

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO
Nutrição - campus Viçosa

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA

Reitoria

Demetrius David da Silva – Reitor

Vice-Reitoria

Rejane Nascentes - Vice-Reitora

Secretaria de Órgãos Colegiados

Marcos Ribeiro Furtado - Secretário

Pró-Reitoria de Administração

Leonardo de Assis Vidigal - Pró-Reitor

Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários

Bruno David Henriques - Pró-Reitor

Pró-Reitoria de Ensino

Cristiane Aparecida Baquim - Pró-Reitora

Pró-Reitoria de Extensão e Cultura

José Ambrósio Ferreira Neto - Pró-Reitor

Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas

Luiz Antônio Abrantes - Pró-Reitor

Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação

Raul Narciso Carvalho Guedes - Pró-Reitor

Pró-Reitoria de Planejamento e Orçamento

Evandro Rodrigues de Faria - Pró-Reitor

Diretoria de Registro Escolar

Edson Martinho Ramos - Diretor

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde

João Marcos de Araújo - Diretor

Coordenador do Curso de Nutrição

Carla de Oliveira Barbosa Rosa

Coordenador do Curso

Carla de Oliveira Barbosa Rosa

Comissão Coordenadora do Curso

Ana Iris Mendes Coelho/DNS

Carla de Oliveira Barbosa Rosa/DNS

Ciro Cesar Rossi/DBB

Glauce Dias da Costa/DNS

Luiza Carla Vidigal Castro/DNS

Maria Teresa Fialho de Sousa Campos/DNS

Mônica Moraes Santos/DBA

Missão da Universidade Federal de Viçosa

“Exercer de forma integrada das atividades de ensino, pesquisa e extensão, visando à universalização da educação superior pública de qualidade, à inovação, à promoção do desenvolvimento das ciências, letras e artes e à formação de cidadãos com visão técnica, científica e humanística, capazes de enfrentar desafios e atender às demandas da sociedade”.

Sumário

1. Identificação do curso	6
2. Fundamentação Legal	7
3. Histórico da UFV	9
4. Histórico do curso	10
5. Concepção do Curso – Princípios norteadores	12
6. Objetivos do Curso	13
7. Perfil e competências profissionais do egresso	13
8. Áreas de atuação do futuro profissional	17
9. Estrutura curricular	17
9.1. Estágio Curricular Supervisionado	22
9.2. Atividades Complementares	23
9.3. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	24
9.4. Língua Brasileira de Sinais - Libras	25
9.5. Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana	25
9.6. Políticas de Educação Ambiental	26
9.7. Educação em Direitos Humanos	28
9.8. Curricularização da Extensão	28
9.9. Oferta de disciplinas EAD	30
10. Integralização e Matriz Curricular do Curso	30
11. Metodologia de Ensino e Aprendizagem	32
12. Avaliação do Processo de Ensino e aprendizagem	33
13. TICs no processo de ensino e aprendizagem	34
14. Apoio acadêmico e atendimento assistencial ao discente	35
14.1. Apoio Acadêmico ao discente	36
14.2. Assistência Estudantil e Comunitária	41
15. Autoavaliação do Curso	43
16. Ingresso no Curso	45
17. Outras Atividades do Curso	46
17.1. Cursos oferecidos em nível de Pós-Graduação	47
17.1.1. Curso de Pós-Graduação Stricto Sensu - Mestrado e Doutorado, modalidade acadêmica, em Ciência da Nutrição	47
17.1.2. Curso de Pós-Graduação Stricto Sensu - Mestrado em Agroecologia	49
18. Recursos Humanos	49
18.1. Comissão Coordenadora	53
18.2. Núcleo Docente Estruturante (NDE)	54
19. Infraestrutura	54
19.1. Salas de aula	59

19.2. Laboratórios Específicos em Nutrição	59
19.3. Laboratórios de Ciências Básicas	98
20. Bibliografias básicas, complementares e periódicos	103
21. Referências Bibliográficas	106
22. ANEXOS	110
Anexo I. Ata da 77ª Reunião do CEPE que autoriza a criação do Curso	110
Anexo II. Portaria de reconhecimento do curso pelo MEC: Portaria nº 604/1981	112
Anexo III. Portaria de renovação do reconhecimento do curso pelo MEC: Portaria nº 111 de 04/02/2021	113
23. APÊNDICES	114
23.1. Regulamento de estágio supervisionado	114
23.2. Regulamento de elaboração de TCC	121
23.3. Regulamento de atividades de extensão	127
23.4. Regulamento de atividades complementares	131
23.5. Matriz Curricular do Curso	133
23.6. Normas de uso de laboratório	143
23.7. Quadro do Corpo docente do DNS envolvido no Curso	201
23.8. Quadro do corpo técnico-administrativo do DNS vinculado ao Curso	205

1. Identificação do curso

Curso: Graduação em Nutrição

Modalidade oferecida: Bacharelado em Nutrição

Título acadêmico conferido: Bacharel em Nutrição

Início de funcionamento: 1977

Ato de criação do curso: Ata da 77ª reunião do CEPE que autoriza a criação do curso

Ato autorizativo de funcionamento: curso aprovado pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE/UFV, Ata nº 77 de 12 de julho de 1976

Ato de Reconhecimento: Portaria do MEC nº 604 de 11/11/1981

Ato de Renovação de Reconhecimento: Portaria do MEC nº 111 de 04/02/2021

Modalidade de ensino: Presencial

Regime de matrícula: Semestral

Tempo de duração: cinco anos

Carga horária total: 3.960 horas (3.720 de disciplinas obrigatórias e 240 de disciplinas optativas)

Número de vagas oferecidas: 50 vagas anuais

Turno de funcionamento: Integral

Forma de ingresso: Definida conforme Edital pelo CEPE

Local de funcionamento:

Universidade Federal de Viçosa – UFV

Campus Viçosa

CEP: 36570-900

Cidade: Viçosa/MG

Telefone da Coordenação: (31) 3612-5184

E-mail: coord_nut@ufv.br

Site do curso: www.ntr.ufv.br

2. Fundamentação Legal

O Curso de Graduação em Nutrição da UFV, *campus* Viçosa, atende aos requisitos legais e normativos da legislação vigente, tanto externa (do Ministério da Educação, do Conselho Nacional de Educação, Conselho Federal de Nutricionistas, quanto interna (resoluções do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CEPE e normas internas relativas à criação, organização e funcionamento dos cursos de graduação).

O curso de Nutrição segue, portanto, a Resolução CNE/CES nº 5 de 07 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição, que define os princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação de nutricionistas, para aplicação em âmbito nacional na organização, desenvolvimento e avaliação dos projetos pedagógicos dos Cursos de Graduação em Nutrição das Instituições do Sistema de Ensino Superior.

Além desta, o curso fundamenta-se nas seguintes legislações externas:

Além desta, o curso fundamenta-se nas seguintes legislações externas:

- **Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional - LDB:** Lei n.º 9.394/1996.
- **Regulamentação da profissão de nutricionista:** Lei nº 8.234 de 17 de setembro de 1991.
- **Núcleo Docente Estruturante:** Resolução CONAES nº 1, de 17/06/2010.
- **Princípios Gerais para a serem incorporados nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) de todos os cursos de graduação da área da saúde:** Resolução nº 569 de 8/12/2017 do Conselho Nacional de Saúde.
- **Carga Horária Mínima, em horas, para Bacharelados e Licenciaturas e tempo de integralização:** Resolução CNE/CES nº 2, de 18/06/2007; Resolução CNE/CES nº 4, de 06/04/2009 (Saúde) (licenciaturas).
- **Código de ética do nutricionista:** Resolução CFN nº 599/2018.
- **Áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições:** Resolução CFN nº 600/2018.
- **Atribuições do nutricionista quanto à orientação e supervisão dos estágios de graduação em Nutrição:** Resolução CFN nº 698/2021.
- **Estágio supervisionado:** Lei nº 11.788 de 25 de setembro de 2008.
- **Diretrizes Curriculares Nacionais para Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana:** Resolução CNE/CP N° 01 – 17/06/2004.

- **Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS:** Decreto nº 5.626/2005.
- **Políticas de Educação Ambiental:** Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999; Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002; Resolução CNE/CP nº 2, de 15 de junho de 2012.
- **Educação em Direitos Humanos:** Resolução CNE/CP nº 1, de 30 de maio de 2012.
- **Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtornos do Espectro Autista:** Lei nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012.
- **Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência:** Lei nº 13.146, de 6 de julho de 2015.
- **Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira:** Resolução CNE/CES, n. 7, de 18 de dezembro de 2018.
- **Informações acadêmicas:** deverão ser disponibilizadas na forma impressa e virtual conforme exigência que consta no Art. 32 da Portaria Normativa Nº 40 de 12/12/2007 e alterada pela Portaria Normativa MEC Nº 23 de 01/12/2010, publicada em 29/12/2010.

Além das legislações externas acima, o curso fundamenta-se nas seguintes **normas institucionais** que orientam todos os cursos da instituição:

- Resolução nº 05/2018/CEPE que aprova as Diretrizes para os Cursos de Graduação da UFV.
- Resolução nº 02/2019/CEPE que determina oferecimento e formatos das disciplinas básicas.
- Regime Didático dos cursos de graduação da UFV.
- Resolução nº 09/2015/CEPE que aprova a Gestão Acadêmica dos cursos de graduação da UFV.
- Resolução nº 05/2021/CEPE, aprova as normas de codificação e orientações para o preenchimento de programas analíticos de disciplinas de graduação e pós-graduação da UFV.
- Resolução nº 06/2022/CEPE que regulamenta a creditação curricular das atividades de extensão.
- Resolução nº 03/2023/CEPE aprova as normas para oferta de carga horária de ensino a distância em cursos de graduação presenciais oferecidos pela Universidade Federal de Viçosa, se for o caso.

3. Histórico da UFV

A Universidade Federal de Viçosa (UFV) é uma Instituição Pública que prima pela excelência no Ensino, Pesquisa e Extensão e tem como princípio a elevada qualidade na formação de seus profissionais e, conseqüentemente, o Curso de Nutrição do *campus* Viçosa adota o mesmo princípio.

A UFV originou-se da Escola Superior de Agricultura e Veterinária – ESAV, criada pelo Decreto nº 6.053, de 30 de março de 1922, com o objetivo de oferecer bases para o desenvolvimento de atividades agropastoris, a fim de dotar o Estado de Minas Gerais de um bom estabelecimento que, à maneira de instituições similares nos Estados Unidos, tivesse uma atuação baseada no ensino, na pesquisa e na extensão.

Em 1948, o Governo do Estado transformou-a em Universidade Rural do Estado de Minas Gerais (UREMG). A federalização ocorreu em 1969, com o nome UFV, motivada pelo renome adquirido em todo país com uma base sólida e desenvolvimento bem estruturado. Desde 2006, com a adesão aos programas do Governo Federal de expansão e melhoria da qualidade do ensino superior, a UFV conta com mais dois *campi* instalados nas cidades mineiras de Florestal e Rio Paranaíba. A Instituição oferece hoje 76 cursos de graduação em seus três *campi* e 53 programas de pós-graduação *stricto sensu* e vem acumulando, desde a sua criação, larga experiência e tradição em pesquisa, ensino e extensão que formam a base de sua filosofia de trabalho, adotando uma postura coerente com o conceito da moderna universidade.

A Instituição, por meio de seus três pilares inseparáveis do ensino, da pesquisa e da extensão, objetiva:

- Ministar, desenvolver e aperfeiçoar o ensino superior, visando à formação e ao aperfeiçoamento de profissionais de nível universitário;
- Estimular, promover e executar pesquisa científica;
- Promover o desenvolvimento das ciências, letras e artes; e,
- Estender à comunidade, sob a forma de cursos e serviços especiais, as atividades do ensino e os resultados da pesquisa.

As informações acadêmicas do curso estão disponibilizadas na forma impressa e online. As informações impressas estão disponíveis na Secretaria da Coordenação do Curso de Graduação, localizada no Departamento de Nutrição e Saúde, Prédio CCB-II, 5º andar, sala 36. As informações acadêmicas virtuais estão disponíveis na página do curso

(<https://ntr.ufv.br/>), da Pró-reitoria de Ensino (www.catalogo.ufv.br) e do Registro Escolar (www.res.ufv.br), órgão da UFV ao qual compete a coordenação e elaboração do horário de aulas e exames, do projeto de Calendário Escolar e centralização do registro da vida escolar dos alunos, conforme exigência que consta no Art. 32 da Portaria Normativa nº 40 de 12/12/2007 e alterada pela Portaria Normativa MEC nº 23 de 01/12/2010, publicada em 29/12/2010.

A gestão do curso é exercida por um colegiado, denominado Comissão Coordenadora, em atendimento à Resolução do CEPE nº 09/2015 (http://www.soc.ufv.br/?page_id=9276) que aprova a forma da gestão acadêmica dos cursos de graduação da Universidade Federal de Viçosa. Esta Resolução estabelece em seu Artigo 14, Parágrafo Único:

“A Comissão Coordenadora exercerá a função do Núcleo Docente Estruturante, conforme legislação vigente, com atribuições consultivas, propositivas e de assessoria sobre matéria de natureza acadêmica, com especial atenção quanto à elaboração, implementação, atualização e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso”.

4. Histórico do curso

A profissão de nutricionista surgiu no Brasil na vigência da Segunda Guerra Mundial quando se sentiu, de forma marcante, a importância da alimentação saudável e adequada para o crescimento de crianças e desenvolvimento adequado dos indivíduos, a manutenção da força de trabalho dos exércitos aliados, a resistência às infecções por parte da população quando ainda não se conhecia a penicilina (primeiro antibiótico isolado), e foi então que se idealizou um profissional que viesse a atuar em hospitais, escolas, assistência alimentar aos trabalhadores e seus familiares em restaurantes populares e em postos de subsistência, em educação alimentar junto à comunidade bem como no trabalho de inquéritos alimentares e ainda nas investigações de natureza socioeconômica e estudos dos processos de saúde e doenças relacionados à nutrição.

Diante do exposto, foi criado em 1939, no Brasil, por iniciativa do professor Geraldo Horácio de Paula Souza, na Universidade de São Paulo – USP, o primeiro Curso de Nutrição, tendo seu início em 1940.

Ainda na década de 40, a cidade do Rio de Janeiro, então Distrito Federal, veio a sediar outros cursos de graduação em Nutrição como o do Serviço de Alimentação da Previdência Social – SAPS (1944), hoje incorporado à Universidade Federal do Estado do Rio

de Janeiro (UNIRIO), o do Instituto Annes Dias da Secretaria Geral de Saúde e Assistência (1945), hoje incorporado à Universidade Estadual do Rio de Janeiro (UERJ) e o da universidade do Brasil, hoje Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), em 1946, sendo que seu funcionamento teve início em 1948.

Na década de 50 foram criados os cursos de Nutrição da Universidade Federal da Bahia – UFBA (1956) e da Universidade Federal de Pernambuco – UFPE (1957).

Ou seja, até início da década de 60, o país contava com 06 (seis) cursos de graduação em Nutrição, o que era insuficiente para formar nutricionistas para atender à demanda nacional.

Até a década de 70 o Estado de Minas Gerais não contava com nenhum curso de graduação em Nutrição e foi nessa época que tendo sido criado o Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição – INAN, órgão vinculado ao Ministério da Saúde e que tinha como meta arrojada, desenvolver os programas de nutrição no País, período chamado do Milagre Econômico, que a Universidade Federal de Viçosa – UFV, teve a iniciativa de criar em Viçosa - Minas Gerais o primeiro Curso de Nutrição do Estado. Isso se deu por meio da Portaria nº 312/76 do Reitor da UFV que nomeou uma comissão para apresentar o projeto de criação do curso.

Em 12 de julho de 1976, a Comissão instituída apresentou o projeto à Coordenação de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE), que o aprovou e o curso teve início no ano letivo de 1977, sendo o décimo sexto do País, por ordem de criação, e o primeiro do Estado de Minas Gerais, vindo, pois, preencher uma lacuna que há muito existia nesse Estado da Federação.

O reconhecimento do Curso, pelo MEC, foi feito em 11 de novembro de 1981, pela portaria 604 do Ministério da Educação e Cultura, tendo este sido renovado em 30 de dezembro de 2014, conforme Portaria nº 823 do MEC.

Atualmente, além do Curso de Graduação em Nutrição, o Departamento de Nutrição e Saúde da UFV, *campus* Viçosa, oferece os Cursos de Pós-graduação *Stricto sensu* em Ciência da Nutrição, em nível de mestrado e de doutorado e Agroecologia, em nível de mestrado, em parceria com outros departamentos.

Além das atividades acadêmicas do curso de graduação em Nutrição, os discentes têm oportunidade de atuarem como voluntários ou bolsistas em projetos e programas relacionados a ensino, pesquisa e extensão, coordenados por docentes e, ou técnicos da Instituição, além de participação na Empresa Júnior de Nutrição e no Programa de Educação Tutorial

(PET-Nutrição). A articulação entre atividades de ensino, pesquisa e extensão estimula o desenvolvimento de um ensino crítico, reflexivo e criativo e favorece a construção do perfil almejado dos futuros profissionais.

5. Concepção do Curso – Princípios norteadores

Diante do exposto na apresentação e histórico do curso, a Universidade Federal de Viçosa vislumbrou criar o curso de Nutrição, *campus* Viçosa, com a finalidade de atender:

- a) A uma demanda que decorria das entidades privadas e de vasta política governamental relativa à alimentação e nutrição;
- b) A uma crescente demanda real de vagas, demanda essa insuficientemente satisfeita;
- c) À necessidade de se desconcentrar a oferta de vagas das cidades do Rio de Janeiro e São Paulo;
- d) Ao meio regional específico em que se inseria a UFV;
- e) À real disponibilidade de meios técnicos e administrativos de que se dispunha a Universidade (Documento de Arquivo da Coordenação do Curso de Nutrição da UFV).

O curso de Nutrição, *campus* Viçosa, foi autorizado pelo Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CEPE/UFV), conforme a Ata nº 77 de 12 de julho de 1976 (Anexo I).

À época de sua criação vigorava a Resolução nº 36/74 do Conselho Federal de Educação (CFE), que definia o Currículo Mínimo para os Cursos de Nutrição do País. Àquela época o ensino superior brasileiro era regido pela Lei nº 5.540 que tratava da Reforma Universitária.

A Lei nº 9.394/96 – Lei de Diretrizes e Bases LDB atualmente permite a flexibilização curricular de cada curso mediante a constatação de uma demanda social regional, sem, contudo, perder de vista o perfil do profissional a ser formado.

Atendendo à Lei nº 9.394/96 – Lei de Diretrizes e Bases - LDB, o Conselho Nacional de Educação/ Câmara de Educação Superior instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição, por meio da Resolução CNE/CES nº 5 de 07 de novembro de 2001.

Conforme previsto no Art. 9º desta Resolução, o Curso de Graduação em Nutrição deve ter um projeto pedagógico construído coletivamente, centrado no aluno como sujeito da aprendizagem e apoiado no professor como facilitador e mediador do processo ensino-

aprendizagem. Assim, este projeto pedagógico busca a formação integral e adequada do estudante por meio de articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão/assistência.

Assimilando a filosofia da atual LDB e das Diretrizes Curriculares para o Curso de Nutrição pretende-se formar o profissional com visão da realidade social do País, da região e do município onde o curso se insere capacitando-o a atuar com competência técnico-científica, valorizando os princípios da ética, da moral e da cidadania na convivência com seus pares, com os indivíduos e toda a sociedade, conscientes da importância de participarem do processo dinâmico da evolução do conhecimento técnico-científico e das transformações da sociedade.

6. Objetivos do Curso

O curso de Graduação em Nutrição da UFV, *campus* Viçosa, tem por objetivo principal formar nutricionista, 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 alimentação e nutrição que 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.

Além de assegurar a formação técnico-científica do egresso, incorpora a educação continuada como princípio de qualificação profissional dando início a essa tarefa ainda durante a graduação, por meio da Extensão Universitária, com bolsa PIBEX, do Programa de Bolsa de Iniciação Científica – PIBIC, Programa de Bolsa de Ensino, Programa de Educação Tutorial – PET, Empresa Júnior de Nutrição e Pós-Graduação.

7. Perfil e competências profissionais do egresso

A Universidade Federal de Viçosa - UFV possui a característica peculiar de formar profissionais cidadãos, pois estes, após a conclusão de seus cursos, necessariamente não permanecem no município ou região para atuarem profissionalmente, mas sim exercem a profissão nas várias regiões do País bem como em países com os quais o Brasil mantém Convênio Cultural.

O Curso de Nutrição não foge a esta regra e, desde sua criação até julho de 2022, superou o número de mil e quatrocentos nutricionistas graduados pela UFV, oriundos de

vários estados brasileiros bem como de outros países, como Paraguai, Bolívia, Panamá, Guiné Bissau, Guiana, Moçambique, Colômbia, Nicarágua, Cabo Verde, entre outros.

Observa-se que os profissionais formados pela UFV são logo absorvidos pelo mercado de trabalho e é possível encontrar ex-alunos do curso de Nutrição do *campus* de Viçosa atuando em Unidades de Alimentação e Nutrição de empresas nacionais e de multinacionais, em Unidades de Saúde de atenção primária, secundária e terciária, ressaltando-se na primária o Programa de Saúde da Família, Gestores Municipais de Saúde, nas Secretarias de Saúde e de Educação, membro técnico de equipe de apoio a atletas, em academias, clínicas de estética, hospitais, lactários, docentes de instituições de ensino superior, entre outros.

Após 2001, quando o Departamento de Nutrição e Saúde da UFV, *campus* Viçosa, iniciou a sua pós-graduação Lato e Stricto sensu, pôde-se observar que diversos ex-alunos da graduação em Nutrição desta Instituição, bem como de outras instituições e graduados em áreas afins buscaram continuar estudando, apresentando interesse pela pesquisa e pela docência. Além da demanda pelo Programa de pós-graduação em Ciência da Nutrição, em nível de Mestrado e Doutorado no próprio Departamento de Nutrição e Saúde, verifica-se também a demanda dos ex-alunos de Nutrição nos Programas de pós-graduação de outros departamentos da UFV; bem como em outras Instituições renomadas para este fim, como a Universidade de São Paulo, da Capital e de Ribeirão Preto, Universidade Federal de Minas Gerais, Universidade Federal de São Paulo, Fundação Oswaldo Cruz, entre outras. Hoje vários destes profissionais são coordenadores e ou docentes de Cursos de Nutrição, em Instituições de Ensino Superior públicas ou privadas.

O curso de Nutrição da Universidade Federal de Viçosa pretende, portanto, formar um profissional generalista, integrado e comprometido com a transformação social, com a adoção de uma postura que contribua para o desenvolvimento do potencial humano. E este perfil profissional desejado delinea-se a partir de uma proposta que busca sintetizar atributos de natureza técnico-científica, humanística e social.

Nesse sentido, a formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

I - *Atenção à saúde*: os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo

capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;

II - *Tomada de decisões*: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo/efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

III - *Comunicação*: os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

IV - *Liderança*: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde devem estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;

V - *Administração e gerenciamento*: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde; e

VI - *Educação permanente*: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

A formação do nutricionista tem por objetivo, ainda, dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades específicas:

- I - Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- II - Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- III - Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- IV - Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- V - Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- VI - Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- VII - Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- VIII - Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- IX - Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- X - Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- XI - Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- XII - Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- XIII - Atuar em *marketing* de alimentação e nutrição;
- XIV - Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- XV - Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;

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

XVII - Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

8. Áreas de atuação do futuro profissional

Fundamentado na Lei nº. 8.234/91 que Regulamenta a Profissão de Nutricionista e que define os seus campos de atuação, privativos e não privativos e ainda nas competências previstas pelo Conselho Federal de Nutricionistas – CFN, espera-se que o egresso do curso de nutrição da UFV, possua uma formação generalista que lhe possibilite atuar com competência técnico-científica em qualquer um dos campos profissionais a seguir descritos e, além disso, adote sempre uma postura profissional irrepreensível, tenha convivência fraterna com seus pares e com os indivíduos e toda sociedade, valorizando sempre os princípios da ética, da moral e da cidadania:

- I. Nutrição em Alimentação Coletiva;
- II. Nutrição Clínica;
- III. Nutrição em Esportes e Exercício Físico;
- IV. Nutrição em Saúde Coletiva;
- V. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos;
- VI. Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão.

9. Estrutura curricular

A estrutura curricular contempla o exposto nas Diretrizes Curriculares do Curso, nas quais estão contidos os conteúdos essenciais para o Curso de Graduação em Nutrição, sendo que os mesmos devem se relacionar com o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrando também a realidade epidemiológica e profissional, para propiciar a integralidade das ações do cuidar em nutrição. Para atender à formação do nutricionista generalista, o curso de Nutrição da UFV, *campus* Viçosa, contempla todos os possíveis campos de atuação previstos.

As disciplinas do Grupo I, referentes à formação geral, contemplam conteúdos considerados como básicos à formação profissional, divididos em:

IA - Ciências Biológicas e da Saúde – incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos.

IB - Ciências Sociais, Humanas e Econômicas – inclui-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença.

Tabela 1. Disciplinas do Grupo I - Base Comum.

Disciplinas da Base Comum	CH teórico	CH prática	CH total
IA - Ciências Biológicas e da Saúde			
BAN 210 – Anatomia Humana	30	30	60
BAN 232 – Fisiologia Humana	75	30	105
BAN 240 – Patologia Geral	30	30	60
BIO 111 – Biologia Celular	30	---	30
BIO 112 – Laboratório de Biologia Celular	---	30	30
BIO 220 – Histologia e Embriologia	45	---	45
BIO 223 - Práticas de Histologia e Embriologia	---	30	30
BIO 244 – Genética Humana	45	---	45
BIO 250 – Imunologia	30	30	60
BQI 101 – Laboratório de Bioquímica I	---	30	30
BQI 103 – Bioquímica I	75	---	75
MBI 103 – Microbiologia Geral	30	---	30
MBI 104 – Práticas em Microbiologia	---	30	30
NUT 359 – Doenças Infecciosas e Parasitárias	30	15	45
IB - Ciências Sociais, Humanas e Econômicas			
CIS 214 – Sociologia	60	---	60
ECO 270 – Introdução à Economia	60	---	60
EDU 110 – Psicologia	60	---	60
NUT 362 – Bioestatística	30	30	60
NUT 363 – Epidemiologia	30	30	60
NUT 390 – Ética e Orientação Profissional	30	---	30
Total	690	315	1005

As disciplinas do Grupo II, referentes à formação específica e/ou profissional, contemplam os conteúdos imprescindíveis para a caracterização da identidade profissional, divididos em:

IIA - Ciências da Alimentação e Nutrição, incluindo os seguintes conteúdos:

- a. Compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional – capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente.
- b. Conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental.

- c. Abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

IIB- Ciências dos Alimentos - Incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.

Tabela 2. Disciplinas do Grupo II - Conteúdos Específicos.

Disciplinas de conteúdos específicos	CH teórica	CH prática	CH total
Ciências da Alimentação e Nutrição - conteúdos da alínea a			
NUT 310 – Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	60	30	90
NUT 311 – Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	60	30	90
NUT 312 – Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	30	---	30
NUT 321 – Nutrição e Metabolismo	75	---	75
NUT 327 – Nutrição Experimental	30	30	60
NUT 347 – Avaliação Nutricional I	30	30	60
NUT 348 – Avaliação Nutricional II	30	30	60
NUT 381 – Planejamento Físico de Unidades de Alimentação e Nutrição	45	30	75
NUT 386 – Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I	45	30	75
NUT 387 – Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II	30	30	60
Ciências da Alimentação e Nutrição - conteúdos da alínea b			
NUT 316 – Nutrição Aplicada ao Esporte	30	30	60
NUT 335 – Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso	30	30	60
NUT 336 – Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente	30	30	60
NUT 344 – Nutrição Materno-Infantil	45	30	75
Ciências da Alimentação e Nutrição - conteúdos da alínea c			
NUT 356 – Educação Nutricional e para a Saúde	45	30	75
NUT 357 – Nutrição Social	60	30	90
NUT 364 – Políticas de Saúde	30	30	60
NUT 365 – Planejamento e Gestão em Saúde	30	30	60
Ciências dos Alimentos			
BQI 345 – Bromatologia	30	60	90
MBI 130 – Microbiologia dos Alimentos	30	30	60
NUT 325 – Composição de Alimentos	60	---	60
NUT 329 – Técnica Dietética I	30	30	60
NUT 330 – Técnica Dietética II	---	60	60
NUT 333 – Higiene dos Alimentos	45	30	75
NUT 337 – Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos	15	30	45
NUT 355 – Vigilância Sanitária	30	30	60
TAL 354 – Tecnologia de Alimentos	60	---	60
Total	1035	750	1785

As disciplinas do Grupo III, referentes aos estágios supervisionados (Tabela 3), que serão detalhados no item 9.1.

Tabela 3. Disciplinas do Grupo III: Estágios supervisionados

Disciplinas de estágio supervisionado	Carga Horária
NUT 406 – Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	270
NUT 407 – Estágio Supervisionado em Nutrição Social	270
NUT 408 – Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	270

Total	810
--------------	------------

Para integralizar a carga horária de disciplinas obrigatórias, ainda fazem parte da matriz curricular do Curso de Nutrição:

NUT 191 – Atividades Complementares, descritas no tópico 9.2;

NUT 192 - Atividades Curriculares de Extensão, descritas no tópico 9.8;

NUT 367 – Metodologia para Trabalho de Conclusão de Curso, descrita no tópico 9.3;

NUT 368 – Trabalho de Conclusão de Curso, descrito no tópico 9.3;

Além disso, a estrutura curricular do curso de Graduação em Nutrição da UFV, *campus* Viçosa, contempla a flexibilização do ensino, por meio da inclusão do oferecimento de disciplinas optativas (Quadro 1) e facultativas que permitem ao discente a exploração e abordagem não só de temas do campo especializado, mas também de tópicos abrangentes, atuais e relevantes.

Por disciplina optativa entende-se as que tem por finalidade complementar a formação na área de conhecimento do curso, escolhidas dentre as relacionadas para o mesmo na matriz curricular. Já as disciplinas facultativas não fazem parte da Matriz Curricular do Curso e, de acordo com o Regime Didático da UFV, o discente pode solicitar o aproveitamento de carga horária de disciplina facultativa como optativa.

Os discentes devem cursar 240 horas de disciplinas optativas, escolhidas da lista abaixo relacionada, sendo que pelo menos 60 horas devem ser cursadas em disciplinas que realizam atendimento a grupo específico, sob supervisão do professor.

Quadro 1. Disciplinas Optativas.

Disciplinas Gerais
ADM 100 – Teoria Geral da Administração I
ADM 305 – Gestão de Pessoas
ADM 392 – Empreendedorismo
ARQ 100 – Desenho Técnico
BIO 343 – Genética do Comportamento
BQI 241 – Bioquímica Fisiológica
BQI 370 – Fitomedicamentos: Bases Técnicas, Científicas e Regulatórias
CCB 200 – Práticas Interdisciplinares em Saúde
CIS 233 – Antropologia da Saúde
ECD 378 – Administração de Serviços de Hotelaria Hospitalar
EDU 117 – Psicologia do Desenvolvimento da Aprendizagem
EDU 314 – Dinâmica de Grupo
EFI 115 – Crescimento e Desenvolvimento Humano
EFI 218 – Fisiologia do Esforço I
EFI 320 – Recursos Ergogênicos no Esporte
ERU 315 – Sociologia do Trabalho
ERU 324 – Metodologia de Pesquisa
ERU 356 – Comunicação Organizacional
ERU 380 – Desenvolvimento Socioeconômico

EST 103 – Elementos de Estatística
LET 104 – Oficina de Leitura e Produção de Gêneros Acadêmicos
LET 215 – Inglês I
LET 216 – Inglês II
LET 290 – LIBRAS Língua Brasileira de Sinais
MBI 310 – Fisiologia de Microrganismos
MBI 320 – Genética de Microrganismos
MBI 480 – Microbiologia Médica
MBI 481 – Diagnóstico Laboratorial na Microbiologia Clínica
NUT 100 – Introdução à Nutrição
NUT 385 – Tópicos Especiais I
NUT 410 – Tópicos Especiais II
NUT 411 – Tópicos Especiais III
PRE 408 – Projeto TICs na Prática Docente
PRE 409 - Ciência, tecnologia e inovação para o desenvolvimento brasileiro
PRE 410 - Educação em Direitos Humanos
PRE 411 - Sustentabilidade ambiental
PRE 412 - História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena
PRE 414 – Projeto de Empreendedorismo e Criação de Novos Negócios
QUI 138 – Fundamentos de Química Orgânica
QUI 139 – Laboratório de Química Orgânica
TAL 384 – Prática de Tecnologia de Alimentos
TAL 406 – Química de Alimentos I
TAL 437 – Fundamentos da Tecnologia de Grãos e de Materiais Farináceos
TAL 462 – Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos
TAL 468 – Análise Sensorial
Área de Nutrição e Alimentação
NUT 324 – Estudo Experimental dos Alimentos
NUT 326 – Pesquisa com Alimentos
NUT 338 – Gastronomia e Nutrição
NUT 354 – Práticas de Atendimento Nutricional ao Vegetariano
NUT 358 – Práticas de Atendimento Nutricional no Esporte
NUT 382 – Controle de Custos em Unidades de Alimentação e Nutrição
NUT 384 – Gestão de Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição
NUT 391 – Marketing em Alimentação e Nutrição
NUT 393 – Comportamento e Educação Alimentar da Criança
Área de Nutrição Clínica
NUT 313 – Farmacologia Aplicada à Nutrição
NUT 314 – Terapia Nutricional Enteral e Parenteral
NUT 315 – Dietoterapia Ambulatorial
NUT 318 – Prática em Nutrição Clínica Hospitalar I
Área de Nutrição Social e Saúde Pública
NUT 345 – Nutrição Aplicada ao Atendimento Materno-Infantil
NUT 349 – Atenção à Saúde do Adolescente
NUT 353 – Puericultura
NUT 360 – Nutrição Aplicada à Tanatologia e Biotanatologia
NUT 361 – Nutrição em Geriatria
NUT 366 – Práticas em Nutrição e Saúde Coletiva
Disciplinas optativas com atendimento a grupos específicos
NUT 315 – Dietoterapia Ambulatorial
NUT 318 – Prática em Nutrição Clínica Hospitalar I
NUT 345 – Nutrição Aplicada ao Atendimento Materno-Infantil
NUT 349 – Atenção à Saúde do Adolescente
NUT 354 – Práticas de Atendimento Nutricional ao Vegetariano
NUT 358 – Práticas de Atendimento Nutricional no Esporte
NUT 360 – Nutrição aplicada à Tanatologia e Biotanatologia
NUT 361 – Nutrição em Geriatria
NUT 393 – Comportamento e Educação Alimentar da Criança

Outras disciplinas poderão ser aproveitadas como optativas para o Curso de Nutrição, conforme previsto no Regime Didático da UFV, como disciplinas com código APR, PRE e Tópicos Especiais.

De acordo com o Regime Didático da UFV, as disciplinas cursadas em outros cursos ou *campi* da UFV ou em outras Instituições de Ensino Superior (IES) não equivalentes a disciplinas da UFV poderão ser aproveitadas utilizando-se a codificação APR podendo preencher a exigência da carga horária de disciplinas optativas previstas para o curso, e as que excederem essa exigência poderão ser aproveitadas como disciplinas facultativas, a critério da Comissão Coordenadora.

As disciplinas “Projetos” são oferecidas para diferentes cursos de graduação, vinculadas à Pró-Reitoria de Ensino, com a codificação PRE e envolvendo professores de mais de uma área.

As disciplinas “Tópicos Especiais” são propostas pelo professor coordenador para atender conteúdos atuais específicos, com período de oferecimento livre e carga horária igual ou superior a 15 (quinze) horas.

9.1. Estágio Curricular Supervisionado

Os estágios curriculares supervisionados são atividades práticas obrigatórias que visam propiciar, aos futuros nutricionistas, como parte de sua formação, a aprendizagem e a vivência no ambiente de atuação do profissional.

Os estágios curriculares do curso de Nutrição são realizados no último período do curso e o aluno não deve estar cursando outras disciplinas durante a realização dos mesmos, respeitando a legislação vigente referente a estágios.

Os estágios curriculares são ofertados por meio das disciplinas NUT 406 - Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica, NUT 407 - Estágio Supervisionado em Nutrição Social e NUT 408 - Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição, sendo cada uma destas disciplinas coordenadas por um docente nutricionista do Departamento de Nutrição e Saúde da UFV e podendo ser realizado em instituições públicas municipais, estaduais e federais, privadas, empresas e demais locais que proporcionem ao futuro profissional um contato da teoria com a prática.

O Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica é desenvolvido nos ambulatórios e nos serviços especializados de hospitais, enquanto que o Estágio Supervisionado em Nutrição Social é realizado nos serviços de unidades de saúde municipais e estaduais, na comunidade, em escolas, creches e asilos e o Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição em empresas, centros comunitários, restaurante universitário e instituições similares que oferecem serviço de alimentação coletiva.

A carga horária total de estágios curriculares é de 810 horas, distribuídas em 270 horas para cada disciplina de estágio, sendo as atividades supervisionadas de acordo com o Regulamento dos Estágios Supervisionados (<https://ntr.ufv.br/https-ntr-ufv-br-wp-contentuploads-2020-06-regulamento-das-estagios-supervisionados-pdf/>). A avaliação das atividades realizadas durante o estágio supervisionado é realizada pelos supervisores de estágios e docentes nutricionistas orientadores, com anuência dos Coordenadores de Estágios.

Na Universidade Federal de Viçosa existem setores específicos de apoio administrativo às atividades relacionadas aos estágios a exemplo do Serviço de Estágio ligado à Pró-reitoria de Extensão e Cultura, órgão responsável pelo planejamento, coordenação, registro e execução das atividades inerentes a estágios, em suas diversas modalidades, para atender a estudantes da UFV.

O Serviço de Estágio (www.estagio.ufv.br) também é responsável pela divulgação das oportunidades e ofertas de estágio; atendimento e orientação de estudantes da UFV, bem como de outras IFES, interessados em estagiar; incentivo à elaboração e execução de projetos de extensão com a participação de estudantes da UFV e emissão de certificados e/ou atestados que comprovem a participação do estudante quando o estágio é extracurricular.

9.2. Atividades Complementares

Conforme previsto no artigo 8º da Resolução CNE/CES nº 5/2001 – Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/CES05.pdf>), as atividades complementares visam garantir mecanismos de aproveitamento dos conhecimentos, adquiridos pelo estudante, através de estudos e práticas independentes, presenciais e/ou a distância.

As atividades desenvolvidas paralelamente à formação acadêmica, pelos alunos de graduação em Nutrição poderão, portanto, ser consideradas para integralização curricular, por meio da disciplina NUT 191 - Atividades Complementares, contabilizando 30 horas.

Para tanto, estas atividades deverão ter o endosso do professor-orientador acadêmico designado para acompanhar a vida acadêmica de cada estudante desde o início do curso. O professor-orientador encaminhará o parecer sobre o cumprimento ou não da carga horária, após análise dos respectivos comprovantes e nome dos discentes ao coordenador da disciplina que, então, fará o lançamento no sistema acadêmico.

Dentre as atividades complementares, passíveis de contagem de horas para a integralização curricular, podem ser destacadas: monitoria; atividades de pesquisa, publicação de produção científica; participação em eventos técnico-científicos; apresentação de trabalhos técnico-científicos oral e em forma de pôster em eventos técnico-científicos; participação em núcleos interdisciplinares, Programa de Educação Tutorial - PET, centro ou diretório acadêmico, diretório central dos estudantes e empresa júnior; programas de tutoria; estágios extracurriculares e outras atividades. O regulamento das atividades complementares encontram-se disponíveis no PPC, na página do curso (www.ntr.ufv.br) e o formulário será disponibilizado pelo coordenador docente a cada semestre pelo PVANet Moodle.

9.3. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) constitui-se numa atividade acadêmica de sistematização do conhecimento sobre um tema de estudo pertinente ao Curso de graduação em Nutrição, desenvolvido sob orientação docente, cuja exigência é requisito essencial e obrigatório para a obtenção do título de Nutricionista.

O desenvolvimento do TCC do Curso de Nutrição da Universidade Federal de Viçosa, *campus* Viçosa, é contemplado nas disciplinas NUT 367 - Metodologia para Trabalho de Conclusão de Curso e NUT 368 - Trabalho de Conclusão de Curso, ambas com carga horária de 30 horas. A definição do tema, a escolha do orientador e a redação do projeto ocorre na disciplina NUT 367 e a execução e a conclusão do projeto, na disciplina NUT 368.

O TCC deverá ser desenvolvido de forma individual e elaborado na forma de monografia ou de trabalho técnico-científico em formato de publicação, nesse caso, adotando-se as exigências de uma revista técnico-científica de escolha consensual do aluno e do orientador.

Além disso, o trabalho poderá ser o resultado do desenvolvimento de projeto de extensão, pesquisa bibliográfica, pesquisa descritiva e/ou experimental, apresentando, portanto, rigor metodológico e científico, organização, sistematização e aprofundamento do tema abordado, considerando-se, entretanto, seu nível de graduação.

A Comissão de Acompanhamento do TCC é constituída por três professores do Departamento de Nutrição e Saúde, preferencialmente contemplando as áreas de conhecimento deste, nomeados pela chefia. O orientador poderá ser docente do Departamento de Nutrição e Saúde, de outro Departamento ou externo à UFV, desde que credenciado pela Comissão Coordenadora do TCC, sendo que cada orientador pode orientar, em cada semestre letivo, no máximo 05 (cinco) alunos e demonstrar experiência ou vivência no tema do trabalho. O TCC será defendido pelo aluno perante uma Banca Examinadora constituída de três docentes, sendo um deles o orientador. No entanto, excepcionalmente, a critério da Comissão Coordenadora do TCC, um membro da Banca poderá não ser docente desde que possua reconhecido conhecimento na área do trabalho a ser defendido. As normas que regulamentam o TCC e os formulários referentes ao mesmo encontram-se disponíveis no site do curso.

9.4. Língua Brasileira de Sinais - Libras

A disciplina LET 290 – Língua Brasileira de Sinais consta na relação de disciplinas optativas para o curso de Nutrição.

Além disso, a instituição por meio da Unidade de Política Inclusiva (UPI) disponibiliza serviço de intérprete e tradução de Libras para eventos científicos, reuniões pedagógicas e administrativas institucionais, defesas de TCCs e evento organizado por Unidades Acadêmicas ou Administrativas da UFV que tenham surdos(as) como participantes, conforme informações disponíveis em <https://upi.ufv.br/solicitacoes-de-libras/>.

9.5. Educação das Relações Étnico-raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana

O curso de Nutrição, *campus* Viçosa, por meio do Departamento de Nutrição e Saúde e demais departamentos da UFV, contempla disciplinas (Tabela 4) com conteúdos teórico-práticos que compõem os conceitos das relações étnico-raciais relativos à formação do

Nutricionista, em atendimento à Resolução CNE/CP n.º 01/2004, os quais são abordados, de forma transversal, nas seguintes disciplinas:

Tabela 4. Educação das Relações Étnico-raciais e do Ensino de História e Cultura Afro-brasileira e Africana.

Modalidade	Disciplina	Carga Horária
Obrigatória	CIS 214 – Sociologia	60
	NUT 191 – Atividades Complementares	30
	NUT 356 – Educação Nutricional e para a Saúde	75
	NUT 357 – Nutrição Social	90
	NUT 363 – Epidemiologia	60
	NUT 364 – Políticas de Saúde	60
	NUT 390 – Ética e Orientação Profissional	30
Total		405
Optativa	CCB 200 – Práticas Interdisciplinares em Saúde	60
	CIS 233 – Antropologia da Saúde	60
	ERU 315 – Sociologia do Trabalho	60
	ERU 380 – Desenvolvimento Socioeconômico	60
	NUT 100 – Introdução à Nutrição	30
	NUT 338 – Gastronomia e Nutrição	60
	PRE 412 - História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena	30
Total		360

O ingresso do estudante ocorre via Sistema de Seleção Unificada – SISU, do Ministério da Educação (MEC) e, desde 2013, a Universidade Federal de Viçosa aderiu à Lei 12.711, de 29 de agosto de 2012, disponibilizando vagas para estudantes que se autodeclaram pretos, pardos e indígenas.

O Departamento de Nutrição e Saúde, por meio da graduação e da pós-graduação, propicia intercâmbio entre docentes e discentes de diversas etnias, possibilitando, além do compartilhamento de metodologias científicas, estudos antropológicos e sociológicos referentes à alimentação, hábitos e costumes dietéticos. O oferecimento destas vagas permite que o conjunto dos estudantes do curso se integre no dia a dia, bem como, que haja socialização de hábitos e culturas. Estas experiências são relatadas e compartilhadas ao longo da maioria das disciplinas, principalmente as que enfocam hábitos alimentares, culturais, sociais entre outros.

9.6. Políticas de Educação Ambiental

No curso de Nutrição, *campus* Viçosa, a educação ambiental é contemplada como um tema transversal em 18 disciplinas (Tabela 5) com conteúdos teórico-práticos relativos à formação do Nutricionista, em conformidade com a Lei nº 9.795 de 27 de abril de 1999 e

Decreto nº 4.281 de 25 de junho de 2002, a fim de contribuir e preservar o meio ambiente. As disciplinas são:

Tabela 5. Educação Ambiental.

Modalidade	Disciplina	Carga Horária
Obrigatória	NUT 191 – Atividades Complementares	30
	NUT 329 – Técnica Dietética I	60
	NUT 333 – Higiene dos Alimentos	75
	NUT 355 – Vigilância Sanitária	60
	NUT 356 – Educação Nutricional e para a Saúde	75
	NUT 357 – Nutrição Social	90
	NUT 359 – Doenças Infecciosas e Parasitárias	45
	NUT 363 – Epidemiologia	60
	NUT 364 – Políticas de Saúde	60
	NUT 365 – Planejamento e Gestão em Saúde	60
	NUT 381 – Planejamento Físico de Unidades de Alimentação e Nutrição	75
	NUT 386 – Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I	75
	NUT 387 – Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II	60
NUT 390 – Ética e Orientação Profissional	30	
Total		855
Optativa	CCB 200 – Práticas Interdisciplinares em Saúde	60
	NUT 384 – Gestão de Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição;	30
	PRE 411 - Sustentabilidade Ambiental	30
Total		120

A Universidade Federal de Viçosa desenvolve, ainda, várias ações que objetivam garantir o meio ambiente adequado e sustentável; sendo estas de cunho mais amplo, como as originárias da Política Nacional de Resíduos Sólidos vigente, atualizada em 18 de maio de 2012; e as caracterizadas por iniciativas individuais ou que envolvem grupos de professores e ou de alunos, geralmente registradas como projetos de extensão. No *campus* de Viçosa, tem 194 hectares de mata atlântica, com nascentes preservadas, sendo que, com o propósito de se ter equivalentes de carbono, há o plantio de árvores nativas, no próprio *campus*.

Atualmente, a UFV segue a Lei nº 12.305/2010 e o Decreto nº 7.404/2010, disponibilizando seu lixo reciclável a associações de catadores locais e possui uma usina de reciclagem que constantemente é campo de atuação acadêmica. O lixo gerado em aulas práticas é separado (orgânico e reciclável) e, além disso, os óleos e gorduras são doados para a comunidade para a confecção de sabão.

Ressalta-se ainda, que no *campus* há disponibilizados postos para entrega de resíduos reutilizáveis e recicláveis, bem como para a coleta de materiais contaminantes.

9.7. Educação em Direitos Humanos

A Resolução CNE/CP Nº 1, de 30/05/2012 dispõe que a Educação em Direitos Humanos deverá estar presente na formação inicial e continuada de todos(as) os(as) profissionais das diferentes áreas do conhecimento e que sua inserção no currículo poderá ocorrer de forma transversal, por meio de temas relacionados aos Direitos Humanos e tratados interdisciplinarmente. Neste sentido, no curso de Nutrição, as disciplinas que contemplam a discussão sobre Educação em Direitos Humanos nos componentes curriculares estão descritas na Tabela 6.

Tabela 6. Disciplinas que tratam da Educação em Direitos Humanos.

Modalidade	Disciplina	Carga Horária
Obrigatória	CIS 214 – Sociologia	60
	NUT 310 – Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	90
	NUT 311 – Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	90
	NUT 312 – Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	30
	NUT 335 – Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso	60
	NUT 336 – Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente	60
	NUT 344 – Nutrição Materno-Infantil	75
	NUT 355 – Vigilância Sanitária	60
	NUT 357 – Nutrição Social	90
	NUT 364 – Políticas de Saúde	60
	NUT 365 – Planejamento e Gestão em Saúde	60
	NUT 390 – Ética e Orientação Profissional	30
Total		765
Optativa	NUT 318 – Prática em Nutrição Clínica Hospitalar I	90
	NUT 345 – Nutrição Aplicada ao Atendimento Materno-Infantil	60
	NUT 349 – Atenção à Saúde do Adolescente	75
	NUT 353 – Puericultura	60
	NUT 360 – Nutrição Aplicada à Tanatologia e Biotanatologia	60
	NUT 361 – Nutrição em Geriatria	60
	PRE 410 - Educação em Direitos Humanos	15
Total		430

9.8. Curricularização da Extensão

Para atendimento da Lei 13.005/2014 e da Resolução MEC/CNE/CES nº 7/2018, que estabelecem que 10% da carga horária total do curso deve ser cumprida com atividades extensionistas, e da Resolução CEPE/UFV 06/2022 que regulamenta a creditação curricular das atividades de extensão nos cursos de graduação da Universidade Federal de Viçosa, a curricularização da extensão no Curso de Nutrição da UFV visa garantir carga horária curricular obrigatória à participação dos discentes do curso em atividades de extensão com conteúdos atinentes às realidades regionais, em suas dimensões sociais, culturais, ambientais e econômicas. Essas atividades contribuirão para a formação integral do estudante, como

cidadão crítico e responsável, de forma indissociável da pesquisa e do ensino, por meio da interação dialógica com a comunidade externa. As atividades extensionistas serão creditadas em disciplinas obrigatórias do Curso de Nutrição, a partir do 2º período, conforme detalhado nos programas analíticos das disciplinas obrigatórias e 60 horas de disciplina optativa que contemple atendimento à comunidade (Tabela 7), totalizando 420 horas de atividades de extensão curriculares, correspondendo a 10,6% da carga horária total do curso.

Tabela 7. Disciplinas que contemplam atividades de extensão e suas cargas horárias.

Modalidade	Disciplinas	Carga Horária total	Carga Horária de extensão
Obrigatória	NUT 192 – Atividades Curriculares de Extensão	30	30
	NUT 310 – Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	90	14
	NUT 311 – Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	90	14
	NUT 316 – Nutrição Aplicada ao Esporte	60	30
	NUT 329 – Técnica Dietética I	60	10
	NUT 330 – Técnica Dietética II	60	15
	NUT 335 – Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso	60	30
	NUT 336 – Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente	60	08
	NUT 337 – Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos	45	08
	NUT 344 – Nutrição Materno-Infantil	75	10
	NUT 348 – Avaliação Nutricional II	60	06
	NUT 355 – Vigilância Sanitária	60	30
	NUT 356 – Educação Nutricional e para a Saúde	75	20
	NUT 357 – Nutrição Social	90	30
	NUT 359 – Doenças Infecciosas e Parasitárias	45	15
	NUT 362 – Bioestatística	60	15
	NUT 363 – Epidemiologia	60	15
	NUT 364 – Políticas de Saúde	60	04
NUT 365 – Planejamento e Gestão em Saúde	60	18	
NUT 381 – Planejamento Físico de Unidades de Alimentação e Nutrição	75	08	
NUT 387 – Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	60	30	
Total		1335	360
Optativas*	NUT 315 – Dietoterapia Ambulatorial	60	60
	NUT 318 – Prática em Nutrição Clínica Hospitalar I	90	90
	NUT 345 – Nutrição Aplicada ao Atendimento Materno-Infantil	60	60
	NUT 349 – Atenção à Saúde do Adolescente	75	30
	NUT 354 – Práticas de Atendimento Nutricional ao Vegetariano	60	60
	NUT 358 – Práticas de Atendimento Nutricional no Esporte	60	60
	NUT 360 – Nutrição Aplicada à Tanatologia e Biotanatologia	60	60
	NUT 361 – Nutrição em Geriatria	60	60
NUT 393 – Comportamento e Educação Alimentar da Criança	75	60	
Total		600	540

* 60 horas, no mínimo, com atendimento à comunidade (o estudante deverá cursar pelo menos 1 disciplina relacionada).

Dentre as disciplinas obrigatórias, consta a NUT 192 – Atividades Curriculares de Extensão, totalizando 30h, que permitirá o reconhecimento e a contabilização da carga horária de participação em atividades de extensão realizadas ao longo do curso.

Em relação à disciplina NUT 192, as atividades deverão ter o endosso do professor-orientador acadêmico designado para acompanhar a vida acadêmica de cada estudante desde o início do curso. O professor-orientador encaminhará o parecer sobre o cumprimento ou não da carga horária, após análise dos respectivos comprovantes ao coordenador da disciplina que, então, fará o lançamento no sistema acadêmico.

As normas para a creditação das atividades extracurriculares de extensão para o cumprimento da disciplina NUT 192 estão descritas no tópico 23.3. O regulamento das atividades curriculares de extensão encontram-se disponíveis no PPC, disponível na página do Curso de Nutrição da UFV (www.ntr.ufv.br), e o formulário será disponibilizado pelo coordenador docente a cada semestre pelo PVANet Moodle.

9.9. Oferta de disciplinas EAD

Conforme a Resolução CEPE N° 06/2023, “[...] disciplinas que utilizem carga horária de ensino a distância são aquelas nas quais a mediação didático-pedagógica, nos processos de ensino e aprendizagem, ocorre com a utilização de tecnologias digitais de informação e comunicação, envolvendo estudantes e docentes que desenvolvem atividades educativas em lugares e em tempos diverso”.

Para o Curso de Nutrição são oferecidas quatro disciplinas optativas (Tabela 8) na modalidade a distância, utilizando o Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) da UFV, o PVANET-Moodle, conforme detalhado no item 13.

Tabela 8. Disciplinas optativas oferecidas em EAD.

Disciplinas	Carga Horária Presencial	Carga Horária a distância
PRE 409 - Ciência, tecnologia e inovação para o desenvolvimento brasileiro	0	30
PRE 410 - Educação em Direitos Humanos	0	15
PRE 411 - Sustentabilidade ambiental	0	30
PRE 412 - História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena	0	30
Total	0	105

10. Integralização e Matriz Curricular do Curso

O curso de Nutrição da UFV, *campus* Viçosa, obedece à Resolução n° 4, de 6 de abril de 2009, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física,

Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial e demais Legislações específicas do Nutricionista, que constam no item “2. Fundamentação Legal” deste documento. A carga horária para o Curso está definida da seguinte forma:

Tabela 9. Carga horária de disciplinas obrigatórias, optativas e total do curso.

Disciplinas obrigatórias	3720 horas
Atividades Complementares:	30 horas
Atividades Curriculares de Extensão:	30 horas
Trabalho de Conclusão de Curso:	30 horas
Estágio Curricular Supervisionado:	810 horas
Disciplinas optativas	240 horas
Total	3960 horas

Todo discente ingressante no curso, ou seja, o calouro, será, automaticamente, matriculado nas disciplinas do primeiro período da Matriz Curricular (<http://www.catalogo.ufv.br/>).

A partir do segundo e até o terceiro período, obrigatoriamente, todo aluno regularmente matriculado no curso de Graduação em Nutrição, deve elaborar junto com seu orientador acadêmico o plano de estudos que regerá toda a sua vida acadêmica.

No seu plano de estudo, o orientador relacionará o conjunto das disciplinas que o discente deverá cursar, inclusive as optativas. As disciplinas constantes no plano de estudos constituirão a base para a integralização dos créditos.

O Plano de Estudo poderá ser mudado por proposta do orientador e ou do estudante, desde que estas modificações ocorram no período para elaboração do mesmo.

As disciplinas cursadas fora da UFV poderão, a critério da Comissão Coordenadora do Curso, ser aproveitadas desde que não ultrapasse o limite máximo estabelecido pelo Regime Didático vigente (www.res.ufv.br).

O currículo do Curso de Graduação em Nutrição estabelece o prazo máximo de 7,5 (sete e meio) anos e mínimo 5,0 (cinco) anos para sua integralização.

A Matriz Curricular, proposta para o catálogo de 2023, possui 54 disciplinas obrigatórias e 61 optativas, oferecidas principalmente pelo Departamento de Nutrição e Saúde (DNS) bem como por outros departamentos da UFV.

O oferecimento desta extensa relação de disciplinas optativas visa propiciar maior flexibilidade na formação dos alunos.

A Matriz Curricular do Curso, com informações sobre sequência de oferecimento, carga horária, pré-requisitos, correquisitos, bem como os programas analíticos, de todas as

disciplinas do Curso encontram-se nos sites do curso (<https://ntr.ufv.br/>) e do Registro Escolar (<http://www.catalogo.ufv.br/>).

11. Metodologia de Ensino e Aprendizagem

Os procedimentos e estratégias metodológicas propõem-se a instigar a mobilização, elaboração e aplicação dos diferentes conhecimentos. A reflexão passa a ser, então, o eixo norteador do trabalho metodológico do professor, buscando conhecer para agir, refletir na ação e sobre a ação. Desta forma, os professores desenvolvem e difundem o conhecimento técnico-científico, articulado com as estruturas curriculares e a realidade sociocultural.

Os estudantes, mediante metodologias de ensino utilizadas, desenvolvem conhecimentos, habilidades e atitudes para o exercício de sua profissão, distinguindo-se pela excelência acadêmica na formação de profissionais íntegros e comprometidos com o desenvolvimento humano.

Esta metodologia se traduz em aulas expositivas e dialogadas, aulas práticas em laboratórios, ambientes simulados e cenários reais de ensino-aprendizagem, relatos escritos, manuais, visitas técnicas, debates, seminários, dramatizações, trabalhos em grupos e individuais, estudos de caso, projetos de ensino vinculados à pesquisa e extensão, vídeos, estudos temáticos, realização de planos de intervenção para solucionar problemas concretos ligados à nutrição, painéis, artigos, resenhas e atividades que auxiliem o efetivo aprendizado e acompanhem a evolução metodológica.

Os estágios curriculares, que são realizados no último período do curso, nas áreas de Nutrição Clínica, Nutrição Social e em Unidades de Alimentação e Nutrição propiciam aos estudantes ao final do curso a vivência em diferentes áreas de atuação do Nutricionista, contribuindo para o desenvolvimento de competências necessárias para formação profissional.

Além disso, a formação científica e tecnológica dos estudantes está contemplada por meio da participação em programas de Iniciação Científica, de Extensão, de Ensino e Inovação Tecnológica, participando, ainda, de atividades extracurriculares que contribuem para dinamizar os processos de ensino e aprendizagem, como ciclo de palestras, reuniões acadêmicas, seminários, workshops, ligas universitárias, visitas a empresas, atividades de consultoria, prestação de serviços, entre outros.

12. Avaliação do Processo de Ensino e aprendizagem

Os critérios de avaliação estão sincronizados com a metodologia de ensino proposta. O professor instiga/estimula o estudante a aprender através do desenvolvimento de atividades curriculares, avaliando a possibilidade da incorporação de práticas que consolidam os conhecimentos desenvolvidos e analisados durante as etapas de formação.

A avaliação é realizada durante o período letivo e cabe ao professor reconhecer da melhor forma o perfil do estudante, avaliando as atividades propostas por meio de diferentes instrumentos.

Os critérios gerais do sistema de avaliação da aprendizagem estão oficializados no Regime Didático da Graduação da UFV (www.res.ufv.br) e são descritos detalhadamente nos planos de ensino de cada disciplina.

O regimento prevê a realização de avaliações parciais e uma avaliação final, no término do período letivo, cumpridos os prazos estabelecidos no calendário acadêmico da UFV. Esse regimento possibilita que as avaliações parciais possam ser realizadas de acordo com critérios estabelecidos pelo docente responsável da disciplina, levando em consideração as peculiaridades inerentes a cada disciplina.

As avaliações dos alunos baseiam-se nas competências, habilidades e conteúdos curriculares desenvolvidos tendo como referência as Diretrizes Curriculares. Embora exista um sistema único de avaliação para a IES, em termos de períodos e notas, a avaliação dos alunos da Graduação em Nutrição, da Universidade Federal de Viçosa, *campus* Viçosa, se dá de forma contínua, não se limitando a instrumentos como provas e exames, mas incentivando e valorizando a participação. Tanto a teoria como as práticas são avaliadas e valorizadas, compondo a nota do aluno e funcionando como feedback para sua reflexão e ação.

No ensino de nutrição, devido à diversidade de disciplinas com atividades práticas, muitos instrumentos de avaliação são utilizados para a verificação do aprendizado, participação, interesse e valorização das atividades executadas, tais como, seminários, provas práticas, discussão de casos, trabalhos práticos, entrevistas, relatórios de atividades práticas, dentre outros, sendo todas as formas de avaliação baseadas nas Resoluções internas da UFV. Há disciplinas como estágios curriculares, cujo desempenho do aluno é avaliado continuamente, incluindo habilidades e competências, postura profissional, relacionamento interpessoal, trabalho em equipe, participação, organização, entre outros valores, além de notas por relatórios e estudos de casos. Nessas situações, utiliza-se um modelo de ficha de

avaliação para nortear o docente e o aluno, conforme disponível na página do DNS (http://www.dns.ufv.br/?page_id=7).

No caso da disciplina Estágio Curricular Obrigatório e Trabalho de Conclusão de Curso, a avaliação obedecerá além da Resolução nº 2/99, às normas do regulamento específico aprovado pelo Colegiado do Curso de Nutrição, da Universidade Federal de Viçosa, *campus* Viçosa, disponíveis na página do Departamento (http://www.dns.ufv.br/?page_id=7).

Os professores elaboram e utilizam instrumentos que permitem computar, analisar e divulgar os resultados, mantendo a comunidade universitária informada sobre todo o processo da avaliação, constituindo-se em poderoso instrumento dialético de identificação de novos rumos para prática de condutas acadêmicas e formação profissional.

13. TICs no processo de ensino e aprendizagem

A UFV possui uma ampla rede de computadores ligados ao servidor com acesso à internet. Todos os professores, funcionários e estudantes podem, por solicitação, ter uma conta de e-mail nos servidores da UFV. Internamente, a Instituição possui redes localizadas nos departamentos e órgãos administrativos.

Os estudantes e professores têm amplo acesso às informações disponíveis na rede, podendo consultar o acervo bibliográfico da Biblioteca Central e teses. Na página inicial da UFV (<https://www.ufv.br/> ou então <https://www.ufv.br/estudantes/>), vários outros serviços são disponibilizados aos discentes, entre eles: acesso ao e-mail, PVANet Moodle, Sapiens, Assistência estudantil, estágios, entre outros.

A UFV, desde 2001, com a implantação da Coordenadoria de Educação Aberta e a Distância – CEAD (<https://www2.cead.ufv.br/>) vem investindo e incentivando a criação de novas tecnologias no processo de ensino e aprendizagem.

A CEAD é responsável pela coordenação, supervisão, assessoramento e prestação de suporte técnico às atividades realizadas em diferentes áreas de ensino, utilizando novas tecnologias de informação e comunicação.

Além de apoiar os professores nas suas atividades de ensino e extensão, sua proposta é diversificar as formas de atuação, para atingir o maior e mais variado público possível. Para isso, utiliza os resultados obtidos pela UFV em mais de 90 anos de atividades nos campos do ensino, da pesquisa e da extensão.

Uma ferramenta importante oferecida pela CEAD é o PVANet Moodle (<https://ava.ufv.br>). O PVANet Moodle consiste de um ambiente virtual de aprendizado (AVA) utilizado na UFV, concebido para receber conteúdos das diversas disciplinas e cursos, de fácil utilização e flexibilidade. Neste ambiente é possível a utilização de ferramentas de interação e comunicação, como fóruns e notícias, além de possibilitar a realização de avaliações on-line, entrega de trabalhos e participação de debates propostos pelos professores.

O curso de Nutrição possui, em sua Matriz Curricular, algumas disciplinas optativas que, em parte, utilizam método de ensino semipresencial. A disciplina semipresencial caracteriza-se por sua organização em módulos ou unidades de ensino-aprendizagem centrados na autoaprendizagem, com o uso integrado de novas tecnologias de informação e comunicação não-presenciais, complementados com encontros presenciais, de acordo com as normas institucionais.

Pela arquitetura do PVANet Moodle, para cada disciplina, é disponibilizado um espaço próprio. Esse ambiente virtual de aprendizado está conectado com o SAPIENS (Sistema de Apoio ao Ensino), o que facilita o intercâmbio de informações.

O SAPIENS é um sistema computacional que possibilita a estudantes, professores e coordenadores de cursos, acesso a informações gerenciadas pela Diretoria de Registro Escolar. Esses sistemas estão em constante processo de aperfeiçoamento e desenvolvimento, para melhor atender as necessidades e demandas dos professores e estudantes.

Os dois Pavilhões de Aulas (PVA e PVB) também possuem computadores conectados à internet para acesso dos estudantes. Além disso, em vários pontos do *campus* há possibilidade de conexão a redes de internet sem fio (wireless), o que possibilita o acesso às ferramentas de apoio acadêmico.

14. Apoio acadêmico e atendimento assistencial ao discente

Na perspectiva de atendimento ao discente, a UFV oferece inúmeras possibilidades de desenvolvimento acadêmico, cultural, científico e esportivo aos estudantes, a fim de contribuir para sua formação como cidadão.

O site da UFV tem uma página destinada ao apoio da(o) estudante de graduação, disponível em <http://www.pre.ufv.br/graduacao/>.

A seguir, são destacadas ações que objetivam oferecer apoio acadêmico ao discente e outras que visam assistência estudantil e comunitária.

14.1. Apoio Acadêmico ao discente

O atendimento ao discente da Universidade Federal de Viçosa contempla ações sistematizadas na perspectiva de proporcionar o seu desenvolvimento acadêmico e também cultural, científico e esportivo.

Desde o primeiro período do curso, os discentes do Curso de Nutrição, são acompanhados por um professor que atua como orientador acadêmico que exerce o acompanhamento acadêmico do discente até o final do curso de graduação. Em conjunto com o orientador, é elaborado semestralmente, o Plano de Estudo a ser cumprido, favorecendo o direcionamento das atividades acadêmicas.

Para auxiliar os estudantes ingressantes, a UFV conta com o Programa Primeiro Ano, com palestras e um ambiente virtual com informações elementares e importantes para que os estudantes se familiarizem com os códigos, siglas, termos e procedimentos mais comuns da Universidade. Tal programa visa apoiar os estudantes ingressantes no processo inicial de adaptação à vida universitária, esclarecendo os ambientes e sistemas disponíveis na UFV e como usá-los: salas de aula, espaços de estudo, biblioteca, avaliação acadêmica, Sapiens, PVANet Moodle, Unidade Interdisciplinar de Políticas Inclusivas (UPI), Divisão Psicossocial e Assistência Estudantil. Este programa também oferece atividades para enriquecer a vida universitária, como atividades culturais, esportivas e de lazer.

Para auxiliar os estudantes ingressantes na Instituição e também aqueles reprovados nas disciplinas básicas no decorrer do curso de graduação, foi criado o Programa de Tutoria nas Ciências Básicas da UFV, vinculado à Pró-Reitoria de Ensino. Esse Programa amplia o atendimento aos estudantes recém-ingressos na Instituição com o objetivo de minimizar deficiências de conhecimentos básicos necessários às disciplinas introdutórias dos cursos de graduação, diminuindo assim a retenção e a evasão, com vistas a elevar o índice de diplomação e, conseqüentemente, promover a democratização do ensino superior, com qualidade. As atividades desenvolvidas no âmbito desse Programa de Tutoria são antecedidas de capacitação pedagógica para coordenadores e tutores (Resolução nº 6/2011 do CEPE).

As atividades de monitoria, regulamentadas por meio da Resolução nº 5/2003, visam alcançar os objetivos de melhorar o nível de aprendizado dos alunos, promovendo contato mais estreito entre discentes e docentes e com o conteúdo das disciplinas envolvidas; propiciar ao monitor a oportunidade de enriquecimento didático-científico, capacitando-o a

desenvolver melhor as atividades de ensino, pesquisa e extensão; propiciar ao monitor a oportunidade de desenvolvimento científico e cultural, permitindo-lhe ampliar a convivência com pessoas de interesses diversificados e tornar a monitoria parte integrante do processo educativo dos estudantes que a exerce. A monitoria é exercida por estudantes regularmente matriculados nos cursos de graduação e pós-graduação da UFV, nos níveis I e II, respectivamente, em colaboração com professores, outros estudantes e administração. Os monitores têm direito de receber bolsa de monitoria e certificado do exercício da atividade. A atuação voluntária em atividades de monitoria ou tutoria também é possível, em conformidade com a Resolução nº 5/2004 do CONSU.

Os estudantes são estimulados a participarem de atividades que contribuam para o desenvolvimento acadêmico, científico e cultural, mediante relações com outras instituições públicas ou privadas domiciliadas no exterior ou no Brasil. A Diretoria de Relações Internacionais e Interinstitucionais (DRI) é o órgão responsável pela coordenação, supervisão, assessoramento e prestação de suporte operacional à celebração de convênios e contratos, cujo objeto tenha natureza acadêmica relacionada às atividades de ensino, pesquisa ou extensão, ou ainda as atividades artísticas ou culturais de interesse da UFV. Os convênios ou contratos podem abranger, além de outras atividades, o intercâmbio de estudantes e de servidores docentes e técnico-administrativos. Atualmente, a UFV possui convênios vigentes com instituições em Alemanha, Angola, Argentina, Canadá, Chile, China, Colômbia, Equador, Escócia, Espanha, Estados Unidos, Finlândia, França, Holanda, Hungria, Inglaterra, Itália, Japão, México, Paraguai, Peru, Portugal, Rússia e Venezuela.

Por meio de programas de mobilidade acadêmica, o estudante da UFV tem a oportunidade de cursar disciplinas em outra Instituição de Ensino Superior (IES) do País ou do exterior. A mobilidade acadêmica de estudantes entre os *campi* da UFV também está prevista no Regime Didático da Instituição.

A UFV oferece vagas em disciplinas para Programas de Mobilidade Acadêmica e Convênios de Estudantes Estrangeiros a serem preenchidas de acordo com as normas previstas nos convênios. As vagas oferecidas na UFV por meio do Programa de Estudantes-Convênio de Graduação (PEC-G), são ocupadas por estudantes indicados pelo Ministério da Educação (MEC). O PEC-G constitui um dos instrumentos de cooperação educacional, científica e tecnológica que o governo brasileiro oferece a outros países, administrado conjuntamente pelos Ministérios da Educação e das Relações Exteriores.

Os programas e acordos que têm sido celebrados pela UFV buscam o crescimento e o desenvolvimento institucional, o aprimoramento acadêmico, científico e tecnológico e a formação de futuros profissionais dentro das exigências e dos padrões demandados pelo formato atual de modernidade.

A vida acadêmica do aluno é orientada pelo Manual do Estudante da Pró-Reitoria de Ensino. No apoio às atividades acadêmicas dos estudantes do curso, destacam-se os sistemas PVANet Moodle e Sapiens, desenvolvidos pela Diretoria de Tecnologia da Informação. O PVANet Moodle é um portal com diversas funcionalidades, como calendário, hospedagem de arquivos e fórum virtual, que facilitam a interação entre os discentes e o professor. Esse portal permite a disponibilização de material didático em diferentes suportes (texto, imagem, vídeos) e a realização de chats, ampliando os limites físicos da sala de aula. O Sapiens, que também constitui um sistema virtual, concentra a administração da vida acadêmica do discente, em que são registrados o plano de estudo, confirmação de matrícula, o rendimento acadêmico e a frequência. Essa ferramenta ainda possibilita ao estudante o acesso ao seu histórico escolar, disciplinas matriculadas, dados pessoais, endereços e análise curricular. Tanto o PVANet Moodle quanto o Sapiens estão disponíveis no site da UFV.

Outros órgãos de apoio às atividades acadêmicas são as Diretorias de Registro Escolar e de Programas Especiais, a Unidade Interdisciplinar de Políticas Inclusivas (UPI) e a Biblioteca Central, além de órgãos de representação estudantil, como o Diretório Central dos Estudantes (DCE) e o Centro Acadêmico da Nutrição (CANUT).

A Diretoria de Registro Escolar tem por atribuições centralizar o registro da vida acadêmica dos estudantes, compreendendo a matrícula, a conclusão do curso, a preparação do histórico escolar; coordenar a elaboração e publicação dos horários de aulas e exames; elaborar a proposta de calendário escolar e proceder ao registro de diplomas e certificados nos termos da legislação vigente.

A Diretoria de Programas Especiais (DIP) tem entre seus objetivos realizar estudos e atividades que contribuam para o desenvolvimento do processo de orientação a professores e discentes; prestar assessoria didático-pedagógica em programas e eventos educacionais; implementar e supervisionar a gestão das políticas de formação continuada do corpo docente da UFV; e supervisionar o uso das instalações didáticas. Vinculada a esta Diretoria, a Comissão Permanente de Avaliação de Disciplinas tem por finalidade o acompanhamento das

disciplinas, diagnosticando aspectos que devem ser mantidos ou reformulados, com base nas opiniões dos discentes e docentes.

A Unidade Interdisciplinar de Políticas Inclusivas (UPI) está vinculada à Pró-Reitoria de Ensino e tem por finalidade atender ou dar os encaminhamentos devidos a estudantes que apresentem algum tipo de necessidade educacional específica, deficiência ou transtorno que exija cuidados diferenciados no processo pedagógico e de ensino-aprendizagem. A UPI surgiu da necessidade de criação de um setor que pudesse oferecer à comunidade universitária, particularmente aos estudantes com necessidades educacionais específicas, um espaço que servisse de referência para orientação e apoio no que diz respeito a sua permanência na UFV, visando a melhoria da qualidade do atendimento educacional oferecido pela instituição.

A Biblioteca Central conta com serviços de empréstimos, catálogo online, programa de comutação bibliográfica (COMUT), salas de estudo individual e coletivo, rede wi-fi, dentre outros.

O Diretório Central dos estudantes (DCE) e o Centro Acadêmico (CA) são as entidades que representam os estudantes a nível de curso de graduação e lutam por melhorias na vida dos estudantes da UFV, seja buscando mais professores e laboratórios, seja exigindo melhorias nos alojamentos ou aumento do número de bolsas, dentre outras melhorias para a UFV. O CA tradicionalmente constrói a Semana Acadêmica do curso, realiza atividades culturais e esportivas e participa das atividades promovidas pelo DCE.

Outra importante infraestrutura disponibilizada para a comunidade acadêmica é a rede corporativa (UFV-Net) que interliga departamentos e órgãos ao longo do *campus* UFV – Viçosa e viabiliza a utilização das tecnologias da informação e comunicação no processo de ensino-aprendizagem.

O *campus* UFV-Viçosa conta com mais de 176 salas de aula, distribuídas entre o Pavilhão de Aulas I (PVA), o Pavilhão de Aulas II (PVB) e pelos diferentes departamentos da instituição, mais de 25 auditórios, além de mais de 600 laboratórios equipados para as práticas de ensino e pesquisa, sendo 04 auditórios e 25 laboratórios nos prédios da Nutrição. O *campus* UFV-Viçosa também dispõem de recursos tecnológicos e audiovisuais para suas atividades, como projetores de multimídia, aparelhos de videoconferência, webconferência, sala de aula interativa, lousa digital, projetores de multimídia, entre outros, com possibilidade de aulas presenciais ou à distância, tendo suporte do CEAD (Coordenadoria de Educação Aberta e à Distância).

Desde o início do curso o aluno tem oportunidade de inserção nos diversos programas desenvolvidos no DNS, tais como Programa de Educação Tutorial (PET), Programa de Bolsa de Extensão Universitária (PIBEX), Programa de Bolsa de Iniciação Científica (PIBIC) e Programa Institucional de Bolsas de Apoio a Projetos de Ensino (PIBEN), e Programa Institucional de Bolsas de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBIT).

O PET Nutrição da UFV/SESU/MEC (Programa de Educação Tutorial), foi implantado em 1989, e conta com vários ex-bolsistas mestres, doutores e professores universitários. O programa é destinado a alunos que cursam a graduação em Nutrição, visando proporcionar-lhes, sob a orientação de um professor-tutor, condições para ampliação de sua formação acadêmica e profissional. Seu objetivo é oferecer uma formação acadêmica de excelência, formando profissionais críticos e atuantes para a carreira universitária ou integrando-os à futura atividade profissional. Para tal realiza a tríade ensino, pesquisa e extensão indissociáveis.

Como projetos de extensão, têm-se, além do Programa de Institucional de Bolsas de Extensão Universitária (PIBEX), diversos projetos no DNS destinados à formação do aluno enquanto cidadão e seu envolvimento com a comunidade onde a Universidade se encerra, vinculados ou não aos Programas de Extensão.

O Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica (PIBIC), é um programa que visa contribuir para a formação de recursos humanos para a pesquisa; contribuir para a formação científica de recursos humanos que se dedicarão a qualquer atividade profissional; qualificar alunos para os programas de pós-graduação e reduzir o tempo médio de sua permanência nos mesmos; estimular pesquisadores a envolverem estudantes de graduação nas atividades científica, tecnológica, profissional e artístico-cultural; e proporcionar ao bolsista, orientado por pesquisador qualificado, a aprendizagem de técnicas e métodos de pesquisa, bem como estimular o pensar cientificamente e a criatividade, que são decorrentes da confrontação com os problemas de pesquisa. A UFV possui diversos Programas de Bolsa de Iniciação Científica PIBIC, tais como CNPq, FAPEMIG, Sicoob-UFVCredi e FUNARBIC, que contam com bolsas distribuídas entre os departamentos de acordo com a demanda espontânea. Para alunos cotistas é possível concorrer à bolsa de iniciação científica também pelo PIBIC-Af, como ações afirmativas.

O Programa Institucional de Bolsas de Apoio a Projetos de Ensino (PIBEN), tem como objetivos implementar iniciativas e experiências didáticas e metodológicas que visem à

melhoria do processo de ensino aprendizagem na UFV; produzir estudos sobre o ensino em sua diversidade de contextos: espaços de aprendizagem; recursos e instrumentos didáticos; experiências e trajetórias formativas docentes e discentes; contribuir com a dinamização do processo de ensino, sua relação com o conhecimento e com a produção de aprendizagens significativas; desenvolver ações que permitam a diminuição da retenção e evasão dos discentes; fomentar a reflexão e o aprofundamento das propostas político-pedagógicas de ensino da UFV (ensino médio, cursos técnicos, tecnológicos e de graduação); promover a dinamização curricular e valorizar o envolvimento ativo dos docentes e discentes em atividades relativas à Pesquisa em Ensino, dentro da UFV; e, promover a socialização de experiências em práticas de ensino na Instituição.

Como projeto de Inovação, o PIBITI estimula atividades relacionadas ao desenvolvimento tecnológico e processos de inovação, a capacidade inovadora e participação criativa na comunidade, favorecendo a formação de recursos humanos para o fortalecimento das empresas.

Uma meta que vem sendo priorizada pelo Curso de Nutrição ao longo dos anos é a Educação Continuada, em que o egresso tem possibilidade de inserção em Programas de Pós-Graduação. Enquanto estudante de graduação, o discente pode desenvolver atividades integradas com estudantes de pós-graduação, o que favorece o processo de ensino-aprendizagem e o estímulo à continuidade dos estudos em nível de pós-graduação, nas diferentes modalidades.

O Projeto Pedagógico do Curso, em cumprimento às exigências contidas na Portaria Normativa 40/2007, alterada pela Portaria Normativa MEC 23/2010, encontra-se disponibilizado para consulta na versão impressa na secretaria de graduação do Departamento de Nutrição e Saúde e também no endereço eletrônico <https://ntr.ufv.br/>.

14.2. Assistência Estudantil e Comunitária

Com relação à assistência estudantil, a UFV possui uma Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários – PCD que é o órgão responsável pelas ações de promoção da saúde e qualidade de vida da comunidade universitária. Responde pelos serviços de alimentação (Restaurantes Universitários), moradia estudantil, bolsas para estudantes em vulnerabilidade socioeconômica, atendimentos na área da saúde (preventivo e curativo), psicossocial

(psiquiátrico, psicológico e de assistência social) e atividades de esporte e lazer, nos três *campi*.

Para ter acesso aos auxílios ofertados pela UFV, os estudantes precisam passar por um processo de avaliação socioeconômica realizada pelos assistentes sociais vinculados à PCD, os quais seguem o que está estabelecido no Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES (Decreto 7.234/2010) e demais diretrizes, normas e orientações da Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários, válidas para os três *campi* UFV.

Sobre as modalidades de serviços e auxílios da assistência estudantil e comunitária destaca-se: moradia estudantil, auxílio moradia, auxílio creche/pré-escola, auxílio alimentação e bolsa de aprendizagem e aprimoramento profissional.

A Divisão Psicossocial é responsável por prestar assistência psicopedagógica por meio de programas que contribuam para a redução de reprovação e evasão, e, por consequência, aumentando a taxa de diplomação. Busca, ainda, orientar os estudantes e demais membros da comunidade universitária nas áreas de saúde preventiva social e psicológica e promover a integração e adaptação à vida acadêmica e em atividades profissionais. Por meio da Divisão de Saúde, o discente e seus dependentes são atendidos em serviços de assistência médica, odontológica, nutricional e psicológica de qualidade, além de contar com serviços de raios-X, laboratório de análises clínicas, de enfermagem e vacinação.

Os estudantes têm a oportunidade de participar de diversas modalidades de esportes e outras ações para a promoção da saúde e qualidade de vida. A UFV dispõe de espaços para lazer, cultura, práticas esportivas e convivência estudantil. Ainda, a Associação Atlética Acadêmica da UFV (AAA-LUVE) oferece várias modalidades esportivas para treinamento e competição. No *campus* UFV-Viçosa, são realizadas exposições, seminários, espetáculos artísticos, teatros, shows musicais, festivais, corais, apresentações de dança, artes visuais etc. Existem 13 anfiteatros/auditórios, uma TV Universitária, uma rádio FM Universitária, um jornal, um cineclube, uma galeria de artes/pinacoteca, museus e um teatro, além de um Centro de Convivência, onde são realizadas diversas atividades culturais. A Divisão de Esporte e Lazer (DLZ), vinculada à Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários, é o órgão responsável por gerir, organizar, incentivar e apoiar o desenvolvimento das atividades físicas, esportivas, culturais e de lazer. Dentre os programas, destaca-se o “Março de Boa”, um programa de conscientização para o não uso de drogas e bebidas e a não realização de trotes aos calouros, além do incentivo às atividades culturais, esportivas e de lazer.

A UFV oferece vagas em alojamentos estudantis, separados por sexo, os quais são destinados a estudantes em vulnerabilidade econômica. Os quartos são equipados com camas, colchões, guarda-roupas, áreas de estudos, e acesso à internet e telefone. Além dessas vagas, a UFV oferece Auxílio Moradia, contribuição pecuniária para que o discente possa custear moradia fora do *campus*, condicionado à disponibilidade orçamentária.

Todos os discentes beneficiados com alojamento ou auxílio-moradia recebem alimentação gratuita nos restaurantes universitários. O *campus* Viçosa conta com três restaurantes universitários, sendo o RU I e RU II terceirizados e o RU III/Multiuso de autogestão. Atualmente, durante o período letivo, os três restaurantes juntos servem em torno de 12.500 refeições por dia, entre café da manhã, almoço e jantar.

Visando atender aos estudantes em maior vulnerabilidade socioeconômica por meio de auxílio pecuniário e prestação de atividades técnico-administrativas durante dez horas semanais, foi instituída, em 2012, a Bolsa Manutenção. Para auxiliar discentes carentes, a UFV também disponibiliza a Associação Beneficente de Auxílio a Estudantes e Funcionários da UFV (ASBEN), para atender necessidades como: tratamento de saúde, consultas, compra de medicamentos, óculos, auxílio para pagamento médico de urgência, auxílio para pagamento de alojamento, dentre outras destacadas em seu estatuto. A ASBEN conta com recursos provenientes da contribuição dos associados.

A UFV, também, disponibiliza a cobertura de Seguro Escolar para todos os estudantes regularmente matriculados no ensino médio, graduação e pós-graduação presenciais (*lato e stricto sensu*). As informações podem ser consultadas em: https://www.pcd.ufv.br/?page_id=1363.

15. Autoavaliação do Curso

A Instituição adota, semestralmente, o programa de avaliação de disciplinas por meio de um sistema informatizado online, onde professores e alunos avaliam as disciplinas e o próprio desempenho. Este processo propicia uma visão global da qualidade das disciplinas oferecidas e o resultado desta avaliação é disponibilizado para a Administração Superior, Chefias dos Departamentos, Comissões Coordenadoras, professores e comunidade acadêmica, permitindo com isto, um contínuo aperfeiçoamento do processo ensino-aprendizagem, com possibilidade de melhor gerir as demandas sinalizadas por ambas categorias (docentes e discentes).

A avaliação de disciplina é realizada pela Comissão Permanente de Avaliação de Disciplinas (COPAD), órgão vinculado à Pró-Reitoria de Ensino, que tem como objetivo o acompanhamento das disciplinas da Graduação, diagnosticando aspectos que devem ser mantidos ou reformulados em cada uma, para fins de melhoria e busca pela excelência do ensino e aprendizagem na UFV. Os dados obtidos com o processo de avaliação são utilizados para:

- Informar o professor sobre o desenvolvimento da disciplina que coordena e/ou leciona, quanto a sua adequação aos cursos a que se refere, aos objetivos e à metodologia utilizada.
- Fornecer aos Departamentos subsídios para análise de problemas referentes ao desenvolvimento das disciplinas que oferece.
- Propiciar à Administração Superior uma visão global do desenvolvimento das disciplinas dos diversos cursos.
- Apresentar às Coordenações de Curso parâmetros para análise da adequação das disciplinas aos cursos.
- Sensibilizar o professor a respeito da necessidade de avaliar continuamente o processo ensino-aprendizagem.

A Universidade Federal de Viçosa dispõe, ainda, de Comissão Própria de Avaliação (CPA) que é orientada pelas diretrizes da autoavaliação institucional da Comissão Nacional de Avaliação da Educação Superior (CONAES). Esta Comissão realiza, a cada dois anos, a avaliação institucional que tem como principais objetivos produzir conhecimentos; averiguar o sentido do conjunto de atividades e finalidades cumpridas pela instituição, identificar as causas dos seus problemas e deficiências; aumentar a consciência pedagógica e capacidade profissional do corpo docente e técnico-administrativo; fortalecer as relações de cooperação entre os diversos atores institucionais; tornar mais efetiva a vinculação da instituição com a comunidade; julgar acerca da relevância científica e social de suas atividades e produtos; e prestar contas à sociedade. Esta avaliação contempla as seguintes dimensões de desempenho institucional: (1) Missão e Plano de Desenvolvimento Institucional; (2) Política de Ensino, Pesquisa e Extensão (3) Responsabilidade Institucional; (4) Comunicação e Sociedade; (5) Política de Pessoal; (6) Organização e Gestão da Instituição; (7) Estrutura Física; (8) Planejamento e Avaliação; 9) Políticas de Atendimento ao Discente; e (10) Sustentabilidade Financeira.

A avaliação externa é realizada por comissões designadas pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais (INEP), segundo diretrizes estabelecidas pela CONAES. Através da CPA são elaborados os estudos, utilizando ferramentas em formato de questionários digitais, tendo alunos, docentes, coordenadores de cursos e funcionários técnico-administrativos como sujeitos e o curso, no seu todo, como objeto. A CPA elenca os indicadores providos de metas e prioridades, capazes de oferecer meios para revisar a política educacional adotada, face às realidades institucional, regional, estadual e nacional, reavaliando os resultados obtidos em função dos objetivos propostos pela UFV. O Curso participa, ainda, das avaliações externas, como o ENADE e avaliação in loco, realizadas pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais (INEP), segundo diretrizes estabelecidas pela CONAES.

16. Ingresso no Curso

A UFV oferece, anualmente, 50 vagas para o curso de Nutrição no *campus* Viçosa. Este número de vagas oferecidas corresponde de maneira suficiente à dimensão do corpo docente e de infraestrutura do Curso, garantindo, assim, oferta de qualidade no âmbito educacional com foco no aprendizado e conseqüentemente excelente formação profissional.

A UFV disponibiliza na página do Registro Escolar (<http://www.res.ufv.br>) o catálogo, onde constam o Regime Didático, a Matriz Curricular, ementário das disciplinas, dentre outras informações. O ingresso de estudantes nos cursos de graduação dar-se-á por uma das modalidades previstas no regime didático da UFV. A UFV poderá, a critério de seus Colegiados Superiores, oferecer formas de admissão aos seus cursos superiores por meio de outras modalidades de processos seletivos, que serão regulamentadas por edital específico.

A forma de ingresso na graduação na modalidade de Concurso Vestibular vigorou até o ano de 2011, tendo sido extinta, conforme Resolução Conjunta CEPE/CONSU nº 01/11, e substituída, a partir de 2012, pelo do Sistema de Seleção Unificado - SiSU do MEC.

O SiSU é uma forma de seleção de candidatos desenvolvida pelo Ministério da Educação (MEC) que utiliza as notas obtidas no Exame Nacional de Ensino Médio (ENEM); portanto, trata-se de um processo seletivo, classificatório e destinado ao preenchimento das vagas dos cursos, fixadas pelo CEPE.

O SiSU é regulamentado por resolução específica e edital aprovado pelo CEPE, que estabelece o período de inscrição e realização das provas, o número de vagas, os critérios de

seleção e classificação dos candidatos. A classificação final no processo seletivo dá ao candidato direito à matrícula no período letivo imediatamente subsequente à sua realização.

A participação da UFV no SiSU é de 100% (cem por cento) de suas vagas. Além disso, assim como as demais Universidades Federais, a UFV é regulamentada pela Lei nº 12.711/2012 (Lei de Cotas).

Além do ingresso através do SiSU, a instituição disponibiliza o edital de vagas ociosas, em que as vagas de cada curso serão calculadas conforme estabelecido no regime didático da Instituição. Essas vagas poderão ser ocupadas de acordo com critérios específicos, propostos pela Comissão Coordenadora do Curso em consonância com a Câmara de Ensino, e aprovados pelo CEPE. O Edital de vagas ociosas é publicado pela Pró-Reitoria de Ensino.

A UFV oferece, ainda, vagas para o Programa de Estudantes-Convênio de Graduação (PEC-G), instrumento de cooperação educacional, científica e tecnológica que o governo brasileiro oferece a outros países, administrado conjuntamente pelos Ministérios da Educação e das Relações Exteriores.

As vagas oferecidas, anualmente, pela Universidade para esse programa são preenchidas por estudantes indicados pelo MEC.

17. Outras Atividades do Curso

Os estudantes do curso de Nutrição são incentivados a participarem das diversas atividades de ensino, pesquisa, extensão e empreendedorismo oferecidos na UFV e fora da mesma; como Cursos, Eventos, Congressos Nacionais e Internacionais, Semana Acadêmica, promovidos pelo Departamento de Nutrição e Saúde, Centro Acadêmico, PET-Nutrição, PET-Saúde, Empresa Junior, Grupos de Pesquisa da Nutrição; oferecidos pelos diversos Cursos da UFV, Sociedades Científicas, CRN-9 e CFN, entre outros. Destaca-se a participação anual de estudantes e docentes, com apresentação de trabalhos no formato de pôster, no Simpósio de Integração Acadêmica (SIA) – UFV. Os estudantes são também estimulados a participarem da Empresa Júnior de Nutrição, dos PET: Nutrição e Saúde, do CECANE, de estágios extracurriculares como voluntários, e também como voluntário e bolsista em atividades de pesquisa, ensino e extensão.

17.1. Cursos oferecidos em nível de Pós-Graduação

17.1.1. Curso de Pós-Graduação *Stricto Sensu* - Mestrado e Doutorado, modalidade acadêmica, em Ciência da Nutrição

O Departamento de Nutrição e Saúde (DNS) integrado ao Centro de Ciências Biológicas e da Saúde implantou em 1976 o primeiro curso de graduação em Nutrição de Minas Gerais. Na década de 90, após grande investimento na formação e titulação de seus docentes, com massa crítica já formada, em 2001, inicia-se o Programa de Pós-Graduação em Ciência da Nutrição (PPGCN), em nível de Mestrado, recomendado pela CAPES com nota 3. Esta nota 3 foi mantida nas duas primeiras avaliações, passando para a nota 4 na avaliação trienal 2004-2006. Em 2010 foi autorizado o funcionamento do doutorado que iniciou com 11 docentes permanentes sendo nove bolsistas de produtividade em pesquisa do CNPq e que já mantinham produtiva cooperação e intercâmbio com pesquisadores de outras instituições no Brasil e no exterior. Em nível nacional, as atividades conjuntas, mas não sistemáticas do PPGCN com outros Programas da UFV não caracterizavam dependência e sim respeito à natureza do Programa que é a interdisciplinaridade. Na avaliação trienal 2007-2009 o PPGCN manteve sua nota 4 e, em 2010-2012, foi alçado à nota 5. Já na avaliação quadrienal de 2017 o Programa recebeu nota 6, e na avaliação quadrienal de 2020 recebeu nota máxima 7, considerado de excelência. A visão de futuro do PPGCN é consolidar-se como Programa de excelência no ensino, na pesquisa e na extensão, reconhecido tanto pela comunidade científica como pela sociedade, nacional e internacionalmente.

O PPGCN está estruturado em uma área de concentração denominada Ciência da Nutrição e duas linhas de pesquisas denominadas (1) Dietética e Qualidade de Alimentos, (2) Saúde e Nutrição de Indivíduos e Populações.

Na linha 1, Dietética e Qualidade de Alimentos, o pós-graduando desenvolverá pesquisas básicas e aplicadas com alimentos e dietas, com caracterização química, nutricional e de compostos bioativos dos alimentos (diferentes genótipos/cultivo) e suas preparações. Os estudos de biodisponibilidade e genômica nutricional têm sido utilizados para compreender os mecanismos envolvidos nos efeitos de alimentos e dietas no estado nutricional, controle do peso, estado cardiometabólico, antioxidante, inflamatório e na microbiota intestinal na saúde humana, utilizando modelos *in vitro*, em animais e humanos.

Na linha 2, Saúde e Nutrição de Indivíduos e Populações, o pós-graduando contribuirá com estudos de geoprocessamento, ecossistemas e de análise de consumo alimentar, incluindo

grau de processamento dos alimentos e identificação de padrões alimentares, em diferentes grupos populacionais (crianças, gestantes, nutrízes, adolescentes, adultos e idosos) e sua importância no binômio saúde-doença, com enfoque em deficiências nutricionais e doenças crônicas não transmissíveis. Estratégias de avaliação da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), com destaque nos indicadores antropométricos, de consumo alimentar e percepção da insegurança alimentar também são investigadas. A SAN, que envolve o acesso ao alimento (agricultura familiar, quintais urbanos, orgânicos, agrotóxicos ou não, processados, fortificados e biofortificados), inserido em padrões alimentares tradicionais, saudáveis ou não saudáveis, tem sido investigada no contexto do binômio saúde-doença, considerando os aspectos políticos, socioeconômicos, culturais.

Em ambas as linhas, objetiva-se formar pesquisadores independentes, capazes de modificar o perfil epidemiológico, de nutrição e de saúde da população em que estão inseridos, transformando a sua realidade imediata. Para além da formação de docentes e pesquisadores qualificados para atuarem na área de Alimentos, Nutrição e Alimentação, o PPGCN tem ainda como objetivos específicos i) potencializar a qualidade do curso de graduação em Nutrição da UFV, por meio da interação dos estudantes de graduação nos projetos de pesquisas vinculados ao PPGCN; ii) criar interface com a extensão universitária para divulgação do conhecimento e mudança na realidade local e regional, do ponto de vista epidemiológico-nutricional, com vista a melhoria da qualidade de vida; iii) proporcionar acesso da população aos resultados de suas pesquisas por meio da inserção dos projetos de pesquisas nos programas de extensão universitários da área de alimentação e nutrição; iv) constituir-se em instrumento de crescimento e visibilidade do País na ciência, tecnologia e inovação em alimentos, alimentação e nutrição, por meio de produção científica de boa qualidade e, de metas cada vez mais ousadas de nucleação e internacionalização.

Para capacitar os alunos, o PPGCN conta com 37 disciplinas obrigatórias (142 créditos) na área de concentração (AC) que caracteriza o campo de estudo do Programa. No domínio conexo (DC), 27 disciplinas (114 créditos) são oferecidas na UFV que ficam à disposição do estudante para complementação de sua formação. A integralização dos créditos pode ser obtida cursando disciplinas da própria área de concentração ou disciplinas afins, do domínio conexo, sendo estas cursadas na UFV ou em outra instituição de ensino, de acordo com o plano de estudo do aluno, que deve ser compatível com as duas linhas de pesquisa.

A UFV estimula permanentemente a integração da pós-graduação com a graduação. Todos os professores orientadores ministram aula na graduação e na pós-graduação, resultando na aplicação prática dos conhecimentos gerados e muitas vezes ainda nem divulgados no meio científico oriundos das defesas de teses, publicações de artigos e comunicações em eventos científicos. Ainda, é intensa a participação do aluno de pós-graduação em atividades dos cursos de graduação e, reciprocamente, do aluno de graduação nas atividades do Programa por meio de atividades de iniciação científica e trabalhos de conclusão de curso dos discentes da graduação.

17.1.2. Curso de Pós-Graduação *Stricto Sensu* - Mestrado em Agroecologia

O Departamento de Nutrição e Saúde, em parceria com os Departamentos de Solos, Agronomia e Zootecnia da UFV, *campus* Viçosa, criou e é responsável pelo programa de Pós-Graduação *Stricto sensu* em Agroecologia, em nível de Mestrado. O programa conta com três linhas de pesquisa sendo que com a perspectiva da Segurança Alimentar e Nutricional atua principalmente na linha de Sistemas Agroalimentares de agricultores familiares. Desde o seu início, conta com conceito 4 (quatro) pela CAPES.

Desde que iniciou em agosto de 2011, vem aumentando o número de nutricionistas que procuram e que ingressam no Programa. Atualmente entre as tituladas e as que estão cursando o total é de 10 (dez) nutricionistas; esta participação vem fortalecendo a matriz curricular do Curso de Nutrição – *campus* Viçosa.

18. Recursos Humanos

O Curso de Nutrição, da Universidade Federal de Viçosa, *campus* Viçosa, conta atualmente com 28 professores efetivos do DNS, todos com regime de trabalho de 40 horas semanais e dedicação exclusiva (DE), conforme o Quadro 2.

Quadro 2. Dados do corpo docente envolvido no curso.

Docentes	Titulação	Regime de Trabalho	Disciplinas Lecionadas
Ana Iris Mendes Coelho	Doutorado	40h/DE	NUT 325 – Composição dos Alimentos NUT 333 – Higiene dos Alimentos NUT 384 – Gestão de Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição NUT 386 – Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I NUT 408 – Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição

Andréia Queiroz Ribeiro	Doutorado	40h/DE	NUT 362 – Bioestatística
Ângela Maria Campos Santana	Doutorado	40h/DE	NUT 386 – Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I NUT 387 – Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II NUT 408 – Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição
Bárbara Pereira da Silva	Doutorado	40h/DE	NUT 321 – Nutrição e Metabolismo NUT 327 – Nutrição Experimental NUT 408 – Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição NUT 411 – Tópicos Especiais III
Carla de Oliveira Barbosa Rosa	Doutorado	40h/DE	NUT 311 – Patologia da Nutrição e Dietoterapia II NUT 318 – Prática em Nutrição Clínica Hospitalar I NUT 406 – Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica
Ceres Mattos Della Lucia	Doutorado	40h/DE	NUT 316 – Nutrição Aplicada ao Esporte NUT 337 – Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos NUT 368 – Trabalho de Conclusão de Curso NUT 387 – Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II
Eliana Carla Gomes de Souza	Doutorado	40h/DE	NUT 324 – Estudo Experimental dos Alimentos I NUT 326 – Pesquisa com Alimentos NUT 336 – Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente NUT 367 – Metodologia para Trabalho de Conclusão de Curso NUT 368 – Trabalho de Conclusão de Curso
Glauce Dias da Costa	Doutorado	40h/DE	NUT 355 – Vigilância Sanitária NUT 359 – Doenças Infecciosas e Parasitárias NUT 366 – Práticas em Nutrição e Saúde Coletiva NUT 368 – Trabalho de Conclusão de Curso NUT 407 – Estágio Supervisionado em Nutrição Social
Helen Hermana Miranda Hermsdorff	Doutorado	40h/DE	NUT 311 – Patologia da Nutrição e Dietoterapia II NUT 312 – Patologia da Nutrição e Dietoterapia III NUT 313 – Farmacologia Aplicada à Nutrição NUT 368 – Trabalho de Conclusão de Curso
Hércia Stampini Duarte Martino	Doutorado	40h/DE	NUT 321 – Nutrição e Metabolismo NUT 327 – Nutrição Experimental NUT 391 – Marketing em Alimentação e Nutrição NUT 411 – Tópicos Especiais III
Izabela Maria Montezano de Carvalho	Doutorado	40h/DE	NUT 337 – Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos NUT 368 – Trabalho de Conclusão de Curso NUT 381 – Planejamento Físico de Unidades de Alimentação e Nutrição NUT 408 – Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição
Josefina Bressan	Doutorado	40h/DE	NUT 314 – Terapia Nutricional Enteral e Parenteral NUT 315 – Dietoterapia Ambulatorial NUT 368 – Trabalho de Conclusão de Curso
Juliana Farias de Novaes	Doutorado	40h/DE	NUT 353 – Puericultura NUT 390 – Ética e Orientação Profissional NUT 407 – Estágio Supervisionado em Nutrição Social
Leidjaira Juvanhol Lopes	Doutorado	40h/DE	NUT 362 – Bioestatística NUT 363 – Epidemiologia NUT 367 – Metodologia para Trabalho de Conclusão de Curso NUT 368 – Trabalho de Conclusão de Curso
Luiza Carla Vidigal Castro	Doutorado	40h/DE	NUT 100 – Introdução à Nutrição NUT 190 – Atividades Complementares NUT 191 – Atividades Complementares NUT 329 – Técnica Dietética I

			NUT 330 – Técnica Dietética II NUT 368 – Trabalho de Conclusão de Curso NUT 408 – Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição
Maria do Carmo Fontes de Oliveira	Doutorado	40h/DE	NUT 336 – Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente NUT 393 – Comportamento e Educação Alimentar de Crianças
Maria Sônia Lopes Duarte	Doutorado	40h/DE	NUT 335 – Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso NUT 354 – Práticas de Atendimento Nutricional ao Vegetariano NUT 368 – Trabalho de Conclusão de Curso
Maria Teresa Fialho de Sousa Campos	Doutorado	40h/DE	NUT 353 – Puericultura NUT 356 – Educação Nutricional e para a Saúde NUT 360 – Nutrição Aplicada à Tanatologia e a Biotanatologia NUT 361 – Nutrição em Geriatria NUT 368 – Trabalho de Conclusão de Curso NUT 407 – Estágio Supervisionado em Nutrição Social
Mirella Lima Binoti	Doutorado	40h/DE	NUT 329 – Técnica Dietética I NUT 330 – Técnica Dietética II NUT 338 – Gastronomia e Nutrição NUT 368 – Trabalho de Conclusão de Curso
Patrícia Aparecida Fontes Vieira	Doutorado	40h/DE	NUT 316 – Nutrição Aplicada ao Esporte NUT 336 – Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente NUT 358 – Práticas de Atendimento Nutricional no Esporte NUT 368 – Trabalho de Conclusão de Curso NUT 382 – Controle de Custos em Unidades de Alimentação e Nutrição NUT 393 – Comportamento e Educação Alimentar de Crianças NUT 408 – Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição
Patrícia Feliciano Pereira	Doutorado	40h/DE	NUT 345 – Nutrição Aplicada ao Atendimento Materno-Infantil NUT 363 – Epidemiologia NUT 368 – Trabalho de Conclusão de Curso NUT 407 – Estágio Supervisionado em Nutrição Social
Raquel Maria Amaral Araújo	Doutorado	40h/DE	NUT 344 – Nutrição Materno-infantil NUT 407 – Estágio Supervisionado em Nutrição Social
Renato Pereira da Silva	Doutorado	40h/DE	NUT 192 – Atividades Curriculares de Extensão NUT 353 – Puericultura NUT 365 – Planejamento e Gestão em Saúde
Rosângela Minardi Mitre Cotta	Doutorado	40h/DE	NUT 364 – Políticas de Saúde NUT 368 – Trabalho de Conclusão de Curso
Sarah Aparecida Vieira Ribeiro	Doutorado	40h/DE	NUT 100 – Introdução à Nutrição NUT 362 – Bioestatística NUT 367 – Metodologia para Trabalho de Conclusão de Curso NUT 368 – Trabalho de Conclusão de Curso NUT 407 – Estágio Supervisionado em Nutrição Social
Silvia Eloiza Priore	Doutorado	40h/DE	NUT 347 – Avaliação Nutricional I NUT 348 – Avaliação Nutricional II NUT 349 – Atenção à Saúde do Adolescente NUT 357 – Nutrição Social
Solange Silveira Pereira	Doutorado	40h/DE	NUT 310 – Patologia da Nutrição e Dietoterapia I NUT 312 – Patologia da Nutrição e Dietoterapia III
Sylvia do Carmo Castro Franceschini	Doutorado	40h/DE	NUT 347 – Avaliação Nutricional I NUT 348 – Avaliação Nutricional II NUT 349 – Atenção à Saúde do Adolescente NUT 357 – Nutrição Social

Nota: As disciplinas NUT 385 – Tópicos Especiais I, NUT 410 – Tópicos Especiais II e NUT 411 – Tópicos Especiais III, que se referem a tópicos especiais, podem ser oferecidas por todos os docentes, mediante aprovação do tema e carga horária teórico-prática pelo colegiado do Departamento de Nutrição e Saúde.

As disciplinas de formação geral são ministradas por professores de outros departamentos, seguindo os pressupostos da UFV.

As disciplinas específicas do curso Nutrição e os Estágios Supervisionados são coordenados em sistema de rodízio entre os professores do curso de Nutrição e ministradas por estes dentro das três áreas: Nutrição, Alimentos e Serviço de Alimentação (NASA), Nutrição Clínica e Nutrição e Saúde Pública. Além das atividades de ensino, pesquisa e extensão, os docentes do curso assumem funções administrativas nas comissões de assessoramento ao colegiado do departamento e coordenação didático-pedagógica do curso.

Além disso, o curso conta também com o apoio técnico-administrativo (técnicos de nível superior, técnicos de laboratório, técnicos administrativos), composto por 20 servidores do DNS que apoiam/auxiliam e/ou assessoram as atividades de ensino, pesquisa e extensão do curso, como apresentado no Quadro 3.

Quadro 3. Dados do corpo técnico-administrativo envolvido no curso.

Técnico	Função	Formação	Regime de trabalho
Adilson Lauriano de Souza	Auxiliar operacional	Tecnólogo em Processos Gerenciais	40h
Antônio de Pádua Messias Lopes	Auxiliar de laboratório	Ensino médio completo	40h
Carolina Araújo dos Santos	Nutricionista	Bacharel em Nutrição	20h
Cleusa da Silva Fonseca Dutra	Auxiliar em administração	Bacharel em Administração	40h
Dayse Mara de Oliveira Freitas	Nutricionista	Bacharel em Nutrição	40h
Edimara Maria Ferreira	Assistente em administração	Bacharel em Ciência e Tecnologia de Laticínios Licenciada em Letras/Libras	40h
Fátima Ladeira Mendes Duarte	Nutricionista	Bacharel em Nutrição	40h
Gilmara Alves Zanirate	Nutricionista	Bacharel em Nutrição	40h
Larissa Gonçalves Pereira	Assistente de laboratório	Bacharel em Agronomia	40h
Maria Cristina da Cunha Magalhães	Assistente em administração	Licenciada em Pedagogia	40h
Mimorina Maria de Resende Santiago	Auxiliar em administração	Tecnólogo em Processos Gerenciais	40h
Natália Aparecida Liberto Silva	Técnico de laboratório	Bacharel e Licenciada em Química	20h
Regina Célia Rodrigues de Miranda Milagres	Economista doméstico	Bacharel em Economia Doméstica	40h
Renata Celi Lopes Toledo	Técnico de laboratório	Bacharel em Nutrição	40h
Ricardo de Brito Antonucci	Técnico de laboratório	Bacharel em Administração	40h
Rita de Cássia Oliveira Sant'Ana	Nutricionista	Bacharel em Nutrição	40h
Rita de Cássia Stampini Lopes	Assistente em administração	Bacharel em Nutrição	40h
Solange Mara Bigonha	Técnico de laboratório	Bacharel em Nutrição	40h

Tatiana do Nascimento Campos	Nutricionista	Bacharel em Nutrição	40h
Tatiane Cristina Serafim	Nutricionista	Bacharel em Nutrição	40h

18.1. Comissão Coordenadora

O Colegiado do curso é denominado como Comissão Coordenadora e tem como competência básica decidir sobre as atividades didático-pedagógicas dos cursos, além de planejar, organizar, coordenar, superintender e fiscalizar o seu desenvolvimento. A partir de 2015 a Comissão Coordenadora passou a exercer também a função do Núcleo Docente Estruturante, conforme Resolução nº 09/2015-CEPE com atribuições consultivas, propositivas e de assessoria sobre atividades de natureza acadêmica, com ênfase na elaboração, implementação, atualização e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso.

É constituído por seis docentes em efetivo exercício, podendo contar também com representação discente. A presidência da Comissão Coordenadora de Curso (CCC) é exercida pelo Coordenador do Curso, formado em Nutrição, que é escolhido pelos membros da Comissão Coordenadora indicado pelo (a) Diretor (a) de Ensino e designado pelo Reitor (a), auxiliado por um Suplente que é designado pelo Diretor (a) de Ensino. Entre os membros, dois professores são de outros departamentos que oferecem disciplinas para o curso de Nutrição/UFV - *campus* Viçosa. A representação discente é exercida por estudantes que já tenham cumprido pelo menos 40% da carga horária do curso e que tenham coeficiente de rendimento acadêmico adequado, conforme estabelecido pela Secretaria de Órgãos Colegiado (SOC), como forma de contribuir de maneira adequada com as discussões acerca do curso.

A forma de gestão didático-pedagógica do curso de Nutrição segue Resolução Específica (Resolução 09/2015 – CEPE). A Comissão Coordenadora do Curso (CCC), sob a presidência do Coordenador e administração do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde (CCB), trabalha constantemente para o aprimoramento do curso, a partir da atualização quanto às legislações específicas da área e às resoluções do âmbito acadêmico interno e externo. Suas reuniões têm uma média de frequência mensal, salvo em situações específicas, quando reunião extraordinária pode ser convocada. Ao se reunir, discussões e encaminhamentos são registrados em ata com assessoria da secretaria do curso de graduação, para posterior avaliação e aprovação de seus membros. Os encaminhamentos e decisões tomadas no âmbito na CCC de Nutrição são direcionadas aos órgãos competentes/superiores, Câmara de Ensino do CCB e Pró-Reitoria de Ensino. Grande parte das discussões é também levada ao Colegiado do Departamento de Nutrição e Saúde, uma vez que todos os professores

deste departamento oferecem disciplinas para o curso de Nutrição. Havendo necessidade, no que se refere a conteúdos ministrados fora do DNS, colegiados de outros departamentos também podem ser consultados com o intuito de aperfeiçoar os conteúdos ministrados para os graduandos em Nutrição.

O mandato do Coordenador e do Suplente é de 02 anos, permitida a recondução. Destaca-se a excelente atuação do Coordenador na condução do curso, bem como uma boa relação com os docentes, discentes e colegiados superiores. O coordenador de curso e todos os professores que atuam no DNS auxiliam no processo de planejamento de curso dos graduandos, estabelecendo contato semestral para verificação do cumprimento das disciplinas, bem como adequação das demais que ainda serão cursadas. Desta forma, à coordenação de curso é permitido acompanhamento personalizado da situação acadêmica de cada estudante.

Anualmente, a CCC convida os professores das disciplinas do curso para atualizarem seus programas analíticos de disciplina, favorecendo constante atualização de conteúdos e bibliografias. Além disto, é também dada a oportunidade de solicitar novas aquisições de referenciais bibliográficos para comporem o acervo da Biblioteca Central.

18.2. Núcleo Docente Estruturante (NDE)

A gestão do curso é exercida pela Comissão Coordenadora que, em atendimento à Resolução do CEPE nº 09/2015 (http://www.soc.ufv.br/?page_id=9276), exerce a função de Núcleo Docente Estruturante, conforme Artigo 14, Parágrafo Único, transcrito a seguir:

“A Comissão Coordenadora exercerá a função do Núcleo Docente Estruturante, conforme legislação vigente, com atribuições consultivas, propositivas e de assessoria sobre matéria de natureza acadêmica, com especial atenção quanto à elaboração, implementação, atualização e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso”.

19. Infraestrutura

O Departamento de Nutrição e Saúde (DNS) possui sede própria, localizado no 5º e 6º andar do prédio do Centro de Ciências Biológicas (CCB-II), inaugurado em 2006. O Curso de Nutrição conta com 23 laboratórios específicos para as práticas de Nutrição com áreas variadas, de acordo com as especificidades das disciplinas, conforme item 17.2 deste documento. Os laboratórios estão distribuídos no prédio principal do CCBII, na sede do DNS, onde estão 13 laboratórios e os outros 10 estão localizados no 1º e 2º andar do EBS (prédio anexo ao CCBII) inaugurado em 2015. Neste espaço o curso de Nutrição conta também com 2

salas de aulas. Estes ambientes são climatizados, equipados com mobiliário e equipamentos adquiridos pelo DNS.

No prédio principal do CCBII, o DNS dispõe de 30 salas individuais para professores (gabinetes), os quais atendem de forma excelente todos os requisitos de dimensão, iluminação, acústica, ventilação e comodidade, armários, computadores e impressoras com acesso à internet, necessários ao desenvolvimento das atividades docentes. Há banheiros para o público em geral e para deficientes, acesso por escadas, elevador e escadas de emergência.

O DNS conta também com uma sala específica para a coordenação do curso, e salas de suporte administrativo. Essas salas localizam-se no 5º andar próximo à sala da chefia e secretarias de graduação e pós-graduação.

As plantas físicas do DNS estão apresentadas pela Figura 1, 2 e 3 e as normas para utilização dos laboratórios encontram-se no Anexo VI.



Figura 1. Planta baixa do Departamento de Nutrição e Saúde (5º e 6º Andar do Prédio CCB II).

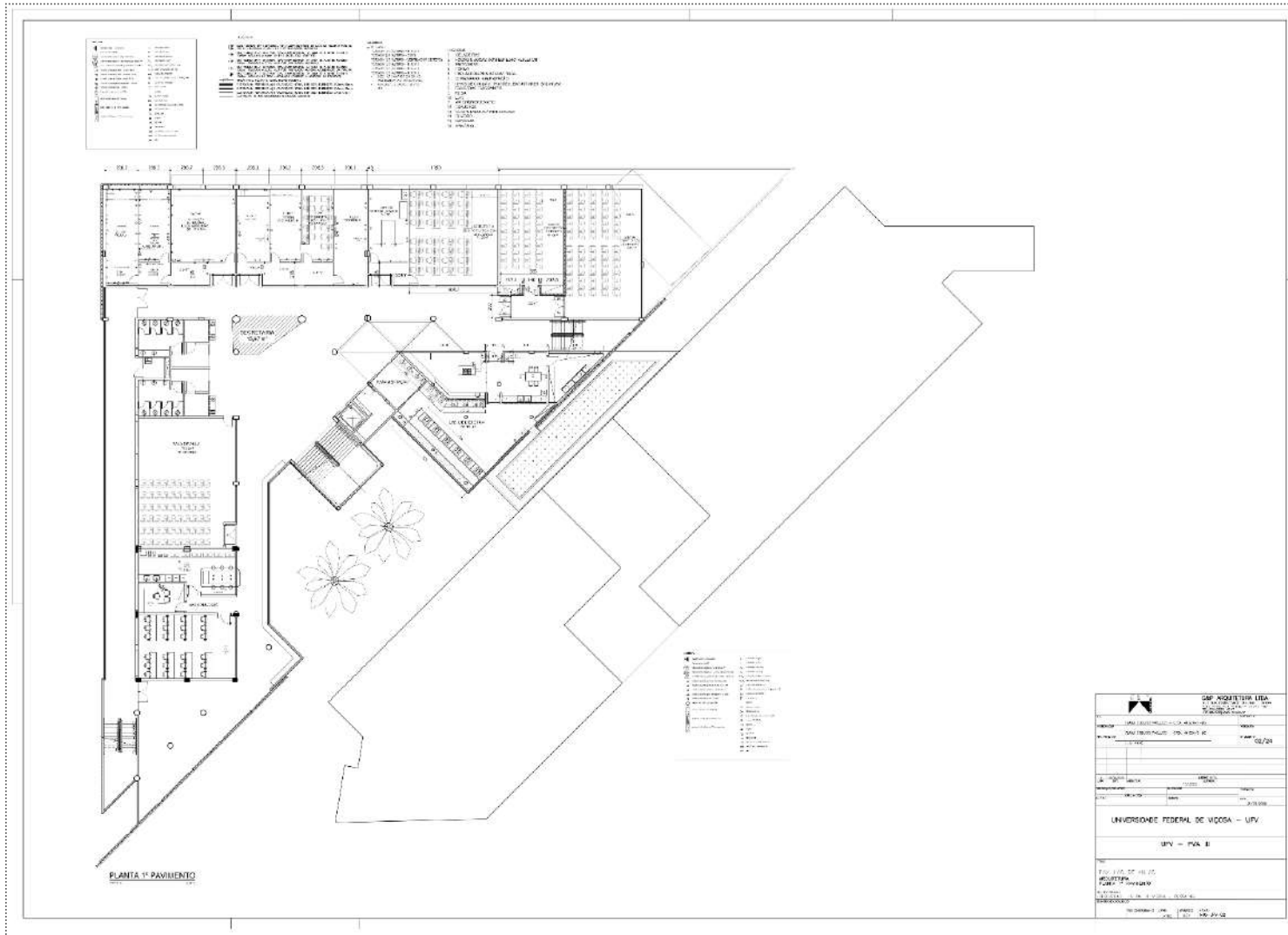


Figura 2. Planta baixa do EBS (1º Andar do Anexo do CCB II).

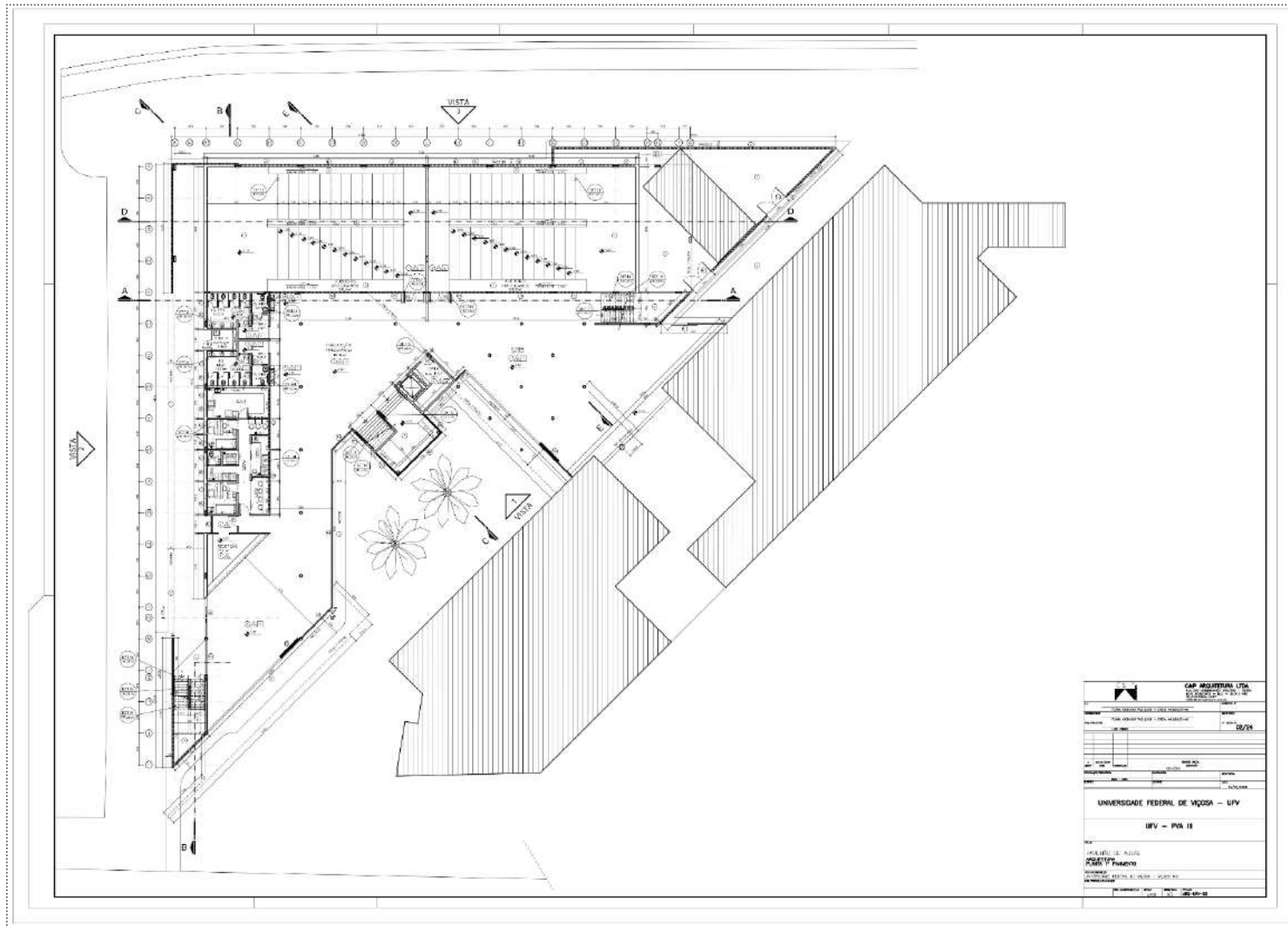


Figura 3. Planta baixa do EBS (2º Andar do Anexo do CCB II).

O funcionamento do curso está garantido, também, pela infraestrutura que a Universidade oferece por meio das instalações de uso comum, como as salas de aula, biblioteca, auditórios, laboratórios de informática e espaços destinados à assistência estudantil - Restaurante Universitário e Alojamentos. Além dessa estrutura coletiva, aos estudantes do curso são disponibilizadas para aulas práticas as instalações dos laboratórios localizados nos Departamentos de Biologia Animal, Biologia Geral, Bioquímica, Microbiologia, Química, Tecnologia de Alimentos, dentre outros. Nestes laboratórios didáticos são desenvolvidas, além das atividades de ensino, diversas atividades e projetos de pesquisa e extensão.

19.1. Salas de aula

De acordo com o cadastro físico da UFV (2011), existem mais de 190 salas de aulas com dimensões e capacidades variáveis, desde pequenas salas com capacidade para 20 alunos até pavilhões ou auditórios com capacidade para mais de 150 pessoas. Tais ambientes são equipados, em sua totalidade, com carteiras escolares móveis ou fixas, quadro negro, retroprojetores e pontos físicos de conexão com a rede internet ou opção por wireless. A maioria das salas é atendida por um sistema de projeção multimídia (datashow) fixo ou móvel. Atendem plenamente aos requisitos de acústica, ventilação, iluminação, limpeza, conservação e comodidade necessárias ao desenvolvimento das atividades acadêmicas.

Grande parte das salas de aula concentra-se em dois grandes blocos: o Pavilhão de Aulas I (PVA) e o Pavilhão de Aulas II, sendo que outras salas encontram-se distribuídas pelos diferentes departamentos da instituição.

Os pavilhões de aulas A e B, em acordo com o Decreto nº 5.296 de 27/04/1999, tem entrada com rampa para facilitar o acesso de pessoas com deficiências e, ou mobilidade reduzida.

19.2. Laboratórios Específicos em Nutrição

1. Laboratório de Análises de Alimentos (LAANAL)

O Laboratório de Análise de Alimentos possui uma estrutura de aproximadamente 80 m² para realização das análises de composição centesimal, caracterização de fitoquímicos funcionais (compostos fenólicos e antioxidantes). Este é um suporte direto para as disciplinas de graduação NUT 327 - Nutrição Experimental e NUT 368 - Trabalho de Conclusão de

Curso. Além disso, realiza análises químicas para rotulagens nutricionais de alimentos e formulações em atividades de pesquisa e extensão. Este laboratório também colabora com pesquisas de outros professores do Departamento de Nutrição e Saúde (DNS) da Universidade Federal de Viçosa (UFV).

No laboratório são desenvolvidas atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão, a saber:

- **ENSINO:** oferece suporte às aulas práticas das disciplinas NUT 329 – Técnica Dietética I, NUT 338 – Gastronomia e Nutrição e NUT 327 - Nutrição Experimental,;
- **PESQUISA:** O laboratório atende aos trabalhos de pesquisas desenvolvidos nas disciplinas da pós-graduação em Ciência da Nutrição, como NUT 626 - Dietética Aplicada e NUT 625 - Processos Metabólicos e Nutricionais dos Lipídios em relação a análises físico-químicas, composição e extração de lipídios. Além disso, oferece suporte às pesquisas que necessitam realizar análise da composição centesimal de alimentos e perfil de ácidos graxos. Com isso colabora com outros laboratórios do DNS e de outros departamentos.
- **EXTENSÃO:** Oferece, por meio de sua coordenadora, curso de capacitação em boas práticas no laboratório, especialmente no uso de equipamentos analíticos e composição de alimentos para rotulagem nutricional em parceria com a Empnut.

INDICADORES DO LABORATÓRIO:

→ Indicador *Quantidade*

A quantidade de equipamentos é adequada ao espaço físico e ao número de alunos por turma. As aulas práticas são divididas em turmas de oito alunos, no máximo, para melhor organização da bancada que é dividida em quatro nichos com 2 alunos cada.

→ Indicador *Qualidade*

O espaço físico é adequado às atividades realizadas.

Atualmente o acesso ao laboratório ocorre por elevadores e escadas de acesso comum ou de emergência. Possui janelas que possibilitam boa circulação de ar. Falta, porém, maior número de EPI para os usuários, especialmente quando há aulas práticas.

Os insumos são adquiridos por licitação (empenho), sendo que as solicitações dos mesmos são encaminhadas à União, quando há recurso. Mas, a principal via de arrecadação

de recursos financeiros para o laboratório de análise de alimentos, é por meio de projetos de pesquisa.

→ **Indicador *Serviços***

O laboratório conta com o serviço de um assistente, Técnico de laboratório, que quando necessário, entra em contato com suportes técnicos da Universidade para a manutenção dos equipamentos. Atualmente, é o principal problema do laboratório, pois não há técnicos na instituição para realizar o serviço, boa parte especializado, e os recursos da união são escassos. Com isso limita a possibilidade de aulas práticas mais completas.

Quanto ao atendimento à comunidade, são feitas essencialmente por meio de visitas técnicas de alunos de outras instituições de ensino, tanto médio quanto superior.

POTENCIAL DE EXPANSÃO DO LAANAL:

Por meio da aquisição de novos equipamentos, pretende-se ampliar a infraestrutura para dar suporte a estudos de identificação de compostos bioativos, especialmente para compostos fenólicos em alimentos e preparações.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

O laboratório de Análise de Alimentos possui: (1) refrigerador duplex frost-free CONSUL, (1) refrigerador Duplex 7 CONSUL, (1) cromatógrafo à gás SHIMADZU com injetor automático, (3) computadores POSITIVO, LG, LG (1 de uso exclusivo do cromatógrafo a gás), (2) impressoras HEWLETT PACKARD (1 de uso exclusivo do cromatógrafo a gás), (1) espectrofotômetro UV SHIMADZU– VIS com impressora, (1) balança analítica OHAUS, (1) mufla QUIMIS, (1) bloco digestor LUCADAMA, (1) destilador de proteínas SOLAB (quebrado), (1) extrator de gorduras totais NOVA TÉCNICA (shoxlet) (com apenas duas chapas funcionando), (1) manta aquecedora grande QUIMIS, (2) agitadores de tubos (1 quebrado), (1) rota-evaporador TECNAL, (2) bombas de vácuo FANEN (1 em uso do rota-evaporador) a outra em manutenção, (3) duas estufas QUIMIS e uma BRASDONTO, (1) mufla QUIMIS, (2) agitadores de bancada B. BRAUN (ambos quebrados), (1) banho Maria simples HEMOQUÍMICA (funcionando mas sem controle de temperatura), Tubos de ensaio diversos tamanhos, Balões volumétricos de diferentes tamanhos, Balões de fundos chatos de diferentes tamanhos, Erlenmeyer de diversos tamanhos, Buretas, Extratores de shoxlet, Placas de Petri, Pipetas volumétricas de diferentes volumes,

Pipetas graduadas de diferentes volumes, Provetas diferentes volumes, Becker diferentes volumes, Bandejas, (3) capelas (2 com funcionamento adequado), (1) câmera escura para leitura de placas cromatográficas de camada delgada, vidros diversos para montagem de placas cromatográficas, Base de alumínio para montagem de placas cromatográficas, (3) cilindros de gases para cromatógrafo (gás nitrogênio, gás hidrogênio e ar sintético), Colunas cromatográficas (30 e 100m), Utensílios diversos para cromatógrafo à gás, Viels para 1,5 e 5 mL (para injetor automático), Pipeta Pasteur, (8) bases de ferro para buretas, Bacias plásticas, (2) suportes (reservatórios) para água destilada, Solventes diversos, Sais diversos e Ácidos e bases diversos.

Coordenação: Prof.^a Izabela Maria Montezano de Carvalho

Técnico de Laboratório: Ricardo de Brito Antonucci

Técnica de Nível Superior: Regina Célia Rodrigues de Miranda Milagres

2. Laboratório de Análises de Vitaminas (LAV)

O Laboratório de Análise de Vitaminas possui estrutura para o desenvolvimento de métodos e realização de análises de vitaminas e outros compostos bioativos em matérias-primas e preparações alimentares, tecidos e fluidos biológicos. Oferece suporte para disciplinas de graduação (NUT 368 - Trabalho de Conclusão de Curso) - e pós-graduação (NUT 623 – Vitaminas em Alimentos). Este laboratório também colabora com pesquisas de outros professores do Departamento de Nutrição e Saúde, do Departamento de Tecnologia de Alimentos e do Departamento de Solos da Universidade Federal de Viçosa (UFV).

No laboratório são desenvolvidas atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão, a saber:

- **ENSINO:** oferece suporte às aulas práticas da disciplina NUT 623 – Vitaminas em Alimentos e NUT 368 - Trabalho de Conclusão de Curso;
- **PESQUISA:** Diversos estudos têm sido desenvolvidos no LAV para avaliar a ocorrência e a estabilidade de diferentes isômeros de vitaminas em alimentos e preparações alimentares. O LAV oferece oportunidade de treinamento para estudantes de graduação e pós-graduação (mestrado, doutorado e pós-doutorado), incluindo programas da UFV (Ciência da Nutrição; Ciência e Tecnologia de Alimentos; Solos; Agroquímica; Agroecologia) e de outras Instituições.

- **EXTENSÃO:** Oferece análises de vitaminas para fins de rotulagem nutricional.

INDICADORES DO LABORATÓRIO:

→ Indicador *Quantidade*

A quantidade de equipamentos é adequada ao espaço físico e ao número de alunos por turma. As aulas práticas são realizadas em turmas de aproximadamente 8 a 10 alunos, permitindo participação em todas as etapas de extração e análise.

→ Indicador *Qualidade*

O espaço físico é adequado às atividades realizadas.

Atualmente o acesso ao laboratório ocorre por elevadores e escadas de acesso comum ou de emergência. Possui janelas que possibilitam boa circulação de ar, além de exaustor e capela.

Os insumos são adquiridos por licitação (empenho), sendo que as solicitações dos mesmos são encaminhadas à União, quando há recurso. Entretanto, a principal via de arrecadação de recursos financeiros para o Laboratório de Análise de Vitaminas é por meio de projetos de pesquisa e de análises para terceiros.

→ Indicador *Serviços*

Atualmente, o laboratório não conta com o serviço de um assistente (Técnico de laboratório), o que limita a possibilidade de análises mais complexas e em maior número, especialmente para atendimento da demanda de terceiros.

POTENCIAL DE EXPANSÃO DO LAV:

Por meio da aquisição de novos equipamentos, pretende-se ampliar a infraestrutura para dar suporte a estudos de identificação de compostos bioativos.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

O laboratório de Análise de Vitaminas possui: refrigeradores duplex; *freezers*; 1 sistema de cromatografia líquida de alta eficiência com detecção UV-visível (CLAE-DAD); 1 sistema de cromatografia líquida de alta eficiência com detecção por fluorescência (CLAE-Fluorescência); 1 sistema de ultrapurificação de água com osmose reversa acoplada, 1 espectrofotômetro UV-visível; balanças analíticas e semi-analíticas; microtritador de alimentos; estufas para secagem; medidor de pH; agitador magnético; processador de

alimentos; evaporadores rotativos com bomba de vácuo; centrífuga; microcentrífuga; ultrassonicador; banho metabólico; refratômetro digital; nobreaks; computadores; impressoras; tubos de ensaio diversos tamanhos; balões volumétricos de diferentes tamanhos; Balões de fundos chatos de diferentes tamanhos; erlenmeyer de diversos tamanhos; placas de Petri; pipetas volumétricas de diferentes volumes; pipetas graduadas de diferentes volumes; pipetadores automáticos; provetas de diferentes volumes; beakers de diferentes volumes; cilindro de gás nitrogênio; cilindro de gás hélio; colunas cromatográficas (30 e 100m); utensílios diversos para cromatografia líquida; vials; pipetas Pasteur; bacias plásticas; reservatório para água destilada; solventes diversos; sais diversos e ácidos e bases diversos.

Coordenação: Prof.^a Ceres Mattos Della Lucia

3. Laboratório de Análise Sensorial e Processamento de Novos Produtos

O Laboratório de Análise Sensorial e Processamento de Novos Produtos tem como objetivo oferecer apoio a atividades de ensino, pesquisa e de extensão, contribuindo para o desenvolvimento do conhecimento científico e aplicado no campo da tecnologia de alimentos. É filiado ao Grupo de Pesquisa de “ Estudos experimentais com alimentos e Planejamento alimentar” que atua em projetos relacionados a estudos de propriedades intrínsecas de alimentos e preparações, visando avaliar aspectos de aceitação, consumo e adequação nutricional de grupos populacionais; estudos de desenvolvimento de novos produtos e propriedades sensoriais, químicas, microbiológicas e biológicas de matérias primas e alimentos funcionais.

O laboratório é dividido em área de desenvolvimento de produtos e área de condução dos testes sensoriais. A área de condução de testes sensoriais é composta de 06 cabines individuais equipadas com luz branca.

No laboratório são desenvolvidas atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão, a saber:

- **ENSINO:** a estrutura do laboratório é utilizada nas aulas práticas das disciplinas Marketing em Alimentação e Nutrição (NUT 391), Estudo Experimental dos Alimentos I (NUT 324) e Estudo Experimental dos Alimentos II (NUT 326), Trabalho de Conclusão de Curso (NUT 368).

- **PESQUISA:** O laboratório dá suporte para o desenvolvimento de pesquisas de iniciação científica, iniciação tecnológica e da pós-graduação em Ciência da Nutrição, bem como de outros departamentos da Universidade Federal de Viçosa.

- **EXTENSÃO:** o laboratório por meio de parcerias, disponibiliza para empresas da área de alimentos, o suporte para inovação e a melhoria de produtos, permitindo maior competitividade, e destaque no mercado consumidor.

O laboratório abriga atividades de extensão vinculadas à área de desenvolvimento e manipulação de alimentos.

INDICADORES DO LABORATÓRIO:

→ Indicador *Quantidade*

O espaço físico é adequado às atividades realizadas.

Atualmente o acesso ao laboratório ocorre por elevadores e escadas de acesso comum ou de emergência. Possui janelas que possibilitam boa circulação de ar.

Os insumos são adquiridos por licitação (empenho), sendo que as solicitações dos mesmos à União quando há recurso. Mas a principal via de alimentar recursos para o laboratório de análise de alimentos, é por meio de projetos de pesquisa e parcerias com empresas.

→ Indicador *Serviços*

O laboratório conta com o apoio de um assistente (Técnico) de laboratório.

POTENCIAL DE EXPANSÃO:

Por meio da aquisição de novos equipamentos, pretende-se ampliar a infraestrutura para dar suporte ao desenvolvimento de novos produtos.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

O laboratório de Análise de Alimentos possui:

01 Estufa com circulação de ar

01 Liquidificador industrial

01 Moinho com sistema de refrigeração

01 Moinho analítico

01 Processador de alimentos industrial

01 Processador de alimentos doméstico

01 Balança analítica

01 peagâmetro

02 Balanças digitais

01 Seladora de plástico

01 Freezer horizontal

01 Freezer vertical

01 Geladeira

01 Fogão

01 Filtro de água

01 refratômetro

As vidrarias e utensílios são de uso comum com o Laboratório de Estudo Experimental dos alimentos

Coordenação: Prof.^a Mirella Lima Binoti

4. Laboratório de Análises Clínicas (LAC)

O LAC – Laboratório de Análises Clínicas situado no 6º andar, sala 48 do CCBII tem como atividade principal o desenvolvimento de pesquisas de intervenção nutricional em humanos e animais. No laboratório, são realizadas análises bioquímicas de material biológico como sangue, plasma, soro, urina e fezes para determinação de marcadores bioquímicos e de inflamação, do estresse oxidativo e do perfil lipídico. No LAC também são realizadas análises de cromatografia de alta eficiência e, mais recentemente, iniciamos os estudos de expressão gênica e proteômica.

No laboratório são desenvolvidas atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão, a saber:

- **ENSINO:** o laboratório é utilizado por alunos em conclusão do curso de Nutrição para desenvolvimento de Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC) e Iniciação Científica (IC),

além de disciplinas de Pós-Graduação como NUT 631, NUT 790, NUT 791, NUT 795, NUT 796 e NUT 799.

- **PESQUISA:** O laboratório suporta as disciplinas da Pós-Graduação em Ciência da Nutrição, além de ser utilizado para pesquisas na área de Nutrição e Metabolismo nas Doenças Crônicas não Transmissíveis como obesidade, diabetes mellitus, doenças cardiovasculares, entre outras. Além disso, o LAC também dá suporte a outras pesquisas de outros departamentos da Universidade Federal de Viçosa (UFV) que possibilita a interface da temática “Alimentação e Nutrição” com outras linhas de pesquisa.

- **EXTENSÃO:** O laboratório suporta trabalhos de extensão alinhados com os trabalhos de pesquisa como trabalhos técnicos de avaliação nutricional de voluntários participantes das pesquisas.

INDICADORES DO LABORATÓRIO:

→ Indicador *Quantidade*

O laboratório possui um equipamento de cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC) para desenvolvimento de metodologias consideradas padrão-ouro em pesquisa. Possui, ainda, equipamentos e técnicas para avaliação de compostos bioquímicos do sangue, como o BS200, um autoanalisador de parâmetros bioquímicos. Assim, a quantidade de equipamentos é adequada ao espaço físico e ao número de alunos e voluntários atendidos. A principal via de adquirir recursos para o LAC é através de projetos de pesquisa financiados por CNPq, FAPEMIG, FINEP e CAPES.

→ Indicador *Qualidade*

O Laboratório de Análises Clínicas (LAC) conta com um espaço físico de aproximadamente 40 m², sendo adequado às atividades realizadas. O LAC está situado no 6º andar, na sala 48 e conta com 1 sala com duas bancadas de granito percorrendo toda a extensão das paredes. Abaixo das bancadas diversos armários para armazenamento dos diversos acessórios e equipamentos necessários ao laboratório. No centro da sala possui uma mesa com tampo de granito com 12 banquetas. Além disso, o LAC possui uma varanda coberta e em toda a extensão da parede possui bancada de granito, duas pias com bojós de inox, além de armários abaixo das bancadas. O LAC está equipado com 2 computadores acoplados aos equipamentos, acesso a internet e rede Wi-Fi, iluminação, ventilação, controle

de temperatura e distribuição espacial adequada para o bom andamento das atividades laboratoriais de pesquisa.

→ **Indicador *Serviços***

O laboratório conta com o serviço de uma técnica de laboratório que, quando necessário, entra em contato com suportes técnicos da Universidade para a manutenção dos equipamentos.

O LAC é um laboratório multiusuário, ou seja, pode realizar análises para todas as linhas de pesquisa desenvolvidas no Departamento de Nutrição e Saúde. Além disso, o laboratório atende a outros departamentos da UFV que necessitam realizar análises em HPLC e análises bioquímicas no BS200.

POTENCIAL DE EXPANSÃO DO LAC:

O laboratório possui capacidade para atender diversas pesquisas simultaneamente. Por meio da aquisição de novos equipamentos, principalmente para o desenvolvimento de técnicas moleculares e genéticas, pretende-se ampliar a infraestrutura proporcionando melhor treinamento de estudantes para utilização dos equipamentos, habilitando e capacitando melhor os profissionais para o desempenho de atividades técnicas e científicas futuras.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

O laboratório de Análises Clínicas possui:

Agitador magnético - Thermo (2), Analisador bioquímico automático – BS200 – Mindray/Bioclin (1), Autoclave Horizontal Phoenix modelo AV30 (1), Balança de precisão BEL equipamentos mod:M2144Ai (1), Banho Maria - Heoquimica mod: 1003(1), Banho seco – AccuBlock Labnet (1), Bomba de vácuo - Millipore (1), Centrifuga para eppendorf - HT (1), Centrifuga refrigerada - CT 6000R - Cientec (1), Centrifuga refrigerada - CT 6000R - Cientec (1), Centrifuga refrigerada - Megafuge 11R - Thermo Scientific (1), Conjunto de pipetas brancas Finnpepette mod: 4 pipetas (0,2 a 2000mcL) (4), Cromatógrafo - HPLC - Shimadzu (1), Espectrofotômetro – Multiskan FC – Thermo Scientific (1), Estufa de esterilização - modelo 4 - Brasdonto (1), Freezer Horizontal - Consul (1), Geladeira 352L – Frost free – Brastemp (1), Impressora (2), Incubadora para microplacas - AG-4 Agimaxx (1), Kit de filtração (Kitasato + Funil + gancho) (1), Microcomputador (1), Microcomputadores (1), Nobreak (1), Nobreaks – NHS – (1), Osmose reversa - Vexer (1), Phmetro – Digimed (1),

Pipeta Multicanal elétrica -30 a 300mcL cinza e preto FinnpiPETTE mod: GH08541 Termo Scientific (1), Pipeta Multicanal manual branca – 10-100mcL Thermo mod: EJ06073 (1), Sistema de Western Blot (1), Suporte para pipetas (1), Vortex Mixer VX 200 – Labnet mod: S0200 (1), (1) Telefone sem fio (1), diversos utensílios: algodão, agulhas, seringas, pipetadores, beckeres, provetas, balões, pipetas de vidro, pipetas de pasteur, vials, cubetas, tubos, entre outros.

Coordenação: Prof.^a Josefina Bressan

Técnica de Laboratório: Solange Mara Bigonha

5. Laboratório de Avaliação Nutricional

O Laboratório de Avaliação Nutricional possui infraestrutura para dar suporte a pesquisas relacionadas à avaliação nutricional de grupos populacionais, possuindo equipamentos necessários para avaliações antropométricas e bioquímicas.

No laboratório são desenvolvidas atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão, a saber:

- **ENSINO:** o laboratório é utilizado para as aulas práticas das disciplinas de NUT 314 (Terapia Nutricional Enteral e Parenteral), NUT 347 e 348 (Avaliação Nutricional I e II), NUT 349 (Atenção à Saúde do Adolescente), além de realizar empréstimos de equipamentos a alunos da graduação, que necessitam de equipamentos para as aulas práticas, realização de Trabalhos de Conclusão do Curso e nos Estágios supervisionados. No laboratório os alunos da graduação podem treinar o uso dos equipamentos que ficam disponíveis para este fim.

- **PESQUISA:** No laboratório são oferecidas as aulas da Pós-Graduação em Ciência da Nutrição, NUT 648 (Avaliação do Estado Nutricional), e da Pós-Graduação em Agroecologia, NUT 779 (Seminário em Agroecologia), além de realizar empréstimos a estudantes da pós-graduação, auxiliando em suas pesquisas.

- **EXTENSÃO:** O laboratório é utilizado para reuniões semanais do projeto de extensão PROLAC, bem como para discussão das atividades realizadas no NUTRI COLUNI, na ATLÉTICAS UFV, entre outros. Também é utilizado para treinamentos oferecidos aos participantes dos projetos de extensão.

INDICADORES DO LABORATÓRIO:

→ **Indicador *Quantidade***

A quantidade de equipamentos é adequada ao espaço físico e número de alunos por turma. Os equipamentos são divididos para aulas de graduação, pesquisas, uso pelos alunos e treinamentos.

→ **Indicador *Qualidade***

O espaço físico é adequado às atividades realizadas. O acesso ao laboratório ocorre por elevadores e escadas de acesso comum ou de emergência. Possui janelas que possibilitam boa circulação de ar, além de ventiladores e ar condicionado, além de contar com uma cafeteira e copos descartáveis.

Os insumos são adquiridos por licitação (empenho), sendo que as solicitações dos mesmos à União quando há recurso. Mas a principal via de alimentar recursos para o Laboratório de Avaliação Nutricional é por meio de projetos de pesquisa.

→ **Indicador *Serviços***

O laboratório conta com o serviço de uma técnica de laboratório responsável em mantê-lo organizado, realizar empréstimos e, quando necessário, entrar em contato com suportes técnicos da Universidade para a manutenção de equipamentos. O laboratório também conta com ajuda de uma estudante bolsista que auxilia na organização do laboratório e nos empréstimos dos equipamentos. O laboratório disponibiliza diversos equipamentos para serem emprestados para alunos de graduação e pós-graduação do DNS e de outros departamentos da UFV.

POTENCIAL DE EXPANSÃO DO LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL:

Por meio da aquisição de novos equipamentos, pretende-se ampliar a infraestrutura possibilitando:

- Maior cobertura de empréstimo de materiais;
- Aperfeiçoamento de metodologias;
- Treinamento de estudantes para utilização dos equipamentos, habilitando melhor os profissionais;
- Maior cuidado com os equipamentos.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

O Laboratório de Avaliação Nutricional possui: (42) Caliper, (8) Antropômetro, (11) Antropômetro infantil, (23) Antropômetro portátil, (2) Esquadros de madeira, (5) Bioimpedância tetrapolar, (13) Bioimpedância bipolar, (2) Balança de pesar alimentos, (16) Balança Mecânicas, (1) Balança portátil (não está funcionando), (1) Balança eletrônica, (7) Balança mecânica Infantil, (2) Balança infantil gancho, (3) Balança eletrônica infantil (1 não está funcionando), (2) Accutrend, (2) Accu chek, (12) Monitor automático de pressão arterial, (1) Braçadeira infantil, (1) Braçadeira para obeso, (1) Braçadeira para adulto larga, (39) Fitas de perímetros (2) Netbook Acer, (1) Notebook, (1) Bioimpedância inbody 230, (1) Impressora, (1) Ultra som medidor de gordura, (4) Hemocue, (2) Computadores de mesa, (1) Pedômetro, (1) Suporte de ferro para portas, (2) Data show LG (sendo um fixo e outro para campo), (20) Acelerômetros, (1) Estabilizador, (1) Máquina Digital Sony, (1) Maca portátil, (1) Medidor De Pressão Arterial Portátil de Mercúrio, Lancetas, Canetas de punção, Canetas demográficas, Microcurvetas, Cabos para BIA, Extensão, Kit de utensílios, Pratos, Copos, Pilhas, Baterias, Recipientes para fezes, Álcool, Algodão, Caixas de isopor, Materiais de escritório em geral.

Coordenação: Prof.^a Sylvia do Carmo Castro Franceschini

Técnica de Laboratório: Natália Aparecida Liberto Silva

6. Laboratório de Bioquímica Nutricional (LABIN)

O Laboratório de Bioquímica Nutricional - LABIN, do Departamento de Nutrição e Saúde (DNS) da Universidade Federal de Viçosa–UFV, possui uma área de 62 m² e dispõe de uma estrutura física subdividida com: sala para a realização das análises de biologia molecular, espaço reservado para confecção de material histológico e bancadas para análises dos parâmetros bioquímicos e fisiológicos de modo geral. O laboratório é utilizado para a realização de aulas práticas das disciplinas da graduação: NUT 368 - Trabalho de Conclusão de Curso e também para as aulas das disciplinas NUT 625 - Processos metabólicos e nutricionais dos lipídios e NUT 622 - Qualidade nutricional de proteínas, ministradas para alunos da pós-graduação. Além dos trabalhos desenvolvidos dentro da Linha de Pesquisa Dietética e Qualidade de Alimentos do Programa de Pós-Graduação em Ciência da Nutrição,

atendemos aos estudantes de Mestrado e Doutorado deste e de outros programas de pós-graduação da UFV.

A equipe que hoje compõe o laboratório tem se dedicado aos estudos envolvendo o uso de alimentos e nutrientes na prevenção e/ou diminuição da evolução das doenças crônicas não transmissíveis, como o câncer de cólon e de mama; além dos estudos envolvendo a associação da aterosclerose e a realização da atividade física; a influência da microbiota no controle e/ou desenvolvimento das doenças e ainda no estudo de plantas e microrganismos associados na prevenção das doenças. Os trabalhos são realizados em modelos animais de experimentação, como ratos e camundongos transgênicos, além dos estudos envolvendo indivíduos voluntários em alguns estudos específicos.

No laboratório são desenvolvidas atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão, a saber:

- **ENSINO:** como mencionado acima, são ministradas aulas das disciplinas: NUT 368 - Trabalho de Conclusão de Curso; NUT 625-Processos metabólicos e nutricionais dos lipídios e NUT 622-Qualidade nutricional de proteínas.
- **PESQUISA:** O laboratório suporta disciplinas da pós-graduação em Ciência da Nutrição, como NUT 625 e NUT 622. Além disso, pesquisas que apresentam como objetivo as análises de parâmetros bioquímicos e fisiológicos, do perfil de ácidos graxos totais e análises da microbiota intestinal.
- **EXTENSÃO:** o laboratório oferece, por meio de sua coordenadora, curso de capacitação em boas práticas no laboratório, especialmente no uso de equipamentos analíticos e microscopia para captura de imagens após a inclusão dos tecidos.

INDICADORES DO LABORATÓRIO:

→ Indicador *Quantidade*

A quantidade de equipamentos é adequada ao espaço físico e número de alunos por turma. As aulas práticas são divididas em turmas com medida de oito alunos no máximo para melhor organização da bancada que é dividida em quatro nichos com 2 alunos cada.

→ Indicador *Qualidade*

O espaço físico é adequado às atividades realizadas.

Atualmente o acesso ao laboratório ocorre por elevadores e escadas de acesso comum ou de emergência. Possui janelas que possibilitam boa circulação de ar. Falta, porém, maior número de EPI para os usuários, especialmente quando há aulas práticas.

Os insumos são adquiridos por licitação (empenho), sendo que as solicitações dos mesmos à União quando há recurso. Mas a principal via de alimentar recursos para o laboratório de análise de alimentos, é por meio de projetos de pesquisa.

POTENCIAL DE EXPANSÃO DO LABIN:

Por meio da aquisição de novos equipamentos, pretende-se ampliar a infraestrutura para dar suporte a estudos de identificação de vias metabólicas específicas, realizando análises por Western Blot.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

1. Peagâmetro: três aparelhos para medida de PH
2. Uma capela de fluxo laminar
3. Uma capela para gases
4. Uma autoclave de bancada
5. Um micrótomo: corte de tecidos
6. Uma pipeta multicanal de 20 a 200 microlitros
7. Um pipetador automático
8. Três agitadores magnéticos de bancada com temperatura controlada
9. Um banho maria com controle de temperatura
10. Dois computadores com impressora
11. Um roteador *wireless*
12. Um ultrafreezer
13. Um microscópio de bancada, acoplado a uma câmera para captura de imagens em lâminas
14. Um revelador gel agarose / ultravioleta (horizontal)
15. Seis cadeiras com encosto e assento estofados

16. Três bancos ergonômicos para trabalho em microscópio
17. Um ar-condicionado para sala de biologia molecular
18. Blackout para as janelas do laboratório
19. Uma balança analítica
20. Três freezers domésticos
21. Um refrigerador
22. Um purificador de água Mili-Q

Coordenação: Prof.^a Izabela Maria Montezano de Carvalho

Auxiliar de Laboratório: Antônio de Pádua Messias Lopes

7. Laboratório de Dietética e Comportamento Alimentar

O Laboratório de Dietética e Comportamento Alimentar é vinculado ao Departamento de Nutrição e Saúde da UFV/*campus* Viçosa e está localizado no 6º andar do Edifício CCB II, sala 46.

O objetivo do laboratório é subsidiar as atividades acadêmicas da disciplina NUT 336 – Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente; NUT 323 – Nutrição da Família, NUT 393 – Educação Alimentar da Criança; NUT 335 – Nutrição e Dietética do Adulto e Idoso e NUT 344 – Nutrição Materno e Infantil, para os cursos de Nutrição e Economia Doméstica; além de outras disciplinas da graduação em Nutrição e pós-graduação em Ciência da Nutrição. As atividades de pesquisa e extensão também são realizadas no laboratório na área de mudança do comportamento alimentar.

O laboratório possui dois ambientes:

- Espaço com mesas e cadeiras individuais (20 unidades); computadores (8 unidades); data-show (1 unidade), quadro branco (1 unidade), armário com livros (1 unidade) e aparelho de ar condicionado (1 unidade).
- Cozinha com geladeira (1 unidade), fogão (1 unidade), exaustor (1 unidade) e purificador de água (1 unidade).

Coordenação: Prof.^a Maria do Carmo Fontes de Oliveira

8. Laboratório de Educação Alimentar e Nutricional (LAB-Edu)

Em fase de montagem no prédio EBS (Anexo do CCBII).

Coordenação: Prof.^a Maria Teresa Fialho de Sousa Campos

9. Laboratório de Epidemiologia Nutricional e Vigilâncias em Saúde

O Laboratório de Epidemiologia Nutricional e Vigilâncias em Saúde consta com a estrutura mínima para realização de aulas teórico-práticas. Atende a disciplina de NUT 363 - Epidemiologia, a qual é oferecida a estudantes dos cursos de Nutrição, Enfermagem e Medicina.

No laboratório são desenvolvidas atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão, a saber:

- **ENSINO:** aulas teórico-práticas das disciplinas NUT 363 – Epidemiologia, NUT 362 - Bioestatística; e outras disciplinas que, eventualmente, necessitem do uso de computadores e/ou softwares específicos.
- **PESQUISA:** O laboratório dá suporte a disciplinas da pós-graduação em Ciência da Nutrição, como NUT 646 – Bioestatística Aplicada à Saúde, NUT 649 – Métodos Quantitativos em Saúde e NUT 643 – Métodos de Investigação Epidemiológica; entre outras disciplinas do programa. O laboratório dá suporte a atividades de digitação de dados de diferentes projetos de pesquisa do Departamento. Além disso, o mesmo é utilizado para realização de seminários de defesa de monografias, dissertações e teses.
- **EXTENSÃO:** o laboratório dá suporte à realização de diferentes cursos de extensão que envolvem uso de *softwares* e/ou computadores.

INDICADORES DO LABORATÓRIO:

→ Indicador *Quantidade*

A quantidade de equipamentos é adequada ao espaço físico e número de alunos por turma. As aulas práticas são divididas em turmas com quinze alunos no máximo para melhor organização da bancada. O laboratório possui 15 computadores distribuídos em bancadas e um computador para uso do professor. Possui também três quadros brancos, uma mesa para o professor e uma mesa retangular que serve de apoio para reuniões e bancas de defesa. O laboratório possui 15 cadeiras com braços e 30 cadeiras sem braços.

→ **Indicador *Qualidade***

O espaço físico é adequado às atividades realizadas.

Atualmente o acesso ao laboratório ocorre por elevadores e escadas de acesso comum ou de emergência. Possui janelas que possibilitam boa circulação de ar. Possui bancadas com computadores e cadeiras em quantidade suficiente para o número de alunos que atende.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

O laboratório conta, atualmente, com 16 computadores, incluindo monitor e CPU. Um projetor multimídia e três quadros-negros.

Coordenação: Prof.^a Patrícia Feliciano Pereira

10. Laboratório de Estudos em Ergonomia e Saúde do Trabalhador

Em fase de montagem no prédio EBS (Anexo do CCBII).

Coordenação: Prof.^a Ângela Maria Campos Santana

11. Laboratório de Estudo Experimental dos Alimentos (LEEA)

O Laboratório de Estudo Experimental dos Alimentos consta com a estrutura mínima para realização de experimentos com alimentos e desenvolvimento de produtos e/ou preparações culinárias. Este é um suporte direto para as disciplinas de disciplinas da graduação NUT 324 - Estudo Experimental dos Alimentos, NUT 326 - Pesquisa em Alimentos, NUT 368 - Trabalho de Conclusão de Curso, NUT 314- Terapia nutricional enteral e parenteral. Este laboratório também colabora com outras pesquisas do Departamento de Nutrição e Saúde (DNS) da Universidade Federal de Viçosa (UFV). Ainda, é utilizado pela Empresa Júnior de Nutrição (EmpNut) e PET para subsidiar as suas práticas com alimentos.

No laboratório são desenvolvidas atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão, a saber:

- **ENSINO:** aulas práticas das disciplinas NUT 324 - Estudo Experimental dos Alimentos, NUT 326 - Pesquisa em Alimentos, NUT 368 - Trabalho de Conclusão de Curso, NUT 314 - Terapia nutricional enteral e parenteral.
- **PESQUISA:** Pesquisas que apresentam como objetivo experimentos com alimentos e desenvolvimento de produtos e/ou preparações culinárias.

- **EXTENSÃO:** o laboratório oferece, por meio de sua coordenadora, um programa de extensão em que são oferecidas oficinas culinárias para pacientes oncológicos, e para outros grupos com objetivo de prevenção ao câncer.

INDICADORES DO LABORATÓRIO:

→ Indicador *Quantidade*

A quantidade de equipamentos é adequada ao espaço físico e número de alunos por turma. As aulas práticas são divididas em turmas com média de doze alunos no máximo para melhor organização da bancada que é dividida em seis nichos com 2 alunos cada.

→ Indicador *Qualidade*

O espaço físico é adequado às atividades realizadas.

Atualmente o acesso ao laboratório ocorre por elevadores e escadas de acesso comum ou de emergência. Possui janelas que possibilitam boa circulação de ar.

Os insumos são adquiridos por licitação (empenho), sendo que as solicitações dos mesmos à União quando há recurso.

→ Indicador *Serviços*

O laboratório conta com o serviço de um auxiliar de laboratório que, quando necessário, entra em contato com suportes técnicos da Universidade para a manutenção dos equipamentos.

Quanto ao atendimento à comunidade, são feitas essencialmente por meio **das oficinas direcionadas a toda comunidade, dentro dos objetivos que cada oficina possui**

POTENCIAL DE EXPANSÃO DO LEEA:

Por meio da aquisição de novos equipamentos, pretende-se ampliar a infraestrutura para dar suporte a **novas pesquisas com alimentos e desenvolvimento de novos produtos e/ou preparações culinárias**

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

O laboratório de Estudo Experimental dos Alimentos possui:

Fogão (6), geladeira (3), liquidificador (4), batedeira (2), balança (3), termômetro (3), Utensílios – pratos, talheres, copos americanos, xícaras, panelas, panelas de pressão,

recipientes, medidores de volume, bandeja, computador (1), mesa (1), cadeira (12), micro-ondas (1), processador de alimentos (1), fritadeira sem óleo (1), vidrarias (provetas diferentes volumes, becker diferentes volumes, erlenmeyer diferentes volumes)

Coordenação: Prof.^a Eliana Carla Gomes de Souza

12. Laboratório de Estudos da Adolescência

Em fase de montagem no prédio EBS (Anexo do CCBII).

Coordenação: Prof.^a Silvia Eloiza Priore

13. Laboratório de Estudos em Doenças Carenciais

Em fase de montagem no prédio EBS (Anexo do CCBII).

Coordenação: Prof.^a Sylvia do Carmo Castro Franceschini

14. Laboratório de Estudos em Ingestão Alimentar (LEIA)

O Laboratório de Estudos em Ingestão Alimentar (LEIA) se localiza no 1º andar do EBS, *campus* da UFV, Viçosa, MG. Consta com a estrutura mínima (aproximadamente 50 m²) e oferece suporte às atividades de ensino e pesquisa desenvolvidas em nível de graduação e pós-graduação, atendendo a estudantes da UFV.

O laboratório possui infraestrutura para oferecer suporte às atividades de ensino, pesquisas e extensão:

1. Avaliação dos efeitos fisiológicos resultantes de interações neurais, metabólicas, hormonais, cognitivas, sensoriais e culturais no comportamento alimentar humano, na utilização de nutrientes e no balanço energético em indivíduos saudáveis e portadores de doenças crônicas não transmissíveis;
2. Determinação do índice glicêmico de alimentos;
3. Prescrição de dietas a grupos de indivíduos específicos e avaliação do seu impacto no peso e composição corporal.

No laboratório são desenvolvidas atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão, a saber:

- **ENSINO:** os estudantes de graduação desenvolvem atividades relacionadas ao Trabalho de Conclusão de Curso da disciplina NUT 368. O LEIA possibilita ainda a realização de aulas práticas da disciplina NUT 632 (Determinação e Aplicações do Índice Glicêmico), oferecida aos estudantes vinculados ao Programa de Pós Graduação em Ciência da Nutrição da UFV;

- **PESQUISA:** O LEIA oferece oportunidade de treinamento em pesquisa para estudantes de graduação (bolsistas de iniciação científica, estagiários em pesquisa e alunos da disciplina NUT 368) e pós-graduação (mestrandos e doutorandos), em Ciência da Nutrição, da UFV; Possibilitar a realização de pesquisas em nível de iniciação científica; mestrado e doutorado, atendendo a estudantes da UFV.

- **EXTENSÃO:** prestar serviços de assessoria a indústrias e entidades interessadas na determinação do índice glicêmico de alimentos.

INDICADORES DO LABORATÓRIO:

→ Indicador *Quantidade*

A quantidade de equipamentos é suficiente para atender às demandas das atividades de ensino e extensão. Já em relação às demandas das pesquisas desenvolvidas no laboratório, a quantidade de equipamentos ainda é insuficiente para atender todas. Estamos trabalhando para a obtenção de recursos financeiros dos órgãos de fomento à pesquisa, visando à adequação do referido laboratório neste sentido.

→ Indicador *Qualidade*

O espaço físico do LEIA tem sido adequado para atender às necessidades relacionadas às atividades desenvolvidas.

Os insumos necessários às atividades desenvolvidas são adquiridos por licitação (empenho), utilizando recursos da União. Entretanto, grande parte dos recursos requeridos têm sido originados de projetos de pesquisa e da prestação de assessorias.

→ Indicador *Serviços*

Infelizmente, o laboratório não conta com o serviço de um assistente (Técnico) de laboratório. Diante disso, o gerenciamento do laboratório tem sido feito pelos estudantes de pós-graduação.

POTENCIAL DE EXPANSÃO DO LEIA:

Por meio da aquisição de novos equipamentos, pretende-se ampliar a infraestrutura para dar suporte a estudos desenvolvidos no LEIA.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

O laboratório de Estudos em Ingestão Alimentar possui: (1) Recepção: cadeiras e banco de sentar para espera, (2) Cozinha experimental: contém equipamentos que auxiliam a elaboração e armazenamento de produtos alimentares como fogão, geladeira, freezer, forno microondas, balança de precisão para pesagem de alimentos, liquidificador. Além disso, este setor conta com o suporte de utensílios necessários na elaboração e produtos alimentares e na condução de ensaios clínicos com humanos como copos pequenos e grandes, pratos, panelas, colheres, garfos e facas - de tamanhos e tipos variados, conchas, escumadeiras, escurridor de vasilhas, panos de prato, toalha de mesa, mesas e cadeiras para os voluntários de pesquisas, (3) Atendimento Nutricional: contém uma maca para pacientes, contém um computador, impressora, telefone, arquivador de dados e documentos, balanças para pesar os voluntários de ensaios clínicos, caliper (medidor de gordura corporal), fitas métricas, pirâmide alimentar, manual fotográfico de medidas caseira para atendimento nutricional. (4) Análise Sensorial e Ingestão Alimentar: contém mesa grande e cadeiras, (5) Análises Bioquímicas: contém bancada para alocação de equipamentos de análises bioquímicas, reagentes e utensílios necessários.

Coordenação: Prof.^a Carla de Oliveira Barbosa Rosa

15. Laboratório de Estudos em Planejamento e Gestão em Saúde

Em fase de montagem no prédio EBS (Anexo do CCBII).

Coordenação: Prof.^a Rosângela Minardi Mitre Cotta

16. Laboratório de Higiene dos Alimentos

O Laboratório de Higiene dos Alimentos está localizado no prédio do Centro de Ciências Biológicas II, 6º andar, sala 45.

O laboratório possui infraestrutura para dar suporte a atividades de:

- **ENSINO:** aulas práticas de graduação das disciplinas NUT 333 – Higiene dos Alimentos e NUT 408 – Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição e atividades de projeto da disciplina NUT 368 – Trabalho de Conclusão de Curso.
- **PESQUISA:** pesquisas relacionadas à microbiologia de alimentos (identificação, contagem, seleção e isolamento de micro-organismos, resistência a antibióticos, avaliação de procedimentos de higienização, entre outras), desenvolvidas por estudantes de graduação e pós-graduação.
- **EXTENSÃO:** desenvolvimento de Treinamentos em Higiene, Boas Práticas de Fabricação e Práticas de Laboratório de Análises Microbiológicas de Alimentos, Ambientes e Superfícies, estágio extracurricular.

INDICADORES DO LABORATÓRIO:

→ Indicador *Quantidade*

O número de equipamentos atende às atividades atuais do laboratório, considerando o número máximo de alunos por turma.

→ Indicador *Qualidade*

O espaço físico é organizado com áreas destinadas à limpeza de vidrarias, pesagem, preparo de materiais, esterilização, preparo e análise de amostras, incubação e para planejamento, análise e discussão de resultados, sendo adequado para as atividades realizadas.

→ Indicador *Serviços*

O laboratório conta com o serviço de um técnico de laboratório para suporte às aulas da graduação e manutenção do laboratório. As atividades de extensão realizadas possibilitam atender a demandas específicas da comunidade, de acordo com a disponibilidade do laboratório.

EQUIPAMENTOS QUE FAZEM PARTE DA INFRAESTRUTURA:

Capela de fluxo laminar, Estufas para secagem, esterilização e incubação, B.O.D, autoclave, balança analítica, medidor de pH, agitador magnético, banho-maria, *Stomacher*, microscópio, termopar, contador de colônias, micro-ondas, computador.

Coordenação do Laboratório: Prof.^a Ana Iris Mendes Coelho

Técnica de Laboratório: Larissa Gonçalves Pereira

17. Laboratório de Informática da Graduação (LABIG)

O Laboratório de Informática da Graduação consta com a estrutura mínima para realização de aulas teórico-práticas. Atende a disciplina de NUT 362 – Bioestatística, a qual é oferecida a estudantes dos cursos de Nutrição, Educação Física, Enfermagem e Medicina.

No laboratório são desenvolvidas atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão, a saber:

- **ENSINO:** aulas teórico-práticas das disciplinas NUT 362 – Bioestatística; NUT 363 – Epidemiologia e outras disciplinas que, eventualmente, necessitem do uso de computadores e/ou softwares específicos.
- **PESQUISA:** O laboratório dá suporte a disciplinas da pós-graduação em Ciência da Nutrição, como NUT 646 – Bioestatística Aplicada à Saúde, NUT 649 – Métodos Quantitativos em Saúde e NUT 643 – Métodos de Investigação em Epidemiologia. Além disso, eventualmente dá suporte a atividades de digitação de dados de diferentes projetos de pesquisa do Departamento.
- **EXTENSÃO:** o laboratório dá suporte à realização de diferentes cursos de extensão que envolvem uso de *softwares* e/ou computadores.

INDICADORES DO LABORATÓRIO:

→ Indicador *Quantidade*

A quantidade de equipamentos é adequada ao espaço físico e número de alunos por turma. As aulas práticas são divididas em turmas com medida de oito alunos no máximo para melhor organização da bancada que é dividida em quatro nichos com 2 alunos cada.

→ Indicador *Qualidade*

O espaço físico é adequado às atividades realizadas.

Atualmente o acesso ao laboratório ocorre por elevadores e escadas de acesso comum ou de emergência. Possui janelas que possibilitam boa circulação de ar. Possui bancadas com computadores e cadeiras em quantidade suficiente para o número de alunos que atende. Falta, porém, armários que possam servir de escaninho para os estudantes acomodarem seus pertences nas aulas práticas, visto que o espaço entre os computadores não é razoável para

que se deixem mochilas e bolsas em cima da bancada. Dessa forma, as mesmas têm sido colocadas no chão. Além disso, falta um quadro para projeção de data-show, bem como o quadro branco encontra-se em péssima qualidade de uso. Falta, ainda, um suporte para fixação do aparelho de datashow, de forma que o mesmo tem sido colocado na bancada entre os computadores de uso dos estudantes.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

O laboratório conta, atualmente, com 19 computadores, incluindo monitor e CPU.

Coordenação: Prof.^a Andréia Queiroz Ribeiro

18. Laboratório de Informática da Pós-Graduação

O Laboratório de Informática da Pós-Graduação (Programa de Pós-Graduação em Ciência da Nutrição – PPGCN), localizado no prédio do Centro de Ciências Biológicas II, 6º andar, sala 41, conta com 6 (seis) computadores com acesso à internet, distribuídos em uma área de aproximadamente 25 m², com iluminação, ventilação e distribuição espacial adequada para o bom andamento das atividades pedagógicas. Possui 6 (seis) mesas específicas para computadores e 3 (três) de apoio, com cadeiras adequadas. As impressoras não estão localizadas nesta sala, mas a secretaria de pós-graduação do PPGCN oferece este apoio quando solicitado.

São equipamentos com configurações diversas para atender as demandas dos estudantes de pós-graduação. Possui um sistema Wi-Fi que permite que os estudantes se conectem à rede utilizando seus computadores pessoais. Os equipamentos de informática são atualizados sempre que necessário. No momento da atualização, é verificado se a expansão de memória, disco rígido e processador atendem as necessidades de uso neste laboratório. Se esta atualização não for suficiente para as necessidades das evoluções dos softwares utilizados nas práticas acadêmicas, novos computadores são adquiridos e os computadores removidos dos laboratórios são distribuídos para atividades administrativas que requerem baixa capacidade de processamento.

A manutenção dos equipamentos segue, em linhas gerais, o seguinte procedimento: Se o equipamento se encontra em período de garantia, este é destinado ao fornecedor para que as providências sejam tomadas. Quando o computador não está mais em garantia e o problema é

simples, os funcionários do apoio realizam a manutenção do mesmo. Os problemas mais complexos são encaminhados para a Diretoria de Tecnologia da Informação (DTI) que avalia se a manutenção deve ser realizada internamente ou se o equipamento deve ser enviado para uma assistência técnica especializada.

Coordenação: Prof.^a Josefina Bressan

19. Laboratório de Metabolismo Energético e Composição Corporal (LAMECC)

O LAMECC – Laboratório de Metabolismo Energético e de Composição Corporal situado no 6º andar, sala 50 do CCBII tem como atividade principal o desenvolvimento de pesquisas de intervenção nutricional em humanos. Em linhas gerais, estas pesquisas objetivam avaliar os efeitos de diferentes alimentos, dietas ou componentes alimentares sobre o metabolismo energético, ingestão alimentar, controle de peso e de composição corporal. Além disso, avaliam-se os efeitos de componentes alimentares ou diferentes dietas sobre os marcadores de inflamação e estresse oxidativo em indivíduos obesos e/ou portadores de diabetes. Mais especificamente, no LAMECC realiza-se avaliação da intervenção nutricional, em humanos, sobre metabolismo energético, metabolismo basal, de repouso e termogênese induzida pela dieta, por meio de calorimetria indireta; avaliação da intervenção nutricional, em humanos, sobre a composição corporal, por meio de bioimpedância elétrica, de isótopos estáveis (deutério) e de métodos antropométricos; determinação dos efeitos dos componentes alimentares, dietas e/ou nutrientes sobre o consumo alimentar; avaliação dos efeitos dos componentes alimentares ou diferentes dietas sobre os marcadores de inflamação e estresse oxidativo em indivíduos obesos e/ou portadores de diabetes; análise de material biológico (saliva, fezes, urina e sangue) para determinação dos marcadores de inflamação, do estresse oxidativo, do perfil lipídico e de outros macronutrientes envolvidos no controle metabólico da obesidade e do diabetes mellitus; elaboração de receitas com carne de rã, cogumelos comestíveis e possibilidade de avaliar outros alimentos para utilização em estudos de alergenicidade; estudos de diferentes "dietas de moda" para obesidade sobre a ingestão alimentar, o metabolismo energético e peso corporal. Mais recentemente, iniciamos os estudos de nutrigenética e nutrigenômica.

No laboratório são desenvolvidas atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão, a saber:

- **ENSINO:** o laboratório é utilizado por alunos em conclusão do curso de Nutrição para desenvolvimento de Trabalhos de Conclusão de Curso. São desenvolvidas disciplinas NUT 367, NUT 368 e NUT 190. Além disso, disciplinas de Pós-Graduação como NUT 631, NUT 790, NUT 791, NUT 795, NUT 796 e NUT 799.

- **PESQUISA:** O laboratório suporta as disciplinas da Pós-Graduação em Ciência da Nutrição, NUT 631 e NUT 799 (Nutrição nas Alterações Endócrinas e metabólicas) além de ser utilizado para pesquisas na área de Nutrição e Metabolismo nas Doenças Crônicas não Transmissíveis como obesidade, diabetes mellitus, doenças cardiovasculares, entre outras.

- **EXTENSÃO:** O laboratório suporta trabalhos de extensão alinhados com os trabalhos de pesquisa como trabalhos técnicos de avaliação nutrição de voluntários participantes das pesquisas.

INDICADORES DO LABORATÓRIO:

→ Indicador *Quantidade*

O laboratório possui um equipamento de calorimetria indireta para desenvolvimento de metodologias consideradas padrão-ouro. Possui, ainda, equipamentos e técnicas para avaliação da composição corporal também de alta resolução e sensibilidade com InBody e Isótopos Estáveis (deutério). Assim, a quantidade de equipamentos é adequada ao espaço físico e ao número de alunos e voluntários atendidos. A principal via de adquirir recursos para o LAMECC é através de projetos de pesquisa financiados por CNPq, FAPEMIG, FINEP e CAPES.

→ Indicador *Qualidade*

O espaço físico é adequado às atividades realizadas. O LAMECC está situado no 6º andar, na sala 50 e conta com 1 sala de recepção, 1 banheiro, 2 salas de atendimentos, 1 sala de calorimetria indireta, 1 sala para coleta e armazenamento de amostras biológicas, 1 cozinha dietética com bancada para provadores e 1 sala para os estudantes. Estas subunidades do LAMECC totalizam 100 m² que estão equipadas com 4 computadores com acesso à internet e rede Wi-Fi, iluminação, ventilação, controle de temperatura e umidade e distribuição espacial adequada para o bom andamento das atividades acadêmicas.

→ Indicador *Serviços*

O laboratório conta com o serviço de uma técnica de laboratório que, quando necessário, entra em contato com suportes técnicos da Universidade para a manutenção dos equipamentos.

Não é um laboratório referência prestador de serviços. No entanto, muitos projetos de pesquisa, por exigência ética, incluem o atendimento nutricional dos voluntários após o diagnóstico nutricional. Desta forma, os nutricionistas mestrandos/doutorandos habilitados pelo CRN realizam o acompanhamento nutricional destes voluntários.

POTENCIAL DE EXPANSÃO DO LAMECC:

O laboratório possui capacidade para atender diversas pesquisas simultaneamente. Por meio da aquisição de novos equipamentos, principalmente para o desenvolvimento de técnicas moleculares e genéticas, pretende-se ampliar a infraestrutura proporcionando melhor treinamento de estudantes para utilização dos equipamentos, habilitando e capacitando melhor os profissionais para o desempenho de atividades técnicas e científicas futuras.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

O laboratório de Metabolismo Energético e Composição Corporal possui: (2) Adipômetro, (1) Antropômetro, (1) Balança Corporal eletrônica Toledo, (1) Balança eletrônica Bioprecisa BS3000A, (1) Balança semi-analítica Gehaka Ltda, (1) Bandeja Inox, (1) Bioimpedância Indbody230, (1) Cafeteira, (1) Calorímetro Care Fusion, (6) Canecas de porcelana grande, (4) Canecas de porcelana pequenas, (1) Caliper, (4) Computadores, (1) DVD Player, (3) Esfigmomanômetro, (4) Estabilizadores, (1) Estetoscópio, (4) Impressoras, (1) Freezer vertical Boch, (1) Freezer vertical Brastemp, (1) Fogão 4 Bocas Ibiza, (2) Garrafas Térmicas, (1) Geladeira Frostfree Brastemp, (1) Geladeira Degelo Seco Consul, (2) Glicosímetros, (2) Heart Hate Monitor, (4) Impressoras, (2) Lancetas, (2) Liquidificador, (3) Micropipetas 1 mL, (2) Monitor automático de pressão arterial, (2) Notebook, (1) Nobreak, (1) Purificador de água Libell, (1) Saca-rolhas, (1) Suporte para micropipetas, (5) Suporte para tubos de ensaio, (1) Telefone sem fio, (1) Televisão 14", (1) Torradeira, (2) Ventiladores, (1) Vortex, Tubos de ensaio, Tubos para coleta de sangue, Álcool em gel, Seringas, Lixeiras, Extensões, Material Delta Track, Falcons, Eppendorfs, Jarras, Vasilhas, Panelas, Pratos, Tabuleiros, Bandejas, Jogo Americano e Talheres em geral.

Coordenação: Prof.^a Josefina Bressan

Técnico de Laboratório: Natália Aparecida Liberto Silva

20. Laboratório de Nutrição Experimental

O laboratório de Nutrição Experimental, vinculado ao Departamento de Nutrição e Saúde (DNS), está localizado no 6º andar do Edifício CCB II, sala 44, *campus* da UFV, Viçosa, MG. O horário de funcionamento é de segunda a sexta-feira, das 08h00 às 12h00 e de 14h00 às 18h00.

O Laboratório conta com uma grande área de extensão possuindo cinco salas, sendo elas: uma sala inicial onde são realizadas aulas de várias disciplinas, contendo bancadas com diversos equipamentos para análises de fibra alimentar, tanino, compostos fenólicos, entre outras; duas salas de experimentação animal (ratos e camundongos) devidamente equipadas para execução de ensaios biológicos, uma sala onde são realizadas análises de biologia molecular e uma sala que está sendo montada para análise de cultura de célula. Neste laboratório são realizadas aulas práticas tanto de graduação quanto da pós-graduação, além de diversos projetos de pesquisas. O laboratório conta com parcerias com algumas Embrapas (Milho e Sorgo, Agroindústria de Alimentos) e indústrias alimentícias (Santa Helena, Bokada). Além disso, o laboratório de Nutrição Experimental se destaca pela prestação de serviço, sendo o único laboratório da UFV que faz a determinação de fibras pelo método enzimático.

No laboratório são desenvolvidas atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão, a saber:

-**ENSINO:** Neste laboratório há um grande rodízio de alunos durante os semestres, uma vez que são fornecidas diferentes disciplinas tanto da Graduação como a Nutrição Experimental (NUT-327), quanto da pós-graduação em Ciência da Nutrição, como as disciplinas: Qualidade Nutricional de Proteínas (NUT-622) e Biodisponibilidade de Minerais (NUT-621). Nestas disciplinas são realizados estudos com animais, os quais são anteriormente submetidos à aprovação do Comitê de Ética da UFV.

- **PESQUISA:** No laboratório de Nutrição Experimental além das atividades de ensino são desenvolvidos projetos de pesquisa, havendo parceria deste com outras Instituições, como a Embrapa, atuando na linha de pesquisa de Biofortificação de produtos agrícolas (variedades melhoradas, com maior conteúdo de vitaminas e minerais) contribuindo para o desenvolvimento científico buscando alcançar as populações carentes de maneira

sustentável e com baixo custo. No laboratório são desenvolvidas ainda outras linhas de pesquisas, como: biodisponibilidade de minerais, estudos em prevenção e controle de doenças crônicas não transmissíveis, entre outros.

Os projetos de pesquisas financiados pelas agências de fomento possibilitam uma ampliação da infraestrutura do laboratório tornando este mais equipado e conseqüentemente mais adequado para o desenvolvimento dos experimentos. O laboratório de Nutrição Experimental trabalha em conjunto com outros departamentos da UFV, como o de Bioquímica e Biologia Molecular, Tecnologia de Alimentos, o qual por não dispor de laboratórios adequados para a manutenção de animais experimentais, muitas vezes utiliza o laboratório de Nutrição Experimental.

INDICADORES DO LABORATÓRIO:

→ Indicador *Quantidade*

A quantidade de equipamentos é adequada ao espaço físico e as atividades realizadas no local. Os experimentos executados nas aulas práticas são possíveis de serem realizados devido ao fato do laboratório ser equipado com diferentes tipos de equipamentos e por contar com duas salas de manutenção de animais experimentais, as quais apresentam temperatura controlada, pelo uso de ar-condicionado, ciclo claro-escuro artificial, pela presença de temporizadores, e gabinetes com gaiolas individuais (normais e metabólicas) para os animais e também, por contar com recursos de agências de fomentos para a realização dos experimentos que permeia a pesquisa com o ensino de graduação e pós-graduação. Além disso, o laboratório conta com uma grande variedade de equipamentos que permite a execução de diversas análises como, por exemplo, de expressão gênica e de proteínas (ultra freezer, centrífuga refrigerada, sistema de eletroforese vertical e aparato para western blotting, banho maria, entre outros). O laboratório conta ainda com um número adequado de bombas a vácuo e utensílios necessários para a realização da prestação de serviço de determinação de fibra solúvel e insolúvel.

→ Indicador *Qualidade*

O espaço físico é adequado às atividades realizadas.

As aulas práticas são divididas em turmas com número limitado de alunos, de modo que estes possam ter acesso a todo material disponível no laboratório e possam ter maior

capacidade de aprendizado dos conhecimentos passados durante as aulas práticas. Como relatado anteriormente o laboratório conta com salas de experimentação animal equipadas com ar-condicionado e temporizadores de luminosidade e exaustores oferecendo aos animais ambientes adequados o que permite uma maior qualidade dos experimentos realizados neste local. O laboratório conta com uma sala equipada com ar condicionado, data show, mesa e bancos, permitindo um ambiente adequado para a realização das aulas teóricas.

Atualmente o acesso ao laboratório ocorre por elevadores e escadas de acesso comum ou de emergência. O laboratório, por possuir uma grande extensão e bancadas postadas com os equipamentos devidamente dispostos, permite que estes sejam manipulados corretamente, além de permitir um adequado fluxo dos alunos durante as aulas práticas, oferecendo assim uma maior segurança com um menor risco de acidentes. No entanto, devido à escassez de recursos, muitas vezes falta um maior número de EPI para os usuários, especialmente quando há aulas práticas.

→ **Indicador *Serviços***

O laboratório conta com o serviço de um Técnico de laboratório responsável pela administração do mesmo, mantendo o controle de reagentes e manutenção de equipamentos, além de executar diversas atividades de apoio ao ensino e a pesquisa.

O laboratório de Nutrição Experimental conta ainda com estudantes de mestrado e doutorado em Ciências da Nutrição, além de bolsista de iniciação científica que executam diversos estudos na área de alimentos, preparações alimentares, biodisponibilidade de minerais e as doenças crônicas não transmissíveis.

POTENCIAL DE EXPANSÃO DO LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Pretende-se montar uma sala devidamente equipada para iniciar estudos in vitro com culturas de células e para isso já estão sendo adquiridos equipamentos para esta finalidade. Além disso, pretende-se adquirir equipamentos necessários para a determinação da composição centesimal de alimentos, visto que estas análises são realizadas em conjunto com outros laboratórios tanto do departamento de Nutrição e Saúde quanto do departamento de Bioquímica e Biologia Molecular, o que muitas vezes restringe a realização destas análises.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

O laboratório de Nutrição Experimental conta com os seguintes equipamentos: estufa (2), centrífuga refrigerada (1), centrífuga hematócrito (1), mini centrífuga de tubos (1), mini centrífuga de placas (1), banho-maria (1), banho metabólico com agitação (1), banho sonificador (1), batedeira semi industrial (1), balança digital (5), balança analítica (1), pHmetro (2), freezer (2), geladeiras (4), ultrafreezer -80°C (1), ar condicionado (7), vórtex (1), agitador magnético (2), bomba de vácuo (4), moinho de facas (1), homogeneizador de tecido (1), agitador basculante (1), sistema de eletroforese vertical (1), aparato para western blotting (1), fonte de energia (1), cabine de fluxo laminar (1), contador de célula (1), estufa bacteriológica (1). Além disso, o laboratório conta com um número variado de vidrarias como béqueres, erlenmeyer, balão volumétrico, provetas, etc; além de diversas micropipetas simples e multicanal.

Coordenação: Prof.^a Hércia Stampini Duarte Martino

Técnica de Laboratório: Renata Celi Lopes Toledo

21. Laboratório de Nutrição Materno-Infantil (LANMI)

Em fase de montagem no prédio EBS (Anexo do CCBII).

Coordenação: Prof.^a Raquel Maria Amaral Araújo

22. Laboratórios da Unidade Interdisciplinar de Estudos da Terceira Idade

A Unidade Interdisciplinar de Estudos da Terceira Idade está vinculada ao Departamento de Nutrição e Saúde (DNS) e tem como objetivo geral subsidiar as atividades acadêmicas das disciplinas NUT 361 – Nutrição em Geriatria e NUT 356 – Educação Nutricional e para a Saúde para o curso de Nutrição, além de outras disciplinas do curso de graduação em Nutrição e pós-graduação em Ciência da Nutrição, vinculadas ao DNS. Também subsidia atividades acadêmicas de disciplinas do Departamento de Medicina e Enfermagem da UFV. Esse laboratório também serve de apoio às atividades de extensão e pesquisa do Programa de Educação Tutorial do Curso de Nutrição (PET-Nutrição), bem como às atividades de extensão de outros departamentos da UFV, tais como Dança, Educação Física, Economia Doméstica, Enfermagem e Medicina.

Nesse laboratório funciona o Programa Municipal da Terceira Idade, cujas atividades são desenvolvidas em parceria com a Prefeitura Municipal de Viçosa (MG). O laboratório conta com três funcionários da prefeitura, além de estagiários (atualmente 6 estagiários).

Objetivos:

- **EXTENSÃO:** possibilitar a realização de atividades/ações direcionadas ao envelhecimento saudável.
- **ENSINO:** possibilitar a realização de aulas práticas que favoreçam a formação do estudante na temática de envelhecimento.
- **PESQUISA e EXTENSÃO:** possibilitar a produção de trabalhos acadêmicos, bem como o desenvolvimento de pesquisas e projetos de extensão nas áreas do conhecimento afins à saúde do idoso.

Este laboratório conta com : a) espaço com mesas e cadeiras onde funcionam as atividades de ensino/pesquisa/extensão; b) microcomputador com acesso à internet (1 unidade); (1 unidade); c) mesa para trabalho individual (7 unidades); f) cadeiras (80 unidades); bebedouro (2 unidades); armários (4 unidades); camas hospitalares (2 unidades).

Localização: Casa 6 da Vila Gianetti, *campus* da UFV .

Coordenação: Prof.^a Andréia Queiroz Ribeiro

23. Laboratórios de Capacitação em Nutrição e Saúde 1 e 2

Em fase de montagem no prédio EBS (Anexo do CCBII).

Coordenação: Prof. Renato Pereira da Silva

24. Laboratórios de Técnica Dietética e Cozinha Pedagógica

O Laboratório de Técnica Dietética está localizado no prédio anexo ao CCB – II, (Prédio EBS, sala 106). Possui uma área física de, aproximadamente, 150m². O espaço do Laboratório de Técnica Dietética conta com uma Cozinha Pedagógica.

O espaço é utilizado para atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão, a saber:

- **ENSINO:** aulas das disciplinas NUT 329 – Técnica Dietética I, NUT 330 – Técnica Dietética II, NUT 344 – Nutrição Materno-Infantil e NUT 338 - Gastronomia e Nutrição; atividades das disciplinas NUT 387 - Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II.

-**PESQUISA:** elaboração de produtos/receitas de projetos de pesquisa, tanto por estudantes em iniciação científica como também em pesquisas relacionadas a Trabalho de Conclusão de Curso, bem como estudantes da Pós-Graduação.

-**EXTENSÃO:** Eventos, cursos e oficinas culinárias de Projetos/Programas de Extensão da UFV.

Além disso, o espaço é utilizado pela Empresa Júnior de Nutrição (EMPNU) para realização de eventos promovidos e/ou assessorados pela EMPNU, bem como pelo PET Nutrição.

INDICADORES DO LABORATÓRIO:

→ Indicador *Quantidade*

A quantidade de equipamentos é adequada ao espaço físico e número de alunos por turma. As turmas são compostas por, no máximo, 12 alunos.

→ Indicador *Qualidade*

O espaço físico é adequado às atividades realizadas.

Atualmente o acesso ao laboratório ocorre por escadas e elevador.

Os gêneros alimentícios não perecíveis são adquiridos por licitação (empenho), sendo que as solicitações dos mesmos à União ocorrem semestralmente . Além disso, há aquisição de gêneros alimentícios perecíveis via suprimento de fundos.

→ Indicador *Serviços*

O laboratório conta com o serviço de um assistente de laboratório que, quando necessário, entra em contato com suportes técnicos da Universidade para a manutenção dos equipamentos.

Quanto ao atendimento à comunidade, no laboratório são desenvolvidas oficinas culinárias vinculadas a projetos de extensão e destinadas à comunidade, conforme mencionado anteriormente.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

A seguir, são apresentados os equipamentos e utensílios existentes no Laboratório de Técnica Dietética.

- 1 freezer frost free 270 L Brastemp
- 1 refrigerador Consul 360 L degelo seco
- 1 refrigerador consul Esatta 340 L
- 1 refrigerador Duplex Consul 470 L
- 1 fogão de 4 bocas Dako, com fornos
- 6 cooktops Consul, tripla-chama, 4 bocas
- 1 máquina de lavar e secar
- 1 microondas Eletrolux 27 L
- 7 Liquidificadores (modelo doméstico)
- 3 Multiprocessadores de alimentos (modelo doméstico)
- 3 batedeiras planetárias
- 1 panela Air fryer
- 3 Fornos industriais 90L marca Venâncio, em inox escovado com termômetro
- 6 balanças sendo que 2 são da marca Toledo (carga máxima 6 kg) e 4 são da marca OHAUS (carga máxima 1210 g)
- 1 computador
- 2 impressoras
- 2 extratores de suco (modelo doméstico)
- 1 extrator de suco (modelo industrial)
- 5 termômetros digitais para uso em alimentos (temperatura máxima 300°C)
- Tigelas de alumínio
- Panelas de pressão grandes e pequenas

- Pannelas de alumínio de tamanhos variados
- Copo de alumínio
- Copos de vidro
- Frigideiras
- Tábuas para corte
- Garfos, Facas, Colheres
- Pincéis
- Tesouras
- Tesouras de cortar carnes
- Saca-rolhas
- Abridores de lata e de garrafa
- Conjunto de medidas de xícaras e colheres
- Escumadeiras
- Conchas
- Colheres de servir
- Colheres de sobremesa
- Colheres de pau
- Colheres para bolo
- Espremedor de alho
- Peneiras grandes, médias e pequenas
- Raladores
- Espremedor de batata
- Jarras de vidro de 1L
- Batedeira manual
- Martelo

- Batedor de claras modelo sanfona
- Escorredores de arroz
- Pratos de sobremesa e de servir
- Refratários de tamanhos diversos
- Chaleiras
- Mesa grande com cadeiras
- Armários de parede e embutido

Coordenação: Prof.^a Luiza Carla Vidigal Castro

25. Empresa Júnior de Nutrição (EmpNut)

A EmpNut - Empresa Júnior de Nutrição - Tecnologia e Consultoria, fundada em abril de 2003 é formada por estudantes do curso de Nutrição da Universidade Federal de Viçosa e vem prestando assessoria e consultoria na área de Alimentação e Nutrição, com o auxílio do corpo de professores do Departamento de Nutrição e Saúde da Universidade Federal de Viçosa. A instituição não tem fins lucrativos e visa a inserção precoce do estudante no mercado de trabalho com a finalidade de aprimorar a formação acadêmica preparando-o para o mercado de trabalho através da prática empresarial.

Serviços prestados pela EmpNut:

- Rotulagem e composição química de alimentos;
- Elaboração de Manual de Boas Práticas para hospitais, bares, self-service, indústrias de alimentos, restaurantes comerciais e industriais;
- Planejamento de cardápios;
- Inserção de empresas com mais de 500 funcionários no PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador);
- Controle de estoque e custos;
- Controle microbiológico e técnicas corretas de higiene no processo de produção;
- Treinamento de funcionários;
- Planejamento físico de restaurantes;
- Assessoria e consultoria para academias e empresários do setor de alimentação;

→ Promoção de eventos.

INDICADORES DA EMPNUT:

→ Indicador *Quantidade*

A quantidade de equipamentos é adequada ao espaço físico e número de estudantes que atuam na empresa.

→ Indicador *Qualidade*

O espaço físico é adequado às atividades realizadas.

Atualmente o acesso ao laboratório ocorre pela entrada lateral da Casa 6 – Fundos da Vila Gianetti. Possui janelas que possibilitam boa circulação de ar.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

A Empresa Júnior de Nutrição possui: (1) Ventilador de parede VENTI-DELTA, cor preta; (1) Ventilador de teto VENTI-DELTA, cor cinza; (3) cadeira com pés fixos, sem braços, assento e encosto estofados com revestimento em courvin, estrutura metálica cromada, cor preta; (2) cadeira, estofado verde, armação de alumínio; (1) cadeira GIROFLEX, com rodas, armação de alumínio, cor preta; (1) mural com armação em madeira, porta de vidro, com fechadura, fundo em feltro verde; (1) estante com armação em alumínio, 7 prateleiras de madeira; (1) mesa em madeira envernizada, estrutura em metalon cromado, com 3 gavetas a esquerda; (1) mesa com pés em alumínio, cor preta e 2 gavetas de madeira; (1) armário de madeira, com pés de alumínio, 3 portas de correr e 2 com fechadura; (1) armário de arquivo na cor cinza, 2 portas pequenas e 3 portas grandes; (1) armário com gavetas em madeira e estrutura de alumínio, 4 portas com fechadura; (1) arquivo em alumínio e acrílico; (1) estabilizador com 3 entradas; (1) monitor LG, em LCD; e, (1) um microcomputador LG.

Coordenação: Prof.^a Izabela Maria Montezano de Carvalho

26. Programa de Educação Tutorial (PET)

O Programa de Educação Tutorial (PET) está localizado na casa 6 (seis) da Vila Gianetti sendo composto por 12 (doze) alunos bolsistas e 4 (quatro) não-bolsistas. O processo seletivo do grupo PET-Nutrição ocorre no segundo semestre de cada ano, com alunos ingressantes no Curso de Nutrição no primeiro período do ano corrente. Esta seleção é

composta por três etapas: análise de currículos, redação e entrevista. Seis graduandos são selecionados ao final de cada processo, sendo quatro bolsistas e dois não-bolsistas. As reuniões do grupo PET-Nutrição ocorrem duas vezes por semana, com a presença do tutor e todos os petianos.

No PET são desenvolvidos projetos que contemplem atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão, a saber:

- **ENSINO:** são realizadas atividades tais como PET na Recepção de Calouros, PET e Ciência, PET e Metodologia Científica, PET e Eventos Científicos, Encontros PETs, Info-PET, PET no Mural, PET *English*, Potenciais no PET, PET e Vídeos-Debate, PET em SPOTS, PET em Visita Técnico-Cultural, PET e Qualidade Digital.
- **PESQUISA:** são realizados projetos coletivos de pesquisa tais como “Sustentabilidade na Bacia do Ribeirão São Bartolomeu” e “Avaliação dos egressos do PET-Nutrição”. Também são realizadas atividades individuais de pesquisa onde os alunos definem junto com o comitê de orientação, composto pelo tutor e um professor do DNS/UFV, um tema a ser pesquisado e ao final do curso, devem apresentar os resultados e conclusões para os demais petianos. Além disso, os resultados da pesquisa devem ser apresentados no Simpósio de Integração Acadêmica (SIA) da UFV e em outros eventos científicos.
- **EXTENSÃO:** são realizadas atividades tais como PET em Grupos Operativos, PET na Comunidade, PET na Alimentação Saudável, PET na Saúde Materno-Infantil, PET na Semana do Idoso, PET no Programa Municipal da Terceira Idade (PMTI).

INDICADORES DO PET:

→ Indicador *Quantidade*

A quantidade de equipamentos é adequada ao espaço físico e número de alunos do grupo PET-Nutrição.

→ Indicador *Serviços*

Quanto ao atendimento à comunidade, são desenvolvidas oficinas culinárias no Programa Municipal da Terceira Idade (PMTI), vinculadas a projetos de extensão.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Os equipamentos e materiais existentes no Programa de Educação Tutorial são: (3) computadores; (1) netbook; (1) máquina fotográfica; (1) balança; (1) pirâmide alimentar; (1) mesa embutida para computadores; (1) mesa grande com cadeiras; (3) armários embutidos e materiais de papelaria (lápiz, caneta, cola, tesoura, durex etc).

Coordenação: Prof.^a Glauce Dias da Costa

19.3. Laboratórios de Ciências Básicas

As disciplinas que são oferecidas por outros departamentos contam com laboratórios nas áreas de Anatomia, Biologia e Fisiologia, Citologia e Embriologia, Bioquímica, Microbiologia e Patologia, descritos a seguir:

1. Laboratório de Anatomia e Fisiologia

Este espaço está localizado no quarto andar do Departamento de Biologia Animal, com capacidade para 30 alunos. Suas atividades relacionam-se ao estudo dos aspectos morfológicos e funcionais (Anatomia e Fisiologia Humana). Dispõe de um acervo anatômico que contém peças secas (ossos), úmidas (articulações, segmentos orgânicos, vísceras e cadáveres), além de modelos anatômicos didáticos, destinados às atividades de ensino e extensão. As peças secas são armazenadas em prateleiras de mármore inseridas nas paredes do laboratório, agrupadas em caixas transparentes com tampa. Os modelos anatômicos didáticos ficam expostos e cobertos com plásticos protetores em prateleiras de mármore no laboratório e em estantes localizadas em uma sala preparatória, chamada de interlab. As peças úmidas ficam embebidas em caixas contendo salmoura ou formaldeído, devidamente vedadas; e os cadáveres em um tanque de alvenaria PVC automatizado, que facilita a manipulação dos mesmos. O laboratório contém uma bancada central em forma de “U”, além de bancadas laterais por toda extensão das paredes contendo duas pias, o que permite melhor integração entre os alunos e docentes, com bancos de madeira. Possui também um quadro branco de

acrílico fixo à parede, tela de projeção e projetor multimídia, além de dois armários abertos em MDF para dar suporte ao material dos alunos.

Para as aulas de fisiologia há equipamentos como quimógrafo, estimulador elétrico e aparelhos para aferição da pressão arterial (esfigmomanômetro e estetoscópio). Também conta com um *software* “Interactive Physiology” que trabalha de forma didática os mecanismos fisiológicos.

O laboratório contém um espaço de apoio, denominado *interlab*, onde ficam as peças secas, peças úmidas e os cadáveres da anatomia, onde são preparadas as práticas de fisiologia.

O laboratório atende várias disciplinas do Setor de Anatomia e Fisiologia do Departamento de Biologia Animal, tais como BAN 210 - Anatomia Humana (1º e 2º semestre), BAN 231 - Fisiologia Básica (1º semestre), BAN 232 - Fisiologia Humana (2º semestre) e BAN 234 - Fisiologia Animal (1º semestre). O curso de Nutrição realiza especificamente as disciplinas de Anatomia Humana e Fisiologia Humana.

O laboratório também é um espaço de extensão, cadastrado como Museu e Espaço de Ciências e Tecnologia, promovendo visitas de escolas públicas e particulares de Viçosa e região, além de cursos esporádicos de Morfofisiologia para estudantes das áreas de ciências biológicas e da saúde, de nível superior ou técnico.

Localização: 4º andar do Edifício EBS, sala 402, *campus* da UFV na cidade de Viçosa, MG, cujo acesso pode ser via escada ou elevador.

Coordenação: Prof.^a Mônica Morais Santos

Professores: Prof.^a Fabiana Cristina Silveira Alves de Melo

Prof. Jenner Alexandre Sampaio Zuanon

Prof.^a Mariella Bontempo Duca de Freitas

Prof.^a Mônica Morais Santos

Prof.^a Sirlene Souza Rodrigues Sartori

Técnico: José Geraldo Alves

2. Laboratório de Patologia Geral

O Laboratório de Patologia Geral localiza-se no quarto andar do Departamento de Biologia Animal, com capacidade para 20 alunos. Suas atividades destinam-se ao estudo das

causas, mecanismos e alterações moleculares e morfofisiológicas das doenças. Dispõe de um acervo de laminários contendo diferentes patologias abordadas ao longo da disciplina, além de peças anatomopatológicas para fixação do conteúdo teórico. O laboratório atende à disciplina de Patologia Geral (BAN 240 - 1º semestre), além de disciplinas da pós-graduação do Programa de Pós-Graduação em Biologia Animal. O espaço é equipado com cinco bancadas horizontais de MDF, onde ficam distribuídos 20 microscópios, além de um microscópio destinado aos docentes, em mesa separada, e acoplado a uma câmera que integra imagens microscópicas à TV de 50 polegadas para auxílio do estudo das lâminas. Contém também uma bancada lateral de granito com uma pia e armários embutidos em MDF. Ainda dispõe de um quadro branco de acrílico fixo à parede, tela de projeção e projetor multimídia, além de dois armários abertos em MDF para dar suporte ao material dos alunos.

O laboratório contém um espaço de apoio, denominado *interlab*, compartilhado com Laboratório de Anatomia e Fisiologia Humana, onde ficam as peças úmidas anatomopatológicas.

Localização: 4º andar do Edifício EBS, sala 401, *campus* da UFV na cidade de Viçosa, MG, cujo acesso pode ser via escada ou elevador.

Coordenação: Prof.^a Reggiani Vilela Gonçalves

Professoras: Prof.^a Reggiani Vilela Gonçalves

Prof.^a Mônica Morais Santos

Técnica: Maria Lúcia de Almeida

3. Laboratórios de Microscopias – 3 laboratórios de 85 m²

Localizados no Edifício Chotaro Shimoya (ECS), onde são desenvolvidos estudos de microscopia nas disciplinas básicas de biologia celular, histologia e embriologia, e parasitologia. Esses laboratórios possuem piso cerâmico; paredes de alvenaria revestidas de tinta lavável; 10 janelas com armação de ferro e vidro, modelo basculante; prateleiras de concreto armado revestido de mármore com cubas em aço inoxidável e armários de madeira revestido de fórmica branca; quadro branco de acrílico; 30 microscópios em bancadas de mármore; 32 cadeiras e 02 aparelhos de ar-condicionado. Cada laboratório contém ainda um microscópio com câmera integrando imagens microscópicas a TVs de 50 polegadas. Contam ainda com computador com acesso à internet e conectado a TV e salas auxiliares.

4. Laboratório de Microbiologia (ECS 234)

O laboratório de aulas práticas de Microbiologia – ECS 234 está vinculado ao Departamento de Microbiologia (DMB) e tem como objetivo geral realizar as atividades acadêmicas das disciplinas (1º e 2º semestres) MBI 103 – Microbiologia Geral e MBI 104 - Práticas em Microbiologia para os cursos de Nutrição, Agronomia, Bioquímica, Ciências Biológicas, Economia Doméstica, Enfermagem, Engenharia de Alimentos, Engenharia Florestal, Engenharia Química, Medicina Veterinária, Ciências e Tecnologia de Laticínios e Zootecnia; (2º semestre) MBI 150 – Microbiologia de Solos para os cursos de Agronomia e Engenharia Florestal. Conta com um técnico de laboratório e um assistente de laboratório, responsáveis pelo preparo das aulas práticas, manutenção dos equipamentos e organização geral do laboratório sob a supervisão dos professores coordenadores das disciplinas MBI 100 e MBI 150.

Este laboratório é composto por ambiente que conta com: a) 5 bancadas com 5 espaços individuais e 5 cadeiras (25 unidades); quadro negro (1 unidade) e projetor multimídia acoplado a computador (1 unidade); b) microscópios ópticos binoculares (25 unidades); c) equipamentos diversos como estufas incubadoras, geladeiras, banhos-maria, lupas, etc. para o desenvolvimento de trabalhos da disciplina. Possui capacidade para turmas de até 25 alunos. Possui 02 aparelhos de ar-condicionados.

Localização: 2º andar do Edifício ECS, sala 234, *campus* da UFV na cidade de Viçosa, MG, cujo acesso pode ser via escada ou elevador.

Coordenação: Prof. Fábio Coelho Sampaio
Prof. Antônio Galvão do Nascimento
Prof.^a Cynthia Canedo da Silva
Prof.^a Denise Mara Soares Bazollii
Prof. Fábio Coelho Sampaio
Prof. José Guilherme Prado Martin
Prof. Marcos Rogério Tótola
Prof.^a Marisa Vieira de Queiroz
Prof. Mateus Ferreira Santana
Prof.^a Miriam Teresinha dos Santos
Prof.^a Poliane Alfenas Zerbini

Prof. Wendel Batista da Silveira a

Obs: A coordenação e corpo docente está vinculada às disciplinas MBI 103 e MBI 104 que varia a cada semestre.

5. Laboratório de Microbiologia (ECS 226)

O laboratório de aulas práticas de Microbiologia – ECS 226 está vinculado ao Departamento de Microbiologia (DMB) e tem como objetivo geral realizar as atividades acadêmicas das disciplinas: (2º semestre) MBI 130 – Microbiologia dos Alimentos para os cursos de Nutrição e Engenharia de Alimentos; (1º semestre) MBI 101 – Biologia dos Microrganismos para o curso de Licenciatura em Ciências Biológicas; (1º e 2º semestres) MBI 102 – Microbiologia Básica para as Engenharias para os cursos de Engenharia Agrícola e Ambiental e Engenharia Ambiental e (1º semestre) MBI 150 – Microbiologia de Solos para os cursos de Agronomia e Engenharia Florestal. Conta com um técnico de laboratório e um assistente de laboratório, responsáveis pelo preparo das aulas práticas, manutenção dos equipamentos e organização geral do laboratório sob a supervisão dos professores coordenadores das disciplinas MBI 102, MBI 130 e MBI 150.

Este laboratório é composto por um ambiente contando com: a) 5 bancadas com 5 espaços individuais cada e cadeiras (25 espaços); quadro negro (1 unidade) e projetor multimídia acoplado a computador (1 unidade); b) microscópios ópticos (25 unidades); c) equipamentos diversos como estufas incubadoras, geladeiras, banhos-maria, lupas, etc. para o desenvolvimento de trabalhos da disciplina. Este laboratório tem capacidade para turmas de até 25 alunos. Possui 02 aparelhos de ar-condicionados.

Localização: 2º andar do Edifício ECS, sala 226, *campus* da UFV na cidade de Viçosa, MG, cujo acesso pode ser via escada.

Coordenação: Prof.^a Míriam Teresinha dos Santos
Prof. José Guilherme Prado Martin
Prof.^a Maria Cristina Dantas Vanetti
Prof.^a Míriam Teresinha dos Santos

6. Laboratório de Imunologia

Localizado no Departamento de Biologia Geral no Edifício Chotaro Shimoya; destina-se a atividades relacionadas às práticas de Imunologia Básica e Clínica, como: preparação de imunógeno, imunização de animais de laboratório, imunodifusão dupla de Ouchterlony, imunodifusão radial simples, imunoaglutinação em gota, imunoeletroforeses, prova de Coombs, ensaios moleculares (PCR), ensaios imunoenzimáticos e imunofluorescências. O Laboratório tem uma área de 100m² e capacidade para 25 estudantes. É composto por 3 bancadas em granito, 2 pias para lavagem de materiais, janelas com armação de ferro e vidro, quadro branco de acrílico e equipamentos multimídia como data show e computador. Dispõe também de duas fontes de eletroforese, um banho maria, uma centrífuga e um shake vertical, além de duas geladeiras.

Localização: 2º andar do ECS, sala 150, *campus* da UFV na cidade de Viçosa, MG, cujo acesso pode ser via escada ou elevador.

Coordenação: Prof. Leandro Licursi de Oliveira

Professores: Prof. Eduardo de Almeida Marques da Silva

Prof. Leandro Licursi de Oliveira

Prof. Sérgio Oliveira de Paula

7. Laboratório de Bioquímica

Localizado no Departamento de Bioquímica e Biologia Molecular, o laboratório tem capacidade para 25 alunos. Conta com bancadas em mármore, cadeiras e os seguintes equipamentos: centrífuga, peagâmetro, banho-maria, aparelho de eletroforese, destilador e purificador de água, capela de fluxo laminar, autoclave, agitador magnético, leitor de Elisa, espectrofotômetro, além de vidrarias e reagentes.

20. Bibliografias básicas, complementares e periódicos

As bibliografias básicas, complementares e os periódicos que atendem ao curso de Nutrição e que constam nos Programas Analíticos das diversas disciplinas encontram-se disponíveis na Biblioteca Central (BC) da UFV. A Biblioteca Central tem uma área física de 12.643 m² divididas em quatro andares com espaços para estudo individual e coletivo. Possui, além da entrada principal, uma entrada secundária com rampa para deficientes físicos, amplas

áreas de circulação e dois elevadores. Funciona em horário expandido durante a semana das 6:00 às 23:45 horas e aos sábados, das 6:00 às 17:45 horas.

No andar térreo, funciona, além da Diretoria e Secretaria, o setor de reserva, setor dos ensinos fundamental e médio (que atende também a comunidade de Viçosa), seção de referência, terminais de consulta ao acervo, sala de videoconferência com 56 lugares, auditório com 170 lugares, setor de encadernação e outros setores técnico-administrativos. No 1º andar estão localizadas três salas com revestimento acústico para estudo em grupo, 12 salas de estudo individual, multimídia, mapoteca, coleção das Nações Unidas, coleção UFV, serviço de reprografia, seção de aquisição e catalogação, chefia do atendimento ao público, laboratório de línguas, obras raras, laboratório de história e SbiCafé – Sistema Brasileiro de Informação de Café. No 2º andar localiza-se a coleção de livros, teses e boletins, o setor de empréstimo, salas de estudo individual, salões de leitura e sala de vídeo com 36 lugares. No 3º andar, a coleção de periódicos, COMUT, consulta ao CD-Referência e periódicos da CAPES e área de leitura (mesas individuais).

Possui em seu acervo cerca de 189.443 exemplares, 7.646 títulos de periódicos, 43.970 publicações seriadas, 32.200 teses, 10.540 separatas, 10.994 relatórios, 5.308 folhetos, 1.299 obras raras, 2.651 obras em Braille, 2.902 recortes de jornais, 3.361 microfichas, 110 microfilmes e 621 videotapes.

A base de dados de livros e teses do acervo da BC e de outras unidades da UFV está disponível para consulta online (sistema VTLS), através de microcomputadores instalados no hall da BC ou pela rede. O VTLS, desenvolvido em ambiente Windows, além de acompanhar o desenvolvimento das novas tecnologias de informação, disponibiliza o acervo na Internet, tornando-o mundialmente conhecido.

A BC está ligada à Internet através da rede (fibra ótica) da UFV, e está integrada aos seguintes sistemas:

1. COMUT: Programa de Comutação Bibliográfica (Convênio IBICT/UFV), serviço de localização e obtenção de documentos online através do qual o acervo das principais bibliotecas do país está à disposição do usuário mediante pagamento;
2. Programa de Catálogo Coletivo Nacional (CCN) - IBICT (Instituto Brasileiro de Informação em Ciências e Tecnologia) - catálogo que arrola todas as publicações periódicas existentes nas bibliotecas do país;

3. Projeto Antares: a BC é uma das 200 instituições que integram a Rede Antares - Rede de Serviços de Informação em Ciência e Tecnologia, para acesso à base de dados;
4. Biblioteca depositária das Nações Unidas

A UFV mantém convênio com a CAPES, disponibilizando no Portal de Periódicos acesso a textos completos de artigos, revistas internacionais e nacionais. Atualmente, a UFV disponibiliza, também, acesso à Biblioteca Virtual da *Pearson* e à coleção de *e-books* da *Springer Nature*.

A relação dos periódicos especializados, indexados e correntes, sob a forma virtual ou impressa, que atendem as principais áreas do curso de Nutrição encontra-se anexada a esse PPC.

A bibliografia básica e complementar se encontram nos Programas Analíticos das disciplinas, disponibilizados em <http://www.catalogo.ufv.br/>.

21. Referências Bibliográficas

BRASIL. Decreto nº 4.281, de 25 de junho de 2002. Regulamenta a Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999, que institui a Política Nacional de Educação Ambiental, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 jun. 2002. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/decreto/2002/d4281.htm>. Acesso em: 25 março. 2020.

BRASIL. Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei no 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras, e o art. 18 da Lei no 10.098, de 19 de dezembro de 2000. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 23 dez. 2005. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm>. Acesso em: 25 março. 2020.

BRASIL. Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011. Dispõe sobre a educação especial, o atendimento educacional especializado e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 18 nov. 2011. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2011/decreto/d7611.htm>. Acesso em: 25 março. 2020.

BRASIL. Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008. Dispõe sobre o estágio de estudantes; altera a redação do art. 428 da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1ª de maio de 1943, e a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996; revoga as Leis nºs 6.494, de 7 de dezembro de 1977, e 8.859, de 23 de março de 1994, o parágrafo único do art. 82 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, e o art. 6ª da Medida Provisória nº 2.164-41, de 24 de agosto de 2001; e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 set. 2008. Disponível em <<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2008/lei/111788.htm>>. Acesso em: 23 de abr. 2020.

BRASIL. Lei no 12.764, de 27 de dezembro de 2012. Institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista; e altera o § 3º do art. 98 da Lei no 8.112, de 11 de dezembro de 1990. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 28 dez. 2012. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/112764.htm>. Acesso em: 23 de abr. 2020.

BRASIL. Lei nº 13.005, de 25 de junho de 2014. Aprova o Plano Nacional de Educação – PNE e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 26 jun. 2014. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/CCIVIL_03/_Ato2011-2014/2014/Lei/L13005.htm>. Acesso em: 23 de abr. 2020.

BRASIL. Lei nº 13.146, de 06 de julho de 2015. Institui a Lei Brasileira de Inclusão da Pessoa com Deficiência (Estatuto da Pessoa com Deficiência). **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 07 jul. de 2015. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2015/lei/113146.htm>. Acesso em: 23 de abr. 2020.

BRASIL. Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996. Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 24 dez. 1996. Disponível em <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/L9394.htm>. Acesso em: 23 de abr. 2020.

BRASIL. Lei no 9.795, de 27 de abril de 1999. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, abr. 1999. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/19795.htm>. Acesso em: 23 de abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. INEP. Diretoria de Avaliação do Ensino Superior. **Instrumento de avaliação de cursos de graduação**: presencial e a distância. Reconhecimento e Renovação de reconhecimento. INEP: Brasília, 2017 Disponível em <http://download.inep.gov.br/educacao_superior/avaliacao_cursos_graduacao/instrumentos/2017/curso_reconhecimento.pdf>. Acesso em 26 abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Parecer CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004. Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Africana. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 22 de junho de 2004. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/res012004.pdf>>. Acesso em: Acesso em: 12 de abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CES nº 03, de 02 de julho de 2007. Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora aula, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 03 jul. 2007. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/rces003_07.pdf>. Acesso em: 12 de abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CES nº 07, de 18 de dezembro de 2018. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação - PNE 2014-2024 e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 19 dez. 2018. Disponível em: <https://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/55877808>. Acesso em: Acesso em: 12 de nov. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CP nº 01, de 30 de maio de 2012. Estabelece Diretrizes Nacionais para a Educação em Direitos Humanos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 31 mai. 2012. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=10889-rcp001-12&category_slug=maio-2012-pdf&Itemid=30192>. Acesso em: 12 de abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CP nº 02, de 18 de junho de 2007. Dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação, bacharelados, na modalidade presencial. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 19 jun. 2007. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cne/arquivos/pdf/2007/rces002_07.pdf>. Acesso em: 12 de abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CP nº 02, de 15 de junho de 2012. Estabelece as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Ambiental. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 18 jun. 2012. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/dmdocuments/rcp002_12.pdf>. Acesso em: 12 de abr. 2020.

INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS. **Modelo de formatação do Projeto Pedagógico de Curso**. Disponível em: <<https://www.ifmg.edu.br/portal/ensino/AnexoFormulrioGraduaoPPC.pdf>>. Acesso em: 02 abr. 2020.

INSTITUTO FEDERAL DE MINAS GERAIS. **Orientações para elaboração e atualização de projetos pedagógicos dos cursos de graduação do IFMG**. Disponível em: <<https://encurtador.com.br/gBLO2>>. Acesso em: 02 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução do CEPE nº 08**, de 21 de dezembro de 2018. Aprova a Política de Ações Afirmativas da UFV. Disponível em: <<http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/08-2019-CEPE-A%C3%A7%C3%B5es-Afirmativas-P%C3%B3s.pdf>>. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução do CEPE nº 03**, de 12 de março de 2019. Aprova o funcionamento do Programa de Monitoria da UFV. Disponível em: <<http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/03-2019-CEPE-Altera-Res.-Monitoria.pdf>>. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução CEPE nº 09**, de 23 de dezembro de 2015. Aprova a Gestão Acadêmica dos cursos de graduação da UFV. Disponível em: <<http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/09-2015-CEPE-Gest%C3%A3o-Acad%C3%AAmica.pdf>>. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução do CEPE nº 11**, de 22 de junho de 2016. Aprova as Normas para Preenchimento de Programas Analíticos de Disciplinas. Disponível em: <<http://www.pre.ufv.br/wp-content/uploads/2017/05/D-Formato-do-Programa-Anal%C3%ADtico-Res.-11-2016.pdf>>. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução CEPE nº 07**, de 05 de dezembro de 2007. Aprova a Política de Extensão da UFV. Disponível em: <http://arquivo.ufv.br/soc/files/pag/cepe/completa/2007/07_07.htm>. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução do CEPE nº 12**, de 23 de maio de 2019. Determina que os cursos de graduação sejam avaliados a cada dois anos, com base em informações estruturadas em relatório próprio. Disponível em:

<<<http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/12-2019-CEPE-QualidadeCursos-Gradua%C3%A7%C3%A3o.pdf>>>. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão. **Resolução do CEPE nº 11**, de 23 de maio de 2019. Determina que as disciplinas de graduação sejam avaliadas a cada período de oferecimento pelos discentes e docentes da UFV. Disponível em: <<http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/11-2019-CEPE-Altera-Res.-Avalia%C3%A7%C3%A3o-de-Disciplinas.pdf>>. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. **Estatuto da Universidade Federal de Viçosa**. Disponível em: <<http://www.soc.ufv.br/wp-content/uploads/Estatuto-UFV-Multicampi2014.pdf>>. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. **Plano de Desenvolvimento Institucional da UFV – PDI**: período de vigência 2018-2023. Disponível em: <<<http://www.planejamento.ufv.br/wpcontent/uploads/PDI-UFV-2018-2023-VERSAO-FINAL-SITE.pdf>>>. Acesso em: 07 abr. 2020.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. PRÓ-REITORIA DE ENSINO. **Orientações gerais para elaboração de projetos pedagógicos dos cursos de graduação da UFV**. Elaboração de: Angela Maria Soares Ferreira e Carmem Inez de Oliveira. Viçosa, 2018.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. **Regimento Geral da Universidade Federal de Viçosa**. Disponível em: <<http://www.novoscursos.ufv.br/orgaos/ufv/soc/www/wp-content/uploads/Regimento-GeralUFV-2013.pdf>>. Acesso em: 07 abr. 2020.

BRASIL. Ministério da Educação. **Portaria Normativa nº 2.117**, de 06 de dezembro de 2019. Dispõe sobre a oferta de carga horária na modalidade de Ensino a Distância - EaD em cursos de graduação presenciais ofertados por Instituições de Educação Superior - IES pertencentes ao Sistema Federal de Ensino. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 11 dez. 2019. Disponível em: <<https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-2.117-de-6-de-dezembro-de-2019-23267091>>. Acesso em: 25 de março de 2021.

22. ANEXOS

Anexo I. Ata da 77ª Reunião do CEPE que autoriza a criação do Curso

Prof. Maria das Dóres de Carvalho Ferreira
Sec. de Direções de P. Gradus.

Ata nº 77

Às quinze horas do dia doze de julho do ano de mil novecentos e setenta e seis, na sala de reuniões da Reitoria da Universidade Federal de Viçosa, presentes os Senhores Conselheiros Paulo Mário del Giúdice, Eloy Gava, Alonso Salustiano Pereira, José Mário Braga, Sebastião Bastos Nogueira, Hélio Morais Barbosa, Francisco Rodrigues de Oliveira, Luiz Antônio Nogueira Fontes, José Mansur Nacif, Fábio Campos Lima, e sob a presidência do Magnífico Reitor Professor Antônio Fagundes de Sousa, reuniu-se a egrégia Coordenação de Ensino, Pesquisa e Extensão. Constatada a presença de número legal de conselheiros presentes, o Sr. Presidente declarou aberta a sessão. Saudou os Conselheiros José Mansur Nacif, representante do Conselho de Graduação, e Alonso Salustiano Pereira, substituto do Sr. Presidente do Conselho de Pós-Graduação, e submeteu à apreciação do plenário as Atas nºs. 74, 75 e 76, que foram aprovadas por unanimidade. A seguir foram examinados Solicitações do D.C.E., de Eva Conceição de Souza e Outras, de Maria Cristina Viana Baião e Outras no sentido de ser permitido aos formandos a matrícula em número de créditos superior ao limite estabelecido. O plenário, aprovando a proposta Gava, decidiu adotar a mesma resolução dada em 1975, do seguinte teor: "O plenário resolveu autorizar o Conselho de Graduação a, mediante estudo de cada caso, poder possibilitar a matrícula de estudante em número de créditos superior ao limite máximo previsto, desde que o estudante esteja cursando os dois últimos períodos do curso, não tenha estado em matrícula condicional, haja vaga e compatibilidade de horário". Solicitação de Gilberto Reis Falci, no sentido de lhe ser facultada o trancamento de matrícula, além do prazo fixado pelo Catálogo Geral, por motivo de saúde. O plenário concedeu o trancamento, com dois votos em branco. Solicitação de José Ferreira Fontes, no sentido de lhe ser permitido matricular-se na Universidade, no 2º período de 1976. O plenário, considerando que a matrícula do interessado no primeiro período fora feita em cumprimento de mandado liminar concedido pela Justiça, posteriormente revogado, indeferiu o pedido, com o voto em branco do representante estudantil. Solicitação de José Humberto da Silva e Vera Lúcia Larocerie Lupschinski, no sentido de não ser computado o 1º período de 1976 no cálculo do seu coeficiente, por não estarem matriculados em disciplinas que conferem crédito. O plenário decidiu dar a seguinte interpretação ao item 6.11 do Regimento de Pós-Graduação: "Para cálculo da média ponderada cumulativa, entende-se por período letivo aquele em que o estudante cursou disciplina que confere créditos". Solicitação de Roque Mamédio de Oliveira Leite, no sentido de lhe ser permitido o trancamento de matrícula além do prazo estipulado no Calendário Escolar. Por proposta do Conselheiro Morais Barbosa, o plenário permitiu o trancamento. Solicitação do Sr. Presidente do Conselho de Pós-Graduação, no sentido de ser dilatado o prazo para os pedidos de inscrição para o curso de pós-graduação em Genética e Melhoramento de Plantas. O plenário decidiu dilatar o prazo até 5/07/76. Ampliação de Número de Vagas na Pós-Graduação - Atendendo à solicitação do Sr. Presidente do Conselho de Pós-Graduação, o plenário fixou as seguintes vagas: Mestrado em Ciências e Tecnologia de Alimentos - 3 vagas; Mestrado em Economia

Ata nº 77

*Prof.ª Maria das Dores de
Carvalho Ferreira*

*Sec. de Orientação de
Graduados.*

Às quinze horas do dia doze de julho do ano de mil novecentos e setenta e seis, na sala de reuniões da Reitoria da Universidade Federal de Viçosa, presentes os Senhores Conselheiros Paulo del Giudice, Eloy Gava, Alonso Salustiano Pereira, José Mário Braga, Sebastião Bastos Nogueira, Hélio Moraes Barbosa, Francisco Rodrigues de Oliveira, Luiz Antônio Nogueira Fontes, José Mansur Nacif, Fábio Campos Lima, e sob a presidência do Magnífico Reitor Professor Antônio Fagundes de Sousa, reuniu-se a egrégia Coordenação de Ensino, Pesquisa e Extensão. Constatada a presença de número legal de conselheiros presentes, o Sr. Presidente declarou aberta a sessão. Saudou os Conselheiros José Mansur Nacif, representante do Conselho de Graduação, e Alonso Salustiano Pereira, substituto do Sr. Presidente do Conselho de Pós-Graduação, e submeteu à apreciação do plenário as Atas nºs. 74, 75 e 76, que foram aprovadas por unanimidade. A seguir foram examinados Solicitações do D.C.E., de Eva Conceição de Souza e Outras, de Maria Cristina Viana Baíão e Outras no sentido de ser permitido aos formandos a matrícula em número de créditos superior ao limite estabelecido. O plenário, aprovando a proposta Gava, decidiu adotar a mesma resolução dada em 1975, do seguinte teor: "O plenário resolveu autorizar o Conselho de Graduação a, mediante estudo de cada caso, poder possibilitar a matrícula de estudante em número de créditos superior ao limite máximo previsto, desde que o estudante esteja cursando os dois últimos períodos do curso, não tenha estado em matrícula condicional, haja vaga e compatibilidade de horário". Solicitação de Gilberto Reis Falci, no sentido de lhe ser facultada o trancamento de matrícula, além do prazo fixado pelo Catálogo Geral, por motivo de saúde. O plenário concedeu o trancamento, com dois votos em branco. Solicitação de José Ferreira Fontes, no sentido de lhe ser permitido matricular-se na Universidade, no 2º período de 1976. O plenário, considerando que a matrícula do interessado no primeiro período fora feita em cumprimento de mandado liminar concedido pela Justiça, posteriormente revogado, indeferiu o pedido, com o voto em branco do representante estudantil. Solicitação de José Humberto da Silva e Vera Lúcia Larocerie Lupschinski, no sentido de não ser computado o 1º período de 1976 no cálculo do seu coeficiente, por não estarem matriculados em disciplinas que conferem crédito. O plenário decidiu dar a seguinte interpretação ao item 6.11 do Regimento de Pós-Graduação: "Para cálculo da média ponderada cumulativa, entende-se por período letivo aquele em que o estudante cursou disciplina que confere créditos". Solicitação de Roque Namédio de Oliveira Leite, no sentido de lhe ser permitido o trancamento de matrícula além do prazo estipulado no Calendário Escolar. Por proposta do Conselheiro Moraes Barbosa, o plenário permitiu o trancamento. Solicitação do Sr. Presidente do Conselho de Pós-Graduação, no sentido de ser dilatado o prazo para os pedidos de inscrição para o curso de pós-graduação em Genética e Melhoramento de Plantas. O plenário decidiu dilatar o prazo até 5/07/76. Ampliação de Número de Vagas na Pós-Graduação - Atendendo à solicitação do Sr. Presidente do Conselho de Pós-Graduação, o plenário fixou as seguintes vagas: Mestrado em Ciências e Tecnologia de Alimentos - 3 vagas; Mestrado em Economia

Anexo II. Portaria de reconhecimento do curso pelo MEC: Portaria nº 604/1981

Prof.ª Maria das Dóres de Carvalho Ferreira
Sec. de Dicações do Pós-graduação.

Ata nº 77

Às quinze horas do dia doze de julho do ano de mil novecentos e setenta e seis, na sala de reuniões da Reitoria da Universidade Federal de Viçosa, presentes os Senhores Conselheiros Paulo Mário del Giudice, Eloy Gava, Alonso Salustiano Pereira, José Mário Braga, Sebastião Bastos Nogueira, Hélio Morais Barbosa, Francisco Rodrigues de Oliveira, Luiz Antônio Nogueira Fontes, José Mansur Nacif, Fábio Campos Lima, e sob a presidência do Magnífico Reitor Professor Antônio Fagundes de Sousa, reuniu-se a egrégia Coordenação de Ensino, Pesquisa e Extensão. Constatada a presença de número legal de conselheiros presentes, o Sr. Presidente declarou aberta a sessão. Saudou os Conselheiros José Mansur Nacif, representante do Conselho de Graduação, e Alonso Salustiano Pereira, substituto do Sr. Presidente do Conselho de Pós-Graduação, e submeteu à apreciação do plenário as Atas nºs. 74, 75 e 76, que foram aprovadas por unanimidade. A seguir foram examinados Solicitações do D.C.E., de Eva Conceição de Souza e Outras, de Maria Cristina Viana Baião e Outras no sentido de ser permitido aos formandos a matrícula em número de créditos superior ao limite estabelecido. O plenário, aprovando a proposta Gava, decidiu adotar a mesma resolução dada em 1975, do seguinte teor: "O plenário resolveu autorizar o Conselho de Graduação a, mediante estudo de cada caso, poder possibilitar a matrícula de estudante em número de créditos superior ao limite máximo previsto, desde que o estudante esteja cursando os dois últimos períodos do curso, não tenha estado em matrícula condicional, haja vaga e compatibilidade de horário". Solicitação de Gilberto Reis Falci, no sentido de lhe ser facultada o trancamento de matrícula, além do prazo fixado pelo Catálogo Geral, por motivo de saúde. O plenário concedeu o trancamento, com dois votos em branco. Solicitação de José Ferreira Fontes, no sentido de lhe ser permitido matricular-se na Universidade, no 2º período de 1976. O plenário, considerando que a matrícula do interessado no primeiro período fora feita em cumprimento de mandado liminar concedido pela Justiça, posteriormente revogado, indeferiu o pedido, com o voto em branco do representante estudantil. Solicitação de José Humberto da Silva e Vera Lúcia Larocerie Lupschinski, no sentido de não ser computado o 1º período de 1976 no cálculo do seu coeficiente, por não estarem matriculados em disciplinas que conferem crédito. O plenário decidiu dar a seguinte interpretação ao item 6.11 do Regimento de Pós-Graduação: "Para cálculo da média ponderada cumulativa, entende-se por período letivo aquele em que o estudante cursou disciplina que confere créditos". Solicitação de Roque Mamédio de Oliveira Leite, no sentido de lhe ser permitido o trancamento de matrícula além do prazo estipulado no Calendário Escolar. Por proposta do Conselheiro Morais Barbosa, o plenário permitiu o trancamento. Solicitação do Sr. Presidente do Conselho de Pós-Graduação, no sentido de ser dilatado o prazo para os pedidos de inscrição para o curso de pós-graduação em Genética e Melhoramento de Plantas. O plenário decidiu dilatar o prazo até 5/07/76. Ampliação de Número de Vagas na Pós-Graduação - Atendendo à solicitação do Sr. Presidente do Conselho de Pós-Graduação, o plenário fixou as seguintes vagas: Mestrado em Ciências e Tecnologia de Alimentos - 3 vagas; Mestrado em Economia

Anexo III. Portaria de renovação do reconhecimento do curso pelo MEC: Portaria nº 111 de 04/02/2021

19/03/2021		PORTARIA Nº 111, DE 4 DE FEVEREIRO DE 2021 - PORTARIA Nº 111, DE 4 DE FEVEREIRO DE 2021 - DOU - Imprensa Nacional				
515	202105113	NUTRIÇÃO (Bacharelado)	50 (cinquenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA(8)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE VICOSA	Av. P.H. Rolfs Campus Universitário Campus Universitário, s/n, Viçosa, MG
516	202105114	NUTRIÇÃO (Bacharelado)	50 (cinquenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA(8)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE VICOSA	Campus Universitário - Rodovia BR 354 - Km 310 Centro, s/n, Rio Paranaíba, MG
517	202105115	ZOOTECNIA (Bacharelado)	80 (oitenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA(8)	UNIVERSIDADE FEDERAL DE VICOSA	Av. P.H. Rolfs Campus Universitário Campus Universitário, s/n, Viçosa, MG
518	202105116	EDUCAÇÃO FÍSICA (Bacharelado)	50 (cinquenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE(549)	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE	Campus Universitário Distrito Industrial BR 364, km 04, 6637, Rio Branco, AC
519	202105117	ENGENHARIA AGRONÔMICA (Bacharelado)	50 (cinquenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE(549)	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE	Campus Universitário Distrito Industrial BR 364, km 04, 6637, Rio Branco, AC
520	202105118	ENGENHARIA AGRONÔMICA (Bacharelado)	50 (cinquenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE(549)	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE	Estrada do Canela Fina Km 12, Gleba Formoso lote 245 colonia Sao Francisco Campus Universitário, S/N, Cruzeiro do Sul, AC
521	202105119	ENGENHARIA CIVIL (Bacharelado)	50 (cinquenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE(549)	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE	Campus Universitário Distrito Industrial BR 364, km 04, 6637, Rio Branco, AC
522	202105120	ENGENHARIA ELÉTRICA (Bacharelado)	50 (cinquenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE(549)	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE	Campus Universitário Distrito Industrial BR 364, km 04, 6637, Rio Branco, AC
523	202105122	ENGENHARIA FLORESTAL (Bacharelado)	50 (cinquenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE(549)	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE	Estrada do Canela Fina Km 12, Gleba Formoso lote 245 colonia Sao Francisco Campus Universitário, S/N, Cruzeiro do Sul, AC
524	202105121	ENGENHARIA FLORESTAL (Bacharelado)	80 (oitenta)	UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE(549)	FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ACRE	Campus Universitário Distrito Industrial BR 364, km 04, 6637, Rio Branco, AC

23. APÊNDICES

23.1. Regulamento de estágio supervisionado

ESTÁGIOS CURRICULARES SUPERVISIONADOS

NUT 406 – Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica

NUT 407 – Estágio Supervisionado em Nutrição Social

NUT 408 – Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição

NORMAS PARA REALIZAÇÃO DOS ESTÁGIOS

As disciplinas NUT 406, NUT 407 e NUT 408 referentes aos estágios supervisionados serão realizadas conforme previsto nas Diretrizes Curriculares Nacionais para o curso de graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES no 5, de 7 de novembro de 2001), na legislação de estágios (Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008) e no Código de Ética e Conduta do Nutricionista (Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018).

Para tanto, são descritas a seguir as atribuições das partes envolvidas na realização do estágio, ora denominadas:

Coordenador: professor nutricionista do Departamento de Nutrição e Saúde (DNS), UFV, *campus* Viçosa, responsável pela coordenação da disciplina de estágio;

Professor Orientador: professor nutricionista do DNS/UFV, *campus* Viçosa, responsável pelo acompanhamento e avaliação das atividades do estágio curricular;

Técnico de Nível Superior: profissional do DNS/UFV, *campus* Viçosa, responsável pelo apoio às disciplinas de estágios curriculares, considerando as particularidades de cada área;

Supervisor: nutricionista da instituição receptora de estágio (parte concedente) responsável pela orientação e supervisão do estágio *in loco*;

Estagiário: estudante regularmente matriculado no curso de graduação em Nutrição da UFV, *campus* Viçosa, que tenha cumprido a carga horária mínima de 2835 horas de disciplinas obrigatórias e 240 horas de disciplinas optativas.

I – Coordenador de estágio:

A coordenação de estágio é atribuição do professor nutricionista designado pelo Departamento de Nutrição e Saúde, UFV, *campus* Viçosa, tendo um coordenador por disciplina de estágio (NUT 406, NUT 407 e NUT 408).

Compete ao coordenador:

1. Definir períodos e datas dos estágios;
2. Juntamente com o técnico de nível superior, estabelecer contatos com as instituições receptoras de estágio para a confirmação de vagas e demais acertos que se fizerem necessários;
3. Reunir com os estagiários no início do período letivo anterior ao seu período de estágio para fornecer informações gerais acerca do desenvolvimento de estágio como: vagas existentes, localização das instituições receptoras, normas e exigências da instituição receptora e divisão dos grupos de estagiários;
4. Estabelecer previamente e dar conhecimento aos estagiários sobre normas e condutas referentes ao estágio, período e duração do estágio, procedimentos de avaliação entre outros;
5. Realizar a orientação inicial de todos os estagiários;
6. Juntamente com o técnico de nível superior, encaminhar os dados da instituição receptora para o Núcleo de Estágios da UFV para que seja providenciado o convênio entre a Universidade Federal de Viçosa e a Instituição receptora, além do Termo de Compromisso de Estagiário.

II – Professor Orientador:

Professor nutricionista, designado pelo Departamento de Nutrição e Saúde, UFV, *campus* Viçosa, para cada disciplina de estágio. Essa atribuição também poderá ser desenvolvida pelo coordenador de estágio. Uma disciplina de estágio poderá ter mais de um professor orientador.

Compete ao Professor Orientador:

1. Apreciar e aprovar o Plano de Atividades de Estágio, elaborado pelo estagiário com respaldo do Supervisor;
2. Acompanhar, semanalmente, as atividades de estágio, utilizando os meios de comunicação mais adequados (via telefone, fax, e-mail, tecnologias de informação e comunicação, etc.);
3. Prestar apoio técnico-científico ao estagiário no desenvolvimento de suas atividades;
4. Promover reuniões com o Supervisor, quando se fizer necessário;
5. Servir de interlocutor entre a Coordenação de Estágio e o Supervisor, caso haja alguma intercorrência;
6. Avaliar o relatório de atividades produzido no final do estágio;
7. Realizar a avaliação do estagiário e emitir parecer final em consonância com a avaliação do Supervisor;
8. Encaminhar à Coordenação de Estágio, ao término de cada período letivo, a avaliação final do(s) estagiário(s) sob sua orientação.

III – Técnicos de Nível Superior:

Os técnicos de nível superior serão responsáveis pelas atividades de coordenação administrativa do estágio, quais sejam:

1. Participar da definição dos períodos e datas dos estágios;
2. No início do semestre anterior ao período de estágio, estabelecer contatos com as instituições receptoras de estágio para a confirmação de vagas existentes e busca de novas vagas, além dos demais acertos que se fizerem necessários (listas de exames e documentos necessários para cada empresa concedente de estágio, visando a alocação de todos os estagiários);
3. Agendar reuniões com estagiários e participar de reuniões com os estagiários e o coordenador de estágio no início do período letivo do semestre anterior ao seu período de estágio para fornecer informações gerais acerca do desenvolvimento do estágio, como: normas e condutas referentes ao estágio, período de duração do

- estágio, procedimentos de avaliação, vagas existentes, localização das instituições receptoras, normas e exigências da instituição receptora;
4. Auxiliar na constante atualização dos materiais necessários ao estágio (informações, normas, atividades, atribuições, avaliação do estágio, roteiro para relatório e outros);
 5. Providenciar cópias do material a ser distribuído aos estagiários e supervisores de estágio;
 6. Encaminhar os dados da instituição receptora para o Núcleo de Estágios a fim de que sejam providenciados os Convênios entre a Universidade Federal de Viçosa e a Instituição, e o Termo de Compromisso do Estagiário;
 7. Preparar, enviar e acompanhar a recepção de documentação para as empresas concedentes de estágio;
 8. Resolver possíveis problemas que possam ocorrer com a alocação de vagas e documentação dos estagiários durante a realização do estágio;
 9. Dar apoio aos coordenadores, orientadores e supervisores em todas as atividades relacionadas aos estágios.

IV – Supervisor:

É atribuição exclusiva do nutricionista da instituição onde o estágio será realizado.

Compete ao Supervisor:

1. Ambientar o estagiário na área onde se desenvolverá o estágio;
2. Promover a integração do estagiário com a equipe de funcionários;
3. Proporcionar ao estagiário o intercâmbio com os devidos setores da instituição para facilitar o desenvolvimento das atividades;
4. Estabelecer o horário de estágio de forma a cumprir a carga horária estabelecida para a realização do mesmo;
5. Discutir com o estagiário o plano de atividades proposto pelo DNS (para os estágios em Nutrição Clínica e Unidades de Alimentação e Nutrição, que possuem tal proposta). Para os estágios em Nutrição Social, deverá auxiliar na elaboração e discutir com o estagiário o plano de atividades a ser desenvolvido por ele;

6. Propiciar ao estagiário condições para desenvolver as atividades constantes no plano de atividades de estágio;
7. Acompanhar o desenvolvimento das atividades do estagiário possibilitando a avaliação do mesmo;
8. Prestar apoio técnico-científico ao estagiário no desenvolvimento das atividades;
9. Observar no cronograma de estágio as datas previstas para avaliações do estagiário;
10. Preencher, assinar e carimbar o formulário de avaliação e enviá-lo ao professor orientador, preferencialmente, por e-mail, até uma semana após o término do estágio;
11. Comunicar ao Professor orientador e, ou Coordenador de estágio, qualquer ocorrência durante o desenvolvimento do estágio.

V – Estagiário:

Compete ao estagiário:

1. Participar das reuniões prévias ao período de estágio estabelecidas no cronograma pela Coordenação de Estágio;
2. Providenciar a documentação e demais exigências da instituição receptora em tempo hábil para o início do estágio;
3. Apresentar-se ao nutricionista da instituição receptora (Supervisor) na data definida para o início do estágio;
4. Observar e respeitar as normas e regulamentos da instituição onde estiver desenvolvendo o estágio;
5. Elaborar e, ou discutir o plano de atividades do estágio junto com o Professor Orientador;
6. Encaminhar ao Professor Orientador o plano de atividades até o 7º dia útil do início do estágio para sua avaliação e aprovação;
7. Desenvolver as atividades do estágio conforme o plano de atividades de estágio, cumprindo o total de carga horária estabelecida para a realização do estágio, de

acordo com calendário previamente divulgado pelo Coordenador da disciplina de estágio curricular;

8. Entregar o relatório final de estágio à instituição receptora e ao Professor Orientador até uma semana após o término das atividades realizadas no estágio.

Caso ocorra atraso na entrega do relatório final, serão descontados 50% dos pontos da avaliação feita pelo Professor Orientador. A entrega do relatório deverá ser feita conforme orientação dos coordenadores das disciplinas de estágios supervisionados.

V – Avaliação:

A avaliação do estagiário será feita de forma cumulativa, considerando os aspectos qualitativos e quantitativos da aprendizagem. O estagiário será avaliado pelos Supervisores I e II. Tal avaliação será feita considerando a seguinte distribuição de pontos:

- a. 50% (cinquenta por cento) – ficha de avaliação preenchida pelo Supervisor;
- b. 50% (cinquenta por cento) – avaliação pelo Professor Orientador com apoio de Técnico de Nível Superior (avaliações/atividades semanais, relatório final de atividades, entre outros quesitos).
 - Os critérios de aprovação e, ou reprovação, seguem os termos do Regime Didático da Universidade Federal de Viçosa.
 - A avaliação final do estagiário será realizada pelo Professor Orientador, baseado nas avaliações parciais que constarão de:
 1. Avaliação qualitativa e parecer emitido pelo nutricionista, supervisor da unidade concedente de estágio, em ficha própria, fornecida pelo Coordenador de estágio;
 2. Frequência no estágio e nas reuniões realizadas;
 3. Trabalhos escritos obrigatórios, os quais incluem o plano de atividades do estágio e o relatório final, bem como outros trabalhos que o Professor Orientador e Supervisor julgarem necessário.

VI – Alocação dos estagiários (Seleção de estagiários para os locais de estágios):

Os estagiários serão distribuídos nas vagas disponíveis de acordo com a disponibilidade das mesmas, por meio de sorteio entre os alunos de um mesmo período letivo. Para os estágios realizados em Viçosa serão adotados os critérios da Bolsa Atividade, cedida pela Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários. Nestes, o aluno preenche um questionário socioeconômico, procurando justificar a sua necessidade em permanecer em Viçosa para a realização de seus estágios, visto que grande parte das vagas disponíveis são em locais fora de Viçosa.

A realização de novos convênios será conforme:

- Iniciativa do Departamento de Nutrição e Saúde, UFV.
- Interesse do estagiário. Nesse caso a Coordenação de estágio avaliará a viabilidade do convênio, sendo que o estagiário deverá manifestar e justificar seu interesse no prazo de 3 (três) meses antes do início do estágio.
- Interesse da instituição receptora, onde a coordenação de estágio deverá avaliar a viabilidade do novo convênio.
- Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação de Estágio.

23.2. Regulamento de elaboração de TCC

REGULAMENTO GERAL DOS TRABALHOS DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DA UFV

CAPÍTULO I DA CONCEITUAÇÃO E OBJETIVOS

Art. 1º O Trabalho de Conclusão de Curso - TCC constitui-se numa atividade acadêmica de sistematização do conhecimento sobre um tema de estudo pertinente à profissão do Nutricionista ou ao curso de graduação em Nutrição, desenvolvido sob orientação, docente cuja exigência é um requisito essencial e obrigatório para a obtenção do grau de Nutricionista.

Art. 2º O TCC será desenvolvido nas disciplinas NUT 367 - Metodologia para Trabalho de Conclusão de Curso e NUT 368 - Trabalho de Conclusão de Curso.

§ 1º - A definição do tema, a escolha do orientador e a redação do projeto ocorrerão na disciplina NUT 367 - Metodologia para Trabalho de Conclusão de Curso.

§ 2º - A execução e a conclusão do projeto ocorrerão na disciplina NUT 368 - Trabalho de Conclusão de Curso.

§ 3º - O TCC deverá ser incluído no plano de curso do aluno até o penúltimo período letivo e constará de 30 horas, sem contagem de crédito.

Art 3º O TCC deverá ser elaborado na forma de monografia ou de trabalho técnico-científico em formato de publicação, nesse caso adotando-se as exigências de uma revista técnico-científica de escolha consensual do aluno e do orientador.

Art 4º O TCC será o resultado do desenvolvimento de projeto de extensão, projeto de pesquisa bibliográfica, descritiva e/ou experimental.

Art. 5º O TCC deverá apresentar rigor metodológico e científico, organização, sistematização e aprofundamento do tema abordado, considerando-se, entretanto, seu nível de graduação.

Art 6º O TCC deverá ser estruturado seguindo um padrão de trabalho científico constando integral ou parcialmente os itens a seguir:

- I – Introdução;
- II – Objetivos;
- III – Revisão de literatura;
- IV – Material e Métodos;
- V – Resultados e discussão;
- VI – Conclusões;
- VII – Referências Bibliográficas;
- VIII – Anexos.

Art 7º O TCC deverá ser desenvolvido de forma individual.

Art. 8º São objetivos do TCC:

- I – Sistematizar o conhecimento adquirido no decorrer do curso;
- II – Garantir a abordagem científica de temas relacionados à prática profissional, inserida na dinâmica da realidade local, regional e nacional;
- III – Subsidiar o processo de ensino, contribuindo para a realimentação dos conteúdos programáticos das disciplinas integrantes do currículo.

CAPÍTULO II

DA REGULAMENTAÇÃO

SEÇÃO I

DA COMISSÃO COORDENADORA

Art. 9º A Comissão Coordenadora do TCC será constituída por três Professores do Departamento de Nutrição e Saúde, preferencialmente contemplando as áreas de conhecimento deste, nomeados pela Chefia.

§ 1º - A presidência da Comissão será escolhida entre seus membros, para um mandato de dois anos, podendo haver recondução.

§ 2º - O mandato de cada membro será de dois anos, podendo haver recondução.

Art. 10 Compete à Comissão Coordenadora do TCC:

- I – Responder pela disciplina NUT 368 – Trabalho de Conclusão de Curso;
- II – Orientar os estudantes na escolha de professores orientadores;
- III – Encaminhar para a devida aprovação do Colegiado do Departamento de Nutrição e Saúde, ao início de cada semestre letivo, os orientadores para os TCC com listagem de alunos matriculados distribuídos por docente;
- IV – Convocar, sempre que necessário, os orientadores para discutir questões relativas à organização, planejamento, desenvolvimento e avaliação dos Trabalhos de Conclusão de Curso;
- V – Orientar, quando for o caso, o processo de substituição de orientadores, encaminhando-o para homologação do Colegiado do Departamento de Nutrição e Saúde;
- VI – Coordenar o processo de constituição das Bancas Examinadoras e definir o cronograma de apresentação de trabalhos a cada semestre letivo;
- VII – Divulgar, a cada semestre, em Quadro Próprio, a lista de orientadores e orientandos e a composição das Bancas Examinadoras;
- VIII – Substituir o professor orientador na presidência da Banca Examinadora no caso de imprevistos;
- IX – Arquivar os documentos referentes ao TCC.

SEÇÃO II

DA ORIENTAÇÃO

Art. 11 O Orientador poderá ser docente do Departamento de Nutrição e Saúde, de outro Departamento ou externo a UFV, desde que credenciado pela Comissão Coordenadora do TCC.

§ 1º - Cada Orientador só poderá orientar, em cada semestre letivo, no máximo 05 (cinco) alunos.

§ 2º - O orientador deve demonstrar experiência ou vivência no tema objeto do trabalho.

Art. 12 Compete ao orientador do TCC:

- I – Definir, junto com o orientando, o tema do Trabalho de Conclusão de Curso – TCC;

- II – Orientar, acompanhar e avaliar o desenvolvimento do TCC em todas suas fases;
- III – Estabelecer o plano e cronograma de trabalho em conjunto com o orientando;
- IV – Informar o orientando sobre as normas, procedimentos e critérios de avaliação respectivos;
- V – Encaminhar para a Comissão Coordenadora do TCC o requerimento para apresentação e defesa do TCC, com sugestão de banca examinadora, conforme apêndice I;
- VI – Encaminhar o TCC para a Banca Examinadora;
- VII – Presidir a Banca Examinadora do TCC do orientando;
- VIII – Encaminhar à Coordenação do TCC, no final do período letivo, a folha individual devidamente preenchida, com a nota final do aluno.

Art. 13 Compete ao orientando:

- I – Definir, junto ao orientador, a temática do TCC, em conformidade com as áreas de conhecimento estabelecidas pelo Colegiado de Curso;
- II – Informar-se sobre as normas e regulamentos do TCC;
- III – Cumprir as normas e regulamentos do TCC; IV - Cumprir o plano e cronograma estabelecidos em conjunto com o seu orientador;
- VI – Rubricar a folha individual do acadêmico, por ocasião das sessões de orientação.

§ 1º - O acadêmico é responsável por questões de direitos autorais resguardados por lei a favor de terceiros, sempre que copiar ou transcrever trechos de outros sem a devida citação, de acordo com as normas legais, bem como utilizar ideias de terceiros sem a devida menção e/ ou autorização do proprietário dos direitos autorais, quando for o caso.

§ 2º - Todas as despesas de locomoção, papel, digitação, fotocópia, encadernação e outros decorrentes da preparação do TCC serão de responsabilidade do acadêmico.

SEÇÃO III

DA AVALIAÇÃO E DEFESA DO TCC

Art. 14 A avaliação do TCC compreende:

I – Acompanhamento contínuo pelo professor orientador;

II – Avaliação final pela Banca Examinadora.

Art. 15 O TCC deverá ser defendido pelo aluno perante uma Banca Examinadora constituída de três docentes, sendo um deles o orientador.

Parágrafo único: excepcionalmente, a critério da Comissão Coordenadora do TCC, um membro da Banca poderá não ser docente desde que possua reconhecido conhecimento na área do trabalho a ser defendido.

Art. 16 A avaliação do TCC pela Banca Examinadora envolverá a apreciação:

I – Do trabalho escrito, de acordo com as normas constantes neste regulamento ou da demonstração do produto ou materiais resultantes do trabalho realizado;

II – Da apresentação pública;

III – Da avaliação do orientador em ficha própria (Apêndice IV).

Art. 17 O prazo para entrega do trabalho escrito ao orientador, com cópias para os demais membros da banca, deverá ser com antecedência de 20 dias da data da defesa.

Art. 18 A defesa do TCC constará de uma exposição oral seguida de arguição por parte da banca examinadora.

§ 1º - A duração da apresentação oral deverá ser de até 20 minutos, seguida de 15 minutos para arguição.

§ 2º - Cada membro da Banca Examinadora atribuirá uma nota considerando os parâmetros constantes nos apêndices II e III, no caso dos examinadores, e apêndice IV, no caso do orientador.

§ 3º - A nota final do aluno será a média aritmética das notas dos três examinadores, em número inteiro, com arredondamento até 0,50 (cinquenta centésimos) para o número inteiro imediatamente menor; e de 0,51 até 0,99 (de cinquenta e um a noventa e nove centésimos) o arredondamento será para o número inteiro imediatamente maior.

Art. 19 É facultado ao aluno que obteve média inferior a 60 e superior a 40, a representação do trabalho ainda no mesmo semestre, a critério da comissão coordenadora do TCC.

§ 1º - O aluno que não entregar o TCC ou que não comparecer à sua apresentação oral, sem motivo justificado na forma da legislação em vigor, estará automaticamente reprovado.

§ 2º - De acordo com o prazo final do cronograma elaborado pela Comissão Coordenadora de TCC para o semestre letivo, o aluno reprovado deverá fazer nova matrícula a respectiva inscrição em TCC no período letivo seguinte.

CAPÍTULO III DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 20 No caso de publicação do manuscrito do TCC as questões relacionadas a autores serão definidas entre orientador e orientado, caso o encaminhamento seja feito no prazo de até 6 meses após a defesa do TCC.

§ 1º - Após o prazo de 6 meses, o orientador terá o direito exclusivo de definir sobre essa questão.

Art. 21 Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão Coordenadora do TCC.

Comissão Coordenadora da disciplina NUT 368 – Trabalho de Conclusão de Curso:

Prof^ª. Eliana Carla Gomes de Souza – Presidente

Prof^ª. Sarah Aparecida Vieira Ribeiro – Membro

Prof^ª. Leidjaira Juvanhol Lopes – Membro

Coordenadora da disciplina NUT 367 - Metodologia para Trabalho de Conclusão de Curso:

Prof^ª. Sarah Aparecida Vieira Ribeiro

23.3. Regulamento de atividades de extensão

REGULAMENTO DAS ATIVIDADES CURRICULARES DE EXTENSÃO (NUT 192)

Art. 1 - As atividades de Extensão Universitária, compreendidas como um processo inter e transdisciplinar educativo, cultural, científico e político, promovem a interação transformadora entre a universidade e a sociedade através de Programas, Projetos, Cursos, Eventos e prestação de serviços.

§ 1º - PROGRAMA DE EXTENSÃO é um conjunto articulado de projetos e outras ações de extensão com objetivos comuns ou correlatos, com caráter inter e multidisciplinar, com participação de professores, estudantes, técnicos e/ou membros externos e executado a médio e longo prazo.

§ 2º - PROJETO DE EXTENSÃO é a ação processual e contínua, de caráter educativo, social, cultural, científico ou tecnológico, com objetivo específico e prazo determinado, registrado como projeto isolado ou, preferencialmente, vinculado a um PROGRAMA.

§ 3º - CURSO DE EXTENSÃO é a ação com duração determinada, de caráter educativo, social, cultural, artístico, esportivo, científico ou tecnológico, que permita a relação teoria-prática e a integração com a sociedade em suas diversas estruturas e formas de organização.

§ 4º - EVENTO DE EXTENSÃO é a ação que implica na apresentação e/ou exibição pública, livre ou com clientela específica, do conhecimento ou produto cultural, artístico, esportivo, científico ou tecnológico desenvolvido, conservado ou reconhecido pela Universidade.

§ 5º - PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE EXTENSÃO é a realização de trabalho oferecido pela Universidade ou contratado por terceiros (comunidade, empresa, órgão público, dentre outros), podendo envolver: emissão de laudos técnicos; atendimento jurídico e judicial; assessoria, consultoria e curadoria; atendimento ao público em espaços de cultura, ciência e tecnologia; atendimento em saúde, dentre outros.

Art. 2 - As atividades de extensão descritas no art. 1 devem atender às seguintes diretrizes:

I - Impacto na Formação do estudante;

II - Interação Dialógica com a comunidade;

III - Indissociabilidade entre Ensino, Pesquisa e Extensão;

IV - Impacto e Transformação Social;

V - Interdisciplinaridade e Interprofissionalidade;

Art. 3 - A disciplina NUT 192 - Atividades Curriculares de Extensão, com carga horária de 30h, é a disciplina obrigatória na estrutura curricular do Curso de Nutrição que credita as atividades de extensão desenvolvidas pelos discentes.

Art. 4 - O período previsto na Matriz Curricular para oferecimento dessa disciplina NUT 192 será o nono período, podendo o discente antecipar, caso tenha a CH total cumprida.

§ 1º Serão aproveitadas, nestas disciplinas, as atividades realizadas desde a matrícula no primeiro período do curso de Nutrição da UFV.

§ 2º No caso de estudantes ingressos por transferência, serão aceitos comprovantes de atividades realizadas desde a matrícula no primeiro período da instituição de origem.

Art. 5 - Para o reconhecimento e contabilização da carga horária na disciplina NUT 192, as atividades de extensão deverão cumprir os seguintes requisitos:

- i - As atividades definidas no Art. 1 e desenvolvidas na UFV deverão estar registradas no RAEX e os certificados precisam ser validados pelo coordenador da disciplina, mediante conferência e assinatura;
- ii - As atividades definidas no Art.1 e desenvolvidas fora da UFV podem ser utilizadas para cumprimento da carga horária e precisam ter os certificados validados pelo coordenador da disciplina, mediante conferência do cumprimento de requisitos de extensão e assinatura.
- iii - São exemplos de atividades de extensão: projetos e programas de extensão, eventos de ações comunitárias, participação como membro de Conselhos de Saúde, participação como membro e/ou da comissão organizadora de atividades culturais.

Parágrafo único: nas atividades culturais, a participação deve ser como membro efetivo (Ex: cantor em coral, ator em grupo de teatro etc.).

Art. 6 - A carga horária referente aos componentes curriculares como atividades complementares, trabalho de conclusão de curso, monografia e estágio curricular obrigatório, já previstos no projeto pedagógico do curso, não poderá ser creditada como atividade de extensão.

Parágrafo único: para fins de creditação curricular, as tutorias não são consideradas atividades de extensão.

Art. 7 - A referida disciplina terá avaliação final em forma de conceito, a saber: S (satisfatório) ou N (não satisfatório) ou Q (em andamento). Caso seja atribuído o conceito Q, o aluno deverá, obrigatoriamente, matricular-se no período seguinte.

§ 1º Para ter conceito satisfatório, o estudante deve apresentar comprovantes de atividades de extensão que satisfaçam a carga horária mínima total de 30 horas.

§ 2º No momento de lançamento do conceito no SAPIENS, o coordenador da disciplina irá lançar o mesmo em forma de nota, sendo que o estudante que obteve conceito S terá a nota 100, e o estudante com conceito N, terá a nota 0 (zero), não existindo possibilidade de nota intermediária.

Art. 8 - A validação das atividades pela coordenação da disciplina dar-se-á mediante a apresentação de uma cópia do comprovante, juntamente com o seu original, ao coordenador da disciplina.

§ 1º O orientador acadêmico realizará a conferência dos documentos.

§ 2º A entrega do formulário preenchido e assinado pelo orientador acadêmico deverá ser feita de acordo com a data estipulada pelo coordenador da disciplina, que divulgará a nota dentro do prazo estabelecido pelo calendário acadêmico vigente no período.

Art. 9 – Somente poderão ser aproveitadas, para essa disciplina, as atividades de extensão, conforme conversão e limites apresentados no Quadro 1, perfazendo o total de 30 horas.

Quadro 1. Conversão das atividades de extensão para integralização da NUT 192.

ATIVIDADES DE EXTENSÃO	Carga horária
Participação em projeto de extensão (bolsista) registrado no RAEX	7,5h semestre, até o limite máximo de 15h
Participação em projeto de extensão (voluntário) registrado no RAEX	7,5h semestre, até o limite máximo de 15h
Participação em evento de extensão ou atividade cultural (membro e/ou comissão organizadora)	3 horas por evento, até o limite máximo de 15h
Participação em evento de extensão (ouvinte)	2 horas por evento, até o limite máximo de 12h
Participação em Conselho de Saúde	7,5h semestre, até o limite máximo de 15h

23.4. Regulamento de atividades complementares

REGULAMENTO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES (NUT 191)

Objetivos: as atividades complementares visam garantir mecanismos de aproveitamento dos conhecimentos, adquiridos pelo estudante, por meio de estudos e práticas independentes, presenciais e/ou a distância, como monitorias, estágios, participação em programas de iniciação científica, estudos complementares e cursos realizados em outras áreas afins.

Carga Horária: 30 horas.

Período que poderá ser cursada:

O estudante só será matriculado na mesma quando já tiver realizado as 30 horas com atividades complementares e estas forem apresentadas, com os respectivos comprovantes, ao orientador acadêmico.

Abrangência das atividades complementares:

São incluídas como atividades complementares as acadêmicas, científicas e culturais, desenvolvidas paralelamente à formação acadêmica, pelos alunos de graduação em Nutrição. Poderão, portanto, ser consideradas para integralização curricular.

Dentre as atividades complementares, passíveis de contagem de horas para a integralização curricular, podem ser destacadas: monitoria; atividades de pesquisa; publicação de produção científica; participação em eventos técnico-científicos; apresentação de trabalhos técnico-científicos oral e em forma de pôster em eventos técnico-científicos; participação em núcleos interdisciplinares, Programa de Educação Tutorial - PET, centro ou diretório acadêmico, diretório central dos estudantes e empresa júnior; programas de tutoria; estágios extracurriculares e outras atividades que devem ser constantemente incentivadas no cotidiano acadêmico.

Atribuições do professor orientador acadêmico:

1. Todas as atividades realizadas pelo aluno dentro da abrangência de atividades complementares deverão ter o endosso do professor orientador acadêmico que sinalizará sua matrícula na disciplina NUT 191.

Atribuições do coordenador da disciplina:

1. Disponibilizar *online* o formulário e orientar quanto ao seu preenchimento;
2. O coordenador da disciplina receberá o formulário, devidamente preenchido e conferido pelo orientador acadêmico;
3. Emitir a nota final finalizando a disciplina no Sistema SAPIENS.

Nota. As orientações para a conversão das horas estão detalhadas no programa analítico da disciplina NUT 191 - Atividades Complementares (www.catalogo.ufv.br).

23.5. Matriz Curricular do Curso

Nutrição

Catálogo: 2023

Coordenador: CARLA DE OLIVEIRA BARBOSA ROSA

Perfil do egresso: O curso de Nutrição da Universidade Federal de Viçosa pretende formar um profissional generalista, humanista e crítico, capacitado e comprometido com a transformação social e a atuar nas diferentes áreas do conhecimento relacionadas à alimentação e nutrição, com vistas a garantir a segurança alimentar e a atenção dietética de modo a promover, manter e recuperar a saúde e prevenir doenças em indivíduos ou grupos populacionais. Este perfil profissional desejado delinea-se a partir de uma proposta que busca promover a “melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural”.

Atuação: O Nutricionista é um profissional de saúde, legal e tecnicamente habilitado para atuar em Nutrição em Alimentação Coletiva; Nutrição Clínica; Nutrição em Esportes e Exercício Físico; Nutrição em Saúde Coletiva; Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos; e Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão.

Turno: Integral

Prazo mínimo	Prazo médio	Prazo máximo
5 anos	5 anos	7,5 anos

Carga horária total do curso	Carga horária obrigatória	Carga horária optativa
3960h	3720h	240h

Carga horária mínima de estágio obrigatório	Carga mínima de extensão	Carga horária Livre (dentro de optativa)
640h	396h	0h

1º Período					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e correquisitos	Semestres
BAN 210	Anatomia Humana	4(2-2)	60	(BIO 111* e BIO 112*) ou BIO 120*	I e II
BIO 111	Biologia da Célula Eucariota	2(0-2)	30	BIO 112*	I e II
BIO 112	Laboratório de Biologia Celular	2(0-2)	30	BIO 111* ou BIO 113*	I e II
BQI 101	Laboratório de Bioquímica I	2(0-2)	30	BQI 100* ou BQI 103* ou BQI 200*	I e II
BQI 103	Bioquímica I	5(5-0)	75		I e II
CIS 214	Sociologia	4(4-0)	60		I e II
EDU 110	Psicologia	4(4-0)	60		I e II
Total		23	345		
Total Acumulado		23	345		

1º Período					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e correquisitos	Semestres
BAN 232	Fisiologia Humana	7(5-2)	105	(BAN 210 ou EFG 102*) e (BQI 100 ou BQI 103 ou BQI 211) e (BIO 220* ou BIO 221*)	II
BIO 220	Histologia e Embriologia	3(3-0)	45	(BIO 111 ou BIO 113) e BIO 112 e BIO 223*	II
BIO 223	Práticas de Histologia e Embriologia	2(0-2)	30	(BIO 111 ou BIO 113) e BIO 112 e BIO 220*	II
NUT 325	Composição de Alimentos	4(2-0)	60	BQI 100 ou BQI 103	II
NUT 337	Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos	3(1-2)	45		II
Total		19	285		
Total Acumulado		42	630		

3º Período					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e correquisitos	Semestres
BAN 240	Patologia Geral	4(2-2)	60	BAN 232	I
MBI 103	Microbiologia Geral	2(2-0)	30	((BIO 111 ou BIO 113) e BIO 112) ou BIO 120) e (BQI 100 ou BQI 103 ou BQI 211)	I e II
MBI 104	Práticas em Microbiologia	2(0-2)	30	MBI 103*	I e II
NUT 321	Nutrição e Metabolismo	5(5-0)	75	BAN 232 e (BQI 103 ou BQI 211)	I
NUT 329	Técnica Dietética I	4(2-2)	60	NUT 325 e NUT 337	I
NUT 359	Doenças Infecciosas e Parasitárias	3(2-1)	45	BAN 240*	I
NUT 362	Bioestatística	4(2-2)	60		I e II
TAL 354	Tecnologia de Alimentos	4(4-0)	60		I e II
Total		28	420		
Total Acumulado		70	1050		

4º Período					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e correquisitos	Semestres
BIO 244	Genética Humana	3(3-0)	45		II
BIO 250	Imunologia	4(2-2)	60	MBI 100 ou MBI 103 ou BQI 103 ou (MED 101 e MED 131)	II
BQI 345	Bromatologia	6(2-4)	90	BQI 100 ou BQI 103 ou BQI 211	II
MBI 130	Microbiologia dos Alimentos	4(2-2)	60	MBI 100 ou MBI 101 ou MBI 102 ou (MBI 103 e MBI 104)	II
NUT 330	Técnica Dietética II	4(0-4)	60	NUT 329 e BAN 232*	II

NUT 335	Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso	4(2-2)	60	NUT 321 e NUT 330*	II
NUT 347	Avaliação Nutricional I	4(2-2)	60	BAN 232 e NUT 362	II
Total		29	435		
Total Acumulado		99	1485		

5º Período					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e correquisitos	Semestres
NUT 333	Higiene dos Alimentos	5(3-2)	75	MBI 130 e (NUT 359* ou NUT 350*)	I
NUT 344	Nutrição Materno-Infantil	5(3-2)	75	NUT 335	I e II
NUT 348	Avaliação Nutricional II	4(2-2)	60	NUT 347	I
NUT 363	Epidemiologia	4(2-2)	60	NUT 362	I e II
NUT 364	Políticas de Saúde	4(2-2)	60	NUT 363*	I e II
NUT 386	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I	5(3-2)	75	NUT 330	I
Total		27	405		
Total Acumulado		126	1890		

6º Período					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e correquisitos	Semestres
NUT 310	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	6(4-2)	90	BAN 240 e BIO 250* e NUT 330 e NUT 348*	II
NUT 327	Nutrição Experimental	4(2-2)	60	NUT 321 e BQI 345	II
NUT 336	Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente	4(2-2)	60	NUT 344	II

NUT 355	Vigilância Sanitária	4(2-2)	60	(NUT 333 ou VET 350 ou VET 352) e (NUT 364* ou VET 351 ou VET 353)	II
NUT 387	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II	4(2-2)	60	NUT 386	II
Total		22	330		
Total Acumulado		148	2220		

7º Período					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e correquisitos	Semestres
NUT 311	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	6(4-2)	90	NUT 310	I
NUT 316	Nutrição Aplicada ao Esporte	4(2-2)	60	NUT 321 e NUT 348	I e II
NUT 356	Educação Nutricional e para a Saúde	5(3-2)	75	EDU 110 e CIS 214 e NUT 335	I e II
NUT 367	Metodologia para Trabalho de Conclusão de Curso	2(2-0)	30	2205 OBR	I e II
NUT 381	Planejamento Físico de Unidades de Alimentação e Nutrição	5(3-2)	75	NUT 387	I
Total		22	330		
Total Acumulado		170	2550		

8º Período					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e correquisitos	Semestres
ECO 270	Introdução à Economia	4(4-0)	60		I e II
NUT 312	Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	2(2-0)	30	NUT 311*	I e II
NUT 357	Nutrição Social	6(4-2)	90	NUT 363 e NUT 348* e NUT 365* e ECO 270*	I e II

NUT 365	Planejamento e Gestão em Saúde	4(2-2)	60	NUT 363 e NUT 364	I e II
NUT 390	Ética e Orientação Profissional	2(2-0)	30		II
Total		18	270		
Total Acumulado		188	2820		

9º Período					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e correquisitos	Semestres
NUT 191	Atividades Complementares	2(0-2)	30		I e II
NUT 192	Atividades de Extensão	2(0-2)	30		I, II e Especial
NUT 368	Trabalho de Conclusão de Curso	2(1-1)	30	NUT 367	I e II
Total		6	90		
Total Acumulado		194	2910		

10º Período					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e correquisitos	Semestres
NUT 406	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	18(2-16)	270	2835 OBR	I e II
NUT 407	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	18(2-16)	270	2835 OBR	I e II
NUT 408	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	18(2-16)	270	2835 OBR	I e II
Total		54	810		
Total Acumulado		248	3720		



Optativas - Área de Nutrição Clínica					
Código	Nome	Créditos(T-P)	Carga horária	Pré e correquisitos	Semestres
NUT 313	Farmacologia Aplicada à Nutrição	3(3-0)	45	NUT 310*	II
NUT 314	Terapia Nutricional Enteral e Parenteral	5(3-2)	75	NUT 310*	I
NUT 315	Dietoterapia Ambulatorial	4(2-2)	60	NUT 311	I e II
NUT 318	Prática em Nutrição Clínica Hospitalar I	6(2-4)	90	NUT 310* e NUT 348*	I e II
Optativas - Área de Nutrição e Alimentação					
NUT 324	Estudo Experimental dos Alimentos	6(2-4)	90	NUT 329	I
NUT 326	Pesquisa com Alimentos	4(0-4)	60	NUT 324 ou NUT 330	II
NUT 338	Gastronomia e Nutrição	4(2-2)	60		I e II
NUT 354	Práticas de Atendimento Nutricional ao Vegetariano	4(0-4)	60	NUT 335 e NUT 348	I e II
NUT 358	Práticas de Atendimento Nutricional no Esporte	4(0-4)	60	NUT 316	I e II
NUT 382	Controle de Custos em Unidades de Alimentação e Nutrição	4(4-0)	60	NUT 386*	II
NUT 384	Gestão de Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição	2(2-0)	30	NUT 386	I e II
NUT 391	Marketing em Alimentação e Nutrição	4(2-2)	60	1485 OBR	II
NUT 393	Comportamento e Educação Alimentar e Nutricional de Crianças	5(1-4)	75	NUT 336* e NUT 344	I e II
Optativas - Área de Nutrição Social e Saúde Pública					
NUT 345	Nutrição Aplicada ao Atendimento Materno-Infantil	4(2-2)	60	NUT 310 e NUT 344	I e II
NUT 349	Atenção à Saúde do Adolescente	5(3-2)	75	(NUT 336 e NUT 348* e NUT 310*) ou EFG 111	I e II
NUT 353	Puericultura	4(2-2)	60	BAN 140 ou BAN 232	I e II

NUT 360	Nutrição aplicada à Tanatologia e Biotanatologia	4(2-2)	60	NUT 335 e EDU 110	II
NUT 361	Nutrição em Geriatria	4(2-2)	60	NUT 335 e NUT 348	I e II
NUT 366	Práticas em Nutrição e Saúde Coletiva	4(1-3)	60	NUT 329 e CIS 214 e EDU 110	I
Optativas - Geral					
ADM 100	Introdução à Administração	4(3-1)	60		I, II e Especial
ADM 305	Gestão de Pessoas	4(4-0)	60	ADM 100	II
ADM 392	Empreendedorismo	5(3-2)	75		II
ARQ 100	Desenho Técnico	3(0-3)	45		I e II
BIO 343	Genética do Comportamento	4(4-0)	60	BIO 240 ou BIO 244	I
BQI 241	Bioquímica Fisiológica	4(4-0)	60	BQI 100 ou BQI 103 ou BQI 211	I e II
BQI 341	Bioquímica Clínica	4(2-2)	60	(BQI 100 ou BQI 103 ou BQI 211) e (BQI 101 ou BQI 202) e (BAN 232 ou BQI 241)	II
BQI 347	Hematologia	6(4-2)	90	(BQI 100 ou BQI 103 ou BQI 211) e (BQI 101 ou BQI 202) e (BAN 232 ou BQI 241)	II
BQI 370	Fitomedicamentos: Bases Técnicas, Científicas e Regulatórias	4(2-2)	60		I
CCB 200	Práticas Interdisciplinares em Saúde	4(1-3)	60		I
CIS 233	Antropologia da Saúde	4(4-0)	60		II
ECD 378	Administração de Serviços de Hotelaria Hospitalar	4(2-2)	60	(ECD 368 e NUT 350) ou EFG 203 ou NUT 359	I e II
EDU 117	Psicologia do Desenvolvimento da Aprendizagem	4(4-0)	60		I e II
EDU 314	Dinâmica de Grupo	4(4-0)	60		I e II
EFI 115	Crescimento e Desenvolvimento Humano	3(3-0)	45		II
EFI 218	Fisiologia do Esforço I	4(4-0)	60	BAN 231 ou BAN 232	II

EFI 320	Recursos Ergogênicos no Esporte	2(2-0)	30		II
ERU 315	Sociologia do Trabalho	4(4-0)	60		I e II
ERU 324	Metodologia de Pesquisa	4(2-2)	60		I e II
ERU 356	Comunicação Organizacional	4(2-2)	60		I e II
ERU 380	Desenvolvimento Socioeconômico	4(4-0)	60		I e II
EST 103	Elementos de Estatística	4(4-0)	60		I e II
LET 104	Oficina de Leitura e Produção de Gêneros Acadêmicos	4(4-0)	60		I e II
LET 215	Inglês I	4(4-0)	60		I
LET 216	Inglês II	4(4-0)	60	LET 215	II
LET 290	Língua Brasileira de Sinais (Libras)	3(1-2)	45		I e II
MBI 310	Fisiologia de Microrganismos	3(3-0)	45	MBI 100 ou MBI 101 ou MBI 102 ou MBI 103	II
MBI 320	Genética de Microrganismos	3(3-0)	45	MBI 100 ou MBI 101 ou MBI 102 ou MBI 103	II
MBI 480	Microbiologia Médica	3(3-0)	45	MBI 100 ou MBI 101 ou MBI 102 ou (MBI 103 e MBI 104)	I
MBI 481	Diagnóstico Laboratorial na Microbiologia Clínica	3(1-2)	45	MBI 100 ou MBI 101 ou MBI 102 ou (MBI 103 e MBI 104) ou MED 211	II
NUT 100	Introdução à Nutrição	2(1-1)	30		I e II
NUT 385	Tópicos Especiais I	2(2-0)	30		I e II
NUT 410	Tópicos Especiais II	3(3-0)	45		I e II
NUT 411	Tópicos Especiais III	4(4-0)	60		I e II
PRE 408	Projeto TICs na prática docente	4(1-3)	60	1000 TOT	I e II
PRE 414	Projeto de Empreendedorismo e Criação de Novos Negócios	4(1-3)	60	1000 TOT	I e II

QUI 138	Fundamentos de Química Orgânica	3(3-0)	45		I e II
QUI 139	Laboratório de Química Orgânica	2(0-2)	30	QUI 138*	I
TAL 384	Prática de Tecnologia de Alimentos	2(0-2)	30	TAL 354*	I
TAL 406	Química de Alimentos I	4(2-2)	60	BQI 100 ou BQI 103 ou BQI 211	II
TAL 437	Fundamentos da Tecnologia de Grãos e de Materiais Farináceos	4(3-1)	60	(MBI 130 ou TAL 414) e (TAL 354 ou TAL 392 ou TAL 406)	II
TAL 439	Tecnologia de Panificação, Massas, Amidos e Derivados	4(2-2)	60	(TAL 392 e TAL 407) ou (TAL 354)	II
TAL 362	Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos	4(2-2)	60	EST 103 ou EST 220 ou EST 222 ou NUT 362	I e II
TAL 468	Análise Sensorial	4(2-2)	60	EST 220 ou EST 222 ou NUT 362	I e II
VET 450	Controle de Qualidade e Inocuidade de Produtos de Origem Animal	4(2-2)	60	MBI 100 ou MBI 103	I

23.6. Normas de uso de laboratório

 <p>Universidade Federal de Viçosa</p>	<p>Universidade Federal de Viçosa Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – CCB Departamento de Nutrição e Saúde</p>	
<p>LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS</p> <p>Coordenação: Prof.^a Izabela Maria Montezano de Carvalho (Ramal: 5212)</p> <p>Responsável técnico: Ricardo de Brito Antonucci (Ramal: 5215)</p> <p>Técnica de Nível Superior: Regina Célia Rodrigues de Miranda Milagres (Ramal: 5185)</p>		

1. A permanência no laboratório exigirá postura adequada do aluno, devendo este se comportar em silêncio;
2. O aluno deverá guardar todo o seu material (bolsas, capacetes, livros, agasalhos, dentre outros) no armário da antessala próximo as geladeiras;
3. É vetado o uso de outros alimentos e bebidas nas dependências do laboratório;
4. É vetado o uso de cigarros nas dependências do laboratório;
5. É vetado o uso de aparelho celular, ipods, câmeras digitais ou qualquer outro tipo de equipamento eletrônico que possa colocar em comprometimento o aprendizado individual e coletivo;
6. É obrigatório o uso de jalecos;
7. Não é permitida a presença em laboratório de pessoas sem vínculo com a instituição, sem prévia autorização do coordenador do setor;
8. O trabalho em laboratório só poderá ser realizado na presença do responsável do laboratório (docente ou Técnico);
9. O laboratório só poderá ser utilizado pelos alunos em trabalhos extraclasse sob acompanhamento do técnico ou do docente responsável, após o preenchimento da ficha de

solicitação contendo informações sobre o período de uso, o trabalho a ser desenvolvido, a identificação dos alunos envolvidos e o professor responsável, seguida da devida autorização, pelo coordenador do LANAL;

10. É vetada a retirada de equipamentos e reagentes do laboratório sem antes autorização prévia do coordenador e registro em caderno de empréstimo;

11. Verificar se os aparelhos estão sendo ligados na voltagem correta.

12. Ao utilizar qualquer equipamento, deve-se estar seguro quanto ao seu funcionamento para evitar acidentes;

13. Se o aparelho apresentar algum defeito, avise o professor e/ou o técnico responsável.

14. Comunicar sempre que houver dano ocorrido durante o uso de material e equipamentos.

15. Se não souber combater o fogo, ou não puder dominá-lo, saia do local, fechando todas as portas e janelas atrás de si, mas sem trancá-las, desligando a eletricidade, alertando os demais ocupantes do andar e informando os laboratórios vizinhos da ocorrência do incêndio e ligue imediatamente para o Corpo de Bombeiros.

Solicitação para uso de Laboratórios
Departamento de Nutrição e Saúde

À professora Izabela Maria Montezano de Carvalho, coordenadora do **Laboratório Análise de Alimentos**, localizado no **5º andar lab 34**, solicito a utilização do laboratório conforme informações abaixo:

Atividade a ser desenvolvida:

- () ensino – disciplina: _____
 () pesquisa – título do projeto: _____
 () extensão – atividade: _____

Período de uso: ____/____/____ a ____/____/____.

Aluno responsável: _____

Professor responsável: _____

Alunos envolvidos:	G ()	PG ()	Curso
1- _____	G ()	PG ()	_____
2- _____	G ()	PG ()	_____
3- _____	G ()	PG ()	_____
4- _____	G ()	PG ()	_____
5- _____	G ()	PG ()	_____
6- _____	G ()	PG ()	_____

Necessitará utilizar o laboratório:

Finais de semana? () Sim. () sábado () domingo () Não

Período Noturno? () Sim. Horário? _____ as _____ h () Não

O trabalho envolve indivíduos que não têm vínculo com o DNS? () Sim Não ().

Caso positivo, especificar o número de indivíduos, origem e datas que estarão nos laboratórios.

Declaro que o laboratório estará sob minha responsabilidade e assumirei qualquer dano decorrente do uso inadequado do mesmo, como quebra de utensílios/equipamentos, segurança e limpeza.

Endereço do aluno responsável: _____

Telefone fixo: _____ Celular: _____

E-mail: _____

Viçosa, ____/____/____

Assinatura do aluno	Assinatura do professor / orientador
---------------------	--------------------------------------

Autorização () Sim () Não

Data: ____/____/____



LABORATÓRIO DE ANÁLISES DE VITAMINAS
Coordenação: Prof.^a Ceres Mattos Della Lucia (Ramal: 5197)

1. O horário de funcionamento do LAV é de segunda a sexta-feira, de 8:00 às 12:00 h e de 14:00 às 18:00 h. Os mestrandos, doutorandos, estudantes de iniciação científica, estagiários em pesquisa e estagiários em desenvolvimento de TCC podem utilizar o LAV fora do horário comercial, desde que autorizados pela coordenação;
2. A utilização das dependências do LAV é permitida aos usuários devidamente autorizados pela coordenação;
3. Não é permitida a utilização e presença de pessoas não autorizadas no LAV, incluindo o uso dos computadores;
4. Todos os equipamentos (com exceção dos *nobreaks* que controlam os SCLAE, *freezers*, refrigeradores e estufas), aparelhos de ar condicionado e luzes deverão ser desligados corretamente após o uso ou ao final do expediente;
5. O uso da internet é restrito a sites relacionados às atividades de ensino e pesquisa do LAV, sendo proibido o acesso a redes sociais, bem como a utilização dos computadores para a realização de trabalhos particulares de qualquer natureza;
6. As impressoras são destinadas às atividades relacionadas ao ensino e pesquisa realizados no LAV, não sendo permitida a impressão de trabalhos particulares relacionados a outras atividades;
7. Não é autorizada a cópia ou instalação de qualquer *software* nos computadores do LAV sem prévio conhecimento e autorização da coordenação;
8. Não é permitida, em hipótese alguma, a realização de cópias das chaves do LAV sem a devida autorização da coordenação.

Normas de conduta dos usuários do LAV

1. Preservar o patrimônio público, sendo que qualquer dano, voluntário ou não, deve ser informado à coordenação do LAV para que sejam tomadas as devidas providências;
2. Não emprestar ou retirar qualquer equipamento, móvel, utensílio, reagentes e outros materiais do LAV sem prévio conhecimento e autorização da coordenação;
3. Colaborar na organização e limpeza do LAV;
4. Manter o ambiente sempre limpo e organizado após o término das atividades do turno ou dia;
5. Durante a realização de análises laboratoriais e aulas práticas, usar jaleco e cabelos compridos presos e não usar acessórios que possam causar acidentes, como pulseiras pendentes;
6. Não usar as dependências do LAV utilizando trajés impróprios, tais como minissaias, miniblusas, shorts;
7. Não fumar, beber ou alimentar-se nas dependências do LAV, com exceção da sala de estudos, que pode ser usada para lanches.

Solicitação para uso de Laboratórios
Departamento de Nutrição e Saúde

À professora Ceres Mattos Della Lucia, coordenadora do **Laboratório de Análise de Vitaminas**, localizado no **5º andar lab 33**, solicito a utilização do laboratório conforme informações abaixo:

Atividade a ser desenvolvida:

- () ensino – disciplina: _____.
- () pesquisa – título do projeto: _____
- () extensão – atividade: _____

Período de uso: ____/____/____ a ____/____/____.

Aluno responsável: _____

Professor responsável: _____

Alunos envolvidos:	G ()	PG ()	Curso
1- _____	G ()	PG ()	_____
2- _____	G ()	PG ()	_____
3- _____	G ()	PG ()	_____
4- _____	G ()	PG ()	_____
5- _____	G ()	PG ()	_____
6- _____	G ()	PG ()	_____

Necessitará utilizar o laboratório:

Finais de semana? () Sim. () sábado () domingo () Não

Período Noturno? () Sim. Horário? _____ as _____ h () Não

O trabalho envolve indivíduos que não têm vínculo com o DNS? () Sim Não ().

Caso positivo, especificar o número de indivíduos, origem e datas que estarão nos laboratórios.

Declaro que o laboratório estará sob minha responsabilidade e assumirei qualquer dano decorrente do uso inadequado do mesmo, como quebra de utensílios/equipamentos, segurança e limpeza.

Endereço do aluno responsável: _____

Telefone fixo: _____ Celular: _____

E-mail: _____

Viçosa, ____/____/____

Assinatura do aluno	Assinatura do professor / orientador
---------------------	--------------------------------------

Autorização () Sim () Não
Data: ____/____/____

 Universidade Federal de Viçosa	Universidade Federal de Viçosa Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – CCB Departamento de Nutrição e Saúde	
LABORATÓRIO DE ANÁLISE SENSORIAL E PROCESSAMENTO DE NOVOS PRODUTOS Coordenação: Mirella Lima Binoti (Ramal: 5189)		

Solicitação para uso de Laboratórios
Departamento de Nutrição e Saúde

À professora Mirella Lima Binoti, coordenadora do **Laboratório Análise Sensorial e de Desenvolvimento de Novos Produtos**, localizado no **5º andar lab 39**, solicito a utilização do laboratório conforme informações abaixo:

Atividade a ser desenvolvida:

() ensino – disciplina: _____.

() pesquisa – título do projeto: _____.

_____.

() extensão – atividade: _____.

Período de uso: ____/____/____ a ____/____/____.

Aluno responsável: _____

Professor responsável: _____

Alunos envolvidos:	Curso
1- _____ G () PG ()	_____
2- _____ G () PG ()	_____
3- _____ G () PG ()	_____
4- _____ G () PG ()	_____
5- _____ G () PG ()	_____
6- _____ G () PG ()	_____

Necessitará utilizar o laboratório:

Finais de semana? () Sim. () sábado () domingo () Não

Período Noturno? () Sim. Horário? _____ as _____ h () Não

O trabalho envolve indivíduos que não têm vínculo com o DNS? () Sim Não ().

Caso positivo, especificar o número de indivíduos, origem e datas que estarão nos laboratórios.

Declaro que o laboratório estará sob minha responsabilidade e assumirei qualquer dano decorrente do uso inadequado do mesmo, como quebra de utensílios/equipamentos, segurança e limpeza.

Endereço do aluno responsável: _____

Telefone fixo: _____ Celular: _____

E-mail: _____

Viçosa, ____ / ____ / ____

Assinatura do aluno	Assinatura do professor / orientador
---------------------	--------------------------------------

Autorização () Sim () Não

Data: ____ / ____ / ____



LABORATÓRIO DE ANÁLISES CLÍNICAS

Coordenação: Prof.^a Josefina Bressan (Ramal: 5211)

Responsável técnico: Solange Mara Bigonha (Ramal: 5219)

1. Ao entrar no LAC faça uma verificação geral da sala, janelas e equipamentos. Caso observe alguma irregularidade reporte imediatamente a técnica do laboratório, a qual saberá a providência mais adequada a ser tomada.
2. Antes de ligar um aparelho, certifique-se de que está usando a voltagem correta.
3. As chaves do laboratório somente serão emprestadas com prévio consentimento da Coordenação do LAC.
4. Caso seja necessária a retirada de equipamento/material para realização de pesquisa em ambiente externo ao LAC, peça autorização do coordenador do laboratório ou do técnico, avise à técnica e reporte no livro de Empréstimo de Equipamentos e materiais, com as respectivas datas de saída, descrição do item retirado e data da devolução.
5. Guardar pedidos de produtos realizados e de produtos recebidos em local previamente determinado;
6. Descartar separadamente lixos recicláveis de orgânicos, facilitando a coleta seletiva da universidade;
7. Descartar reagentes fora do prazo de validade;
8. Descartar material biológico separadamente dos demais materiais de descarte e acondicioná-los em local adequado até que seja recolhido;
9. Solicitar ao gerenciamento de Resíduos que recolha o material biológico para incineração sempre que necessário (Ramal 2120);
10. No LAC existe uma pasta de protocolos de uso dos equipamentos e procedimentos que poderão ser utilizados para auxiliar na pesquisa.
11. Faça o planejamento da quantidade necessária de reagente e/ou material biológico para a sua pesquisa com antecedência e comunique à técnica ou ao professor responsável.

12. Ao utilizar qualquer equipamento, deve-se estar seguro quanto ao seu funcionamento para evitar acidentes. Se o aparelho apresentar algum defeito, avise o professor e/ou o técnico responsável.
13. Identifique todo o seu material, amostras, alimentos, entre outros e guarde-os em local apropriado. Isso ajudará a manter o laboratório organizado, além de trazer segurança de que seus pertences não serão descartados sem sua autorização.
14. Mantenha o ambiente limpo e organizado. Os armários deverão ser limpos periodicamente.
15. Comunique qualquer acidente ao responsável.
16. Informar ao técnico quando tiver resíduos para serem descartados
17. A última pessoa a sair do LAC, deve verificar se os equipamentos estão devidamente desligados e se as janelas estão fechadas.
18. É PROIBIDO realizar atividades que prejudiquem ou depredem as instalações, tais como pegar emprestado e não devolver, realizar pinturas ou reparos não autorizados ou qualquer atividade imprópria que coloque em risco as instalações e/ou usuários do LAC.
19. É PROIBIDO o acesso de pessoas estranhas ou não autorizadas ao Laboratório.
20. SÃO PROIBIDAS brincadeiras, algazarras e/ou qualquer outra atividade que perturbe o ambiente.
21. É PROIBIDO desmontar quaisquer equipamentos ou acessórios do Laboratório.

Laboratório de Análises Clínicas (LAC)			
Formulário de identificação para análises no BS 200			
Nome do projeto:			
Prof. Coordenador(a):			
Celular do Prof. Coordenador(a):			
Alunos Responsáveis (incluir celular):			
Número de amostras:			
Número de análises:			
Número de cuvetas necessárias:			
Contribuição para manutenção do BS 200:			
Data:			
Análises:			
Kits	Quantidade de kits	Valor das análises	
1-			
2-			
3-			
4-			
5-			
6-			
7-			
8-			
9-			
10-			
11-			
12-			
13-			

- Todos os Kits devem ser da Bioclin®, além do Biocal, Biocontrol N e Biocontrol P**
- As amostras e os kits devem estar devidamente armazenados até o momento da análise.**
- Observar o prazo de validade dos kits.**
- O volume mínimo de amostra que o aparelho consegue fazer a leitura é 300µL**

**Técnica responsável
Solange M. Bigonha**

Professor Solicitante

**Coordenadora do Laboratório de Análises Clínicas
Prof.^a Josefina Bressan**

Data: ____ / ____ / ____

Laboratório de Análises Clínicas (LAC)
Solicitação para uso do Laboratório
Nome do Projeto:
Prof. Coordenador:
Celular do Prof. Coordenador:
Alunos responsáveis (incluir celular):
Número de amostras:
Análises a serem realizadas:
Data prevista para realização das análises:
Tempo gasto:
Equipamentos/Materiais a serem utilizados:

Viçosa, ___ de _____ de _____.

 Profª. Josefina Bressan
 Coordenadora do LAC/DNS/UFV

 Prof. Solicitante - UFV
 Coordenador do Projeto



LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Coordenação: Prof.^a Sylvia do Carmo Castro Franceschini (Ramal 5225)

Responsável técnico: Natália Aparecida Liberto Silva (Ramal: 5220)

1. Ao entrar no laboratório faça uma verificação geral das salas, janelas e equipamentos. Caso observe alguma irregularidade reporte imediatamente a técnica do laboratório, a qual saberá a providência mais adequada a ser tomada.
2. Antes de ligar um equipamento, certifique-se de que está usando a voltagem correta.
3. Mantenha todas as gavetas e portas trancadas.
4. Caso seja necessária a retirada de equipamento/material para realização de pesquisa em ambiente externo ao laboratório, peça autorização do coordenador do laboratório, avise à técnica e reporte no livro de Empréstimo de Equipamentos e materiais, com as respectivas datas de saída, descrição do item retirado e data da devolução. Para a retirada deste material, o mesmo deve ser ligado na frente do solicitante (pela técnica responsável pelo laboratório ou pela aluna bolsista) e o solicitante deve assinar um termo de responsabilidade, informando que o equipamento estava em bom estado de funcionamento quando foi solicitado seu empréstimo e afirmando que o devolverá nas mesmas condições.
5. O uso dos computadores e impressoras é estritamente para fins de pesquisa, sendo inapropriada a impressão de artigos.
6. No laboratório existe uma pasta de protocolos de uso dos equipamentos e procedimentos que poderão ser utilizados para auxiliar na pesquisa.
7. Ao utilizar qualquer equipamento, deve-se estar seguro quanto ao seu funcionamento para evitar acidentes. Se o aparelho apresentar algum defeito, avise o professor e/ou o técnico responsável.
8. Identifique todo o seu material, amostras, entre outros e guarde-os em local apropriado. Isso ajudará a manter o laboratório organizado.
9. Mantenha o ambiente limpo e organizado.

10. Comunique qualquer acidente à técnica e/ou a professora responsável.
11. Informar ao técnico quando tiver resíduos para serem descartados.
12. A última pessoa a sair do Laboratório, deve verificar se os equipamentos estão devidamente desligados e as janelas fechadas.
13. É PROIBIDO realizar atividades que prejudiquem ou depredem as instalações, tais como pegar emprestado e não devolver, realizar pinturas ou reparos não autorizados ou qualquer atividade imprópria que coloque em risco as instalações e/ou usuários do Laboratório.
14. É PROIBIDO o acesso de pessoas estranhas ou não autorizadas ao Laboratório.
15. SÃO PROIBIDAS brincadeiras, algazaras e/ou qualquer outra atividade que perturbe o ambiente.

Solicitação para uso de Laboratórios
Departamento de Nutrição e Saúde

À professora **Sylvia do Carmo Castro Franceschini**, coordenadora do **Laboratório de Avaliação Nutricional**, localizado no **6º andar Lab 49**, solicito a utilização do laboratório conforme informações abaixo:

Atividade a ser desenvolvida:

() ensino – disciplina: _____

() pesquisa – título do projeto: _____

() extensão – atividade: _____

Período de uso: ____/____/____ a ____/____/____.

Aluno responsável: _____

Professor responsável: _____

Alunos envolvidos:			Curso
1- _____	G ()	PG ()	_____
2- _____	G ()	PG ()	_____
3- _____	G ()	PG ()	_____
4- _____	G ()	PG ()	_____
5- _____	G ()	PG ()	_____
6- _____	G ()	PG ()	_____

Necessitará utilizar o laboratório:

Finais de semana? () Sim. () sábado () domingo () Não

Período Noturno? () Sim. Horário? _____ as _____ h () Não

O trabalho envolve indivíduos que não têm vínculo com o DNS? () Sim Não ().

Caso positivo, especificar o número de indivíduos, origem e datas que estarão nos laboratórios.

Declaro que o laboratório estará sob minha responsabilidade e assumirei qualquer dano decorrente do uso inadequado do mesmo, como quebra de utensílios/equipamentos, segurança e limpeza.

Endereço do aluno responsável: _____

Telefone fixo: _____ Celular: _____

E-mail: _____

Viçosa, ____/____/____

Assinatura do aluno	Assinatura do professor / orientador
---------------------	--------------------------------------

Autorização () Sim () Não
Data: ____/____/____



LABORATÓRIO DE BIOQUÍMICA NUTRICIONAL

Coordenação: Prof.^a Izabela Maria Montezano de Carvalho (Ramal: 5212)

NORMAS DE USO DO LABORATÓRIO DE BIOQUÍMICA NUTRICIONAL

1. Usar obrigatoriamente o jaleco;
2. Identificar todo material em uso (reagentes, amostras, etc.) **COM O NOME DA DISCIPLINA OU RESPONSÁVEL, DATA E TELEFONE PARA CONTATO;**
3. Usar de forma responsável a chave do laboratório: é **PROIBIDA** sua reprodução.
4. **MANTER OS SETORES LIMPOS E ORGANIZADOS.** Após a aula: lavar, secar e retornar com os materiais para o devido lugar após o uso;
5. Respeitar as indicações de procedimentos específicos para cada setor (trabalhe no setor certo de acordo com a atividade que estiver realizando);
6. Não retirar equipamentos dos seus lugares (por exemplo: balanças);
7. Manter geladeira e freezer organizados, identificando todo o material;
8. Não descartar material biológico no lixo comum;
9. Respeitar as indicações de cada lixeira para descarte de material (reciclável lixo orgânico, etc.);
10. Evitar ruídos ou comportamentos exagerados (gritos, agitação excessiva);
11. Solicitar auxílio quando não souber usar determinado equipamento ou executar algum procedimento;

12. Comunicar à coordenação ou corpo técnico qualquer irregularidade, incidente ou anormalidade como problemas com equipamentos ou avaria em vidrarias ou quaisquer partes da estrutura do laboratório;
13. Trocar o saco de lixo quando atingir 2/3 de seu volume, providenciando um saco novo que encontra-se debaixo da pia no setor de lavagem de materiais;
14. Manter a porta da sala destinada às Análises de Biologia Molecular fechada;
15. Repor o papel toalha quando acabar. O estoque encontra-se debaixo da pia no setor de lavagem de materiais. Caso não tenha favor comunicar ao técnico do laboratório;
16. Manter o chão e as bancadas sempre limpas;
17. Agendar o uso de equipamentos do laboratório, conforme orientação do técnico responsável.

Solicitação para uso de Laboratórios
Departamento de Nutrição e Saúde

À professora Izabela Maria Montezano de Carvalho, coordenadora do **Laboratório Bioquímica Nutricional**, localizado no **5º andar lab 32**, solicito a utilização do laboratório conforme informações abaixo:

Atividade a ser desenvolvida:

- () ensino – disciplina: _____
() pesquisa – título do projeto: _____
() extensão – atividade: _____

Período de uso: ____/____/____ a ____/____/____.

Aluno responsável: _____

Professor responsável: _____

Alunos envolvidos:		Curso
1- _____	G () PG ()	_____
2- _____	G () PG ()	_____
3- _____	G () PG ()	_____
4- _____	G () PG ()	_____
5- _____	G () PG ()	_____
6- _____	G () PG ()	_____

Necessitará utilizar o laboratório:

Finais de semana? () Sim. () sábado () domingo () Não

Período Noturno? () Sim. Horário? _____ as _____ h () Não

O trabalho envolve indivíduos que não têm vínculo com o DNS? () Sim Não ().

Caso positivo, especificar o número de indivíduos, origem e datas que estarão nos laboratórios.

Declaro que o laboratório estará sob minha responsabilidade e assumirei qualquer dano decorrente do uso inadequado do mesmo, como quebra de utensílios/equipamentos, segurança e limpeza.

Endereço do aluno responsável: _____

Telefone fixo: _____ Celular: _____

E-mail: _____

Viçosa, ____/____/____



Assinatura do aluno	Assinatura do professor / orientador
---------------------	--------------------------------------

Autorização () Sim () Não
Data: ____/____/____



LABORATÓRIO DE DIETÉTICA E COMPORTAMENTO ALIMENTAR
Coordenação: Prof.^a Maria do Carmo Fontes de Oliveira (Ramal: 5209)

1. A permanência no laboratório exigirá postura adequada do aluno dentro desse ambiente;
2. É vetado o uso de outros alimentos e bebidas nas dependências do laboratório;
3. É vetado o uso de cigarros nas dependências do laboratório;
4. É obrigatório o uso de jalecos;
5. O trabalho em laboratório só poderá ser realizado na presença do responsável (docente ou assistente (Técnico) de laboratório);
6. É vetada a retirada de equipamentos e qualquer item do laboratório sem antes autorização prévia do coordenador e registro em caderno de empréstimo;
7. Verificar se os aparelhos estão sendo ligados na voltagem correta. E sempre desligá-los após o uso;
8. Ao utilizar qualquer equipamento, deve-se estar seguro quanto ao seu funcionamento para evitar acidentes;
9. Comunicar sempre que houver dano ocorrido durante o uso de material e equipamentos;
10. O acesso ao Laboratório é permitido a docentes e discentes da UFV, regularmente matriculados;
11. Manter o ambiente limpo e organizado após o término da atividade acadêmica.

 <p>Universidade Federal de Viçosa</p>	<p>Universidade Federal de Viçosa Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – CCB Departamento de Nutrição e Saúde</p>	
<p>LABORATÓRIO DE EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL E VIGILÂNCIAS EM SAÚDE Coordenação: Prof.^a Patrícia Feliciano Pereira (Ramal: 5204)</p>		

NORMAS DE FUNCIONAMENTO

Horário de funcionamento: de segunda a sexta-feira, das 08 às 12 e das 14 às 18 horas.

Local de funcionamento: sala 47/6º andar do CCB II.

Utilização do Laboratório:

1. O acesso ao laboratório é permitido a docentes e discentes da UFRV, regularmente matriculados.
2. As atividades acadêmicas de ensino (aulas) têm preferência na utilização do laboratório. Seu espaço poderá ser utilizado em outras atividades acadêmicas (provas, grupos de trabalhos, capacitações, cursos de extensão, etc.) em horários não ocupados por aulas.
3. A permanência do estudante no laboratório estará condicionada à presença simultânea do professor responsável, salvo em situações diversas com autorização prévia do coordenador.
4. Durante as aulas, não é permitida a presença de alheios nos computadores do laboratório, e vice-versa.
5. O computador e projetor multimídia destinados à projeção de slides de aulas deverão ser desligados após sua utilização, bem como todos os equipamentos e luzes.

6. O uso da internet é restrito a sites e programas relacionados aos conteúdos das disciplinas ministradas no laboratório, sendo terminantemente proibido o acesso a redes sociais e e-mails pessoais, bem como a realização de trabalhos particulares de qualquer natureza.
7. O laboratório não fornece material de consumo (dispositivos portáteis de armazenamento de dados, papel, cartuchos de tintas entre outros) aos usuários, nem tampouco se responsabiliza por qualquer arquivo gravado em disco rígido dos equipamentos. Portanto, os usuários deverão gravar seus arquivos em dispositivos próprios.
8. Não é autorizada a cópia ou instalação de qualquer software nos equipamentos do laboratório sem prévio conhecimento e autorização de seu coordenador.

Normas de conduta dos usuários do laboratório:

1. Preservar o patrimônio público, sendo que qualquer dano, voluntário ou não, deve ser informado à coordenação do laboratório para que sejam tomadas as devidas providências.
2. Não retirar qualquer equipamento ou móvel do laboratório sem prévio conhecimento e autorização da coordenação.
3. Manter o ambiente limpo e organizado após o término da atividade acadêmica.
4. Não usar as dependências do laboratório usando trajes impróprios.
5. Não fumar, beber ou alimentar-se nas dependências do laboratório.

Normas de funcionamento:

1. O acesso ao laboratório é permitido a docentes e discentes da UFV, regularmente matriculados.
2. As atividades acadêmicas de ensino (aulas) têm preferência na utilização do laboratório. Seu espaço poderá ser utilizado em outras atividades acadêmicas (provas, grupos de trabalhos, capacitações, etc.) em horários não ocupados por aulas.

3. A permanência do estudante no laboratório estará condicionada à presença simultânea do professor responsável, salvo em situações diversas com autorização prévia do coordenador do laboratório.
4. Durante as aulas, não é permitida a presença de alheios nos computadores do laboratório, e vice-versa.
5. O computador e projetor multimídia destinados à projeção de slides de aulas deverão ser desligados após sua utilização, bem como todos os equipamentos, luzes e aparelhos de ar-condicionado utilizados durante a atividade deverão ser desligados corretamente.
6. O uso da internet é restrito a sites e programas relacionados aos conteúdos das disciplinas ministradas no laboratório, sendo terminantemente proibido o acesso a redes sociais e e-mails pessoais, bem como a realização de trabalhos particulares de qualquer natureza.
7. O laboratório não fornece material de consumo (dispositivos portáteis de armazenamento de dados, papel, cartuchos de tintas entre outros) aos usuários, nem tampouco se responsabiliza por qualquer arquivo gravado em disco rígido dos equipamentos. Portanto, os usuários deverão gravar seus arquivos em dispositivos próprios.
8. Não é autorizada a cópia ou instalação de qualquer software nos equipamentos do laboratório sem prévio conhecimento e autorização de seu coordenador.



LABORATÓRIO DE ESTUDO EXPERIMENTAL DOS ALIMENTOS

Coordenação: Prof.^a Eliana Carla Gomes de Souza (Ramal: 5205)

1. A permanência no laboratório exigirá postura adequada do aluno, devendo este se comportar em silêncio.
2. O aluno deverá guardar todo o seu material (bolsas, capacetes, livros, agasalhos, dentre outros) no armário.
3. É vetado o uso de outros alimentos e bebidas nas dependências do laboratório.
4. É vetado o uso de cigarros nas dependências do laboratório.
5. É vetado o uso de aparelho celular, ipods, câmeras digitais ou qualquer outro tipo de equipamento eletrônico que possa colocar em comprometimento o aprendizado individual e coletivo.
6. É obrigatório o uso de jalecos e touca de cabelo.
7. Não é permitida a presença em laboratório de pessoas sem vínculo com a instituição, sem prévia autorização do coordenador do setor.
8. O trabalho em laboratório só poderá ser realizado na presença do responsável (docente ou assistente/técnico de laboratório).
9. O laboratório só poderá ser utilizado pelos alunos em trabalhos extraclasse sob acompanhamento do técnico ou do docente responsável, após o preenchimento da ficha de solicitação contendo informações sobre o período de uso, o trabalho a ser desenvolvido, a identificação dos alunos envolvidos e o professor responsável, seguida da devida autorização, pelo coordenador do LEEA.

10. É vetada a retirada de equipamentos e reagentes do laboratório sem antes autorização prévia do coordenador e registro em caderno de empréstimo.
11. Verificar se os aparelhos estão sendo ligados na voltagem correta.
12. Ao utilizar qualquer equipamento, deve-se estar seguro quanto ao seu funcionamento para evitar acidentes.
13. Se o aparelho apresentar algum defeito, avise o professor e/ou o técnico responsável.
14. Comunicar sempre que houver dano ocorrido durante o uso de material e equipamentos.
15. Ser responsável pela limpeza de louças, bancadas, e pias do laboratório após o uso. Tudo deve estar devidamente limpo e as pias sem restos de comida para não entupir.
16. Se não souber combater o fogo, ou não puder dominá-lo, saia do local, fechando todas as portas e janelas atrás de si, mas sem trancá-las, desligando a eletricidade, alertando os demais ocupantes do andar e informando os laboratórios vizinhos da ocorrência do incêndio e ligue imediatamente para o Corpo de Bombeiros.
17. Organizar-se para garantir que todos os materiais que utilizarão estejam disponíveis para sua oficina ou teste de receita. Todos os alimentos presentes no laboratório são de uso exclusivo das aulas das disciplinas de graduação e, sob nenhuma hipótese, poderão ser emprestados ou fornecidos.
18. Evitar o desperdício.
19. Manipular os alimentos de forma higiênica.
20. O descarte de óleo e restos de gordura deverá ser feito em um vasilhame no próprio laboratório. Esses alimentos não devem ser entornados nas pias.
21. Se precisar deixar o alimento, identifique-o com nome, contato e quanto tempo precisa deixá-lo armazenado no laboratório.

Solicitação para uso de Laboratórios
Departamento de Nutrição e Saúde

À professora Eliana Carla Gomes de Souza, coordenadora do **Laboratório de Estudo Experimental dos Alimentos**, localizado no **5º andar lab 39**, solicito a utilização do laboratório conforme informações abaixo:

Atividade a ser desenvolvida:

- () ensino – disciplina: _____
 () pesquisa – título do projeto: _____
 () extensão – atividade: _____

Período de uso: ____/____/____ a ____/____/____.

Aluno responsável: _____

Professor responsável: _____

Alunos envolvidos:	G ()	PG ()	Curso
1- _____	G ()	PG ()	_____
2- _____	G ()	PG ()	_____
3- _____	G ()	PG ()	_____
4- _____	G ()	PG ()	_____
5- _____	G ()	PG ()	_____
6- _____	G ()	PG ()	_____

Necessitará utilizar o laboratório:

Finais de semana? () Sim. () sábado () domingo () Não

Período Noturno? () Sim. Horário? _____ as _____ h () Não

O trabalho envolve indivíduos que não têm vínculo com o DNS? () Sim Não ().

Caso positivo, especificar o número de indivíduos, origem e datas que estarão nos laboratórios.

Declaro que o laboratório estará sob minha responsabilidade e assumirei qualquer dano decorrente do uso inadequado do mesmo, como quebra de utensílios/equipamentos, segurança e limpeza.

Endereço do aluno responsável: _____

Telefone fixo: _____ Celular: _____

E-mail: _____

Viçosa, ____/____/____

Assinatura do aluno	Assinatura do professor / orientador
---------------------	--------------------------------------

Autorização () Sim () Não Data: ____/____/____



LABORATÓRIO DE ESTUDOS EM INGESTÃO ALIMENTAR
Coordenação: Prof.^a Carla de Oliveira Barbosa Rosa (Ramal: 5190)

1. A utilização das dependências do LEIA é permitida aos usuários devidamente autorizados pela coordenação;
2. Não é permitida a presença em laboratório de pessoas sem vínculo com a instituição, sem prévia autorização do coordenador do setor;
3. A permanência no laboratório exigirá postura adequada do aluno, devendo este se comportar em silêncio;
4. É obrigatório o uso de jalecos;
5. É proibido fumar nas dependências do LEIA;
6. É proibida a retirada de móveis, utensílios e equipamentos e reagentes do laboratório sem antes autorização prévia do coordenador;
7. Ao ligar qualquer equipamento, verifique se os mesmos estão sendo ligados na voltagem correta;
8. Se algum equipamento apresentar algum defeito, avise o professor responsável.

Normas de conduta dos usuários do LEIA:

1. Qualquer dano à coordenação do laboratório sempre que houver dano ocorrido durante o uso de móveis, utensílios e equipamentos;
2. Não retirar ou emprestar quaisquer móveis, utensílios e equipamentos do LEIA sem prévio conhecimento e autorização da coordenação;

3. Manter o ambiente sempre limpo e organizado após o término das atividades do turno ou dia, retornando os materiais e utensílios utilizados para o devido lugar após o uso;
4. Não usar as dependências do LEIA usando trajes impróprios, tais como minissaias, miniblusas, shorts;
5. Apenas os indivíduos que participam de estudos, é proibido aos usuários do LEIA beber ou alimentar-se nas dependências do mesmo;
6. A utilização das dependências do LEIA é permitida aos usuários devidamente autorizados pela coordenação;
7. Não é permitida a utilização e presença de pessoas não autorizadas no LEIA, incluindo o uso dos computadores;
8. Manter geladeira e freezer organizados, identificando todo o material armazenado nos mesmos;
9. Ao sair do laboratório, apagar a luz e verificar se o gás e janelas estão fechados;
- 10. Caso o estudante não siga as normas, o mesmo será advertido verbalmente e se o fato continuar a ocorrer, o orientador será comunicado.**

Solicitação para uso de Laboratórios
Departamento de Nutrição e Saúde

À professora Carla de Oliveira barbosa Rosa, coordenadora do **Laboratório de Estudos em Ingestão Alimentar**, localizado no **térreo do EBS**, solicito a utilização do laboratório conforme informações abaixo:

Atividade a ser desenvolvida:

- () ensino – disciplina: _____.
- () pesquisa – título do projeto: _____
- () extensão – atividade: _____

Período de uso: ____/____/____ a ____/____/____.

Aluno responsável: _____

Professor responsável: _____

Alunos envolvidos:			Curso
1 - _____	G ()	PG ()	_____
2 - _____	G ()	PG ()	_____
3 - _____	G ()	PG ()	_____
4 - _____	G ()	PG ()	_____
5 - _____	G ()	PG ()	_____
6 - _____	G ()	PG ()	_____

Necessitará utilizar o laboratório:

Finais de semana? () Sim. () sábado () domingo () Não

Período Noturno? () Sim. Horário? _____ as _____ h () Não

O trabalho envolve indivíduos que não têm vínculo com o DNS? () Sim Não ().

Caso positivo, especificar o número de indivíduos, origem e datas que estarão nos laboratórios.

Declaro que o laboratório estará sob minha responsabilidade e assumirei qualquer dano decorrente do uso inadequado do mesmo, como quebra de utensílios/equipamentos, segurança e limpeza.

Endereço do aluno responsável: _____

Telefone fixo: _____ Celular: _____



E-mail: _____

Viçosa, ____/____/____

Assinatura do aluno	Assinatura do professor / orientador
---------------------	--------------------------------------

Autorização () Sim () Não

Data: ____/____/____

 <p>Universidade Federal de Viçosa</p>	<p>Universidade Federal de Viçosa Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – CCB Departamento de Nutrição e Saúde</p>	
<p>LABORATÓRIO DE HIGIENE DOS ALIMENTOS Coordenação: Prof.^a Ana Iris Mendes Coelho (Ramal: 5208) Responsável técnico: Larissa Gonçalves Pereira (Ramal: 5233)</p>		



O respeito às normas de utilização do laboratório é necessário para a segurança dos usuários, conservação das dependências e desempenho satisfatório das atividades realizadas.

1. O acesso ao laboratório é restrito às pessoas autorizadas;
2. O laboratório deve ser mantido limpo e organizado;
3. O laboratório deve estar livre de qualquer material não relacionado às suas atividades;
4. Nenhum material ou equipamento poderá ser emprestado ou retirado do laboratório sem autorização prévia.

Normas de conduta dos usuários

1. Ter atenção e cuidado durante a realização das atividades e responsabilidade com materiais e equipamentos utilizados;
2. Utilizar jaleco (uso indispensável) e calçados fechados;
3. Manter os cabelos presos;
4. Higienizar as mãos antes de iniciar as atividades e antes de deixar o laboratório;
5. Não comer, beber ou fumar no laboratório;
6. Trabalhar com assepsia para evitar contaminação de materiais esterilizados ou superfícies desinfetadas;
7. No início e término de utilização de bancadas, desinfetar com álcool 70%;

8. Ler com atenção os rótulos de meios de cultivo e reagentes;
9. Seguir rigorosamente as normas de utilização dos equipamentos disponíveis para uso;
10. Ter o hábito de perguntar ou solicitar ajuda em caso de dúvida;
11. Flambar alças de platina e Drigalsky antes e após o uso;
12. Antes de acender o bico de Bunsen retirar materiais inflamáveis da proximidade da chama;
13. Em caso de haver acidente, quebra de vidrarias ou danos a equipamentos, comunicar imediatamente ao professor ou ao técnico responsável;
14. Identificar o material utilizado, incluindo especificação e data;
15. Providenciar o descarte adequado de materiais;
16. Ao término das atividades, deixar as bancadas organizadas, guardando os materiais em seus devidos lugares;
17. Antes de fechar o laboratório, desligar lâmpadas e equipamentos, fechar o registro de gás e o destilador.

 <p>Universidade Federal de Viçosa</p>	<p>Universidade Federal de Viçosa Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – CCB Departamento de Nutrição e Saúde</p>	
<p>LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA DA GRADUAÇÃO Coordenação: Prof.^a Andréia Queiroz Ribeiro (Ramal: 5228)</p>		

NORMAS DE FUNCIONAMENTO

Horário de funcionamento: de segunda a sexta-feira, das 08h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00.

Local de funcionamento: sala 103 do EBS.



Utilização do Laboratório de Informática da Graduação:

1. O acesso ao LABIG é permitido a docentes e discentes da UFV, regularmente matriculados.
2. As atividades acadêmicas de ensino (aulas) têm preferência na utilização do LABIG. Seu espaço poderá ser utilizado em outras atividades acadêmicas (provas, grupos de trabalhos, capacitações, cursos de extensão, etc.) em horários não ocupados por aulas.
3. A permanência do estudante no laboratório estará condicionada à presença simultânea do professor responsável, salvo em situações diversas com autorização prévia do coordenador do LABIG.
4. Durante as aulas, não é permitida a presença de alheios nos computadores do LABIG, e vice-versa.
5. O computador e projetor multimídia destinados à projeção de slides de aulas deverão ser desligados após sua utilização, bem como todos os equipamentos e luzes.
6. O uso da internet é restrito a sites e programas relacionados aos conteúdos das disciplinas ministradas no LABIG, sendo terminantemente proibido o acesso a redes sociais e e-mails pessoais, bem como a realização de trabalhos particulares de qualquer natureza.

7. O LABIG não fornece material de consumo (dispositivos portáteis de armazenamento de dados, papel, cartuchos de tintas entre outros) aos usuários, nem tampouco se responsabiliza por qualquer arquivo gravado em disco rígido dos equipamentos. Portanto, os usuários deverão gravar seus arquivos em dispositivos próprios.
8. Não é autorizada a cópia ou instalação de qualquer software nos equipamentos do LABIG sem prévio conhecimento e autorização de seu coordenador.

Normas de conduta dos usuários do LABIG:

1. Preservar o patrimônio público, sendo que qualquer dano, voluntário ou não, deve ser informado à coordenação do LABIG para que sejam tomadas as devidas providências.
2. Não retirar qualquer equipamento ou móvel do LABIG sem prévio conhecimento e autorização da coordenação do LABIG.
3. Manter o ambiente limpo e organizado após o término da atividade acadêmica.
4. Não usar as dependências do LABIG usando trajes impróprios.
5. Não fumar, beber ou alimentar-se nas dependências do LABIG.

 <p>Universidade Federal de Viçosa</p>	<p>Universidade Federal de Viçosa Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – CCB Departamento de Nutrição e Saúde</p>	
<p>LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA DA PÓS-GRADUAÇÃO Coordenação: Prof.^a Josefina Bressan (Ramal: 5211)</p>		

Horário de Funcionamento

Segunda a sexta-feira, de 8:00 às 18:00h (exceto feriados).

Atribuições

À coordenação do laboratório, atribuem-se:

1. Autorizações de retirada de qualquer equipamento;
2. Controle das chaves de acesso ao laboratório;
3. Solicitação de manutenção de equipamentos.

Aos pós-graduandos, atribuem-se:

1. Organização, limpeza e manutenção do laboratório;
2. Fiscalização da utilização do laboratório.

Normas internas

1. O laboratório é de uso exclusivo dos alunos do PPGCN.
2. O uso do laboratório é controlado pela secretaria do PPGCN.
3. Todos os usuários são responsáveis pelo uso correto dos equipamentos (hardware e software) e da rede

4. Não é permitida a instalação, uso e divulgação de softwares ilegais, ou não licenciados nos computadores do laboratório;
5. É proibido instalar programas sem a autorização da coordenação
6. É proibido alterar as configurações de software dos computadores;
7. É proibido acessar sites de relacionamento, pornografias ou qualquer outro site que possua conteúdo impróprio;
8. Todo e qualquer problema detectado deve ser comunicado, de imediato, a secretaria do PPGCN para que as providências possam ser tomadas
9. Após a utilização do laboratório desligar os computadores, apagar as luzes e fechar as janelas e portas.
10. O usuário deve estar ciente de que suas ações podem ser monitoradas caso haja suspeitas de mal-uso dos recursos.
11. **O NÃO cumprimento destas normas pode levar à proibição da utilização do laboratório de informática.**



**LABORATÓRIO DE METABOLISMO ENERGÉTICO E DE COMPOSIÇÃO
CORPORAL**

Coordenação: Prof.^a Josefina Bressan (Ramal: 5211)

Responsável técnico: Natália Aparecida Liberto Silva (Ramal: 5220)

1. Ao entrar no LAMECC faça uma verificação geral das salas, janelas e equipamentos. Caso observe alguma irregularidade reporte imediatamente a técnica do laboratório, a qual saberá a providência mais adequada a ser tomada.
2. Antes de ligar um aparelho, certifique-se de que está usando a voltagem correta.
3. Não emprestar as chaves do laboratório sem prévio consentimento da Coordenação do LAMECC.
4. Caso a cozinha seja utilizada, o(s) responsável(is) deverá(ao) se vestir adequadamente (jaleco e touca), deverá(ao) ainda lavar todos os utensílios e equipamentos, imediatamente após seu uso, assim como secá-los e guardá-los em seu local de origem. Os panos de prato utilizados deverão ser lavados frequentemente pelo usuário e devolvidos limpos, ao final das atividades.
5. Caso seja necessária a retirada de equipamento/material para realização de pesquisa em ambiente externo ao LAMECC, peça autorização do coordenador do laboratório, avise à técnica e reporte no livro de Empréstimo de Equipamentos e materiais, com as respectivas datas de saída, descrição do item retirado e data da devolução. Esse livro se encontra à disposição de todos no armário que fica no hall.
6. Guardar pedidos de produtos realizados e de produtos recebidos em local previamente determinado;
7. Descartar separadamente lixos recicláveis de orgânicos, facilitando a coleta seletiva da universidade;
8. Descartar reagentes e alimentos fora do prazo de validade;

9. Descartar material biológico separadamente dos demais materiais de descarte e acondicioná-los em local adequado até que seja recolhido;
10. Solicitar ao corpo de bombeiros da UFV que recolha o material biológico para incineração sempre que necessário (Júlio ou Renan– Ramal 2120);
11. O uso dos computadores e impressoras é estritamente para fins de pesquisa, sendo inapropriada a impressão de artigos. Formulários, prontuários, termos de consentimento, fichas e qualquer outro documento que será repetidamente utilizado em pesquisa, deverão ser xerocados.
12. No LAMECC existe uma pasta de protocolos de uso dos equipamentos e procedimentos que poderão ser utilizados para auxiliar na pesquisa.
13. Utiliza caderno de protocolos para anotar planos de trabalho, resultados experimentais, discussões, conclusões, etc. Este caderno PERTENCE AO LABORATÓRIO.
14. Faça o planejamento da quantidade necessária de reagente e/ou material biológico, adesivo para bioimpedância, bobina da Tanita para a sua pesquisa com antecedência e comunique à técnica ou ao professor responsável.
15. Para utilização do aparelho de Calorimetria, procure saber mais informações sobre como realizar as medidas de gasto energético e termogênese, e também sobre os cuidados que devem ser tomados em relação ao equipamento para evitar qualquer tipo de problema. Todos os passos descritos no protocolo devem ser seguidos rigorosamente para uma maior precisão dos resultados. Não tome nenhuma medida sem conhecimento da coordenação em relação à alteração do equipamento. Ao usar lençóis, fronhas e aventais, mantê-los em bom estado de uso, lavando-os periodicamente e devolvendo-os limpos ao final da atividade. Mantenha o capuz sempre estivado e evite colocar qualquer objeto e/ou sentar em cima do mesmo. Antes de iniciar sua pesquisa, providencie o gás de calibração uma vez que o laboratório não tem estoque do produto e que a aquisição do mesmo é de responsabilidade do responsável do projeto. É expressamente PROIBIDA a manipulação do equipamento por estagiários, mesmo que bolsista de iniciação científica.
16. Ao utilizar qualquer equipamento, deve-se estar seguro quanto ao seu funcionamento para evitar acidentes. Se o aparelho apresentar algum defeito, avise o professor e/ou o técnico responsável.
17. Caso chegue algum material, referente a algum pedido de compra, e você for o único no LAMECC, leia atentamente a nota fiscal, confira todo o material que está sendo entregue,

mesmo que esteja em caixa fechada. Veja se as especificações estão de acordo com o pedido que foi realizado. Ainda observe se o produto requer alguma temperatura especial para seu armazenamento, se o número de itens está correto. Se houver algo errado, não hesite em devolver. Identifique-se assinando e datando o recebimento e reporte ao técnico do laboratório.

18. Identifique todo o seu material, amostras, alimentos, entre outros e guarde-os em local apropriado. Isso ajudará a manter o laboratório organizado, além de trazer segurança de que seus pertences não serão descartados sem sua autorização.
19. Mantenha o ambiente limpo e organizado. Os armários deverão ser limpos periodicamente.
20. Comunique qualquer acidente ao responsável.
21. Informar ao técnico quando tiver resíduos para serem descartados
22. A última pessoa a sair do LAMECC, deve verificar se os equipamentos estão devidamente desligados e se as janelas estão fechadas (incluindo as da SALA DA CALORIMETRIA) e fechar o registro de gás da cozinha.
23. É PROIBIDO realizar atividades que prejudiquem ou depredem as instalações, tais como pegar emprestado e não devolver, realizar pinturas ou reparos não autorizados ou qualquer atividade imprópria que coloque em risco as instalações e/ou usuários do LAMECC.
24. É PROIBIDO o acesso de pessoas estranhas ou não autorizadas ao Laboratório.
25. SÃO PROIBIDAS brincadeiras, algazaras e/ou qualquer outra atividade que perturbe o ambiente.
26. É PROIBIDO tornar pública a senha da internet Wireless.
27. É PROIBIDO desmontar quaisquer equipamentos ou acessórios do Laboratório.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO
LABORATÓRIO DE METABOLISMO ENERGÉTICO E DE COMPOSIÇÃO CORPORAL

NORMAS DE CESSÃO E UTILIZAÇÃO DE CHAVE DE ACESSO AO LAMECC
(Cópia do signatário)

1. A porta de acesso às instalações do LAMECC deverá permanecer aberta somente nos horários de trabalho (das 08:00 às 12:00 e das 13:30 às 19:00 horas). Nos demais horários deverá obrigatoriamente permanecer fechadas e chaveadas, independente da presença de pessoas nas salas do LAMECC.
2. Somente a Chefia do Departamento e o Coordenador do LAMECC estão autorizados a realizar cópias da chave, observando-se os pontos abaixo.
3. A pessoa responsável pela cópia e cessão da(s) chave(s) será igualmente responsável pela explanação sobre as normas de biossegurança, sobre a necessidade e importância da correta utilização da porta, pela leitura e assinatura do presente termo de compromisso e sua entrega ao Coordenador do LAMECC. Da mesma forma, será responsável pela devolução da chave junto a Coordenação do LAMECC, anotando-se na ficha correspondente a data da devolução após o término das atividades.
4. Todos os portadores de chave serão igualmente responsáveis pela manutenção da integridade física, patrimonial e biológica do LAMECC/DNS/CCB/UFV.
5. Os professores orientadores ou responsáveis estarão incumbidos pela cessão da chave e pela cobrança da sua correta utilização junto aos alunos sob sua responsabilidade.
6. A Chefia do Departamento será responsável pela guarda de uma cópia da chave que será usada para limpeza do LAMECC.
7. Todos os termos de compromisso assinados serão arquivados no LAMECC sob a guarda da Coordenadora do LAMECC.
8. Em caso de necessidade de cópia, solicitar autorização junto ao Coordenador do LAMECC, preenchendo corretamente um termo de compromisso.
9. Toda e qualquer anormalidade ou dúvida, incluindo-se o extravio da chave, deverá ser imediatamente informada à Coordenadora do LAMECC ou ao Professor Orientador ou responsável, na impossibilidade destes, à Chefia do DNS.

Profª. Dra. Josefina Bressan
Coordenadora do LAMECC/DNS/CCB/UFV
2017

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO
LABORATÓRIO DE METABOLISMO ENERGÉTICO E DE COMPOSIÇÃO CORPORAL

TERMO DE COMPROMISSO 1ª Via (LAMECC)

Declaro que nesta data recebi uma (01) cópia da chave da porta de acesso ao Laboratório de Metabolismo Energético e de Composição Corporal (LAMECC) localizado na sala de número 50, no 6º andar do Edifício CCBII, assim como uma (01) cópia das normas de cessão e utilização da referida chave e uma (01) cópia do presente termo de compromisso.

Declaro ainda que fui alertado(a) sobre as normas de biossegurança vigentes e as normas de funcionamento do LAMECC, assim como sobre a importância da correta utilização desta porta de acesso para a manutenção da segurança física, patrimonial e biológica.

Estando ciente das normas de biossegurança e de acordo com as normas de utilização da chave de acesso ao LAMECC/DNS/CCB/UFV, comprometo-me pelo presente instrumento a não ceder, emprestar ou realizar cópias não autorizadas desta chave, informando imediatamente à Coordenadora do LAMECC quando da sua perda ou extravio. Comprometo-me ainda a devolver incondicionalmente a referida chave quando não mais utilizar as dependências do LAMECC.

Assinatura: _____

Nome: _____

Documento de Identidade: _____ Órgão expedidor: _____

Endereço: _____

Telefone: (____) _____ Celular: (____) _____

Nome e telefone para emergências: _____

Função:

- Professor Servidor Estudante Voluntário*
 Estudante de Graduação* Estudante de Pós-Graduação*

*Nome do orientador ou responsável: _____

Assinatura do Orientador ou responsável: _____

Data da entrega da chave: ____/____/____. Visto: _____

Data da devolução da chave: ____/____/____. Visto: _____

UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO E SAÚDE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO
LABORATÓRIO DE METABOLISMO ENERGÉTICO E DE COMPOSIÇÃO CORPORAL

TERMO DE COMPROMISSO 2ª Via (Signatário)

Declaro que nesta data recebi uma (01) cópia da chave da porta de acesso ao Laboratório de Metabolismo Energético e de Composição Corporal (LAMECC) localizado na sala de número 50, no 6º andar do Edifício CCBII, assim como uma (01) cópia das normas de cessão e utilização da referida chave e uma (01) cópia do presente termo de compromisso.

Declaro ainda que fui alertado(a) sobre as normas de biossegurança vigentes e as normas de funcionamento do LAMECC, assim como sobre a importância da correta utilização desta porta de acesso para a manutenção da segurança física, patrimonial e biológica.

Estando ciente das normas de biossegurança e de acordo com as normas de utilização da chave de acesso ao LAMECC/DNS/CCB/UFV, comprometo-me pelo presente instrumento a não ceder, emprestar ou realizar cópias não autorizadas desta chave, informando imediatamente à Coordenadora do LAMECC quando da sua perda ou extravio. Comprometo-me ainda a devolver incondicionalmente a referida chave quando não mais utilizar as dependências do LAMECC.

Assinatura: _____

Nome: _____

Documento de Identidade: _____ Órgão expedidor: _____

Endereço: _____

Telefone: (____) _____ Celular: (____) _____

Nome e telefone para emergências: _____

Função:

- Professor Servidor Estudante Voluntário*
 Estudante de Graduação* Estudante de Pós-Graduação*

*Nome do orientador ou responsável: _____

Assinatura do Orientador ou responsável: _____

Data da entrega da chave: ____ / ____ / ____ . Visto: _____

Data da devolução da chave: ____ / ____ / ____ . Visto: _____

Solicitação para uso de Laboratórios
Departamento de Nutrição e Saúde

À professora Josefina Bressan, coordenadora do **Laboratório de Metabolismo e Composição Corporal**, localizado no **6º andar Lab 50**, solicito a utilização do laboratório conforme informações abaixo:

Atividade a ser desenvolvida:

- () ensino – disciplina: _____
 () pesquisa – título do projeto: _____
 () extensão – atividade: _____

Período de uso: ____/____/____ a ____/____/____.

Aluno responsável: _____

Professor responsável: _____

Alunos envolvidos:			Curso
1- _____	G ()	PG ()	_____
2- _____	G ()	PG ()	_____
3- _____	G ()	PG ()	_____
4- _____	G ()	PG ()	_____
5- _____	G ()	PG ()	_____
6- _____	G ()	PG ()	_____

Necessitará utilizar o laboratório:

Finais de semana? () Sim. () sábado () domingo () Não

Período Noturno? () Sim. Horário? _____ as _____ h () Não

O trabalho envolve indivíduos que não têm vínculo com o DNS? () Sim Não ().

Caso positivo, especificar o número de indivíduos, origem e datas que estarão nos laboratórios.

Declaro que o laboratório estará sob minha responsabilidade e assumirei qualquer dano decorrente do uso inadequado do mesmo, como quebra de utensílios/equipamentos, segurança e limpeza.

Endereço do aluno responsável: _____



Telefone fixo: _____ Celular: _____

E-mail: _____

Viçosa, ____/____/____

Assinatura do aluno	Assinatura do professor / orientador
---------------------	--------------------------------------

Autorização () Sim () Não
Data: ____/____/____

 <p>Universidade Federal de Viçosa</p>	<p>Universidade Federal de Viçosa Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – CCB Departamento de Nutrição e Saúde</p>	
<p>LABORATÓRIO DE NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL Coordenação: Prof.^a Hércia Stampini Duarte Martino (Ramal: 5207) Responsável técnico: Renata Celi Lopes Toledo (Ramal 5217)</p>		

AULA PRÁTICA – NORMAS DE UTILIZAÇÃO DO LABORATÓRIO

1. Usar obrigatoriamente o jaleco;
2. Identificar todo material em uso (gaiolas, reagentes, amostras, etc.) nome da disciplina ou responsável, data e telefone para contato;
3. Usar de forma responsável a chave do laboratório: é PROIBIDA sua reprodução.
4. MANTER OS SETORES LIMPOS E ORGANIZADOS. Após a aula: lavar, secar e retornar com os materiais para o devido lugar após o uso;
5. Respeitar as indicações de procedimentos específicos para cada setor (trabalhe no setor certo de acordo com a atividade que estiver realizando);
6. Não retirar equipamentos dos seus lugares (por exemplo: balanças);
7. Manter geladeira e freezer organizados, identificando todo o material;
8. Não descartar material biológico no lixo comum;
9. Respeitar as indicações de cada lixeira para descarte de material (reciclável lixo orgânico, etc.);
10. Evitar ruídos ou comportamentos exagerados (gritos, agitação excessiva) que possam estressar os animais;

11. Solicitar auxílio quando não souber usar determinado equipamento ou executar algum procedimento;
12. Comunicar à coordenação ou corpo técnico qualquer irregularidade, incidente ou anormalidade com animais, problemas com equipamentos ou avaria em vidrarias ou quaisquer partes da estrutura do laboratório;
13. Trocar o saco de lixo quando atingir 2/3 de seu volume, providenciando um saco novo que encontra-se debaixo da pia no setor cirúrgico;
14. Deixar gaiolas, gaioleiros, bebedouros e comedouros limpos e em seus devidos lugares após o término do experimento;
15. Manter a porta das salas de experimentação fechadas;
16. Repor o papel toalha quando acabar. O estoque encontra-se debaixo da pia no setor cirúrgico. Caso não tenha favor comunicar ao técnico do laboratório;
17. Manter o chão e as bancadas da sala de experimentação sempre limpos;
18. Agendar o uso de equipamentos do laboratório, conforme orientação do técnico responsável.
19. Verificar se os aparelhos estão sendo ligados na voltagem correta.
20. É vetada a retirada de equipamentos e reagentes do laboratório sem antes autorização prévia do coordenador ou técnico e registro em caderno de empréstimo;

Solicitação para uso de Laboratórios
Departamento de Nutrição e Saúde

À professora Hércia Stampini Duarte Martino, coordenadora do **Laboratório de Nutrição Experimental**, localizado no **6º andar lab 44**, solicito a utilização do laboratório conforme informações abaixo:

Atividade a ser desenvolvida:

- () ensino – disciplina: _____.
- () pesquisa – título do projeto: _____
- () extensão – atividade: _____

Período de uso: ____/____/____ a ____/____/____.

Aluno responsável: _____

Professor responsável: _____

Alunos envolvidos:	G ()	PG ()	Curso
1- _____	G ()	PG ()	_____
2- _____	G ()	PG ()	_____
3- _____	G ()	PG ()	_____
4- _____	G ()	PG ()	_____
5- _____	G ()	PG ()	_____
6- _____	G ()	PG ()	_____

Necessitará utilizar o laboratório:

Finais de semana? () Sim. () sábado () domingo () Não

Período Noturno? () Sim. Horário? _____ as _____ h () Não

O trabalho envolve indivíduos que não têm vínculo com o DNS? () Sim Não ().

Caso positivo, especificar o número de indivíduos, origem e datas que estarão nos laboratórios.

Declaro que o laboratório estará sob minha responsabilidade e assumirei qualquer dano decorrente do uso inadequado do mesmo, como quebra de utensílios/equipamentos, segurança e limpeza.

Endereço do aluno responsável: _____



Telefone fixo: _____ Celular: _____

E-mail: _____

Viçosa, ____/____/____

Assinatura do aluno	Assinatura do professor / orientador
---------------------	--------------------------------------

Autorização () Sim () Não
Data: ____/____/____

 <p>Universidade Federal de Viçosa</p>	<p>Universidade Federal de Viçosa Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – CCB Departamento de Nutrição e Saúde</p>	
<p>LABORATÓRIOS DA UNIDADE INTERDISCIPLINAR DE ESTUDOS DA TERCEIRA IDADE Coordenação: Prof.^a Andréia Queiroz Ribeiro (Ramal: 5228)</p>		

Horário de funcionamento

Segunda a sexta-feira, das 08h00 às 12h00 e de 14h00 às 18h00.

Utilização do Laboratório da Unidade Interdisciplinar de Estudos da Terceira Idade:

1. O acesso ao laboratório é permitido a docentes e discentes da UFV, regularmente matriculados;
2. A permanência do estudante no laboratório estará condicionada à presença simultânea do professor responsável ou os funcionários da Prefeitura Municipal de Viçosa, salvo em situações diversas com autorização prévia do coordenador;
3. Durante as aulas, não é permitida a presença de alheios nos computadores do laboratório, e vice-versa;
4. O computador destinado às atividades de extensão deverá ser desligado após sua utilização, bem como todos os equipamentos e luzes utilizados durante as atividades deverão ser desligados corretamente;
5. O uso da internet é restrito a sites e programas relacionados aos conteúdos das disciplinas ministradas no laboratório, sendo terminantemente proibido o acesso a redes sociais e e-mails pessoais, bem como a realização de trabalhos particulares de qualquer natureza.

Normas de conduta dos usuários do laboratório

1. Preservar o patrimônio público, sendo que qualquer dano, voluntário ou não, deve ser informado à coordenação do laboratório para que sejam tomadas as devidas providências;
2. Não retirar qualquer equipamento ou móvel do laboratório sem prévio conhecimento e autorização da coordenação do laboratório;
3. Manter o ambiente limpo e organizado após o término da atividade acadêmica;
4. Não usar as dependências do laboratório usando trajes impróprios;
5. **Não fumar ou beber nas dependências do laboratório.**



LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA E COZINHA PEDAGÓGICA

Coordenação: Prof.^a Luiza Carla Vidigal Castro (Ramal: 5223)

Normas do Laboratório de Técnica Dietética (LTD) – DNS/UFV

1. A permanência no laboratório exigirá postura adequada do aluno, devendo este se comportar em silêncio;
2. O aluno deverá guardar todo o seu material (bolsas, capacetes, livros, agasalhos, dentre outros) no armário da antessala antes de entrar no laboratório;
3. É vetado o uso de outros alimentos e bebidas que não estejam relacionados com as práticas nas dependências do laboratório;
4. É vetado o uso de cigarros nas dependências do laboratório;
5. É vetado o uso de aparelho celular, ipods, câmeras digitais ou qualquer outro tipo de equipamento eletrônico que possa colocar em comprometimento o aprendizado individual e coletivo;
6. É obrigatório o uso de jalecos e toucas; evitar o uso dos mesmos fora das dependências do laboratório (corredores, sala de aula teórica, banheiros, cantinas e restaurantes, dentre outros locais);
7. Não é permitida a presença em laboratório de pessoas sem vínculo com a instituição, sem prévia autorização do coordenador do setor;
8. O trabalho em laboratório só poderá ser realizado na presença do responsável (docente ou assistente de laboratório);
9. O laboratório de técnica dietética só poderá ser utilizado pelos alunos em trabalhos extraclasse sob acompanhamento do técnico ou do docente responsável, após o

- preenchimento da ficha de solicitação contendo informações sobre o período de uso, o trabalho a ser desenvolvido, a identificação dos alunos envolvidos e o professor responsável, seguida da devida autorização, pelo coordenador do LTD;
10. É vetado o uso de qualquer tipo de adorno (jóias, bijuterias, relógios) que possam comprometer a segurança individual e/ou coletiva;
 11. É vetado o uso de calçados abertos (sandálias, tamancos, dentre outros), sendo o aluno proibido de frequentar as dependências do laboratório;
 12. É vetada a retirada de equipamentos e utensílios do laboratório de técnica dietética e a conservação dos mesmos é de fundamental importância para o estudo dos demais alunos;
 13. O aluno deverá informar ao professor se houver ferimentos ou se estiver acometido de qualquer outra enfermidade;
 14. O aluno deverá lavar as mãos ao entrar no LTD, bem como tantas vezes forem necessárias durante a manipulação dos alimentos, equipamentos e utensílios, e ainda antes de sua saída do laboratório;
 15. Ao manusear materiais cortantes, deve-se tomar muito cuidado.
 16. Deve-se ter muita atenção ao manusear panelas de pressão, fogão, batedeira, liquidificador e outros aparelhos elétricos, conferindo sempre a voltagem dos mesmos, bem como dos equipamentos a gás;
 17. Antes de sair do laboratório, verificar se o gás dos fogões foi devidamente fechado.
 18. Manter limpos os utensílios e equipamentos utilizados após o término da aula.
 19. Verificar se os aparelhos estão sendo ligados na voltagem correta.
 20. Ao utilizar qualquer equipamento, deve-se estar seguro quanto ao seu funcionamento para evitar acidentes;
 21. Se o aparelho apresentar algum defeito, avise o professor e/ou o técnico responsável.

22. Comunicar sempre que houver dano ocorrido durante o uso de material e equipamentos.
23. O armazenamento dos botijões de gás está em local bem ventilado e fora do prédio.
24. Se não souber combater o fogo, ou não puder dominá-lo, saia do local, fechando todas as portas e janelas atrás de si, mas sem trancá-las, desligando a eletricidade, alertando os demais ocupantes do andar e informando os laboratórios vizinhos da ocorrência do incêndio e ligue imediatamente para o Corpo de Bombeiros.

Autorização para uso do Laboratório de Técnica Dietética

À professora Luiza Carla Vidigal Castro, coordenadora do **Laboratório de Técnica Dietética**, localizado no **EBS 106**, solicito a utilização do laboratório conforme informações abaixo:

Atividade a ser desenvolvida: _____

Período de uso: ____/____/____ a ____/____/____.

Alunos envolvidos:		Curso
1- _____	G () PG ()	_____
2- _____	G () PG ()	_____
3- _____	G () PG ()	_____
4- _____	G () PG ()	_____
5- _____	G () PG ()	_____
6- _____	G () PG ()	_____

Necessitará utilizar o laboratório:

Finais de semana? () Sim. () sábado () domingo () Não

Período Noturno? () Sim. Horário? _____as _____h () Não

O trabalho envolverá indivíduos que não têm vínculo com o DNS? () Sim Não ().

Caso positivo, especificar o número de indivíduos, origem e datas que estarão nos laboratórios.

A atividade a ser desenvolvida está relacionada a algum projeto de pesquisa, extensão, ensino, à EMPNUT (atividades relacionadas à formação acadêmica) ou PET (atividades relacionadas à formação acadêmica)?

() Não () Sim. Qual? _____

Termo de responsabilidade

Declaro que o laboratório estará sob minha inteira responsabilidade no período descrito e assumirei o compromisso de cumprir as boas práticas na manipulação de alimentos, levar panos de pratos e descartáveis, material de limpeza (bucha e detergente) e arcar com qualquer dano decorrente do uso inadequado do mesmo, como quebra de utensílios/equipamentos.

Estou ciente que deverei fechar todos os registros de gás, lavar bem todos os utensílios (principalmente panelas e tabuleiros) e guardá-los em seus respectivos lugares, higienizar fogões, bancadas e geladeiras (quando utilizados), retirar o lixo, limpar o chão e fechar todas as janelas do laboratório bem como a porta principal e o portão de acesso ao mesmo.

Aluno responsável: _____

Endereço do aluno responsável: _____

Telefone fixo: _____ Celular: _____

E-mail: _____

Data e assinatura do aluno: _____

Para a utilização no final de semana, a chave de acesso do laboratório será entregue apenas ao professor responsável, que deverá assinar o termo abaixo.

Declaro que a chave do laboratório de Técnica Dietética estará sob minha responsabilidade e assumirei o compromisso de mantê-lo fechado com chave, durante todo o tempo de utilização do laboratório.

Nome do professor: _____

Departamento: _____

Telefone fixo: _____ Celular: _____

E-mail: _____

Data, Assinatura e carimbo do professor

Autorização () Sim () Não

Prof. Luiza Carla Vidigal Castro
Coordenadora do Laboratório de Técnica Dietética
DNS/UFV



**Universidade Federal de Viçosa
Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – CCB
Departamento de Nutrição e Saúde**



EMPRESA JUNIOR DE NUTRIÇÃO (EMPNU)

Coordenação: Prof.^a Izabela Maria Montezano de Carvalho (Ramal: 5212)

1. Preservar o patrimônio público, sendo que qualquer dano, voluntário ou não, deve ser informado à coordenação da EMPNU para que sejam tomadas as devidas providências;
2. A permanência na EMPNU exigirá postura adequada do aluno, devendo este se comportar em silêncio;
3. Não retirar qualquer equipamento ou móvel da EMPNU sem prévio conhecimento e autorização da tutora;
4. Manter o ambiente limpo e organizado após o término das atividades;
5. Não utilizar a EMPNU usando trajes impróprios;
6. Não fumar, beber ou alimentar-se na sede da EMPNU;
7. Não é permitida a presença de pessoas sem vínculo com a instituição na sede da EMPNU, sem prévia autorização do tutor.



PROGRAMA DE EDUCAÇÃO TUTORIAL DE NUTRIÇÃO (PET-NUTRIÇÃO)

Coordenação: Prof.^a Ceres Mattos Della Lucia (Ramal: 5197)

1. Preservar o patrimônio público, sendo que qualquer dano, voluntário ou não, deve ser informado à tutoria do PET para que sejam tomadas as devidas providências;
2. A permanência no laboratório do PET exigirá postura adequada do aluno, devendo este se comportar em silêncio;
3. Não retirar qualquer equipamento ou móvel do laboratório do PET sem prévio conhecimento e autorização da tutora;
4. Manter o ambiente limpo e organizado após o término das atividades;
5. Não usar no laboratório do PET usando trajés impróprios;
6. Não fumar, beber ou alimentar-se no laboratório do PET;
7. Não é permitida a presença de pessoas sem vínculo com a instituição no laboratório PET, sem prévia autorização do tutor.



LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA GERAL (ECS 234)

Coordenação: Profa. Míriam Teresinha dos Santos (2447)

Horário de funcionamento

Segunda a Sexta-feira, das 07h00 às 12h00 e de 14h00 às 18h00.

Utilização do Laboratório ECS 218:

1. O acesso ao Laboratório 234 é permitido a docentes, estudantes de pós-graduação em estágio de ensino, monitores e discentes da UFV, regularmente matriculados;
2. As atividades acadêmicas de ensino (aulas) têm preferência na utilização do Laboratório 234. Seu espaço poderá ser utilizado em outras atividades acadêmicas (provas, treinamentos, atividades de extensão, etc.) em horários não ocupados por aulas de graduação;
3. A permanência do estudante no laboratório estará condicionada à presença simultânea do professor responsável, salvo em situações diversas com autorização prévia dos coordenadores das disciplinas MBI 100 e MBI 150 com conhecimento do chefe do Departamento de Microbiologia;
4. O computador e projetor multimídia destinados à projeção de slides de aulas deverão ser desligados após sua utilização, bem como todos os equipamentos, luzes e aparelhos de ar-condicionado utilizados durante a atividade deverão ser desligados corretamente;

5. O uso da internet é restrito a sites e programas relacionados aos conteúdos das disciplinas ministradas no Laboratório ECS 234, sendo terminantemente proibido o acesso a redes sociais e e-mails pessoais, bem como a realização de trabalhos particulares de qualquer natureza;
6. Não é autorizada a cópia ou instalação de qualquer software nos equipamentos do Laboratório ECS 234 sem prévio conhecimento e autorização da chefia do DMB.

Normas de conduta dos usuários do Laboratório ECS 234:

1. Preservar o patrimônio público, sendo que qualquer dano, voluntário ou não, deve ser informado à coordenação do Laboratório ECS 234 (coordenadores da MBI 100 e MBI 150 ou chefe do DMB) para que sejam tomadas as devidas providências;
2. Não retirar qualquer equipamento ou móvel do Laboratório ECS 234 sem prévio conhecimento e autorização da coordenação do Laboratório ECS 234;
3. Manter o ambiente limpo e organizado após o término da atividade acadêmica;
4. Não usar as dependências do Laboratório ECS 234 usando trajes impróprios;
5. Não fumar, beber ou alimentar-se nas dependências do Laboratório ECS 234;
6. Seguir todas as normas de segurança para o trabalho em microbiologia, conforme indicado na apostila de aulas práticas (Microbiologia Geral – Práticas de Laboratório).



LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS – ECS 226

Coordenação: Profa. Fábio Coelho Sampaio (Ramal: 5055)

Horário de funcionamento

Segunda a Sexta-feira, das 07h00 às 12h00 e de 14h00 às 18h00.

Utilização do Laboratório ECS 226:

1. O acesso ao Laboratório 226 é permitido a docentes, estudantes de pós-graduação em estágio de ensino, monitores e discentes da UFV, regularmente matriculados;
2. As atividades acadêmicas de ensino (aulas) têm preferência na utilização do Laboratório 226. Seu espaço poderá ser utilizado em outras atividades acadêmicas (provas, treinamentos, atividades de extensão, etc.) em horários não ocupados por aulas de graduação;
3. A permanência do estudante no laboratório estará condicionada à presença simultânea do professor responsável, salvo em situações diversas com autorização prévia dos coordenadores das disciplinas MBI 102, MBI 130 e MBI 150 com conhecimento do chefe do Departamento de Microbiologia;
4. O computador e projetor multimídia destinados à projeção de slides de aulas deverão ser desligados após sua utilização, bem como todos os equipamentos, luzes e aparelhos de ar-condicionado utilizados durante a atividade deverão ser desligados corretamente;
5. O uso da internet é restrito a sites e programas relacionados aos conteúdos das disciplinas ministradas no Laboratório ECS 234, sendo terminantemente

proibido o acesso a redes sociais e e-mails pessoais, bem como a realização de trabalhos particulares de qualquer natureza;

6. Não é autorizada a cópia ou instalação de qualquer software nos equipamentos do Laboratório ECS 234 sem prévio conhecimento e autorização de seu coordenador.

Normas de conduta dos usuários do Laboratório ECS 226:

1. Preservar o patrimônio público, sendo que qualquer dano, voluntário ou não, deve ser informado aos coordenadores das disciplinas realizadas no Laboratório ECS 226 ou chefe do DMB para que sejam tomadas as devidas providências;
2. Não retirar qualquer equipamento ou móvel do Laboratório ECS 226 sem prévio conhecimento e autorização da chefia do DMB;
3. Manter o ambiente limpo e organizado após o término da atividade acadêmica;
4. Não usar as dependências do Laboratório ECS 226 usando trajes impróprios;
5. Não fumar, beber ou alimentar-se nas dependências do Laboratório ECS 226;
6. **Seguir todas as normas de segurança para o trabalho em microbiologia, conforme indicado na apostila de aulas práticas (Microbiologia Geral – Práticas de Laboratório).**

23.7. Quadro do Corpo docente do DNS envolvido no Curso

Quadro 4. Titulação e regime de trabalho dos docentes efetivos do Departamento de Nutrição e Saúde envolvidos com o curso de Nutrição da UFV.

NOME	CARGO	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Ana Iris Mendes Coelho	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (UFV/1989); Especialização em Docência na Saúde (UFRGS/2014); Mestrado em Microbiologia Agrícola (UFV/1992); Doutorado em Microbiologia Agrícola (UFV/2012).	40h/DE
Andréia Queiroz Ribeiro	Professor de Magistério Superior	Graduação em Farmácia Bioquímica (UFJF/1997); Mestrado em Ciências Farmacêuticas (UFMG/2002); Doutorado em Ciências Farmacêuticas (UFMG/2007); Pós-doutorado em Epidemiologia do Envelhecimento (Universidade do Porto/Portugal).	40h/DE
Ângela Maria Campos Santana	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (UFV/1980); Especialização em Nutrição Clínica (UFRJ/1981); Especialização em Docência na Saúde (UFRGS/2014); Mestrado em Engenharia da Produção/Ergonomia (UFSC/1996); Doutorado em Engenharia da Produção/Ergonomia (UFSC/2003).	40h/DE
Bárbara Pereira da Silva	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (UFV/2013); Mestrado em Ciência da Nutrição (UFV/2016); Doutorado em Ciência da Nutrição (UFV/2019); Pós-doutorado em Compostos Bioativos e Saúde Intestinal (UFV/2022).	40h/DE
Carla de Oliveira Barbosa Rosa	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (UFV/1993); Mestrado em Ciência dos Alimentos (UFV/1996); Doutorado em Bioquímica Agrícola (UFV/2009); Pós-doutorado em Bioquímica e Imunologia (UFMG/2019).	40h/DE
Ceres Mattos Della Lucia	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (UFV/2007); Mestrado em Ciência da Nutrição (UFV/2009); Doutorado em Ciência da Nutrição (UFV/2013); Pós-doutorado em Flavonoides Dietéticos (University of Utah, Salt Lake City-USA/2022).	40h/DE
Eliana Carla Gomes de Souza	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (UFV/1992); Mestrado em Agroquímica (UFV/1996); Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFV/2009).	40h/DE
Glauce Dias da Costa	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (UFV/2004); Mestrado em Ciência da Nutrição (UFV/2006); Doutorado em Ciência da Nutrição (UFV/2013);	40h/DE

NOME	CARGO	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
		Pós-doutorado em Ciências da Saúde/Saúde Pública (University of Edinburgh, Escócia/2020).	
Helen Hermana Miranda Hermsdorff	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (UFV/2002); Mestrado em Ciência da Nutrição (UFV/2005); Doutorado em Alimentação, Fisiologia e Saúde (Universidade de Navarra, Espanha/2010).	40h/DE
Hércia Stampini Duarte Martino	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (UFV/1994); Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFV/1996); Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFV/2001); Pós-doutorados em Biologia Molecular e Compostos Bioativos (Texas - A&M/2012); Pós-doutorados em Biodisponibilidade de Minerais e Saúde Intestinal (Cornell/2020).	40h/DE
Izabela Maria Montezano de Carvalho	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (UFV/2007); Mestrado em Bioquímica Agrícola (UFV/2009); Doutorado em Bioquímica Agrícola (UFV/2013).	40h/DE
Josefina Bressan	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (UFV/1980); Mestrado em Microbiologia Agrícola (UFV/1986); Doutorado em Fisiologia e Nutrição (Universidad de Navarra - Espanha/1992); Pós-Doutorado em Obesidade (Louisiana State University, Baton Rouge, LA, EUA/1998).	40h/DE
Juliana Farias de Novaes	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (UFV/2002); Mestrado em Ciência da Nutrição (UFV/2005); Doutorado em Ciências da Saúde (UFMG/2007); Pós-Doutorado em Epidemiologia Nutricional (University of Michigan, USA/2020).	40h/DE
Leidjaira Juvanhol Lopes	Professor de Magistério Superior	Graduação em Enfermagem (UFES); Mestrado em Saúde Coletiva (UFES); Doutorado em Epidemiologia (ENSP/Fiocruz).	40h/DE
Luiza Carla Vidigal Castro	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (UFV/2001); Especialização em Docência na Saúde (UFRGS/2014); Mestrado em Ciência da Nutrição (UFV/2004); Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFV/2010).	40h/DE
Maria do Carmo Fontes de Oliveira	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (UFV/1980); Especialização em Nutrição Materno-Infantil (UFRJ/1981); Mestrado em Extensão Rural (UFV/1993); Doutorado em Nutrição: Nutrição Aplicada/Educação em Nutrição (Colorado State University, USA/2001).	40h/DE
Maria Sônia Lopes Duarte	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (1991/UFV); Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (1995/UFV);	40h/DE

NOME	CARGO	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
		Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (1999/UFV).	
Maria Teresa Fialho de Sousa Campos	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (1990/UFV); Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (1995/UFV); Doutorado em Ciência da Nutrição (2018/UFV).	40h/DE
Mirella Lima Binoti	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (2003/UVV); Especialização em Bases Metabólicas e Nutricionais do Exercício Físico e da Saúde (UFES/2004); Mestrado em Biologia Vegetal (2006/UFES); Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (2012/UFV).	40h/DE
Patrícia Aparecida Fontes Vieira	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (UFV/2003); Especialização em Fisiologia do Exercício (Universidade Veiga de Almeida/2005); Mestrado em Bioquímica Agrícola (UFV/2006); Doutorado em Bioquímica Agrícola (UFV/2011).	40h/DE
Patrícia Feliciano Pereira	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (UFV/2005); Mestrado em Ciência da Nutrição (UFV/2008); Doutorado em Ciência da Nutrição (UFV/2014).	40h/DE
Raquel Maria Amaral Araújo	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (UFV/1988); Mestrado em Microbiologia Agrícola (UFV/1994); Doutorado em Saúde da Criança e da Mulher (FIOCRUZ/2008).	40h/DE
Renato Pereira da Silva	Professor de Magistério Superior	Graduação em Odontologia (Centro Universitário de Lavras/1999); Especialização em Docência na Saúde (UFRGS/2014); Mestrado em Odontologia Social (Centro de Pesquisas Odontológicas São Leopoldo Mandic/2005); Doutorado em Odontologia em Saúde Coletiva (UNICAMP/2009).	40h/DE
Rosângela Minardi Mitre Cotta	Professor de Magistério Superior	Graduação em Terapia Ocupacional (FCM - MG/1983); Especialização em Saúde Pública e Administração dos Serviços de Saúde (UNAERP/1986); Mestrado em Extensão Rural/Políticas Públicas e Intermediação de Interesses (UFV/1996); Doutorado em Saúde Pública e Meio Ambiente (Universidade de Valência, Espanha/2002).	40h/DE
Sarah Aparecida Vieira Ribeiro	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (UFV/2010); Mestrado em Ciência da Nutrição (UFV/2012); Doutorado em Ciência da Nutrição (UFV/2017).	40h/DE
Silvia Eloiza Priore	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (UFRJ/1980); Especialização em Saúde Pública (USP/1987); Mestrado em Nutrição (UNIFESP/EPM/1994);	40h/DE

NOME	CARGO	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
		Doutorado em Ciências da Nutrição (UNIFESP - EPM/1999).	
Solange Silveira Pereira	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (UFV/1998); Mestrado em Ciência de Alimentos (UFMG/2010); Doutorado em Bioquímica e Imunologia (UFMG/2014).	40h/DE
Sylvia do Carmo Castro Franceschini	Professor de Magistério Superior	Graduação em Nutrição (UNIMEP/1986); Especialização em Nutrição Básica e Aplicada (FMRP-USP); Mestrado em Nutrição (UNIFESP - EPM/1995); Doutorado em Ciências da Nutrição (UNIFESP/1999).	40h/DE

23.8. Quadro do corpo técnico-administrativo do DNS vinculado ao Curso

Quadro 5. Titulação, regime de trabalho e tempo de experiência dos Técnicos Administrativos do DNS.

NOME	CARGO	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO
Adilson Lauriano de Souza	Auxiliar Operacional	Graduação Tecnológica em Processos Gerenciais (UNOPAR/2016).	40h
Antônio de Pádua Messias Lopes	Auxiliar de Laboratório	2º Grau Completo/Ensino Médio.	40h
Carolina Araújo dos Santos	Nutricionista	Graduação em Nutrição (UFV/2011); Especialização em Nutrição Clínica e Terapia Nutricional (GANEP/2012); Mestrado em Ciência da Nutrição (UFV/2013); Doutorado em Ciência da Nutrição (UFV/2019).	40h
Cleusa da Silva Fonseca Dutra	Auxiliar em Administração	Graduação em Administração (UFV/1995); Especialização em Controladoria e Finanças (UFV/2011); Mestrado em Administração (CEFET-MG/2020).	40h
Dayse Mara de Oliveira Freitas	Nutricionista	Graduação em Nutrição (UFV/2009); Mestrado em Ciência da Nutrição (UFV/2011).	40h
Edimara Maria Ferreira	Assistente em Administração	Graduação em Ciência e Tecnologia de Laticínios (UFV/2009); Especialização em Gestão Pública (FIJ/2012); Mestrado em Patrimônio Cultural, Paisagens e Cidadania (UFV/2017).	40h
Fátima Ladeira Mendes Duarte	Nutricionista	Graduação em Nutrição (UFV/1989); Especialização em Nutrição e Saúde (UFV/2004); Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos (UFV/2021).	40h
Gilmara Alves Zanirate	Nutricionista	Graduação em Nutrição (UFV/2002); Especialização em Nutrição e Saúde (UFV/2007); Mestrado em Ciência da Nutrição (UFV/2021).	40h
Larissa Gonçalves Pereira	Assistente de Laboratório	Graduação em Agronomia (UFV/2010); Mestrado em Recursos Hídricos em Sistemas Agrícolas (UFLA/2013).	40h
Maria Cristina da Cunha Magalhães	Assistente em Administração	Graduação em Pedagogia (UNOPAR/2013); Especialização em Gestão Pública (FIJ/2013).	40h
Mimorina Maria de Resende Santiago	Auxiliar em Administração	2º Grau Completo/Ensino Médio ou Técnico Profissionalizante; Graduação Tecnológica em Processos Gerenciais (UNOPAR/2016).	40h
Natália Aparecida Liberto Silva	Técnico de Laboratório	Graduação em Química (UFV/2007); Mestrado em Agroquímica (UFV/2010); Doutorado em Agroquímica (UFV/2015).	40h
Regina Célia Rodrigues de Miranda Milagres	Economista Doméstico	Graduação em Economia Doméstica (UFV/1994); Especialização em Nutrição Humana e Saúde (UFLA/2000); Mestrado em Ciência da Nutrição (UFV/2004);	40h

		Doutorado em Ciências (USP/2014).	
Renata Celi Lopes Toledo	Técnico de Laboratório	Graduação em Nutrição (UFOP/2006); Mestrado em Bioquímica Agrícola (UFV/2010); Doutorado em Bioquímica Agrícola (UFV/2015).	40h
Ricardo de Brito Antonucci	Técnico de Laboratório	Graduação em Administração (FACECA/1992); Especialização em Língua Portuguesa (Faculdade da Região dos Lagos/2005)	40h
Rita de Cássia Oliveira Sant'Ana	Nutricionista	Graduação em Nutrição (UFV/2006); Mestrado em Mestrado em Bioquímica Agrícola (UFV/2008); Doutorado em Mestrado em Bioquímica Agrícola (UFV/2012).	40h
Rita de Cássia Stampini Lopes	Assistente em Administração	Graduação em Nutrição (UFV/1999); Especialização em Nutrição e Saúde (UFV/2002); Mestrado em Bioquímica Agrícola (UFV/2009); Doutorado em Ciência da Nutrição (UFV/2018).	40h
Solange Mara Bigonha	Técnico de Laboratório	Graduação em Nutrição (UFV/2005); Especialização em Saúde da Família (FACREDENTOR/2007); Mestrado em Bioquímica Agrícola (UFV/2009); Doutorado em Bioquímica Agrícola (UFV/2013).	40h
Tatiana do Nascimento Campos	Nutricionista	Graduação em Nutrição (UFRJ/1997); Especialização em Nutrição Clínica (UGF/1999); Mestrado em Ciência da Nutrição (UFV/2012).	40h
Tatiane Cristina Serafim	Nutricionista	Graduação em Nutrição (UFV/2012); Aperfeiçoamento em Nutrição (UFV/2013); Especialização em Oncologia (FACISA/2016); Mestrado em Ciências da Saúde (UFV/2020).	40h