



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02/2020/PPGCNUT

Define alterações na Instrução Normativa no. 01, de 25 de maio de 2020, que regulamenta a estrutura curricular do curso de Mestrado Acadêmico do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição (PPGCNUT) da UFS.

O COLEGIADO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO da Universidade Federal de Sergipe, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO que a proposta apresentada atende a legislação vigente da Pós-Graduação da UFS;

CONSIDERANDO que a proposta apresentada atende a Resolução nº. 27/2015/CONEPE, que regulamenta as normas do Curso de Mestrado Acadêmico do PPGCNUT;

CONSIDERANDO inda, a decisão unânime do Colegiado do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição, em sua Reunião Ordinária, realizada 29 de junho de 2020;

O COLEGIADO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO da Universidade Federal de Sergipe, no uso de suas atribuições legais,

R E S O L V E:

Art. 1º Aprovar a inclusão de uma disciplina na Estrutura Curricular do curso de Mestrado Acadêmico do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição (PPGCNUT), da Universidade Federal de Sergipe, nos termos do Anexo I que integra a presente Instrução Normativa.

Art. 2º Esta Instrução Normativa entra em vigor nesta data e revoga as disposições em contrário.

Cidade Universitária "Prof. José Aloísio de Campos", 29 de junho de 2020.

Profa. Dra. Elma Regina Silva de Andrade Wartha
Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição

Profa. Dra. Danielle Góes da Silva
Coordenadora Adjunta do Programa de Pós-Graduação em Ciências da Nutrição



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 02/2020/PPGCNUT

ANEXO I

ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO DE MESTRADO ACADÊMICO

I. ÁREA DE CONCENTRAÇÃO: Ciências da Nutrição

Engloba a investigação de âmbito multidisciplinar que possibilita o desenvolvimento de estudos relevantes no contexto da ciência da nutrição, caracterizando-se numa abordagem para a implementação e aprimoramento de políticas públicas da região, contribuindo ao desenvolvimento social e a benefícios à saúde da população de uma forma geral, além de estudos relacionados aos potenciais recursos naturais no estado, desde o controle de qualidade dos alimentos aos componentes com benefícios à saúde.

II. LINHAS DE PESQUISA

1. Nutrientes, Compostos Bioativos e Controle de Qualidade dos Alimentos

(a) Avaliação da qualidade de alimentos fundamentada na caracterização química, físico-química, sensorial, microbiológica, análise de risco e segurança alimentar; (b) Estudo das propriedades de macronutrientes, micronutrientes e substâncias bioativas de alimentos, em particular, regionais, e seus possíveis efeitos na saúde, com ênfase nas doenças crônicas não transmissíveis.

2. Saúde e Nutrição de Grupos Populacionais

Integração de estudos que objetivam:(a) Estudar a prevalência e os determinantes socioculturais e biológicos do estado nutricional na saúde e na doença da população, em seus diferentes ciclos da vida;(b) Avaliar o papel dos alimentos e/ou padrões dietéticos na prevenção e controle de doenças crônicas não transmissíveis;(c) Investigar as adaptações fisiológicas e metabólicas do exercício físico;(d) Analisar e avaliar políticas e programas de saúde e de segurança alimentar e nutricional, com ênfase nas estratégias de promoção da saúde, prevenção e controle de enfermidades.

Segundo o Art. 23 da Resolução nº. 27/2015/PPGCNUT, para obtenção do grau de Mestre será exigido que o discente cumpra 24 créditos (360 horas), sendo, no mínimo, 16 (dezesesseis) créditos em disciplinas obrigatórias e 08 (oito) créditos em disciplinas optativas,. Esse conjunto de



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO

atividades deve ser realizado em um período de, no mínimo, 12 (doze) meses e, no máximo, 24 (vinte e quatro) meses:

| Parâmetros mínimos exigidos | | Créditos | Carga horária (h) |
|-----------------------------|--------------------------------|-----------|-------------------|
| Disciplinas | Obrigatórias | 16 | 210 |
| | Optativas | 8 | 120 |
| Atividades Obrigatórias | Exame de Qualificação | - | - |
| | Defesa da Dissertação | - | - |
| | Proficiência em Língua Inglesa | - | - |
| Total | | 24 | 360 |

* O exame de qualificação e defesa de dissertação obedecerão normas conforme Instrução Normativa específica.

Disciplinas Obrigatórias

Entende-se por disciplinas obrigatórias aquelas que todos os alunos matriculados no Programa deverão cursar obrigatoriamente para a conclusão do Curso. O conjunto de disciplinas de caráter obrigatório visa homogeneizar os conhecimentos dos alunos, propiciando uma compreensão crítica e fornecendo os fundamentos metodológicos e científicos para a produção de pesquisas e dissertações.

Disciplinas Optativas

Entende-se por disciplinas optativas aquelas oferecidas pelo programa, excluídas as obrigatórias. As disciplinas optativas visam oferecer o aprofundamento da formação acadêmica por meio dos conhecimentos específicos que subsidiarão o mestrando nas atividades de pesquisa e docência.

Proficiência em Língua Inglesa

O exame de proficiência em língua inglesa tem o objetivo de mensurar a capacidade do aluno de ler e compreender textos e artigos científicos escritos em linguagem técnica inglesa na área de ciências da nutrição, ou afins.

Até o final do segundo semestre do curso, o aluno deverá comprovar a aprovação da proficiência em língua inglesa mediante apresentação de certificado de cursos reconhecidos pela CAPES e UFS.

Observações:

- O total da carga horária obtida pelo aluno em disciplinas cursadas e concluídas em outros programas de pós-graduação reconhecidos pela CAPES, poderão ser aproveitadas, por meio de requerimento devidamente justificado pelo orientador e apreciado pelo Colegiado, sendo



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO

que os créditos aprovados não poderão exceder a 1/3 dos créditos em disciplinas deste programa para a obtenção do grau de Mestre em Nutrição.

- Uma unidade de crédito corresponde a 15 (quinze) horas-aula.
- Poderão ser atribuídos até dois (02) créditos em Atividades Complementares, de acordo com Instrução Normativa específica.

III. DISCIPLINAS E ATIVIDADES

| Natureza | Disciplinas* | Créditos | Carga horária |
|--------------|--|----------|---------------|
| Obrigatórias | Metodologia Científica | 02 | 30 |
| | Metodologia e Didática do Ensino Superior | 02 | 30 |
| | Seminários de Dissertação | 04 | 60 |
| | Seminários em Investigação Científica em Alimentos, Nutrição e Saúde Pública | 02 | 30 |
| | Trabalho Experimental de Dissertação | 04 | 60 |
| Optativas | Abordagens Metodológicas em Avaliação de Consumo Alimentar | 03 | 45 |
| | Ambientes Alimentares e Saúde | 04 | 60 |
| | Avaliação de Políticas Públicas de Saúde e Nutrição | 02 | 30 |
| | Compostos Biologicamente Ativos | 03 | 45 |
| | Epidemiologia Nutricional | 04 | 60 |
| | Estatística Aplicada à Nutrição | 03 | 45 |
| | Fundamentos e Aplicações de Ferramentas Ômicas em Ciência de Alimentos | 03 | 45 |
| | Métodos em Análise de Alimentos | 03 | 45 |
| | Métodos Experimentais em Nutrição | 03 | 45 |
| | Nutrição nas Alterações Endócrinas e Metabólicas | 04 | 60 |
| | Processos Metabólicos e Nutricionais do Exercício Físico | 03 | 45 |
| | Redação Científica | 02 | 30 |
| | Tópicos Avançados em Ciências da Nutrição I | 03 | 45 |
| | Tópicos Avançados em Ciências da Nutrição II | 03 | 45 |
| | Tópicos Avançados em Ciências da Nutrição III | 02 | 30 |
| | Investigação Científica sobre Ações e Programas de Alimentação Escolar | 02 | 30 |
| | Tópicos Avançados em Microbiologia de Alimentos | 03 | 45 |
| | Tópicos Avançados em Química e Bioquímica de Alimentos | 03 | 45 |

* Todas as disciplinas do Mestrado do PPGCNUT poderão ser ofertadas ao longo do semestre de forma regular ou em módulos, mantendo as mesmas ementas (abaixo relacionadas) para as duas situações.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO

| Natureza | Atividades | Créditos | Carga horária |
|--------------|--------------------------------|----------|---------------|
| Obrigatórias | Estágio em Docência | 02 | 30 |
| | Defesa da Dissertação | - | - |
| | Proficiência em Língua Inglesa | - | - |
| | Exame de Qualificação | - | - |

IV. EMENTAS DAS DISCIPLINAS

1. Abordagens Metodológicas em Avaliação de Consumo Alimentar

Uso de dados dietéticos de populações em estudos epidemiológicos nutricionais; erros de medida dietética; processamento de dados de consumo alimentar: crítica, codificação, padronização, digitação e consolidação de banco de dados; questionário de frequência alimentar: desenvolvimento, validação, reprodutibilidade e calibração; ajustes estatísticos pela variabilidade intrapessoal e pela energia.

2. Ambientes Alimentares e Saúde

Bases conceituais e metodológicas em diferentes cenários para a avaliação de ambientes alimentares e de sua relação com desfechos em saúde; Reflexão crítica sobre a aplicação dessas bases conceituais e metodológicas; Debate sobre desafios para a aplicação de estudos sobre ambientes alimentares na formulação e avaliação de políticas públicas. Disciplina integrada com os seguintes Programas de Pós-Graduação: em Epidemiologia em Saúde Pública (ENSP/Fiocruz), em Alimentação, em Nutrição e Saúde (INU/UERJ), em Nutrição (INJC/UFRJ), em Saúde e Nutrição (UFOP).

3. Avaliação de Políticas Públicas de Saúde e Nutrição

Conceitos e métodos de avaliação de políticas públicas; Processo de formulação de políticas públicas: da concepção à avaliação; Princípios e aplicações dos diferentes métodos de avaliação. Efetividade das ações; Experiências exitosas em âmbito nacional e internacional.

4. Compostos Biologicamente Ativos

Propriedades metabólicas e biodisponibilidade de nutrientes e não-nutrientes como componentes funcionais dos alimentos. Regulamentação nacional e internacional. Métodos de análise de substâncias bioativas em alimentos. Utilização dos alimentos funcionais na redução do risco e controle das doenças crônicas não transmissíveis. Antioxidantes naturais presentes nos alimentos: propriedades antioxidantes e antimicrobianas.

5. Epidemiologia Nutricional

Principais delineamentos das pesquisas epidemiológicas e sua aplicação em estudos de saúde e nutrição. Utilização dos métodos epidemiológicos para investigação do papel da alimentação e nutrição nos processos de saúde e doença. Modelos de causalidade na determinação dos distúrbios nutricionais. Quadro epidemiológico atual e perspectiva de controle dos principais problemas nutricionais encontrados no Brasil.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO

6. Estágio em Docência

Participação do aluno em atividades de ensino na graduação.

7. Estatística Aplicada à Nutrição

Conceitos e técnicas da Estatística. A importância da bioestatística na pesquisa científica em nutrição e saúde. Análise exploratória dos dados. Estatística descritiva e inferencial aplicada à Nutrição. Validação de testes para diagnóstico nutricional. Principais testes paramétricos e não paramétricos. Medidas de associação. Correlação.

8. Fundamentos e Aplicações de Ferramentas Ômicas em Ciência de Alimentos

Introdução aos conceitos ômicos: proteômica, lipidômica, metabolômica, genômica e epigenômica, transcriptômica e sua estreita relação com a ciência ômica dos alimentos. Princípios e aplicações da ciência ômica dos alimentos (*foodomics*). Ferramentas analíticas empregadas nos estudos ômicos.

9. Metodologia Científica

Conceito da ciência e do método científico. Conceitos, características, etapas e tipos de pesquisa. Elaboração de projetos de pesquisa. Formulação e definição de um problema de pesquisa. Construção de objetivos e hipóteses. Definição de variáveis. Redação científica. Publicação científica.

10. Metodologia e Didática do Ensino Superior

Dimensões do processo didático e seus eixos norteadores: ensinar e aprender. A organização e o desenvolvimento do processo de ensino e fundamentos teóricos e metodológicos de metodologias ativas. As interações em sala de aula.

11. Métodos em Análise de Alimentos

Análise de composição de alimentos por métodos convencionais e instrumentais. Métodos espectrométricos: absorção de radiação na região visível, colorimetria, espectrofotometria de absorção atômica, emissão de chama. Métodos cromatográficos e outros de interesse nos projetos dos alunos.

12. Métodos Experimentais em Nutrição

Estudo de métodos químicos, bioquímicos e biológicos para a avaliação de alimentos e dietas em relação à qualidade nutricional, a digestibilidade, a interação e ao aproveitamento de nutrientes. Composição nutricional e rotulagem de alimentos.

13. Nutrição nas Alterações Endócrinas e Metabólicas

Metabolismo de macronutrientes e integração metabólica. Mecanismos moleculares de secreção e ação de hormônios que influenciam o metabolismo dos macronutrientes e regulação da ingestão alimentar. Tecido adiposo como órgão endócrino e metabólico. Estresse oxidativo e inflamação. Tratamento da obesidade e co-morbidades: do convencional às cirurgias de derivações intestinais. Microbiota intestinal e sua relação com a obesidade e a resistência à



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO

insulina.

14. Processos Metabólicos e Nutricionais do Exercício Físico

Adaptações metabólicas e neuromusculares agudas e crônicas decorrentes do exercício físico; Métodos e técnicas de avaliações nutricionais, metabólicas e neuromusculares no esporte; Considerações especiais da relação do exercício nas diferentes intervenções nutricionais.

15. Redação Científica

Revistas científicas, memória, documentação e divulgação de conhecimento; tipos de documentos científicos veiculados em periódicos; requisitos avaliados para a publicação de artigos científicos; instrução aos autores; redação e discussão, passo a passo da redação de um documento científico a ser publicado; análise do documento produzido em relação às características do periódico selecionado.

16. Seminários de Dissertação

Apresentação e discussão dos projetos de pesquisa individuais de todos os alunos matriculados no curso. Debate científico dos projetos de pesquisa para o desenvolvimento da dissertação.

17. Seminários em Investigação Científica em Alimentos, Nutrição e Saúde Pública

Conteúdo variável abrangendo temas importantes para a formação global do estudante.

18. Tópicos Avançados em Ciências da Nutrição I

Apresentação e discussão de artigos científicos relacionados a temas estudados por grupos de pesquisa do Programa.

19. Tópicos Avançados em Ciências da Nutrição II

Apresentação de temas de relevância e interesse na área de Ciências da Nutrição por docentes e pesquisadores da UFS e de outras instituições de ensino e pesquisa.

20. Tópicos Avançados em Ciências da Nutrição III

Conteúdo variável abrangendo temas relevantes de importância em pesquisas, atualizações e novos temas de investigação na área de Ciências da Nutrição. Compreendendo cursos em formato modular (curta duração) ministrados por pesquisadores convidados ou do quadro do programa.

21. Investigação Científica sobre Ações e Programas de Alimentação Escolar

Importância da pesquisa sobre alimentação escolar no contexto do Direito Humano a Alimentação Adequada. Contextualização da alimentação escolar no âmbito nacional e internacional. Produção científica sobre alimentação escolar: perspectiva, fundamentos teóricos e metodologias de investigação.

22. Tópicos Avançados em Microbiologia de Alimentos

Ecologia microbiana dos alimentos. Incidência e tipos de microrganismos em alimentos. Biodeterioração de alimentos. Intoxicações e infecções alimentares. Conservação de alimentos.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
PRÓ-REITORIA DE PÓS-GRADUAÇÃO E PESQUISA
PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS DA NUTRIÇÃO

Produção de alimentos por microrganismos. Controle da qualidade microbiológica de alimentos.

23. Tópicos Avançados em Química e Bioquímica de Alimentos

Estudo avançado das transformações bioquímicas dos alimentos. Oxidações biológicas. Mecanismo das reações de escurecimento. Carboidratos não disponíveis na alimentação humana. Amido resistente e fibra alimentar. Aspectos químicos e bioquímicos do efeito de alta pressão hidrostática sobre alimentos. Óxidos de colesterol: ocorrência em alimentos, formação e efeitos biológicos.

24. Trabalho Experimental de Dissertação

Desenvolvimento do trabalho experimental e escrito da dissertação. Problema de pesquisa. Construção de objetivos e hipóteses. Definição de variáveis. Redação científica. Publicação científica.