



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

- **Duração do curso - Carga horária:**

9 blocos, cursados em 4,5 anos, com carga horária de 3.945 horas; mínimo 4,5 anos, máximo, 7 anos.

- **Objetivo do curso:**

Formar profissionais de nutrição com competência e habilidades para aplicar princípios biológicos e técnicos da nutrição, da dietética e de outra ciência a elas relacionadas, capazes de promover mudanças, com perfil diferenciado e atuação plural, com a finalidade de intervir na problemática alimentar e nutricional, visando à saúde do indivíduo e da coletividade, com postura ética, crítica, participativa e inovadora, comprometido com as transformações da sociedade.

- **Quadro de docentes:**

O curso de Nutrição da UFPI é coordenado por professor com formação específica, graduação em Nutrição, do quadro efetivo da UFPI que na estrutura universitária conta com um coordenador e um sub-coordenador na administração executiva, um Núcleo Docente Estruturante, um Colegiado de Curso como instância deliberativa específica para Nutrição. Todo o corpo docente abrange um total de 52 professores distribuídos nos dois grandes ciclos pedagógicos, ciclo básico para formação geral e ciclo profissionalizante destinado à formação específica. No ciclo básico dispõe-se de 27 docentes efetivos e 01 substituto; para o período da formação específica 21 professores efetivos e 03 substitutos completam o quadro docente. Servidores administrativos para o desenvolvimento de ações pedagógicas como técnicos de laboratório, secretaria acadêmica, apoio administrativo e bolsistas, compõem ainda o patrimônio humano do curso. Na titulação dos docentes do curso, há predomínio de Mestres e Doutores (88%), os demais docentes são Especialistas ou têm Residência.

- **Laboratórios:**

I - LABORATÓRIOS DAS DISCIPLINAS DA ÁREA PROFISSIONAL

LABORATÓRIO DE INFORMÁTICA/CURSO DE NUTRIÇÃO

1.1. Atividades Acadêmicas Desenvolvidas

1.1.1. Ensino:

- a) Realização de aulas práticas para alunos de graduação e pós-graduação lato sensu, vinculados aos Cursos de Nutrição;
- b) Dar apoio aos alunos para pesquisa eletrônica, utilizando a rede local, com acesso a Internet.
- c) Possibilitar a impressão de histórico escolar e efetuar proposta de matrícula curricular.

1.1.2. Pesquisa:

- a) Organização e análise de bancos de dados de projetos de Iniciação Científica/CNPq/UFPI/FAPEPI, e de pós-graduação lato sensu, vinculados ao curso de nutrição.

• LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA

2.1. Atividades Acadêmicas Desenvolvidas

2.1.1. Ensino:

- a) Aulas práticas na área de dietética das disciplinas curriculares do Curso de Graduação em Nutrição, a saber: Análise Sensorial de Alimentos; Nutrição e Dietética; Nutrição e Dietética nos Ciclos de Vida I, II e III; Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos, e de pós-graduação lato sensu, vinculados ao Curso de Nutrição.
- b) Apoiar atividades práticas de ensino em dietética para curso de pós-graduação em alimentos em nível de especialização e mestrado.
- c) Monitoria para alunos da disciplina Técnica Dietética

2.1.2. Pesquisa:

Execução de preparações alimentícias prevista como atividade em Projetos de Iniciação Científica e de Pós-Graduação em nível de especialização e mestrado.

2.1.3. Extensão:

- a) Treinamento para capacitação de manipuladores de alimentos (copeiros, cantineiros, cozinheiros, garçons, etc);
- b) Elaboração de preparações alimentícias com gêneros alimentícios oriundos de projetos de hortas comunitárias com vista a aplicação junto à comunidade.
- c) Elaboração de preparações dietéticas voltadas para pessoas em diferentes ciclos de vida.
- d) Formulação de preparações com aproveitamento de alimentos usualmente descartáveis (cascas, talos, folhas e sementes) e aplicação prática junto a comunidades que vivem em situação de insegurança alimentar.

- **LABORATÓRIO DE BROMATOLOGIA E BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS**
- **ANEXO: SALA PARA ANÁLISE DE ANTIOXIDANTES**

3.1. Atividades Acadêmicas Desenvolvidas

3.1.1. Ensino:

- a) Realização de aulas práticas das disciplinas de Bromatologia e Tecnologia de Alimentos, da graduação em Nutrição, e de Métodos de Análises de Alimentos, da pós-graduação.
- b) Monitoria para alunos das disciplinas supracitadas.

3.1.2. Pesquisa: Desenvolvimento de projetos dos alunos de Iniciação Científica (PIBIC/FAPEPI), e de cursos de pós-graduação em nível de especialização e mestrado.

3.1.3. Extensão: Aulas práticas de Cursos de Extensão na área de alimentos e nutrição.

- **LABORATÓRIO DE DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS**

4.1. Atividades Acadêmicas Desenvolvidas

4.1.1. Ensino: Aulas práticas da disciplina – Estudo Experimental e Análise Sensorial de Alimentos do Curso de Nutrição, oferecida no curso de graduação e pós-graduação.

4.1.2. Pesquisa: desenvolvimento de projetos de pesquisa de alunos do Programa de Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC/CNPq/UFPI e da FAPEPI.

4.1.3. Extensão:

a) Aulas práticas de cursos de extensão para alunos de graduação na área de Alimentação e Nutrição.

b) Aulas práticas desenvolvidas para alunos do PTIA (Programa para Terceira Idade).

- **LABORATÓRIO DE AVALIAÇÃO NUTRICIONAL**

5.1. Atividades Acadêmicas Desenvolvidas

5.1.1. Ensino: Aulas práticas das disciplinas curriculares – Avaliação Nutricional, Nutrição e Dietética nos Ciclos de Vida I, II e III, Dietoterapia I e II, do Curso de Graduação em Nutrição da UFPI.

5.1.2. Pesquisa:

a) Desenvolvimento de projetos de pesquisa de alunos do Programa Bolsas de Iniciação Científica – PIBIC/CNPq/UFPI, e de pós-graduação em nível de especialização e mestrado, que envolva atividade de avaliação nutricional;

b) Treinamento de profissionais e de alunos de graduação em nutrição, envolvidos em projetos de pesquisa financiados por agência de fomento à pesquisa, com atividade prevista de avaliação nutricional.

5.1.3. Extensão: Desenvolvimento de projetos que incluam atividade de avaliação nutricional em indivíduos saudáveis e enfermos, de diferentes ciclos de vida.

- **LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA E CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS**

6.1. Atividades Acadêmicas Desenvolvidas

6.1.1. Ensino: Aulas práticas previstas nesta disciplina curricular, do Curso de Graduação em Nutrição da UFPI.

2.1.2. Extensão: Realiza testes microbiológicos em alimentos para o consumo humano.

- **NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL**

7.1. Atividades Acadêmicas Desenvolvidas

7.1.1. Ensino: Aulas práticas previstas nesta disciplina curricular, do Curso de Graduação em Nutrição da UFPI.

7.1.2. Pesquisa:

a) Realiza análises bioquímicas e hematológicas em práticas da disciplina curricular Nutrição Experimental do Curso de Graduação em Nutrição.

b) Realiza atividades de projetos de alunos bolsistas do Programa de Iniciação Científica – CNPq/UFPI, de Cursos de especialização e de mestrado, envolvendo análises bioquímicas e hematológicas.

II - LABORATÓRIOS DAS DISCIPLINAS DA ÁREA BÁSICA

1. LABORATÓRIOS DE INFORMÁTICA PARA DISCENTES/CURSO

2. LABORATÓRIO DE ANATOMIA HUMANA

3. LABORATÓRIO DE BIOLOGIA

4. LABORATÓRIO DE HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA

5. LABORATÓRIO DE BIOQUÍMICA E FARMACOLOGIA

6. LABORATÓRIO DE FISIOLOGIA

7. LABORATÓRIO DE MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA BÁSICA

8. LABORATÓRIO DE PARASITOLOGIA

9. LABORATÓRIO DE PATOLOGIA

OBS.: Estes Laboratórios são compartilhados pelas disciplinas dos cursos da área de saúde e afins.