



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 45/2007 - CEPE

Nutrição (CCA)



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Sumário

1. Apresentação	3
2. Justificativa	3
3. Histórico	4
4. Princípios norteadores	5
5. Objetivos	8
6. Perfil do profissional	8
7. Organização curricular	9
7.1 Estrutura do currículo	10
7.2 Programas de disciplinas	14
7.3 Regulamento do Estágio Supervisionado	26
7.4 Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso	33
7.5 Atividades complementares	33
8. Acompanhamento e avaliação.	34
8.1 Diagnóstico do curso	35
9. Uso das tecnologias de informação e comunicação.	35
10. Apêndices	36
11. Anexos	70



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

1. Apresentação

Apresenta-se aqui o projeto pedagógico do curso de graduação em nutrição a ser implantado no Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES). São muitos os desafios para sua implantação, haja vista a necessidade de uma proposta pedagógica integrada e de um corpo docente comprometido com as questões do curso e com as necessidades de saúde e nutrição da população brasileira. O funcionamento do Curso de Nutrição foi autorizado pela Resolução nº 44/2005, do Conselho Universitário da UFES, como parte integrante do Plano de Expansão e Interiorização do ensino presencial, aprovado pelo Governo Federal para início das atividades didáticas previsto para agosto de 2006.

2. Justificativa

O Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Espírito Santo (CCA/UFES) possui atualmente quatro cursos de graduação, sendo que o primeiro curso implantado foi o de Agronomia em 1971, data de início do processo de interiorização da UFES. Em seguida, foram implantados os cursos de graduação em Engenharia Florestal, Medicina Veterinária e Zootecnia, estes últimos mais recentemente, formando as primeiras turmas em 2003. O CCA/UFES oferta atualmente 135 (cento e trinta e cinco) vagas anualmente nos vestibulares para seus cursos de graduação que, somadas às outras formas de acesso, resultam em um ingresso médio de 143 (cento e quarenta e três) alunos por ano. Com o Plano de Expansão e Consolidação Presencial da UFES aprovado pelo Ministério da Educação em 2005, que envolve a criação de 5 (cinco) novos cursos e ampliação de vagas nos cursos existentes, espera-se ampliar a oferta anual de vagas para 380 (trezentos e oitenta).

Os esforços e investimentos visando a consolidação e expansão da atuação do CCA devem ser entendidos não apenas como parte do processo de interiorização do ensino da UFES e de sua contribuição para o desenvolvimento dos municípios do entorno, já amplamente discutido e apresentados em documentos institucionais, mas também como ação que se insere, de um ponto de vista mais amplo, no âmbito das políticas para o desenvolvimento de todo o Estado, com reflexos, inclusive sobre o sul da Bahia e sudeste de Minas Gerais.

O conjunto de ações propostas no Plano de Expansão da UFES permitirá ampliar o número de vagas em cursos já existentes e nos novos cursos aprovados, a saber: Engenharia Industrial Madeireira, Geologia, Engenharia de Alimentos, Nutrição e Ciências Biológicas. Juntos, ofertarão mais 200 (duzentas) vagas anuais. Considerando a duração média dos cursos, o CCA poderá abrigar até 1820 (mil, oitocentos e vinte) alunos. Somados os alunos da graduação aos do Mestrado em Produção Vegetal e de outros programas de mestrado cujos projetos em fase de elaboração, o corpo discente poderá se tornar superior a 2000 (dois mil) estudantes em curto espaço de tempo, proporcionando, inclusive, um impulso no desenvolvimento local.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

A identificação dos cursos a serem ofertados foi efetuada mediante aplicação dos princípios básicos apresentados no documento “Plano de Expansão e Consolidação da Interiorização Presencial da Universidade Federal do Espírito Santo”. Em especial, buscou-se, dentro do possível, explorar as sinergias e relações de complementaridade mútua, de tal forma a gerar efeitos positivos inclusive sobre os cursos disponíveis atualmente. Com os novos cursos serão criadas condições propícias para que seja efetuado o reforço do ciclo básico e de algumas áreas profissionalizantes que atualmente também apresentam deficiência, visto que serão implantados novos laboratórios que atendem, simultaneamente, aos diversos cursos e contratados docentes de outras áreas profissionais. De acordo com o Plano de Expansão e Consolidação, não há dúvidas de que o corpo docente deverá ter um compromisso com a qualidade da formação de um profissional que atenda às necessidades de uma sociedade em transformação. Além disso, deverão ser envidados esforços para inserir futuros parceiros na construção e consolidação do projeto pedagógico, como os atores inseridos na rede básica de saúde, nas creches, escolas, hospitais, usuários, unidades de alimentação e nutrição, gestores e demais seguimentos que interagem em cenários de prática do nutricionista. Estes atores serão imprescindíveis na construção coletiva de um novo perfil profissional em saúde.

3. Histórico

O Centro de Ciências Agrárias (CCAUFES), sediado na cidade de Alegre, no sul do Espírito Santo, é uma unidade descentralizada da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES). O Centro surgiu da incorporação da antiga Escola Superior de Agronomia do Espírito Santo (ESAES), uma autarquia subordinada à Secretaria de Estado da Educação, criada em 06 de agosto de 1969, pelo então Governador Christiano Dias Lopes Filho, ficando regulamentada pelo Decreto nº. 049-N, de 10 de abril de 1970, publicada no Diário Oficial do Estado em 10 de abril de 1970. A Autorização para funcionamento foi sancionada pelo Presidente da República, Sr. Emílio Garrastazu Médici, em 24 de fevereiro de 1971, publicado no Diário Oficial da União em 24 de fevereiro de 1971 (Decreto nº. 68.280).

O primeiro vestibular ocorreu em 8 de março de 1971, tendo comparecido 140 candidatos, sendo aprovados apenas dez. A comissão abriu novo vestibular para o preenchimento das 30 vagas, optando ainda pelo aproveitamento de mais oito candidatos, matriculando quarenta e oito alunos. O curso de Agronomia começou a funcionar em 18 de março de 1971, e foi reconhecido pelo MEC através do Decreto nº. 75.235, de 16 de janeiro de 1975.

A Nomeação do primeiro Diretor da ESAES, Professor Odimar Deusará Rodrigues, ocorreu em 15 de março de 1971 (Decreto nº. 121-A-P) publicado no Diário Oficial do Estado em 15 de março de 1971.

A Federalização da autarquia ESAES - quando foi incorporada pela UFES, conforme Decreto 79.246, ocorre em 10.02.1977, passando a ser denominada CA-UFES - Centro Agropecuário da UFES. Em 08 de dezembro de 2001, o CAUFES passou a denominar-se Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Espírito Santo - CCA-UFES.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Em 31 de julho de 1998 foi autorizada a criação de três cursos de Graduação: Engenharia Florestal, Medicina Veterinária e Zootecnia (Processo Nº 4759/98-97). Em 1999, entraram as primeiras turmas dos novos cursos.

Desde seu funcionamento em 1971 até os dias atuais foram diplomados pela ESAES/CA-UFES/CCA-UFES 56 (cinquenta e seis) turmas de graduandos, totalizando 1.299 (mil, duzentos e noventa e nove) Engenheiros Agrônomos; 44 (quarenta e quatro) Engenheiros Florestais, 33 (trinta e três) Médicos Veterinários e 18 (dezoito) Zootecnistas, que se encontram prestando serviços à causa da agricultura em diversos Estados da Federação, muitos deles ocupando cargos de relevância.

Em 2003 foi criado o Curso de Mestrado em Produção Vegetal do CCA-UFES, sob regulamentação do CNE 319/2003 publicado no Diário oficial de 08 de junho de 2004, e atualmente conta com 38 (trinta e oito) alunos regularmente matriculados e 10 (dez) alunos especiais. Em 2006, nove alunos concluíram o curso, defendendo dissertação de mestrado.

A partir de um plano do Ministério da Educação de interiorização das Universidades Federais em 2005, a Universidade Federal do Espírito Santo apresentou um projeto de consolidação e expansão, que envolve a implantação de 13 (treze) novos cursos na Instituição, sendo nove para o Centro Universitário Norte do Espírito Santo (CEUNES), em São Mateus, e cinco para o Centro de Ciências Agrárias, em Alegre, que serão os seguintes: Ciências Biológicas, Nutrição, Engenharia de Alimentos, Engenharia industrial Madeireira e Geologia, com 40 (quarenta) vagas anuais cada.

Atualmente, o CCA oferece 135 (cento e trinta e cinco) vagas anuais por meio de vestibular: 60 (sessenta) de Agronomia, e 75 (setenta e cinco) igualmente distribuídas pelos cursos de Medicina Veterinária, Zootecnia e Engenharia Florestal. O conjunto de ações propostos neste Plano de Expansão permitirá manter as 60 (sessenta) vagas anuais do curso de Agronomia e ampliar de 25 (vinte e cinco) para 40 (quarenta) as referentes a cada um dos outros três cursos, perfazendo um total de 180 (cento e oitenta) vagas anuais.

Com relação a recursos humanos, o Centro dispõe hoje de 49 (quarenta e nove) docentes e 83 (oitenta e três) servidores técnico-administrativos. Com a implantação do Projeto de Expansão, o Centro poderá atingir o quantitativo de 129 (cento e vinte e nove) docentes e 118 (cento e dezoito) servidores técnico-administrativos.

4. Princípios norteadores

O nutricionista é o profissional de saúde capacitado para atuar na prevenção, promoção e recuperação da saúde humana, planejando, executando e avaliando ações baseadas nos conhecimentos da ciência da nutrição e alimentação. Pautado em princípios éticos e considerando a realidade econômica, política, social e cultural, deverá contribuir para assegurar condições adequadas de alimentação e nutrição de indivíduos e coletividades.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Entende-se que o objeto de estudo e ação profissional do nutricionista é a alimentação e a nutrição do homem sob o ponto de vista individual e coletivo. Sua ação se realiza em nível não só terapêutico, mas predominantemente preventivo, comprometida com a qualidade de vida das pessoas e da população. Nessa perspectiva, amplia-se ainda mais a responsabilidade social do nutricionista. Na busca de padrões alimentares saudáveis, culturalmente aceitos e economicamente viáveis, o nutricionista deve desenvolver pesquisas sobre novas formas alternativas de alimentação humana e, também, integrar-se em programas de educação permanente em diferentes áreas. Inclui-se aqui, a possibilidade de atuar no campo educacional, desde que complemente sua formação com aspectos pedagógicos, podendo atuar como docente nos diversos níveis e modalidades de ensino.

O nutricionista atua como elemento imprescindível para lidar com as fontes alimentares, estudando-as e orientando os indivíduos sobre os seus requerimentos nutricionais e a forma mais correta de utilizá-las, objetivando a preservação e conservação da saúde e, conseqüentemente, uma vida mais saudável e de qualidade.

O nutricionista pode atuar em diferentes áreas ligadas à alimentação e à nutrição como na hospitalar e na área de saúde coletiva, bem como nas áreas de produção de refeições dos setores industrial e comercial. Sua prática assegura, além de uma alimentação balanceada, cálculo de dieta individualizada, elaboração de cardápios para indivíduos saudáveis e enfermos, além de outras relacionadas às boas práticas de fabricação de produtos alimentícios.

Segundo a Resolução CNE/CES nº 5 de 7 de novembro de 2001, a formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das competências e habilidades gerais relacionadas à:

1. Atenção à saúde - deve estar apto a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, realizadas de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde;
2. Tomada de decisões - o nutricionista deverá desenvolver a capacidade de tomar decisões visando ao uso apropriado de procedimentos e práticas e baseadas em evidências científicas;
3. Comunicação - deve ser acessível e manter confidencialidade das informações, bem como interagir com outros profissionais e clientela em geral;
4. Liderança - o profissional deve estar apto a assumir posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade;
5. Administração e gerenciamento - o nutricionista deve estar apto a tomar iniciativas e fazer o gerenciamento e administração da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, assim como estar apto a empreender e participar da gestão de instituições públicas;
6. Educação permanente - o profissional deve ser capaz de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Deve aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágio das futuras gerações de profissionais.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Ainda, a formação do nutricionista deve ser organizada para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas:

- aplicar 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;
- desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando à 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; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;
- planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis 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;
- atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- atuar em marketing de alimentação e nutrição;
- exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando a sua utilização na alimentação humana;
- integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;
- investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

5. Objetivos

O curso de graduação em nutrição a ser implantado no Centro de Ciências Agrárias da UFES pretende:

- Desenvolver projetos educacionais que possibilitem o crescimento e desenvolvimento acadêmico-profissional dos estudantes, buscando também a valorização dos aspectos cognitivos e afetivos que possam contribuir para uma atuação ética, solidária, criativa, responsável e comprometida politicamente com as questões humanas e sociais;
- Estabelecer parcerias com instituições públicas e privadas através de projetos de interesse comum voltados para a produção e socialização do conhecimento e em consonância com as diretrizes do Sistema Único de Saúde e com a política de segurança alimentar e nutricional;
- Formar nutricionistas comprometidos com a melhoria das condições de saúde e, conseqüentemente, na ampliação da qualidade de vida dos indivíduos e grupos sociais;
- Propiciar formação específica na área de estudo e aplicação da nutrição e alimentação, cujo objeto de estudo permeia as relações entre o homem, o alimento e a sociedade;
- Formar profissionais para a realização do cuidado nutricional em todas as áreas e campos de atuação do nutricionista;
- Garantir formação generalista no que diz respeito às áreas de atuação do profissional nutricionista, quais sejam: Nutrição Clínica, Alimentação Coletiva e Nutrição em Saúde Coletiva;
- Garantir a reflexão e discussão de alternativas para solução dos problemas nutricionais instalados.

6. Perfil do profissional

Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, o perfil do formando egresso/profissional baseia-se na “formação generalista, humanista e crítica. Está capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural”.

Em consonância com as diretrizes curriculares e a proposta da instituição, o nutricionista a ser graduado na Universidade Federal do Espírito Santo estará capacitado a atuar enquanto profissional de saúde, articulado com os demais profissionais, na perspectiva da atenção integral de indivíduos e grupos, responsabilizando-se pelo cuidado nutricional.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Além disso, estará apto a desenvolver atividades técnico-científicas específicas do campo da alimentação e nutrição humana, e atitudes baseadas nos pressupostos humanos, éticos e sociais com vistas à manutenção, reabilitação, prevenção e promoção da saúde individual e coletiva.

Estará apto a avaliar, sistematizar e decidir procedimentos técnicos e práticos no âmbito da saúde, da alimentação e da nutrição, assumindo o papel de responsável técnico em equipes multidisciplinares, quando necessário. Estará capacitado, também, a assumir a administração e gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição, mantendo relação profissional de respeito, interagindo e articulando-se com as demais categorias profissionais.

7. Organização curricular

O currículo proposto para o curso de graduação em Nutrição da UFES prevê que o discente deverá assimilar os conteúdos trabalhados, até no máximo 40 (quarenta) horas de atividades semanais a cada período, exceto quando devidamente justificado e autorizado pela Coordenação do Curso.

A grade curricular contendo a seqüência sugerida é composta por nove períodos, e nela estão contidas as exigências quanto às disciplinas básicas obrigatórias, profissionalizantes obrigatórias e optativas, além das exigências quanto ao número de créditos, carga horária, estágio supervisionado, trabalho de conclusão de curso, atividades complementares e os prazos para integralização dos componentes curriculares exigidos.

Em cada período são apresentados, os números de créditos e, quando houver, o(s) pré ou co-requisito(s).

Os três Estágios Curriculares Supervisionados, previstos pelas *Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição* (Resolução N°5, de 07 de novembro de 2001), poderão ser realizados no último período do curso, após a conclusão de todas as disciplinas obrigatórias anteriores à este.

As disciplinas optativas são previstas na estrutura curricular, sendo ofertadas nos períodos correspondentes. Podem ter carga horária diferente da prevista dependendo da disciplina, no entanto o somatório das disciplinas cursadas pelos alunos devem ser de no mínimo de 240 (duzentas e quarenta) horas.

As atividades complementares são obrigatórias, e têm como finalidade a vivência do aluno em atividades extra-curriculares relacionadas ao curso, e poderão ser realizadas a partir do primeiro semestre.

O trabalho de conclusão de curso proposto será cumprido sob a forma de uma disciplina denominada “Seminário de Graduação em Nutrição”, durante a qual o aluno desenvolverá um trabalho escrito sobre assuntos pertinentes ao curso, e apresentará o mesmo durante a disciplina, perante uma banca examinadora.

Tendo como pressupostos as diretrizes curriculares e a lei nº 8.234 que regulamenta a profissão de nutricionista no país, o curso está projetado para formar profissionais generalistas. Isto significa que a estrutura curricular está baseada nas áreas de estudo dos alimentos, da saúde e das áreas correlatas, possibilitando de forma equitativa, em créditos e conteúdo, a integralidade do conhecimento para a formação do nutricionista generalista.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

7.1 Estrutura do currículo

Abaixo estão as regras de integralização curricular, ou seja, estabelece o que o discente precisa cumprir para concluir o currículo do curso.

1. Etapas Curriculares

As disciplinas obrigatórias somam um total de 142 (cento e quarenta e dois) créditos, perfazendo um total de 2.685 (duas mil, seiscentas e oitenta e cinco) horas.

O estágio curricular soma um total de 27 (vinte e sete) créditos, perfazendo um total de 810 (oitocentas e dez) horas.

As disciplinas optativas* somam um total de 16 (dezesesseis) créditos, perfazendo um total de 240 (duzentas e quarenta) horas.

As atividades complementares somam um total de 120 (cento e vinte) horas.

O trabalho de conclusão de curso soma um total de 5 (cinco) créditos, perfazendo um total de 75 (setenta e cinco) horas.

2. Prazo mínimo para integralização curricular

O prazo mínimo para a integralização curricular é de 9 (nove) semestres.

O prazo máximo para integralização curricular é de 14 (quatorze) semestres.

3. Limite máximo de carga horária semanal

O limite máximo de carga horária semanal é de 40 (quarenta) horas.

O limite máximo de carga horária diária é de 8 (oito) horas.

* Os alunos poderão se matricular em quaisquer disciplinas da UFES, respeitando-se os pré-requisitos, e ter a carga horária correspondente contabilizada como Disciplina Eletiva, em até 50% (cinquenta por cento) da carga horária optativa.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

1º Período				
Código	Disciplina	CHS	Cr	Requisitos
DBI05232	ANATOMIA HUMANA	75	3	---
DBI05363	BIOLOGIA CELULAR	60	3	---
DFN05561	ÉTICA E ATUAÇÃO PROFISSIONAL EM NUTRIÇÃO	45	3	---
MPA05610	FUNDAMENTOS DA MATEMÁTICA	60	4	---
DQF05228	QUÍMICA BÁSICA	45	2	---
DQF05566	QUÍMICA ORGÂNICA	45	3	---
	<i>Totais do período</i>	330	18	

2º Período				
Código	Disciplina	CHS	Cr	Requisitos
ENG-05503	BIOESTATÍSTICA	60	3	MPA05610
DFN05450	BIOQUÍMICA	60	3	DQF05566
DFN05465	FISIOLOGIA HUMANA	60	3	DBI05232
DBI05422	HISTOLOGIA BÁSICA E EMBRIOLOGIA	60	3	DBI05363
EAL05288	QUÍMICA DE ALIMENTOS I*	60	3	---
VET05557	SOCIOLOGIA	45	3	---
	<i>Totais do período</i>	345	18	

3º Período				
Código	Disciplina	CHS	Cr	Requisitos
EAL05972	BROMATOLOGIA	60	3	EAL05288
VET-05973	IMUNOLOGIA	90	5	DFN05450
ZOO05184	METODOLOGIA CIENTÍFICA	60	3	---
DPV05390	MICROBIOLOGIA	60	3	DBI05363, DFN05450
DFN05975	NUTRIÇÃO E METABOLISMO	60	4	DFN05450, DFN05465
DFN05976	PARASITOLOGIA	60	3	DBI05422
	<i>Totais do período</i>	390	21	

4º Período				
Código	Disciplina	CHS	Cr	Requisitos
DFN06197	DIETÉTICA	60	3	DFN05975
VET05549	EPIDEMIOLOGIA	45	3	ENG-05503



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Código	Disciplina	CHS	Cr	Requisitos
DBI05185	GENÉTICA	60	3	DBI05363, ENG-05503
ZOO06199	INTRODUÇÃO À ECONOMIA E ADMINISTRAÇÃO	45	3	MPA05610
DFN05474	NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL	60	3	DFN05975, EAL05972
DFN06198	PATOLOGIA PROCESSOS GERAIS	60	3	DBI05422, DFN05976
DFN05480	TÉCNICA DIETÉTICA I	60	3	DFN05975, EAL05972
	<i>Totais do período</i>	390	21	

5º Período				
Código	Disciplina	CHS	Cr	Requisitos
DFN09707	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	90	5	DFN06197
EAL08830	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	60	3	DPV05390
OPT I	OPTATIVA I	60	3	---
DFN09743	TÉCNICA DIETÉTICA II	60	3	DFN05480
EAL08848	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	60	3	DPV05390
EAL08859	TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS	60	3	EAL05288
	<i>Totais do período</i>	390	20	

6º Período				
Código	Disciplina	CHS	Cr	Requisitos
DFN09717	GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I	60	3	DFN09743, ZOO06199
DFN09718	HIGIENE DE ALIMENTOS	45	3	EAL08830
DFN09719	INTRODUÇÃO À DIETOTERAPIA	90	5	DFN09707, DFN09743
DFN09727	NUTRIÇÃO MATERNA	75	4	DFN09707, DFN09743
OPT II	OPTATIVA II	60	4	---
DFN09745	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	30	2	ZOO05184
	<i>Totais do período</i>	360	21	



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

7º Período				
Código	Disciplina	CHS	Cr	Requisitos
DFN09716	GESTÃO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II	60	3	DFN09717
DFN09722	NUTRIÇÃO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE	75	4	DFN09727
OPT III	OPTATIVA III	60	4	---
DFN09736	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I	90	5	DFN09719
VET05554	SAÚDE COLETIVA	45	3	VET05549
	Totais do período	330	19	

8º Período				
Código	Disciplina	CHS	Cr	Requisitos
DFN09711	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	60	3	DFN09707
DFN09725	NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA	75	4	VET05554
OPT IV	OPTATIVA IV	60	3	---
DFN09737	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II	90	5	DFN09736
DFN09738	PLANEJAMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADES	60	3	DFN09716
DFN09740	SEMINÁRIO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO	45	3	DFN09745
	Totais do período	390	21	

9º Período				
Código	Disciplina	CHS	Cr	Requisitos
DFN09712	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA*	270	9	8º período
DFN09713	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL*	270	9	8º período
DFN09714	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO*	270	9	8º período
	Totais do período	810	27	

DISCIPLINAS OPTATIVAS				
Código	Disciplina	CHS	Cr	Requisitos
DFN09705	ALIMENTOS FUNCIONAIS	45	3	DFN05975
EAL08788	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	60	3	ENG-05503



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Código	Disciplina	CHS	Cr	Requisitos
VET05548	BIOFÍSICA	45	3	---
DBI05366	BIOLOGIA MOLECULAR	60	3	DBI05185, DBI05363, DFN05450
DFN05676	COMUNICAÇÃO SOCIAL	30	2	---
DFN05250	CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS	30	2	DFN09718
DFN05251	DIETOTERAPIA AMBULATORIAL	75	3	DFN09719
DFN09709	DIETOTERAPIA DO IDOSO	60	3	DFN09719
ENG 05511	ESTATÍSTICA EXPERIMENTAL	60	3	ENG-05503
VET05552	FARMACOLOGIA BÁSICA	45	3	DFN05450
VET10127	FUNDAMENTOS DE LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS (LIBRAS)	60	4	---
EAL08822	HIGIENE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	60	4	EAL08830
COM05207	INFORMÁTICA	45	2	---
DFN09721	MARKETING EM NUTRIÇÃO	30	2	---
DFN09723	NUTRIÇÃO E ESPORTE	60	4	DFN05975, DFN06197
DFN09739	PSICOLOGIA	45	3	---
EAL08843	QUÍMICA DE ALIMENTOS II	60	3	EAL05288
DFN05482	TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO I	60	3	---
DFN05483	TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO II	60	3	---
VET05436	VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA	60	3	VET05549
	<i>Totais das disciplinas optativas</i>	1050	59	

7.2 Programas de disciplinas

1º Período

DBI05232 - ANATOMIA HUMANA (75 h, OBR, T:15 E:0 L:60)

Anatomia: Conceito e importância para o estudo da nutrição humana. Princípios de construção corporal e metodologia do estudo anatômico. O estudo da nomenclatura anatômica básica e da organização geral morfofuncional dos sistemas orgânicos. Sistema esquelético, articulações. Sistema muscular, sistema nervoso, sistema circulatório e linfático. Sistema respiratório, digestivo, urinário, genital e tegumentar.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

DBI05363 - BIOLOGIA CELULAR (60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

História e conceitos sobre a biologia celular e molecular. A célula: organização estrutural e diversidade. Os envoltórios celulares. Organelas citoplasmáticas. O núcleo e os cromossomos. ácidos nucleicos. Cromossomos: aspecto químico, genético e citológico. Estrutura dos cromossomos. Divisão celular: interfase, mitose e meiose. Formação de gametas e fertilização. Técnicas empregadas na biologia celular: microscopia, preparo de lâminas temporárias e permanentes e separação de componentes celulares. Análise das estruturas celulares no microscópio óptico.

DFN05561 - ÉTICA E ATUAÇÃO PROFISSIONAL EM NUTRIÇÃO (45 h, OBR, T:45 E:0 L:0)

Introdução à ciência da nutrição. Conceitos básicos de alimentação, nutrição, alimentos e nutrientes. Atividade profissional do nutricionista. Currículo do Curso de Nutrição. Orientação profissional. Mercado de Trabalho. Ética profissional. Deontologia: conceito e bases. Responsabilidade individual e profissional. Código de Ética do Nutricionista.

MPA05610 - FUNDAMENTOS DA MATEMÁTICA (60 h, OBR, T:60 E:0 L:0)

Noções de Conjuntos, campo numérico, conjunto dos números naturais, conjunto de números inteiros, conjunto dos números irracionais e reais. Equações e sistemas de equações de 1º e 2º graus. Funções de 1º e 2º graus.
Equivalência: ENG06834

DQF05228 - QUÍMICA BÁSICA (45 h, OBR, T:15 E:0 L:30)

Análise química: aparelhagem e abertura de amostras. Equilíbrio químico e iônico. Equilíbrio ácido-base: teorias de ácidos e bases, pH, hidrólise de sais, soluções-tampão, titulações de neutralização. Solubilidade, produto de solubilidade, análise gravimétrica e termogravimetria. Complexação e titulações complexométricas. Oxidação e redução e titulações de oxidação e redução. Titulações potenciométricas.

DQF05566 - QUÍMICA ORGÂNICA (45 h, OBR, T:45 E:0 L:0)

Introdução à Química Orgânica. Identificação, funções orgânicas, nomenclatura, estereoquímica, acidez e basicidade e reações de carboidratos, lipídeos e proteínas, e polímeros sintéticos.

2º Período

ENG-05503 - BIOESTATÍSTICA (60 h, OBR, T:30 E:30 L:0)

Estatística descritiva: apresentação de dados, distribuição de frequência, medidas de posição, dispersão e de assimetria e curtose. Introdução à probabilidade. Espaços amostrais finitos. Probabilidade condicional e independência. Variáveis aleatórias discretas: unidimensionais e bidimensionais. Caracterização adicional das variáveis aleatórias discretas. Distribuição de variáveis aleatórias discretas: Bernoulli, Binomial e Poisson. Distribuições de variáveis aleatórias contínuas: normal. Teste de Hipóteses. Teste de χ^2 . Contrastes. Princípios Básicos da Experimentação. Análise de Variância.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

DFN05450 - BIOQUÍMICA (60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Enzimas. Metabolismo intermediário. Fotossíntese. Metabolismo dos carboidratos. Metabolismo dos lipídios. Metabolismo do nitrogênio. Fitoquímica e metabolismo secundário dos vegetais.

DFN05465 - FISIOLOGIA HUMANA (60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Introdução à Fisiologia. Volume e composição dos líquidos corporais. Transportes através de membranas celulares. Sistema Nervoso. Sistema Muscular. Sistema Cardiovascular. Sistema Respiratório. Sistema Renal. Sistema Digestivo. Sistema Endócrino.

DBI05422 - HISTOLOGIA BÁSICA E EMBRIOLOGIA (60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Conceitos fundamentais e microscopia. Tecidos básicos: epitelial, conjuntivo, adiposo, cartilaginoso, ósseo, muscular e nervoso. Embriologia geral - gametogênese, fertilização e segmentação, implantação do blastocisto, gastrulação, fechamento do embrião, membranas fetais, placenta e cordão umbilical. Embriologia comparada. Embriologia especial: sistemas.

EAL05288 - QUÍMICA DE ALIMENTOS I* (60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

*Co-requisito: DFN-05450 - Bioquímica

Água nos alimentos: propriedades e efeitos sobre as transformações físico-químicas nos alimentos. Principais macromoléculas dos alimentos: carboidratos, proteínas e lipídios. Vitaminas e minerais. Enzimas de importância em Tecnologia de Alimentos. Óleos essenciais. Pigmentos. Corantes naturais e artificiais nos alimentos. Escurecimento enzimático e não-enzimático em alimentos.

VET05557 - SOCIOLOGIA (45 h, OBR, T:45 E:0 L:0)

Introdução à Sociologia. Relações sociais de (re)produção capitalista. Sociologia do desenvolvimento. Movimentos sociais.

3º Período

EAL05972 - BROMATOLOGIA (60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Bromatologia: conceito, importância, legislação bromatológica nacional e internacional; fraudes que ocorrem nos alimentos. Normas técnicas gerais para amostragem; embalagens; principais métodos de análise em alimentos: umidade, proteína, lipídeo e carboidrato.

VET-05973 - IMUNOLOGIA (90 h, OBR, T:60 E:0 L:30)

Infecção e patogenicidade. Mecanismos de resistência constitucional do hospedeiro. Introdução aos mecanismos de resistência indutível. Tecidos imunologicamente ativos. Resposta imunitária. Antígenos. Imunoglobulinas. Teorias sobre a síntese de anticorpos. Reação antígeno-anticorpo. Sistema do complemento. Aloantígenos. Hipersensibilidade. Imunidade anti-infecciosa. Tolerância imunológica. Imunossupressão. Doenças autoimunes.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Imunoprofilaxia. Imunologia dos transplantes.

Equivalência: VET09612

ZOO05184 - METODOLOGIA CIENTÍFICA (60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Fundamentos da ciência e da tecnologia. A pesquisa científica. Elaboração e discussão de projetos de pesquisa. Metodologia da pesquisa e levantamento bibliográfico. Sistemática de coleta e levantamento de dados a campo. Redação científica. Uso de planilhas eletrônicas na tabulação de resultados. Uso de programas computacionais para análise estatística e edição de textos.

DPV05390 - MICROBIOLOGIA (60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Caract. gerais das bactérias, fungos e vírus. Preparações microscópicas dos fungos e bactérias, meios de cultura e processos de esterilização. Crescimento dos microorganismos, metabolismo microbiano, associação entre organismos. Efeitos dos fatores físicos e químicos sobre a atividade dos microorganismos. Antibióticos. Infecção, resistência, imunidade. Genética microbiana. Análise bacteriológica da água. Provas bioquímicas para identificação das bactérias.

DFN05975 - NUTRIÇÃO E METABOLISMO (60 h, OBR, T:60 E:0 L:0)

Introdução do estudo da alimentação e nutrição. Digestão, absorção, metabolismo, função e fontes alimentares dos macro e micronutrientes. Carboidratos. Fibras. Proteínas. Lipídeos. Água, eletrólitos. Vitaminas. Minerais. Metabolismo energético. Necessidades e Recomendações Nutricionais.

DFN05976 - PARASITOLOGIA (60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Helmintos, artrópodes e protozoários de interesse em saúde coletiva. Taxonomia, morfologia, biologia e interações com o agente etiológico. Profilaxia de doenças parasitárias no homem.

Equivalência: VET05429

4º Período

DFN06197 - DIETÉTICA (60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Uso e interpretação das IDRs; elaboração de dieta normal; planejamento dietético para pré-escolares, escolares, adolescentes, adultos, trabalhadores, atletas, idosos e vegetarianos; avaliação nutricional dietética; adequação nutricional de cardápios para coletividades; tabelas de composição de alimentos (livros e softwares); programas de informática para apoio à Dietética.

VET05549 - EPIDEMIOLOGIA (45 h, OBR, T:45 E:0 L:0)

Conceitos e usos da epidemiologia. Importância para a Saúde Pública. Componentes ecológicos das doenças transmissíveis. Inter-relações agente-hospedeiro-ambiente. Epidemiologia



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

descritiva, analítica e experimental. Indicadores epidemiológicos de saúde. Métodos de diagnósticos epidemiológicos. Vigilância epidemiológica.

DBI05185 - GENÉTICA (60 h, OBR, T:30 E:30 L:0)

Importância e objetivos da genética. A divisão celular e os cromossomos. Gametogênese e fertilização. Genética molecular. Mutação, reparo do DNA e recombinação. Genética Mendeliana. Extensões do mendelismo. Probabilidade e análise de "pedigrees". Cromossomos sexuais e herança relacionada ao sexo. Ligação, permuta genética e mapeamento genético em eucariontes. Genética quantitativa. Genética humana. A base genética do câncer. Genética molecular e a biotecnologia.

ZOO06199 - INTRODUÇÃO À ECONOMIA E ADMINISTRAÇÃO (45 h, OBR, T:45 E:0 L:0)

Tópicos em macroeconomia, microeconomia e desenvolvimento econômico. Saúde, nutrição e políticas públicas. O setor de alimentos. Fundamentos de administração: conceitos, teorias, funções.

DFN05474 - NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL (60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Introdução: Animais de laboratório. Montagem e manutenção de um biotério. Técnica de preparo de dietas para ratos. Determinação, análise e aplicação de índices de avaliação da qualidade protéica. Ensaio biológicos utilizando misturas de alimentos como fonte de proteínas (cereais e Leguminosas). Recuperação de ratos desnutridos utilizando dietas contendo diferentes fontes protéicas. Efeitos de diferentes tipos de dietas durante a prenhez e lactação em ratas. Importância do desenvolvimento de métodos rápidos de avaliação da qualidade protéica. Planejamento de um projeto na área de nutrição empregando animais de laboratório.

DFN06198 - PATOLOGIA PROCESSOS GERAIS (60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Estudo dos processos patológicos básicos comuns às diferentes doenças dos organismos vivos, no que se referem às suas causas, mecanismos, lesões e alterações funcionais.

DFN05480 - TÉCNICA DIETÉTICA I (60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Introdução ao estudo da Técnica Dietética. Organização e Funcionamento do Laboratório Dietético. Estudo das características, seleção, compra, armazenamento e técnicas de preparo dos grupos alimentares. Condimentos. Alimentos de origem animal. Alimentos de origem vegetal. Açúcares. Óleos e gorduras. Infusos e bebidas. Sopas, caldos e molhos. Merceologia.

5º Período

DFN09707 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL (90 h, OBR, T:60 E:0 L:30)

Avaliação nutricional de coletividades e de grupos populacionais. Métodos diretos e indiretos de avaliação nutricional. Indicadores clínicos, antropométricos e bioquímicos do estado



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

nutricional. Classificação do estado nutricional. Avaliação antropométrica de criança, adolescente, adulto e idoso. Inquéritos dietéticos.

EAL08830 - MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Introdução à microbiologia dos alimentos. A ecologia microbiana dos alimentos. A contaminação dos alimentos. A deterioração dos alimentos. Intoxicações e infecções de origem alimentar. A conservação dos alimentos. Controle microbiológico de alimentos. Produção de alimentos por fermentação.

Equivalência: ENG05280

OPT I - OPTATIVA I (60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

De acordo com a disciplina optativa escolhida pelo aluno.

DFN09743 - TÉCNICA DIETÉTICA II (60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Funcionamento de Unidades de Alimentação e Nutrição. Planejamento de Cardápios. Adequação de per capita e preparações para coletividades. Técnicas de preparo de alimentação para diferentes faixas etárias. Técnicas de preparo de alimentação para atendimento dietoterápico. Alimentos para fins especiais.

EAL08848 - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Fundamentos da tecnologia de alimentos. Microbiologia dos alimentos. Causas de alterações dos alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Tecnologia dos produtos de origem Animal: (I) leite e derivados; (II) carnes e pescados; (III) ovos. Tecnologia de produtos de origem vegetal: classificação; fisiologia do desenvolvimento, amadurecimento e respiração dos órgãos vegetais; conservação; processamento.

EAL08859 - TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS (60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Fundamentos de toxicologia. Delineamento de estudos de toxicidade. Carcinogênese química. Compostos tóxicos naturais de origem vegetal e animal. Aditivos, pesticidas, nitrosaminas, metais tóxicos e micotoxinas em alimentos. Contaminantes ambientais e compostos tóxicos formados durante o processamento de alimentos.

Equivalência: ENG05308

6º Período

DFN09717 - GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I (60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Tendências em UAN. Administração de recursos físicos. Planejamento físico-funcional das Unidades de Alimentação

Anexo da Resolução nº 45/2007 - CEPE

Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição (CCA)

Página 19 de 71



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

e Nutrição. Noções de desenho técnico para planejamentos. Dimensionamento de áreas, equipamentos, utensílios e mobiliário. Ambiência e ergonomia. Planejamento físico e funcional de lactários e creches.

DFN09718 - HIGIENE DE ALIMENTOS (45 h, OBR, T:45 E:0 L:0)

Importância da higiene nos alimentos. Controle da contaminação dos alimentos. Limpeza e sanitização. Boas práticas de fabricação dos alimentos. Controle dos manipuladores, ambientes e processamento de alimentos. Controle higiênico sanitário de alimentos através da análise de perigos e pontos críticos de controle. Legislação e normas sanitárias aplicadas à alimentação e nutrição.

Equivalência: ENG05656

DFN09719 - INTRODUÇÃO À DIETOTERAPIA (90 h, OBR, T:60 E:0 L:30)

Introdução à nutrição clínica. Finalidade, importância e princípios da prescrição dietoterápica. Modificações da dieta normal destinada ao indivíduo enfermo. A abordagem nutricional do paciente hospitalizado. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado e ambulatorial. Interações drogas-nutrientes. Nutrição enteral e parenteral. Análise e interpretação de exames bioquímicos comuns na prática clínica.

DFN09727 - NUTRIÇÃO MATERNA (75 h, OBR, T:45 E:0 L:30)

Situação de saúde e nutrição materna. Nutrição na reprodução e gestação. Nutrição da nutriz. Acompanhamento ambulatorial.

OPT II - OPTATIVA II (60 h, OBR, T:60 E:0 L:0)

De acordo com a disciplina optativa escolhida pelo aluno.

DFN09745 - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (30 h, OBR, T:30 E:0 L:0)

Procedimentos gerais para elaboração de um seminário: técnicas de apresentação e de utilização de recursos audiovisuais. Escolha do tema para o Trabalho de Conclusão de Curso. Elaboração do pré-projeto de Trabalho de Conclusão de Curso.

7º Período

DFN09716 - GESTÃO EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II (60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Gestão de Pessoas; higiene e segurança do trabalho; gestão financeira; classificação e métodos de apuração dos custos. Principais custos considerados em uma unidade de alimentação e nutrição. Fatores que influenciam o custo. Fatores de otimização na utilização de recursos financeiros. Administração de Estoques. Marketing em alimentação e nutrição.

DFN09722 - NUTRIÇÃO DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE (75 h, OBR, T:45 E:0 L:30)

Situação de Saúde e Alimentação. Recém-nascido a Termo AIG e lactente. Recém-nascido pré-termo e/ou PIG. Pré-escolar e escolar. Adolescente. Desnutrição. Anemia. Hipovitaminose A. Distúrbios por Deficiência de Iodo - DDI. Infecções Respiratórias Agudas - IRAS. Diarréias



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Agudas. Parasitoses. Acompanhamento ambulatorial.

OPT III - OPTATIVA III (60 h, OBR, T:60 E:0 L:0)

De acordo com a disciplina optativa escolhida pelo aluno.

DFN09736 - PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I (90 h, OBR, T:60 E:0 L:30)

Patologia e dietoterapia das enfermidades do aparelho digestivo e glândulas anexas. Patologia e dietoterapia nos estados de obesidade, magreza, desnutrição, anemia e alergia alimentar.

VET05554 - SAÚDE COLETIVA (45 h, OBR, T:45 E:0 L:0)

Introdução, importância e conceitos em saúde pública e políticas de saúde. Inserção do profissional na equipe interdisciplinar de saúde pública. Estudo das principais zoonoses. Fundamentação teórica sobre elaboração e condução de programas de controle de zoonoses e animais sinantrópicos. Estudo de Vigilância Ambiental e Vigilância Sanitária. Sistemas de informação em saúde pública.

8º Período

DFN09711 - EDUCAÇÃO NUTRICIONAL (60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Educação formal e informal. Educação Nutricional. Hábitos e tabus alimentares. Métodos e técnicas de ensino individual e coletivo. Meios de comunicação em massa. Recursos áudio-visuais. Relação nutricionista-paciente. Programas de educação nutricional.

DFN09725 - NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA (75 h, OBR, T:45 E:0 L:30)

Nutrição em Saúde Coletiva. Sistemas de Saúde no Brasil. Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição. Situação nutricional brasileira. Segurança Alimentar e Nutricional. Atenção integral à saúde. Vigilância alimentar e nutricional. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Planejamento, execução e avaliação dos programas de alimentação e nutrição.

OPT IV - OPTATIVA IV (60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

De acordo com a disciplina optativa escolhida pelo aluno.

DFN09737 - PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II (90 h, OBR, T:60 E:0 L:30)

Patologia e Dietoterapia aplicada à doenças endócrinas, doenças cardiovasculares, doenças renais, doenças pulmonares, doenças infecto-contagiosas, câncer, doenças neurológicas, úlceras de decúbito, erros inatos do metabolismo, transplantes.

DFN09738 - PLANEJAMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADES (60 h, OBR, T:30 E:0 L:30)

Introdução ao estudo da alimentação para coletividades. Características e sistemas de distribuição de refeições. Planejamento e gestão de unidades de alimentação e nutrição; gestão



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

da produção-planejamento, organização e controle do processo de trabalho; controle e gestão da qualidade; higiene e segurança do trabalho; higiene na unidade de alimentação e nutrição; Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT); organização de creches, lactários e bancos de leite. Refeições transportadas; sistemas de gestão informatizados.

DFN09740 - SEMINÁRIO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO (45 h, OBR, T:45 E:0 L:0)
Apresentação e entrega do Trabalho de Conclusão de Curso.

9º Período

DFN09712 - ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA* (270 h, OBR, T:0 E:0 L:270)

Prática da atenção no cuidado nutricional individual. Planejamento, execução e avaliação de processos em nutrição clínica. A prática da educação nutricional no ambiente hospitalar. Tratamento dietoterápico de pacientes hospitalizados e de ambulatório. Orientação nutricional para pacientes.

*Pré-requisitos: 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, 6º, 7º e 8º períodos.

DFN09713 - ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL* (270 h, OBR, T:0 E:0 L:270)

Prática em Nutrição em Saúde Coletiva. Planejamento, execução e avaliação de programas de saúde, de alimentação e de nutrição. Prática da avaliação nutricional e da educação nutricional em grupos populacionais. Acompanhamento de Sistemas de Vigilância Alimentar e Nutricional.

*Pré-requisitos: 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, 6º, 7º e 8º períodos.

DFN09714 - ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO* (270 h, OBR, T:0 E:0 L:270)

Apresentação do estagiário à unidade de alimentação e nutrição; planejamento; previsão e controle dos recursos materiais, humanos e financeiros; produção de refeições e fluxo de distribuição dos alimentos; Programa de Alimentação do Trabalhador; refeições transportadas (onde houver); controle de qualidade; acompanhamento do processo de produção e distribuição das refeições; desenvolvimento de um projeto na unidade de alimentação e nutrição.

*Pré-requisitos: 1º, 2º, 3º, 4º, 5º, 6º, 7º e 8º períodos.

Optativas

DFN09705 - ALIMENTOS FUNCIONAIS (45 h, OPT, T:45 E:0 L:0)

Estudo de alguns alimentos que, contendo componentes biologicamente ativos, colaboram para a redução do risco de doenças e a manutenção da saúde.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

EAL08788 - ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS (60 h, OPT, T:30 E:0 L:30)

Importância, objetivos e aplicação da análise sensorial de alimentos. Propriedades sensoriais dos alimentos. Fatores que afetam a avaliação sensorial. Métodos clássicos de avaliação sensorial. Técnicas experimentais em análise sensorial. Psicofísica. Correlação entre medidas sensoriais e instrumentais. Montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial. Seleção e treinamento de provadores. Novas ferramentas em análise sensorial.
Equivalência: ENG05255

VET05548 - BIOFÍSICA (45 h, OPT, T:45 E:0 L:0)

Biofísica da água e sua importância biológica. Equilíbrio ácido-básico, biofísica da circulação sanguínea, biofísica da respiração, biofísica da função renal, biofísica da visão, biofísica da audição, radioatividade e radiações em biologia.

DBI05366 - BIOLOGIA MOLECULAR (60 h, OPT, T:30 E:0 L:30)

Histórico da Biologia molecular. Aminoácidos, proteínas e enzimas. Natureza química do material genético. Composição química e estrutura dos ácidos nucleicos. Replicação do DNA. Expressão gênica: o dogma central. Mutação gênica e reparo do DNA. Estrutura e expressão dos genes extranucleares. Tecnologia do DNA recombinante. Marcadores moleculares. Extração do DNA, eletroforese e RAPD / PCR. Análise de genomas completos. Genoma humano e Genética forense. Aplicação da biologia molecular em diagnóstico.

DFN05676 - COMUNICAÇÃO SOCIAL (30 h, OPT, T:30 E:0 L:0)

O processo de comunicação. Comunicação no contexto de grupo e no contexto de massa. Saúde e Comunicação. O marketing nas organizações.

DFN05250 - CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS (30 h, OPT, T:30 E:0 L:0)

Introdução: identidade e qualidade de alimentos, segundo a legislação. Definição de produtos de acordo com a legislação. Designação de alimentos. Especificação de alimentos. Características de alimentos próprios para o consumo. Classificação de alimentos. Rotulagem. Importância da identidade e qualidade de alimentos no processo de compra.

DFN05251 - DIETOTERAPIA AMBULATORIAL (75 h, OPT, T:15 E:0 L:60)

Treinamento em técnicas de abordagem ao paciente. Treinamento em estratégias e condutas de atendimento. Treinamento em técnicas de avaliação nutricional utilizadas em consultórios. Discussão em grupo das condutas adotadas e das rotinas de atendimento. Apresentação e discussão de artigos científicos. Avaliação dos atendimentos realizados.

DFN09709 - DIETOTERAPIA DO IDOSO (60 h, OPT, T:30 E:0 L:30)

Teorias do envelhecimento, idade cronológica versus idade biológica. Panorama e perspectiva da Nutrição geriátrica no Brasil e no mundo. Alterações fisiológicas, endócrinas, metabólicas e



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

imunológicas decorrentes do processo de envelhecimento. Nutrição e envelhecimento.

ENG 05511 - ESTATÍSTICA EXPERIMENTAL (60 h, OPT, T:30 E:30 L:0)

Teste de hipótese. Contrastes. Princípios básicos da experimentação. Análise de variância. Teste de Significância. Procedimentos para comparações múltiplas. Delineamentos experimentais. Experimentos fatoriais e em parcelas subdivididas. Regressão linear. Correlação.

VET05552 - FARMACOLOGIA BÁSICA (45 h, OPT, T:45 E:0 L:0)

Estudo da farmacocinética e farmacodinâmica de medicamentos, abrangendo princípios físico-químicos, bioquímicos e fisiológicos da absorção, distribuição, mecanismos de ação. Biotransformação e eliminação.

VET10127 - FUNDAMENTOS DE LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS (LIBRAS) (60 h, OPT, T:60 E:0 L:0)

A língua de sinais. A representação social dos surdos. A cultura surda. A identidade surda. Sinais básicos na conversação.

EAL08822 - HIGIENE NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS (60 h, OPT, T:60 E:0 L:0)

Importância. Controle e tratamento de água. Controle das toxinfecções alimentares. Higienização na indústria de alimentos. Principais agentes detergentes. Principais agentes sanificantes. Avaliação da eficiência microbiológica de sanificantes associados ao procedimento de higienização. Controle de pestes. Normas e padrões de construção de uma indústria.

Equivalência: ENG05656

COM05207 - INFORMÁTICA (45 h, OPT, T:15 E:0 L:30)

Fundamentos da informática. Funcionamento do computador. Softwares. Ambiente computacional. Sistemas operacionais. Editor de texto. Planilhas eletrônicas. Fundamentos de sistemas de informação. Sistemas de informação nas organizações. Conceitos de tecnologia da informação. Sistemas de processamento de transações. Sistemas de informações gerenciais. Sistemas de suporte à decisão. Inteligência artificial e sistemas especialistas. Tecnologias web e bi. Conceitos de bancos de dados.

DFN09721 - MARKETING EM NUTRIÇÃO (30 h, OPT, T:30 E:0 L:0)

Mercados, trocas, valores e marketing; profissões, organizações, instituições e mercados; a evolução do conceito de marketing; marketing no Brasil; O mix de marketing; marketing na área de nutrição; marketing social; endomarketing; marketing, propaganda e publicidade; marketing, saúde e ética.

DFN09723 - NUTRIÇÃO E ESPORTE (60 h, OPT, T:60 E:0 L:0)

Introdução à Nutrição no esporte. Metabolismo energético na prática esportiva. Necessidades nutricionais no esporte. Recursos ergogênicos nutricionais. Orientações dietéticas para o atleta



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

de elite. Radicais livres no exercício físico. Importância da equipe multiprofissional na orientação à prática esportiva. Alimentação diferenciada de acordo com a atividade, fase de treinamento e momento de ingestão. Cálculo de gasto energético de um atleta. Recomendações de energia para os atletas. Vias de geração de energia durante o exercício. Estudo das necessidades e perdas, durante o exercício, de carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas e minerais. Reidratação: necessidades, como determinar a perda e como repor. Suplementos ergogênicos.

DFN09739 - PSICOLOGIA (45 h, OPT, T:45 E:0 L:0)

Psicologia como ciência do comportamento. Definição da psicologia. Hereditariedade e ambiente. Os determinantes do comportamento humano. A abordagem cognitiva. Importância da contribuição da Psicologia para resolução dos problemas nutricionais. Relações humanas. Técnicas de abordagem de grupos. Dinâmicas de grupo. As relações da psicologia com outros campos da investigação.

Equivalência: ZOO-05642

EAL08843 - QUÍMICA DE ALIMENTOS II (60 h, OPT, T:30 E:0 L:30)

Substâncias tóxicas naturais em alimentos. Alterações dos alimentos decorrentes do processamento e formação de compostos tóxicos. Contaminantes químicos em alimentos. Aditivos químicos para alimentos.

Equivalência: ENG05289

DFN05482 - TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO I (60 h, OPT, T:30 E:0 L:30)

Disciplina de assunto indefinido, escolhido a cada oferecimento com base no interesse dos alunos e ministrada no nível profissionalizante. O assunto deverá versar sobre áreas específicas da nutrição e/ou suas aplicações, não cobertas pelas disciplinas regulares oferecidas pelos departamentos. O programa proposto pelo professor estará sujeito, obrigatoriamente, à aprovação pelo Colegiado do curso de Nutrição.

DFN05483 - TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO II (60 h, OPT, T:30 E:0 L:30)

Disciplina de assunto indefinido, escolhido a cada oferecimento com base no interesse dos alunos e ministrada no nível profissionalizante. O assunto deverá versar sobre áreas específicas da nutrição e/ou suas aplicações, não cobertas pelas disciplinas regulares oferecidas pelos departamentos. O programa proposto pelo professor estará sujeito, obrigatoriamente, à aprovação pelo Colegiado do curso de Nutrição.

VET05436 - VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA (60 h, OPT, T:30 E:0 L:30)

Conceituação: epidemiologia e a vigilância epidemiológica. A epidemiologia e os serviços de saúde. A epidemiologia e os meios de controle. A organização do SUS e as atribuições do sistema relacionadas à epidemiologia. Sistema de informação em saúde e a vigilância epidemiológica. O laboratório e a vigilância epidemiológica. Vigilância epidemiológica de doenças de interesse em saúde pública. O processo epidêmico. Portaria 4042/GM/MS. Vigilância epidemiológica das doenças de notificação compulsória e agravos inusitados à saúde. Meios de controle. Investigação de surtos e epidemias.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

7.3 Regulamento do Estágio Supervisionado

I. DA CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

Art. 1º. O Estágio Curricular Supervisionado dos Cursos de Graduação em Nutrição do CCA-UFES constitui-se como parte de sua estrutura curricular, sendo de caráter obrigatório, com carga horária e duração determinada no Projeto Pedagógico.

Art. 2º. O estágio caracteriza-se como um conjunto de atividades de aprendizagem profissional e de ensino sob a forma de ações instituídas, devidamente orientadas, acompanhadas e supervisionadas por discentes da Universidade Federal do Espírito Santo.

II . DOS OBJETIVOS DO ESTÁGIO

Art. 4º. Os estágios têm como objetivo:

- Possibilitar a formação em ambiente institucional, empresarial ou comunitário em geral;
- Propiciar a interação com a realidade profissional e o ambiente de trabalho;
- Integrar os conhecimentos de pesquisa, extensão e ensino em benefício da sociedade, de acordo com a realidade local e nacional;
- Desenvolver concepção multidisciplinar e indissociabilidade entre teoria/prática;
- Garantir o conhecimento, a análise e a aplicação de novas tecnologias, metodologias, sistematizações e organizações de trabalho;
- Possibilitar o desenvolvimento do comportamento ético e compromisso profissional, contribuindo para o aperfeiçoamento profissional e pessoal do estagiário;
- Possibilitar a avaliação contínua do respectivo curso subsidiando o colegiado de curso com informações que permitam adaptações ou reformulações curriculares;
- Promover a integração do CCA-UFES com a sociedade.
- Proporcionar ao aluno a afirmação profissional e sua identificação em cada área de atuação do Nutricionista, pré-validando sua capacitação;

III . DO CAMPO DE ESTÁGIO

Art. 5º. Considera-se campo de estágio, as instituições públicas, privadas ou comunidades que tenham o Nutricionista para orientar o estagiário e que seja exequível à supervisão do professor responsável pela disciplina e deverá apresentar condições para:



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

- I. planejamento e desenvolvimento conjunto das atividades do estágio;
- II. aprofundamento dos conhecimentos teórico-práticos da respectiva área profissional;
- III. vivência da realidade de trabalho próprio da profissão.

Art. 6º. Para a realização do estágio é exigido que a entidade concedente:

- a) possua infra-estrutura material e recursos humanos que garantam a supervisão e as condições necessárias para a realização do estágio;
- b) aceite a supervisão e avaliação da Universidade Federal do Espírito Santo;
- c) aceite as normas que regem os estágios da Universidade Federal do Espírito Santo;
- d) use os modelos de formulários propostos pela Universidade Federal do Espírito Santo para as assinaturas de convênios, termos de compromisso e termos aditivos.

IV . DA ORGANIZAÇÃO ADMINISTRATIVA DO ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Art. 7º. As disciplinas que compõem o Estágio Curricular têm professores responsáveis indicados pelo Colegiado e Departamento do curso, os quais são denominados Supervisores de Estágio.

Art. 8º. Os supervisores de estágio e os professores indicados pelo Colegiado e Departamento do curso e designado por portaria compõem a Comissão de Estágio do Curso de Nutrição, a qual terá a função de compatibilizar a política, a organização e o desenvolvimento do estágio.

Art. 9º. Serão atribuições dos Supervisores de Estágios:

- I. realizar, a cada semestre, um contato com as instituições públicas ou privadas que poderão receber o estagiário para cursar a Disciplina Estágio Curricular.
- II. entrar em contato e realizar visitas técnicas com as instituições concedentes para análise das condições dos campos de estágio, tendo em vista a celebração de convênios;
- III. coordenar o planejamento, a execução e a avaliação das atividades pertinentes ao estágio, em conjunto com o nutricionista orientador da unidade concedente;
- IV. organizar, semestralmente, o encaminhamento de estagiários e a distribuição das turmas em conjunto com a Comissão de Estágio;
- VI. criar mecanismos operacionais que facilitem a condução de cada disciplina que compõe o estágio, com segurança e aproveitamento;
- VII. organizar e manter atualizado, um sistema de documentação e cadastramento dos diferentes campos envolvidos e número de estagiários em cada semestre;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

VIII. realizar reuniões regulares com os outros supervisores de estágio para discussão de questões relativas a planejamento, organização, funcionamento, avaliação e controle das atividades, além da análise de critérios, métodos e instrumentos necessários ao desenvolvimento do estágio;

IX. realizar visitas técnicas periódicas no campo de estágio durante o período de realização das disciplinas do estágio.

X. confeccionar e manter atualizado o Manual de Estágio a ser entregue aos alunos com a descrição das normas de estágio e modelos de relatórios.

V. DAS CONDIÇÕES PARA REALIZAÇÃO DO ESTÁGIO

Art. 10. A matrícula na disciplina Estágio Supervisionado só poderá ser efetuada após a conclusão de todas as disciplinas obrigatórias e número de créditos suficientes de disciplinas optativas.

Parágrafo único. Em caso de reprovação em alguma(s) da(s) disciplina(s) do Estágio Curricular, o aluno deve, necessariamente, cursá-la(s) no(s) semestre(s) seguinte(s) em que for(em) oferecida(s) a(s) disciplina(s).

VI. DA DURAÇÃO DO ESTÁGIO

Art. 11. A carga horária, duração e conteúdo programático de cada disciplina do Estágio Curricular devem atender à proposta pedagógica do Curso de Nutrição observando o mínimo estabelecido pelas Diretrizes Curriculares para os Cursos de Nutrição.

Parágrafo único. A realização do estágio obedecerá ao período letivo estabelecido entre a Universidade e a unidade concedente considerando o cumprimento da carga horária mínima exigida.

VII. DA PROGRAMAÇÃO E PLANEJAMENTO

Art. 12. A programação de cada disciplina que compõe o estágio é elaborada ao final de cada semestre pelos supervisores de estágio. Considerada a necessidade de compatibilização entre as disciplinas que compõem o Estágio Curricular constam da programação das mesmas os seguintes elementos:

- I. número de alunos por estágio;
- II. período de realização de cada estágio;
- III. local em que cada estágio será realizado;

Art. 13. O planejamento de cada disciplina que compõe o estágio é elaborado pelos supervisores de estágio, contando com a participação, sempre que possível, do profissional responsável da instituição cedente onde as atividades serão realizadas.

Parágrafo único. Devem constar do planejamento, dentre outros aspectos, a definição dos



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

objetivos, as atividades básicas e a sistemática de acompanhamento.

VIII . DA DISTRIBUIÇÃO DAS TURMAS E DOS ESTAGIÁRIOS

Art. 14. O estágio supervisionado deve ser realizado nas seguintes áreas: Nutrição Clínica, Nutrição Social e Alimentação Coletiva. Os três estágios serão realizados dentro de um mesmo período.

Art. 15. Os alunos serão divididos, por sorteio efetuado ao final do período antecedente ao período dos estágios, em três grupos pré-determinados: Grupo 1, Grupo 2 e Grupo 3. Os grupos funcionarão em regime de rodízio, em cada área de estágio.

IX . DO CANCELAMENTO DO ESTÁGIO

Art. 16. O estágio poderá ser cancelado por um dos seguintes motivos:

- a) término do estágio;
- b) a pedido do estagiário, devidamente justificado;
- c) em decorrência do descumprimento, por parte do estagiário, das condições presentes no Termo de Compromisso;
- d) pelo não comparecimento ao estágio, sem motivo justificado, por mais de cinco dias consecutivos ou não, no período de um mês, ou por 30 (trinta) dias durante todo o período do estágio;
- e) por conclusão ou interrupção do curso;
- f) a qualquer tempo no interesse da unidade concedente ou da UFES, com a devida justificativa.

X . DA SUPERVISÃO DO ESTÁGIO

Art. 17. A supervisão de estágio obrigatório realizar-se-á por meio de orientação, acompanhamento e avaliação das atividades.

XI . DAS FORMAS DE SUPERVISÃO

Art. 18. Os estágios serão supervisionados por:

- a) um professor supervisor do curso de Nutrição
- b) um profissional orientador da unidade concedente, com formação acadêmica em Nutrição e experiência profissional na área.

Art. 19. O acompanhamento do estágio pelo professor supervisor dar-se-á de acordo com o local de realização do estágio, sendo semipresencial, ou seja, acompanhamento por meio de visitas periódicas ao local do estágio pelo professor supervisor, o qual manterá contatos com o profissional orientador e com o estudante, para implementar as possíveis complementações.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Parágrafo único. O estágio poderá ocorrer fora de supervisão (fora do sul do estado do Espírito Santo ou fora da Grande Vitória/ES). Para tanto, o aluno será responsável pelo contato, convênio e desenvolvimento do estágio, com a devida orientação do profissional. Além do mais, o aluno será avaliado conforme critérios a serem estabelecidos pela Comissão de Estágio e/ou colegiado do curso.

XII . DA ORIENTAÇÃO DO ESTÁGIO

Art. 20. Entende-se por orientação de estágio o acompanhamento diário e rotineiro das atividades do estagiário visando ao esclarecimento de dúvidas e aplicação dos conhecimentos teórico-práticos, de acordo com as necessidades do campo de estágio.

Art. 21. A orientação do estágio deve ficar a cargo do profissional da instituição concedente. Esta deve ser direta e para tal, torna-se necessária a existência de Nutricionista na instituição concedente, que assuma a orientação.

Parágrafo único. O nutricionista da instituição concedente responsável pela orientação é denominado Profissional-Orientador.

XIII . DA ATRIBUIÇÃO DE CARGA HORÁRIA À SUPERVISÃO

Art. 22. A supervisão do estágio obrigatório é uma atividade de ensino constante da carga de trabalho do professor supervisor e do departamento no qual ele está alocado.

§ 1º A carga horária de estágio obrigatório de cada curso obedecerá ao que preconizam as resoluções específicas do CNE.

§ 2º A carga horária semanal do professor supervisor que acompanha semi-presencialmente o aluno no campo de estágio será de uma hora para cada aluno.

XIV . DA APRESENTAÇÃO ESCRITA DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO SUPERVISIONADO

Art. 23. O estagiário deverá elaborar relatório referente ao estágio, onde registrará os resultados e as ações vivenciadas na empresa/instituição onde permaneceu. O relatório deverá ser redigido de acordo com as normas descritas no Manual de Estágio elaborado pela Comissão de Estágio (Apêndice I).

Parágrafo único. Não será exigido do graduando apresentação oral do Relatório de Estágio Supervisionado, exceto no caso de estágio realizado fora de supervisão.

XV . DA AVALIAÇÃO

Art. 24. A avaliação do estagiário deverá ser processual de caráter qualitativo e será feita pelo professor-supervisor e pelos profissionais orientadores. Serão levadas em consideração as várias atividades realizadas pelo estagiário e a forma de pontuação das atividades serão estabelecidas no Manual de Estágio (Apêndice I).



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Parágrafo único. É direito do estagiário conhecer os critérios usados e os resultados obtidos nas avaliações parciais e receber orientações que possam ajudá-lo no desenvolvimento de suas atividades.

Art. 25. Para obter aprovação na disciplina/atividade de estágio o estudante deverá:

- a) ter frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) nas atividades previstas;
- b) apresentar média final na disciplina Estágio Supervisionado igual ou superior a 7,0 (sete). A média final (MF) será obtida pela seguinte expressão:

$MF = NP (0,60) + NPS (0,40)$, em que:

NP = nota do Professor Supervisor

NPS = nota do Profissional Supervisor

§ 1º Em caso de obtenção de média final inferior a 7,0 (sete), o graduando será reprovado (conceito RP) e, nessa situação o aluno deverá cursar novamente a disciplina.

§ 2º As fichas de avaliação do Professor Supervisor e do Profissional Supervisor encontram-se no Manual de Estágio (Apêndice I).

XVI . DA ESTRUTURA ADMINISTRATIVA

Art. 26. Compete ao coordenador de Estágio do Curso:

- a) elaborar e divulgar aos estudantes e professores a Política de Estágios do Curso contendo diretrizes e normas a serem cumpridas;
- b) promover semestralmente um fórum de discussão, incluindo palestras, seminários e outras atividades, com o objetivo de divulgar, orientar e conscientizar o corpo discente sobre a política de estágio na UFES e sua pertinência à formação profissional;
- c) estabelecer, em comum acordo com o departamento de ensino envolvido, o número de estudantes por professor-supervisor, conforme as características do curso, da disciplina e dos campos de estágio;
- d) encaminhar semestralmente à Câmara de Estágio da PROGRAD o nome do(s) professor(es)-supervisor(es) de estágios e dos profissionais supervisores com respectivos locais de realização dos estágios;
- e) garantir contato presencial semestral com as unidades concedentes de estágio, com o objetivo de avaliar as condições de realização das atividades propostas nos termos de compromisso firmados entre as partes;
- f) elaborar, avaliar e propor aperfeiçoamentos das Normas de Estágio do Curso.

Art. 27. Compete ao professor supervisor:



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

- a) planejar, acompanhar e avaliar as atividades de estágio, junto à Coordenação de Estágio do Curso, ao profissional supervisor e ao estagiário;
- b) esclarecer ao estudante e ao profissional supervisor, o processo de avaliação do estágio;
- c) manter contatos permanentes com o profissional supervisor de estágio;
- d) providenciar reforço teórico para os estagiários, quando necessário;
- e) desenvolver outras atividades inerentes à função.

Art. 28. Compete ao profissional orientador de estágio na instituição concedente:

- a) participar do planejamento e da avaliação das atividades desenvolvidas pelo estagiário;
- b) inserir o estagiário em unidade concedente, orientá-lo e informá-lo quanto às normas dessa unidade;
- c) acompanhar e orientar o estagiário durante a realização de suas atividades;
- d) informar ao professor-supervisor sobre a necessidade de reforço teórico para elevar a qualidade do desempenho do estagiário;
- e) preencher os formulários de avaliação do desempenho do estagiário e encaminhá-los ao professor-supervisor.

Art. 29. Compete ao estagiário:

- a) seguir as normas estabelecidas para o estágio;
- b) participar do planejamento do estágio e solicitar esclarecimento sobre o processo de avaliação de seu desempenho;
- c) solicitar orientações do profissional orientador e do professor-supervisor para sanar as dificuldades encontradas no desenvolvimento de suas atividades de estágio;
- d) sugerir modificações na sistemática de estágio com o objetivo de torná-lo mais produtivo;
- e) solicitar mudança do local de estágio, quando as normas estabelecidas e o planejamento do estágio não estiverem sendo seguidos;
- f) confeccionar o relatório de estágio, ao final do mesmo;
- g) apresentar sempre comportamento pautado nas regras de boa convivência, respeito e ética profissional.

XVII . DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 30. O regulamento de estágio supervisionado do Curso de Nutrição do CCA-UFES segue a



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

resolução que regulamenta os estágios supervisionados em cursos de Graduação da UFES.

Art. 31. Os casos omissos serão apreciados e deliberados pelo Colegiado do Curso de Nutrição do CCA-UFES.

7.4 Regulamento do Trabalho de Conclusão de Curso

O Colegiado de Curso de Graduação em Nutrição, no uso de suas atribuições legais e estatutárias, aprova as seguintes normas que disciplinam o Trabalho de Conclusão de Curso (Apêndice II).

7.5 Atividades complementares

Regulamentação das Atividades Complementares

As atividades complementares (AC) são exigidas para integralização da carga horária do curso e devem ser especificadas no Projeto Pedagógico do Curso. Elas oferecem aos discentes a oportunidade de construir sua própria formação intelectual através da flexibilização curricular. Podem ser cumpridas sob várias formas à escolha do aluno, em qualquer fase do curso, desde que tenham a aprovação do Colegiado do Curso.

O Colegiado do Curso de Nutrição estabelece a regulamentação das Atividades Complementares:

Art. 1º. Constituem-se Atividades Formativas: programas/projetos de extensão, monitorias, programas de iniciação científica, estágios não obrigatórios, participação em eventos científicos, oficinas e cursos relacionados à área de formação, na instituição ou fora dela, atividades de representação acadêmica em órgãos colegiados e participação nos programas institucionais de iniciação científica e de treinamento e demais atividades apresentadas e descritas no apêndice III.

Art. 2º. A carga horária de atividades complementares para o Curso de Nutrição será de 120 (cento e vinte) horas.

Art. 3º. As atividades complementares poderão ser cumpridas na UFES ou externamente ao seu âmbito, mediante parcerias, co-patrocínios, convênios de intercâmbio ou cooperação celebrados entre a UFES e outras instituições; e em entidades públicas ou privadas diversas, mediante consulta prévia de validade pelo interessado.

Art. 4º. Todas as atividades complementares deverão ser comprovadas através de declaração, certificado, cópia do trabalho realizado ou outro tipo de registro. Os comprovantes deverão ser entregues ao responsável pelas atividades complementares (Colegiado de curso) até o término do oitavo período.

Art. 5º. As atividades realizadas como Estágio Supervisionado não poderão ser contabilizadas como atividades complementares.

Art. 6º. A matrícula ou aproveitamento de disciplinas eletivas como atividades complementares cursadas na UFES ou em outra instituição, deverá ser solicitada ao Colegiado do Curso, respeitando a resolução 57/2000. A contagem de carga horária será estabelecida pelo Colegiado, de acordo com



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

a relevância da disciplina para o curso.

Art. 7º. O aproveitamento de disciplinas eletivas como optativas, impedirá que estas sejam consideradas Atividades Complementares.

Art. 8º. Outras atividades não previstas nos itens anteriores relativas a quaisquer atividades, acadêmicas ou não, serão encaminhadas para o respectivo colegiado de curso para análise do aproveitamento e atribuição de carga horária.

Art. 9º. O colegiado de curso elegerá um responsável pela coordenação de atividades complementares por um período de um ano.

Art. 10. O aluno deverá ser responsável pelo preenchimento do formulário de Atividades Complementares e deverá entregar este formulário juntamente com a comprovação das atividades ao responsável do colegiado de curso eleito conforme artigo 9º.

Art. 11. Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

8. Acompanhamento e avaliação

Buscando cumprir a determinação do INEP sobre as *Leis de Diretrizes e Bases da Educação Superior* e a fim de garantir a qualidade do ensino oferecido pelos cursos de graduação do Centro de Ciências Agrárias da UFES, serão utilizados critérios de avaliação dos cursos desde a inscrição no vestibular até a formatura.

Avaliação dos inscritos no vestibular

Esta avaliação já é realizada atualmente através de um questionário sócio-econômico dos candidatos pela Comissão Coordenadora do vestibular. Os dados obtidos são analisados, para desenhar o perfil dos candidatos traçar as metas, visando delinear ações que facilitem o acesso dos diferentes segmentos da sociedade à universidade pública.

Avaliação dos alunos ingressantes e finalistas

A Pró-Reitoria de Graduação (Prograd) avalia os discentes através de questionários aplicados aos ingressantes no ato da primeira matrícula e aos alunos finalistas no ato de solicitação da colação de grau. Com os resultados estatísticos é elaborado um relatório com o perfil dos ingressantes e egressos de cada curso.

ENADE - Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes

O ENADE é um dos procedimentos de avaliação do Sistema de Avaliação da Educação Superior (SINAES). O ENADE verifica o desempenho dos estudantes em relação aos conteúdos programáticos previstos nas diretrizes curriculares do respectivo curso de graduação, suas habilidades para ajustamento às exigências decorrentes da evolução do conhecimento e suas competências para compreender temas exteriores ao âmbito específico de sua profissão ligados à realidade brasileira e mundial e a outras áreas do conhecimento.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

8.1 Diagnóstico do curso

CPAC - Comissão Própria de Avaliação de Cursos

De acordo com a RESOLUÇÃO Nº 14/2004 - CONSUNI, no seu artigo 6º especifica que cada Curso de Graduação da UFES terá uma CPAC, presidida pelo coordenador do Colegiado do curso, com a atribuição de promover e efetivar a avaliação interna do curso, assegurada a participação, sob a forma de representação, dos segmentos da Comunidade Universitária e da sociedade civil organizada, e vedada a composição que privilegie a maioria absoluta de um dos segmentos, com atuação autônoma em relação a conselhos e demais órgãos colegiados existentes na instituição de educação superior.

Os trabalhos de avaliação dos cursos são coordenados pela Comissão Própria de Avaliação (CPA), que tem promovido reuniões de debate e discussão dos procedimentos para operacionalização da avaliação.

Organização Curricular dos campos do saber

As disciplinas obrigatórias e optativas do curso de Nutrição do CCA/UFES foram agrupadas nos diferentes campos do saber, conforme apêndice IV.

Avaliação das disciplinas

A avaliação das disciplinas do curso é realizada através de um questionário aplicado aos discentes no final de cada período letivo.

Avaliação de docentes

O Departamento aplicará aos discentes, ao final de cada disciplina, um questionário de avaliação do docente.

9. Uso das tecnologias de informação e comunicação

Para o suporte às atividades acadêmicas, a Biblioteca Setorial do CCA possui bom acervo de livros, periódicos, dissertações, teses, fitas de VHS e coleções de referência (ver Quadros abaixo), permitindo aos docentes, estudantes e comunidade em geral o livre acesso. A biblioteca do CCA está totalmente informatizada, funcionando em rede com toda a Universidade. A política de atualização do acervo é feita de acordo com a dotação orçamentária, normalmente uma vez por ano. Atualmente, o acervo é constituído por 10.767 (dez mil, setecentos e sessenta e sete) títulos e 16.145 (dezesesseis mil, cento e quarenta e cinco) exemplares, na área de Ciências Agrárias, além de contar com uma videoteca. A política de atualização do acervo ocorre de acordo com o repasse de verbas, sendo normalmente, anual. O sistema de catalogação adotado é o Sistema Anglo-Americano, para a classificação dos volumes é utilizada a Classificação Decimal Universal (CDU), e para o sistema de informatização, a US Marc-ISA. As redes de informação acessadas são:



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

- BIREME (Organização Mundial de Saúde);
- BRITISH LIBRARY;
- CCN (Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia);
- COMUT;
- REDE BIBLIODATA (Fundação Getúlio Vargas);
- PORTAL CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal do Ensino Superior);
- REBAE (Rede de Bibliotecas da Área de Engenharia);
- REBAP (Rede de Bibliotecas da Área de Psicologia);
- Consórcio ISTEAC (The Ibero American Science and Technology Education Consortium).

10. Apêndices

Apêndice I - Manual de Estágio Curricular Supervisionado do Curso de Graduação em Nutrição

1 – APRESENTAÇÃO

O estágio é uma atividade educativa, de caráter temporário, realizada em ambiente de trabalho e que visa o aprendizado de competências próprias da atividade profissional.

Dada a importância do estágio como procedimento didático pedagógico necessário à concretização do preparo profissional nas diversas áreas, este vem sendo, inclusive, objeto de legislação específica, na qual se destacam atualmente a Lei 11.788 de 28 de setembro de 2008 que dispõe sobre o estágio de estudantes e altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT.

Para o estudante é um momento único, rico em novos conhecimentos e possibilidades de explorar o mercado de trabalho, testar suas habilidades e aplicar os conhecimentos adquiridos durante o curso.

Frente a essas considerações, o presente manual apresenta a disciplina Estágio Supervisionado em Nutrição: normas gerais para sua realização, objetivos, funcionamento, campos de estágio, formas de avaliação e uniformiza a elaboração do relatório de estágio curricular.

Este manual tem por finalidade orientar os alunos do curso de Nutrição sobre a sistemática e os procedimentos para a execução do Estágio Supervisionado. É de fundamental importância que os alunos conheçam o conteúdo deste Manual, no tocante às normas gerais para sua realização, objetivos, campos de estágio, formas de avaliação e elaboração do relatório, atendendo desta forma aos requisitos legais para sua colação de grau.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

2 - NORMAS GERAIS PARA REALIZAÇÃO DO ESTÁGIO CURRICULAR

2.1- Caracterização do Estágio

O Estágio Curricular Supervisionado do curso de graduação em Nutrição do Centro de Ciências Agrárias da UFES é parte integrante de sua estrutura curricular, sendo de caráter obrigatório, com carga horária total de 810 horas distribuídas equitativamente nas três grandes áreas de atuação: Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição Social.

Por caracterizar-se, ao mesmo tempo, como um conjunto de atividades de aprendizagem profissional e de ensino, devem ser devidamente orientadas, acompanhadas e supervisionadas por docentes do próprio curso (supervisores) e por profissionais com formação acadêmica em Nutrição, das empresas ou das instituições onde ocorrem (orientadores).

2.2 – Objetivos

- Possibilitar a formação em ambiente institucional, empresarial ou comunitário em geral;
- Propiciar interação com a realidade profissional e o ambiente de trabalho;
- Integrar os conhecimentos de pesquisa, ensino e extensão em benefício da sociedade, de acordo com realidade local;
- Desenvolver concepção/habilidade multidisciplinar e indissociabilidade teoria/prática;
- Possibilitar o desenvolvimento do comportamento ético e compromisso profissional;
- Promover integração com a sociedade;
- Proporcionar ao aluno afirmação profissional e sua identificação em cada área de atuação do nutricionista.

2.3 – Carga horária e duração do estágio

A carga horária de cada estágio é de 270 (duzentas e setenta) horas cada um, dentro de um mesmo período, cursadas em 7 (sete) semanas consecutivas.

2.4 – Condições para realização

Para cursar a disciplina Estágio Curricular Supervisionado, o aluno deve estar regularmente matriculado no 9º período do curso, ter concluído, com aprovação, todas as disciplinas obrigatórias constantes na grade curricular, bem como ter alcançado carga horária suficiente em disciplinas optativas de acordo com o Plano Político Pedagógico do Curso (PPC).

3 - ORGANIZAÇÃO DO ESTÁGIO

O estágio supervisionado deve ser realizado nas seguintes áreas: Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição Social, todos dentro de um mesmo período. Os alunos serão divididos por sorteio efetuado ao final do período antecedente ao período dos estágios, em três grupos pré-determinados: Grupo 1, Grupo 2 e Grupo 3 - Alimentação coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição Social, respectivamente, os quais funcionarão em regime de rodízio, entre as distintas áreas de estágio. A distribuição do número de alunos por local de estágio ocorrerá de acordo com a demanda dos locais conveniados. No primeiro dia de estágio de cada turma, haverá uma reunião no CCA-UFES com os supervisores de estágio para a apresentação do grupo e discussão do plano de desenvolvimento das atividades.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

3.1- Orientação e supervisão de estágio

Entende-se por orientação de estágio o acompanhamento diário e rotineiro das atividades do estagiário visando o esclarecimento de dúvidas e aplicação dos conhecimentos teórico-práticos, de acordo com as necessidades do campo de estágio. A orientação do estágio deve ficar a cargo do profissional da instituição concedente. Esta deve ser direta e, para tal, torna-se necessária a existência de Nutricionista na instituição concedente que assuma a orientação, de acordo com a Resolução CFN Nº 418/2008.

A supervisão de estágio obrigatório realizar-se-á por meio de orientação, acompanhamento e avaliação das atividades do aluno por docente designado pela UFES. Esta será feita na modalidade semipresencial no decorrer do estágio de forma a proporcionar ao estagiário o pleno desempenho de ações, princípios e valores inerentes à realidade da profissão em que se processa a prática profissional.

3.1.1 – Atribuições do Orientador de Estágio

- Participar do planejamento e da avaliação das atividades desenvolvidas pelo estagiário;
- Inserir o estagiário em unidade concedente, orientá-lo e informá-lo quanto às normas dessa unidade;
- Acompanhar e orientar o estagiário durante a realização de suas atividades;
- Informar ao professor-supervisor sobre a necessidade de reforço teórico para melhorar a qualidade do desempenho do estagiário;
- Preencher os formulários de avaliação do desempenho do estagiário e encaminhá-los ao professor-supervisor.

3.1.2 - Atribuições do professor Supervisor de Estágio

- Elaborar, executar e manter atualizado o Plano de Estágios, bem como apresentá-los detalhadamente aos docentes no início dos estágios;
- Orientar e acompanhar as atividades desenvolvidas pelos estagiários;
- Comparecer aos locais de estágio, periodicamente, de acordo com o cronograma estabelecido na programação e agendamento prévio juntamente com o orientador;
- Apurar, junto a empresa/instituição concedente, a frequência do estagiário, registrando-a;
- Registrar na ficha de acompanhamento do aluno as instruções ou recomendações e as atividades desenvolvidas na evolução do estágio; tais recomendações e anotações podem ser registradas, em conjunto com o nutricionista orientador do local de estágio;
- Orientar o aluno no desenvolvimento do trabalho final de cada estágio;
- Fornecer ao aluno estagiário os formulários específicos e padronizados do estágio;
- Organizar e aplicar os instrumentos de avaliação para a apuração do desempenho e rendimento nos estágios;
- Corrigir os relatórios e encaminhar a nota ao Coordenador da Comissão de Estágio em tempo hábil para o lançamento da mesma.

3.1.3 – Atribuições do aluno

- Comparecer à reunião inicial que antecede o estágio para apresentação do plano de trabalho;
- Comparecer, sempre que convocado, às reuniões de estágio com o professor supervisor, apresentando as tarefas que lhe forem determinadas;
- Comparecer ao local de estágio com pontualidade e assiduidade;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

- Apresentar-se, convenientemente trajado e paramentado, de acordo com as normas de cada local de estágio;
- Manter conduta ética e responsável durante o desenvolvimento das atividades do estágio;
- Comunicar ao orientador e/ou supervisor qualquer intercorrência durante o período de estágio;
- Apresentar relatório de atividades práticas desenvolvidas ao professor supervisor e ao orientador de estágio na empresa;
- Participar dos seminários e reuniões de estágio quando for o caso;
- Apresentar sempre comportamento pautado nas regras de boa convivência, respeito e ética profissional.

4- CAMPOS DE ESTÁGIO

Considera-se campo de estágio, as instituições públicas, privadas ou comunidades que tenham o Nutricionista para orientar o estagiário e que seja exequível à supervisão do professor responsável.

Para a realização do estágio é exigido que a entidade concedente possua infra-estrutura, material e recursos humanos que garantam a supervisão/orientação do aluno e as condições necessárias para a realização do estágio.

A UFES oferecerá o Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição em locais conveniados do município de Alegre e região sul do estado, além da grande Vitória. Não serão consideradas como “Estágio Curricular” as atividades realizadas em locais não conveniados.

Obs: O Estágio Curricular em locais onde a supervisão não seja exequível só poderá ocorrer mediante solicitação e aprovação pelo Colegiado de Curso.

5 – FORMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação do estagiário deverá ser processual e será feita em conjunto pelos supervisores e orientadores. Tem como critérios básicos o desempenho e a apresentação de um relatório específico, segundo a área do estágio. Serão levadas em consideração as várias atividades realizadas pelo estagiário e a forma de pontuação das atividades será estabelecida de acordo com as especificidades de cada área.

A elaboração do relatório deverá obedecer às normas para redação constantes nesse manual.

Para obter aprovação na disciplina / atividade de estágio o estudante deverá:

- a) cumprir a carga horária do estágio estabelecido;
- b) apresentar média final na disciplina Estágio Supervisionado igual ou superior a 7,0 (sete), sendo a média final (MF) obtida pela seguinte expressão:

$$MF = NPS (0,60) + NO (0,40),$$

onde:

NPS = nota do Professor Supervisor

NO = nota do Nutricionista Orientador



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Em caso de obtenção de média final inferior a 7,0 (sete), o estagiário será reprovado e, nessa situação, o aluno deverá cursar novamente a disciplina.

Em casos especiais, em que o estágio curricular for realizado sem supervisão direta dos docentes do curso de Nutrição da UFES, a forma de avaliação se difere da constante neste Manual, sendo determinada pelo Colegiado de Curso.

6 - ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS

O planejamento prévio das atividades a serem desenvolvidas será realizado a cada estágio, sendo estas subdivididas de acordo com a ementa da disciplina e demanda dos serviços.

As possíveis atividades a serem desenvolvidas contemplam as atribuições do nutricionista por área de atuação de acordo com a resolução CFN 380/2005, a saber:

Alimentação Coletiva

- Análise crítica da edificação e montagem da UAN: localização, dimensões e montagens dos setores, fluxo de atividades e fluxo de pessoal (funcionários, clientes, visitantes);
- Planejamento de cardápios, bem como análise quantitativa e qualitativa dos cardápios oferecidos;
- Organização e gerenciamento de Recursos Humanos;
- Análise de atividades relacionadas à administração de pessoal: escalas e controle de frequência, treinamento técnico, higiene e segurança no trabalho, estabelecimento de rotinas e elaboração de roteiros de atividades, sistemas de seleção, avaliação de desempenho e política salarial;
- Acompanhamento e análise dos processos de planejamento de refeições, especificações e compras de alimentos, cronogramas de recepção de materiais, controle de estoques e de custos;
- Acompanhamento e análise dos processos de recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos;
- Acompanhamento e análise dos procedimentos de higienização das instalações e dos alimentos;
- Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT;
- Levantamento e análise dos sistemas de controle de qualidade (boas práticas, sistema APPCC, dentre outros);
- Avaliação da aceitação de preparações: estimativas do resto-ingestão; utilização de métodos de análise sensorial;
- Serviços especiais: atividades de planejamento e execução de cardápios especiais; testes de receitas;
- Desenvolvimento de um projeto ou atividade que represente contribuição do estagiário à UAN concedente do estágio.

Nutrição Clínica

- Acompanhamento do orientador de estágio nas atividades diárias, que incluem: definir, planejar, organizar, supervisionar e avaliar as atividades de assistência nutricional aos pacientes;
- Elaborar o diagnóstico nutricional, com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos;
- Elaborar a prescrição dietética, com base no diagnóstico nutricional;
- Monitorar e avaliar o consumo alimentar do paciente;
- Acompanhar ou registrar, em conjunto com o orientador, a prescrição dietética e a evolução nutricional do paciente em prontuário do local de estágio;
- Promover educação alimentar e nutricional para pacientes, familiares ou responsáveis;
- Orientar e supervisionar a distribuição e administração de dietas;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

- Efetuar controle periódico dos trabalhos executados;
- Interagir com a equipe multiprofissional, definindo com esta, sempre que pertinente, os procedimentos complementares à prescrição dietética;
- Realizar estudos de casos clínicos em reuniões agendadas com o supervisor;
- Selecionar um caso clínico para apresentação no relatório de estágio.

Nutrição Social

As possíveis atividades a serem desenvolvidas em nutrição social poderão ser realizadas nos seguintes programas: SISVAN, Programa Saúde da Família, PACS, Bolsa Família, Programa de Alimentação Escolar, entre outros. As atividades contemplam a atenção básica e/ou planejamento e avaliação de serviços, a saber:

Atenção Básica

- Organização de grupos temáticos de discussão com grupos de indivíduos saudáveis, enfermos ou em estados fisiológicos especiais;
- Elaboração de palestras, mini-cursos, grupos de discussão, grupos focais e outros instrumentos de orientação e/ou de informação para grupos de indivíduos saudáveis, enfermos ou em estados fisiológicos especiais;
- Acompanhamento ambulatorial de indivíduos saudáveis, enfermos ou em estados fisiológicos especiais (gravidez, amamentação, patologias, entre outras);
- Desenvolvimento de atividades de educação alimentar e nutricionais para indivíduos ou coletividades;
- Visita domiciliar a grupos de risco nutricional;
- Participação na equipe de saúde no sentido da atuação inter-transdisciplinar na promoção da saúde individual e coletiva.

Planejamento e avaliação de serviços

- Elaboração de diagnósticos sócio-econômicos e nutricionais de grupos populacionais;
- Coleta, sistematização, tratamento e interpretação de dados primários e secundários relativos ao consumo alimentar e ao estado nutricional individual e coletivo;
- Atuação, acompanhamento e avaliação do SISVAN, Programa Saúde da Família, PACS, Bolsa Família, Programa de Alimentação Escolar e outros desenvolvidos no âmbito do município;
- Atuação e acompanhamento de outras atividades de promoção da saúde individual e coletiva desenvolvidas no âmbito do município, especialmente os processos de vigilância sanitária, planejamento, desenvolvimento e avaliação da alimentação escolar;
- Participação em reunião dos Conselhos Municipais existentes.

7 – INFORMAÇÕES ADICIONAIS

- Providencie com a devida antecedência todos os exames e documentos necessários ao seu estágio;
- O material bibliográfico para o cumprimento das atividades durante o estágio é de exclusiva responsabilidade do estagiário;
- Antes de iniciar o estágio, procure o professor supervisor para as devidas orientações. A elaboração do plano de atividades do estágio pode ser feita com seu supervisor nesta ocasião e deverá ser ajustada com o orientador da instituição concedente;
- Ao se apresentar na instituição concedente, entregue ao nutricionista os documentos e exames necessários ao desenvolvimento do estágio;
- Providencie para que o termo de compromisso (3 vias) seja preenchido, assinado e encaminhado a



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Coordenação Geral de Estágios no máximo até o final da primeira semana de estágio. Uma via ficará na UFES, e as outras duas serão devolvidas: uma à empresa e a outra ao estagiário;

- Apresente-se sempre com o vestuário condizente com o local de trabalho e de acordo com sua função. Sua paramentação deve incluir: JALECO BRANCO, LIMPO, PASSADO, COM MANGA (CURTA OU COMPRIDA), PROTEÇÃO DE CABELO (TOUCA OU REDE), CALÇADO FECHADO. Não utilize qualquer tipo de ADORNO, MINI-SAIAS, MINI-BLUSAS, SHORTS, BERMUDAS, SANDÁLIAS;
- Evite o excesso de perfumes e de maquiagem;
- Mantenha as unhas limpas, cortadas, sem esmalte ou base (no caso de mulheres). Homens sempre deverão estar barbeados. Não é permitido o uso de barba, bigode ou cavanhaques;
- Celulares e/ou telefones da instituição devem ser utilizados somente com autorização e em casos de extrema necessidade;
- Haja com ética e respeito em seu local de estágio, procurando colaborar nas atividades, sem causar transtornos e aborrecimentos aos funcionários ou outras pessoas com as quais tiver que se relacionar;
- Se houver necessidade real e com justificativa de faltar ao estágio, negocie com antecedência sua falta e a reposição das atividades diretamente com o nutricionista orientador e/ou supervisor. Nunca faça isso por meio de e-mail, recado ou telefone;
- Em caso de qualquer necessidade, dirija-se sempre ao supervisor do estágio. Em casos excepcionais, procure a coordenação do estágio;
- Tão logo termine as atividades do estágio você terá um prazo máximo de uma semana para encaminhar o seu relatório ao supervisor da UFES e ao nutricionista da instituição;
- Ao término do estágio (último dia), solicite ao nutricionista da UAN que encaminhe (por você ou pelo correio) sua ficha de avaliação devidamente preenchida em envelope lacrado para o supervisor da UFES. O atraso nesta entrega poderá prejudicar sua avaliação.

7.1 - Exames Obrigatórios

De acordo com a instituição concedente

7.2 - Vacinas que devem estar em dia

- Hepatite B;
- Febre amarela;
- Tétano;
- Tríplice viral.

NORMAS PARA ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO DE ESTÁGIO

1 - O RELATÓRIO DE ESTÁGIO

O relatório é um documento em que são expostos os resultados parciais ou finais de um trabalho, organizados de tal modo que possam ser lidos em diferentes níveis. Mais que um requisito para aprovação na disciplina Estágio Supervisionado em Nutrição, a confecção do relatório de estágio é uma oportunidade de colocar em prática os conhecimentos adquiridos no Curso de Nutrição.

Um relatório de estágio, por sua vez, apresenta peculiaridades, principalmente devido à sua natureza dinâmica e deve ser concebido como uma transmissão da experiência e dos conhecimentos obtidos durante a realização do estágio. Trata-se de um trabalho acadêmico-científico, cujo rigor metodológico e aprofundamento teórico são respeitados.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Por ser um documento técnico importante, é imprescindível que sua elaboração seja orientada por critérios de qualidade que reflitam a sua relevância como instrumento de aprendizado para o estudante, avaliação pela escola e consulta por profissionais da área. Para que se atinja esse padrão de qualidade, seguem algumas recomendações quanto a apresentação e conteúdo.

2 - APRESENTAÇÃO DO RELATÓRIO

2.1 - Tamanho das folhas

Para todo relatório deve ser utilizado papel branco de boa qualidade, tamanho A4 (297 x 210 mm).

2.2 - Escrita

A versão final deve ser feita em impressora tipo laser ou jato de tinta, em modo de impressão “normal” ou superior. Em caso de ser utilizada impressora matricial, deve-se atentar para o uso de uma fita nova. Em último caso, serão aceitos trabalhos datilografados. Em nenhuma hipótese serão admitidas rasuras, letras ou palavras superpostas.

A impressão do trabalho deve ser feita somente anverso da folha em fonte do tipo “ARIAL”, tamanho 12.

2.3 – Paginação

As páginas são numeradas, exceto as folhas que precedem o texto principal. No entanto, a contagem se dá a partir da página de rosto. A numeração deve ficar alinhada à direita da página, a 1,5 cm da borda inferior.

2.4 – Margens e espaços

As margens devem ser medidas em centímetros: margem superior e lateral esquerda (3 cm), margem inferior e direita (2 cm).

O texto deve ser escrito com espaçamento duplo entre as linhas, com exceção das notas de rodapé, citações, tabelas, bibliografia e referências bibliográficas, as quais devem ser escritas com espaço simples.

Os capítulos e seções importantes devem iniciar nova página, a qual não deve ser numerada, embora contada.

2.5 - Normas de Vancouver

A norma de Vancouver é a mais adotada nos periódicos e trabalhos na área da saúde. Utiliza citação numérica sobrescrita no texto segundo o tipo de documento referendado (livro, artigo, etc)

2.6 - Estrutura

O relatório será composto por três partes distintas: elementos pré-textuais, elementos textuais e elementos pós-textuais. Alguns componentes destas partes são obrigatórios, enquanto outros são opcionais ou adicionados segundo a necessidade.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

2.6.1 Elementos pré-textuais

2.6.1.1 Capa

Contêm dados que identificam a publicação: Nome da instituição, da faculdade, título, nome da Instituição concedente, autor, local e data.

2.6.1.2 Folha de rosto

Identificação principal do relatório devendo conter os seguintes elementos:

- nome do aluno, centralizado no alto da folha;
- título com o nome da Instituição concedente do estágio, também centralizado;
- objetivo do relatório, em parágrafo recuado a partir do centro;
- nome do professor orientador, abaixo do objetivo;
- local e data, centralizados.

2.6.1.3 Identificação

Folha que identifica o aluno e a Instituição concedente devendo conter:

- nome do aluno e número de matrícula;
- nome da empresa e do setor de realização do estágio;
- nome e cargo do orientador do estágio na Instituição concedente;
- período de realização do estágio e carga horária.

2.6.1.4 Agradecimentos

Folha reservada para agradecimentos pessoais. Deve conter o título “Agradecimentos” em maiúsculas e, em seguida, listar os nomes das pessoas. Sua inclusão é opcional.

2.6.1.5 Dedicatória

Folha reservada para se dedicar o trabalho. Deve conter o título “Dedicatória” em letras maiúsculas e, do meio da folha para baixo, com recuo de parágrafo a partir do centro da página, deve constar a dedicatória Sua inclusão é opcional.

2.6.1.6 Sumário

Aparece antes do resumo. Não deve ser confundido com índice, com o resumo ou com a lista. O título deve ser centralizado no alto da folha, escrito em letras maiúsculas e em negrito, seus itens devem constar conforme aparecem no texto.

2.6.1.7 Resumo

Consiste numa apresentação concisa do texto, contendo aspectos de maior importância e relevância. É escrito em texto corrido, em um único parágrafo, contendo entre 200 a 300 palavras, com espaço duplo.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

2.6.2 Elementos textuais

Constitui a parte principal do relatório, devendo apresentar introdução, metodologia, referencial teórico, apresentação do local de estágio, relato das atividades, análise das atividades confrontadas com o referencial teórico, conclusões ou considerações finais e sugestões.

Dada a importância deste tópico, é imprescindível que sua elaboração seja orientada por alguns critérios de qualidade. Prime pela elaboração de um texto analítico, ressaltando situações e experiências vivenciadas no decorrer do estágio e as oportunidades de utilização dos conhecimentos adquiridos no curso. Não é necessário deter-se em descrições pormenorizadas, exceto quando elas contribuam para contextualizar a análise de situações e ocorrências específicas. Quanto à estrutura, ela deve ser específica segundo as três distintas áreas de estágio, a saber:

2.6.2.1 - Alimentação Coletiva

Introdução

- Revisão bibliográfica sucinta sobre a importância das Unidades de Alimentação e Nutrição e suas características.
- Informações gerais sobre a empresa onde o estágio se desenvolveu.
- Apresentação sucinta dos objetivos propostos pelo estágio.

Justificativa

Justificar a importância da participação do aluno nas atividades desenvolvidas na UAN, da elaboração do projeto em questão e sua contribuição para a Unidade.

Objetivos

Objetivos geral e específicos relacionados ao tema do projeto desenvolvido. Deve estar relacionado com o título e não deverá fugir do tema abordado.

Metodologia

Descrever todos os materiais utilizados durante o estágio para o controle de qualidade dos alimentos. Caracterizar e analisar todas as atividades da UAN tais como:

- Características do cliente.
- Tipos de refeições.
- Número de refeições diárias.
- Estilo geral do cardápio.
- Deve englobar as análises realizadas no item III.
- Descrever também metodologias utilizadas para executar as atividades na Unidade.

Resultados e discussão

Descrever os resultados encontrados de acordo com a atividade desenvolvida, podendo ser em tabelas, gráficos, figuras, quadros. Discutir os dados obtidos comparando-os com a literatura mais recente e legislações em vigência e atualizadas. Neste momento o aluno deverá ser capaz de aplicar o senso crítico e demonstrar todo o conhecimento adquirido durante a graduação.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Conclusões

Nesta etapa devem ser descritas, de forma sucinta, a participação do estagiário, nas atividades da UAN. Os problemas encontrados e as sugestões de melhorias, baseadas nas legislações vigentes. Os conhecimentos adquiridos, se as expectativas foram atendidas, a aplicação dos conhecimentos obtidos para o futuro, no mercado de trabalho. Além disso, descrever qual a contribuição do aluno durante o período de estágio na Unidade e a aplicabilidade futura do projeto desenvolvido.

2.6.2.2 - Nutrição Clínica

Introdução (breve relato da patologia predominante).

Análise fisiopatológica (referencial teórico sobre a doença base do paciente objeto do caso clínico).

Identificação do paciente (nome, idade, sexo, etnia, estado civil, nacionalidade, naturalidade, escolaridade, profissão, ocupação, endereço e clínica onde foi internado).

Data de admissão (data do início do tratamento/internação).

Diagnóstico Clínico e ou Suspeitas Diagnósticas (doença principal e associada).

Queixa Principal (motivo pelo qual o paciente procurou atendimento).

História da Doença Atual (HDA) (época e início da doença, modo de evolução e tratamento efetuados, intercorrência de outros sintomas e lista de problemas atuais).

História Patológica Progressiva (HPP) (breve relato das doenças ocorridas anteriormente).

História Familiar (HF) (saúde e causa da morte dos pais, filhos e colaterais).

História Social (HS) (condições de habitação, tabagismo, alcoolismo e uso de drogas).

Exame Físico (cabelo, face, mucosa ocular, lábios, língua, gengiva, pele, unhas e presença de edema).

História dietética (recordatório de 24 horas, tendência de consumo, hábitos, tabus, preferências, aversões, alergias alimentares, alimentos que provocam transtornos no TGI).

Avaliação Antropométrica (peso atual, altura, IMC, percentuais de massa magra e de gordura corporal, CB e CMB).

Exames Laboratoriais (análise dos mais recentes).

Interação Drogas X Nutrientes (breve comentário sobre o uso de medicamentos e suas interações com os nutrientes e o estado nutricional).

Diagnóstico Nutricional (Fundamentação teórica do diagnóstico, considerando a associação de todos os dados coletados, incluindo exame físico, história alimentar, dados antropométricos e bioquímicos).



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Prescrição Dietoterápica.

- Objetivos da dietoterapia.

- **Características químicas** (VET, macro e micronutrientes, - lembrar da interação drogas x nutrientes, fibras e líquidos) e físicas (consistência, fracionamento, volume e temperatura).

- **Via de administração** (justificada).

- **Evolução da conduta dietoterápica** (prescrição dietoterápica inicial e evolução).

- **Adequação da dieta** (as características químicas e físicas do cardápio elaborado por você atenderam a sua prescrição).

- **Orientação de alta** (quando cabível).

Discussão (Discutir o caso utilizando dados da literatura, em especial quanto ao prognóstico e terapêutica adotada).

Conclusões (Comparar a finalidade da intervenção nutricional com os resultados obtidos e em relação ao prognóstico do paciente quanto ao aspecto clínico e nutricional).

2.6.2.3 - Nutrição Social

Introdução

- Relevância do problema para a saúde pública;
- Revisão bibliográfica sucinta sobre a PNAE;
- Informações gerais sobre o local onde o estágio se desenvolveu.

Justificativa

- Contribuição do projeto para instituição.

Objetivo geral e específicos

- o que se pretende. Ex: identificar, avaliar, descrever;
- como fazer para alcançar o objetivo geral.

Métodos

Caracterizar e analisar todas as atividades do estágio tais como período, área e população do estudo, levantamento dos dados e tratamentos estatísticos realizados (quando for o caso).

Resultados

Descrever os resultados encontrados de acordo com a atividade desenvolvida, apresentando-os em tabelas, gráficos, figuras, quadros. Discutir os dados obtidos comparando-os com a literatura e legislações em vigência.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Discussão e conclusões

Neste momento o aluno deverá ser capaz de aplicar o senso crítico e demonstrar todo o conhecimento adquirido durante a graduação ao descrever o comportamento do problema estudado na literatura científica e sua associação com o problema observado.

Recomendações

A partir dos resultados observados faça recomendações para o serviço e/ou poder público.

2.6.3 Elementos pós-textuais

2.6.3.1 Anexos e Apêndices

São informações complementares que enriquecem o relatório: documentos, impressos, projetos e demais materiais mencionados no corpo relatório. Devem ser referenciados no texto principal e devidamente numerados. Sua inclusão depende da necessidade. No entanto, sua exclusão não pode impedir o entendimento do texto principal. Lembrando que Anexo se refere a documentos acrescentados de outra autoria (tabelas, ilustrações, fórmulas, formulários padronizados, etc) e apêndice documentos gerados ou criados pelo próprio autor do estudo (formulário de coleta de dados, fotos, etc).

2.6.3.2 Referências

São as fontes bibliográficas utilizadas no texto. Podem ser livros, revistas, jornais e vídeos, dentre outras. Todas as obras citadas no texto devem figurar nesse capítulo, segundo as normas de Vancouver.

FORMULÁRIOS DE AVALIAÇÃO

Registro de Supervisão de Estágio

Nome do prof. Supervisor: _____

Nome do Estagiário: _____

Local do Estágio: _____

Período do Estágio: ____/____/____ a ____/____/____

Data - Descrição do assunto ou das atividades - Data agendada para o próximo encontro - Ass. do Estagiário - Ass. do Supervisor

____ - _____ - _____ - _____
____ - _____ - _____ - _____
____ - _____ - _____ - _____

Local do Estágio: _____

Nome do Estagiário: _____



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Nome do Orientador: _____

Período do Estágio: ____/____/____ a ____/____/____

Data --- Horário de entrada --- Horário de saída ---- Assinatura do aluno

____ - _____ - _____ - _____ - _____
____ - _____ - _____ - _____ - _____
____ - _____ - _____ - _____ - _____

Carga horária semanal: _____ Assinatura do Orientador: _____

____ - _____
____ - _____
____ - _____

Avaliação do Estagiário pelo Orientador

Nome do Estagiário: _____

Nome do Orientador: _____

Local do Estágio: _____

Período do Estágio: ____/____/____ a ____/____/____ Carga horária efetiva: _____

Quesitos de Avaliação

Execução do Estágio - Pontuação (de 1 a 10)

- Conhecimento necessário às atividades planejadas;
- Porcentagem de atividades cumpridas no planejamento;
- Cooperação e disposição em atender às solicitações;
- Qualidade do trabalho dentro do solicitado;
- Iniciativa para resolver problemas sem o orientador;
- Capacidade de sugerir modificações em benefícios da instituição;
- Assiduidade e pontualidade;
- Senso de responsabilidade e zelo;
- Sociabilidade e espírito de equipe;
- Disciplina em face dos regulamentos internos;
- Ética e postura profissional;
- Entrosamento com funcionários da Instituição;



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

- Relacionamento com colegas de estágio.

Nota 1 (30 pontos) - Soma-se a nota dos itens acima, divide-se por 13 e multiplica-se por (Soma da Pontuação dada na execução do estágio)

Relatório final - Nota

Introdução (1,0) -

Metodologia (2,5) -

Desenvolvimento (4,0) -

Conclusão (1,5) -

Referências Bibliográficas (1,0) -

Nota 2 (10 pontos) - Soma-se a nota dos itens do relatório

NOTA FINAL (40 pontos) - Soma-se a nota 1 e a nota 2

Avaliação do Estagiário pelo Supervisor

Nome do Estagiário: _____

Nome do Orientador: _____

Local do Estágio: _____

Período do Estágio: ____/____/____ a ____/____/____ Carga horária efetiva: _____

Quesitos de Avaliação:

Execução do Estágio - Pontuação (de 1 a 10)

- Cumprimento das atividades planejadas
- Assiduidade e pontualidade nas reuniões de supervisão
- Cooperação e disposição em atender às solicitações
- Ética e postura profissional
- Capacidade de sugerir modificações em benefício da Instituição
- Relacionamento com colegas de estágio

Nota 1 (20 pontos) - Soma-se a nota dos itens acima, divide-se por 6 e multiplica-se por (Soma da Pontuação dada na execução do estágio)



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Relatório final - Nota

Introdução (4,0) -

Metodologia (6,0) -

Desenvolvimento (9,0) -

Conclusão (4,0) -

Referências Bibliográficas (3,0) -

Formatação (2,0) -

Cópia em CD (2,0) -

Seminário (parte escrita e oral) (10,0) -

Nota 2 (40 pontos) - Soma-se a nota dos itens do relatório e seminário

NOTA FINAL (60 pontos) - Soma-se a nota 1 e a nota 2

Apêndice II - Manual de Trabalho de Conclusão de Curso

I . O TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art 1º. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é um componente obrigatório da estrutura curricular do Curso de Graduação em Nutrição da UFES, com sustentação legal, a ser cumprido pelo graduando, visando ao treinamento em metodologia científica como atividade de síntese das vivências do aprendizado, adquiridas ao longo do Curso. O graduando será orientado por um professor do quadro de docentes do CCA-UFES, de área de conhecimento específico àquela de seu curso.

II . DO OBJETIVO

Art. 2º. A realização do Trabalho de Conclusão de Curso tem os seguintes objetivos:

- Reunir numa atividade acadêmica de final de curso, conhecimentos científicos adquiridos na graduação e organizados, aprofundados e sistematizados pelo graduando num trabalho prático de pesquisa experimental, estudo de casos ou ainda revisão de literatura sobre um tema preferencialmente inédito, pertinentes a uma das áreas de conhecimento e/ou linha de pesquisa do curso.

- Concentrar num trabalho acadêmico, a capacidade criadora e de pesquisa do graduando, quanto a: organização, metodologia, conhecimento de técnicas e materiais, domínio das formas de investigação bibliográfica, bem como clareza e coerência na redação final.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

III . DA REALIZAÇÃO DO TRABALHO

Art. 3º. O Trabalho de Conclusão de Curso de graduação em Nutrição deverá ser desenvolvido individualmente pelo graduando sobre um tema particular de sua livre escolha.

Art. 4º. Para a realização do Trabalho de Conclusão de Curso o graduando deverá matricular-se na disciplina Seminário de Graduação em Nutrição, no penúltimo período da estrutura curricular sugerida do curso.

Parágrafo único. A disciplina Seminário de Graduação em Nutrição terá um professor responsável pela coordenação geral e o número de turmas será determinado pela Câmara Departamental.

IV . DA ORIENTAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 5º. O Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação deverá ser, necessariamente, orientado por um professor que atue na área de conhecimento do curso em questão.

Art. 6º. Compete ao professor orientador auxiliar o graduando na escolha do tema, na elaboração do Plano de Trabalho, no desenvolvimento da metodologia, na redação do trabalho, fornecendo ao mesmo subsídios para a execução e melhor concretização do trabalho.

Art. 7º. A qualquer tempo, mediante justificativa apresentada por escrito, poderá haver a transferência do graduando para outro professor orientador. Caberá ao Departamento responsável pela disciplina indicar outro professor orientador.

Art. 8º. Será permitida a cada docente, a orientação simultânea de, no máximo, 04 (quatro) graduandos por semestre letivo.

Art. 9º. Caso um ou mais alunos não consigam um professor orientador, o Departamento será responsável pela distribuição dos mesmos entre seus membros, por ocasião da etapa da matrícula.

V . DA ATRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA À ORIENTAÇÃO

Art. 10º. A orientação será considerada como atividade de ensino, com vistas à produtividade do Departamento e produtividade individual do docente.

§ 1º Será atribuído ao professor responsável pela disciplina Seminário de Graduação em Nutrição 02 (duas) horas semanais pelo exercício da função.

§ 2º A carga horária semanal do professor orientador será numa base de 02 (duas) horas para cada trabalho orientado.

§ 3º A orientação do Trabalho de Conclusão de Curso não desonera o professor do cumprimento de sua carga horária semanal mínima didática de 8 (oito) horas, prevista na legislação vigente.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

VI . DA REDAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 11. O Trabalho de Conclusão de Curso deverá ser redigido individualmente pelo graduando e deverá obedecer a uma seqüência lógica, seguindo as normas estabelecidas pelo Colegiado do Curso de Nutrição (Apêndice II).

Art. 12. O trabalho redigido deverá ser encaminhado em 3 (três) vias, ao orientador, na primeira semana do semestre letivo onde a disciplina Seminário de Graduação será ofertada.

VII . DA APRESENTAÇÃO ORAL DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art. 13. O graduando deverá se submeter a um seminário de apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso, aberto à comunidade universitária, como atividade obrigatória para obter o conceito necessário à conclusão da disciplina Seminário de Graduação em Nutrição. O tempo de apresentação oral será de, no máximo 30 (trinta) minutos. A metodologia utilizada na apresentação será de livre escolha do graduando e, durante a mesma, não será permitido nenhuma interrupção por parte do público presente.

Art. 14. Uma banca examinadora composta de três membros, previamente constituída, realizará a avaliação da exposição das atividades desenvolvidas pelo graduando. A banca será composta pelo orientador do graduando (presidente da sessão) e por mais dois membros, preferencialmente qualificados na área de estudo do trabalho, indicados pelo orientador. Ao final do relato do graduando, cada membro da banca terá o prazo máximo de 10 (dez) minutos para suas considerações.

Parágrafo único. A critério da banca examinadora poderá haver intervenções por parte do público presente.

Art. 15. Por ocasião do processo de avaliação do Trabalho de Conclusão de Curso, o graduando deverá procurar junto à Secretária do Departamento, informações quanto a data, local, horário, banca examinadora da apresentação oral e outros detalhes de seu interesse.

VIII . DA AVALIAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Art.16. A avaliação levará em consideração as várias atividades realizadas pelo graduando, como apresentação do Plano do Trabalho de Conclusão de Curso, desenvolvimento das atividades previstas, freqüência mínima regimental à disciplina Seminário de Graduação em Nutrição, redação de um trabalho final e sua apresentação oral. A média final da disciplina será expressa por um valor numérico que será obtido através da seguinte expressão:

$$MF = NO (0,5) + NR (0,5)$$

Em que:

MF: média final;

NO: nota do orientador e

NR: nota da apresentação escrita e oral do TCC, determinada pela banca examinadora.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Parágrafo único. Para atribuição das notas definidas no caput deste artigo, serão levados em consideração critérios de aproveitamentos estabelecidos por cada caso e os respectivos pesos, conforme as fichas de avaliação individuais contidas no Manual do TCC (Apêndice II).

Art. 17. O graduando que cumprir a carga horária mínima regimental e obtiver MF igual ou superior a 7,0 (sete) será considerado aprovado (conceito AP). Se a nota obtida estiver entre 5,0 e 6,9, o graduando terá a oportunidade de corrigir o material e proceder a uma nova apresentação oral. Nesta nova avaliação é exigida também a nota mínima 7,0 (sete). No caso de não atendimento às exigências citadas, o graduando será considerado reprovado (conceito RP) e, nessa situação, não haverá recuperação e o graduando deverá cursar novamente a disciplina.

Art. 18. No caso de aprovação, o graduando deverá efetuar possíveis correções no trabalho, por sugestão da banca examinadora, sob supervisão do orientador. A versão final revisada e devidamente assinada deverá ser entregue ao Coordenador do Curso, em duas vias impressas e uma via eletrônica, até o último dia do período letivo previsto no calendário acadêmico, sem o qual, estará automaticamente reprovado.

IX . DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 19. Os casos omissos serão apreciados pelo Colegiado de Curso de Nutrição do Centro de Ciências Agrárias da Universidade Federal do Espírito Santo.

ESTRUTURA DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO/NORMAS DE ELABORAÇÃO DO PROJETO E DA MONOGRAFIA

1. ELEMENTOS PRÉ-TEXTUAIS

Capa (projeto/monografia)

- nome da instituição (maiúsculas Arial 12 ou Times New Roman-TNR 13)
- nome do autor (maiúsculas Arial 12 ou TNR 13)
- título (maiúsculas Arial 14 ou TNR 15)
- subtítulo, se houver (minúsculas Arial 14 ou TNR 15)
- cidade (maiúsculas Arial 12 ou TNR 13)
- estado (maiúsculas Arial 12 ou TNR 13)
- ano (Arial 12 ou TNR 13)

Folha de rosto (projeto/monografia)

- nome do autor (maiúsculas Arial 12 ou TNR 13)
- título (maiúsculas Arial 14 ou TNR 15)
- subtítulo, se houver (minúsculas Arial 14 ou TNR 15)
- natureza (tese, monografia, trabalho de conclusão de curso, etc) e objetivo (aprovação em disciplina, grau pretendido, etc); nome da instituição; área de concentração ou disciplina (minúsculas Arial 10 ou TNR 11)
- cidade (maiúsculas Arial 12 ou TNR 13)
- estado (maiúsculas Arial 12 ou TNR 13)
- ano (Arial 12 ou TNR 13)



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Folha de aprovação (projeto/monografia)

- nome do autor (maiúsculas Arial 12 ou TNR 13)
- título (maiúsculas Arial 14 ou TNR 15)
- subtítulo, se houver (minúsculas Arial 14 ou TNR 15)
- data de aprovação (minúsculas Arial 12 ou TNR 13)
- nome, função e assinatura dos componentes da banca examinadora (minúsculas Arial 12 ou TNR 13)

Dedicatória e epígrafe (monografia)

Homenagem a pessoas, a partir de critérios pessoais. É opcional.

Agradecimentos (monografia)

Registro de agradecimentos as pessoa(s) e ou instituição(ões) que colaborou(aram), de forma relevante, na elaboração do trabalho. Não deve ultrapassar uma folha. É opcional.

Resumo (monografia)

Apresentação concisa e objetiva das linhas principais que definem a natureza e o conteúdo da obra, o resumo deve ser apresentado em língua portuguesa e ser composto de uma seqüência corrente de frases e não de uma enumeração de tópicos, seguida de 3 (três) a 5 (cinco) palavras-chave.

Número de palavras: 100 (mínimo), 500 (máximo).

Digitado em um único parágrafo, com espaçamento 1,5 e sem recuo de primeira linha (Arial 12 ou TNR 13).

Título (RESUMO) centralizado (maiúsculas Arial 12 ou TNR 13).

Sumário (projeto/monografia)

Esquema das principais divisões do trabalho: seções e subseções como aparecem no corpo do trabalho. Cada parte é acompanhada do respectivo número da página em que se inicia.

Itens digitados em Arial 12 ou TNR 13.

Seções em maiúsculas e subseções somente a letra inicial em maiúsculo.

Título (SUMÁRIO) centralizado (maiúsculas Arial 14 ou TNR 13).

Lista de tabelas (projeto/monografia)

Elaborada de acordo com a ordem apresentada no texto, com cada item designado por seu nome específico, acompanhado do respectivo número da página. É opcional.

Itens digitados em Arial 12 ou TNR 13.

Título centralizado (maiúsculas Arial 12 ou TNR 13).

Lista de quadros (projeto/monografia)

Elaborada de acordo com a ordem apresentada no texto, com cada item designado por seu nome específico, acompanhado do respectivo número da página. É opcional.

Itens digitados em Arial 12 ou TNR 13.

Título centralizado (maiúsculas Arial 12 ou TNR 13).



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Lista de figuras (projeto/monografia)

Elaborada de acordo com a ordem apresentada no texto, com cada item designado por seu nome específico, acompanhado do respectivo número da página. É opcional.

Itens digitados em Arial 12 ou TNR 13.

Título centralizado (maiúsculas Arial 12 ou TNR 13).

OBS.: Após a descrição de cada elemento pré-textual retratado acima se deve inserir “quebra de página” antes da próxima seção.

2. ELEMENTOS TEXTUAIS

1 INTRODUÇÃO (projeto/monografia)

1.1 Justificativa (projeto/monografia)

No que tange ao problema, devem ser abordados dados e, ou informações que dimensionem a problemática e definidos os limites para tratar o problema. O problema deve sempre terminar em forma de pergunta ou lacuna no campo do conhecimento, que demande investigação científica. Na abordagem da importância deve-se apresentar a oportunidade da pesquisa, sua viabilidade e sua relevância.

1.2 Objetivos (projeto/monografia)

1.2.1 Objetivo geral (projeto/monografia)

Define o propósito do estudo/pesquisa.

1.2.2 Objetivos específicos (projeto/monografia)

Definem a forma como será operacionalizado o objetivo geral.

2 REVISÃO DE LITERATURA OU REFERENCIAL TEÓRICO (ou ambos, compondo capítulos diferentes, quando necessário) (projeto/monografia)

- a) levantar conceitos teóricos, métodos e instrumentos de análise;
- b) rever trabalhos ou aplicações semelhantes em outros contextos;
- c) descrever, comparar e criticar a literatura sobre o tema em estudo.

3 METODOLOGIA (projeto/monografia)

Relata o material e método que foi de fato utilizado para a coleta e análise de dados, devendo abordar os seguintes pontos:

- a) tipo ou delineamento da pesquisa, de acordo com o propósito ou objetivo geral estabelecido;
- b) definição da população e amostra e, ou área do estudo;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

- c) plano de amostragem (quando for aplicável);
- d) instrumentos e procedimentos de coleta de dados e informações;
- e) plano de análise dos dados e informações;
- f) cuidados éticos.

4 CRONOGRAMA (projeto)

O cronograma é um instrumento de planejamento e controle semelhante a um diagrama, em que são definidas e detalhadas minuciosamente as atividades/ações de pesquisa a serem executadas durante um período estimado. O cronograma é utilizado na análise da viabilidade, antes da aprovação final para a realização do projeto.

5 ORÇAMENTO (projeto)

O orçamento é a relação dos gastos financeiros, oriundos das necessidades de materiais, contratação serviços de terceiros, diárias, e quaisquer outras demandas de recursos necessários à execução do projeto. O orçamento é utilizado na análise da viabilidade, antes da aprovação final para a realização do projeto.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO (monografia)

Trata da apresentação e análise dos resultados, devendo tratar dos seguintes pontos:

- a) descrição dos dados coletados (situação atual ou sistema existente);
- b) análise (identificação de problemática existente, a partir da análise dos dados coletados);
 - b.1) pode envolver comparação dos resultados com outros projetos ou situações;
 - b.2) pode envolver o uso de tabelas e gráficos ou, ainda, de estatísticas;
 - b.3) idealmente, os resultados são analisados à luz de modelos teóricos antes apresentados na revisão de literatura.

5 CONCLUSÕES (monografia)

Enquanto no problema foi apresentado ao leitor a pergunta central da pesquisa, nas conclusões, o(a) aluno(a) apresentará a resposta a esta pergunta.

Para a apresentação do conteúdo deste capítulo, de maneira apropriada, deve-se atentar para os seguintes pontos:

- a) as conclusões devem ser realizadas, única e exclusivamente, com base naquilo que foi discutido anteriormente, não se devendo inserir novos elementos;
- b) para iniciar as conclusões, resgate a pergunta que desencadeou o estudo e faça um brevíssimo resumo sobre o que foi discutido nos capítulos anteriores;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

c) citações devem ser evitadas nas conclusões, a menos que sejam para dar uma finalização de impacto. Por quê? Porque a conclusão é o resultado de uma reflexão sua, não de outra pessoa. É a sua contribuição ao acervo existente;

d) ao final dos resultados, insira um parágrafo apresentando as limitações do seu trabalho, sugestões e recomendações para futuras pesquisas.

OBS. 3: Todos os títulos de seção e subseção que estejam numerados devem ser alinhados à esquerda. Ao passar de uma seção (1, 2, 3...) para outra deve ser inserida uma “quebra de página”.

3. ELEMENTOS PÓS-TEXTUAIS

6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS (projeto/monografia)

Lista das fontes consultadas e citadas no trabalho, organizada conforme as normas vigentes da ABNT 6023:2002.

As referências devem ser apresentadas em ordem alfabética pelo sobrenome do autor, alinhadas de modo justificado, sem espaços ou recuos horizontais, com espaçamento simples entre linhas e com espaçamento de 12 pontos após cada referência.

As referências bibliográficas deverão conter única e exclusivamente obras citadas ao longo do trabalho. Analogamente, todas as obras citadas no trabalho devem ser referenciadas.

APÊNDICE(S) (projeto/monografia)

Consiste de textos ou documentos elaborados pelo autor, a fim de complementar sua argumentação, sem prejuízo para a unidade nuclear do trabalho. Por exemplo: questionários, roteiros de entrevista, cálculos intermediários estatísticos e outros. O apêndice é indicado por letras maiúsculas:

APÊNDICE A - Formulário de avaliação nutricional

APÊNDICE B - Questionário socioeconômico

ANEXOS(S) (projeto/monografia)

É composto de texto ou documento não elaborado pelo autor, que serve de fundamentação, comprovação e ilustração. Por exemplo: cópia de algum documento que será aplicado na pesquisa.

O anexo é indicado por letras maiúsculas:

ANEXO A - Carta de autorização institucional para execução da pesquisa

ANEXO B - Termo de Consentimento Livre e Esclarecido

OBS. 5: Após cada elemento pós-textual retratado acima se deve inserir “quebra de página” antes da próxima seção.

NORMAS DE ELABORAÇÃO DO ARTIGO CIENTÍFICO



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

1. ELEMENTOS PRÉ-TEXTUAIS

FOLHA DE APROVAÇÃO (artigo)

- nome do autor (maiúsculas Arial 12 ou TNR 13)
- título (maiúsculas Arial 14 ou TNR 15)
- subtítulo, se houver (minúsculas Arial 14 ou TNR 15)
- data de aprovação (minúsculas Arial 12 ou TNR 13)
- nome, função e assinatura dos componentes da banca examinadora (minúsculas Arial 12 ou TNR 13)

IDENTIFICAÇÃO DO ARTIGO

- título completo - deve ser conciso, evitando excesso de palavras, como "avaliação do...", "considerações acerca de..." "estudo exploratório...";
- short title com até 40 caracteres (incluindo espaços), em português (ou espanhol) e inglês;
- nome de todos os autores por extenso, indicando a filiação institucional de cada um. Será aceita uma única titulação e filiação por autor. O(s) autor(es) deverá(ão), portanto, escolher, entre suas titulações e filiações institucionais, aquela que julgar(em) a mais importante;
- todos os dados da titulação e da filiação deverão ser apresentados por extenso, sem siglas;
- indicação dos endereços completos de todas as universidades às quais estão vinculados os autores;
- indicação de endereço para correspondência com o autor para a tramitação do original, incluindo fax, telefone e endereço eletrônico.

RESUMO

Todos os artigos submetidos deverão ter o resumo no idioma original e em inglês (abstract), com um mínimo de 150 palavras e máximo de 250 palavras.

Para os artigos originais, os resumos devem ser estruturados destacando objetivos, métodos básicos adotados, informação sobre o local, população e amostragem da pesquisa, resultados e conclusões mais relevantes, considerando os objetivos do trabalho, e indicando formas de continuidade do estudo.

Para as demais categorias, o formato dos resumos deve ser o narrativo, mas com as mesmas informações.

O texto não deve conter citações e abreviaturas. Destacar no mínimo três e no máximo seis termos de indexação, utilizando os descritores em Ciência da Saúde - DeCS - da Bireme.

2. ELEMENTOS TEXTUAIS

Os trabalhos deverão seguir a estrutura formal para trabalhos científicos:

INTRODUÇÃO



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Deve conter revisão da literatura atualizada e pertinente ao tema, adequada à apresentação do problema, e que destaque sua relevância. Não deve ser extensa, a não ser em manuscritos submetidos como Artigo de Revisão.

MATERIAL E MÉTODOS

Deve conter descrição clara e sucinta do método empregado, acompanhada da correspondente citação bibliográfica, incluindo: procedimentos adotados; universo e amostra; instrumentos de medida e, se aplicável, método de validação; tratamento estatístico.

Em relação à análise estatística, os autores devem demonstrar que os procedimentos utilizados foram não somente apropriados para testar as hipóteses do estudo, mas também corretamente interpretados. Os níveis de significância estatística (ex. $p < 0,05$; $p < 0,01$; $p < 0,001$) devem ser mencionados, quando aplicáveis.

Informar que a pesquisa foi aprovada por Comitê de Ética credenciado junto ao Conselho Nacional de Saúde e fornecer o número do processo. Pesquisas relacionadas a seres vivos devem ser acompanhadas de cópia do parecer do Comitê de Ética da Instituição de origem, ou outro credenciado junto ao Conselho Nacional de Saúde. Além disso, deverá constar, no último parágrafo do item Métodos, uma clara afirmação do cumprimento dos princípios éticos contidos na Declaração de Helsinki (2000), além do atendimento a legislações específicas do país no qual a pesquisa foi realizada.

Nos experimentos com animais devem ser seguidos os guias da Instituição dos Conselhos Nacionais de Pesquisa sobre o uso e cuidado dos animais de laboratório.

RESULTADOS

Sempre que possível, os resultados devem ser apresentados em tabelas ou figuras, elaboradas de forma a serem auto-explicativas e com análise estatística. Evitar repetir dados no texto.

Tabelas, quadros e figuras devem ser limitados a cinco no conjunto e numerados consecutiva e independentemente com algarismos arábicos, de acordo com a ordem de menção dos dados, e devem vir em folhas individuais e separadas, com indicação de sua localização no texto. É imprescindível a informação do local e ano do estudo. A cada um se deve atribuir um título breve. Os quadros e tabelas terão as bordas laterais abertas.

O(s) autor(es) se responsabiliza(m) pela qualidade das figuras (desenhos, ilustrações, tabelas, quadros e gráficos), que deverão permitir redução sem perda de definição, para os tamanhos de uma ou duas colunas (7 e 15cm, respectivamente); não é permitido o formato paisagem. Figuras digitalizadas deverão ter extensão JPEG e resolução mínima de 300 DPI.

DISCUSSÃO

Deve explorar, adequada e objetivamente, os resultados, discutidos à luz de outras observações já registradas na literatura. Este item pode estar descrito junto aos resultados ou em seção separada.

CONCLUSÕES



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Apresentar as conclusões relevantes, considerando os objetivos do trabalho, e indicar formas de continuidade do estudo. Não serão aceitas citações bibliográficas nesta seção.

3. ELEMENTOS PÓS-TEXTUAIS

AGRADECIMENTOS

Podem ser registrados agradecimentos, em parágrafo não superior a três linhas, dirigidos a instituições, fontes financiadoras da pesquisa ou indivíduos que prestaram efetiva colaboração para o trabalho.

ANEXOS

Deverão ser incluídos apenas quando imprescindíveis à compreensão do texto. Caberá aos editores julgar a necessidade de sua publicação.

ABREVIATURAS E SIGLAS

Deverão ser utilizadas de forma padronizada, restringindo-se apenas àquelas usadas convencionalmente ou sancionadas pelo uso, acompanhadas do significado, por extenso, quando da primeira citação no texto. Não devem ser usadas no título e no resumo.

REFERÊNCIAS

Lista das fontes consultadas e citadas no trabalho, organizada conforme as normas vigentes da ABNT 6023:2002.

Devem ser numeradas consecutivamente, seguindo a ordem em que foram mencionadas pela primeira vez no texto.

Todos os autores cujos trabalhos forem citados no texto deverão ser listados na seção de referências. As citações bibliográficas deverão ser expostas em ordem numérica, em algarismos arábicos, meia linha acima e após a citação, e devem constar da lista de referências.

OBS. 6: Todos os títulos de seções e subseções devem ser alinhados à esquerda.

OBS. 7: As seções e subseções devem estar descritas seguidamente no texto, sem “quebra de página”.

NORMAS DE FORMATAÇÃO DO TCC

Formato

Papel : branco, A4 (21 cm x 29,7 cm)

Digitação: cor preta

Fonte : Arial 12 ou TNR 13, exceto para os locais onde aparece o título do trabalho, o que será apresentado em Arial 14 ou TNR 15. Arial 10 ou TNR 11 para citações de mais de três linhas, rodapés, paginação, legendas de ilustrações e tabelas. Todos os títulos das seções e subseções devem estar em negrito.

OBS.: deve-se optar por Arial ou Times New Roman.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Paginação

Superior direita a 1,5 cm da borda superior. A contagem começa a partir da folha de rosto, inclusive, mas a numeração só aparece na primeira folha da parte textual do projeto ou monografia. No artigo, todas as páginas devem ser numeradas a partir da página de identificação.

Número de páginas

O projeto e a monografia deverão ter, no mínimo, 20 páginas. O artigo deverá ter de 10 a 20 laudas. Número de referências O projeto, a monografia e o artigo deverão ter, no mínimo, 20 referências.

Margem

Esquerda e superior = 3 cm

Direita e inferior = 2 cm

Espacejamento

- Texto: espaço de 1,5 entre linhas e recuo de primeira linha de 1,25 cm para parágrafos, sem espaço entre os parágrafos.
- Citações de mais de três linhas: espaço simples, com recuo de 4 cm da margem esquerda.
- Deverão ser observados os seguintes espaços:- Após o título (1, 2, 3, ...): um espaço
- Após o subtítulo (1.1, 1.2, 2.1, ...): um espaço
- Após níveis posteriores (1.1.1, 1.1.2, 2.1.1, ...): sem espaço entre o título do item e o texto a seguir.
- Indicar o final do texto da seção ou da subseção com dois espaços. Entre o texto e níveis posteriores, apenas um espaço.

Tabelas

- A tabela é uma representação que emprega dados estatísticos, não devendo possuir linhas verticais.
- Título: localiza-se na parte superior, devendo o texto ser claro, objetivo e informar sobre o conteúdo da tabela (espaçamento de parágrafo de 12 pontos após título).
- Tabelas, quadros e figuras devem ser numerados consecutivamente em algarismos arábicos, seguidos do título. As palavras Tabela, Quadro e Figura devem aparecer com inicial maiúscula, tanto na apresentação quanto na citação no texto.
- Fonte: localiza-se na parte inferior, indicando o autor, entidade ou responsável pelas informações contidas e ano (espaçamento de parágrafo de 6 pontos antes da fonte).
- Rodapé: parte inferior à tabela reservada para colocar as informações de esclarecimento sobre algum dado da tabela.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

Quadros

O quadro é uma representação que não emprega dados estatísticos, devendo estar delimitado por linhas superior, inferior e laterais fechadas.

Figuras

- Denomina-se figura as seguintes ilustrações: desenhos, esquemas, fluxogramas, fotografias, gráficos, mapas, organogramas, plantas, retratos e outros.

- Título: localizado na parte inferior (espaçamento de parágrafo de 12 pontos antes do título).

- Fonte: localizada na parte inferior, indicando o autor, entidade ou responsável pelas informações contidas e ano.

- Legendas: não é necessário aparecer a indicação da palavra, mas as informações devem ser apresentadas abaixo ou no lado direito da figura.

Todas as Figuras, quando acompanhadas de legenda, devem tê-las em português, de modo a permitir o seu entendimento independentemente do texto. As ilustrações devem ser, portanto, auto-explicativas.

Notas de rodapé

Utilizadas para notas explicativas, traduções etc.

A numeração é feita em algarismos arábicos, devendo ser única e consecutiva, para todo o trabalho. Não se inicia a numeração a cada página.

Exemplo:

No texto: ... Os pais estão sempre confrontados diante das duas alternativas: vinculação escolar ou vinculação profissional⁴. No rodapé da página: _____

4 Sobre essa opção dramática, ver também Morica (1996, p. 269-290).

Indicativos de seção (capítulos, sub-capítulos etc.)

O indicativo numérico precede o título, alinhado à esquerda, não sendo seguido de ponto, sendo separado do título por um espaço de caractere.

Títulos sem indicativo numérico

Devem ser centralizados os seguintes títulos: agradecimentos, resumo, sumário, lista de tabelas, lista de quadros, lista de figuras, apêndices e anexos.

Os títulos anexo(s) e apêndice(s), devem estar presentes em uma página, precedendo a respectiva parte, a qual irá conter o referido título, centralizado horizontal e verticalmente, sendo que tal página não irá receber numeração, mas irá contar para a paginação total.

Apêndice III - Tabela de Equivalência de carga horária das atividades complementares



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Nome do aluno: _____

Matrícula: _____

Atividades Complementares - Curso de NUTRIÇÃO

1. Artigo Completo Publicado em Periódico Indexado - Artigo aceito para publicação ou publicado em periódicos indexados na CAPES.

Carga horária: 45 h/artigo Número de Créditos: 3/artigo

2. Artigo Completo Publicado em Periódico Não Indexado - Artigo aceito para publicação ou publicado em periódicos não indexados.

Carga horária: 30 h/artigo Número de Créditos: 2/artigo

3. Artigo de divulgação - Artigo aceito para publicação ou publicado em revistas de divulgação, boletins técnicos, jornais, etc.

Carga horária: 15 h/artigo Número de Créditos: 1/artigo

4. Atividade de formação complementar: Atividades que contribuam para a formação do aluno, mediante análise do Colegiado de Curso.

Carga horária: 30 h/60h de atividade Número de Créditos: 2/60h de atividade

5. Capítulo de livro com ISBN: autoria de livro com ISBN

Carga horária: 45 h/capítulo Número de Créditos: 3/capítulo

6. Capítulo de livro sem ISBN: autoria de livro sem ISBN

Carga horária: 30 h/capítulo Número de Créditos: 2/capítulo

7. Desenvolvimento de Software - Elaboração de programas computacionais com orientação e comprovação docente.

Carga horária: 15 h/software Número de Créditos: 1/software

8. Elaboração de homepage institucional - Elaboração de página da internet, para a instituição de origem.

Carga horária: 15 h/ 2 homepages Número de Créditos: 1/ 2 homepages

9. Estágio Extracurricular - Acompanhamento supervisionado em atividades de rotina ligadas à área do curso, em laboratórios, restaurantes, hospitais, postos de saúde, etc.

Carga horária: 30 h/30h de estágio extracurricular Número de Créditos: 2/30h de estágio extracurricular

10. Monitoria oficial- Exercício, com proficiência, da função de monitor em disciplina do curso de graduação respectivo, sob orientação de docente.

Carga horária: 30 h/semestre letivo Número de Créditos: 2/semestre letivo

11. Monitoria voluntária - Exercício, com proficiência, da função de monitor em disciplina do curso de graduação respectivo, sob orientação de docente.

Carga horária: 15 h/semestre letivo Número de Créditos: 1/semestre letivo

12. Organização de ações sociais - Participação efetiva na organização de campanhas e outras



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

atividades de caráter social.

Carga horária: 15 h/ 3 ações sociais

Número de Créditos: 1/ 3 ações sociais

13. Organização de atividades culturais - Participação efetiva na organização de eventos e outras atividades de caráter cultural.

Carga horária: 15 h/ 3 atividades culturais

Número de Créditos: 1/ 3 atividades culturais

14. Organização de eventos - Participação efetiva na organização de eventos de caráter técnico-científico.

Carga horária: 15 h/evento

Número de Créditos: 1/evento

15. Participação em palestras - Participação efetiva em palestras com assuntos relacionados ao curso, com comprovação de presença e carga horária.

Carga horária: 15 h/10 palestras

Número de Créditos: 1/ 10 palestras

16. Participação em cursos - Presencial - Participação efetiva em cursos presenciais. A atribuição de carga horária será contabilizada a cada oito horas de curso, com comprovação de presença. Cursos de língua estrangeira e informática serão considerados.

Carga horária: 15 h/8 h de curso

Número de Créditos: 1/8 h de curso

17. Participação em cursos - À distância - Participação efetiva em cursos não presenciais. A atribuição de carga horária será contabilizada a cada 20 horas de curso. Cursos de língua estrangeira e informática serão considerados.

Carga horária: 15 h/30 h de curso

Número de Créditos: 1/30 h de curso

18. Participação em eventos (moderador) - Participação efetiva como moderador ou debatedor de palestras, mesas redondas ou outros eventos.

Carga horária: 15 h/evento

Número de Créditos: 1/evento

19. Participação em eventos (ouvinte) - Participação efetiva em congressos, seminários, workshops, semanas acadêmicas, mesas redondas, exposições ou outros eventos, com duração mínima de quatro horas.

Carga horária: 15 h/ 2 evento2

Número de Créditos: 1/ 2 eventos

20. Participação em eventos (palestrante) - Participação efetiva como palestrante principal ou colaborador em congressos, seminários, workshops, semanas acadêmicas, palestras, mesas redondas, exposições, leilões ou outros eventos.

Carga horária: 15 h/evento

Número de Créditos: 1/evento

21. Participação em Projetos de Ensino (inclusive publicações didáticas) - Participação em projetos de ensino institucional ou de iniciativa docente, devidamente comprovada por declaração do órgão ou professor responsável, constando a carga horária efetiva cumprida pelo aluno, exceto as atividades exigidas como disciplinas curriculares.

Carga horária: 15 h/projeto de ensino

Número de Créditos: 1/ projeto de ensino

22. Participação em Projetos de Pesquisa. - Participação em trabalhos de pesquisa, sob orientação de docente, exceto atividades exigidas como disciplinas curriculares.

Carga horária: 15 h/ 2 projetos de pesquisa

Número de Créditos: 1/ 2 projetos de pesquisa

23. Participação em Projetos ou Serviços de Extensão - Participação em trabalhos de extensão, sob



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

orientação de docente, exceto as atividades de extensão desenvolvidas como Bolsista de PIBEX, PIVEX ou outro e as atividades exigidas como disciplinas curriculares.

Carga horária: 15 h/2 projetos ou serviços de extensão Número de Créditos: 1/2 projetos ou serviços de extensão

24. Participação voluntária em ações sociais - Participação efetiva em campanhas e outras atividades de caráter social.

Carga horária: 15 h/ 3 ações sociais Número de Créditos: 1/ 3 ações sociais

25. Premiações - trabalhos premiados em eventos científicos como melhor trabalho e demais premiações, mediante análise do Colegiado de Curso.

Carga horária: 15 h/ prêmio Número de Créditos: 1/ prêmio

26. Projeto de pesquisa - Execução de projeto de pesquisa nas modalidades PIBIC, PIVIC, CNPq ou outro, na área do curso de graduação respectivo, de autoria individual comprovada e sob orientação de docente.

Carga horária: 30 h/semestre letivo Número de Créditos: 2/semestre letivo

27. Projeto de extensão - Elaboração de estudos de extensão (como Bolsista PIBEX, PIVEX ou outro) na área do curso de graduação respectivo, de autoria individual comprovada e sob orientação de docente.

Carga horária: 30 h/semestre letivo Número de Créditos: 2/semestre letivo

28. Representação estudantil - Participação como representante de Colegiado de Curso, Departamentos, Conselho Departamental, CEPE, CA, DA e demais comissões institucionais.

Carga horária: 15 h/ano Número de Créditos: 1/ano

29. Resumo apresentado e/ou publicado em evento na forma de pôster - Apresentação em pôster de resumo e/ou publicação impressa ou digital em Anais de eventos técnico-científicos.

Carga horária: 15 h/ resumo Número de Créditos: 1/ resumo

30. Resumo expandido apresentado e/ou publicado em evento na forma de pôster- Apresentação em pôster de resumo e/ou publicação impressa ou digital em Anais de eventos técnico-científicos.

Carga horária: 15 h/ resumo Número de Créditos: 1/ resumo

31. Trabalho apresentado em evento na forma oral - Apresentação oral de resumo simples, resumos expandidos, trabalho completo e outros.

Carga horária: 30 h/ trabalho Número de Créditos: 2/ trabalho

Apêndice IV - Organização Curricular no Campo do Saber

1 - Ciências Biológicas e da Saúde

CAMPO DO SABER - DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS - DISCIPLINAS OPTATIVAS



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

1.1 Bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados

DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS:

Biologia Celular - 60 (sessenta) horas;
Genética - 60 (sessenta) horas;
Histologia Básica e embriologia - 60 (sessenta) horas;
Anatomia Humana - 75 (setenta e cinco) horas.

DISCIPLINA OPTATIVAS:

Biofísica - 45 (quarenta e cinco) horas;
Biologia Molecular - 60 (sessenta) horas.

2 - Ciências Sociais, Humanas e Econômicas

CAMPO DO SABER - DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS - DISCIPLINAS OPTATIVAS

2.1 Determinantes sociais, culturais, econômicas, comportamentais

DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS:

Fundamentos da Matemática - 60 (sessenta) horas;
Gestão em unidades de Alimentação e Nutrição I - 60 (sessenta) horas;
Gestão em unidades de Alimentação e Nutrição II - 60 (sessenta) horas;
Introdução a Economia e Administração - 45 (quarenta e cinco) horas;
Planejamento de unidades de alimentação e nutrição - 60 (sessenta) horas.

DISCIPLINA OPTATIVAS:

Estatística Experimental - 60 (sessenta) horas;
Informática - 45 (quarenta e cinco) horas.

2.2 Determinantes psicológicos, ecológicos, éticos e legais

DISCIPLINA OBRIGATÓRIAS:

Educação nutricional - 60 (sessenta) horas;
Ética e atuação profissional em nutrição - 60 (sessenta) horas;
Sociologia - 45 (quarenta e cinco) horas.

DISCIPLINA OPTATIVAS:

Psicologia - 45 (quarenta e cinco) horas;

Marketing em Nutrição - 30 (trinta) horas.

2.3 Comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença

DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS:



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Metodologia Científica - 60 (sessenta) horas.

DISCIPLINA OPTATIVA:

Comunicação Social - 30 (trinta) horas;

3 Ciências da Alimentação e Nutrição

3.1 Nutrição humana, dietética e terapia nutricional

DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS:

Avaliação nutricional - 90 (noventa) horas;

Bioquímica - 60 (sessenta) horas;

Dietética - 60 (sessenta) horas;

Introdução a Dietoterapia - 90 (noventa) horas;

Nutrição Materna - 75 (setenta e cinco) horas;

Nutrição da Criança e do Adolescente - 75 (setenta e cinco) horas;

Patologia da Nutrição e Dietoterapia I - 90 (noventa) horas;

Patologia da Nutrição e Dietoterapia II - 90 (noventa) horas;

DISCIPLINA OPTATIVA:

Dietoterapia ambulatorial - 75 (setenta e cinco) horas;

Dietoterapia do Idoso - 60 (sessenta) horas;

Farmacologia Básica - 45 (quarenta e cinco) horas.

3.2 Processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos

DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS:

Fisiologia Humana - 60 (sessenta) horas;

Nutrição Experimental - 60 (sessenta) horas;

Nutrição e Metabolismo - 60 (sessenta) horas;

DISCIPLINAS OPTATIVAS:

Nutrição e Esporte - 45 (quarenta e cinco).

3.3 Nutrição no processo saúde-doença

DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS

Bioestatística - 60 (sessenta) horas;

Epidemiologia - 45 (quarenta e cinco) horas;

Imunologia - 90 (noventa) horas;

Nutrição em Saúde Coletiva - 75 (setenta e cinco) horas;

Parasitologia - 60 (sessenta) horas;

Patologia Geral - 60 (sessenta) horas;

Saúde Coletiva - 45 (quarenta e cinco) horas.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

DISCIPLINAS OPTATIVAS:

Tópicos especiais em nutrição I - 60 (sessenta) horas;
Vigilância Epidemiológica - 60 (sessenta) horas.

4 - Ciências dos Alimentos

4.1 Composição, propriedades e transformação dos alimentos

DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS:

Bromatologia - 60 (sessenta) horas;
Química Básica - 45 (quarenta e cinco) horas;
Química dos alimentos I - 60 (sessenta) horas;
Química orgânica - 45 (quarenta e cinco) horas;
Técnica dietética I - 60 (sessenta) horas;
Técnica dietética II - 60 (sessenta) horas;
Tencologia de Alimentos - 60 (sessenta) horas.

DISCIPLINAS OPTATIVAS:

Alimentos Funcionais - 45 (quarenta e cinco) horas;
Análise sensorial de alimentos - 60 (sessenta) horas;
Química de Alimentos II - 60 (sessenta) horas;
Tópicos Especiais em Nutrição II - 60 (sessenta) horas.

4.2 Higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos

DISCIPLINA OBRIGATÓRIAS:

Higiene de alimentos - 45 (quarenta e cinco) horas;
Microbiologia - 60 (sessenta) horas;
Microbiologia de Alimentos - 60 (sessenta) horas;
Toxicologia de alimentos - 60 (sessenta) horas.

DISCIPLINA OPTATIVAS:

Controle de qualidade de alimentos - 30 (trinta) horas;
Higiene na Indústria de Alimentos - 60 (sessenta) horas.

5 - Atividades Complementares

Atividades Complementares - 120 (cento e vinte) horas.

6 - Trabalhos de Conclusão de Curso

6. Trabalho de Conclusão de Curso

Trabalho de Conclusão de Curso - 30 (trinta) horas;



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Seminário de Graduação em Nutrição - 45 (quarenta e cinco) horas;

7 - Estágio Supervisionado Obrigatório

7 Estágio Supervisionado Obrigatório

DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS:

Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica - 270 (duzentas e setenta) horas;

Estágio Supervisionado em Nutrição Social - 270 (duzentas e setenta) horas;

Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação em Nutrição - 270 (duzentas e setenta) horas.

11. Anexos

Anexo I - Questionário de Avaliação de Disciplinas

Disciplina: _____ Código: _____ Período: _____
Docente Responsável: _____

Dentro dos itens relacionados abaixo, avalie a disciplina citada nesta ficha. Para indicar sua opinião, faça um círculo na pontuação de cada item, de acordo com a seguinte escala:

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Inferior Fraco Regular Bom Superior

Itens de Avaliação - Pontuação

1. Foi-lhe apresentado o programa da disciplina no início das aulas?
2. Os objetivos e conteúdo da disciplina são condizentes com os objetivos do meu curso?
3. Percebi a importância da disciplina para minha formação profissional?
4. O conteúdo da disciplina foi organizado de forma a facilitar a compreensão?
5. Houve o cumprimento de todo o conteúdo?
6. A distribuição do conteúdo nas aulas teóricas e práticas foi adequada?
7. Achou que a carga horária total foi suficiente para a apresentação de todo o conteúdo?
8. A carga horária da disciplina foi cumprida?
9. A metodologia usada na disciplina favoreceu a aprendizagem?
10. Os instrumentos de avaliação da aprendizagem avaliaram o meu conhecimento da matéria?
11. As avaliações abordaram o conteúdo apresentado?
12. Na disciplina, fui incentivado a participar, discutir e expressar minhas idéias?
13. Mostrei-me empenhado, assíduo e pontual às aulas desta disciplina?
14. Consegui relacionar o conteúdo apresentado com os conhecimentos anteriormente já conhecidos?

De maneira geral, avalio a disciplina como sendo nota:

Total de pontos obtidos:

Anexo II - Questionário de Avaliação Docente

Disciplina: _____ Código: _____ Período: _____
Docente Responsável: _____



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPIRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

Dentro dos itens relacionados abaixo, avalie a disciplina citada nesta ficha. Para indicar sua opinião, faça um círculo na pontuação de cada item, de acordo com a seguinte escala:

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10

Inferior Fraco Regular Bom Superior

Itens de Avaliação - Pontuação

1. Cumprimento do Programa de Disciplina
2. Metodologia didática adotada pelo docente
3. Compromisso com o horário da disciplina estabelecido na matrícula
4. Segurança e atualização do docente no conteúdo da disciplina
5. Atenção do docente fora do horário de aula
6. Distribuição entre os conteúdos teóricos e práticos
7. Recursos audiovisuais utilizados pelo docente
8. Uso de critérios claros e adequados na avaliação da aprendizagem
9. Cumprimento da carga horária total da disciplina
10. Avaliação geral da disciplina

Total de pontos obtidos: