



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

**RESOLUÇÃO Nº 11/2015/CONEPE**

**Aprova alterações no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, Bacharelado, do Campus Universitário Prof. Antônio Garcia Filho e dá outras providências.**

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

**CONSIDERANDO** a Resolução CNE/CES nº 05, de 07 de novembro de 2001 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a o Curso de Nutrição;

**CONSIDERANDO** a Resolução CNE/CES nº 04 de 06 de abril de 2009, que trata da carga horária mínima dos cursos de graduação, bacharelado, na modalidade presencial;

**CONSIDERANDO** a Resolução nº 84/2009/CONEPE, que contempla a disciplina Libras – Língua Brasileira de Sinais como componente curricular optativa para os cursos de bacharelado;

**CONSIDERANDO** a Resolução nº 06/2013/CONEPE, que aprova alterações nos artigos 38 e 39 da Resolução nº 25/91/CONEP e inclusão de componentes curriculares para currículos estruturados em metodologias ativas de ensino/aprendizagem;

**CONSIDERANDO** as resoluções CNE/CP nº 01/2004 de 17 de junho de 2004, CNE/CP nº 01/2012 de 30 de maio de 2012 e CNE/CP nº 02/2012 de 15 de junho de 2012 que tratam respectivamente das Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, Educação em Direitos Humanos e Educação Ambiental;

**CONSIDERANDO** a Resolução 37/2014/CONEPE, que aprova a oferta de disciplinas na modalidade semipresencial para os cursos de graduação presenciais da UFS;

**CONSIDERANDO** o parecer do Relator, **CONS. VERONALDO SOUZA DE OLIVEIRA**, ao analisar o processo nº 12.146/2013-59;

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

**R E S O L V E:**

**Art. 1º** Aprovar alteração do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, Bacharelado, do Campus Professor Antônio Garcia Filho, código 770, que funciona em turno Integral e do qual resultará o grau de Bacharel em Nutrição.

**Art. 2º** O Curso de Graduação em Nutrição, em consonância com o projeto pedagógico do Campus Professor Antônio Garcia Filho, incorpora uma perspectiva transdisciplinar de ensino-aprendizagem com propriedades e princípios baseados em metodologias ativas, com destaque para a Aprendizagem Baseada em Problemas (ABP), tendo como justificativas para sua implantação:

- I. incipiência de políticas de formação/educação/informação permanente de qualidade, humanização e ampliação da resolubilidade na produção de serviços de saúde, com foco na nutrição, em seu aspecto regional;

- II. serviços com estrutura pouco adequada ao processo de ensino-aprendizagem do profissional, discente, usuário e comunidade;
- III. dicotomia nas práticas de saúde entre os seus diversos componentes;
- IV. ausência de interface para avanços, se considerada a ética e bioética, em relação às políticas públicas de saúde;
- V. subutilização da epidemiologia na gestão de saúde, no controle de doenças e agravos prioritários, na avaliação de serviços, na capacitação dos recursos humanos e na qualificação do controle social;
- VI. necessidade de planejamento participativo e integrado, orientado por problemas e indigências em saúde, com a constituição de ações para a promoção, proteção, recuperação e reabilitação em saúde, com foco em nutrição;
- VII. ausência de incentivo à pesquisa na área de saúde coletiva e de problemas nutricionais que se refletem em agravos de saúde;
- VIII. desempenho inicial e com dificuldades da macrorregião no processo regulatório, nas estratégias de qualificação do controle social, nas linhas de investimento e na programação pactuada integrada da atenção à saúde;
- IX. falha na integração entre setores, programas, sistemas da atenção primária em saúde, que dificulta o acesso da população ao Sistema de Referência e contra-referência, tanto pelo desconhecimento na oferta de serviços em saúde, como pela incapacidade econômica operacional de ampliação da oferta;
- X. dificuldade de intercomplementariedade com os níveis secundário e terciário, devido à programação da pactuação integrada entre os municípios e eles próprios, limitação tecnológica dos agendamentos e de regulação de vagas;
- XI. baixa resolutividade dos serviços ambulatoriais e hospitalares na região de saúde intraestadual.
- XII. necessidade de estabelecimento de estratégias de qualificação do controle social, nas linhas de investimento e na programação pactuada integrada da atenção à saúde;
- XIII. necessidade da ampliação da oferta de serviços em nutrição;
- XIV. necessidade de formação integrada entre as múltiplas profissões da saúde, e,
- XV. efetivação das estratégias de consolidação do Sistema Único de Saúde.

**Art. 3º** O Curso de Nutrição tem como objetivos:

- I. Geral: Formar Nutricionistas com formação generalista, humanista e crítica, 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 em 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, e,
- II. Específicos:
  - a) garantir que o Nutricionista formado seja capaz de atuar em pesquisa científica, visando ao desenvolvimento da ciência e da tecnologia e, desse modo, desenvolver o entendimento do homem e do meio em que vive, com foco na nutrição;
  - b) promover a divulgação de conhecimentos técnicos, científicos e culturais que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber através do ensino, das publicações e de outras formas de comunicação;
  - c) suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento profissional e cultural e possibilitar a correspondente concretização, integrando os conhecimentos que vão sendo adquiridos numa estrutura intelectual e sistematizadora do conhecimento de cada geração;
  - d) estimular o conhecimento do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestando serviços específicos à comunidade e estabelecendo com esta uma relação de reciprocidade;
  - e) promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da pesquisa científica e tecnológica, geradas na Instituição no campo da nutrição;
  - f) proporcionar maior contato com experiências profissionais no decorrer do curso buscando oportunidades nos estágios extracurriculares e nas atividades de prestação de serviços supervisionados por docentes;

- g) identificar em pacientes e em grupos populacionais as doenças e distúrbios mais prevalentes, realizar procedimentos adequados para sua investigação, prevenção, tratamento e controle dos distúrbios nutricionais;
- h) comunicar e trabalhar efetivamente com pacientes, trabalhadores da área da saúde e outros indivíduos relevantes, grupos e organizações;
- i) aplicar conhecimentos e compreensão de outros aspectos de cuidados de saúde, na busca de soluções mais adequadas para os problemas clínicos no interesse de ambos: o indivíduo e a comunidade;
- j) analisar e interpretar os resultados de relevantes pesquisas experimentais, epidemiológicas e clínicas;
- k) participar em educação continuada à saúde e doenças como um componente da obrigação profissional e manter o espírito crítico, mas aberto a novas informações;
- l) participar de investigações científicas sobre doenças e saúde e estar preparado para aplicar os resultados de pesquisas para os cuidados de saúde, em particular da nutrição;
- m) buscar melhorar a percepção e providenciar soluções para os problemas de saúde e áreas relacionadas às necessidades globais da comunidade;
- n) manter reconhecidos padrões de ética profissional e conduta e aplicá-lo em todos os aspectos da vida profissional;
- o) estar ciente das regras dos trabalhadores da área da saúde na sociedade e ter responsabilidade pessoal para com tais regras, e,
- p) fornecer ao futuro profissional da Nutrição uma prática em saúde que permita a sua atuação nos níveis primário, secundário e terciário.

**Art. 4º** O curso de Nutrição se propõe a formar um profissional que tenha um perfil:

- I. generalista, humanista e crítico da realidade em que está inserido, estando capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural;
- II. comprometido com o indivíduo e com a coletividade, agindo de forma humanizada, considerando a interdisciplinaridade como eixo complementar ao desempenho de suas atividades e sendo um promotor da saúde integral do ser humano;
- III. habilitado para integrar-se às equipes multiprofissionais de saúde e com competência técnica para eleger e aplicar ações voltadas a atender às necessidades de saúde humana, bem como intervir no modelo assistencial;
- IV. comprometido com mudança e a transformação social, fundamentando-se nos princípios da dignidade humana; igualdade de direitos; reconhecimento e valorização das diferenças e das diversidades; laicidade do estado;
- V. consciente e respeitoso à diversidade multiétnica e multicultural do país, e,
- VI. comprometido com a perspectiva crítica e transformadora dos desafios ambientais a serem enfrentados pelas atuais e futuras gerações, nas dimensões locais, regionais, nacionais e globais.

**Art. 5º** As competências e habilidades a serem adquiridas pelos bacharéis ao longo do desenvolvimento das atividades curriculares e complementares dos cursos são:

- I. estar apto a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Para que cada profissional deva assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e continua com as demais instâncias do sistema de saúde. E que realizem seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ético-bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto a nível individual como coletivo;
- II. tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir habilidades para avaliar, sistematizar e decidir a conduta mais apropriada;

- III. atuar de forma acessíveis, manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral;
- IV. atuarem equipe multiprofissional, assegurando abordagem da Ciência da Nutrição, inter e transdisciplinarmente;
- V. assumir posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;
- VI. ser gestor, empregador ou líder na equipe de saúde; e realizar o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação;
- VII. aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática;
- VIII. aprender a aprender, ter responsabilidade e compromisso com a educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, não apenas transmitindo conhecimentos, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços.
- IX. exercer atuação efetiva junto ao poder público e à população no sentido de contribuir para solucionar os problemas de saúde que afetam o país;
- X. desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- XI. participar de atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação;
- XII. desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, para utilização na alimentação humana;
- XIII. atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- XIV. realizar avaliações e reavaliações do paciente, solicitando e interpretando exames propedêuticos e complementares que permitam elaborar diagnóstico clínico-bioquímico nutricional;
- XV. eleger e quantificar técnicas e condutas nutricionais apropriadas, objetivando tratar disfunções no campo da nutrição, em toda sua extensão e complexidade, estabelecendo prognóstico e reavaliando condutas;
- XVI. desenvolver e executar projetos de pesquisa e extensão que contribuam na produção do conhecimento, socializando o saber científico produzido;
- XVII. emitir laudos, pareceres, atestados e relatórios;
- XVIII. prestar esclarecimentos, dirimir dúvidas e orientar o indivíduo e familiares na sequência de processos clínicos e/ou terapêuticos;
- XIX. manter a confidencialidade das informações, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral;
- XX. encaminhar o paciente, quando necessário, a outros profissionais, relacionando e estabelecendo um nível de cooperação com os demais membros da equipe de saúde;
- XXI. desenvolver atividades de socialização do saber técnico-científico na sua área de atuação, através de aulas, palestras e conferências, além de acompanhar e incorporar inovações tecnológicas pertinentes à sua práxis profissional;
- XXII. manter controle sobre a eficácia dos recursos tecnológicos pertinentes à atuação nutricional garantindo sua qualidade e segurança, e,
- XXIII. planejar, analisar, prescrever, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis ou portadores de patologias, visando à recuperação e manutenção do estado nutricional.

**Art. 6º** O Bacharel em Nutrição terá formação e capacitação profissional para atuar nas seguintes áreas:

- I. Área de Saúde Coletiva:
  - a) Unidades básicas de Saúde;
  - b) Gestão de políticas de segurança alimentar e nutricional;
  - c) Vigilância em saúde;
- II. Área de Alimentação Coletiva:
  - a) Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) – restaurantes industriais, hospitais, produção de congelados, refeições transportadas;
  - b) Alimentação Escolar;
  - c) Alimentação do Trabalhador;

- III. Área de Nutrição Clínica:
  - a) Hospitais, clínicas em geral;
  - b) Ambulatórios/consultórios;
  - c) Atendimento domiciliar;
- IV. Área de Indústrias de Alimentos:
  - a) Desenvolvimento de produtos
- V. Área de Nutrição em Esporte:
  - a) Clubes esportivos, academias e similares
- VI. Área de Marketing em Alimentação e Nutrição, e,
- VII. Área de Docência:
  - a) Ensino, Pesquisa e Extensão.

**Art. 7º** O Curso de Nutrição terá ingresso anual, no primeiro semestre letivo correspondente à aprovação em processo seletivo adotado pela UFS, sendo ofertadas 50 (cinquenta) vagas para o turno integral.

**Parágrafo Único:** Os pesos definidos para as provas do Processo Seletivo são: Português 04 (quatro), Matemática 02 (dois), Geografia 01 (um), Física 02 (dois), Biologia 05 (cinco), Língua Estrangeira 01 (um), Química 03 (três), História 01 (um).

**Art. 8º** O Curso de Nutrição será ministrado com a carga horária de 3.510 (três mil, quinhentos e dez) horas que equivalem a 234 (duzentos e trinta e quatro) créditos, dos quais 226 (duzentos e vinte e seis) são obrigatórios, 02 (dois) são optativos e 06 (seis) de atividades complementares.

**§ 1º** Esse curso deverá ser integralizado no mínimo, em 04 (quatro) anos e, no máximo, em 06 (seis) anos.

**§ 2º** O discente poderá cursar no máximo 80 (oitenta) créditos anuais e no mínimo 39 (trinta e nove) créditos anuais.

**Art. 9º** Os discentes do curso de Nutrição terão matrículas em unidades curriculares anuais denominadas de Ciclos Anuais, de natureza obrigatória, equivalente ao ano letivo, organizados da seguinte forma, conforme descrito no Anexo I desta Resolução:

- I. **CICLO I:** denominado de Ciclo Básico, constitui os componentes curriculares que envolvem conhecimentos essenciais à formação básica nas áreas de atuação profissional, e,
- II. **CICLOS II, III, IV:** ciclos profissionalizantes com o conjunto de componentes curriculares que envolvem eixos transdisciplinares, visando conduzir em níveis de maior profundidade os conhecimentos do curso.

**Art. 10.** Os componentes curriculares anuais funcionarão como disciplinas, no que couber, para critérios de ajustes à norma acadêmica atual.

**§ 1º** É vedada a matrícula parcial em subcomponentes de unidades curriculares anuais.

**§ 2º** O discente regularmente matriculado em componente curricular obrigatório anual poderá realizar matrícula, mas não de forma exclusiva, em unidades curriculares optativas ou eletivas semestrais.

**§ 3º** Os componentes curriculares anuais serão ofertados no início de cada ano letivo, na dependência do calendário acadêmico da instituição.

**§ 4º** Decisões sobre aproveitamento de blocos cumpridos em sua integralidade deverão ser submetidas à avaliação do Colegiado do Curso de Nutrição.

**Art. 11.** Os critérios de avaliação e de aprovação nas unidades curriculares do curso de Nutrição seguirão as normas acadêmicas da UFS.

**Art. 12.** A estrutura curricular do curso de Nutrição visa contemplar:

- I. Conhecimentos das Ciências Biológicas - estuda com aprofundamento teórico e prático a constituição biológica do ser humano (bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos), sua gênese, aspectos anatomofisiológicos e processos fisiopatológicos gerais e específicos dos órgãos e sistemas;
- II. Conhecimentos das Ciências Sociais, Humanas e Econômicas - estuda o homem e suas relações sociais, do processo saúde-doença nas suas múltiplas determinações. Conteúdos referentes às diversas dimensões da relação indivíduo/sociedade, que contribuem para a compreensão dos determinantes sociais, culturais como a cultura afro-brasileira e africana, comportamentais, psicológicos, ecológicos, relações étnico-raciais e direitos humanos, nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença e do processo de assistência e políticas de saúde;
- III. Conhecimento das Ciências da Saúde - estuda conteúdos técnicos, metodológicos e os meios e instrumentos inerentes ao trabalho do profissional da saúde em nível individual e coletivo.
- IV. Conhecimentos das Ciências da Alimentação e Nutrição - compreensão e domínio de Nutrição Humana, de Dietética e de Terapia Nutricional;
- V. Conhecimentos das Ciências dos Alimentos - incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedade e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.

**Art. 13.** Os discentes serão avaliados e os conceitos registrados, conforme as normas acadêmicas da instituição, utilizando-se de estratégias de avaliação que possam identificar a obtenção de competências, habilidade e conteúdos.

**§1º** As modalidades de avaliação são integradas entre si e relacionadas diretamente com os objetivos do curso, a saber:

- I. **Avaliação diagnóstica:** poderá ser realizada no início do curso, período letivo ou unidade de ensino, com a intenção de constatar se os discentes apresentam ou não o domínio dos pré-requisitos necessários, isto é, se possuem os conhecimentos e habilidades imprescindíveis para as novas aprendizagens. Será também utilizada para caracterizar eventuais problemas de aprendizagem e identificar suas possíveis causas, numa tentativa de saná-los;
- II. **Avaliação formativa:** será realizada durante todo o decorrer do período letivo, com o intuito de verificar se os discentes estão atingindo os objetivos de aprendizagem previstos, isto é, quais os resultados alcançados durante o desenvolvimento das atividades. Visará, fundamentalmente, determinar se o discente domina gradativa e hierarquicamente cada etapa da instrução; porque antes de prosseguir para uma etapa subsequente de ensino/aprendizagem, os objetivos em questão, de uma ou de outra forma devem ter seu alcance assegurado. Por isso, a avaliação formativa será utilizada como um recurso de ensino e como fonte de motivação;
- III. **Avaliação somativa:** será realizada ao final de um módulo, período letivo, estágio, ou unidade de ensino ou curso, e consistirá em classificar os discentes de acordo com níveis de aproveitamento previamente estabelecidos, tendo em vista sua promoção de uma série para outra, ou de um grau para outro. Será utilizada em subunidades temáticas interdisciplinares, subunidades de habilidades clínicas e subunidades de práticas de interação ensino, serviços e comunidade e estágios curricular obrigatório em forma de internato.

**§2º** A avaliação somativa terá as seguintes modalidades:

- I. Autoavaliação: realizada pelo discente, sobre o seu próprio desempenho; deverá englobar conhecimento, atitudes e habilidades, ajudando-o a reconhecer deficiências e a assumir maiores responsabilidades em cada etapa do processo de aprendizagem; será realizada oralmente ao final das sessões tutoriais, ou de trabalho em grupos dos demais módulos. Não terá peso na nota final do discente;
- II. Avaliação interpares: será realizada pelos membros do grupo sobre o desempenho de cada um dos participantes; terá objetivos semelhantes aos anteriores acrescidos do aprendizado de receber críticas e de criticar construtivamente os colegas; será também realizada ao final de algumas sessões tutoriais, oralmente; não terá peso na nota final do discente;

- III. Avaliação pelo professor/tutor: será realizada por escrito pelo professor para identificar as atitudes, comportamentos e habilidades dos discentes e avaliar o progresso de cada um. Nos módulos temáticos será realizado nas sessões tutoriais. A média final das avaliações obtidas comporá a nota 5 (cinco) do discente e terá peso estabelecido pelo Colegiado de Curso de Nutrição. No estágio, esta avaliação será definida pela preceptoria, professor orientador de estágio, com peso definido pela comissão de estágio do curso de Nutrição;
- IV. Avaliação cognitiva: será a avaliação do conhecimento adquirido, realizada ao final de cada módulo; será organizada por meio de questões dissertativas, de múltipla escolha, de verdadeiro/falso ou de complementação, em número variável conforme o módulo;
- V. Avaliação prática em múltiplas estações – será a avaliação do conhecimento teórico-prático, realizada ao final de cada módulo temático interdisciplinar, quando pertinente; será organizada através do rodízio do discente por várias estações, a intervalos determinados;
- VI. Avaliação por relatórios e/ou trabalhos científicos: Será realizada ao longo dos módulos temáticos, podendo também ser adotada em outros módulos ou estágios a critério das instâncias pertinentes. Peso a ser determinado pelo Colegiado de curso de Medicina.

§3º A avaliação será processual e enfocará a participação, o envolvimento, o interesse dos discentes na realização de estudos e tarefas.

§4º O processo de avaliação indicará o alcance das competências de iniciativa, de capacidade de trabalhar em equipe, de expressar claramente as ideias em público, de construir e apropriar-se de conhecimentos e de assumir postura crítica frente ao saber instituído.

§5º A avaliação contemplará as condições de produção de conhecimentos, tanto no que diz respeito à experiência vivenciada na prática, quanto na teoria criticamente construída e servirá de embasamento para subsidiar os professores, no planejamento pedagógico, na orientação e reorientação das ações educativas.

§6º Os critérios de aprovação serão os especificados nas Normas Acadêmicas da instituição, em relação a frequência mínima e média obtidas.

**Art. 14.** Dispositivos e formas de avaliação dentro das subunidades e das atividades que compõem o ciclo anual ficarão a cargo do Colegiado de Nutrição.

**Art. 15.** O desempenho do discente e suas frequências em uma subunidade não compensará o desempenho em outra subunidade, dentro de um mesmo bloco ou fora dele, na qual seus conceitos e frequências tenham sido insuficientes.

**Art. 16.** As avaliações deverão focar o processo de aprendizagem, as habilidades e competências e/ou conhecimento adquirido nas diversas atividades que compõem as subunidades dos blocos e dos ciclos.

§1º O discente que obtiver conceito insatisfatório nas subunidades da matriz curricular, em caso de contestação, será reavaliado pelo professor orientador da subunidade ou coordenador de subunidade em primeira e segunda instância, respectivamente.

§2º O discente que não obtiver média 5 (cinco) na unidade curricular anual, ou que esteja reprovado em mais de duas subunidades, não estará apto a prosseguir para o seguinte ciclo anual, devendo o mesmo repetir todas as subunidades do referido ano.

§3º O discente em processo de recuperação de aprendizagem em determinada subunidade, não será impedido de cursar subunidades seguintes mesmo em blocos diferentes, dentro de uma mesma unidade curricular anual (Ciclo Anual).

§4º O discente em processo de recuperação de aprendizagem em até duas subunidades poderá cursar o ciclo anual seguinte concomitante com sua recuperação nas subunidades pendentes de aprovação (dependências).

**§5º** É vedada ao discente em processo de recuperação de aprendizagem a matrícula no IV ciclo de Nutrição em função da carga horária e do caráter prático do Estágio Curricular Obrigatório.

**Art. 17.** Discentes que apresentem dificuldades acadêmicas devem se reportar ao professor orientador e coordenador de subunidade, ou à divisão acadêmica da direção acadêmico-pedagógica, em qualquer momento do curso, para discutir sua situação e requisitar consideração especial caso alguma circunstância excepcional, por ventura possa ter afetado ou esteja afetando o desempenho acadêmico do discente.

**Art. 18.** A presença nas atividades propostas nas subunidades é obrigatória. Ausência em uma dessas atividades deverá ser justificada e levada em consideração pelo professor orientador coordenador da subunidade, que estabelecerá estratégias de aprendizado para do discente, quando cabível.

**Art. 19.** O currículo pleno do curso de Graduação em Nutrição Bacharelado é formado por um Currículo Padrão que inclui os módulos obrigatórios, Atividades Complementares, Trabalho de conclusão de curso (TCC) e Estágio Curricular Supervisionado obrigatório, conforme Anexo II, e por um Currículo Complementar, que inclui os módulos optativos e monitoria, conforme Anexo III.

**§1º** O curso de Graduação em Nutrição disponibilizará os módulos na modalidade semipresencial até o limite de 20% da carga horária total do curso, conforme Anexo I, no qual está detalhada a organização curricular.

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

**§3º** Do Ementário do curso de Graduação em Nutrição Bacharelado constam número de créditos, carga horária e pré-requisito, conforme Anexo IV.

**Art. 20.** As normas de Estágio Supervisionado estão contidas no Anexo V.

**Art. 21.** As normas de Trabalho de Conclusão de Curso estão contidas no Anexo VI.

**Art. 22.** As normas de Atividades Complementares estão contidas no Anexo VII.

**Art. 23.** A tabela de equivalência dos módulos está contida no Anexo VIII

**Art. 24.** A avaliação do projeto pedagógico será realizada através de seminários pedagógicos e do que define o programa de autoavaliação institucional.

**Art. 25.** O currículo do curso de graduação em Nutrição deve orientar e propiciar concepções e ações que possam ser acompanhadas e permanentemente avaliadas, numa dinâmica que permita ajustes necessários e seu aprimoramento.

**Art. 26.** O sistema de avaliação de curso deverá ocorrer de forma horizontal e vertical, objetivando aprimoramento contínuo do Projeto Pedagógico de Curso.

**§1º** Serão realizadas avaliações de docentes e discentes, em relação aos objetivos e aos conteúdos ministrados, numa periodicidade que permita o melhor aproveitamento do processo de aprendizagem.

**§2º** Serão realizadas autoavaliações discentes quanto ao seu percurso dentro da graduação.

**§3º** Será realizada avaliação dos discentes pelos docentes do curso ou comissão de avaliação criada para este fim, procurando analisar o desempenho teórico-prático do discente, com objetivo de melhorias no Projeto Pedagógico do Curso.



§4º Será realizada avaliação pelo discente do desempenho docente em relação ao método e ao conteúdo ministrado, com objetivo de direcionamento e melhorias em técnicas de ensino e do Projeto Pedagógico do Curso.

**Art. 27.** O Curso de Graduação em Nutrição será submetido à avaliação periódica por órgãos avaliadores externos, devendo oferecer condições apropriadas para sua execução.

**Art. 28.** Os casos omissos nesta Resolução serão decididos pelo Colegiado do curso de Nutrição.

**Art. 29.** Esta Resolução entra em vigor no ano letivo de 2015, revogam-se as disposições em contrário, em especial as Resoluções nº 10/2011/CONEPE e nº 14/2012/CONEPE.

Sala das Sessões, 06 de março de 2015

**VICE-REITOR Prof. Dr. André Maurício Conceição de Souza**  
**PRESIDENTE em exercício**



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

**RESOLUÇÃO Nº 11/2015/CONEPE**

**ANEXO I**

**ESTRUTURA CURRICULAR GERAL E ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO, BACHARELADO, DO CAMPUS PROF. ANTÔNIO GARCIA FILHO**

O propósito básico da Universidade Federal de Sergipe é a formação de profissionais cidadãos, a produção, a difusão e a conservação de conhecimentos de forma interativa com a sociedade. Tal postura implica na formação de um profissional apto para atuar eticamente e dentro de princípios científico-filosóficos, no fomento e na produção de conhecimentos que respondam às exigências contemporâneas e regionais.

A duração mínima e máxima prevista para o curso de Bacharelado em Nutrição é de 4 (quatro) e 6 (seis) anos, respectivamente. O campus professor Antônio Garcia Filho, propõe que um curso de Nutrição com educação integral, compartilhada com outros saberes e contextualizada no sujeito em sua existência na sociedade. Prevê, além disso, que a formação do(a) Nutricionista se dê a partir da reflexão da prática em um ciclo que retorna à mesma, transformando a realidade. Para isso, valoriza os aspectos cognitivos e atitudes psicomotoras para a formação do discente.

Para atender ao modelo de ensino, Aprendizagem Baseado em Problemas (ABP), proposto pelo referido campus, o curso é orientado por competências e seu currículo dividido em 4 (quatro) ciclos, totalizando quatro anos. A estrutura curricular é modular, constituída pelo ciclo básico (ciclo I) e ciclo profissionalizante (ciclo II, III, IV).

O ciclo I é desenvolvido, integralmente, com todos os demais cursos do campus, salvo situações especiais, constituindo-se assim o ciclo básico da formação em saúde, tendo como foco principal a prática na atenção primária à saúde, a contextualização dos conteúdos teóricos, a construção de competências, e principalmente, a inserção dos discentes na prática da saúde coletiva, desde o primeiro momento.

Os demais ciclos II, III, IV são específicos para a formação do (a) Nutricionista e acrescentam ao foco dado à atenção primária à saúde, a atenção de nível secundário, especialidades ambulatoriais e núcleos integrados de saúde, necessários para a formação de um profissional generalista. Cada ciclo é composto por subunidades articuladas em módulos que distribuem os conteúdos curriculares do curso de Nutrição. Os módulos são desenvolvidos através de atividades tutoriais, palestras, práticas de subunidades, desenvolvimento de habilidades, aprendizagem autodirigida e Práticas de Ensino na Comunidade (PEC) que se complementam no processo de ensino-aprendizagem.

A sessão tutorial tem como propósito a preparação cognitiva dos discentes na resolução de problemas de temas específicos da profissão. As práticas de subunidades e habilidades buscam desenvolver competências e habilidades da profissão, por sua vez, PEC contribui para o desenvolvimento sócio-efetivo do discente, bem como na formação integrada partindo da observação da realidade de inserção até a prática assistida. Ressalta-se que o estágio curricular obrigatório do curso de graduação em Nutrição, com a prática supervisionada, bem como o Trabalho de Conclusão de Curso compõem o ciclo IV.

Para contemplar a carga horária mínima estipulada para o curso, o discente necessita complementar seu aprendizado com componentes curriculares optativos e atividades complementares. Todas as atividades desenvolvidas pelos alunos, incluindo os módulos obrigatórios e optativos e as

atividades complementares, contemplam as áreas de atuação do nutricionista, sendo elas, alimentação coletiva, nutrição clínica, saúde coletiva, docência, indústria de alimentos, nutrição em esportes e *marketing* na área de alimentos e nutrição, segundo a resolução nº 380/2005 que dispõe sobre as áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições.

O curso de Graduação em Nutrição disponibilizará módulos para serem cursados na modalidade semipresencial, sendo eles: Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), Inglês Instrumental e Espanhol Instrumental. Tal modalidade exige tanto esforço quanto em um componente curricular presencial, além de desenvolver algumas habilidades e atitudes como, por exemplo, aprender a pesquisar e selecionar informações relevantes para ampliar seus conhecimentos, organize-se para cumprir cronogramas de realização de trabalhos, prepare-se para realizar as avaliações presenciais, tirando o maior proveito possível das leituras indicadas no material didático e estar em contato com o seu tutor para esclarecer dúvidas, sempre que tiver necessidade.



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

**RESOLUÇÃO Nº 11/2015/CONEPE**

**ANEXO II**

**CURRÍCULO PADRÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO DO CAMPUS PROF. ANTÔNIO GARCIA FILHO**

**Duração:** 04 a 06 anos

**Total de Créditos:** 234

**Carga Horária:** 3510 horas

**CR: Módulos Obrigatórios:** 226    **Atividades Complementares:** 06    **Optativos:** 02

**Créditos por ano: Mínimo:** 39    **Médio:** 58    **Máximo:** 80

**EDSAU0015 - CICLO COMUM**

Código	Subunidade Curricular	Carga Horária Total	Créditos	Carga Horária		
				Teórica	Prática	AAD
EDSAU0015.0	Introdução à Ciência da Saúde	120h	08	36h	24h	60h
EDSAU0015.1	Funções Biológicas	120h	08	36h	24h	60h
EDSAU0015.2	Proliferação Celular, Inflamação e Infecção	120h	08	36h	24h	60h
EDSAU0015.3	Abrangência das Ações em Saúde	90h	06	27h	18h	45h
EDSAU0015.4	Concepção e Formação do Ser Humano	120h	08	36h	24h	60h
EDSAU0015.5	Metabolismo	90h	06	27h	18h	45h
EDSAU0015.6	Percepção, Consciência e Emoção	120h	08	36h	24h	60h
EDSAU0015.7	Prática de Ensino na Comunidade	120h	08	60h	60h	-
EDSAU0015.8	Habilidades e Atitudes em Saúde	120h	08	60h	60h	-
	<b>Total Anual</b>	<b>1020h</b>	<b>68</b>	<b>354h</b>	<b>276h</b>	<b>390h</b>

**NUTRL0009- II CICLO DE NUTRIÇÃO**

Código	Subunidade Curricular	Carga Horária Total	Créditos	Carga Horária		
				Teórica	Prática	AAD
NUTRL0009.0	Ciência da Nutrição	60h	04	21h	16h	23h
NUTRL0009.1	Nutrientes	75h	05	35h	20h	20h
NUTRL0009.2	Alimentos I	90h	06	38h	24h	28h
NUTRL0009.3	Alimentos II	90h	06	38h	24h	28h
NUTRL0009.4	Nutrição do Adulto	90h	06	38h	24h	28h
NUTRL0009.5	Nutrição na Infância e na Adolescência	90h	06	43h	20h	27h
NUTRL0009.6	Epidemiologia da Saúde	75h	05	35h	16h	24h
NUTRL0009.7	Prática de Ensino na Comunidade II	90h	06	27h	63h	-
NUTRL0009.8	Habilidades e Atitudes em Saúde II	90h	06	22h	68h	-
<b>Total Anual</b>		<b>750h</b>	<b>50</b>	<b>297h</b>	<b>275h</b>	<b>178h</b>

**NUTRL0010 - III CICLO DE NUTRIÇÃO**

Código	Subunidade Curricular	Carga Horária Total	Créditos	Carga Horária		
				Teórica	Prática	AAD
NUTRL0010.0	Nutrição do Idoso	60h	04	24h	16h	20h
NUTRL0010.1	Assistência Nutricional	60h	04	29h	20h	11h
NUTRL0010.2	Nutrição na Clínica Ampliada I	120h	08	54h	32h	34h
NUTRL0010.3	Nutrição na Clínica Ampliada II	120h	08	48h	28h	44h
NUTRL0010.4	Nutrição Social	105h	07	38h	24h	43h
NUTRL0010.5	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	120h	08	52h	28h	40h
NUTRL0010.6	Prática de Ensino na Comunidade III	90h	06	27h	63h	-
NUTRL0010.7	Habilidades e Atitudes em Saúde III	120h	08	30h	90h	-
NUTRL0010.8	Trabalho de Conclusão de Curso I	60h	04	60h	-	-
<b>Total Anual</b>		<b>855h</b>	<b>57</b>	<b>362h</b>	<b>301h</b>	<b>192h</b>

**NUTRL0011 - IV CICLO DE NUTRIÇÃO**

Código	Subunidade Curricular	CH Total	Créditos	Carga Horária		
				Teórica	Prática	AAD
NUTRL0011.0	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	240h	16	30h	210h	-
NUTRL0011.1	Estágio Supervisionado em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	240h	16	30h	210h	-
NUTRL0011.2	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	240h	16	30h	210h	-
NUTRL0011.3	Trabalho de Conclusão de Curso II	45h	03	45h	-	-
<b>Total Anual</b>		<b>765h</b>	<b>51</b>	<b>135h</b>	<b>630h</b>	-

**ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

Código	Nome	CH Total	Créditos
NUTRL0020	Atividades Complementares de Nutrição	90	06



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

**RESOLUÇÃO Nº 11/2015/CONEPE**

**ANEXO III**

**COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DO CAMPUS PROFESSOR ANTÔNIO GARCIA FILHO**

<b>Código</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Carga horária</b>	<b>Créditos</b>	<b>Pré-requisito</b>
EDSAU0011	Informática Aplicada a Saúde	60	04	-
EDSAU0010	Língua Brasileira de Sinais (*)	60	04	-
EDSAU0013	Inglês Instrumental (*)	60	04	-
EDSAU0014	Espanhol Instrumental (*)	60	04	-
NUTRL0012	Nutrição Experimental	30	02	NUTRL0009
NUTRL0013	Nutrição Esportiva	30	02	NUTRL0009
NUTRL0014	Tópicos Especiais em Nutrição	A fixar	A fixar	A fixar
NUTRL0015	Alimentos Funcionais	30	02	NUTRL0009
NUTRL0016	Noções de Gastronomia	30	02	NUTRL0009
NUTRL0017	Microbiologia dos Alimentos	30	02	NUTRL0009
NUTRL0018	Análise Sensorial	30	02	NUTRL0009
NUTRL0019	Vigilância Sanitária	30	02	NUTRL0009

**MONITORIAS**

<b>Código</b>	<b>Módulos</b>	<b>Carga horária</b>	<b>Créditos</b>
DAA0006	Monitoria I	02	30
DAA0007	Monitoria II	02	30
DAA0008	Monitoria III	02	30
DAA0009	Monitoria IV	02	30

(\*) - Disciplinas com possibilidade de ofertas na modalidade semipresencial



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

**RESOLUÇÃO Nº 11/2015/CONEPE**

**ANEXO IV**

**EMENTÁRIO DOS COMPONENTES CURRICULARES OBRIGATÓRIOS DO CURSO DE  
NUTRIÇÃO CAMPUS PROF. ANTÔNIO GARCIA FILHO**

**EDSAU0002 – CICLO COMUM**

**Créditos totais: 68 Carga horária total: 1020 h**

**EDSAU0015.0 - Módulo 1 - Introdução às Ciências da Saúde**

**Créditos: 08 CH Total: : 120h CH teórica: 36h CH Prática: 24h CH AAD: 60h**

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

**EDSAU0015.1 - Módulo 2 - Funções Biológicas**

**Créditos: 08 Carga horária: 120h CH teórica: 36h CH Prática: 24h CH AAD: 60h**

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

**EDSAU0015.2 - Módulo 3 - Proliferação Celular, Inflamação e Infecção**

**Créditos: 08 Carga horária: 120h CH teórica: 36h CH Prática: 24h CH AAD: 60h**

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

**EDSAU0015.3 - Módulo 4 - Abrangência das Ações em Saúde**

**Créditos: 06 Carga horária: 90h CH teórica: 27h CH Prática: 18h CH AAD: 45h**

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

**EDSAU0015.4 - Módulo 5 - Concepção e Formação do Ser Humano**

**Créditos: 08 Carga horária: 120h CH teórica: 36h CH Prática: 24h CH AAD: 60h**

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



**EDSAU0015.5 - Módulo 6 – Metabolismo****Créditos: 06 Carga horária: 90h CH teórica: 27h CH Prática: 18h CH AAD: 45h**

**Ementa:** Processos metabólicos; Digestão, absorção, metabolismo e excreção dos macronutrientes: Carboidratos, Lipídios e Proteínas. Noções de dietética e balanço energético. Problemas relacionados com distúrbios alimentares, dislipidemias e diabetes *melitus*.

**EDSAU0015.6 - Módulo 7 - Percepção, Consciência e Emoção****Créditos: 08 Carga horária: 120h CH teórica: 36h CH Prática: 24h CH AAD: 60h Ementa:**

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

**EDSAU0015.7 - Módulo 8 - Prática de Ensino na Comunidade****Créditos: 08 Carga horária: 120h CH teórica: 60h CH Prática: 60h**

**Ementa:** Legislação básica do SUS; Organização da atenção básica; Programa de Saúde da Família: normas, princípios e diretrizes, atribuições da equipe, gerenciamento, parâmetros de programação e avaliação; Territorialização; Sistema de Informação da Atenção Básica – SIAB; Ações programáticas de saúde do adulto, criança e mulher na atenção básica; Fundamentos de epidemiologia: conceito, indicadores de morbimortalidade, cadeia epidemiológica, história natural da doença e níveis de prevenção.

**EDSAU0015.8 - Módulo 9 - Habilidades e Atitudes em Saúde****Créditos: 08 Carga horária: 120h CH teórica: 60h CH Prática: 60h**

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

---

**NUTRL0009 - II CICLO DE NUTRIÇÃO****Pré-Requisito: EDSAU0002 Créditos totais: 50 Carga horária total: 750 h**

---

**NUTRL0009.0 - Módulo 1 - Ciência da Nutrição****Créditos: 04 Carga horária: 60h CH teórica: 21h CH Prática: 16h CH AAD: 23h**

**Ementa:** Estudo da história da Alimentação e da Nutrição no mundo e no Brasil (influência da história, cultura afro-brasileira; indígenas e de outros povos). Estudo da história e da evolução do profissional Nutricionista nos contextos atuais da atenção à saúde. Estudo da relação da profissão com a qualidade de vida da população. Correlação da Nutrição com demais áreas da saúde e perspectivas de atuação do Nutricionista em equipe multidisciplinar: áreas de atuação (Nutrição Clínica, Nutrição Social, Alimentação Coletiva, Marketing em Nutrição, Docência). A atuação do Nutricionista na comunidade e o compromisso com o papel social no exercício da profissão. Alimentação no contexto das diversidades e questões afro-brasileiras e étnico-raciais; pluralidade étnico racial, inclusive da alimentação e nutrição. A ética profissional.

**NUTRL0009.1 - Módulo 2 - Nutrientes****Créditos: 05 Carga horária: 75h CH teórica: 35h CH Prática: 20h CH AAD: 20h**

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

### **NUTRL0009.2 - Módulo 3 - Alimentos I**

**Créditos: 06 Carga horária: 90h CH teórica: 38h CH Prática: 24h CH AAD: 28h**

**Ementa:** Composição química de alimentos. Amostragem e principais métodos analíticos, químicos, físicos, físico-químicos de análise de alimentos. Higiene e controle dos alimentos relacionados com as doenças veiculadas por alimentos. Avaliação da qualidade microbiológica de alimentos, constituintes tóxicos e contaminantes. Conservação de alimentos. Alimentos para fins especiais e aditivos.

### **NUTRL0009.3 - Módulo 4 – Alimentos II**

**Créditos: 06 Carga horária: 90h CH teórica: 38h CH Prática: 24h CH AAD: 28h**

**Ementa:** Rotulagem Nutricional e embalagens. Padrões de identidade e qualidade. Grupos de alimentos, suas características e mudanças em decorrência do processamento. Processamento e Técnica dietética. Seleção, mensuração e preparo de alimentos. Análise sensorial. Planejamento de cardápios.

### **NUTRL0009.4 - Módulo 5 - Nutrição do Adulto**

**Créditos: 06 Carga horária: 90h CH teórica: 38h CH Prática: 24h CH AAD: 28h**

**Ementa:** Alimentação, nutrição e avaliação nutricional do adulto. Aspectos fisiológicos, metabólicos e nutricionais da gestação, lactação, climatério e menopausa. Planejamento e cálculos dietéticos. Dietas não-convencionais.

### **NUTRL0009.5 - Módulo 6 - Nutrição na Infância e na Adolescência**

**Créditos: 06 Carga horária: 90h CH teórica: 43h CH Prática: 20h CH AAD: 27h**

**Ementa:** Aspectos fisiológicos, metabólicos e nutricionais do lactente, da criança e do adolescente. Aleitamento materno. Nutrição do neonato e do lactente. Nutrição do recém-nascido pré-termo e baixo peso. Alimentação, nutrição e avaliação nutricional da criança e do adolescente. Desnutrição infantil e principais carências nutricionais na infância.

### **NUTRL0009.6 - Módulo 7 - Epidemiologia da Saúde**

**Créditos: 05 Carga horária: 75h CH teórica: 35h CH Prática: 16h CH AAD: 24h**

**Ementa:** Conhecimentos básicos da bioestatística. Fundamentos para o estudo, controle e avaliação da saúde e da doença. Epidemiologia descritiva e analítica. Epidemiologia das doenças carenciais e crônicas não-transmissíveis.

### **NUTRL0009.7 - Módulo 6 - Prática de Ensino na Comunidade II**

**Créditos: 06 Carga horária: 90h CH teórica: 27h CH Prática: 63h**

**Ementa:** Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); aspectos higiênicos e sanitários do preparo da alimentação escolar; avaliação antropométrica e do consumo alimentar de crianças, adolescentes, gestantes e adultos usuários de Unidades Básicas de Saúde; Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional; aleitamento materno e alimentação complementar; desenvolvimento de atividades educativas de alimentação e nutrição na comunidade.

### **NUTRL0009.8 - Módulo 9 - Habilidades e Atitudes em Saúde II**

**Créditos: 06 Carga horária: 90h CH teórica: 22h CH Prática: 68h**

**Ementa:** Digestão e Absorção de macro e micronutrientes. Composição Centesimal. Doenças veiculadas a Alimentos. Ficha técnica. Rotulagem de Alimentos. Cálculo e adequação das necessidades nutricionais de adultos, crianças, adolescentes e gestantes saudáveis. Elaboração de plano alimentar para diferentes blocos da vida. Análises epidemiológicas.

---

## **NUTRL0010 - III CICLO DE NUTRIÇÃO**

**Pré-Requisito: II Ciclo de Nutrição Créditos totais: 57 Carga horária total: 855 h**

---

### **NUTRL0010.0 - Módulo 1 - Nutrição do Idoso**

**Créditos: 04 Carga horária: 60h CH teórica: 24h CH Prática: 16h CH AAD: 20h**

**Ementa:** Aspectos fisiológicos, metabólicos e nutricionais do Idoso. Avaliação da capacidade funcional, cognitiva e nutricional do idoso. Alimentação e Nutrição do Idoso. Planejamento e cálculos dietéticos.

### **NUTRL0010.1 - Módulo 2- Assistência Nutricional**

**Créditos: 04 Carga horária: 60h CH teórica: 29h CH Prática: 20h CH AAD: 11h**

**Ementa:** Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. Determinação das necessidades nutricionais do enfermo e prescrição dietoterápica. Dietas hospitalares progressivas e especiais. Organização e cálculo do plano alimentar. Terapia nutricional oral, enteral e parenteral. Nutrientes imunomoduladores. Organização da Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN).

### **NUTRL0010.2 - Módulo 3 - Nutrição na Clínica Ampliada I**

**Créditos: 08 Carga horária: 120h CH teórica: 54h CH Prática: 32h CH AAD: 34h**

**Ementa:** Alterações funcionais que resultam em condições patológicas e a influência das mesmas no estado nutricional. Aspectos clínicos, diagnóstico nutricional, prescrição dietoterápica, planejamento e cálculo de dietas nas doenças metabólicas e nas doenças que envolvem o sistema digestório e seus órgãos anexos.

### **NUTRL0010.3 - Módulo 4 - Nutrição na Clínica Ampliada II**

**Créditos: 08 Carga horária: 120h CH teórica: 48h CH Prática: 28h CH AAD: 44h**

**Ementa:** Processos fisiopatológicos e adaptações terapêuticas da dieta normal e das alterações destinadas a satisfazer as necessidades nutricionais do paciente. Diagnóstico nutricional e prescrição dietoterápica. Aspectos clínicos, planejamento e cálculo de dietas nas enfermidades cardiovasculares, pulmonares, renais, no estresse metabólico (cirurgia, politrauma, sepse, queimados), neoplasias e Síndrome da Imundeficiência Adquirida.

### **NUTRL0010.4 - Módulo 5 – Nutrição Social**

**Créditos: 07 Carga horária: 105h CH teórica: 38h CH Prática: 24h CH AAD: 43h**

**Ementa:** Políticas ligadas à alimentação e nutrição. Segurança alimentar e nutricional. Meio Ambiente e sustentabilidade na produção de alimentos. Educação em saúde. A comunicação como estratégia de ação em educação nutricional. A educação nutricional ao longo dos blocos da vida. Aconselhamento nutricional às diferentes audiências. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas educativos.

### **NUTRL0010.5 - Módulo 6 – Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**

**Créditos: 08 Carga horária: 120h CH teórica: 52h CH Prática: 28h CH AAD: 40h**

**Ementa:** Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição. Funções da administração aplicada ao trabalho do Nutricionista. Planejamento de recursos humanos, físicos e materiais. Planejamento, execução e avaliação de cardápios para coletividade. Gestão de estoque e custos. Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação e Nutrição.

### **NUTRL0010.6 - Módulo 7 – Prática de Ensino na Comunidade III**

**Créditos: 06 Carga horária: 90h CH teórica: 27h CH Prática: 63h**

**Ementa:** Desenvolvimento de atividades educativas de alimentação e nutrição em saúde na comunidade. Avaliação nutricional e antropométrica de idosos; Medidas antropométricas; Mini-Avaliação Nutricional; Atenção em unidades de saúde aos pacientes portadores de patologias; Núcleos de Assistência à Saúde da Família (NASF); Atenção nutricional aos pacientes hipertensos e diabéticos – Programa HiperDia; Atenção nutricional a pacientes portadores de patologias do sistema digestório; Programa de prevenção e controle da obesidade e dislipidemias. Atribuições do Nutricionista nas unidades de saúde – ambulatório.

### **NUTRL0010.7 - Módulo 8 – Habilidades e Atitudes em Saúde III**

**Créditos: 08 Carga horária: 120h CH teórica: 30h CH Prática: 90h**

**Ementa:** Cálculo e adequação das necessidades nutricionais de idosos saudáveis e de diferentes patologias. Elaboração de plano alimentar adequados para quadros patológicos. Cálculo e Prescrição de dietas enterais e parenterais. Práticas de nutrição social. Planejamento e Gestão de recursos humanos, físicos e materiais nas Unidades de Alimentação e Nutrição.

### **NUTRL0010.8 - Módulo 9 – Trabalho de Conclusão de Curso I**

**Créditos: 04 Carga horária: 60h**

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

## **NUTRL0011- IV CICLO DE NUTRIÇÃO**

**Pré-requisito: III Ciclo de Nutrição Créditos totais: 51 Carga horária total: 765 h**

### **NUTRL0011.0 - Estágio Supervisionado em Nutrição Social**

**Créditos: 16 Carga horária: 240h CH teórica: 30h CH Prática: 210h**

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

### **NUTRL0011.1 - Estágio Supervisionado em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**

**Créditos: 16 Carga horária: 240h CH teórica: 30h CH Prática: 210h**

**Ementa:** Desenvolvimento de atividades administrativas e técnicas na área de Alimentação Coletiva. Planejamento, organização, controle, avaliação e administração de Unidades de Alimentação e Nutrição. Educação alimentar e nutricional para a clientela.

### **NUTRL0011.2 - Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica**

**Créditos: 16 Carga horária: 240h CH teórica: 30h CH Prática: 210h**

**Ementa:** Desenvolvimento de atividades práticas de cuidado nutricional para indivíduos enfermos no âmbito hospitalar, em clínicas de especialidades ou em ambulatórios. Adaptações dietoterápicas destinadas a satisfazer as necessidades nutricionais dos pacientes.

### **NUTRL0011.3 - Trabalho de Conclusão de Curso II**

**Créditos: 03 Carga horária: 45h**

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

## **COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS**

### **EDSAU0010 - Língua Brasileira de Sinais - Libras**

**Créditos: 04 Carga horária: 60h**

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

### **EDSAU0011 - Informática Aplicada à Saúde**

**Créditos: 04 Carga horária: 60h**

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

### **EDSAU0013 - Inglês Instrumental**

**Créditos: 04 Carga horária 60h**

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

### **EDSAU0014 - Espanhol Instrumental**

**Créditos: 04 Carga horária: 60h**

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

### **NUTRL0012 - Nutrição Experimental**

**Créditos: 02 Carga horária: 30h**

**Pré-requisito: NUTRL0009**

**Ementa:** Introdução à nutrição experimental. Ética, bem estar e legislação em experimentação animal. Modelos experimentais em pesquisas de nutrição.

**NUTRL0013 - Nutrição Esportiva****Créditos: 02 Carga horária: 30h****Pré-requisito: NUTRL0009**

**Ementa:** Conceitos básicos de nutrição esportiva. Avaliação nutricional e Fisiologia no exercício. Necessidades nutricionais do desportista e do atleta. Suplementação nutricional.

**NUTRL0014 – Tópicos Especiais em Nutrição****Créditos: A fixar Carga horária: A fixar****Ementa:** A fixar**NUTRL0015 - Alimentos Funcionais****Créditos: 02 Carga horária: 30h****Pré-requisito: NUTRL0009**

**Ementa:** Conceito e legislação sobre alimentos funcionais. Classificação e definição dos compostos bioativos. Alimentos funcionais e sua relação com saúde e doença.

**NUTRL0016 - Noções de Gastronomia****Créditos: 02 Carga horária: 30h****Pré-requisito: NUTRL0009**

**Ementa:** História da gastronomia nacional e internacional. Relação da gastronomia com a nutrição. A relação da comida e a sociedade. O mercado de alimentos e bebidas de modo amplo. Técnicas gastronômicas. Gastronomia hospitalar.

**NUTRL0017 - Microbiologia dos Alimentos****Créditos: 02 Carga horária: 30h****Pré-requisito: NUTRL0009**

**Ementa:** Importância da microbiologia de alimentos. Fatores de estabilidade (intrínsecos e extrínsecos). Contaminações. Alterações. Doenças Veiculadas por Alimentos. Boas Práticas de Fabricação. Aproveitamento industrial de microrganismos em alimentos.

**NUTRL0018 - Análise Sensorial****Créditos: 02 Carga horária: 30h****Pré-requisito: NUTRL0009**

**Ementa:** Introdução à análise sensorial de alimentos. Princípios da fisiologia sensorial e órgãos do sentido. Painel sensorial: recrutamento, seleção e treinamento de julgadores. Amostragem e apresentação das amostras. Métodos clássicos de avaliação sensorial (métodos discriminativos, afetivos e análise descritiva quantitativa). Análise estatística. Propriedades sensoriais dos alimentos.

**NUTRL0019 - Vigilância Sanitária****Créditos: 02 Carga horária: 30h****Pré-requisito: NUTRL0009**

**Ementa:** Vigilância Sanitária (VISA): aspectos conceituais e históricos. Níveis de atuação e organização do serviço da VISA. Elementos e instrumentos do processo de trabalho do Nutricionista. O trabalho do Nutricionista em VISA; articulação da VISA com as demais Políticas de Saúde Pública.



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

**RESOLUÇÃO Nº 11/2015/CONEPE**

**ANEXO V**

**NORMAS DO ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM  
NUTRIÇÃO DO CAMPUS PROF. ANTONIO GARCIA FILHO**

**SEÇÃO I  
DO ESTÁGIO CURRICULAR**

**Art. 1º** O estágio do Curso de Graduação em Nutrição, Bacharelado da Universidade Federal de Sergipe é uma atividade curricular para discentes desse curso.

**Parágrafo Único:** O estágio curricular se dá nas modalidades de estágio curricular obrigatório e estágio não obrigatório.

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

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

**SEÇÃO II  
DA DISPOSIÇÃO DO MÓDULO DE ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO**

**Art. 3º** O curso de Nutrição, atribui às atividades de estágio curricular obrigatório a carga horária de 720 horas, dividido em três estágios de 240h.

**§1º** As atividades supervisionadas serão desenvolvidas nos módulos: Estágio Supervisionado em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, Estágio Supervisionado em Nutrição Social e Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica.

**§2º** É vedado ao discente com dependência curricular matricular-se nos módulos relativo a estágio obrigatório agrupados no IV Bloco.

**SEÇÃO III  
DO CAMPO DE ESTÁGIO**

**Art. 4º** Constituem-se campo de estágio curricular as instituições públicas ou privadas ligadas à área de atividade profissional de Nutrição, que atendam aos objetivos do Art. 2º, desta resolução.

**Art. 5º** Cada campo de estágio poderá receber até 2 estagiários por preceptor de campo e por turno de estágio, sendo esta quantidade acordada previamente com o local de estágio.

**Art. 6º** Devem ser consideradas as seguintes condições para a definição dos campos de estágio curricular:

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

#### **SEÇÃO IV DA ESTRUTURA ORGANIZACIONAL**

**Art. 7º** As atividades do estágio curricular serão coordenadas pela Comissão de Estágio do curso de Nutrição e por um membro docente do Colegiado do Curso; professores orientadores, até o máximo de cinco, eleitos pelo Conselho Departamental, e; um representante discente eleito pelo Centro Acadêmico, conforme a Resolução 05/2010/CONEPE.

**§1º** A comissão de estágio será renovada a cada dois anos.

**§2º** A Comissão de Estágio do Curso de Nutrição deverá eleger um coordenador dentre os seus membros docentes.

**Art. 8º** Os estágios deverão atender à carga horária e ao programa previsto no currículo do Curso.

**§1º** A carga horária diária será de até seis (6) horas, conforme a legislação vigente (Lei do Estágio nº 11.788/08).

**§ 2º** Os estágios curriculares obrigatórios do curso de Nutrição tem carga horária de 20,1 %, que atende a determinação das Diretrizes Curriculares do Curso de Graduação em Nutrição.

**§3º** Os casos excepcionais deverão ser avaliados pela Comissão de Estágio, mediante requerimento, a qual emitirá parecer final.

**Art. 9º** Para o desenvolvimento dos estágios deverão ser observados os planos de atividades de cada área.

**Art. 10.** O cronograma de Estágio será elaborado pela comissão de estágios.

**Art. 11.** Compete à Comissão de Estágio do curso de graduação em Nutrição:

- I. zelar pelo cumprimento das normas de estágio curricular, bem como do proposto na legislação que rege o desenvolvimento de estágios;
- II. definir os campos específicos de estágio a serem aprovados pelo colegiado;
- III. estabelecer contato com instituições com potencial de desenvolvimento de estágio curricular no Curso de Nutrição;
- IV. fazer o planejamento semestral da disponibilidade dos campos de estágio e respectivos professores orientadores;
- V. elaborar formulários para planejamento, acompanhamento e avaliação de estágio;
- VI. promover atividades de integração entre os segmentos envolvidos com os estágios, como reuniões com estagiários e visitas às unidades conveniadas, dentre outras julgadas necessárias;
- VII. avaliar, em conjunto com o colegiado do curso, os resultados dos programas de estágio curricular obrigatório, propondo alterações, quando for o caso;
- VIII. realizar orientação dos estagiários para a sua inserção no campo de estágio;
- IX. elaborar o modelo de relatório e de formulários de acompanhamento e avaliação das atividades do estágio curricular;
- X. estabelecer, em conjunto com o Departamento de Nutrição, a indicação dos professores orientadores do estágio curricular;

- XI. avaliar e selecionar os campos de estágio obrigatório;
- XII. certificar-se da existência da apólice de seguro para os estagiários, e,
- XIII. disponibilizar instruções que visem orientar os discentes quanto às providências necessárias para a realização do estágio curricular.

## **SEÇÃO V**

### **DA SUPERVISÃO E ORIENTAÇÃO DO ESTÁGIO**

**Art. 12.** A supervisão e orientação do estágio são definidas como sendo o acompanhamento e a avaliação do estagiário e das atividades por ele desenvolvidas no campo do estágio.

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

**§2º** A orientação consiste no acompanhamento das atividades no campo de estágio por professor da UFS, vinculado aos módulos profissionalizantes do curso de Nutrição, designado como professor orientador.

**Art. 13.** São atribuições do Professor orientador:

- I. orientar o estagiário em relação às atividades a serem desenvolvidas no campo do estágio;
- II. contribuir para o desenvolvimento, no estagiário, de uma postura ética em relação à prática profissional;
- III. discutir as diretrizes do plano de estágio com supervisor técnico;
- IV. apreciar o plano de estágio curricular dos estagiários sob a sua responsabilidade;
- V. assessorar o estagiário no desenvolvimento de suas atividades;
- VI. enviar ao supervisor técnico o formulário de acompanhamento de estágio;
- VII. acompanhar o cumprimento do plano de estágio;
- VIII. responsabilizar-se pela avaliação final do estagiário;
- IX. encaminhar ao coordenador da comissão de estágio os termos de compromisso assinados pela unidade concedente do estágio e pelo estagiário;
- X. encaminhar ao coordenador da comissão de estágio os formulários de acompanhamento e avaliação do estagiário, devidamente preenchidos, e,
- XI. dar retorno ao supervisor técnico das atividades desenvolvidas pelo estagiário.

**Art. 14.** São atribuições do Supervisor Técnico:

- I. orientar o estagiário nas suas atividades no campo de estágio;
- II. discutir o plano de estágio com o professor orientador;
- III. orientar o estagiário em relação às atividades a serem desenvolvidas no campo de estágio;
- IV. assistir e/ou treinar o estagiário no uso das técnicas necessárias ao desempenho de suas funções no campo de estágio;
- V. responsabilizar-se pela checagem da frequência do estagiário, e,
- VI. participar da avaliação do estagiário.

**Art. 15.** A orientação do estágio exercida por docente da formação profissional do curso de Graduação em Nutrição é considerada atividade de ensino, devendo constar dos planos do curso e compor a carga horária dos professores, de acordo com os critérios definidos pelo Colegiado do Curso e Regulamentação da UFS.

**Art. 16.** No cálculo da carga horária docente de orientação de estágio serão computadas as atividades didáticas.

**§1º** São consideradas atividades didáticas:

- I. reuniões com os Estagiários e Professores orientadores;
- II. orientação aos estagiários individualmente ou em grupo;
- III. avaliação e discussão do(s) relatório(s);
- IV. reuniões com supervisores técnicos.



§2º As reuniões da comissão de estágio serão realizadas quinzenalmente ou mensalmente para tratar de atribuições que competem à comissão.

§3º A carga horária dos professores orientadores será de duas horas semanais por discente, devendo ser distribuídas para as atividades de visita ao local de estágio, orientação individual e/ou em grupo, reuniões gerais de estágio e reuniões com o supervisor técnico.

§4º As reuniões gerais ocorrerão no início do semestre letivo e a cada mudança de campo de estágio.

## **SEÇÃO VI DA COORDENAÇÃO DA COMISSÃO DE ESTÁGIO**

**Art. 17.** Compete ao Coordenador da Comissão de estágio:

- I. zelar pelo cumprimento das normas e resoluções relativas ao estágio curricular;
- II. elaborar e divulgar junto aos discentes e professores a política de estágio curricular do curso;
- III. elaborar, em conjunto com as instituições que oferecem campo de estágio, programas de atividades profissionais para serem desenvolvidas;
- IV. coordenar e controlar as atividades decorrentes do estágio curricular de comum acordo com os professores orientadores e supervisores técnicos;
- V. manter contato com as instituições, visando ao estabelecimento da realização de estágio;
- VI. divulgar as ofertas de estágio e encaminhar os interessados às instituições concedentes;
- VII. interagir com os professores orientadores e supervisores técnicos visando ao acompanhamento e ao aperfeiçoamento do processo;
- VIII. encaminhar ao Departamento de Administração Acadêmica (DAA) a documentação atestando a realização do estágio curricular;
- IX. definir, em comum acordo com a Comissão de Estágio obrigatório a avaliação de cada atividade dos discentes do curso, e,
- X. organizar e manter atualizado o cadastro de possíveis campos de estágio.

## **SEÇÃO VII DA SISTEMÁTICA DE FUNCIONAMENTO DO ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO**

**Art. 18.** Caberá ao colegiado do curso divulgar antes da matrícula em estágio, as informações referentes aos campos de estágio disponíveis e dos professores orientadores.

**Art. 19.** O discente do curso de Nutrição poderá optar por realizar o estágio em um campo diferente daqueles oferecidos pela Comissão de Estágio, desde que seja aprovado pela mesma.

**Parágrafo Único:** O discente que demonstrar interesse em realizar estágio em campo diferente daquele oferecido pela Comissão de Estágio deverá informar à referida comissão em um período mínimo de 20 (vinte) dias antes da matrícula.

**Art. 20.** A matrícula é o procedimento pelo qual o discente se vincula ao estágio curricular obrigatório.

## **SEÇÃO VIII DA SISTEMÁTICA DE FUNCIONAMENTO DO ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO**

**Art. 21.** O estágio não obrigatório poderá ser realizado por discentes matriculados regularmente no curso de Graduação em Nutrição, em conformidade com legislação vigente, desde que contribua para a formação acadêmico-profissional do discente, e, não prejudique as suas atividades normais de integralização de seu currículo dentro dos prazos legais.

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

§2º O estágio não obrigatório poderá ser transformado em créditos e aproveitado como atividade complementar, conforme resolução vigente sobre desenvolvimento de atividades curriculares, desde que o estágio proporcione ao discente a oportunidade de aplicação do instrumental teórico auferido nos diversos módulos que integram o curso de Nutrição.

**Art. 22.** São condições para realizar o estágio curricular não obrigatório:

- I. a existência de um instrumento jurídico, de direito público ou privado, entre a unidade concedente e a Universidade Federal de Sergipe, através da Central de Estágios, no qual estarão acordadas as condições para a realização do estágio;
- II. aprovação pela Comissão de Estágio e pela unidade concedente, de um plano de estágio entregue pelo estagiário;
- III. a existência de um termo de compromisso, no qual devem constar as condições de estágio, assinado pelo discente, pela unidade concedente e pela Universidade Federal de Sergipe/PROEX;
- IV. orientação do estagiário por um supervisor técnico; e
- V. entrega de relatórios sobre as atividades desenvolvidas no estágio, pelo estagiário, à Comissão de Estágio.

## **SEÇÃO IX DOS DEVERES DO ESTAGIÁRIO**

**Art. 23.** Estagiário é aqui entendido como o discente regularmente matriculado no curso de Nutrição e, que esteja matriculado em estágio curricular obrigatório ou frequentando o estágio não obrigatório.

**Art. 24.** Compete ao Estagiário:

- I. assinar o Termo de Compromisso com a Universidade Federal de Sergipe, com a unidade concedente do estágio e com o coordenador do Curso;
- II. desenvolver as atividades previstas no plano de estágio curricular sob a orientação do professor orientador e supervisor técnico;
- III. cumprir as normas disciplinares do campo de estágio;
- IV. cumprir integralmente a carga horária de estágio estabelecida;
- V. participar, quando solicitado, das reuniões promovidas pelo professor orientador e supervisor técnico e/ou pela Comissão de Estágio do Curso de Nutrição;
- VI. submeter-se aos processos de avaliação, e,
- VII. apresentar relatórios de estágio curricular, seguindo o modelo definido pela Comissão de Estágio do Curso de Nutrição.

## **SEÇÃO X DA AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO**

**Art. 25.** A avaliação será realizada utilizando-se critérios conforme os parágrafos 1º, 2º, 3º e 4º do artigo 28 e os instrumentos de avaliação de acordo com normas específicas de cada área de estágio conforme Art.18 da Resolução 05/2010/CONEPE.

**Art. 26.** O estagiário será avaliado após cumprir a carga horária prevista para o estágio curricular correspondente.

**Art. 27.** A avaliação do estagiário será realizada pelo supervisor técnico e pelo professor orientador.

**Art. 28.** A avaliação se fundamentará na observação das atitudes/habilidades do discente e no relatório final, em cada área do estágio.

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

- I. assiduidade;
- II. pontualidade;

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

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

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

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

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

## **SEÇÃO XI DA APROVAÇÃO DO ESTAGIÁRIO**

**Art. 29.** A aprovação do discente no Estágio atenderá as exigências das Normas de Sistema Acadêmico em vigor.

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

§2º A aprovação do estagiário estará condicionada ao cumprimento da carga horária do estágio e média final igual ou superior a 5 (cinco).

## **SEÇÃO XII DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 30.** Estão sujeitos a essas normas todos os discentes e professores do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Sergipe.

**Art. 31.** Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

---



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

**RESOLUÇÃO Nº 11/2015/CONEPE**

**ANEXO VI**

**NORMAS DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO DA GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO  
DO CAMPUS PROF. ANTONIO GARCIA FILHO**

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

**Parágrafo Único:** Nos termos do Currículo do Curso o TCC se torna atividade curricular obrigatória para os discentes matriculados, conforme o disposto nesta Resolução.

**CAPÍTULO I  
DOS OBJETIVOS**

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

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

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

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

**CAPÍTULO II  
DAS FASES DO TCC**

**Art. 5º** No ciclo III, o discente deverá elaborar o seu projeto de trabalho, com auxílio de um orientador atuante na área do tema escolhido. Esta fase estará contemplada no TCC I da matriz curricular do curso.

**Art. 6º** No ciclo III, o discente deverá inscrever seu projeto de conclusão de curso, perante a coordenação de TCC, e, se necessário, ao Comitê de Ética da UFS, para oficializar a aprovação. Após aprovado o projeto, o discente deverá iniciar a coleta dos dados a serem utilizados no TCC II.

**Art. 7º** No ciclo IV, o discente deverá elaborar, redigir, apresentar e defender o TCC, fase contemplada no TCC II da matriz curricular.

### **CAPÍTULO III DA COORDENAÇÃO DO TCC**

**Art. 8º** A coordenação de TCC, realizada pelo docente do módulo, é responsável pela organização e supervisão de todas as atividades de TCC, o qual será substituído nos seus impedimentos pelo presidente do Colegiado do Curso.

**Parágrafo Único:** O professor coordenador do módulo de Trabalho de Conclusão de Curso I e Trabalho de Conclusão de Curso II será definido dentre os professores do curso de Nutrição, aprovado pelo Colegiado do Curso, e nomeado pelo coordenador do Núcleo de Nutrição.

**Art. 9º** Compete ao coordenador de TCC:

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

### **CAPÍTULO IV DOS PROFESSORES ORIENTADORES**

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

**Art. 11.** Cada professor poderá orientar, no máximo, oito (08) trabalhos por período letivo, podendo a coordenação do curso de graduação em Nutrição alterar este número, a qualquer tempo, para atender às necessidades e padrões de qualidade do curso.

§ 1º Caberá ao coordenador de TCC comunicar à coordenação do curso de Nutrição a necessidade de alteração do número de vaga por professor orientador.

§ 2º É facultado ao professor orientador interromper a orientação, devendo justificar ao coordenador de TCC, por escrito, o motivo da recusa.

§ 3º Caso o discente não encontre nenhum professor que se disponha a assumir sua orientação, caberá ao coordenador de TCC à indicação do professor.

**Art. 12.** É dever do professor orientador:

- I. colaborar com o discente na escolha e definição do tema do TCC;
- II. responsabilizar-se por auxiliar na elaboração do projeto;
- III. orientar o discente na escolha da bibliografia;
- IV. opinar sobre a viabilidade do plano do TCC e acompanhar sua execução;
- V. estabelecer os procedimentos e o cronograma de trabalho em conjunto com o orientando;
- VI. atender seus orientandos, em local e horário predeterminados;

- VII. informar o orientando sobre as normas, procedimentos e critérios de avaliação;
- VIII. presidir a banca examinadora do trabalho por ele orientado;
- IX. participar das defesas para as quais for designado;
- X. assinar, juntamente com os demais membros das Bancas Examinadoras, as atas das sessões de defesa, e,
- XI. cumprir e fazer cumprir esta Resolução.

**Parágrafo Único:** O exercício da orientação não isenta o discente da integral responsabilidade pela realização do Trabalho de Conclusão de Curso.

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

## **CAPÍTULO V DOS DISCENTES EM FASE DE ORIENTAÇÃO**

- Art. 14.** É dever do discente sob orientação:
- I. cumprir as normas contidas nesta Resolução;
  - II. comparecer às reuniões convocadas pelo orientador ou Coordenador de TCC;
  - III. frequentar as atividades programadas de orientação com o professor, para efeito de discussão e aprimoramento de seu trabalho, devendo justificar eventuais faltas;
  - IV. cumprir o calendário de atividades;
  - V. responsabilizar-se pelo uso de direitos autorais resguardados por lei a favor de terceiros quando das citações, cópias ou transcrições de trechos de outrem;
  - VI. comparecer em dia, hora e local determinados, para apresentar e defender o TCC perante a Banca Examinadora; e
  - VII. informar por escrito ao Coordenador do TCC qualquer irregularidade decorrente do não cumprimento de condições estabelecidas neste regulamento.

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

## **CAPÍTULO VI DA INSCRIÇÃO NO REGIME DE ORIENTAÇÃO**

**Art. 16.** É assegurado o regime de orientação a todos os discentes matriculados em TCC I e aos discentes de TCC II.

**Parágrafo Único:** No início de semestre o discente deverá registrar em formulário específico o tema escolhido e o professor orientador.

## **CAPÍTULO VII DO PERÍODO DE INSCRIÇÃO**

- Art. 17.** No início do sétimo semestre do curso será disponibilizado para os discentes:
- I. formulário de inscrição;
  - II. cópia do regulamento do TCC.

## **CAPÍTULO VIII DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DO TCC**

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

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

## **CAPÍTULO IX DA DEFESA DO TCC**

**Art. 20.** Será considerado apto à defesa o discente que tenha cumprido o mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) de frequência nas reuniões de orientação e o encaminhamento da versão escrita do TCC II.

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

**Parágrafo Único:** A defesa pública do TCC II será realizada em data previamente divulgada pela Coordenação de TCC e, consistirá de exposição, durante a qual o candidato fará uma síntese de seu trabalho, seguido de arguição individual pelos membros da Comissão Julgadora. Caberá ao orientador fazer ou não arguição ao candidato.

## **CAPÍTULO X DA COMISSÃO JULGADORA**

**Art. 22.** O TCC será julgado por uma Comissão Julgadora presidida pelo orientador e 02 (dois) profissionais de áreas de competências correlatas ao objeto do TCC, escolhidos em comum acordo entre discente e orientador e homologada pelo Colegiado do Curso. Neste ato também será nomeado um professor na qualidade de suplente, que assumirá em caso de impedimento do membro titular.

§ 1º Os membros titulares e suplentes da comissão deverão possuir, no mínimo, o título de mestre.

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

§ 3º Na falta ou impedimento do orientador o Colegiado do Curso designará um substituto para presidir a Comissão.

**Art. 23.** A Comissão Julgadora receberá da coordenação do TCC, no prazo mínimo de 15 dias de antecedência, o trabalho na forma escrita, juntamente com o “formulário de avaliação” e “carta de convocação” com data e hora da defesa do trabalho.

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

**Art. 25.** Cada membro da Comissão Julgadora expressará sua apreciação do TCC, sendo classificado com notas de zero a dez.

§ 1º Terminado o julgamento a Comissão Julgadora preencherá um formulário padrão com o conceito final do módulo.

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

## **CAPÍTULO XI DOS PRAZOS**

**Art. 26.** O orientador poderá requerer dispensa da função de orientador, no prazo máximo de 02 (dois) meses após o início do semestre letivo do TCC II, por meio de requerimento justificado, dirigido ao Coordenador do módulo o qual deverá, inicialmente, ouvir o orientador e encaminhar para deliberação no Colegiado do curso.

**Art. 27.** O discente poderá solicitar, no prazo máximo de 02 (dois) meses após o início do semestre letivo do TCC II, mudança de orientador por meio de requerimento justificado, dirigido ao coordenador do módulo, o qual deverá ouvir o discente envolvido e encaminhar para deliberação no Colegiado do Curso.

**Art. 28.** O TCC deverá ser entregue em data estipulada pelo Colegiado do Curso. Em caso de atraso na entrega, o candidato perderá um ponto por dia de entrega.

**Art. 29.** Após a defesa, o discente deverá entregar 01 (uma) cópia eletrônica e 02 (duas) cópias impressas do TCC, com as devidas correções sugeridas pela Comissão Julgadora até 05 (cinco dias) úteis após a defesa, sendo uma cópia impressa para o arquivo do Colegiado do Curso e as outras, impressa e eletrônica, entregues para o acervo da Biblioteca Central da UFS.

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

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

## **CAPÍTULO XII DA AVALIAÇÃO DO TCC**

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

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

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

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

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

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

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

- I. pontualidade;
- II. apresentação pessoal;
- III. qualidade do material de exposição apresentado;
- IV. didática;
- V. conhecimento geral sobre o assunto;
- VI. adequação ao tempo, e,
- VII. capacidade de discussão durante a arguição.

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



**Art. 33.** Se reprovado pela Comissão Julgadora de TCC, o discente não colará grau, devendo renovar matrícula no período letivo subsequente para a exclusiva inscrição no TCC II.

### **CAPÍTULO XIII DA APROVAÇÃO DO MÓDULO**

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

### **CAPÍTULO XIV DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**Art. 35.** As normas de TCC estarão sujeitas às demais normas de caráter geral em que vierem a ser estabelecidas para a graduação na UFS.

**Art. 36.** Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado do Curso.

---



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

**RESOLUÇÃO Nº 11/2015/CONEPE**

**ANEXO VII**

**NORMAS DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM  
NUTRIÇÃO DO CAMPUS PROF. ANTONIO GARCIA FILHO**

**CAPÍTULO I  
DISPOSIÇÕES PRELIMINARES**

**Art. 1º** A obtenção do diploma de Bacharelado em Nutrição, além dos componentes curriculares obrigatórios e optativos que integram currículo, tem como requisito a integralização de 06 créditos a serem obtidos em 90 horas em atividades complementares.

**CAPÍTULO II  
DA NATUREZA**

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

**Parágrafo Único:** Nos casos de solicitação de integralização das atividades complementares realizadas por alunos ingressos no curso através de transferência de outra Instituição de Ensino Superior (IES) ou mudança de curso, as Atividades Complementares por eles requeridas, serão avaliadas pelo Colegiado do Curso, que poderá computar total ou parcialmente a carga horária atribuída pela instituição ou curso de origem, em conformidade com as disposições deste regulamento.

**CAPÍTULO III  
DOS OBJETIVOS**

**Art. 3º** As atividades complementares têm o objetivo de diversificar o espaço acadêmico e cultural de formação do graduando, proporcionar maior aperfeiçoamento crítico-teórico e aprofundamento do grau da interdisciplinaridade na formação acadêmica, possibilitando ao aluno ganhar experiência no âmbito do ensino, da pesquisa e da extensão.

**CAPÍTULO IV  
ATIVIDADES RECONHECIDAS**

**Art. 4º** As atividades complementares serão aglutinadas em quatro grandes grupos, quais sejam:

- I. Atividades de Ensino;
- II. Atividades de Pesquisa;
- III. Atividades de Extensão, e,
- IV. Outras Atividades.

**§ 1º** A indicação das atividades específicas que compõem cada um dos grupos elencados, bem como suas cargas horárias máximas serão consideradas nos termos do seguinte quadro, acompanhadas de relatório:

<b>DIMENSÃO I – ENSINO</b>			
<b>Atividades</b>	<b>Crédito por atividade</b>	<b>Máximo de cré./horas atribuídos</b>	<b>Documento comprobatório</b>
Programa de apoio pedagógico/aulas de nivelamento	1 crédito a cada 30h	2 cré./30h	Certificado constando carga horária
Cursos e/ou Oficinas não caracterizados como extensão (línguas, informática, aperfeiçoamento profissional, etc.)	1 crédito a cada 30h	2 cré./30h	Certificado constando carga horária
Curso de Ensino à Distância	1 crédito a cada 30h	2 cré./30h	Certificado constando carga horária
Estágios extracurriculares, com carga horária mínima de 8h/semana, sob supervisão em instituições regulamentadas na Central de Estágios e aprovada pelo colegiado do curso.	1 crédito por semestre	2 cré./30h	Certificado constando carga horária
<b>DIMENSÃO II – PESQUISA</b>			
Autoria/Co-autoria de artigo científico publicado em periódico indexado.	2 créditos por publicação	4 cré./60h	Cópia da publicação
Autoria/Co-autoria de trabalho completo publicado em anais de eventos científicos.	1 crédito por publicação	2 cré./30h	Cópia da publicação
Autoria/Co-autoria de resumo científico publicado em anais de eventos	1 crédito por publicação	2 cré./30h	Cópia da publicação
Apresentação de trabalho (pôster/painel ou apresentação oral) em eventos científicos como congressos, simpósios, workshops, ou similar, nacional ou internacional.	1 crédito por apresentação	2 cré./30h	Certificado ou Declaração
Participação na publicação de capítulos de livros	2 créditos por capítulo	4 cré./60h	Cópia da publicação
<b>DIMENSÃO III: EXTENSÃO</b>			
Participação de projetos de extensão (com ou sem bolsa de extensão)	1 crédito por semestre	2 cré./30h	Certificado ou Declaração constando carga horária
Participação como ouvinte em eventos científicos como congressos, simpósios, workshops, ou similar.	1 crédito a cada 45h	3 cré./45h	Certificado ou Declaração constando carga horária
Participação na organização de eventos culturais	1 crédito para cada 30h	2 cré./30h	Certificado ou Declaração constando e carga horária
Participação em atividades de ligas acadêmicas aprovadas pelo respectivo colegiado.	1 crédito por semestre	2 cré./30h	Certificado ou Declaração constando a carga horária
Organização de atividades científicas e eventos institucionais.	1 crédito por evento	2 cré./30h	Certificado ou Declaração constando a carga horária

Representação estudantil no Colegiado do Curso	1 crédito por semestre	2 créd./30h	Certificado ou Declaração
Participação em atividades comunitárias promovidas pela UFS ou por sua Pró-Reitoria de Extensão.	1 crédito a cada 30h	2 créd./30h	Certificado ou Declaração constando a carga horária

§ 2º O Colegiado do Curso de Nutrição reconhece outras atividades como complementares ao currículo, desde que previamente aprovadas pelo Colegiado do curso.

## CAPÍTULO V DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

**Art. 5º** Serão aproveitadas somente atividades realizadas após o início do curso de graduação, sendo possível aproveitar atividades cursadas ao longo de todo o período do curso.

**Art. 6º** As atividades complementares podem ser realizadas a qualquer momento do curso, inclusive durante as férias letivas, desde que respeitados os procedimentos estabelecidos neste regulamento.

**Art. 7º** Para que possa validar a atividade complementar, o aluno deverá apresentar o requerimento padrão acompanhado do relatório, do certificado original e cópia de cada uma das atividades desenvolvidas.

**Parágrafo Único:** O aluno deverá guardar o protocolo do requerimento, até verificar o lançamento da carga horária de cada atividade realizada.

**Art. 8º** Não serão computadas como complementares as horas das seguintes atividades:

- I. elaboração de monografias;
- II. estágio supervisionado obrigatório;
- III. trabalhos desenvolvidos nas atividades de Prática de Ensino na Comunidade (PEC).

**Art. 9º** Compete ao Colegiado do Curso promover a validação da participação dos alunos nas atividades complementares, em conformidade com as normas acadêmicas vigentes na UFS.

**Art. 10.** Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado do Curso.

---



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

**RESOLUÇÃO Nº 11/2015/CONEPE**

**ANEXO VIII**

**TABELA DE EQUIVALÊNCIA DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

CURRÍCULO ATUAL				CURRÍCULO PROPOSTO			
CÓDIGO	MÓDULO	CR	CH	CÓDIGO	MÓDULO	CR	CH
<b>NUTRL0005</b>	<b>II Ciclo de Nutrição</b>	<b>51</b>	<b>765</b>	<b>NUTRL0009</b>	<b>II Ciclo de Nutrição</b>	<b>50</b>	<b>750</b>
NUTRL0005.0	Ciência da Nutrição	04	60	NUTRL0009.0	Ciência da Nutrição	04	60
NUTRL0005.1	Alimentos	12	180	NUTRL0009.2	Alimentos I	06	90
				NUTRL0009.3	Alimentos II	06	90
NUTRL0005.2	Nutrientes	05	75	NUTRL0009.1	Nutrientes	05	75
NUTRL0005.3	Nutrição na Infância e na Adolescência	06	90	NUTRL0009.5	Nutrição na Infância e na Adolescência	06	90
NUTRL0005.4	Nutrição do Adulto	06	90	NUTRL0009.4	Nutrição do Adulto	06	90
NUTRL0005.5	Epidemiologia da Saúde	05	75	NUTRL0009.6	Epidemiologia da Saúde	05	75
NUTRL0005.6	Prática de Ensino na Comunidade II	06	90	NUTRL0009.7	Prática de Ensino na Comunidade II	06	90
NUTRL0005.7	Habilidades I	07	105	NUTRL0009.8	Habilidades e Atitudes em Saúde II	06	90
<b>NUTRL0006</b>	<b>III Ciclo de Nutrição</b>	<b>51</b>	<b>765</b>	<b>NUTRL0010</b>	<b>III Ciclo de Nutrição</b>	<b>57</b>	<b>855</b>
NUTRL0006.0	Saúde e Sociedade	06	90	NUTRL0010.6	Prática de Ensino na Comunidade III	06	90
NUTRL0006.1	Nutrição nas Patologias I	09	135	NUTRL0010.1	Nutrição na Clínica Ampliada I	08	120
NUTRL0006.2	Nutrição do Idoso	08	120	NUTRL0010.0	Nutrição do Idoso	04	60
				NUTRL0010.1	Assistência Nutricional	04	60
NUTRL0006.3	Alimentos II	11	165	NUTRL0010.5	Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição	08	120
NUTRL0006.4	Nutrição nas Patologias II	08	120	NUTRL0010.3	Nutrição na Clínica Ampliada II	08	120
NUTRL0006.5	Atenção à Saúde	09	135	NUTRL0010.4	Nutrição Social	07	105
				NUTRL0010.7	Habilidades e Atitudes em Saúde III	08	120

<b>NUTRL0007</b>	<b>IV Ciclo de Nutrição</b>	<b>54</b>	<b>810</b>	<b>NUTRL0011</b>	<b>IV Ciclo de Nutrição</b>	<b>51</b>	<b>765</b>
NUTRL0007.0	Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva - Nível Primário	08	120	NUTRL0011.0	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	16	240
NUTRL0007.3	Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva - Nível Secundário	08	120				
NUTRL0007.1	Estágio Supervisionado em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	16	240	NUTRL0011.1	Estágio Supervisionado em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	16	240
NUTRL0007.2	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	16	240	NUTRL0011.2	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	16	240
NUTRL0007.4	Trabalho de Conclusão de Curso I	02	30	NUTRL0010.8	Trabalho de Conclusão de Curso I	04	60
NUTRL0007.5	Trabalho de Conclusão de Curso II	04	60	NUTRL0011.3	Trabalho de Conclusão de Curso II	04	45
<b>NUTRL0004</b>	<b>Atividades Complementares de Nutrição</b>	<b>10</b>	<b>150</b>	<b>NUTRL0020</b>	<b>Atividades Complementares de Nutrição</b>	<b>06</b>	<b>90</b>

Sala das Sessões, 06 de março de 2015

---