deverá inscrever seu projeto de conclusão de curso perante os professores da atividade Introdução à Pesquisa em Nutrição e, se necessário, no comitê de ética da UFS, para oficializar a aprovação. Aprovado o projeto, o discente deverá iniciar a coleta dos dados a serem utilizados na elaboração do trabalho.

Art. 7º No Ciclo IV, o discente deverá elaborar, redigir, apresentar e defender a monografia ou artigo científico, fase contemplada no componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), constante da matriz curricular.

CAPÍTULO III

DA COORDENAÇÃO DO TCC

Art. 8º A Coordenação de TCC, realizada pelo docente vinculado ao componente curricular, é responsável pela organização e supervisão das atividades de TCC, o qual será substituído nos seus impedimentos pelo presidente do Colegiado de Curso.

Parágrafo único. O professor coordenador dos módulos Introdução à Pesquisa em Nutrição e Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) será definido dentre os professores do Curso de Nutrição, aprovado pelo Colegiado do Curso e nomeado pelo coordenador do Departamento de Nutrição.

Art. 9º Compete ao Coordenador de TCC:

- I. organizar e coordenar o módulo;
- II. elaborar e divulgar o calendário das atividades relativas ao TCC, no início do ano letivo;
- III. publicar a lista de convocação dos discentes para inscrição no regime de orientação;
- IV. disponibilizar os formulários de inscrição e de controle da evolução do processo de orientação do TCC;
- V. encaminhar ao coordenador do curso, a cada ano letivo, a relação dos projetos aprovados e respectivos professores orientadores;
- VI. manter controle e registros das atividades de TCC, sob sua coordenação;
- VII. coordenar o processo de constituição das bancas examinadoras em conjunto com os professores orientadores;
- VIII. divulgar, com antecedência a lista contendo a composição das bancas, bem como, o local e horário para a defesa do trabalho do discente;
- IX. receber a versão final do TCC para encaminhamento ao acervo da biblioteca;
- X. responsabilizar-se pela publicação anual dos resumos de TCC aprovados, nos anais da biblioteca da UFS;
- XI. dirimir quaisquer dúvidas do corpo discente, docente ou órgão superior no que se referir ao TCC do curso de nutrição, e,
- XII. zelar pelo cumprimento da presente norma.

CAPÍTULO IV

DOS PROFESSORES ORIENTADORES

Art. 10. Poderá candidatar-se à orientação de TCC, qualquer docente com experiência em áreas afins, com titulação mínima de especialista e pertencente ao quadro de professores da Universidade Federal de Sergipe. A presença do coorientador, especialista na área de interesse do discente e que não seja do domínio do professor orientador, neste caso, poderá ser docente e/ou pesquisadores de outras instituições.

Art. 11. Cada professor poderá orientar, no máximo, cinco trabalhos por ano letivo, podendo a Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição alterar este número, a qualquer tempo, para atender às necessidades e padrões de qualidade do curso.

§1º A carga horária atribuída ao professor orientador será de 01 (uma) hora semanal por discente.

§2º Caberá ao coordenador de TCC comunicar à Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição a necessidade de alteração do número de vaga por professor orientador.

§3º É facultado ao professor orientador interromper a orientação, devendo justificar ao Coordenador de TCC, por escrito, o motivo da recusa.

§4º Caso o discente não encontre nenhum professor que se disponha a assumir sua orientação, caberá ao Coordenador de TCC a indicação do professor.

Art. 12. É dever do professor orientador:

- I. colaborar com o discente na escolha e definição do tema do TCC;
- II. responsabilizar-se por auxiliar na elaboração do projeto;
- III. orientar o discente na escolha da bibliografia;
- IV. opinar sobre a viabilidade do plano do TCC e acompanhar sua execução;
- V. estabelecer os procedimentos e o cronograma de trabalho em conjunto com o orientando;
- VI. atender seus orientandos, em local e horário predeterminados;
- VII. informar o orientando sobre as normas, procedimentos e critérios de avaliação;
- VIII. presidir a banca examinadora do trabalho por ele orientado;
- IX. participar das defesas para as quais for designado; assinar, juntamente com os demais membros das bancas examinadoras, as atas das sessões de defesa, e,
- X. cumprir e fazer cumprir esta resolução.

Parágrafo único. O exercício da orientação não isenta o discente da integral responsabilidade pela realização do trabalho de conclusão de curso.

Art. 13. O desligamento do professor do encargo de orientador poderá ocorrer por iniciativa própria, mediante requerimento ao coordenador de TCC, ou por determinação deste. Em ambos os casos, deverá ser consultado o Coordenador do Curso de Nutrição e respeitado o tempo hábil para a nomeação de novo orientador, de acordo com o disposto nesta resolução.

CAPÍTULO V

DOS DISCENTES EM FASE DE ORIENTAÇÃO

Art. 14. É dever do discente sob orientação:

- I. cumprir as normas contidas nesta resolução;
- II. comparecer às reuniões convocadas pelo orientador ou coordenador de TCC;
- III. frequentar as atividades programadas de orientação com o professor, para efeito de discussão e aprimoramento de seu trabalho, devendo justificar eventuais faltas;
- IV. cumprir o calendário de atividades;
- V. responsabilizar-se pelo uso de direitos autorais resguardados por lei a favor de terceiros quando das citações, cópias ou transcrições de trechos de outrem;
- VI. comparecer em dia, hora e local determinados, para apresentar e defender o TCC perante a banca examinadora, e,
- VII. informar por escrito ao coordenador do TCC, qualquer irregularidade decorrente do não

cumprimento de condições estabelecidas neste regulamento.

Art. 15. A alteração do tema do TCC deverá ser comunicada e justificada por escrito à coordenação do TCC, em acordo com o orientador. A Coordenação do TCC, juntamente, com o Colegiado de Curso avaliará a pertinência da solicitação, emitindo parecer.

CAPÍTULO VI

DA INSCRIÇÃO NO REGIME DE ORIENTAÇÃO

Art. 16. É assegurado o regime de orientação a todos os discentes matriculados em Introdução à Pesquisa em Nutrição e Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

Parágrafo único. No início do módulo Introdução à Pesquisa em Nutrição ministrado no Ciclo III do curso, o discente deverá registrar em formulário específico o tema escolhido e o professor orientador.

CAPÍTULO VII

DO PERÍODO DE INSCRIÇÃO

Art. 17. No início do Ciclo III do curso será disponibilizado para os discentes:

- I. formulário de inscrição;
- II. cópia do regulamento do TCC, e,
- III. manual de TCC.

CAPÍTULO VIII

DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DO TCC

Art. 18. O TCC constará de parte escrita e apresentação oral, respeitando os padrões estabelecidos pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

Art. 19. O trabalho na forma escrita deverá ser encaminhado à Coordenação do TCC, juntamente com carta de anuência do professor orientador.

CAPÍTULO IX

Art. 20. Será considerado apto à defesa o discente que tenha cumprido o mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) de frequência nas reuniões de orientação e que tenha encaminhado o formulário de composição da banca de defesa pública do TCC assinado pelo orientador, ao Coordenador de TCC.

Art. 21. O julgamento do TCC ocorrerá em sessão pública, na qual, o candidato exporá aos examinadores o conteúdo do trabalho.

Parágrafo único. A defesa pública do TCC será realizada em data previamente divulgada pela Coordenação de TCC e, consistirá de exposição, durante a qual o candidato fará

uma síntese de seu trabalho, seguido de arguição individual pelos membros da Comissão Julgadora. Caberá ao orientador fazer ou não arguição ao candidato.

CAPÍTULO X

DA COMISSÃO JULGADORA

Art. 22. O TCC será avaliado por uma comissão julgadora presidida pelo orientador e dois profissionais de áreas de competências correlatas ao objeto do trabalho, escolhidos em comum acordo entre discente e orientador e homologada pelo Colegiado do Curso. Neste ato também será nomeado um professor na qualidade de suplente, que assumirá em caso de impedimento de membro titular.

§1º Os membros titulares e suplentes da comissão deverão possuir, no mínimo, o título de especialista ou ter experiência comprovada na área do TCC.

§2º Poderá ser dispensada da exigência do parágrafo anterior, a critério do Colegiado de Curso, no caso do membro que possuir reconhecida experiência e atividade científica relevante na área.

§3º No caso de coorientação, o mesmo não fará parte da comissão julgadora.

§4º Na falta ou impedimento do orientador, a comissão julgadora poderá ser presidida pelo coorientador. Em casos de ausência ou impedimento do coorientador, o Colegiado de Curso designará um substituto para presidir a comissão.

Art. 23. A comissão julgadora receberá da coordenação do TCC, no prazo mínimo de quinze dias de antecedência, o trabalho na forma escrita, juntamente com o "formulário de avaliação" e "carta de convocação" com data e hora da defesa do trabalho.

Art. 24. Cada examinador poderá arguir o candidato em tempo máximo de 15 (quinze) minutos.

Art. 25. Cada membro da comissão julgadora expressará sua apreciação do TCC, sendo classificado com notas de 0 (zero) a 10 (dez).

§1º Terminado o julgamento, a comissão julgadora preencherá um formulário padrão com o conceito final do módulo.

§2º Os procedimentos para registro e demais providências relacionadas ao julgamento serão conduzidas com base nas normas da UFS.

CAPÍTULO XI

DOS PRAZOS

Art. 26. O orientador poderá requerer dispensa da função de orientador, no prazo máximo de dois meses, após o início do ano letivo do componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), por meio de requerimento justificado, dirigido ao Coordenador do TCC o qual deverá, inicialmente, ouvir o orientador e encaminhar para deliberação no Colegiado de Curso.

Art. 27. O discente poderá solicitar, no prazo máximo de dois meses, após o início do ano letivo do componente curricular Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), mudança de orientador

por meio de requerimento justificado, dirigido ao Coordenador do TCC, o qual deverá ouvir o discente envolvido e encaminhar para deliberação no Colegiado do Curso.

Art. 28. Após a defesa, o discente deverá entregar 01 (uma) cópia eletrônica e 02 (duas) cópias impressas do TCC, com as devidas correções sugeridas pela Comissão Julgadora até cinco dias úteis após a defesa, sendo uma cópia impressa para o arquivo do Colegiado do Curso e as outras, impressa e eletrônica, entregues para o acervo da Biblioteca Central da UFS.

Art. 29. O TCC, com as correções sugeridas pela comissão julgadora, deverá ser entregue em data estipulada pelo Coordenador de TCC.

§1º O orientador deverá encaminhar o material recebido ao Coordenador de TCC, mediante carta de anuência.

§2º O não cumprimento do prazo implicará na reprovação do discente.

CAPÍTULO XII

DA AVALIAÇÃO DO TCC

Art. 30. A nota final do trabalho será composta obrigatoriamente pelo somatório das notas da versão escrita e da defesa, atribuída por cada avaliador da Comissão Julgadora: a parte escrita valerá de 0 (zero) a 6 (seis) pontos e a avaliação oral de 0(zero) a 4(quatro) pontos.

§1º Trabalho aceito em periódico indexado poderá garantir até 100% da nota referente à parte escrita, mediante cópia do parecer de aceite e avaliação do Colegiado de Curso.

§2º O trabalho aceito será avaliado pelo Colegiado do Curso, com base nos critérios do *Qualis* da CAPES e grau de participação do discente.

Art. 31. Para avaliação do TCC será considerado o desempenho do discente no trabalho escrito e na defesa oral, que são componentes obrigatórios para a nota final.

§1º O trabalho escrito será avaliado levando-se em consideração:

- I. obediência à forma de apresentação e formatação exigidas neste regulamento;
- II. clareza e objetividade da redação;
- III. sequência lógica das ideias;
- IV. adequação dos objetivos;
- V. qualidade científica e execução adequada dos métodos selecionados;
- VI. pertinência na discussão dos resultados;
- VII. avaliação da conclusão e das propostas de perspectivas de futuros trabalhos;
- VIII. coesão e coerência global do TCC;
- IX. adequação das citações no texto, e;
- X. qualidade e quantidade de referências, em concordância com a categoria do trabalho.

§2º A defesa do trabalho será avaliada levando-se em consideração:

- I. pontualidade;
- II. apresentação pessoal;
- III. qualidade do material de exposição apresentado;
- IV. didática;

- V. conhecimento geral sobre o assunto;
- VI. adequação ao tempo, e;
- VII. capacidade de discussão durante a arguição.

Art. 32. As notas do TCC serão divulgadas oficialmente e constará em ata, a qual deverá ser assinada por todos os membros da Comissão Julgadora.

Art. 33. Se reprovado pela Comissão Julgadora de TCC, o discente não colará grau, devendo renovar matrícula no período letivo subsequente.

CAPÍTULO XIII

DA APROVAÇÃO DO MÓDULO

Art. 34. O candidato que satisfizer todas as exigências deste regulamento e obtiver nota igual ou superior 5,0 (cinco) será considerado aprovado no TCC.

CAPÍTULO XIV

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 35. As normas de TCC estarão sujeitas às demais normas de caráter geral em que vierem a ser estabelecidas para os cursos de graduação da Universidade Federal de Sergipe.

Art. 36. Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição do Campus prof. Antônio Garcia Filho.

ANEXO VIII

**TABELA DE EQUIVALÊNCIA DA ADAPTAÇÃO CURRICULAR DO CURSO DE GRADUAÇÃO
EM NUTRIÇÃO DO CAMPUS PROF. ANTÔNIO GARCIA FILHO**

CURRÍCULO PROPOSTO			CURRÍCULO ATUAL		
Código	Componente Curricular	CH	Código	Componente Curricular	CH
NUTRL0026	I Bloco de Nutrição	765h	NUTRL0009	II Bloco de Nutrição	750h
NUTRL0027	II Bloco de Nutrição	735h	NUTRL0010	III Bloco de Nutrição	855h
NUTRL0028	III Bloco de Nutrição	765h	NUTRL0011	IV Bloco de Nutrição	765h
NUTRL0027.8	Introdução à Pesquisa em Nutrição	45h	NUTRL0010.8	Trabalho de Conclusão de Curso I	60h
NUTRL0026.1	Ciência da Nutrição	45h	NUTRL0009.0	Ciência da Nutrição	60h
NUTRL0026.2	Nutrição e Metabolismo	90h	NUTRL0009.1	Nutrientes	75h
NUTRL0026.3	Segurança dos Alimentos	90h	NUTRL0009.2	Alimentos I	90h
NUTRL0026.4	Alimentos	90h	NUTRL0009.2	Alimentos I	90h
			NUTRL0009.3	Alimentos II	90h
NUTRL0026.5	Técnica de Preparação e Processamento de Alimentos	90h	NUTRL0009.3	Alimentos II	90h
NUTRL0026.6	Nutrição do Adulto e Idoso	90h	NUTRL0009.4	Nutrição do Adulto	90h
			NUTRL0010.0	Nutrição do Idoso	60h
NUTRL0026.7	Nutrição Materno-Infantil	90h	NUTRL0009.4	Nutrição do Adulto	90h
			NUTRL0009.5	Nutrição na Infância e na Adolescência	90h
NUTRL0026.8	Nutrição da Criança e do Adolescente	90h	NUTRL0009.5	Nutrição na Infância e na Adolescência	90h
NUTRL0027.1	Epidemiologia da Nutrição e Bioestatística	90h	NUTRL0009.6	Epidemiologia da Saúde	75h
NUTRL0027.7	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	105h	NUTRL0010.5	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	120h
NUTRL0027.2	Assistência Nutricional	90h	NUTRL0010.1	Assistência Nutricional	60h
NUTRL0027.3	Nutrição na Clínica Ampliada I	90h	NUTRL0010.2	Nutrição na Clínica Ampliada I	120h
			NUTRL0010.3	Nutrição na Clínica Ampliada II	120h
NUTRL0027.4	Nutrição na Clínica Ampliada II	90h	NUTRL0010.2	Nutrição na Clínica Ampliada I	120h
NUTRL0027	Nutrição na Clínica	90h	NUTRL0010	Nutrição na Clínica	120h

.5	Ampliada III		0.3	Ampliada II	
NUTRL0027 .6	Nutrição Social	45h	NUTRL001 0.4	Nutrição Social	105h
NUTRL0026 .0	Prática de Ensino na Comunidade II	90h	NUTRL000 9.7	Prática de Ensino na Comunidade II	90h
NUTRL0027 .0	Prática de Ensino na Comunidade III	90h	NUTRL001 0.6	Prática de Ensino na Comunidade III	90h
NUTRL0028 .3	Trabalho de Conclusão de Curso	45h	NUTRL001 1.3	Trabalho de Conclusão de Curso	45h
NUTRL0028 .4	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	240h	NUTRL001 1.2	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	240h
NUTRL0028 .5	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	240h	NUTRL001 1.0	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	240h
NUTRL0028 .6	Estágio Supervisionado em Nutrição em Unidade de Alimentação e Nutrição	240h	NUTRL001 1.1	Estágio Supervisionado em Nutrição em Unidade de Alimentação e Nutrição	240h
NUTRL0029	Atividades Complementares de Nutrição	45h	NUTRL002 0	Atividades Complementares de Nutrição	90h

RESOLUÇÃO Nº 35/2019/CONEPE**ANEXO IX****TABELA PARA DISPENSA DE CARGA HORÁRIA DO GRUPO DE OPTATIVAS DE EXTENSÃO DO CURRÍCULO COMPLEMENTAR**

Currículo Proposto			Currículo Atual
Componente Curricular			Percentual de integralização de carga horária do discente no currículo atual
Código	Nome	CH	
NUTRL0042	Atividades de Extensão	15h	10% a 19%
NUTRL0043	Atividades de Extensão	30h	20% a 29%
NUTRL0044	Atividades de Extensão	45h	30% a 39%
NUTRL0045	Atividades de Extensão	60h	40% a 49%
NUTRL0045	Atividades de Extensão	60h	50% a 59%
NUTRL0042	Atividades de Extensão	15h	
NUTRL0046	Atividades de Extensão	90h	60% a 69%
NUTRL0046	Atividades de Extensão	90h	70% a 79%
NUTRL0042	Atividades de Extensão	15h	
NUTRL0046	Atividades de Extensão	90h	A partir de 80%
NUTRL0044	Atividades de Extensão	45h	

Sala das Sessões, 21 de outubro de 2019

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira-ICP-Brasil. O documento assinado pode ser baixado através do endereço eletrônico https://sipac.ufs.br/public/jsp/boletim_servico/busca_ava_ncada.jsf, através do número e ano da portaria.