



RESOLUÇÃO Nº 104/2018

ALTERA o Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Nutrição (diurno), do Instituto de Saúde e Biotecnologia/ISB, versão curricular 2012/2.

A PRÓ-REITORA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO e PRESIDENTE DA CÂMARA DE ENSINO DE GRADUAÇÃO, DO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO, no uso de suas atribuições estatutárias, e;

CONSIDERANDO a Lei nº 9.394/96, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional;

CONSIDERANDO o PARECER Nº: CNE/CES 1.133/2001, de 7 de agosto de 2001, sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição;

CONSIDERANDO a Resolução CNE/CES Nº 5, de 7 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição;

CONSIDERANDO a Lei Federal nº 9.795/99, de 27 de abril de 1999, Art. 11 - que trata da Política Nacional de Educação Ambiental, sendo obrigatória a inserção desta temática em todos os currículos de cursos ofertados no país;

CONSIDERANDO a Resolução CNE/CP 01/2004, de 17 de junho de 2004 que institui Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana, a serem observadas pelas Instituições de ensino, que atuam nos níveis e modalidades da Educação Brasileira e, em especial, por Instituições que desenvolvem programas de formação inicial e continuada de professores.



CONSIDERANDO o Decreto nº 5.625, de 22 de dezembro de 2005, que regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002 que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras como disciplina obrigatória nos cursos de licenciatura e o art.18 da lei nº 10.098, de dezembro de 2000, como disciplina curricular optativa nos demais curso de educação superior;

CONSIDERANDO o Parecer CNE/CP Nº 8 de 6/3/2012 e Resolução CNE/CP Nº 1 de 30 de maio de 2012, que trata sobre a Educação em Direitos Humanos, sendo obrigatória a inserção desta temática em todos os currículos de cursos ofertados no país;

CONSIDERANDO a Resolução nº 013/90 CONSEPE que estabelece normas para Elaboração e Reformulação dos Currículos dos Cursos de Graduação da Universidade Federal do Amazonas;

CONSIDERANDO a Resolução nº 038, de 25 de novembro de 2005 – CONSUNI, que cria o Curso de Nutrição do Instituto de Saúde e Biotecnologia – ISB, em Coari – Amazonas;

CONSIDERANDO a análise constante da Informação Nº 141/2018 DAE/PROEG;

CONSIDERANDO finalmente a aprovação pela Câmara de Ensino de Graduação, em reunião nesta data.

RESOLVE:

Art. 1º - **ALTERAR** o Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Nutrição (diurno) - versão 2013, do Instituto de Saúde e Biotecnologia/ISB em Coari – Amazonas, vinculado à matriz curricular 201/2.



Art. 2º - **INSERIR:**

I – O Quadro Sinóptico da Matriz Curricular e o Quadro Geral da Integralização do Curso, estabelecidos no **Anexo 01** desta Resolução.

II - Princípios Norteadores da Elaboração do Projeto de curso;

III - Conteúdos das Práticas Educativas Integradas e os Encaminhamentos Metodológicos para os Conteúdos das Práticas Educativas Integradas;

IV - Organização Didático-pedagógica;

V - Princípios Orientadores do Processo de Ensino-aprendizagem e da Avaliação; Procedimentos de Avaliação.

VI - Tecnologias de Informação e Comunicação – TICS – no processo ensino-aprendizagem;

VII - Processo de Construção do Conhecimento em Sala de Aula;

VIII - Atividades de Pesquisa e Produção Científica;

IX - Atividades de Extensão;

X - Prática como Componente Curricular;

XI - Integração do Curso com o Sistema Local e Regional de Saúde (SUS);

XII - Atividades Práticas de Ensino para área da Saúde;

XIII - Serviços de Apoio ao Discente;

XIV - Princípios Orientadores do Processo de Ensino-aprendizagem e da Avaliação;

XV - Concepção Metodológica;

XVI - Relação Ensino-pesquisa-pós-graduação e extensão;

XVII - Administração Acadêmica do Curso;

XVIII - Formas de participação do Colegiado do Curso e do Núcleo Docente Estruturante – NDE;

XIX - Infraestrutura: Instalações e Equipamentos; Espaço Físico disponível e uso da área física do campus;

XX - Regimento do Núcleo Docente Estruturante – NDE;

XXI - Regimento do Colegiado de Curso.



Art. 3º - **ATUALIZAR:**

I. O Ementário do Currículo Pleno, estabelecido no **Anexo 02** desta Resolução.

II. Os Objetivos (Geral e Específicos) e as Referências Bibliográficas (básicas e complementares) das Disciplinas Obrigatórias e Optativas;

III. Os Dados do Curso, nos itens: **1.** Caracterização, estrutura e funcionamento do curso; **2.** Diagnóstico da área no país e no quadro geral de conhecimentos; **3.** Formação de Pessoal e Mercado; **4.** Campos de Atuação Profissional; **5.** Regulamento e Registro da Profissão; **6.** Perfil do Egresso; **7.** Competências e Habilidades; **8.** Objetivos do curso; **9.** Formas de acesso ao curso; **10.** Regime acadêmico e Regime acadêmico e prazo de integralização curricular.

IV - As normas regulamentares do **Estágio Curricular Supervisionado, Trabalho de Conclusão de Curso** e das **Atividades Acadêmico-Científico-Culturais**, estabelecidas no **Anexo 03** desta Resolução.

Art. 4º - EXCLUIR quatro disciplinas optativas, sendo estas: **ISN040 Bioquímica Nutricional, ISC023 Introdução à Filosofia, ISC012 Psicologia Geral e ISQ032 Química Geral Experimental**, não alterando a carga horária do curso.

Art. 5º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, mantendo a matriz curricular corrente (2012/2) e se aplica aos alunos que ingressaram no curso a partir de 2012/2.

Plenário Moysés Abraham Cohen, em Manaus, 13 de dezembro de 2018.

David Lopes Neto

Presidente



Anexo 01

Quadro Sinóptico da Matriz Curricular

QUADRO SINÓPTICO DA MATRIZ CURRICULAR	CH	CR
Carga Horária Teórica e Prática	3840	210
Disciplinas Obrigatórias	3780	206
Disciplinas Optativas	60	4
Estágio Curricular Supervisionado – ECS	855	31
Trabalho de Conclusão de Curso – TCC	60	4
Atividades Acadêmico-Científico-Culturais – AACC	200	-
TOTAL	4040	210

Quadro Geral da Integralização do Curso

Número de Períodos		Créditos por Período		Créditos Exigidos		Carga Horária Exigida	
Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo	Obrigatório	Optativo	Obrigatória	Optativa
15	10	32	14	206	4	3.780	60



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS

1º PERÍODO

SIGLA DISCIPLINA

ISC013 BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR

Conhecimentos básicos acerca da biologia celular no que tange a panorâmica dos métodos de estudo de célula, tecnologias utilizadas em biologia molecular, bem como a morfofisiologia de suas membranas, as estratégias de sinalização, organelas citoplasmáticas e núcleo celular. Além disso, compreender fenômenos mais complexos que regulam a população celular através de mecanismos de controle do ciclo celular e apoptose.

ISC030 ANATOMIA HUMANA

Introdução ao estudo da anatomia humana e suas subdivisões; Divisão do corpo humano, seus planos e eixos e terminologia anatômica; Anatomia dos Sistemas: esquelético, articular, muscular, nervoso, cardiovascular, respiratório, digestório, urinário, genital e tegumentar.

ISN014 BIOSSEGURANÇA

Conceitos de biossegurança e suas aplicações voltadas para a prática segura e manutenção das condições sanitárias em diversos ambientes (laboral e ambiental). Tornar o estudante capaz de reconhecer os riscos associados ao diferentes ambientes e os principais instrumentos (tecnológicos e didáticos) utilizados para a prevenção e intervenção frente às situações de riscos. Educação ambiental.



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS - 1º PERÍODO

SIGLA DISCIPLINA

ISN002 FUNDAMENTOS DE QUÍMICA

Conceitos fundamentais. Substâncias puras e misturas. Estrutura atômica e tabela periódica. Ligações químicas. Ácidos, bases e sais. Reações em soluções aquosas. Gases. Líquidos e soluções. Eletroquímica. Química Orgânica: o Átomo de Carbono. Principais funções orgânicas e ligações orgânicas. Nomenclatura, propriedades físico-químicas e reacionais. Estereoquímica. Termodinâmica aplicada às ciências biológicas.

ISN001 INFORMÁTICA BÁSICA

Computadores: componentes básicos, funcionalidade e operabilidade. Editores de texto, planilhas eletrônicas, apresentações, redes de computadores: conceitos e serviços.

ISC004 METODOLOGIA DO ESTUDO E DA PESQUISA

Métodos e Técnicas de estudo. Tipos de conhecimento e ciência. Gênese e tipos de métodos científicos. Caracterização e tipos de pesquisa. Tipos de trabalhos científicos e normas de elaboração. Comunicação científica. Descritores da saúde e sua aplicabilidade. Pesquisas em bases de dados científicos. Avaliar a qualidade de revistas científicas (qualis e fator de impacto). Importância do Currículo Lattes.



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS - 1º PERÍODO

SIGLA DISCIPLINA
ISC002 PORTUGUÊS INSTRUMENTAL

Modo de organização do discurso descritivo, narrativo e argumentativo. Leitura, interpretação e produção de textos. Textualidade: coerência, coesão, intencionalidade, aceitabilidade, situacionalidade, informatividade e intertextualidade. Linguagem, texto e discurso. Tipos de textos: resumo, resenha e relatório, dando ênfase à linguagem, à estrutura, aos componentes discursivos e à apresentação. Estudo da norma culta: ortografia, acentuação, colocação pronominal, concordância nominal e verbal, regência nominal e verbal.

2º PERÍODO

ISN004 ANTROPOLOGIA DA SAÚDE

Fundamentos da antropologia. Noções de Antropologia social e cultural. Antropologia da saúde. Histórico e dimensões socioculturais das práticas relativas à saúde. Relações étnico-raciais e o estudo da história e cultura indígena e afro-brasileira. Cultura alimentar. O conceito antropológico de doença. A construção cultural do corpo. Pesquisa etnográfica.

ISN016 BIOÉTICA

Conceitos de ética e bioética. Evolução conceitual da bioética. Direitos humanos. O problema moral do acesso à água potável. Aspectos bioéticos da publicidade infantil de alimentos. A grande indústria e distorções alimentares. Especismo. Conflitos de interesse.



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS - 2º PERÍODO

SIGLA DISCIPLINA

ISN020 BIOQUÍMICA

Conceitos gerais. Importância e propriedades da água; sistema tampão. Estrutura e função de moléculas de maior interesse biológico: aminoácidos e proteínas; carboidratos; lipídeos; ácidos nucleicos; enzimas. Introdução ao metabolismo. Princípios de bioenergética. Metabolismo de carboidratos, lipídeos e proteínas.

ISC010 HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA

Conhecimentos básicos sobre estrutura e função dos tecidos humanos, assim como os processos de desenvolvimento embrionários dos mesmos. Descrever os fenômenos da gametogênese e fecundação. Diferenciação celular e formação dos tecidos do corpo humano. Organogênese e a interação com a embriologia humana. Conhecimento técnico de preparação e visualização de cortes histológicos. Estruturas celulares dos diferentes órgãos do corpo humano.

ISC001 INGLÊS INSTRUMENTAL

Estudo do discurso de textos autênticos de interesse geral e específico: noções e funções do texto. Estratégias de leitura. Análise do sistema linguístico-gramatical da língua inglesa. Estudo de informações contidas em gráficos, quadros estatísticos e diagramas.



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS - 2º PERÍODO

SIGLA DISCIPLINA

ISC009 IMUNOLOGIA

Propriedades e visão geral comparada das repostas imunes inata e adaptativa. Células e tecidos do sistema imune. Interações antígeno-anticorpo incluindo sistema ABO e Rh. Papel do complexo principal de histocompatibilidade na resposta imunológica. Biologia, ativação e função dos linfócitos T e B. Imunidade mediada por células. Imunidade Humoral. Sistema Complemento. Imunologia dos Transplantes. Alergias e reações de hipersensibilidade. Tolerância imunológica e autoimunidade. Distúrbios por imunodeficiências. Fundamentos da imunização.

ISN003 MICROBIOLOGIA GERAL E APLICADA

Conhecimento dos microrganismos de interesse para a saúde, suas estruturas, características e particularidades. Visa também estudar os principais microrganismos patogênicos e benéficos que mais tem interação com os alimentos e seres humanos.

ISC011 SOCIOLOGIA GERAL

Sociologia no campo das Ciências Sociais; procedimentos metodológicos; principais teóricos, fundadores e mudanças estruturais – sociedade industrial; Cultura e sociedade.



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 3º PERÍODO

SIGLA DISCIPLINA

ISN021 BIOESTATÍSTICA

Conceitos básicos de estatística (etapas do trabalho estatístico, tipos de variáveis, população e amostra); Distribuições de frequência; Medidas descritivas; Introdução à teoria de probabilidade; Principais distribuições de probabilidade; Técnicas de amostragem; Estimação pontual e intervalar; Correlação; Introdução aos testes estatísticos.

ISN112 COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS

Estudo dos principais constituintes dos alimentos: água, carboidratos, proteínas, lipídeos, fibras, minerais, vitaminas, fatores antinutricionais e os alimentos funcionais/compostos bioativos, suas fontes e importância nutricional. Transformações físicas, químicas e enzimáticas nos alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no valor nutritivo dos alimentos in natura e processados.

ISC006 FISIOLOGIA HUMANA

Órgãos e sistemas do corpo humano. Estrutura, organização e funcionamento do sistema nervoso, muscular, cardiovascular, renal, respiratório, gastrointestinal, endócrino e reprodutivo.



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 3º PERÍODO

SIGLA DISCIPLINA

ISN005 GENÉTICA GERAL E APLICADA

Estrutura, organização e função do DNA e RNA. Replicação do DNA e cromossomos. Transcrição e processamento de RNA. Tradução e o código genético. Mecanismos de alteração gênica. Genética Mendeliana e suas variações. Padrões de Herança. Fundamentos da citogenética clínica e de técnicas de biologia molecular. Genética Evolutiva e de populações. Genômica nutricional. Genética de distúrbios de interesse do profissional da nutrição. Ética em genética.

ISN006 INTRODUÇÃO À ECONOMIA

Conceitos fundamentais em economia. Evolução do pensamento econômico. Temas e problemas econômicos emergentes. O comportamento do consumidor e do produtor no regime de concorrência perfeita. Noções sobre: sistemas econômicos; mercados e preços; custo de produção; produto, renda e despesa nacional; economia monetária; relações internacionais. O crescimento e equilíbrio econômico em curto e longo prazo. O comportamento econômico do setor público. Estoques reguladores e política de distribuição de alimentos.

ISN023 PARASITOLOGIA

Introdução ao estudo da Parasitologia. Relação parasito-hospedeiro. Principais aspectos da biologia, epidemiologia e controle dos protozoários, helmintos e artrópodes de interesse médico prevalentes no Brasil. Métodos de diagnóstico em parasitologia.



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 3º PERÍODO

SIGLA DISCIPLINA

ISN007 PSICOLOGIA GERAL E APLICADA

Principais abordagens teóricas em Psicologia; Formação da Personalidade; A Psicologia do desenvolvimento humano e a nutrição; A relação entre alimentação e subjetividade; Saúde e doença mental; Transtornos da Ansiedade e Alimentares: anorexia nervosa, bulimia nervosa, transtorno do comer compulsivo, vigorexia e obesidade; Abordagens psicológicas para instrumentalização do nutricionista no atendimento clínico.

4º PERÍODO

ISN008 AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Introdução à avaliação nutricional. Tipos de anamnese. Avaliação Subjetiva Global. Métodos objetivos de avaliação nutricional: antropometria e composição corporal; parâmetros bioquímicos e imunológicos; avaliação dietética; bioimpedância. Métodos subjetivos de avaliação nutricional: exame físico; rastreamento nutricional. Avaliação nutricional nos ciclos da vida: gestante, criança, adolescente, adulto e idoso. Avaliação nutricional em pacientes hospitalizados e em portadores de necessidades especiais. Análise nutricional de populações.



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 4º PERÍODO

SIGLA

DISCIPLINA

ISN042 BROMATOLOGIA

Conceito e importância da Bromatologia. Valor nutritivo dos alimentos por meio de análises físico-químicas. Estudo químico bromatológico sobre os principais constituintes dos alimentos. Determinação da composição centesimal e análise da pureza dos produtos alimentícios. Alterações químicas e bioquímicas de importância no processamento de alimentos. Fraudes em alimentos.

ISN060 EPIDEMIOLOGIA GERAL

História e evolução da Epidemiologia. Processo saúde-doença na sua dimensão histórica e seus condicionantes sociais e ambientais. Transição demográfica e epidemiológica. Modelos para representação da etiologia das doenças e classificação das medidas preventivas. Indicadores de saúde e sistemas de informação. Princípios básicos de análise epidemiológica. Métodos em epidemiologia. Tipos de estudo em epidemiologia e métodos utilizados nos estudos epidemiológicos em Saúde Pública. Vigilância epidemiológica: contexto nacional e regional. Epidemiologia das doenças e agravos, transmissíveis e não transmissíveis. Investigação de surtos e doenças.

ISN064 HIGIENE E LEGISLAÇÃO DOS ALIMENTOS

A disciplina se dedica em estudar as legislações vigentes e as principais ferramentas de gestão de qualidade de alimentos capacitando o estudante a trabalhar na produção segura de alimentos.



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 4º PERÍODO

SIGLA

DISCIPLINA

ISN057 PATOLOGIA BÁSICA

Respostas das células e dos tecidos frente às agressões químicas, físicas, biológicas, ambientais, nutricionais e genéticas, bem como, as repercussões funcionais, evolução e consequência dessas agressões sobre órgãos, sistemas e o organismo como um todo. Lesão e morte celular. Distúrbios de crescimento, diferenciação celular e neoplasias. Distúrbios hemodinâmicos. Inflamação. Processo de reparo. Immunopatologia. Etiologia e patogenia das principais doenças de interesse da Nutrição, considerando a integração dos conhecimentos das diferentes disciplinas básicas.

ISN039 TÉCNICA DIETÉTICA I

Sistematização dos procedimentos e das técnicas adequadas para a aquisição, seleção, conservação, preparação e armazenamento dos alimentos. Pesos e medidas. Índice de parte comestível, índice de conversão e índice de reidratação, índice de cocção/conversão, resto ingesta e custos. Receituário padrão e ficha técnica. Glossário de terminologias em Técnica Dietética. Cálculo do valor nutricional (total e porção).



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 4º PERÍODO

SIGLA DISCIPLINA

ISC041 FARMACOLOGIA

Conceitos e princípios gerais de Farmacologia. Aspectos farmacodinâmicos e farmacocinéticos de drogas. Formas farmacêuticas. Droga-receptor, sinergismo e antagonismo de drogas. Principais fármacos de ação no sistema nervoso simpático e parassimpático. Mecanismos de modulação. Anestésicos gerais e locais. Interação entre droga-droga e droga-nutrientes e seus efeitos nos processos farmacocinéticos: absorção, distribuição, biotransformação e excreção. Principais fármacos indicados em patologias do sistema cardiovascular, digestivo, endócrino, inflamação e alergia. Efeitos das drogas no apetite, no sistema digestivo e nos níveis pressóricos e de glicose. Farmacologia dos fitoterápicos.

5º PERÍODO

ISN043 ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I

Introdução à administração. Aplicação da administração em Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). Organização administrativa, modalidades, características e necessidades técnico-administrativas específicas de UANs. Planejamento físico, equipamentos e funcional dos diversos tipos de UANs. Equipamentos necessários para UANs. Dimensionamento de pessoas. Administração de recursos humanos. Técnicas de treinamento de equipe técnica. Legislações trabalhistas.



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 5º PERÍODO

SIGLA

DISCIPLINA

ISN048 NUTRIÇÃO E METABOLISMO

Mecanismos da olfação, gustação, mastigação; deglutição; controle neuroendócrino da ingestão alimentar. Digestão, absorção e transporte de macro e micronutrientes. Metabolismo do estado absorptivo e do jejum. Compostos bioativos em alimentos; Organização e controle da osmolaridade e do volume dos líquidos corporais.

ISN054 NUTRIÇÃO EDUCACIONAL PARA A SAÚDE

Educação e processo educativo. Conceitos de educação alimentar e nutricional. Histórico da educação nutricional. Ideologias da educação nutricional. Comportamento alimentar. Formação de crenças e hábitos alimentares. Responsabilidades educativas do nutricionista aplicadas aos campos de atuação do nutricionista. Planejamento de programas de educação nutricional. Metodologias ativas, métodos e técnicas de ensino aplicadas a educação nutricional. Educação nutricional aplicada aos diferentes ciclos da vida.

ISN046 NUTRIÇÃO NORMAL E DIETÉTICA

Introdução à dietética. Finalidades e leis da alimentação. Guias alimentares. Biodisponibilidade de nutrientes. Recomendações nutricionais e análise de ingestão de energia, água, macros e micronutrientes. Análise qualitativa da proteína. Aspecto energético do plano alimentar. Vegetarianismo. Planejamento dietético dos grupos: pré-escolar, escolar, adolescente, adulto e idoso. Criação de listas de substitutos alimentares. Dietas qualitativas e dietas quantitativas. Software aplicado à Nutrição. Prescrição dietoterápica.



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 5º PERÍODO

SIGLA DISCIPLINA

ISN047 SAÚDE PÚBLICA

Princípios conceituais em saúde pública. Processo saúde-doença. Processos de vida-trabalho-condições de saúde. Políticas de saúde no Brasil: contexto histórico e reforma sanitária. Sistemas de atenção à saúde. Sistema Único de Saúde (SUS): princípios, diretrizes, leis orgânica, normas operacionais e organizativas. Modelos de atenção à saúde no Brasil.

ISN052 TÉCNICA DIETÉTICA II

Introdução ao estudo da gastronomia brasileira e internacional. Estudo das transformações físico-químicas e sensoriais durante o processamento de gorduras, cereais e derivados, leite, ovos, hortaliças e frutas, carnes, aves e pescados, leguminosas, bebidas, massas, açúcares, caldos, infusos e molhos. Tipos de cocção. Aplicar os indicadores de qualidade e transformações dos alimentos. Elaborar relatórios técnicos de preparações. Avaliação sensorial de preparações e produtos alimentícios. Planejamento de cardápios para indivíduos e coletividades.



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 6º PERÍODO

SIGLA

DISCIPLINA

ISN078 NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA

Perfil alimentar e nutricional da população brasileira. A transição nutricional no Brasil. Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA). Políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil. Segurança Alimentar e Nutricional. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Intervenção, políticas, programas, estratégias e sistemas de alimentação e nutrição no Brasil. Planejamento e avaliação de programas de alimentação e nutrição. Papel do nutricionista em Saúde Pública.

ISN050 NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL

Introdução ao estudo da nutrição materno infantil: mudanças fisiológicas e os processos de crescimento e desenvolvimento do recém-nascido até dois anos. Alterações fisiológicas na gestação da fecundação até o parto. Tipos de aleitamento materno: exclusivo, predominante, complementado, misto ou parcial. Técnicas de amamentação. Banco de leite humano. Fisiologia da mama e produção do leite. Fórmulas lácteas e técnicas de diluição. Alimentação complementar. Hospital amigo da criança. Método canguru. Anamnese, antropometria da nutriz e do lactente. Recomendações e planejamento dietético da gestante, nutriz e lactente. Cálculo da data provável do parto e de ganho de peso durante a gestação.



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 6º PERÍODO

SIGLA DISCIPLINA

ISN049 TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS

A disciplina se dedica ao conhecimento e controle de reações que ocorrem nos alimentos de origem animal e vegetal, nas matérias-primas alimentares e nos componentes individuais e no estudo das alterações de ordem química, bioquímica e fisiológica que podem afetar a qualidade nutricional quando aplicados os diversos processos convencionais e não convencionais de conservação de alimentos.

EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 7º PERÍODO

ISN101 FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA PARA O TCC

Orientação para desenvolvimento do projeto do trabalho de conclusão de curso (TCC). Atribuições dos sujeitos envolvidos na elaboração do projeto de pesquisa. Elementos básicos para a construção de um plano de trabalho. Plágio.

ISN099 FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II

Fisiopatologia e dietoterapia aplicada às enfermidades cardiovasculares; pulmonares; renais; osteomusculares e reumáticas; imunológicas; infectocontagiosas; neurológicas; neoplásicas; estresse metabólico: sepse, trauma, queimaduras e cirurgias.



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 7º PERÍODO

SIGLA

DISCIPLINA

ISN102 FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA MATERNO INFANTIL

Fisiopatologia e requerimentos nutricionais e dietoterapia de intercorrências, doenças e/ou distúrbios que acometem o grupo materno-infantil: recém-nascido de baixo peso e prematuro, crianças pequenas e grandes para idade gestacional, desnutrição, obesidade, anemias, diabetes, hipertensão, diarreias, constipação e refluxo gastresofágico, infecções respiratórias. Erros Inatos do Metabolismo (EIM), síndrome da imunodeficiência adquirida (SIDA), síndrome de Down; Intolerâncias e alergias alimentares: alergia à proteína do leite humano e de vaca, doença celíaca, autismo. Distúrbios alimentares na infância.

ISN066 ÉTICA PROFISSIONAL DA NUTRIÇÃO

Ética Profissional. Relações humanas no trabalho. O Código de Ética do Nutricionista. Regulamentação profissional. Leis, Portarias e Resoluções de interesse para o Profissional. Entidades representativas da categoria: o papel dos conselhos, sindicatos e associações. Inscrição no CRN e processo disciplinar. Orientação profissional.



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS - 8º PERÍODO

SIGLA DISCIPLINA

ISN100 MARKETING EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Fundamentos de marketing. Comportamento do consumidor de alimentos e fatores de influência. Características de produto e mercado. Estratégias de marketing de alimentos. Políticas de comunicação e marketing de alimentos. Embalagem de produtos alimentícios como ferramenta de marketing. Legislação em marketing de alimentos. Rotulagem de alimentos. Marketing social em alimentos. Marketing de alimentos e o meio ambiente.

ISN103 ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL

Atividades práticas de alimentação e nutrição em instituições ligadas à comunidade, nos diferentes campos da saúde coletiva: Secretaria de Saúde, Unidades Básicas de Saúde, programas assistenciais, comunidades e grupos vulneráveis. Promoção da alimentação adequada e saudável nos diferentes ciclos da vida. Diagnóstico, planejamento e ações de intervenção nutricional em coletividades. Participação em equipe multidisciplinar de saúde. Avaliação de programas e políticas públicas de alimentação e nutrição.



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 9º PERÍODO

SIGLA DISCIPLINA

ISN103 ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL

Atividades práticas de alimentação e nutrição em instituições ligadas à comunidade, nos diferentes campos da saúde coletiva: Secretaria de Saúde, Unidades Básicas de Saúde, programas assistenciais, comunidades e grupos vulneráveis. Promoção da alimentação adequada e saudável nos diferentes ciclos da vida. Diagnóstico, planejamento e ações de intervenção nutricional em coletividades. Participação em equipe multidisciplinar de saúde. Avaliação de programas e políticas públicas de alimentação e nutrição.

ISN104 ESTÁGIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I

Organização e funcionamento da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Planejamento de UAN. Administração de Recursos Humanos. Segurança do Trabalho. Administração de Material. Administração Financeira.



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 9º PERÍODO

SIGLA DISCIPLINA

ISN105 ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I

Vivência de atividades práticas inerentes ao nutricionista, relacionadas à nutrição nas diversas especialidades clínicas, em unidades hospitalares de baixa e média complexidade. Fornecer atenção dietética com finalidades terapêuticas dos pacientes hospitalizados. Analisar e desenvolver dietas nas diferentes fases do processo saúde-doença. Realizar rastreamento e diagnóstico nutricional dos indivíduos a partir de avaliações antropométricas, sinais físicos, laboratoriais e dietéticas. Avaliar a tolerância e/ou adesão dos indivíduos às dietas propostas, analisando os fatores cognitivos, psicológicos, socioeconômicos e ambientais intervenientes. Identificar o momento de modificação dietética e/ou prescrição do suporte nutricional necessário e adequado à recuperação do estado nutricional do paciente, visando ao melhor prognóstico clínico e à promoção da sua qualidade de vida. Oferecer orientações nutricionais individualizadas. Prescrição dietoterápica e parecer técnico.

10º PERÍODO

ISN108 DEFESA DE TCC

Defesa do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC). Orientação dos trâmites necessários para a apresentação do TCC.



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS: 10º PERÍODO

SIGLA DISCIPLINA

ISN106 ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II

Vivência de atividades práticas inerentes ao nutricionista, relacionadas à nutrição nas diversas especialidades clínicas, em unidades hospitalares de terapia intensiva. Fornecer atenção dietética com finalidades terapêuticas dos pacientes hospitalizados. Analisar e desenvolver dietas. Realizar diagnóstico nutricional dos indivíduos a partir de avaliações antropométricas, clínicas, laboratoriais e dietéticas. Avaliar a tolerância dos indivíduo às dietas propostas. Identificar o momento de modificação dietética e/ou prescrição do suporte nutricional necessário e adequado à recuperação do estado nutricional do paciente, visando ao melhor prognóstico clínico e à promoção da sua qualidade de vida. Oferecer orientações nutricionais individualizadas. Estudo teórico dos distúrbios metabólicos e patológicos, sua repercussão nutricional e por seguinte as aplicações práticas da dietoterapia, através da discussão e realização dos estudos clínicos e participação de equipe multidisciplinar.

ISN107 ESTÁGIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II

Características da Unidade de Alimentação e Nutrição. Planejamento de cardápio. Avaliação da produtividade, dos processos, do desperdício e dos resultados. Controle da Qualidade.



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OPTATIVAS

SIGLA DISCIPLINA

ISN109 ASPECTOS DA OBESIDADE

Etiologia e fisiopatologia da obesidade e suas comorbidades. Bioquímica da obesidade. Controle da homeostase energética. Ações terapêuticas no controle da obesidade.

ISN110 BIOTECNOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO

A influência da biotecnologia no valor nutricional dos alimentos. Fundamentos de biotecnologia para o desenvolvimento de produtos e processos alimentícios. Processos biotecnológicos aplicados ao desenvolvimento de alimentos funcionais. Segurança alimentar de produtos geneticamente modificados.

ISQ011 FUNDAMENTOS DE MATEMÁTICA

Porcentagem, expressões numéricas, matemática financeira básica (juros simples e composto) e proporções; regra de três simples e composta, potenciação, noções de geometria básica e conversão de medidas (comprimento, massa, tempo e temperatura). Funções: conceituação, zeros e gráficos (curvas de crescimento). Funções elementares: linear, quadrática, exponenciais e logarítmicas. Equações e sistemas de 1º e 2º grau.



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OPTATIVAS

SIGLA DISCIPLINA

ISC021 DIDÁTICA GERAL

Elementos que constituem o processo didático: contextualização histórico-social da educação. Sistema educacional superior brasileiro e suas particularidades no campo da saúde e da fundamentação teórica sobre os processos de ensino e aprendizagem; Concepções didático-pedagógicas e suas implicações no processo ensino-aprendizagem. A formação do educador e o compromisso com a transformação social. Planejamento educacional (níveis, etapas, tipos, componentes e operacionalização). Metodologias ativas e métodos tradicionais.

ISN070 CONHECIMENTO E INTERDISCIPLINARIDADE

Pensamento reflexivo, crítico e investigativo sobre as ciências, conhecimento clássico e pesquisas atuais inter-relacionadas a sociedade, cultura e saúde, na perspectiva de diferentes profissionais da área da saúde.

ISN111 IMUNONUTRIÇÃO

Conceitos básicos. Nutrientes com função imunomodulatória: arginina; óxido nítrico; glutamina; ácidos graxos poliinsaturados ômega-3; nucleotídeos; flavonóides, vitaminas e minerais antioxidantes; prebióticos e probióticos. Alimentos, suplementos e produtos nutricionais atuais com apelo imunológico. Recomendações de imunonutrientes em diferentes situações clínicas.



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OPTATIVAS

SIGLA DISCIPLINA

**ISN098 INTERPRETAÇÃO DE EXAMES BIOQUÍMICOS PARA O
NUTRICIONISTA**

Tipos de amostras para execução de exames laboratoriais de importância para o diagnóstico e acompanhamento nutricional. Constituintes do sangue: série vermelha e branca. Avaliação do estado energético-proteico. Exames laboratoriais para acompanhamento nutricional em condições de saúde/doença.

ISN038 INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO

Aspectos históricos da nutrição. Legislações e regulamentação inerentes à profissão. Áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições. Mercado de trabalho. Currículo e diretrizes do curso.

ISC005 LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS

História de educação do surdo. Abordagens metodológicas. Introdução à língua de sinais. Estrutura gramatical, expressão corporal. Legislação. Política de educação inclusiva.



EMENTÁRIO – DISCIPLINAS OPTATIVAS

SIGLA

DISCIPLINA

ISN079 PLANTAS MEDICINAIS

Introdução à Fitoterapia: histórico e conceitos. Legislação: políticas públicas e competência profissional em Fitoterapia. Principais preparações fitoterápicas e procedência. Fitoterápicos de interesse do nutricionista. Fitoterápicos na prática clínica: indicações e usos tradicionais, contraindicações, mecanismos de ação, constituintes ativos, efeitos colaterais, toxicidade e interações potenciais adversas e prescrição.

ISN077 NUTRIÇÃO EM GERIATRIA

Processos que interferem na qualidade do envelhecimento; Fatores que afetam o consumo alimentar e a nutrição do idoso; Necessidades nutricionais em geriatria; Cuidado nutricional em geriatria; O nutricionista na equipe multiprofissional em geriatria.



Anexo 3

NORMATIZAÇÃO DOS ESTÁGIOS CURRICULARES SUPERVISIONADOS

CAPÍTULO I – DO ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Art. 1º. O estágio supervisionado é uma etapa obrigatória para a formação do estudante de Nutrição.

Parágrafo único. Os estágios são divididos nas seguintes áreas:

- I - Nutrição clínica;
- II – Nutrição Social;
- III - Nutrição em unidades de alimentação e nutrição.

Art. 2º. Os estágios curriculares supervisionados se iniciam a partir do 8º período e têm duração total de três períodos.

Parágrafo único. Para cursar o estágio em cada período, o estudante deve ter sido aprovado nas disciplinas pré-requisitos.

CAPÍTULO II – OBJETIVOS

Art. 3º. Os estágios têm como objetivo a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos durante o período acadêmico do estudante dentro do curso.

Parágrafo único: Os objetivos específicos de cada área são:

I. Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) – inserir o estudante na prática do nutricionista no campo da alimentação coletiva, desempenhando atividades e ações em restaurantes industriais em empresas na Capital do Estado e em unidades de alimentação escolar no município de Coari.

II. Nutrição Clínica - capacitar o estudante a realizar atenção nutricional clínica a usuários da rede de saúde de média complexidade do Hospital Regional de Coari e de alta complexidade do Hospital Universitário Getúlio Vargas.



Anexo 3

NORMATIZAÇÃO DOS ESTÁGIOS CURRICULARES SUPERVISIONADOS

(cont.)

III. Nutrição Social - inserir o estudante no campo da saúde coletiva, integrando-os a rede básica de saúde.

CAPÍTULO III – DA REALIZAÇÃO DO ESTÁGIO

Art. 4º. As atividades de estágio são constituídas em sua maioria por carga horária práticas e sua carga horária teórica não ultrapassam a 20% do total por estágio.

Art. 5º. Os estágios são executados em entidades de direito privado, órgãos públicos, nas instituições de ensino, em setores da Universidade Federal do Amazonas, no âmbito do Estado do Amazonas, que atendam às necessidades curriculares e normas legais.

Art. 6º. O local deve ser determinado pelo (a) Coordenador (a) de Estágio.

Parágrafo único. Para realização do estágio a entidade receptora deve possuir:

I. Infraestrutura e recursos humanos;

II. Convênio e/ou acordo de cooperação junto à Universidade Federal do Amazonas;

III. Nutricionista em seu quadro de recursos humanos.

Art. 7º. A duração do estágio e o número de créditos estão determinados na estrutura curricular do curso, em suas diferentes áreas, conforme Diretrizes Curriculares Nacionais.

Art. 8º. A frequência e avaliação serão realizados pelo(s) professor (es)-orientador(es) e preceptores dos locais de estágio.



Anexo 3

NORMATIZAÇÃO DOS ESTÁGIOS CURRICULARES SUPERVISIONADOS

(cont.)

Art. 9º. Os critérios de aprovação obedecem ao regime didático dos cursos de graduação vigentes na UFAM, incluindo a realização de prova final.

CAPÍTULO IV – DAS ATRIBUIÇÕES E COMPETÊNCIAS

Art. 10º. À coordenação de estágios do Curso de Nutrição compete:

- I. solicitar credenciamento e coordenar a escolha dos campos de estágio;
- II. solicitar a assinatura de convênios e/ou cadastrar os locais de estágio, quando for o caso, ao Departamento de Programas Acadêmicos – DPA;
- III. elaborar e divulgar para estudantes e professores a Política de Estágios do Curso contendo diretrizes e normas a serem seguidas;
- IV. estabelecer conjuntamente com os professores responsáveis os critérios de avaliação;
- V. encaminhar ao Departamento de Programas Acadêmicos – DPA a documentação necessária à realização dos estágios.

Art. 11. Ao professor responsável pela disciplina, compete:

- I. planejar, acompanhar e avaliar as atividades práticas;
- II. manter contatos permanentes com o preceptor local de estágio;
- III. realizar a entrega de documentos avaliativos quando solicitados pela instituição receptora.

Art. 12. Ao preceptor compete:

- I. supervisionar as ações dos estudantes;
- II. informar ao estagiário sobre as normas da unidade receptora;



Anexo 3

NORMATIZAÇÃO DOS ESTÁGIOS CURRICULARES SUPERVISIONADOS

(cont.)

III. preencher os formulários de avaliação do desempenho do estagiário e encaminhá-los ao professor-orientador quando solicitado.

IV. comunicar o professor-orientador sobre qualquer anormalidade.

Parágrafo único. A preceptoría deve ser realizada obrigatoriamente por um(a) profissional formado em Nutrição, devidamente inscrito e ativo no CRN₇ e possuir vínculo com a instituição onde está sendo realizado o estágio curricular supervisionado.

Art. 13. Ao estudante compete:

I. seguir todas as normas estabelecidas para o estágio;

II. providenciar dentro do prazo estabelecido os documentos solicitados pela coordenação de estágio;

III. solicitar orientações do preceptor e do professor-orientador para sanar as dificuldades encontradas no desenvolvimento de suas atividades de estágio;

IV. informar ao professor e ou coordenação de estágio quando as normas estabelecidas e o planejamento do estágio não estiverem sendo seguidos;

V. conduzir-se com postura ética e atitude de colaboração no seu ambiente de trabalho, zelando pela imagem da UFAM.

CAPÍTULO V - DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 16. Casos não previstos nesta Instrução Normativa serão resolvidos:

I – junto ao Docente responsável;

II – junto ao Coordenador de Estágio;

III – junto ao Colegiado de Curso;



Anexo 3

NORMATIZAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

CAPÍTULO I – DO TCC

Art. 1º. O Trabalho de Conclusão de Curso deverá ser um trabalho científico desenvolvido pelo estudante sob a orientação de um Docente.

I. O tema a ser desenvolvido deverá envolver um assunto direta ou indiretamente à Nutrição.

II. Cabe ao estudante procurar um docente capacitado para ser seu orientador.

III. O vínculo entre orientando e orientador deve ser oficializado através da emissão de uma portaria.

IV. A quebra do vínculo pode ser solicitada ao Coordenador de TCC pelo orientador quando não mais existir vínculo com a instituição ou quando o estudante não corresponder às expectativas. E também pelo estudante quando o orientador não corresponder às expectativas.

Art. 2º. As disciplinas diretamente relacionadas ao TCC são: Fundamentação teórica para o TCC ministrada no 7º período e Defesa de TCC ministrada no 10º período.

Parágrafo único. As disciplinas relacionadas ao Trabalho de Conclusão de Curso foram pensadas como sendo a oportunidade para que os discentes e docentes aprofundem na discussão e reflexão de temas de interesse dentro da área de atuação do profissional de nutrição.

Art. 3º. Quando a pesquisa envolver seres humanos ou animais o trabalho deverá ter aprovação prévia do Comitê de Ética em Pesquisa. No caso de envolver vegetais e animais nativos o projeto deverá ser cadastrado no Sistema de patrimônio genético-SisGen.

Parágrafo único. Em ambos os casos, as aprovações e cadastros devem ser obtidos/realizados antes de se iniciar a coleta de dados.



Anexo 3

NORMATIZAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) –
(cont.)

CAPÍTULO II – DO OBJETIVO

Art. 4º. A elaboração do TCC pelo estudante tem como objetivo desenvolver os conhecimentos teóricos, práticos e críticos relacionados com a problemática a estudar, além de aprofundar os métodos e as técnicas de investigação científica do estudante.

CAPÍTULO III – DAS ATRIBUIÇÕES E COMPETÊNCIAS

Art. 5º. Compete ao coordenador do TCC:

- I. ser o docente responsável da disciplina Defesa de TCC.
- II. solicitar a emissão de portarias de orientação do TCC;
- III. distribuir, receber, sistematizar e arquivar dos documentos e informações produzidas durante os trabalhos;
- IV. definir o calendário de entrega de documentos, da defesa pública e da entrega da versão final com as devidas correções.

Art. 6º. Compete ao orientador (a) do TCC:

- I. supervisionar integralmente todas as etapas de elaboração do TCC;
- II. entregar todos os documentos pertinentes ao coordenador de TCC;
- II. indicar os nomes que irão compor a banca avaliadora.

§ 1º. O professor orientador deve possuir vínculo ativo na UFAM até a data da defesa, para que haja o acompanhamento integral de todas as atividades do trabalho.



Anexo 3

NORMATIZAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) – (cont.)

§ 2º. Caso haja interrupção do vínculo no decorrer do processo de orientação, fica o orientador obrigado a transferir tal orientação antes do término do vínculo.

Art. 7º. Compete ao estudante:

- I. realizar contato com possíveis orientadores,
- II. realizar todas as etapas da elaboração do TCC de forma ética e com máxima dedicação.

CAPÍTULO IV – DAS NORMAS DE ELABORAÇÃO

Art. 8º. O trabalho de conclusão de curso deve ser escrito em forma de artigo científico como forma de estímulo a publicação do TCC.

Parágrafo único. Para isso uma revista indexada deve ser escolhida a critério do orientador e do orientado e a formatação do TCC deve obedecer às normatizações da revista selecionada.

CAPÍTULO V – DAS NORMAS DE DEFESA

Art. 9º. A defesa pública terá duração de 20 a 30 minutos. E cada membro da banca terá 30 minutos de arguição.

Art. 10º. A avaliação do TCC será realizada por uma banca composta por: um presidente (orientador, co-orientador ou um substituto indicado pelo orientador), mais três membros, sendo no máximo um membro externo à UFAM.

Art. 11. O (A) presidente não participará do processo de avaliação (escrito e oral) e da arguição devendo ele(a), assim como os demais participantes, retirar-se do local no ato da deliberação das notas pela banca.



Anexo 3

NORMATIZAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC) – (cont.)

Após o processo deliberativo o(a) presidente deverá realizar a leitura pública da Ata de defesa.

Parágrafo único. Fica vedado ao co-orientador participar como membro avaliador quando o orientador também está participando da banca.

Art. 12. A comprovação da aceitação de um artigo científico, de primeira autoria do estudante, publicado em revista indexada proveniente de qualquer atividade institucional, dispensa o estudante à formação de banca examinadora.

Parágrafo único. O estudante fica obrigado a entregar uma cópia do artigo publicado para a coordenação de TCC e realizar a apresentação do seu trabalho em uma data estipulada pelo Coordenador de TCC.

CAPÍTULO VI - DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 13. Casos não previstos nesta Instrução Normativa serão resolvidos:

- I – junto ao Coordenador de TCC;
- II – junto ao Colegiado de Curso.



Anexo 3

NORMATIZAÇÃO DAS ATIVIDADES ACADÊMICO-CIENTÍFICO-CULTURAIS

- AACC (cont.)

CAPÍTULO I – DAS AACC

Art. 1º - As atividades complementares estão incrementadas durante todo o Curso de Graduação em Nutrição.

§ 1º. Serão consideradas Atividades Complementares:

I. As atividades realizadas pelos discentes que articularem os conhecimentos conceituais, os conhecimentos prévios do discente e os conteúdos específicos ao contexto profissional;

II. as atividades de iniciação científica e tecnológica,

III. monitoria;

IV. participação em seminários, palestras, congressos, simpósios, feiras ou similares;

V. visita técnica;

VI. atividades de nivelamento;

VII. outras consideradas relevantes para a formação do discente.

§ 2º. De preferência, as atividades devem desenvolvidas, de forma implícita ou explícita, com as temáticas:

I. Educação em Direitos Humanos (conforme disposto no Parecer CNE/CP Nº 8, de 06 de março de 2012, que originou a Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012);

II. Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena (Lei nº 9.394/96, com redação dada pela Lei nº 10.639, de 9 de janeiro de 2003 e Lei nº 11.645 de 10/03/2008; Resolução CNE/CP Nº 01 de 17 de junho de 2004 fundamentada no Parecer CNE/CP nº 3, de 10 de março de 2004);

III. Educação Ambiental (Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002). Estas devem ser incluídas nas



Anexo 3

NORMATIZAÇÃO DAS ATIVIDADES ACADÊMICO-CIENTÍFICO-CULTURAIS **– AACC (cont.)**

atividades desenvolvidas pelos alunos, implícita ou explicitamente, e terão sua contabilidade priorizada no aproveitamento de AACC.

§ 3º. As atividades podem ser realizadas tanto no âmbito da UFAM, como realizadas em outras instituições.

CAPÍTULO II – DOS OBJETIVOS

Art. 2º - As atividades complementares têm a finalidade de enriquecer o processo de ensino-aprendizagem, privilegiando a complementação da formação social e profissional.

Art. 3º - As atividades complementares permitem que o acadêmico construa uma trajetória própria na sua formação, de acordo com suas expectativas e interesses, e também de acordo com as exigências da sociedade e do mercado de trabalho, mas não somente subordinada a estes.

CAPÍTULO III – DA CARGA HORÁRIA E VALIDAÇÃO DAS ATIVIDADES

Art. 4º - A carga horária mínima das atividades complementares é de 200 horas.

Parágrafo único. O estudante deverá compor suas atividades em pelo menos duas modalidades distintas reconhecidas a seguir: ensino, pesquisa, extensão e tecnológicas.

Art. 5º - A escolha e validação das atividades complementares deverão ser fundadas no objetivo de flexibilizar o currículo, propiciando ao estudante enriquecimento e diversificação curricular e aprofundamento interdisciplinar.

Art. 6º - A qualquer momento durante o curso e, preferencialmente até o último semestre do curso, o acadêmico pode solicitar o aproveitamento de quaisquer atividades listadas acima como AACC.



Anexo 3

NORMATIZAÇÃO DAS ATIVIDADES ACADÊMICO-CIENTÍFICO-CULTURAIS

- AACC (cont.)

Parágrafo único. A solicitação deve ser realizada à Coordenação do Curso de Nutrição. A coordenação fica responsável em solicitar a inclusão das horas à PROEG.

Art. 7º. A carga horária será computada conforme comprovação no certificado ou documento equivalente.

§ 1º. Para cada tipo de atividade, foi estabelecido a carga horária máxima que será contado como AACC. Os valores estão estabelecidos no quadro ao final desta Instrução Normativa.

§ 2º. Caso a carga horária não venha declarada no certificado ou documento equivalente será utilizado os valores descritos no quadro ao final desta Instrução Normativa como referência para contagem de horas.

CAPÍTULO IV - DISPOSIÇÕES FINAIS

Art. 8 - Casos não previstos nesta Instrução Normativa serão resolvidos:

- I – junto ao Coordenador de TCC;
- II – junto ao Colegiado de Curso;

Quadro de Referência das Atividades Complementares

ENSINO		
Atividade/Disciplina	Carga Horária Máxima	Documento Comprobatório
Monitoria	60 horas	Certificado ou documento equivalente
Estágios extracurriculares	60 horas	Certificado ou documento equivalente
Disciplinas optativas extras	-	Aprovação em histórico escolar
Cursos presenciais, semipresenciais e/ou à distância	60 horas	Certificado ou documento equivalente



Anexo 3

NORMATIZAÇÃO DAS ATIVIDADES ACADÊMICO-CIENTÍFICO-CULTURAIS

- AACC (cont.)

PESQUISA		
Atividade/Disciplina	Carga Horária Máxima	Documento Comprobatório
Iniciação Científica	120 horas	Certificado ou documento equivalente
PIBIC	120 horas	Certificado ou documento equivalente
Congressos	120 horas	Certificado ou documento equivalente

Quadro de Referência das Atividades Complementares (cont.)

EXTENSÃO		
Atividade/Disciplina	Carga Horária Máxima	Documento Comprobatório
PACE	120 horas	Certificado ou documento equivalente
PIBEX	120 horas	Certificado ou documento equivalente
Simpósios, feiras ou similares	120 horas	Certificado ou documento equivalente
Visita técnica	120 horas	Certificado ou documento equivalente
TECNOLOGIA		
Atividade/Disciplina	Carga Horária Máxima	Documento Comprobatório
PIBIT	120 horas	Certificado ou documento equivalente
OUTRAS		
Representação em Centro Acadêmico; Colegiado de Nutrição; Conselho Diretor; e conselhos superiores	30 horas	Portaria