

APRESENTAÇÃO

Apresenta-se neste documento o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, da Faculdade de Nutrição (FANUT), da Universidade Federal do Pará (UFPA) atende aos princípios normativos da Lei nº. 9.394 (20/12/1996) - Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), às suas alterações e regulamentações; às diretrizes do Conselho Nacional de Educação (CNE) – Conselho Ensino Superior (CES), na forma da Resolução CNE/CES nº. 5 (07/11/2001) - Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição; e à Resolução nº.3633 (18/02/08) - Regulamento do Ensino de Graduação no âmbito da UFPA.

O projeto estabelece os princípios norteadores da formação acadêmica do Nutricionista, as formas de integração ensino, pesquisa e extensão, as políticas de gestão de estágio e práticas acadêmicas; define a estrutura curricular com seus diversos desdobramentos e sugere um fluxograma para integração das atividades curriculares e das atividades complementares do Curso de Nutrição, contempla princípios e estratégias de avaliação de aprendizagem e de curso; bem como a política para a qualificação docente. Segundo as recomendações previstas nas diretrizes curriculares, o Projeto Pedagógico orienta o Currículo do Curso de Graduação em Nutrição no desenvolvimento do perfil acadêmico e profissional do egresso, contribuindo para a compreensão, interpretação, preservação, reforço, fomento e difusão das culturas nacionais e regionais, internacionais e históricas, num contexto de pluralismo e diversidade cultural.

Na elaboração do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição participaram os corpos docente, discente e técnico-administrativo da FANUT; bem como, integrantes do Conselho Regional de Nutrição da 7ª Região (CRN-7) e alguns egressos. Contou-se, também, com participação de alguns docentes de outras unidades acadêmicas da UFPA que oferecem disciplinas/conteúdos ao Curso de Nutrição e com a aquiescência para capacitação acadêmica em metodologias inovadoras, visando a implantação do novo modelo pedagógico. A minuta do projeto foi apreciada e aprovada pelo Conselho Diretor

da FANUT, em reunião realizada no dia 22/06/2010; o projeto segue os trâmites burocráticos até a sua homologação final.

O Curso de Graduação em Nutrição oferta 60 vagas anuais em regime extensivo, sendo 30 para o segundo período e 30 para o quarto período. No novo desenho curricular, já nas novas instalações da FANUT, será ampliada a oferta para 80 vagas anuais em dupla entrada, no ano de 2013, 40 delas para o segundo período e 40 para o quarto período, com turnos de funcionamento integral.

1 CONTEXTUALIZAÇÃO DO ESTADO DO PARÁ

1.1 ASPECTOS GEOFÍSICOS

O Estado do Pará possui uma área territorial de 1.247.702,70 km² que ocupa 32,38% do território amazônico e 14,65% do território brasileiro; população estimada em 2007 era de 7.065.573 habitantes; o mais populoso da região, com 5,87 hab/km². Suas coordenadas e extremos geográficos são: ao Norte, 02°37'36" N e 54°56'19" W Gr, limitando-se com a Guiana, o Suriname e o Estado do Amapá; ao Sul, 09°50'27" S e 50°12'22" W Gr, limitando-se com o Estado do Mato Grosso; a Leste, 01°06'00"S e 46°03'18" W Gr, limitando-se com os Estados do Maranhão e Tocantins; a Oeste, 01°13'45" N e 58°53'42" W Gr., limitando-se com o Estado do Amazonas.

O relevo do solo paraense é baixo e plano e 58% do seu território está abaixo dos 200 m; com maiores altitudes nas serras de Carajás, Caximbo e Acari, superiores a 500 m. A malha hídrica do Estado do Pará tem como principais rios e seus afluentes, os seguintes: Amazonas, Tocantins, Tapajós, Xingu, Trombetas, Jari, Guamá, Capim, Acará e Moju; Araguaia e Gurupi, divisores naturais a Leste e Nhamundá, divisor a Oeste. As desembocaduras dos rios Amazonas (braço norte) e Tocantins (braço sul) e mais a ligação (paraná) entre eles denominada rio Pará, os quais formam o principal referencial geográfico do Pará, o arquipélago do Marajó (Figura 1), cuja principal e maior ilha leva o mesmo nome. Essa malha hidroviária formou os corredores de desenvolvimento linear primitivo do Estado.



Fig. 1 – Arquipélago do Marajó. Fonte: EMBRAPA, 2004.

A vegetação do território paraense é predominantemente do tipo floresta ombrófila tropical pluvial, com as seguintes características de composição: floresta de terra firme (80,20 %), floresta de igapó (2,70 %), cerrado (4,90 %), campos (2,50 %) e mais 9,70 % de áreas de alteração antrópica (degradação).

Dados do IBGE indicam que o clima é equatorial quente e úmido, temperatura estável, com médias oscilando entre 24°C e 26°C; umidade relativa do ar de 80%. Há ventos constantes e muita chuva, com índices pluviométricos menores entre os meses de julho a outubro; variando de 1.677mm³ a 3.215 mm³, sendo 2.000 mm³ a média anual.

1.2 ASPECTOS GEOPOLÍTICOS, DEMOGRÁFICOS E SOCIOECONÔMICOS

O território paraense está dividido em seis mesorregiões (Figura 2), com a seguinte taxa de ocupação do território: Baixo Amazonas (27,29%), Marajó (8,35%), Metropolitana de Belém (0,55%), Nordeste Paraense (6,67%), Sudoeste Paraense (33,32%) e Sudeste Paraense (23,83%), 22 microrregiões e 143 municípios, sendo o mais populoso da região, com 5,66 hab/km²; com um equilíbrio de gênero, pois a população masculina é de 3.588.623 pessoas e a feminina é de 3.476.950 pessoas a maioria desse contingente reside em áreas urbanas (4.949.502 indivíduos), sendo que apenas 2.116.071 residem na zona rural.



Figura 2: Mesorregiões paraenses. Fonte: SEPOF, 2008.

Pelas estimativas do IBGE, em 2007, os municípios com maior população no Estado do Pará são: Belém, a capital do Estado, com 1.408.847 habitantes em uma área territorial de 1.065 km²; depois, Ananindeua, com 484.278 e Castanhal, com 152.126, na região metropolitana; Santarém, com 274.285, no baixo-amazonas; Marabá, com 196.468 e Parauapebas, com 133.298, no sudeste paraense; Itaituba, com 118.194 habitantes, com no noroeste paraense; Abaetetuba, com 132.222 habitantes, Cametá, com 110.32 habitantes e Bragança, com 101.728 habitantes, no nordeste paraense.

O PIB paraense, em 2006, teve a terceira maior taxa de crescimento do Brasil (7,11%), com o valor per capita do Estado em R\$ 6.241,00 ou 49,19% do valor per capita nacional, mantendo a 22ª posição no ranking dos estados brasileiros (Figura 3). A estrutura do PIB é decorrente das seguintes atividades: serviços (57,45% = 22,885 bilhões), indústria (33,35% = R\$ 13,285 bilhões), setor de maior crescimento; agropecuária (9,20% = R\$ 3,664 bilhões), sem expansão no período.

No segmento extrativista vegetal, o Estado do Pará respondeu por 52% do total da produção brasileira, sendo os principais municípios produtores: Tailândia, Portel, Paragominas, Almeirim, Baião, Ulianópolis, Dom Eliseu e Altamira.

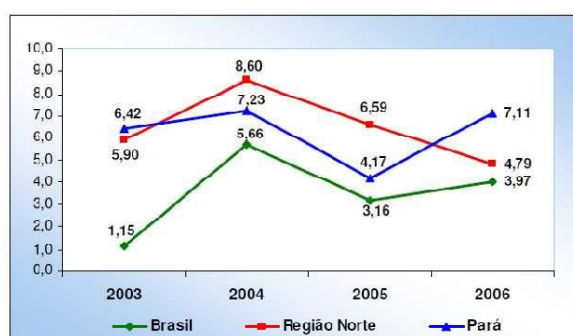


Figura 3: Evolução (%) do Crescimento Real do PIB do Brasil, Região Norte e Pará 2003-2006 Ano Base: 2002 = 100. Fonte: SEPOF/IBGE, 2008

Esse PIB elevado não se reflete para a população, como um todo, daí que a realidade de vulnerabilidade social de habitantes do Estado do Pará fez com que o Governo Federal instituisse os seguintes Territórios da Cidadania 36: Baixo Amazonas, Baixo Tocantins, BR 163, Marajó, Nordeste Transamazônica. O IDH é médio (0,755), a expectativa de vida é de 71,4 anos; a mortalidade infantil ainda é elevada (25,2/1000 nascidos vivos) e o índice de analfabetismo é de 12,5%. No Pará 43 % das pessoas vivem na linha da pobreza .



Figura 4 – Territórios da Cidadania. Fonte: MDA, 2008.

A observação da localização desses territórios (Fig. 4) indica que mais de 70% do território paraense é ocupado por pessoas carentes do apoio de programas básicos de cidadania e merecedoras estratégias de governo que lhes propiciem o desenvolvimento territorial sustentável.

1.3 ASPECTOS DE SAÚDE E SEGURANÇA ALIMENTAR

Dentre outros dados, o mapa social do Estado do Pará 38 indica que 52,40 % da população estão abaixo da linha da pobreza, dos que vivem em área urbana são 43,30 % e na área rural correspondem a 70,50 %; há elevada taxa de mortalidade infantil (22,22 %), sendo que 19,36 % acontece em menores de 1 ano de vida; das internações havidas em

2006, 7.762 paciente o fizeram por conta de doenças endócrinas, metabólicas ou nutricionais.

A maioria dos municípios paraenses está dentre aqueles com menores índices de IDH, com suas populações vivendo em condições de vulnerabilidade socioeconômica, dentre os quais os da Ilha do Marajó, no estuário dos rios Amazonas e Tocantins, daí que esse foi dentre os Territórios da Cidadania no território paraense, o escolhido pelo Governo Federal para a constituição de um Território CONSAD (Consórcios de Segurança Alimentar e Desenvolvimento Local) - o território CONSAD Arari, na Ilha do Marajó.

Nessa gigantesca ilha, frontão do Oceano Atlântico, uma das microrregiões geopolíticas é a do Arari, constituída por sete municípios: Cachoeira do Arari, Chaves, Muaná, Ponta de Pedras, Salvaterra, Santa Cruz do Arari e Soure. São localidades cujas realidades sociais possuem elos estabelecidos pelo baixo IDH, o ambiente geofísico e o contexto sócio-econômico-histórico-cultural similares.

Segundo o IBGE a população vive em uma área de 28.948,830 km², com densidade populacional da ordem de 4,4 hab/km², sendo indicadores dessa região os seguintes: PIB de R\$ 302.700.002,00, PIB per capita de R\$ 2.446,22 e IDH 0,666. As principais atividades econômicas dos povos insulares são a pesca artesanal e o extrativismo vegetal, com destaque para a extração sem manejo de madeiras de lei e do palmito do açaí, o que levou a um quadro de degradação ambiental que tem se acentuado ao longo dos anos; culturalmente, o povo marajoara faz o manejo extensivo do gado bubalino.

Resultados da última Chamada Nutricional realizada no Estado do Pará, para crianças menores e 5 anos, indicam que 10,8 % das famílias pobres não têm acesso ao Programa Bolsa Família; 98,5 % não têm acesso a cestas de alimentos. Os autores chamam atenção para o fato de que o estado nutricional ser um dos principais indicadores de saúde e todos os indicadores de crianças paraenses estão com déficits elevados, seja considerando o padrão OMS/2006 ou o NCHS/1997. No padrão OMS, o déficit de peso-para-idade

entre é de 8,0 %; o déficit de altura-para-idade é de 29,5 %; a relação de peso-para-altura indica de excesso de peso da ordem de 12,3 %. No padrão NCHS, o déficit de peso-para-idade entre é de 10,5 %; o déficit de altura-para-idade é de 25,4 %; a relação de peso-para-altura indica de excesso de peso da ordem de 9,1 %. Na cidade de Belém, no momento, estão em pleno funcionamento três cursos de Nutrição: o único público é o ofertado pela Universidade Federal do Pará; os demais em instituições particulares de ensino; mais outros com a estrutura montada e aguardando autorização de funcionamento. Nenhum dos cursos de Nutrição do Pará está interiorizado.

O Centro Colaborador da Região Norte localizado em Belém-Pa, instalado na Universidade Federal do Pará, fazendo parte do Curso de Nutrição, presta apoio técnico e científico as Coordenações Estaduais de Alimentação e Nutrição da Região Norte: Pará, Acre, Rondônia, Amazonas, Roraima e Amapá. O Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição, doravante denominado Centro Colaborador, integra uma rede interinstitucional de cooperação técnica-científica estabelecida pela Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição, Departamento de Atenção Básica, Secretaria de Atenção a Saúde do Ministério da Saúde (CGPAN/DAP/SAS/MS), para apoiar tecnicamente a implementação das diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN).

2 UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ - UFPA

A Universidade do Pará foi criada pela Lei nº 3.191 (de 02/07/1957), sancionada pelo Presidente Juscelino Kubitschek de Oliveira, após cinco anos de tramitação legislativa. Na sua formação, congregou as sete faculdades federais, estaduais e privadas existentes em Belém: Medicina, Direito, Farmácia, Engenharia, Odontologia, Filosofia, Ciências e Letras e Ciências Econômicas, Contábeis e Atuariais. O primeiro Estatuto foi aprovado pelo Decreto nº 42.427 (em 12/12/57), com primeira reforma acontecendo no ano de 1963 e publicação no Diário Oficial da União (D.O.U.), em 09/09/1963. Após a reforma estatutária a UFPA foi reestruturada pela Lei nº 4.283 (de 18/11/1963). Nesse período foram

implantados novos cursos e novas atividades básicas visando o desenvolvimento regional e o aperfeiçoamento das atividades-fim da Instituição.

Nova reestruturação da Universidade foi tentada, em 1968, com um plano apresentado ao Conselho Federal de Educação. Ao final de 1968 e início de 1969, uma série de diplomas legais, destacando-se as Leis n. 5.539 e 5.540/68 estabeleceram novos critérios para o funcionamento das Universidades.

O novo plano de reestruturação da Universidade Federal do Pará foi aprovado pelo Decreto n. 65.880, em 16 de dezembro de 1969. Um dos elementos essenciais desse plano foi a criação dos Centros com extinção das Faculdades existentes e definição das funções dos Departamentos.

Em 2 de setembro de 1970, o Conselho Federal de Educação aprovou o Regimento Geral da Universidade Federal do Pará, através da Portaria n. 1.307/70. Uma revisão regimental foi procedida em 1976/1977, visando a atender disposições legais supervenientes, gerando um novo Regimento que foi aprovado pelo Conselho Federal de Educação, através do Parecer n. 1.854/77, publicado no Diário Oficial do Estado em 18 de julho de 1978.

Atualmente, a Universidade Federal do Pará é uma instituição federal de ensino superior, organizada sob a forma de autarquia, vinculada ao Ministério de Educação (MEC) através da Secretaria de Ensino Superior (SESu). A UFPA em Belém dispõem de uma área física construída de 44.672,46 m² de um total de 143.838,28 m², além dos Hospitais Universitários num total de 19.378,60 m².

2.1 MISSÃO

Gerar, difundir e aplicar o conhecimento nos diversos campos do saber, visando a melhoria da qualidade de vida do ser humano em geral, em particular do amazônida,

aproveitando as potencialidades da região, mediante processos integrados de ensino, pesquisa e extensão, com princípios de responsabilidade, de respeito à ética, a diversidade biológica, étnica e cultural, garantindo a todos o acesso ao conhecimento produzido e acumulado, de modo a contribuir para o exercício pleno da cidadania mediante formação humanística, crítica, reflexiva e investigativa, preparando profissionais competentes e atualizados para o mundo.

2.2 VISÃO

Tornar-se referência local, regional, nacional e internacional nas atividades de ensino, pesquisa e extensão, consolidando-se como instituição multicampi e firmando-se como suporte de excelência para as demandas sócio-políticas de uma Amazônia economicamente viável, ambientalmente segura e socialmente justa.

2.3 PRINCÍPIOS NORTEADORES DA UFPA

Estão fundamentados na missão institucional que contemplam:

- Defesa do ensino público gratuito e de qualidade;
- Autonomia universitária;
- Gestão democrática;
- Indissociabilidade entre o ensino, pesquisa e extensão;
- Busca da excelência acadêmica;
- Desenvolvimento sustentável;
- compromisso social e fortalecimento das parcerias e do diálogo com a sociedade.

2.4 IMPORTÂNCIA DO PROCESSO DE CONSTRUÇÃO DO PP COMO MECANISMO DE ORGANIZAÇÃO E PLANEJAMENTO DO PROCESSO EDUCATIVO

O planejamento educacional constitui abordagem racional e científica dos problemas da educação envolvendo o aprimoramento gradual de conceitos e meios de análise, visando estudar a eficiência e a produtividade do sistema educacional em seus múltiplos aspectos. Neste sentido a importância da construção do projeto pedagógico que tem o planejamento como o fundamento de toda ação organizacional e é de extrema relevância pela sua própria natureza como atividade sistemática que exige a construção de encaminhamentos e processos regulatórios da prática educativa e pedagógica.

O PP é um instrumento utilizado para garantir a construção do processo educativo dentro de uma linha norteadora horizontalizada, em que todos os segmentos da comunidade acadêmica poderão participar dos destinos da instituição, ou seja, se trata de garantir uma unificação consensual, com a possibilidade de conflitos, pois onde existem debates, discussão, diferenças sempre haverá embates e divergências.

As Diretrizes Curriculares Nacionais (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – Lei nº. 9394/1996, art. 53, inciso I, II, III e IV) para os cursos da área da saúde definiram novas demandas para a graduação e exigiram o estabelecimento de uma proposta curricular flexível, que garanta a diversidade e a qualidade da formação e, ao mesmo tempo, que estabeleça uma aproximação entre o projeto formador, a realidade social e as necessidades em saúde mais prementes da população brasileira.

3 O CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

3.1 CONSIDERAÇÕES GERAIS

O Curso de Nutricionistas surgiu como ensino técnico na década de 30 e foi reconhecido como de nível superior pelo Conselho Federal de Educação (CFE) através Parecer nº 265 (05/11/62), Documenta nº 10 (Processo nº 42.620/54).

A regulamentação da profissão de Nutricionista se deu pela sanção da Lei nº 5.276 (24/04/1967), a partir da qual o nutricionista passou a ser reconhecido como um profissional liberal (Portaria MTCI nº 3.424, 23/9/1968).

Com a sanção da Lei nº 5.540 (28/11/1968), que promoveu a Reforma Universitária, na década de 70 houve um explosivo aumento de vagas no ensino superior no País, coincidindo com o período em de criação do Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição – INAN, em 1972, que possuía como uma das linhas de ação o incentivo à formação de recursos humanos para desenvolvimento dos seus programas e projetos, o que levou à promoção e apoio à formação de cursos de Nutrição no País.

Os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas foram criados através da Lei nº 6.583/78 (20/10/1978), regulamentada pelo Decreto nº 84.444 (30/01/1980); no ano seguinte o Ministério da Saúde incluía os Nutricionistas no grupo de Saúde Pública, na categoria funcional de Sanitaristas, através do Decreto nº 83.928/1979.

A implantação do Curso de Nutrição na Universidade Federal do Pará (UFPA) aconteceu nessa fase da política desenvolvimentista que dominava no governo federal, com o INAN, apoiado pelo então Ministro da Educação e Cultura, Cel. Jarbas Gonçalves Passarinho, ao expandir a prestação de serviços técnicos em alimentação e nutrição através da capacitação de recursos humanos para a área, incentivando a criação de

curso de formação de nutricionistas, dentre os quais o desta Instituição de Ensino Superior (IES).

A Resolução nº 186 (23/05/73) do Conselho Universitário (CONSUN) definiu o primeiro currículo do Curso de Graduação em Nutrição da UFPA, na forma do Parecer nº 265/62, do Conselho Federal de Educação. As primeiras 50 (cinquenta) vagas foram oferecidas no Concurso Vestibular/1974. O Prof. Meirevaldo Jonair de Paiva, designado pelo Reitor Prof. Clóvis Malcher, articulou e concretizou as ações que garantiram a implantação e o funcionamento do curso recém-criado, tendo sido o responsável pela justificativa da implantação, no que respeita à sua ideologia e significados social, cultural, econômico e político para a Amazônia. Na gestão do Reitor Prof. Clóvis Cunha da Gama Malcher, em 1975, foi elaborado o documento firmado entre a UFPA e o INAN, então presidido pelo Sr. Bertoldo Kruse Grande de Arruda.

Em 30/09/1977, a Universidade Federal do Pará envia ao CFE solicitação de Reconhecimento do Curso de Nutrição, que conforme exarado no Parecer nº 6.720 (02/10/1978) - SESu-(1º grupo) é convertida em diligência para atendimento de exigências decorrentes de falhas evidenciadas na análise do processo e concede à UFPA o prazo de 90 (noventa) dias para o cumprimento. Atendidas as orientações, o Presidente da República, através do Decreto nº 83.275 (12/03/1979), usando das atribuições que lhe confere o artigo 81, item III, da Constituição, de acordo com o art. 47 da Lei nº 5540, de 28/11/68, alterado pelo Decreto-Lei nº 842 (09/09/1969), e tendo em vista o Parecer CFE nº 34/79, conforme consta nos Processo nº 467/78-CFE e nº 207.338/79-MEC, concede o reconhecimento ao Curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará, com sede na cidade de Belém, Estado do Pará.

Como o Curso de Nutrição ainda não possuía uma definição administrativa, seja como Departamento ou Colegiado, na gestão do Reitor Prof. Aloysio Chaves ficou estabelecido no caput do art. 10, da Resolução CONSUN nº 186 (23/05/1973) que a coordenação didático-científica do Curso de Graduação em Nutrição seria exercida pelo Colegiado do Curso de Medicina, até fosse criado o Departamento de Nutrição.

Em 1977, a vinculação administrativa dos docentes ficou sob a responsabilidade do Departamento de Medicina Comunitária do Centro Bio-Médico, chefiado pelo Prof. Guilherme Chaves.

Durante a gestão do Reitor Prof. Clóvis Malcher foi baixada a Resolução CONSEP nº 221 (08/10/1974) alterando a redação do art.10 da Res. nº 186/73 e estabelecendo que a direção do Curso de Nutrição “...será exercida por um Colegiado de Curso Especial de 3 (três) membros, designados pelo Reitor, que escolherá, também o Coordenador”.

O Vice-Diretor do Centro Biomédico, Prof. Clodoaldo Beckmann, no primeiro semestre do ano de 1975 convida a nutricionista Prof^a Álvaro Lopes de Mello e Silva para levantar currículos de outras IES, suas disciplinas, programas, bibliografia. Com recursos próprios, por ter família no Rio de Janeiro, dirige-se às Universidades Federais do Rio de Janeiro e Fluminense. Retornando à Belém, através da Secretaria do Centro Bio-Médico, envia correspondências e mantém contatos telefônicos com presidentes de associações estaduais de nutricionistas e coordenadores de cursos de graduação de Nutricionistas, solicitando a colaboração dos mesmos para o cumprimento das tarefas para a qual foi convidada.

As condições de contrato temporário oferecidas pela UFPA e o elevado custo de vida em Belém, não sensibilizaram profissionais para aqui desenvolverem suas atividades didáticas, mas a resolução urgia, pois a primeira turma de alunos se habilitava e a única maneira encontrada foi motivar os profissionais que exerciam atividades em Belém, em hospitais e empresas; estes, contudo, não se sentiam preparados, tanto em relação à atualização profissional quanto em relação ao domínio da metodologia do ensino superior e iniciativas foram tomadas para atender a essa demanda.

Esse grupo de profissionais do gênero feminino, as “pioneiras”, foi inscrito em um curso de extensão em “Patologia da Nutrição” (45 horas), realizado no período de 13 a 29/07/1975, antes da assinatura de seus contratos, ministrado por docentes

patologistas sob a coordenação do médico Prof. Ronaldo Araújo. Ao final do ano, em 01/12/1975, assinaram seus contratos como professoras colaboradoras.

De modo a viabilizar a implantação do Curso de Nutrição foi firmado, em agosto de 1975, um termo de convênio entre o INAN e a UFPA, que propiciou a aquisição de materiais de consumo e permanente e investimento em instalações. Em 1981, novo financiamento do INAN, através de projeto do Prof. Walter da Silva Jorge João, que permitiu a aquisição de materiais permanentes.

O triunvirato, estabelecido pela Resolução CONSEP nº 221/74, administrou o Curso de Nutrição até 1982, sob a coordenação do médico Prof. José Maria Cardoso Salles. A primeira eleição para Coordenação do Curso de Nutrição aconteceu em março de 1983 e para assumir as funções foi eleita a nutricionista Prof^a Réia Silvia Lemos da Costa e Silva Gomes e como vice-coordenador o médico-veterinário Prof. Evergisto Galeno Galvão.

Após a avaliação Institucional, o colegiado do curso de nutrição instituiu uma comissão de reestruturação curricular que viabilizou o atual currículo do curso de nutrição, aprovado pela Resolução nº 2.078 de 19 de março de 1993 do CONSEPE, na forma da Resolução nº 36/74 do Conselho Federal de Educação que instituía o currículo mínimo para os cursos de nutrição. Vale ressaltar, que este currículo está em vigência até a presente data, mesmo com o estabelecimento das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos da área da saúde que definiram novas demandas para a graduação e exigiu uma proposta curricular flexível, que garanta a diversidade e a qualidade da formação e, ao mesmo tempo, que estabeleça uma aproximação entre o projeto formador, a realidade social e as necessidades em saúde mais prementes na população brasileira.

No cenário atual que se caracteriza por mudanças recentes nos padrões demográficos e epidemiológicos da população brasileira, a nutrição assume papel fundamental na prevenção, promoção e preservação da saúde. É no contexto da segurança alimentar e nutricional, que pressupõe o direito ao acesso contínuo de alimentos em

quantidade e qualidade necessárias ao organismo humano, visando ao bem estar e saúde de cada indivíduo na sociedade, que esta proposta se insere.

A formação do nutricionista deve proporcionar elementos fundamentais para que o profissional assuma uma postura crítica, humanista competente e ética. Neste sentido, a aprendizagem, baseada na prática, deve ser garantida por um currículo com múltiplas oportunidades, que propiciem a integração docente-aluno no ensino, na pesquisa e na extensão.

O Nutricionista é um “profissional de saúde, que, atendendo aos princípios da ciência da Nutrição, tem como função contribuir para a saúde dos indivíduos e da coletividade” e tem sua atuação regulamentada e fiscalizada a partir dos Conselhos Federal e Regionais de Nutrição, desde a década de setenta. O seu trabalho está estritamente vinculado ao processo de alimentação e nutrição humana, nas suas múltiplas dimensões e em seus diferentes espaços.

Segundo o documento que regulamenta a Profissão publicada pelo CFN (Lei Nº 8.234/1.991), o nutricionista atua na atenção nutricional e alimentar de indivíduos e coletividades, sadios e enfermos, nos diferentes níveis de atenção à saúde (Unidades Básicas de Saúde; Ambulatórios de Especialidades e Hospitais, públicos e privados; Unidades de Vigilância à Saúde) e, ainda, em outros cenários tais como: escolas, creches, restaurantes comerciais, hotéis, academias esportivas, indústria de alimentos, entre outros. Nesses espaços desenvolve, isoladamente ou de forma integrada e/ou articulada, as atividades de planejamento, gestão, execução, coordenação e avaliação das ações relacionadas à alimentação e nutrição. Tem, também, como espaço de trabalho as escolas de formação dos nutricionistas, técnicos em nutrição e demais profissionais de saúde, tanto na educação superior quanto no ensino médio e técnico, onde é o responsável pelo desenvolvimento de matérias/conteúdos de nutrição. Tradicionalmente, as áreas básicas de atuação do profissional são: saúde coletiva/pública, nutrição clínica e administração de serviços e/ou unidades de alimentação e nutrição.

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição deverá assegurar, a formação de profissionais com competências e habilidades específicas para respeitar os princípios éticos inerentes ao exercício profissional, sua privacidade e autonomia, e atuar de forma multidisciplinar, interdisciplinar e transdisciplinar para atender aos princípios da universalidade, equidade e integralidade do Sistema Único de Saúde e a Constituição Nacional. Estes princípios são postos como instrumentos na efetividade de planejamentos, metas e ações nas políticas de saúde e educação. Integrar o desintegrado e desarticulado é a questão quando o objeto alvo é o ser humano, o cidadão.

Diante dessas assertivas, necessário se faz implantar um Projeto Pedagógico que contribua para o aperfeiçoamento da aprendizagem como um processo contínuo, no qual o docente assume o papel de facilitador da aprendizagem e o aluno o sujeito co-responsável pela sua aprendizagem.

3.2 CARACTERÍSTICAS GERAIS DO CURSO DE NUTRIÇÃO

- **Denominação do curso:** Bacharelado em Nutrição
- **Forma de ingresso:** Processo seletivo anual, com dupla entrada (2º e 4º períodos letivos).
- **Número de vagas:** 80 vagas anuais, 40 vagas por período letivo de entrada (2º período e 4º período).
- **Turnos de funcionamento:** integral (2º período e 4º período)
- **Modalidade de oferta:** presencial
- **Título conferido:** Nutricionista
- **Início previsto:** 2013
- **Duração do curso:** quatro (4) anos, integralizados no prazo mínimo de 08 períodos (3600 horas) e máximo de 12 períodos.
- **Carga Horária:** o Curso de Nutrição terá carga horária total de 3600 horas, distribuídas em 3300 horas para integralização do desenho curricular e 300 horas de atividades complementares e;

- **Período letivo:** 2º e 4º períodos
- **Regime acadêmico/de matrícula:** seriado
- **Formas de oferta:** curso extensivo, com atividades complementares
- **Atos normativos dos cursos:** O Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição foi concebido com base na Resolução CNE/CES nº 5 (07/11/2001) que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, bacharelados na modalidade presencial e tomando por base nesse cômputo a Resolução CNE/CES nº 3 (02/07/2007), que trata do conceito hora-aula em 60 minutos. O PPC de Nutrição está em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e com a Resolução nº 3.633 (18/02/2008), que regulamenta os cursos de graduação da UFPA; e com adequação de seus conteúdos curriculares às exigências do Decreto nº 5.626 (22/12/2005), que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS. A infra-estrutura dos prédios e da área física institucional deverá apresentar condições de acesso para portadores de necessidades especiais, em observância ao Decreto nº 5.296 (02/12/2004). Portaria Nº 1, de 6 de janeiro de 2012, da Secretaria de Regulação e Supervisão da Educação Superior que renova o reconhecimento do Curso de Nutrição da Universidade Federal do Pará, publicada em DOU 09/01/12
- **Avaliações externas:** As avaliações serão realizadas nas formas estabelecidas pelo Decreto nº 10.861 (14/04/2004) - Lei do SINAES – Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior, por comissões externas designadas pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais (INEP), segundo as diretrizes da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES), ENADE e na forma instituída pela Resolução CONSEP nº 3.633/08, capítulo V, seção II.

4 DIRETRIZES CURRICULARES DO CURSO

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição/UFPA vem atender o disposto na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) – Lei nº 9.394 de 20/12/96 e suas alterações e regulamentações, nas Diretrizes Curriculares do Conselho Nacional de

Educação (CNE) e no Art. 5º do Regulamento Geral dos Cursos de Graduação (Brasil, 1996).

Este Projeto estabelece os princípios norteadores da formação do nutricionista, a forma em que se dará a integração ensino, pesquisa e extensão bem como define suas políticas de gestão de estágio e prática acadêmica e a política para a qualificação docente. Contempla os princípios e estratégias de avaliação de aprendizagem e a estrutura curricular em seus diversos desdobramentos. Por fim, sugere um fluxograma para integração das atividades curriculares e das atividades complementares do curso de Nutrição.

O Projeto Pedagógico, segundo as recomendações previstas nas Diretrizes Curriculares, deve orientar o Currículo do Curso de Graduação em Nutrição para um perfil acadêmico e profissional do egresso que deverá contribuir para a compreensão, interpretação, preservação, reforço, fomento e difusão das culturas nacionais e regionais, internacionais e históricas, em um contexto de pluralismo e diversidade cultural, de acordo com as Diretrizes curriculares.

A elaboração do Projeto Pedagógico a FANUT/UFPA contou com a participação do seu corpo docente, discente e técnico - administrativo, que também foi apreciado e aprovado pelo Conselho Diretor desta Faculdade, além de ter obtido a aquiescência das outras Unidades Acadêmicas da UFPA que oferecem atividades curriculares ao Curso de Nutrição.

A homologação final do Projeto será feita conforme o Regulamento Geral dos Cursos de Graduação e sua consolidação dar-se-á com a aprovação da Resolução do Curso de Nutrição nas instâncias competentes.

O Curso de Nutrição, ao repensar o seu modelo de formação do nutricionista, opta por elaborar neste momento um projeto pedagógico centrado no aluno como sujeito e

agente da sua aprendizagem, tendo a figura do professor como facilitador, baseado em problemas cotidianos.

A concepção epistemológica que sustenta este PP pauta-se na visão crítico social cultural e na pedagogia crítico-reflexiva, visando a estabelecer relação dialógica entre sociedade e universidade/curso de graduação, tendo a realidade social como a base para a formação do aluno e, conseqüentemente, do nutricionista. Considera, ainda, o conhecimento como um processo permanente de construção, que se transforma na interação do sujeito com o mundo a partir da ação do sujeito sobre o objeto de conhecimento e, conseqüentemente, das trocas que realiza.

Nesta concepção pedagógica é necessário adotar uma metodologia ativa, na qual o currículo é configurado de maneira integrada, para que se possam articular os vários conteúdos a fim de dar conta de situações e/ou problemas sociais, de saúde e de nutrição.

No processo de construção do conhecimento deverá ser considerada a dinâmica ação/reflexão/ação, na qual a problematização das questões alimentares e nutricionais deverá permear todo o currículo, facilitando o aperfeiçoamento contínuo de atitudes, conhecimentos e habilidades. Este processo exigirá a seleção crítica, a classificação de recursos educacionais mais adequados para o trabalho em equipe e para aprender a pensar, aprender a aprender, aprender a questionar, para aprender a fazer, fazendo.

A formação do profissional que se deseja, está baseada em alguns princípios fundamentais de uma pedagogia de natureza democrática e pluralista alicerçada em:

- articulação efetiva entre o ensino, a pesquisa e a extensão para socialização do conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica do modelo explicativo do processo saúde-doença;

- desenvolvimento de experiências inovadoras que enriqueçam o processo ensino-aprendizagem e forneçam elementos que venham permitir a superação do modelo fragmentado;

- atuação interativa do docente e do aluno no âmbito da problemática, não só da saúde, mas também de todos os setores da nutrição, que envolvam relacionamento com a sociedade;

- treinamento e capacitação dos recursos humanos que atuam na Faculdade de Nutrição.

Diante dessas assertivas, o modelo em sua abordagem pedagógica enfatiza que o Nutricionista é um profissional da saúde que deve ser formado tendo por base exigências éticas, nas quais o reconhecimento da sua importância pessoal e social faz parte da construção da sua história enquanto cidadão.

Neste sentido, configuram elementos constitutivos do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da UFPA as seguintes Diretrizes Pedagógicas:

- ✓ aluno como sujeito;
- ✓ articulação teoria/prática;
- ✓ integração ensino/serviço;
- ✓ diversificação dos cenários de aprendizagem;
- ✓ pesquisa integrada ao ensino e a extensão;
- ✓ fundamentação no humanismo;
- ✓ interdisciplinaridade;
- ✓ metodologias ativas para o processo ensino-aprendizagem;
- ✓ avaliação formativa;
- ✓ educação orientada aos problemas relevantes da sociedade;
- ✓ flexibilidade curricular;

- ✓ terminalidade do curso.

Para superação das dificuldades, estão sendo apresentadas estratégias e atividades que possam contribuir na implantação do novo Projeto Pedagógico:

1. Programa de capacitação pedagógica docente;
2. Oficina de trabalho para elaboração do plano de curso com os programas das unidades temáticas, do planejamento didático, de formulários, impressos e regulamento do Projeto Pedagógico do curso de graduação em nutrição;
3. Reuniões para avaliar a necessidade de adequação do sistema de controle acadêmico e outros assuntos pertinentes ao Projeto Pedagógico;
4. Criação de espaços para discussões e reflexões sobre temas transversos e questões ligadas à vida, ao meio ambiente, à saúde, a ética, à cidadania, à interdisciplinaridade e outros, visando o aprofundamento e o domínio conceitual/teórico do corpo social do curso sobre temas contemporâneos e sobre o paradigma que embasa o processo ensino-aprendizagem da formação acadêmica dos alunos do Curso de Graduação em Nutrição da UFPA.

Esta proposta se faz necessária em virtude deste Projeto Pedagógico fundamentar-se em abordagens, metodologias, pressupostos, princípios e estrutura curricular inovadores. Podemos afirmar que a passagem do Currículo atual para este Projeto Pedagógico representa para o corpo social da Nutrição uma ruptura epistemológica.

4.1 OBJETIVOS DO CURSO

O curso visa formar profissionais que demonstrem responsabilidade político-social, contribuindo para o controle social em saúde, que sejam capazes de exercer a profissão com ampla compreensão do homem enquanto ser biológico e social, do alimento em sua natureza e processos de transformação e da relação entre homem e alimentação, a qual se

dá em situações histórico-sociais fundamentada no saber científico e que saibam conjugar autonomia profissional e de trabalho em equipe, em todos os níveis de atenção à saúde. Visa, também, desenvolver senso crítico e investigativo necessários para empreender contínua formação na sua práxis, respeitando os princípios éticos e bioéticos, sociais, culturais e pedagógicos com ênfase nos princípios da responsabilidade sanitária integral.

4.2 PERFIL DO EGRESSO PRETENDIDO

O perfil do egresso do Curso de Nutrição da UFPA é de formação generalista, dotado de capacidade humanista, crítica e reflexiva, frente ao contexto socioeconômico, político e cultural, voltada ao cuidado do indivíduo e da coletividade, em todas as áreas de conhecimento em que a alimentação e nutrição sejam determinantes para a promoção, proteção, manutenção e recuperação da saúde, com ações integradas de assistência inter e intra-profissional, nos diferentes níveis de complexidade da atenção.

4.2.1 Áreas de atuação do egresso

O nutricionista atua na atenção nutricional e alimentar de indivíduos e coletividades, sadios e enfermos, nos diferentes níveis de atenção à saúde (Unidades Básicas de Saúde; Ambulatórios de Especialidades e Hospitais, públicos e privados; Unidades de Vigilância à Saúde) e, ainda, em outros cenários tais como: escolas, creches, restaurantes comerciais, hotéis, academias esportivas, indústria de alimentos, entre outros. Nesses espaços desenvolve, isoladamente ou de forma integrada e/ou articulada, as atividades de planejamento, gestão, execução, coordenação e avaliação das ações relacionadas à alimentação e nutrição. Tem, também, como espaço de trabalho as escolas de formação dos nutricionistas, técnicos em nutrição e demais profissionais de saúde, tanto na educação superior quanto no ensino médio e técnico, onde é o responsável pelo desenvolvimento de matérias/conteúdos de nutrição. Tradicionalmente, as áreas básicas de atuação do profissional são: saúde coletiva/pública, nutrição clínica e administração de serviços e/ou unidades de alimentação e nutrição

4.3 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

De acordo com as Diretrizes Curriculares (Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001), o profissional formado pelo Curso de Graduação em Nutrição da UFPA deverá adquirir competências e habilidades gerais e específicas, bem como deter o domínio de conteúdos essenciais, dispostos, respectivamente, nos art. 4º e 5º da referida Resolução. Para a aquisição do conjunto de competências e habilidades serão oferecidas situações didático-pedagógicas e práticas profissionais orientadas que descrevemos nesse Projeto, bem como várias atividades curriculares teórico-práticas dos eixos básico e profissionalizantes do curso. Portanto, a formação do nutricionista tem por objetivo dotar esse profissional dos conhecimentos necessários ao exercício de competências e habilidades gerais e específicas.

4.4 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES GERAIS

- O profissional nutricionista deverá estar apto a desenvolver ações de prevenção, promoção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo, assegurando a sua prática de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, analisando os problemas existentes e procurando solucioná-los dentro de princípios éticos/bioéticos;
- O nutricionista deverá ser capaz de tomar decisões fazendo uso apropriado de procedimentos e práticas adquiridas no decorrer do Curso, avaliando, sistematizando e decidindo sobre as condutas mais adequadas, tendo como base às evidências científicas;
- O profissional nutricionista deverá ser acessível e interagir com os demais profissionais de saúde e público em geral, mantendo a confidencialidade das informações. Para isso, é necessário que possua habilidades de comunicação verbal, escrita e leitura, com o domínio de pelo menos uma língua estrangeira e tecnologia de informação e comunicação;

- O nutricionista deverá ser capaz de assumir posições de liderança, visando sempre ao bem estar do indivíduo e da comunidade. Portanto, deverá ter compromisso, responsabilidade, empatia e habilidade na tomada de decisões, tornando seu trabalho efetivo e eficaz;

- O profissional nutricionista deverá ser capaz de tomar iniciativa, gerenciar e administrar tanto a sua força de trabalho, como os recursos físicos, materiais e de informação;

- O nutricionista deverá ser capaz de aprender de forma contínua durante a sua formação e prática profissional. Deverá ainda aprender a aprender, comprometendo-se e responsabilizando-se com a educação e treinamento dos futuros profissionais.

4.5 COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS

- Aplicar os conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano na atenção dietética;

- Contribuir para promover, manter e/ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;

- 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;

- Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional, de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;

- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;

- Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional de indivíduos e populações;

- Planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;

- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;

- Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;

- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria e consultoria e *marketing* na área de alimentação e nutrição;

- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;

- Gerenciar o próprio desenvolvimento profissional.

5 ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

O Curso de Nutrição será organizado em eixos temáticos, baseados em metodologias ativas para caracterizar o processo de produção do conhecimento de forma dinâmica através da ação-reflexão-ação. Estes eixos serão compostos em módulos interdisciplinares, na forma de atividades curriculares obedecendo a um conjunto mínimo sequencial, de modo a garantir a evolução gradual dos conteúdos, preparo do aluno para o cotidiano e para os níveis de exigência profissional, buscando utilizar múltiplas oportunidades acadêmicas, como ensino, pesquisa e extensão (ANEXO II).

Encontram-se previstas atividades que exigem a atuação precoce do aluno em contato com a realidade social e dos serviços de saúde, ao mesmo tempo em que o exercita

pela observação e pelo desenvolvimento das ações que lhe dêem condições, para superar a dicotomia entre estudo e trabalho.

A proposta visa o exercício da interdisciplinaridade e da transdisciplinaridade, da flexibilidade, da articulação entre os conteúdos e da integração entre docentes e áreas afins para o alcance do perfil profissional desejado. Esta proposta aponta para uma nova postura do professor e do estudante diante do processo ensino-aprendizagem.

A metodologia utilizada centra-se no discente, na comunidade, e tem no docente um facilitador do processo de aprendizagem e da construção do conhecimento. O professor, o aluno e a comunidade são responsáveis pela construção dos saberes.

Neste sentido, eixos temáticos, módulos e atividades curriculares trazem como princípios a construção de conhecimentos voltados para:

- Técnicas de comunicação e relacionamento pessoal que permitam adequada relação com o indivíduo, com as populações e com equipes de trabalho;
- Administração de ações específicas de alimentação e nutrição, levando em conta o processo de trabalho, a relação custo/efetividade, visando a melhoria da qualidade de saúde das populações;
- Entendimento das políticas de saúde e sua abrangência segundo o enfoque da assistência integral e de vigilância em saúde;
- Compreensão sobre a multicausalidade dos fatores que interferem no processo saúde/doença das pessoas, das condições de vida e do perfil epidemiológico das populações; e
- Desenvolvimento de habilidades, mudanças de atitudes e comportamentos que possibilitem o exercício profissional, com postura ética humanista em relação ao paciente, família e à comunidade, observando os aspectos biopsicossociais relevantes.

A proposta do currículo do Curso de Graduação em Nutrição deverá ser desenvolvido em 08 semestres, num total de 3600 horas, sendo 300 horas de atividades complementares e 3300 horas às atividades curriculares específicas da formação do nutricionista, destas 3300 horas, 840 horas são destinadas às atividades curriculares práticas acompanhadas e/ou supervisionadas. As atividades de extensão deverão ser realizadas em no mínimo 10% da carga horária total do curso.

5.1 EIXOS TEMÁTICOS ORIENTADORES DO PERCURSO ACADÊMICO

Os eixos temáticos que orientam longitudinalmente a matriz curricular permitem a visualização do conjunto de conhecimentos necessários para compor o perfil profissional desejado e facilitam a construção dos módulos e unidades de ensino a serem trabalhados. As opções pedagógicas dos eixos deverão privilegiar a investigação e discussão dos problemas frente as realidades locais e regionais, fazendo uma permanente articulação da teoria com a prática, em um desenho curricular intersetorial e interdisciplinar.

Estão assim constituídos:

Eixo 1 – o Ser Humano em Sua Dimensão Biológica: O conjunto de atividades curriculares deste eixo aborda conhecimentos e práticas relacionados ao homem em sua dimensão biológica, considerando sua interação com o meio e com os processos envolvidos na causalidade do binômio saúde e doença.

Eixo 2 – O Ser Humano e o Alimento: Conjunto de conhecimentos, métodos, técnicas, práticas, habilidades e atitudes relativas à integração do homem e o alimento.

Eixo 3 – Formação Profissional: Conjunto de conhecimentos, métodos, técnicas, práticas, habilidades e atitudes relativas à formação de um profissional da saúde e de saberes específicos do fazer do nutricionista que capacitem o profissional para atuar com autonomia e para o trabalho em equipe. Esse conjunto de saberes, acrescidas dos demais

eixos temáticos permite a atenção integral à saúde dos indivíduos e coletividades.

Neste eixo pretende-se que o profissional em formação em Nutrição compreenda os princípios metabólicos e as necessidades nutricionais específicas das diferentes fases da vida nas situações de normalidade e de especialidade (alterações genéticas, etc). Mais especificamente, serão estudadas as bases nutricionais normais e dietoterápicas do recém-nascido, da criança, do adolescente, do adulto, do idoso, da gestante e da mulher em lactação.

Eixo 4 – O Ser Humano em sua Dimensão Social e Científica: Eixo que favorece a compreensão dos processos cognitivos e do processo de construção do conhecimento dos futuros profissionais. Discute saberes e práticas relativas à constituição do ser humano em suas dimensões social, política e filosófica, buscando favorecer a compreensão da indissociabilidade biopsicossocial do ser humano. Além de capacitar para práticas pedagógicas na saúde e no desenvolvimento da educação permanente em saúde.

Os compromissos assumidos com a formação em saúde apresentados neste Eixo apóiam-se em contribuições das Ciências Humanas, Sociais e Educação na perspectiva de romper o caráter instrumental e/ou acessório dos conteúdos e metodologias próprias destes campos científicos e envolver o estudante na construção da reflexão crítica sobre as práticas em saúde, partindo-se do olhar sobre as relações sociais e as condições de vida nas sociedades.

5.2 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC

O Trabalho de Conclusão de Curso deverá ser ofertado nos dois últimos semestres, obedecendo às disposições gerais do Regulamento da Graduação e as normas próprias da Faculdade de Nutrição.

O Trabalho de Conclusão do Curso (TCC) é uma atividade acadêmica obrigatória, a

ser desenvolvida pelo discente do Curso de Graduação em Nutrição, sob orientação de um docente da Universidade Federal de Pará, com investigação sistemática de um tema específico, não necessariamente inédito, relacionado à área de Alimentação e Nutrição. Nas situações em que o desenvolvimento do tema exigir a colaboração de professores de diferentes áreas do conhecimento, o Professor Orientador poderá solicitar a colaboração de Professores Co-orientadores da Universidade Federal do Pará ou de outras Instituições de Ensino Superior.

O TCC deverá ser elaborado e apresentado na forma de monografia e/ou artigo científico, de acordo com as normas da ABNT e/ou das revistas científicas.

O TCC tem como objetivos estimular a capacidade investigativa e produtiva do graduando, o desenvolvimento da sua capacidade crítica, e a sua maturação científica, o que certamente contribuirá para a formação profissional, mas também para a formação humanitária, social, econômica, científica, artística e política do nosso aluno de graduação.

5.3 TRABALHO CONCLUSÃO DE CURSO I

O TCC I será ofertado, como atividade tutorial, após escolha de professor orientador, o aluno deverá apresentar um pré-projeto o qual será avaliado no final do semestre em curso, de acordo com as normas estabelecidas pela Faculdade de Nutrição. A redação do pré-projeto de pesquisa será feita através da coleta e análise de dados bibliográficos relacionados a um tema da área de Alimentação e Nutrição.

5.4 TRABALHO CONCLUSÃO DE CURSO II

O TCC II será ofertado, em continuidade ao TCC I. Nesta etapa o aluno deverá apresentar o trabalho concluído, através de pesquisa clínica ou experimental, registro, tabulação e análise dos dados.

A redação final do TCC deverá apresentar as conclusões obtidas e será defendido publicamente e avaliado a partir de critérios estabelecidos pela Faculdade de Nutrição.

As duas etapas do TCC receberão conceituações definidas pelo Regulamento de Graduação da PROEG e por normas próprias da Faculdade de Nutrição.

5.5 ATIVIDADES CURRICULARES PRÁTICAS (ACP)

As atividades curriculares práticas acompanhadas e/ou supervisionadas visam o aprimoramento dos conhecimentos adquiridos durante a graduação, concedendo ao aluno a oportunidade de vivenciar a prática profissional do nutricionista antes da sua inserção no mercado de trabalho. Essas atividades práticas ofertadas pelo Curso de Nutrição são estágios acompanhados e por isso recebem a denominação de **PRÁTICAS**, compreendem as áreas de Unidades de Alimentação e Nutrição, Nutrição Clínica, Nutrição e Saúde Coletiva e Interdisciplinar com opção em escola, marketing, esporte ou ambulatório. Serão desenvolvidas de forma articulada e com complexidade crescente ao longo do processo de formação. A carga horária proposta é de 840 horas, contemplando a RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2001 que Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

5.6 ATIVIDADES COMPLEMENTARES

As atividades complementares propostas são de 300 horas, até 20% da carga horária do curso, conforme estabelecido no Regulamento do Ensino de Graduação da UFPA (Resolução nº 3633 de 18 de fevereiro de 2008) e serão consideradas para a integralização curricular dos discentes (Projetos e/ou atividades de pesquisa com bolsa ou sem bolsa; Atividade de monitoria; Estágio extra-curricular; Participação como ouvinte em evento científico cultural local, nacional e internacional; Apresentação de trabalhos em evento científico-cultural local, nacional e internacional; Organização de eventos científicos, cursos, palestras; Disciplinas optativas, cursadas com aproveitamento na UFPA ou em

outra IES, em curso devidamente reconhecido pelo MEC; Representação estudantil (Conselho da Faculdade de Nutrição, Conselhos Superiores, Centro Acadêmico do Curso, DCE; Publicação de trabalhos completos e resumos em anais de eventos científicos; Publicação de artigos científicos; Participação em grupos de temas específicos, ligas ou PET, orientados por docente). Dentre as atividades propostas destacamos como pontos fortes de incentivo às atividades complementares, conforme quadro abaixo.

Quadro 1. Caracterização das Atividades Complementares do Curso de Nutrição

Atividades Complementares	Valor em horas	Teto (hs/a)
Projetos e/ou atividades de pesquisa com bolsa ou sem bolsa (PIBIC, CNPq, FAPESPA, etc)	50 hs / semestre	150 hs
Atividade de monitoria	50 h/ semestre	100 h
Estágio extra-curricular	50 h/ estágio	150 h
Participação como ouvinte em evento científico cultural local	Carga horária do certificado	60 h
Participação como ouvinte em evento científico cultural nacional	Carga horária do certificado	60 h
Participação como ouvinte em evento científico cultural internacional	Carga horária do certificado	60 h
Apresentação de trabalhos em evento científico-cultural local	10 h por apresentação	sem teto
Apresentação de trabalhos em evento científico-cultural nacional	15 h por apresentação	sem teto
Apresentação de trabalhos em evento científico-cultural internacional	20 h por apresentação	sem teto
Organização de eventos científicos, cursos, palestras, etc	10h / evento	40 h
Disciplinas optativas, cursadas com aproveitamento na UFPA ou em outra IES, em curso devidamente reconhecido pelo MEC	30 h / disciplina	120 h
Representação estudantil (Conselho da Faculdade de Nutrição, Conselhos Superiores, Centro Acadêmico do Curso, DCE, etc)	15 h / ano de mandato	30 h
Publicação de trabalhos completos em anais de eventos científicos	40 h / publicação	sem teto

Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição

Publicação de resumos em anais de eventos científicos	20 h / resumo	sem teto
Publicação de artigos científicos	50 h / artigo publicado	sem teto
Participação em grupos de temas específicos, ligas ou PET, orientados por docente	50 h/ semestre	100 h

O Conselho da Faculdade de Nutrição terá autonomia para pontuar e validar atividades não mencionadas no quadro acima.

5.7 ARTICULAÇÃO DA PESQUISA, EXTENSÃO E ENSINO

Os pilares da UFPA estão assentados na indisociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão. O ensino está presente na realidade do pesquisador e nas atividades de extensão. Da mesma forma, as ações de extensão permitem ampliar o processo formativo, favorecendo a aproximação dos estudantes com os cenários locais e regionais, além de proporcionar a comunidade acesso aos conhecimentos adquiridos pelo ensino e produzidos pela pesquisa. Assim, a articulação entre esses três pilares é fundamental para universidade socializar e democratizar os conhecimentos dos diversos cursos e áreas, além de preparar seus profissionais, não embasados somente na estratégia do ensino-transmissão, mas também complementando a formação deste profissional com a estratégia de ensino-aplicação. Dessa forma estes três pilares de ensino se consolidam para que o profissional seja formado adquirindo habilidades e competências para:

- ✓ Difundir e socializar os conhecimentos detidos pela área de ensino;
- ✓ Desenvolver, difundir e socializar novos conhecimentos pela prática de pesquisa;
- ✓ Conhecer a realidade da comunidade em que a universidade está inserida e a realidade local em que o profissional estará desenvolvendo suas habilidades.
- ✓ Possibilitar o diagnóstico das necessidades de pesquisa e de outras ações;
- ✓ Prestar serviços e assistência á comunidade embasado na realidade local;
- ✓ Subsidiar o aprimoramento curricular e a criação de novos cursos;
- ✓ Subsidiar o aprimoramento da estrutura e diretrizes da própria universidade em busca de qualidade;

- ✓ Possibilita a comunidade universitária conhecer a problemática nacional e atuar na busca de soluções plausíveis; e
- ✓ Ampliar o alcance de atuação do ensino-pesquisa e extensão.

5.8 ATIVIDADES DE PESQUISA (AP)

A participação em atividades de pesquisa proporcionará aos discentes a oportunidade de envolvimento, como colaboradores, nos métodos e técnicas desenvolvidos no campo das ciências da saúde e nutrição. Os estudantes serão incentivados a participar de projetos de pesquisa desde o início de sua vida acadêmica, objetivando a apropriação de conhecimentos em metodologia da pesquisa em saúde e nutrição.

5.9 ATIVIDADE DE EXTENSÃO (AE)

O Curso de Nutrição tem como um de seus pontos fortes o desenvolvimento de atividades de extensão, as quais perpassam todos os eixos descritos nesta proposta. Assim, os discentes serão estimulados a participar dos projetos de extensão desenvolvidos pela faculdade e para essas atividades serão integralizadas em no mínimo 10% da carga horária total do curso, como o estabelecido no Regulamento do Ensino de Graduação.

As atividades de extensão proporciona a universidade coletar dados e informações para realizar estudos e pesquisas, visando estimular seus profissionais a produção de conhecimento científico e no desenvolvimento de melhorias para bem atender à comunidade, evidentemente com ações planejadas e acompanhadas por professores e profissionais das respectivas áreas do conhecimento.

A extensão é o processo educativo, cultural e científico que articula o Ensino e a Pesquisa de forma indissociável e viabiliza a relação entre Universidade e Sociedade. É um processo de diálogo entre a teoria e a prática, a extensão é um trabalho interdisciplinar que

favorece a visão integrada. É na extensão que os discentes irão entender e fundamentar os conceitos e teorias aprendidos nas atividades curriculares de ensino, aplicando seu aprendizado, possibilitando a fixação do aprendizado.

As atividades de extensão podem ser efetivadas, dentre outros, por meio de programas, projetos, cursos, eventos, prestação de serviços e produção científica.

O Conselho da Faculdade de Nutrição terá autonomia para pontuar e validar atividades não mencionadas no quadro acima.

5.10 DISCIPLINAS OPTATIVAS, CURSADAS COM APROVEITAMENTO NA UFPA OU EM OUTRA IES, EM CURSO DEVIDAMENTE RECONHECIDO PELO MEC

Disciplina optativa da Faculdade de Nutrição

Técnica Dietética aplicada a Dietoterapia

- **EMENTA**

Letícia:

Conceito e objetivos da Disciplina. Modificações na consistência da dieta. Deficiências de vitaminas e minerais. Alterações gastrointestinais. Hipertensão. Diabetes. Doenças cardiovasculares. Doenças renais. Doença hepática. Erro inato do metabolismo. Desnutrição proteico calórica.

- **COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

Competência: 1. Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na elaboração de dietas terapêuticas.	Habilidades: 1.1- Conhecer os fundamentos da Técnica Dietética e da Dietoterapia 1.2- Utilizar corretamente as Tabelas de Composição de Alimentos, com ênfase em elementos específicos (fibras, vitaminas, minerais, aminoácidos, glúten, etc.) 1.3- Elaborar ficha técnica de preparações culinárias.
Competência: 2- Desenvolver e avaliar novas formas de preparo de alimentos, visando sua utilização na recuperação e/ ou manutenção do estado nutricional do paciente	Habilidades: 2.1 - Conhecer as características físicas, químicas, biológicas, sensoriais e de digestibilidade dos alimentos de origem animal e vegetal. 2.2- Utilizar conhecimentos científicos e criatividade na elaboração de novas formas de preparo de alimentos. 2.3- Aplicar os conhecimentos sobre os recursos alimentares locais e hábitos alimentares regionais na elaboração de dietas terapêuticas.

• BIBLIOGRAFIA

Bibliografia Básica: 1- CARUSO, L. SILVA, A.N.D da; SIMONY R.F. Dietas hospitalares – uma abordagem na prática clínica. São Paulo: Ed Atheneu, 2005. 2- PHILLIPPI,S.T. Pirâmide dos alimentos-fundamentos básicos . Barueri, São Paulo: Ed. Manole, 2008 3- MAHAN, L.K. STUMP, S.E.Krause- Alimentos Nutrição e dietoterapia . São Paulo: Ed. Roca, 2005. 4- PINHEIRO, A.B.V. et al. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras . 5ªed. São Paulo: Ed. Atheneu, 2008	Bibliografia Complementar: 1- SERVIÇO DE GASTRONOMIA E NUTRIÇÃO. Manual para a prescrição de dietas no Hospital Samaritano . Hospital Samaritano, 2009. 2- FRAGA, L. M. Nutrição na maturidade : aspectos da disfgia. Nestlé Nutrition. Disponível em: http://www.nestle-nutricaoodomiciliar.com.br/p_NUTRICA0+MATURIDADE.aspx . Acesso em 7 de ago. de 2010. 3- TUMA, R.B. Biodisponibilidade de ferro na dieta . 11p. Brasília: UnB, 2002. (apost.) 4- COPPINI, L., MARCO, D., WAITZBERG, D.L. Introdução a fibra terapêutica: características e funções . 47 p. São Paulo: GANEP, s/d. 5- MAGNONI, D. CUKIER,C. GARITA, F.S. Manual prático em terapia nutricional . São Paulo: Ed.sarvier, 2010.
---	---

Bioquímica dos alimentos

• EMENTA

Ementa:

Introdução ao estudo da bioquímica dos alimentos. A água nos alimentos. Sistemas bioquímicos existentes nos alimentos e o seu comportamento durante o processamento tecnológico. Agentes e mecanismos de deteriorizacao dos alimentos. Transformações bioquímicas após a colheita de frutas e vegetais.

• COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

Competência 1 1. Identificar reações químicas e bioquímicas que os alimentos podem sofrer dentro da cadeia produtiva.	Habilidade 1 1.1. Conhecer os riscos e perigos relacionados aos componentes do alimento.
Competência 2 2. Identificar componentes que podem afetar a digestibilidade dos alimentos	Habilidade 2 2.1. Conhecer as alterações bioquímicas pelas quais os alimentos passam durante seu processamento
Competência 3 2. Avaliar os fatores que afetam as reações bioquímicas em alimentos	Habilidade 3 3.1. Conhecer os perigos bioquímicos associados com o estado de conservação ou o processamento dos alimentos Conhecer a legislação relacionada ao assunto

• BIBLIOGRAFIA

Bibliografia Básica: 1. SALINAS, D. Rolando. Alimentos e Nutrição . Porto Alegre: Artmed, 2002, 278p. 2. SAGARBIERE, V.C. Modificações químicas e físicas das proteínas dos alimentos durante o processamento . Porto Alegre: Artmed, 2002, 278p 3. ANDRADE, E.C.B. Análise de Alimentos: uma Visão Química da Nutrição . São Paulo: Varela, 2006.	Bibliografia Complementar: 1. CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos . Campinas: Editora da UNICAMP, 2003. 2. COULTATE, T.P. Alimentos: a Química de Seus Componentes . 3 ed. Porto alegre: Artmed, 2004. 3. MACEDO, G.A.; PASTORE, G.M.; SATO, H.H. et al. Bioquímica Experimental de Alimentos . Rio de janeiro: Varela, 2005. 4. RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. Química de Alimentos . 2 ed. Edgard Blucher, 2007. 5. SILVA, D.J. Análise de Alimentos: métodos químicos e biológicos . Viçosa: UFV, 2002.
---	--

Libras

• EMENTA

Ementa:

Estudar a estrutura da língua de sinais nos níveis fonológicos e morfossintáticos. Adquirir a prática da língua de sinais em situações de comunicação bilingüe, reconhecendo o direito do surdo de ser aprendiz da Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS enquanto língua natural e primeira língua do surdo, sendo a Língua Portuguesa (LP) a segunda língua e optativa na oralidade da LP.

• COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

Competências:

Capacidade de avaliar a importância da inclusão social por meio da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)

Atuar de forma ética sobre a realidade educacional e em diversos segmentos culturais.

Conhecer o Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005, que regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, mediante a qualificação de profissionais com competências e habilidades para assegurar a inclusão social e educacional dentro da perspectiva bilingüe.

Compreender os fundamentos da educação de surdos;

Estabelecer a comparação entre Libras e Língua Portuguesa, buscando semelhanças e diferenças;

Conhecer os fundamentos históricos da educação de surdos. Legislação específica. Aspectos Lingüísticos da Libras.

Habilidades:

Discutir sobre a importância da inclusão social por meio da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) Domínio na interpretação e tradução da língua brasileira de sinais

Atender o Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005, que regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, mediante a qualificação de profissionais com competências e habilidades para assegurar a inclusão social e educacional dentro da perspectiva bilingüe.

• BIBLIOGRAFIA

Bibliografia Básica:

1. FELIPE, Tanya; MONTEIRO, Myr na. **LIBRAS em Contexto**: Curso Básico: Livro do Professor. 4. ed. Rio de Janeiro: LIBRAS, 2005.
2. BRASIL. Ministério da Educação. **Política Nacional de Educação Especial na Perspectiva da Educação Inclusiva**. Disponível em <http://portal.mec.gov.br/arquivos/pdf/politicaeducespecial.pdf>.
3. PERLIN, G.; STROBEL, K. **Fundamentos da educação de surdos**. Florianópolis, 2006. Disponível: <http://www.libras.ufsc.br/hiperlab/avalibras/moodle/prelogin/adl/fb/logs/Arquivos/textos/fundamentos/Fundamentos%20da%20Educa%20a%20de%20Surdos%20Texto%20Base.pdf>.

Bibliografia Complementar:

1. FAMULARO, Rosana. Intervención del intérprete de lengua señas/lengua oral en el contato pedagógico de la integración. In: SKLIAR, C. (Org.) **Atualidade da Educação Bilingüe para Surdos**, v.1. Porto Alegre, Mediação, 1999.
2. BRASIL. LEI DE DIRETRIZES E BASES DA EDUCAÇÃO. Lei nº 9394, de 20 de dezembro de 1996. CAP.V.
3. FELIPE, Tanya Amara. **O signo gestual-visual e sua estrutura frasal na Língua de Sinais dos centros urbanos do Brasil**. Dissertação de Mestrado, UFPE, 1988.
4. BOTELHO, Paula. **Segredos e silêncios na educação dos surdos**. Belo Horizonte, Autêntica, 1998.
5. _____ **Linguagem e Letramento na Educação de Surdos: ideologias e práticas pedagógicas**. Belo Horizonte, Ed. Autêntica, 2002.

Comunicação e Marketing em nutrição

• **EMENTA**

Ementa:

O processo de comunicação no contexto de marketing e seus elementos. O composto de comunicação e suas ferramentas: relações públicas e publicidade, propaganda, venda pessoal, promoção de vendas, marketing direto e merchandising. Estratégias de comunicação. Responsabilidade social. Ética no marketing. Identificar os conceitos de marketing, relacionando-os com o nutricionista no mercado de trabalho.

• **COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<p><i>Competência 1</i></p> <p>1.1 Conhecer os fundamentos e canais do marketing em alimentos e marketing pessoal</p>	<p><i>Habilidades 1</i></p> <p>1.1 Praticar os fundamentos do marketing em alimentos, assim como marketing pessoal, por meio de canais próprios</p>
<p><i>Competência 2</i></p> <p>2. Conhecer a legislação relativa a marketing em alimentos</p>	<p><i>Habilidades 2</i></p> <p>2.1 Discutir criticamente sobre marketing em alimentos, marketing pessoal e a legislação vigente dentro do espectro da ética profissional</p>
<p><i>Competência 3</i></p> <p>3. Desenvolver habilidades pessoais para a prática do marketing em nutrição</p>	<p><i>Habilidades 3</i></p> <p>Praticar a comunicação de alimentos e informações nutricionais para o público leigo e profissional através oral, escrita, e os canais de mídia de massa.</p>

• **BIBLIOGRAFIA**

<p>Bibliografia Básica:</p> <ol style="list-style-type: none">1. CATELLI, Simone Roseli Ferreira. Uma Garfada de Marketing. Editora Via Lettera, 2008.2. CILETTI, D. Marketing pessoal. Editora Cengage, 20103. KOTLER, P. Administração de Marketing. Ed. Prentice-Hall, 2000.	<p>Bibliografia Complementar:</p> <ol style="list-style-type: none">1. http://www.portaleducacao.com.br/nutricao/cursos/443/curso-de-marketing-de-alimentos#content2. WANSINK, Brian. Marketing Nutrition. Ed. University of Illinois Press, 2005.3. Brian Wansink, e Matthew M. Cheney (2005). Alavancando Alegações de Saúde do FDA. Jornal de Defesa do Consumidor, 39:2 (Inverno), 386-398.4. PINTO, J. B. Comunicação Em Marketing. 6ª. Ed. Editora Papirus, 2002SILVA, Hélio. Uma Visão crítica do marketing. Ed. SENAC, 2007
---	---

Gastronomia tradicional

• **EMENTA**

Ementa:

Conceito e objetivos da Disciplina. História da gastronomia do Brasil. Características da alimentação das regiões brasileiras. Acervo gastronômico de diversos países da Europa, das Américas, da África e da Ásia. O papel das correntes migratórias na formação da cultura alimentar paraense. Instrumentos básicos para o reconhecimento dos recursos alimentares locais. Principais elementos que caracterizam as diversas tendências da culinária atual. Análise crítica de diferentes cardápios.

• **COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<p><i>Competência 1:</i></p> <p>1. Conhecer sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.</p>	<p><i>Habilidades 1:</i></p> <p>1.1. Aplicar os fundamentos da Técnica Dietética</p> <p>1.2. Utilizar corretamente as Tabelas de Alimentos</p> <p>1.3. Identificar as fases do tratamento inicial e final dos alimentos</p> <p>1.4. Aplicar corretamente a técnica de pesos/medidas e densidade dos alimentos.</p> <p>1.5. Elaborar ficha técnica de preparações culinárias</p>
<p><i>Competência 2:</i></p> <p>2. Desenvolver e avaliar novas formas de preparo de alimentos, visando sua utilização na alimentação humana.</p>	<p><i>Habilidades 2:</i></p> <p>2.1. Identificar as características físicas, químicas, biológicas, sensoriais e de digestibilidade dos alimentos de origem animal e vegetal.</p> <p>2.2. Utilizar conhecimentos científicos e criatividade na elaboração de novas formas de preparo de alimentos.</p> <p>2.3. Identificar os hábitos alimentares regionais, as alternativas alimentares e as características da culinária internacional.</p> <p>2.4. Aplicar técnicas de conservação caseira de alimentos, de análise sensorial.</p>
<p><i>Competência 3:</i></p> <p>3. Inscrever-se em grupos de pesquisa e extensão na área de alimentação e nutrição.</p>	<p><i>Habilidades 3:</i></p> <p>3.1. Valorizar a integração em grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;</p> <p>3.2. Aplicar os conhecimentos técnicos na prática profissional.</p>

• **BIBLIOGRAFIA**

<p><i>Bibliografia Básica:</i></p> <ol style="list-style-type: none">1. BARRETO, R.L.P. Passaporte para o sabor: tecnologias para a elaboração de cardápios. São Paulo: Editora Senac: 2004.2. CASTRO, F.A.F. de; QUEIROZ, V.M.V. Cardápios: planejamento e etiqueta. Viçosa: Editora UFV, 2007.3. ARAÚJO, W. et al. Alquimia dos alimentos. Brasília: Ed. Senac-DF, 2007. Série alimentos e bebidas, v.2, 560p.	<p><i>Bibliografia Complementar:</i></p> <ol style="list-style-type: none">1. FISBERG, M.; WEHBA, J.; COZZOLINO, S.M.F. Um, dois, feijão com arroz: a alimentação do Brasil de norte a sul. São Paulo: Ed. Atheneu, 2002. 418 p.2. PROENÇA, R.P.C et al. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Santa Catarina: Editora da UFSC, 2006.3. JENI WRIGHT. Livro - Le Cordon Bleu: Todas as Técnicas de Culinárias. Ed. Marco 0. 1998.4. KINGSTON, R.; CESERANI, V.; FOSKETT, D. Enciclopédia dos Serviços de Alimentação. Trad. Goiva, A.T. 1ª ed. portuguesa da ed. 8ª inglesa. São Paulo: Editora Varela, 1999. 703 p.MEZOMO, I.B. Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração. São Paulo: Editora Manole, 2002
---	---

Gastronomia funcional

• EMENTA

Ementa:

Conceito e objetivos da Disciplina. As propriedades funcionais dos alimentos. Aspectos históricos e a legislação de alimentos funcionais no Brasil e no mundo. Lista dos principais alimentos e suas respectivas alegações funcionais. Utilização do sinergismo dos nutrientes na elaboração de cardápios funcionais. Planejamento e avaliação de cardápios funcionais e cardápios vegetarianos.

• COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

<p>Competência 1:</p> <p>1. Conhecer sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos funcionais e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.</p> <p>Competência 2:</p> <p>2. Desenvolver e avaliar novas formas de preparo dos alimentos funcionais, visando sua utilização na alimentação humana.</p> <p>Competência 3:</p> <p>3. Motivar-se a participar em grupos de pesquisa e extensão na área de alimentação e nutrição, com ênfase em alimentos funcionais.</p>	<p>Habilidades 1:</p> <p>1.1- Aplicar os fundamentos da Técnica Dietética 1.2- Utilizar corretamente as Tabelas de Alimentos 1.3- Identificar as fases do tratamento inicial e final dos alimentos funcionais 1.4- Aplicar a técnica de pesos/medidas e densidade dos alimentos. 1.5- Elaborar ficha técnica de preparações culinárias.</p> <p>Habilidades 2:</p> <p>2.1. Identificar as características físicas, químicas, biológicas, sensoriais e de digestibilidade dos alimentos de origem animal e vegetal. 2.2. Utilizar conhecimentos científicos e criatividade na elaboração de novas formas de preparo de alimentos. 2.3. Identificar os hábitos alimentares regionais, as alternativas alimentares e as características da culinária internacional. 2.4. Aplicar técnicas de conservação caseira de alimentos, de análise sensorial.</p> <p>Habilidades 3:</p> <p>3.1. Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; 3.2. Aplicar os conhecimentos técnicos sobre os alimentos funcionais na prática profissional.</p>
---	--

• BIBLIOGRAFIA

<p>Bibliografia Básica:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Alimentos: propriedades físico-químicas – Therezinha Coelho de Souza. 2ª edição. Rio de Janeiro: Ed. Cultura Médica, 2001. 240 p.2. Nutrição e Técnica Dietética – Sônia Tucunduva Philippi. 2ª ed. São Paulo: Ed. Manole, 2006. 402 p.3. Técnica Dietética – Lieselotte Hoeschl Ornellas. 8ª ed. São Paulo: Ed. Atheneu, 2007. 276 p.	<p>Bibliografia Complementar:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Tabela de alimentos equivalentes Nutrivisa – Rahilda Tuma e Rita Monteiro. Belém, 1999. 59 p.2. Técnica dietética: seleção, preparo de alimentos/manual de aulas práticas. Érika Barbosa Camargo e Raquel Assunção Botelho. São Paulo: Ed. Atheneu, 2005. 167 p.3. Um, dois, feijão com arroz: a alimentação do Brasil de norte a sul – Mauro Fisberg, Jamal Wehba e Silvia M. Franciscato Cozzolino. São Paulo: Ed. Atheneu, 2002. 418 p.4. Alquimia dos alimentos – organização Wilma M. Araújo. (et al.); revisão técnica Carla Márcia Rodrigues Tenser. (et al.) – Brasília: Ed. Senac-DF, 2007. Série alimentos e bebidas, v.2, 560p. COSTA, NEUZA MARIA BRUNORO; ROSA CARLA DE OLIVEIRA BARBOSA. Alimentos funcionais. Editora Rubio. 2010. 560 p.
--	---

Tópicos especiais em Nutrição

• EMENTA

Ementa:

Nutrigenômica, nutrigenética, alimentos funcionais, nutrientes antioxidantes e fitoterapia.

• COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

<p>Competência 1:</p> <p>1. Conhecer os fundamentos das tecnologias Ômicas. Nutrigenômica, Nutrigenética, Nutriepigenética, Proteômica, Metabolômica.</p> <p>Competência 2:</p> <p>2. Compreender a Nutrição Farmacológica: Imunonutrição, Nutrientes antioxidantes, Nutrientes importantes na cicatrização. Alimentos Funcionais. Nutrição e Câncer.</p> <p>Competência 3:</p> <p>3. Interpretar as Dietas Alternativas. Visão atual e crítica das Multimisturas.</p>	<p>Habilidade 1:</p> <p>1.1. Aplicar os conhecimentos sobre os fundamentos das tecnologias Ômicas. Nutrigenômica, Nutrigenética, Nutriepigenética, Proteômica, Metabolômica no planejamento de dietas.</p> <p>Habilidade 2:</p> <p>2.1. Planejar dietas levando em consideração a interação droga-nutriente. 2.2. Introduzir alimentos funcionais de acordo com a recomendação dietética. 2.3. Planejar e executar o tratamento dietoterápico para o paciente de acordo com o tipo de câncer.</p> <p>Habilidade 3:</p> <p>3.1. Agir com rigor científico na prescrição dos diversos tipos de dietas existentes no mercado.</p>
---	---

• BIBLIOGRAFIA

<p>Bibliografia Básica:</p> <ol style="list-style-type: none">1. COSTA, NEUZA MARIA BRUNORO; ROSA CARLA DE OLIVEIRA BARBOSA. Alimentos funcionais. Editora Rubio. 2010. 560 p.2. ARENA, Eliane Petean Guia prático de fitoterapia em nutrição. São Paulo: Metha. 2008.3. CARVALHO, José Carlos Tavares e ALMANÇA, Carlos Cesar Jorden Formulário de prescrição fitoterápica. São Paulo: Metha. 2010.	<p>Bibliografia Complementar:</p> <ol style="list-style-type: none">1. CUPPARI, L. Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto. 2ª. ed. São Paulo: Manole, 2005.2. WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.3. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 9ª. ed. São Paulo: roca, 1998. 1179 p.4. BABIAK, R M V. Introdução ao diagnóstico nutricional. São Paulo: Atheneu, 1997.5. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9ª. ed. Barueri: Manole, 2003.
---	---

Modelos Experimentais de Estudo das Doenças

• EMENTA

Ementa:

Ensaio biológicos: seleção do animal apropriado; necessidades de nutrientes e condições básicas para o preparo de dietas. Principais métodos de investigação em nutrição experimental. Aplicação de métodos utilizados na avaliação nutricional de dietas destinadas à alimentação humana. Estudo de modelos para diabetes mellitus, doenças cardiovasculares, dislipidemias, alcoolismo crônico e agudo, desnutrição proteico-energética e proteico-calórica.

• COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

Competência: 1. Identificar os quadros clínicos das enfermidades estudadas.	Habilidades Capacitar o aluno a manusear adequadamente um animal de laboratório; - Reconhecer as causas e as consequências relacionadas com os mecanismos fisiopatológicos;
Competência: 2. Reconhecer os mecanismos fisiopatológicos das enfermidades nos diferentes órgãos e sistemas.	Habilidades: - Interpretar e analisar os sinais e sintomas clínicos das doenças; - Identificar os sinais clínicos das doenças em um animal de laboratório e correlacionar com o modelo clínico em humanos; - Capacitar a partir da observação das doenças em animais de laboratório o aluno a intervir através da dietoterapia nas doenças em humanos;
Competência: 3. Interpretar sinais e sintomas no animal e correlacioná-los aos sintomas clínicos observados em humanos.	Habilidades: - Reconhecer a importância da ética em um experimento científico; - Reconhecer o papel da pesquisa clínica no entendimento dos mecanismos causadores das doenças.

• BIBLIOGRAFIA

<p>Bibliografia Básica:</p> <ol style="list-style-type: none">1. MAHAN K.L. ESCOTT-STUMP, S. Krause - alimentos, nutrição & dietoterapia. 11ª. ed. São Paulo: Roca, 2005. xxxvii,1242 p.2. VIEIRA, E. C. Química fisiológica. 2ª. ed. São Paulo: Atheneu, 1995. 414 p.3. INSTITUTE OF LABORATORY ANIMAL RESOURCES. Manual sobre cuidados e usos de animais de laboratório. Goiânia: Association for Assessment and Accreditation of Laboratory Animal Care; Colégio Brasileiro de Experimentação Animal, 2003.	<p>Bibliografia Complementar:</p> <ol style="list-style-type: none">1. LEANDRO, S.M. Sobrecarga e restrição de sal na dieta durante a gestação em ratos wistar: efeitos sobre o sistema renina-angiotensina, função renal, resistência a insulina e pressão arterial. Tese de Doutorado - UNIFESP, 2006, 110p.2. MEDEIROS, M.C., TEODÓSIO, N.D., PESSOA, D.C.N., BION, F.M., SOARES, J.C.B., BARRETO, E.M.F., NASCIMENTO, E. História da Dieta Básica Regional (DBR) – um modelo experimental de desnutrição. <i>Neurobiologia</i>, 71(4), p. 53-70, 20083. MENEZES, M.A. Impacto da mistura de amaranto adicionada de arroz na proporção de 30/70% sobre a defesa antioxidante de ratos desnutridos. Tese de Doutorado - UFPA, 2010, 136p.4. DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 1998. 430 p5. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9ª. ed. Barueri: Manole, 2003.
--	---

Fundamentos em Fitoterapia Aplicada as Ciências da Nutrição

• **EMENTA**

Ementa:

Conceitos gerais em fitoterapia. Interação fitoterápico-nutriente e seus efeitos nos processos farmacocinéticos: absorção, distribuição, biotransformação e excreção. Indicações clínicas, contraindicações e reações adversas dos fitoterápicos nas principais patologias do sistema cardíaco, digestório, hepato-biliar, renal, endócrino e no binômio inflamação-infecção. Interferências das drogas no estado nutricional do paciente.

• **COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

Competência:	Habilidades:
1. Mostrar os principais aspectos da ciência da Fitoterapia;	- Identificar o conceito, os objetivos e os princípios básicos da Fitoterapia; - Comparar ação farmacológica e a fitoterápica no organismo;
2. Fornecer subsídios teóricos e práticos ao aluno para prescrição fitoterápica dentro do conhecimento da relação fitoterápico-nutriente;	- Conhecer as diversas interações entre os nutrientes com as diferentes classes de drogas fitoterápicas; - Relacionar as doenças e o uso adequado do fitoterápico; - Identificar as diferentes formas de apresentação de um fitoterápico;
3. Identificar estados deletérios e relaciona-los com a prescrição fitoterápica correta.	- Capacitar o aluno a prescrever um fitoterápico de forma correta; - Ampliar o leque de atuação do nutricionista no mercado de trabalho.

• **BIBLIOGRAFIA**

Bibliografia Básica:	Bibliografia Complementar:
1. KATZUNG, B. G. Farmacologia Básica e Clínica . 6ª. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 854p.	1. LOPES, E.M., CARVALHO, R.B. N., FREITAS, R.M. Análise das possíveis interações entre medicamentos e alimento/nutrientes em pacientes hospitalizados. Hospital Albert Einstein. 2010; 8(3 Pt 1):298-302.
2. GOODMAN, L. S.; GILMAN, A. G. As Bases Farmacológicas da Terapêutica . 8ª. ed. Rio de Janeiro:Guanabara Koogan, 1991. 1232 p.	2. MOURA, M.R.L., REYES, F. G. R. Interação fármaco-nutriente: uma revisão. Revista de Nutrição de Campinas, 15 (2), 223-238, 2002.
3. LOBATO, A. M. Fitoterapia. 1ª Ed. Belém: editora UFPA, 2002. 123 p	3. Guia Fármaco-Nutriente. Hospital Maria Tereza. 2010.
	4. RANG, H. P.; DALE, M.M.; RITTER, J. M., MOORE, P. K. Farmacologia . 5ª. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 904p.
	5. REIS, T. R. Nutrição Clínica – Interações Fármaco-Nutriente . 2ª. ed. Rio de Janeiro: RUBIO, 2004. 578 p.

Mecanismos Farmacológicos da Interação Droga-Nutriente

• EMENTA

Ementa:

Conceitos gerais em farmacologia. Interação droga-nutriente e seus efeitos nos processos farmacocinéticos: absorção, distribuição, biotransformação e excreção. Indicações clínicas, contraindicações e reações adversas dos fármacos nas principais patologias do sistema cardíaco, digestório, respiratório, hepato-biliar, renal, endócrino e no binômio inflamação-infecção. Interferências das drogas no estado nutricional do paciente.

• COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

Competência: 1. Mostrar os principais aspectos da interação medicamento-nutriente;	Habilidades: - Identificar o conceito, os objetivos e os princípios básicos da Farmacologia; - Revisar os aspectos farmacológicos da ação dos medicamentos no organismo; - Reconhecer a importância do conhecimento das relações medicamento-nutriente.
Competência: 2. Fornecer subsídios teóricos e práticos ao aluno para prescrição dietoterápica dentro do conhecimento da relação medicamento-nutriente;	Habilidades: - Conhecer as diversas interações entre os nutrientes com as diferentes classes de drogas farmacológicas; - Relacionar o uso de medicamentos com a dieta prescrita ao paciente.
Competência: 3. Identificar estados deletérios relacionados com a interação medicamento-nutriente.	Habilidades: - Identificar as síndromes e efeitos deletérios oriundos das interações medicamento-nutriente; - Capacitar o aluno a prescrever uma terapia dietética sem que a mesma intervenha com o efeito farmacológico da droga e vice-versa.

• BIBLIOGRAFIA

Bibliografia Básica: <ol style="list-style-type: none">1. KATZUNG, B. G. Farmacologia Básica e Clínica. 6ª. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 854p.2. GOODMAN, L. S.; GILMAN, A. G. As Bases Farmacológicas da Terapêutica. 8ª. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991. 1232 p.3. PAGE, C.; CURTIS, M.; SUTTER, M.; WALKER, M.; HOFFMAN, B. Farmacologia Integrada. São Paulo: Manole, 1999. 606 p.	Bibliografia Complementar: <ol style="list-style-type: none">1. LOPES, E.M., CARVALHO, R.B. N., FREITAS, R.M. Análise das possíveis interações entre medicamentos e alimento/nutrientes em pacientes hospitalizados. Hospital Albert Einstein. 2010; 8(3 Pt 1):298-302.2. MOURA, M.R.L., REYES, F. G. R. Interação fármaco-nutriente: uma revisão. Revista de Nutrição de Campinas, 15 (2), 223-238, 2002.3. Guia Fármaco-Nutriente. Hospital Maria Tereza. 2010.4. RANG, H. P.; DALE, M.M.; RITTER, J. M., MOORE, P. K. Farmacologia. 5ª. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 904p.5. REIS, T. R. Nutrição Clínica – Interações Fármaco-Nutriente. 2ª. ed. Rio de Janeiro: RUBIO, 2004. 578 p.
---	---

Educação e Formação em Direitos Humanos Voltados para a Saúde

• EMENTA

Ementa:

Definição de direitos humanos, ética e moral. Os profissionais de saúde e os direitos humanos. Valores, consciência e responsabilidade social e profissional. Discussão da atuação do nutricionista frente ao Sistema Único de Saúde e sua influência nos indicadores de saúde e nutrição da população brasileira. Acesso à saúde como direito humano básico. Avaliação do binômio público x privado na organização dos serviços de saúde nacional, regional e local. Visão Tecnicista X Visão Humanística na saúde. Tendências Atuais do Humanismo. O Século XXI e a Cultura Humanística.

• COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

Competência:	Habilidades:
1. Mostrar os principais aspectos de uma filosofia humanista na formação do profissional de saúde;	- Capacitar o aluno a entender a importância dos Direitos Humanos na Sociedade atual; - Identificar o conceito, os objetivos e os princípios básicos do humanismo;
2. Fornecer subsídios teóricos para conduzir o aluno na prática à busca por uma melhoria na saúde pública e no SUS;	Habilidades: Analisar o atual panorama da saúde no Brasil; - Entender os motivos sociais que impedem o acesso à saúde; - Induzir no aluno uma consciência de sua capacidade transformadora;
3. Inculcar uma premissa crítica e transformadora no futuro profissional de saúde.	Habilidades: - Reconhecer a importância da Ética e da Moral no exercício e aprimoramento profissional; - Reconhecer o papel de um pensamento filosófico que esteja fortemente embasado no humanismo para mudar a realidade dos problemas brasileiros relacionados à propagação das doenças na comunidade e o acesso à saúde e seu impacto sobre o desenvolvimento de um País.

• BIBLIOGRAFIA

Bibliografia Básica:	Bibliografia Complementar:
1. MAHAN K.L. ESCOTT-STUMP, S. Krause - alimentos, nutrição & dietoterapia . 11ª. Ed. São Paulo: Roca, 2005. xxxvii,1242 p.	1. IKEDA, D., SIMARD, R., BOURGEAULT, G. Ser humano – Essência da ética, medicina, e da espiritualidade . Editora Brasil Seikyo: São Paulo, 2007.
2. MEDRONHO, R.A., BLOCH, K.V., LUIZ, R.R., WERNECK, G.L. Epidemiologia . 2ª. Ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2011.	2. IKEDA, D. Vida – Um enigma, uma jóia preciosa . Editora Brasil Seikyo: São Paulo, 2010.
3. ALMEIDA FILHO, N; ROUQUAYROL, M. Z. Introdução à Epidemiologia . Rio de Janeiro: MEDSI, 2002. p. 293.	3. Associação Paulista de Medicina. SUS – O que você precisa saber sobre o sistema único de saúde . Editora Atheneu: São Paulo, 2004.
	4. Huxley, Aldous. Admirável Mundo Novo . Editora Globo: São Paulo, 2006.
	5. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença . 9ª. ed. Barueri: Manole, 2003.

6 PROCEDIMENTO METODOLÓGICO E PLANEJAMENTO DO TRABALHO DOCENTE

Para viabilizar a implementação deste projeto pedagógico será necessário o planejamento para capacitação docente, a fim de atender as especificidades metodológicas propostas pelo mesmo.

Os docentes do curso de Nutrição deverão incentivar a autonomia intelectual dos discentes, utilizando recursos que promovam a apropriação de conhecimentos científicos e atualizados. Considerando essa diretriz a literatura específica publicada em revistas indexadas deverá ser valorizada e continuamente aplicada como recurso bibliográfico durante as aulas, trabalhos, monografias, seminários e outros.

Um dos princípios a ser destacado é a busca de um sistema de ensino/aprendizado onde o discente seja protagonista de sua própria realidade. Neste sentido, haverá uma redução de aulas expositivas, direcionando-as a aplicação de metodologias ativas de aprendizado (problematização, estudos de casos, entre outras), baseadas na simulação de problemas próprios da Nutrição, promovendo uma visão do propósito do conhecimento a ser desenvolvido, conduzindo o discente em sua aquisição.

Será utilizado no Aprendizado Baseado em Problemas e norteados pela demanda do profissional de saúde, que deve aprender partindo da realidade do serviço, ao discente, desde o primeiro eixo, será oportunizado o contato com o ambiente de atuação do profissional Nutricionista.

O docente, dentro desta nova proposta, assume o papel de sensibilizador da necessidade do aprendizado, facilitador da aquisição do conhecimento, orientador de sua aplicação em ambiente simulado e acompanhador de sua execução em ambiente profissional.

Os docentes responsáveis por eixos e módulos comuns em cada semestre deverão propor um plano de trabalho coletivo, objetivando integrar os conhecimentos e habilidades esperados do discente para aquele eixo/módulo.

Como instrumento de acompanhamento e avaliação do projeto pedagógico em cada semestre do curso de Nutrição deverá ser realizadas avaliações por parte do corpo discente, docente e técnico administrativo, incluindo a avaliação institucional proposta para os cursos de graduação da UFPA.

Os planos de trabalho desenvolvidos em cada semestre, bem como o resultado das avaliações deverão ser apresentados e discutidos no Conselho da Faculdade de Nutrição, a fim de subsidiar modificações necessárias e adequações propostas.

7 INFRA-ESTRUTURA HUMANA E FÍSICA

7.1 INFRA-ESTRUTURA HUMANA

A infra-estrutura humana da Faculdade de Nutrição conta atualmente com professores da IES para as áreas básicas (biológicas) e para a área de humanas. No eixo profissionalizante a Faculdade de Nutrição detém o seguinte quadro de professores:

A- EFETIVOS:

Ord	Sexo	Nome	RT	Mat. SIAPE	Titulação	Vínculo
1	F	Ana Lúcia da Silva Rezende	40	2285737	MSc	Efetivo – Ass. 1
2	F	Ana Paula Pereira de Oliveira	DE	01687305	Esp	Efetivo – Ass. 1
3	F	Andréa das Graças Ferreira Frazão	DE	2320039	MSc	Efetivo – Ass. 2
4	M	Antonio José de Oliveira Castro	DE	4260776	DSc	Efetivo – Ass. 2
5	F	Cláudia Daniele Tavares Dutra	DE	02646075	MSc	Efetivo – Ass. 2
6	F	Fernanda Maria Lima Moura	DE	0326295	MSc	Efetivo – Adj. 4

Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição

7	M	Fernando Vinicius Faro Reis	20	03318516	MSc	Efetivo – Ass. 1
8	M	Francisco das Chagas Alves do Nascimento	DE	2152722	DSc.	Efetivo – Adj.4
9	F	Irland Barroncas Gonzaga Martens	DE	2153648	DSc	Efetivo – Adj. 2
10	F	Ivanira Amaral Dias	DE	04295228	MSc	Efetivo – Ass. 1
11	M	Johnatt Allan Rocha de Oliveira	DE	1884154	MSc.	Efetivo – Ass.1
12	F	Liliane Maria Messias Machado	DE	1876577	DSc.	Efetivo – Adj.1
13	F	Marcela de Souza Figueira	DE	1923976	MSc.	Efetivo – Ass.1
14	F	Maria Auxiliadora de Menezes	DE	0326105	MSc	Efetivo – Adj. 4
15	F	Marília de Souza Araújo	DE	1258528	DSc	Efetivo - Adj. 3
16	F	Patrícia de Miranda Mendes	40	02581731	MSc	Efetivo – Ass. 2
17	F	Rahilda Conceição Ferreira Brito Tuma	DE	1152713	MSc	Efetivo – Adj. 3
18	F	Rejane Maria Sales Cavalcante	40	02532443	MSc	Efetivo – Ass. 2
19	M	Roberto Pampolha Lima	40	0326104	Esp	Efetivo – Adj. 4
20	F	Rosa Maria Dias	DE	0326296	MSc.	Efetivo – Adj. 4
21	F	Rosilene Costa Reis	DE	1642134	MSc	Efetivo – Ass. 2
22	F	Roseani da Silva Andrade	DE	01683116	MSc	Efetivo – Ass. 1
23	F	Rozinéia de Nazaré Miranda Nassar	DE	2153547	MSc	Efetivo – Ass. 2
24	F	Vanessa Vieira Lourenço Costa	DE	02496735	Msc	Efetivo – Ass. 1
25	F	Xaene Maria Fernandes Duarte Mendonça	DE	2278738	DSc	Efetivo – Adj. 1

No que tange ao pessoal técnico-administrativo a Faculdade de Nutrição conta com uma (01) secretária executiva, dois (02) assistentes de administração, um (01) auxiliar de laboratório e três (03) nutricionista, conforme o quadro a seguir:

Ord	Sexo	Nome	RT	Mat. SIAPE	Titulação	Vínculo
01	F	Elizete Fernanda Cardoso Batista	40	1214119	Ensino Médio	Aux. Laboratório
02	F	Leonia Maria Azevedo Ramos	40	0327002	Graduação	Sec. Executiva
03	F	Luisa Margareth Araújo Carneiro	40	1552607	Especialização	Nutricionista
04	F	Maria de Fátima Cavaleiro de Macedo Campos	40	0325994	Ensino Médio	Ass. Administrativo
05	F	Rita Maria Nunes Tavares	40	0327293	Graduação	Ass. Administrativo

7.2 INFRA-ESTRUTURA FÍSICA

Atualmente a infra-estrutura física da Faculdade de Nutrição possui 02 (dois) pavimentos (térreo e superior), com 840 m² de área construída, no pavimento térreo a área útil é de 380,09 m², e no pavimento superior, a área útil é de 376,78 m².

O prédio da FANUT possui com 04 (quatro) salas de aula (37 m² /cada), 03 (três) laboratórios (Técnica Dietética, Higiene de Alimentos e Avaliação Nutricional), 01 (um) auditório, 08 (oito) gabinetes, 01 (um) sala de convivência (17,79 m², 01 (um) almoxarifado, 01 (secretaria), 01 sala para direção, 01 (um) sala para vice-direção e coordenação acadêmica, 01 (um) sala do Centro Acadêmico de Nutrição (CANUT), 02 (dois) banheiros feminino, 01 no térreo e 01 no pavimento superior, 02 (dois) banheiros masculinos, 01 no térreo e 01 no pavimento superior, e 02 salas para gestão acadêmica e administrativa.

As demais instalações que atendem o curso estão localizadas em outros setores da instituição, como: biblioteca central e setorial, 06 laboratórios da área básica (anatomia, citologia e histologia, microbiologia, parasitologia, bioquímica, fisiologia Humana), 04 laboratórios da área específica (Bromatologia, Microbiologia dos Alimentos, Tecnologia dos Alimentos).

8 POLÍTICA DE INCLUSÃO SOCIAL

A política de inclusão social para o curso de Nutrição deverá seguir a política institucional adotada pela UFPA.

Na política de educação, de saúde e social, e com ênfase ao art. 1 da Declaração Universal dos Direitos Humanos, todos os seres humanos nascem livres e são iguais em dignidade e direitos, as referências a inclusão, neste contexto, se encaminha aos direitos constitucionais de educação e saúde de qualidade e livres de qualquer preconceito e

discriminação. Isto significa oportunidades iguais a toda a população e uma participação equitativa na melhoria das condições de vida resultante do desenvolvimento e do trabalho coletivo.

A aceitação e a viabilidade da Política de inclusão social é ampla e está para além do atendimento e acolhimento ao aluno, pois requer, durante o curso, o desenvolvimento de atividades que transforme o aluno em um agente de inclusão social e um profissional com responsabilidade social. O projeto pedagógico do curso deve proporcionar ao estudante vivências práticas nos diversos cenários (comunidade, UBS, hospitais, clínicas, dentre outros) percorrendo todos os ciclos da graduação e sua relação com a pesquisa e extensão.

Sobre a política de inclusão social, ainda, faz-se necessário o desenvolvimento de metodologias centradas no incremento de potenciais humanos (capacitação docente e pessoal em geral) visando a viabilidade desta.

9 SISTEMA DE AVALIAÇÃO – DO PROCESSO EDUCATIVO E DO CURSO

9.1 AVALIAÇÃO DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO

Para alcançar os objetivos propostos neste projeto a FANUT deverá constituir uma comissão de docentes e discentes para avaliar e acompanhar o projeto pedagógico de forma contínua. E, se necessário, propor as modificações pertinentes.

A FANUT adotará estratégias e atividades com finalidade de contribuir para a implantação do novo Projeto Pedagógico, dentre as quais se destacam: a capacitação pedagógica docente; reunião, seminário e oficina de trabalho com os docentes para elaboração dos programas e planos de aula e outros assuntos relacionados a implantação do mesmo, respeitando as diretrizes curriculares do Projeto Pedagógico do curso de graduação em Nutrição.

A avaliação do curso deverá ocorrer em consonância com as orientações institucionais, observadas as diretrizes do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior - SINAES. Durante a implantação do currículo, aspectos relativos a adequação dos módulos/atividades curriculares no semestre e na seqüência oferecida; estabelecimento de pré-requisitos; conteúdos e práticas que podem se consolidar como nós críticos; adequação pedagógica; processo avaliativo; convênios; equipamentos e espaço físico deverão ser alguns dos indicadores a serem considerados na avaliação do curso. O processo avaliativo do Projeto Pedagógico e do Curso em si deverá ocorrer semestralmente e ser consolidado por todos os envolvidos no Curso de Nutrição.

9.2 AVALIAÇÃO DO CORPO DISCENTE

A avaliação do desempenho do aluno é parte do processo ensino – aprendizagem e para atingir sua finalidade educativa, deve ser coerente com os princípios pedagógicos e sociais do projeto de formação adotado.

O projeto pedagógico do Curso de Nutrição da UFPA propõe um percurso acadêmico integrado que estabelece objetivos pedagógicos ao longo da formação, tendo como meta um profissional com domínio das questões relativas à saúde e nutrição.

Assim, torna-se possível estabelecer os desempenhos essenciais a serem obtidos por cada eixo e por cada atividade curricular, considerando os três domínios: (1) Assimilação do conhecimento; (2) habilidades práticas específicas; (3) postura ético-humanista, que resultarão na competência requerida para cada momento da formação. Estes elementos devem fazer parte do planejamento do ensino, traduzindo-se em práticas educativas e orientando o processo de avaliação.

Avaliar o desempenho, neste contexto, implica em utilizar métodos integrados, formativos, através da combinação de conhecimentos dos diferentes conteúdos, sua compreensão, a resolução de problemas, as habilidades técnicas, atitudes e ética. Por essa

razão, a avaliação não deve estar restrita a um método, técnica ou instrumento, e sim centrada na pluralidade de procedimentos de verificação da aprendizagem (avaliação do conhecimento teórico e do desempenho prático, avaliação pelo professor/tutor, avaliação do trabalho em grupo, avaliação da resolução de situações-problema, avaliação em laboratório, avaliação observacional, auto-avaliação entre outros). Neste sentido propõe-se a realização de avaliações diagnósticas, formativas, com os necessários feedbacks, e avaliações somativas conforme estabelecido pela UFPA, conforme segue:

DIAGNÓSTICA – planejada no início de cada módulo/atividade curricular/conteúdo, com o objetivo de se verificar as competências e habilidades adquiridas pelo aluno e para continuidade da aquisição de novos conhecimentos; identificação de limitações do professor, ao planejar novas experiências, novos conteúdos e para detectar dificuldades que possam ser encontradas nos cenários de prática e/ou vivência contribuindo com a reformulação de idéias e práticas

FORMATIVA – planejada para todo o período de condução do ensino-aprendizagem, com o objetivo de se elaborar, estratégias de avaliação que orientem os componentes teórico e prático do processo, para a identificação das dificuldades do aluno e possibilitar, condições para revisão de conteúdos não apreendidos durante o percurso.

Objetiva ainda, verificar o desenvolvimento cognitivo do aluno, diante das atividades propostas e as relações entre ele e o docente proponente do estudo, para que seja possível propor modificações e retroalimentar o processo avaliativo.

SOMATIVA – é a conclusão do processo ensino-aprendizagem, realizada no final de cada módulo com o objetivo de verificar o domínio de conjunto expresso pelo aluno, facilitar a apuração dos resultados de seu aproveitamento a partir de critérios pré-estabelecidos que o classificarão em níveis de competência, a partir do alcance dos objetivos que o classificará, no padrão oficial de medida para a obtenção do Grau de Nutricionista.

A execução do processo de avaliação far-se-á por instrumentos de avaliação pré-estabelecidos e métodos que variam de testes a provas práticas, apresentação de trabalhos, estudos em grupo, apresentação de Dissertações Monográficas e aplicação de metodologias que possam medir o desempenho aluno/docente/assistentes, em todos os caminhos da formação dos mesmos, na academia ou nos cenários de prática.

Serão aprovados os estudantes que demonstrarem conhecimentos, atitudes, competências e habilidades expressas pelo desempenho, tanto sob o ponto de vista teórico quanto nas atividades de cunho prático. A oferta de atividades práticas desde o início do curso favorece a proposta de avaliação dos saberes e competências requeridos para o pleno exercício da profissão.

Para fins de registro acadêmico, tanto a avaliação formativa quanto a cognitiva deverão respeitar as normatizações presentes nas normas institucionais da UFPA (Regimento Geral da UFPA, Capítulo IV, Artigo 178).

Considerar-se-á aprovado o aluno que em cada semestre, cumulativamente, registrar isoladamente por disciplinas: frequência igual ou superior a 75% (setenta e cinco por cento), durante o período de desenvolvimento das atividades pertinentes; conceito igual ou superior a R (REGULAR), obtido como resultado total da Avaliação Geral do Conhecimento (AGC), conforme estabelecido em Resoluções específicas do Ministério da Educação, Universidade Federal do Pará, através do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição.

O conceito SA (Sem Avaliação) será atribuído ao discente que não cumprir as atividades programadas. Registrar-se-á SF (Sem Frequência) no histórico escolar quando o discente não obtiver a frequência mínima exigida. A Avaliação Geral do Conhecimento (AGC) do aluno em cada atividade curricular resultará da média aritmética das notas obtidas nos procedimentos avaliatórios realizados no período letivo. É obrigatória a realização de, no mínimo, três procedimentos de atividades avaliatórias.

Importante salientar que uma boa avaliação discente depende de uma avaliação permanente do curso, de seu projeto pedagógico e do efetivo acompanhamento da forma como o curso se desenvolve. Destaca-se que esta avaliação interna, a ser implantada e implementada pelo órgão competente da UFPA, deve envolver todos os segmentos que compõe o curso de Nutrição.

9.3 AVALIAÇÃO DO CORPO DOCENTE

Avaliação do desempenho docente será em relação à capacitação e habilidade profissional, assiduidade, pontualidade, relações humanas, oratória, cumprimento do conteúdo programático, bibliografia, recursos e materiais didáticos utilizados, laboratório, exercícios, visitas técnicas, seminários, avaliações e outros.

O corpo docente será avaliado pela Faculdade e/ou pelos discentes, considerando os critérios estabelecidos pela UFPA.

O professor deverá:

1. Apresentar à sua turma, no início do período letivo, o plano de trabalho e os critérios das avaliações das atividades;
2. Divulgar as notas, debatendo com a turma o resultado das atividades avaliatórias, e entregando-as aos alunos, quando constituírem trabalhos escritos, em um prazo de 10 dias;
3. A entrega das atividades avaliatórias, torna o aluno responsável por sua guarda e conservação.

A respeito do papel do professor neste processo, podemos afirmar que sua função é organizar sistematicamente uma série gradual e encadeada de situações para que este

processo se produza. Esta partirá da própria percepção que o educando tenha do assunto e de sua própria prática. Através da observação e da reflexão, o professor apresentará problemas e atividades-estímulo previamente planejados para desencadear a busca sistemática de respostas que, à medida que sejam alcançadas, deverão ser sempre submetidas ao teste da prática numa seqüência não interrompida de reflexão e ação de prática-teoria-prática.

10 BIBLIOGRAFIA CONSULTADA

BRASIL. Lei nº 10.172 de 9 de janeiro de 2001. Institui o Plano Nacional de Educação. 2001.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução nº5. Institui diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em nutrição. 2001.

BRASIL/MEC/SESU – 1083. *Os cursos de Nutrição no Brasil: evolução, corpo docente e currículo*. Série Cadernos de Saúde Pública. Brasília. 1983.

Calado C.L.A. *A expansão dos cursos de nutrição no Brasil e a nova Lei de Diretrizes e Bases LDB*. [acessado 2010 Junho 02]. Disponível em: <http://www.cfn.org.br/variavel/destaque/expansao.doc>. 2004.

Lilley, S.A., Beaudry, M. “La formación del futuro nutricionistadietista en Canadá”. Em Reunión de Cepandal, 4, *Memória*. San Juan, Opas/Incap, pp. 87-104. Domene, S.M.A. (2006) “*A Trajetória dos Cursos de Graduação na Saúde*”. (Acessado 2010 Junho 04). Disponível em: http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/351a380_graduacao.pdf. 1991.

Vasconcelos, F.A.G. “O nutricionista no Brasil: uma análise histórica.” *Rev. Nutr.* 15(2): 127-138. 2002.

Vasconcelos, F.A.G. “Fome, eugenia e constituição do campo da nutrição em Pernambuco: uma análise de Gilberto Freyre, Josué de Castro e Nelson Chaves.” *História, Ciências, Saúde — Manguinhos*, vol. VIII(2): 315-39. 2001.

Ypiranga, L. “Formação profissional do nutricionista: histórico dos cursos e currículos.” *Revista Alimentação & Nutrição*, II:5, pp. 58-60. 1981.

Haddad, A.E., Pierantoni, C.R., Ristoff D., Xavier I.M., Giolo J., Silva L.B. A trajetória dos cursos de graduação na saúde. 1991 – 2004. Nutrição. Disponível em <http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/NutricaoI.pdf>. Acessado em abril de 2010.

Resolução Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) Nº. 334/2004 –Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Disponível em http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2000_2004/res334.pdf.

Acessado em maio de 2010.

Resolução no. 2, de 18 de junho de 2007. Ministério da Educação, Conselho Nacional de Educação, Câmara de Educação Superior. Disponível em http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2007/rces002_07.pdf. Acessado em junho de 2010.

Pinto, G.D. “Curso de nutrição da UFPA: 20 anos de história”. Belém. 145pg. 1995

Universidade Federal do Pará. Pró-Reitoria de Ensino de Graduação. “ Projeto Pedagógico: orientações básicas”. Belém. EDUFPA.45 pg. 2008.

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária. “Análise crítica do plano de melhoria de gestão da Embrapa Amazônia Oriental 2004-2007”. Disponível em http://www.cpatu.embrapa.br/publicacoes_online/documentos-1/2007/analise-critica-do-plano-de-melhoria-de-gestao-da-embrapa-amazonia-oriental-2004-2007/?searchterm=20042007. 2007.

ANEXOS