



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO**

**PLANO DE DESENVOLVIMENTO DA UNIDADE
2019-2020**



2019



Parte I Analítica

1. Breve histórico

A Faculdade de Nutrição da Universidade Federal de Pelotas teve sua origem, com a criação do Curso de Nutrição, através da portaria de número 04 de 07 de janeiro de 1975 publicada no Diário Oficial da União, em 21 de janeiro do mesmo ano.

Foi o primeiro Curso Federal da região sul e o segundo Curso de Nutrição do estado do Rio Grande do Sul.

A escolha da cidade de Pelotas, para sediar o Curso de Nutrição, se deve ao fato de na época ser uma das cidades mais prósperas da região, se destacando na produção de grãos e frutas e na criação de rebanhos. Esta vocação agrícola trouxe especialistas em nutrição para estudar a implantação do curso. A constatação de infraestrutura da Universidade e da Cidade, aliada ao interesse do Ministério da Educação e Cultura (MEC) e Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição (INAN) em estimular a criação de Cursos de Nutrição, viabilizou a sua implantação.

O Departamento de Nutrição e Alimentos da Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, com um corpo docente formado de agrônomos, veterinários, químicos e economistas domésticas que atuavam no ensino, na pesquisa e na extensão na área de alimentos, deu suporte didático e estrutural para o Curso de Nutrição na área profissional, sendo complementado o quadro docente, por nutricionistas. Quanto à área de formação básica do Curso, foi utilizada a estrutura já existente nas demais Unidades de Ensino da UFPel.

Com a expansão do quadro dos professores nutricionistas, foi criado em março de 1980 o Departamento de Nutrição que passou a pertencer à área da saúde. Através da portaria do Ministério da Educação e Cultura número 581, de 28 de novembro de 1988, o Curso foi transformado em Faculdade, englobando o Departamento de Nutrição.

No ano de 2010, a unidade se transferiu para o Campus Porto, onde teve sua área física ampliada. Neste mesmo ano, foi proposta pelas áreas de Alimentos e de



Alimentação Coletiva a criação do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia a partir da constatação da existência de um mercado de trabalho em franca expansão que busca profissionais competentes com condições não somente de elaborar um cardápio e gerir um restaurante, mas também de atuar de forma polivalente nas áreas de hotelaria, food service, catering, alimentação institucional, bufês, etc.

O Curso de Nutrição atualmente conta com 24 docentes permanentes e 429 alunos matriculados. Desde 2008, quando a Faculdade de Nutrição aderiu ao Projeto REUNI, o ingresso no curso tem sido semestral (50 vagas oriundas do ENEM e 5 do PAVE, perfazendo um total de 55 ingressantes por semestre). A partir do segundo semestre letivo de 2018, passarão a ingressar no curso, 10 alunos pelo PAVE, além dos 50 provenientes do ENEM, perfazendo um total de 60 alunos ingressantes por semestre. Em média, o curso forma anualmente 80 nutricionistas e formou desde seu início 1193 nutricionistas. No último ENADE, o curso obteve nota 3 no exame.

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia foi instituído pela portaria 1548 de 06 de outubro de 2010, iniciando suas atividades neste mesmo ano. O reconhecimento do Curso se deu pela Portaria nº 248 de 31/05/2013 publicada no D.O.U. de 03/06/2013, e sua renovação de reconhecimento foi dada pela Portaria nº 272 de 03/04/2017, publicada no D.O.U. de 04/04/2017. O Curso tem ingresso anual, oferecendo 45 vagas no segundo semestre letivo do ano e, até o momento, formou 145 profissionais.

O PPG em Nutrição e Alimentos iniciou suas atividades com o curso de mestrado em 2010 com 15 alunos e dez docentes permanentes (DP). Desde então a entrada tem ocorrido de maneira regular no mês de agosto com a matrícula em média de 20 alunos por ano, já tendo titulado mais de 100 mestres neste tempo. Em 2017 o PPG em Nutrição e Alimentos obteve conceito 4 na avaliação da CAPES e neste mesmo ano foi enviado um pedido de abertura do programa de doutorado em Nutrição e Alimentos, que foi referendado pela PRPPGI e ainda está sob avaliação na CAPES.

A proposta pedagógica da Faculdade, construída pela comunidade, prevê a valorização das tendências individuais e do esforço do educando em aprender ao longo de sua vida acadêmica, sendo estimulado a buscar sempre bases e evidências científicas que norteiem suas atitudes, considerando que o interesse em aprender deve acompanhá-lo em todos os momentos da sua vida profissional.



2. Rotinas e ferramentas de planejamento pré-existentes

As rotinas de planejamento existentes incluem os espaços de discussão em reuniões de: a) Colegiado e Núcleo Docente Estruturante, ambientes de discussão dos currículos e projetos pedagógicos através de debates com alunos, técnicos e professores. b) Colegiado da Pós-Graduação, ambiente de discussão relativo ao PPG em Nutrição e Alimentos. c) Reuniões de Departamento, onde são discutidas questões respectivas à docência e execução de projetos de pesquisa, extensão e ensino. d) Reuniões de Conselho Departamental, onde são definidas metas, planejamento do uso dos recursos financeiros e utilização dos espaços físicos.

3. Contribuição à visão e à missão da UFPEL

Missão UFPEL: *“Promover a formação integral e permanente do profissional, construindo o conhecimento e a cultura, comprometidos com os valores da vida com a construção e o progresso da sociedade.”*

Dentro desse contexto, a Faculdade de Nutrição, através dos seus dois cursos, adota os seguintes perfis para formação dos profissionais:

Generalista, competente tecnicamente, comprometido com a realidade social da maioria da população brasileira, capaz de adequar a técnica com a realidade.

- Generalista: apto nas quatro áreas da Nutrição (institucional, clínica, social e alimentos).
- Competente tecnicamente: conhecer cientificamente e saber aplicar a técnica.
- Comprometido com a maioria da população: consciência crítica e atuação voltada para a realidade social brasileira.
- Capaz de adequar a técnica com a realidade: apta técnica e politicamente a atuar na realidade social.
- Profissional com domínio da história, da cultura e da ciência dos alimentos.
- Exercer funções técnicas, operacionais e de gestão junto a diversas estruturas e fases da prestação de serviço de alimentação.
- Respeitar os aspectos culturais, econômicos, sociais, ambientais, de qualidade e de saúde.

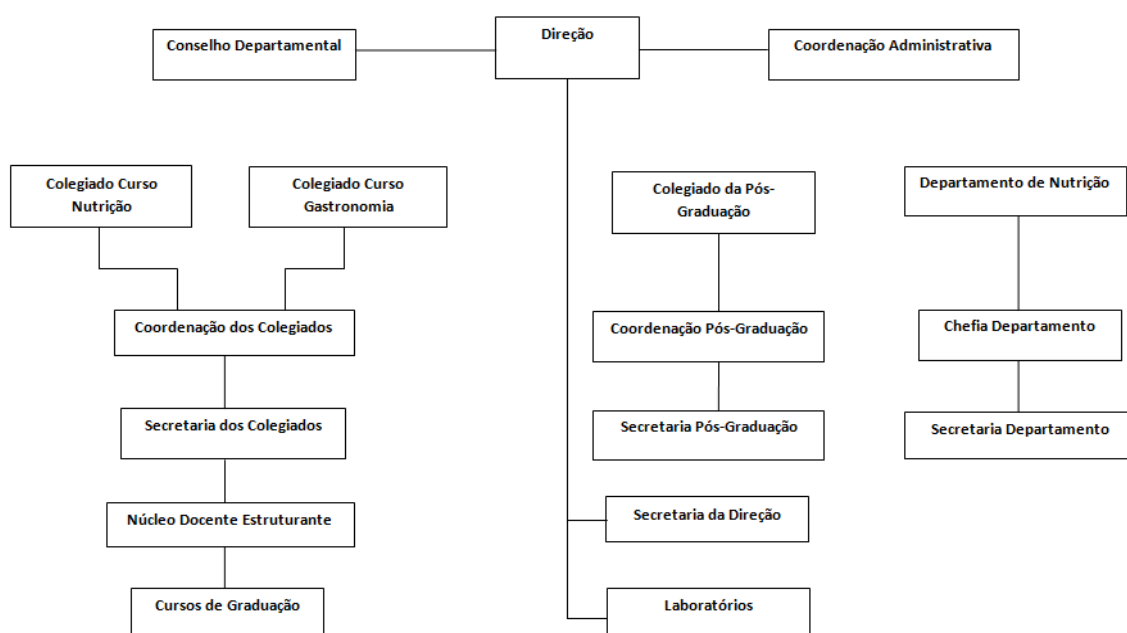
Visão UFPEL “A UFPEL será reconhecida como universidade de referência pelo comprometimento com a formação inovadora e empreendedora capaz de prestar para a sociedade serviços de qualidade, com dinamismo e criatividade” .

A Faculdade de Nutrição buscará formar profissionais aptos a se inserir no mercado de trabalho e ambiente acadêmico adotando práticas pedagógicas atuais e condizentes com o perfil mercadológico solicitado pelas empresas e manter a referência nas atividades e projetos de ensino, pesquisa e extensão de acordo com normativas da universidade sem perder o perfil inovador e com respeito à tradição e aos valores da Faculdade dentro do contexto exigido pela Instituição de Ensino Superior.

O Curso de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos tem como objetivo promover o aprimoramento científico de graduados em Cursos de Nutrição e afins (saúde, alimentos e agrárias), com inserção nas linhas de pesquisa do programa, visando a formação de docentes, pesquisadores e profissionais altamente qualificados para o desenvolvimento de atividades científicas e tecnológicas no campo da Nutrição e Alimentos.

4. Organograma

ORGANOGRAMA FACULDADE DE NUTRIÇÃO





5. Relação e descrição dos cursos ofertados

A Faculdade de Nutrição oferta atualmente dois cursos de Graduação: Bacharelado em Nutrição com 3201 horas, sendo 2791 horas destinadas à Formação Específica, 200 horas à Formação Complementar e 210 horas à Formação Livre, e CST em Gastronomia, que conta com uma carga horária mínima de 2363 horas, sendo 2006 horas destinadas à Formação Específica, 204 horas à Formação Complementar e 153 horas à Formação Livre, organizados para serem desenvolvidos em cinco semestres. Também há a oferta de um Programa de pós-graduação (mestrado- Nutrição) e há propostas para viabilização de Programa de Pós-graduação (Gastronomia) e implementação do doutorado em Nutrição e Alimentos.

Visando o objetivo de formar um profissional com experiência, seja na pesquisa básica como na pesquisa aplicada relacionada à ciência da nutrição e dos alimentos e sua aplicação frente aos problemas nutricionais mais relevantes na população brasileira, o Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos é composto por um núcleo de 32 disciplinas que incluem as noções básicas de estatística, métodos em pesquisa, ética, além de conceitos em políticas públicas e alimentos e nutrição, sendo obrigatórios um total de 12 créditos. Os alunos bolsistas também têm como curso obrigatório a docência orientada, que é ofertada de maneira eletiva aos não bolsistas, visando complementar a formação docente do aluno. Além disso, um conjunto de disciplinas eletivas equilibrado nas três linhas de pesquisa do curso é ofertado, permitindo ao aluno direcionar sua formação dentro do curso para linha básica e experimental, clínica e epidemiológica ou de análise e qualidade de alimentos. Dentre as eletivas, são valorizadas as áreas de microbiologia, análise de alimentos, nutrição clínica, epidemiologia nutricional, genética, bioquímica e fisiologia, todas tendo como ênfase sua interface e aplicação para a ciência da nutrição. Espera-se que ao final do curso de mestrado os alunos obtenham o mínimo de 20 créditos

6. Perfil da comunidade

A Faculdade de Nutrição é composta por Docentes, Servidores Técnico-Administrativos em Educação (STAE) e Discentes descritos a seguir:

6.1. Docentes

O corpo docente é composto atualmente por 31 professores sendo 08 professores com Mestrado e 23 com Doutorado. Destes docentes, 04 estão afastados para qualificação, uma docente está cedida a EBSE RH e outra está em Licença para tratar de assuntos particulares.

| SIAPE | Nome | Cargo | Categ. |
|---------|-------------------------------------|---|--------|
| 1818079 | ALCIDES GOMES NETO | Professor do Magistério Superior/Adjunto | DO |
| 3515274 | ALESSANDRA DOUMID BORGES | Professor do Magistério Superior/Auxiliar | DO |
| 2880143 | ANGELA GALVAN DE LIMA | Professor do Magistério Superior/Assistente | DO |
| 1551093 | ANGELA NUNES MOREIRA | Professor do Magistério Superior/Associado | DO |
| 1052627 | ANNE Y CASTRO MARQUES | Professor do Magistério Superior/Auxiliar | DO |
| 1967599 | AUGUSTO SCHNEIDER | Professor do Magistério Superior/Adjunto | DO |
| 1966973 | CARLOS CASTILHO DE BARROS | Professor do Magistério Superior/Adjunto | DO |
| 2464246 | CRISTINA CORREA KAUFMANN | Professor do Magistério Superior/Adjunto | DO |
| 420926 | DENISE PETRUCCI GIGANTE | Professor do Magistério Superior/Classe/Titular | DO |
| 421011 | ELIANA GOMES BENDER | Professor do Magistério Superior/Associado | DO |
| 3354226 | ELIZABETE HELBIG | Professor do Magistério Superior/Associado | DO |
| 1731887 | FABIANA TORMA BOTELHO | Professor do Magistério Superior/Adjunto | DO |
| 2973457 | FELIPE FEHLBERG HERRMANN | Professor do Magistério Superior/Adjunto | DO |
| 7421158 | GICELE COSTA MINTEM | Professor do Magistério Superior/Adjunto | DO |
| 1845273 | GRAZIELE GUIMARAES GRANADA | Professor do Magistério Superior/Adjunto | DO |
| 1797653 | HELAYNE APARECIDA MAIEVES | Professor do Magistério Superior/Auxiliar | DO |
| 1506766 | JOZI FAGUNDES DE MELLO | Professor do Magistério Superior/Adjunto | DO |
| 2620624 | JULIANA DOS SANTOS VAZ | Professor do Magistério Superior/Adjunto | DO |
| 1674053 | KELLY LAMEIRO RODRIGUES | Professor do Magistério Superior/Adjunto | DO |
| 1766408 | LETICIA MASCARENHAS PEREIRA BARBOSA | Professor do Magistério Superior/Associado | DO |



| | | | |
|---------|--------------------------|---|----|
| 2637424 | LUCIA ROTA BORGES | Professor do Magistério Superior/Adjunto | DO |
| 2933111 | LUDMILA CORREA MUNIZ | Professor do Magistério Superior/Adjunto | DO |
| 1807230 | MARIANE LINDEMANN | Professor do Magistério Superior/Auxiliar | DO |
| 2965602 | NICOLE WEBER BENEMANN | Professor do Magistério Superior/Assistente | DO |
| 1188328 | RENATA MORAES BIELEMANN | Professor do Magistério Superior/Adjunto | DO |
| 1888550 | RENATA TORRES ABIB | Professor do Magistério Superior/Adjunto | DO |
| 1731411 | SANDRA COSTA VALLE | Professor do Magistério Superior/Adjunto | DO |
| 2657957 | SILVANA PAIVA ORLANDI | Professor do Magistério Superior/Adjunto | DO |
| 1999526 | SIMONE PIENIZ | Professor do Magistério Superior/Adjunto | DO |
| 1761689 | SONIA TERESINHA DE NEGRI | Professor do Magistério Superior/Adjunto | DO |
| 2880374 | WAGNER HALMENSCHLAGER | Professor do Magistério Superior/Assistente | DO |

6.2. Servidores

No que se refere aos Servidores Técnico-Administrativos em Educação (TAE) o quadro é composto por 18 servidores distribuídos em cargos de nível Superior, Médio e Fundamental. Um dos servidores encontra-se afastado para qualificação.

| SIAPE | Nome | Cargo | Categ. |
|---------|---------------------------------|-----------------------------|--------|
| 2041348 | ALEXANDRE FURTADO CORREA | Técnico de Laboratório | TA |
| 1360429 | ANGELA DE SIQUEIRA CAMEJO | Nutricionista | TA |
| 420700 | BEATRIZ EINHARDT | Nutricionista | TA |
| 1280001 | CINTHIA SILVEIRA RODRIGUES | Técnico de Laboratório | TA |
| 1890080 | CLEBER OLIVEIRA DE ALMEIDA | Assistente em Administração | TA |
| 2094091 | DIANE LESTON RODRIGUES | Auxiliar de Laboratório | TA |
| 1954392 | EVELISE SAMPAIO DA SILVA | Auxiliar de Laboratório | TA |
| 1974342 | JOAO CARLOS ROEDEL HIRDES | Assistente em Administração | TA |
| 1280013 | JOSIANE COSTA GONÇALVES | Técnico de Laboratório | TA |
| 1749667 | LAURA CARNEIRO DA ROSA ARANALDE | Nutricionista | TA |
| 1945798 | LIZANDRO HARTWIG MÜLLING | Auxiliar em Administração | TA |
| 1035834 | MABEL NILSON ALVES | Nutricionista | TA |



| | | | |
|---------|----------------------------|-----------------------------|----|
| 1192424 | MARILIA POLLNOW BONINI | Técnico de Laboratório | TA |
| 1900560 | MARISA RUTH DUMMER | Assistente em Administração | TA |
| 2328481 | MAURO FRANCISCO BUSS FILHO | Assistente em Administração | TA |
| 1273027 | RENATA PEREIRA RAMIREZ | Técnico de Laboratório | TA |
| 420201 | RONEI GONCALVES DAVILA | Auxiliar de Laboratório | TA |
| 1759284 | ROSIMERI ROSSALES | Técnico de Laboratório | TA |

6.3. Discentes da Graduação

O total de discentes matriculados no Curso de Graduação em Nutrição atualmente é de 428 alunos. Já o Curso de Tecnologia em Gastronomia é composto de 148 alunos matriculados. O ingresso em ambos ocorre mediante SISU e PAVE, proporcionando o ingresso de discentes de diferentes regiões do país.

6.4. Discentes da Pós-Graduação

No que tange ao número de discentes do Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos (PPGNA), atualmente é composto por 37 discentes, incluindo a nova turma recém ingressada.

Atualmente, o PPGNA conta com 13 bolsas de mestrado da CAPES, que são oferecidas na forma 6/7 bolsas por ingresso anual de acordo com a classificação na seleção.

- Clínica e Epidemiologia Nutricional – ingresso de 6 discentes em 2018 e 9 em 2017
- Nutrição Básica e Experimental – ingresso de 4 discentes 2018 e 4 em 2017
- Análise e controle da qualidade de alimentos – ingresso de 8 discentes 2018 e 6 em 2017

7. Levantamento da Infraestrutura Física

A Faculdade de Nutrição consta dos seguintes espaços físicos listados abaixo:



Campus Anglo

- 6 salas administrativas
 - 1 secretaria acadêmica (Colegiados)
 - 1 secretaria administrativa (Departamento, Direção e Programa de Pós-Graduação)
 - 1 sala da direção
 - 1 sala da chefia do departamento
 - 1 sala do coordenador da Pós-Graduação
 - 1 sala dos coordenadores dos Cursos da Graduação
- 9 laboratórios
 - Laboratório de Microbiologia
 - Laboratório de Bromatologia
 - Laboratório de Técnicas Dietéticas
 - Laboratório de Nutrição Experimental
 - Laboratório de Nutrifisiogenômica
 - Laboratório da Pós-Graduação
 - Laboratório de Alimentação Coletiva
 - Laboratório de Doces e Bebidas
 - Laboratório de Avaliação Nutricional
- 5 salas de apoio aos laboratórios
- 1 almoxarifado
- 1 sala de Diretórios acadêmicos
- 1 sala de convivência do Programa de Pós-Graduação
- 1 central de laboratórios
- 1 sala de reuniões
- 7 salas de permanência dos professores
- 1 vestiário

Centro de Pesquisas em Saúde Dr Amilcar Gigante

- 1 sala de coordenação do ambulatório do Adulto, Diabetes e Hipertensão



Faculdade de Medicina

- 1 sala de coordenação do ambulatório materno infantil

Abaixo estão listados e detalhados os laboratórios que compõem o espaço físico pertencentes à Faculdade de Nutrição/PPG em Nutrição e Alimentos. Cada laboratório apresenta infraestrutura de pesquisa própria conforme descrito abaixo:

1. Laboratório de Análises Bromatológicas (Faculdade de Nutrição/UFPEL)

O laboratório de análise de alimentos dispõe de dois ambientes, sendo um específico para pesagem de substâncias e amostras. Apresenta capacidade de acomodação para 16 estudantes por prática. Atende às aulas práticas da graduação em Nutrição e também as atividades de pesquisa de trabalhos de conclusão de curso e de mestrado e doutorado, orientadas pelos professores da Nutrição e/ou em parcerias com a Faculdade de Nutrição.

Equipamentos disponíveis no laboratório de análises bromatológicas: Ph-metro, Micrômetro, Balança eletrônica de precisão, Medidor simultâneo de umidade e temperatura, Calculador de ackermann, Sistema automático titulador, Estufa à vácuo equipada c/bomba e acessório, Centrífuga, Pipeta automática multifuncional, Capela de exaustão de gases, Conjunto lavador de pipetas, Deionizador em pvc atóxico, Filtro de carvão p/laboratório, Moinho de laboratório para múltiplo uso, Banho-maria, Agitador de tubos de ensaio, Dispensador de líquidos para volumes de 2 a 10ml, Concentrador de partículas magnético com capacidade para 6 tubos, Destilador de água, Banho-maria com termorregulador até 150°C, Conjunto de digestão e destilação, Refrigerador doméstico, Ar condicionado ciclo reverso, Fogareiro elétrico, Paquímetro em aço inox, Aparelho digestor de fibra, Bomba de vácuo, Centrífuga de 3000 rpm p/butirometro, , Forno, Destilador de kjeldahl para determinação de nitrogênio, Digestor de kjeldahl em bloco de alumínio fundido para 8 provas, Extrator de óleos e graxas através de solventes, tipo soxhlet, capacidade para 6 amostras.



2. Laboratório de Análise Microbiológica de Alimentos (Faculdade de Nutrição/UFPEL)

O laboratório de análises microbiológicas é composto de ambientes para análises microbiológicas de alimentos enviados para determinação de contaminação dos produtos e prática simultânea de 16 alunos, são desenvolvidas aulas para a graduação em Nutrição, aulas para os programas de pós-graduação, e atividades de pesquisa para atender a trabalhos de conclusão de curso e pesquisas de mestrado e doutorado orientadas pelos professores da Unidade e/ou em parcerias com a Faculdade de Nutrição. Portanto, é estruturado para atender as atividades de pesquisa, ensino e extensão.

Equipamentos disponíveis no laboratório de microbiologia de alimentos: Contador de colônia, Jarra para anaerobiose, Microscópio binocular, 4 obj., até 100x, contraste de fase, Câmara bod-347cd, estufa bacteriológica, Sistema completo para mini gel: aparelho para contagem de salmonella, Estufa incubadora, Autoclave portátil, Estufa bacteriológica, Pipetadores automático standart, Capela de fluxo laminar - vertical, Estufa para secagem, com circulação forçada de ar, Autoclave vertical, Micropipetador de 0 a 100mL, Estufa incubadora bacteriológica, Conjunto lavador automático de pipetas.

3. Laboratório de Nutrição Experimental (Faculdade de Nutrição/UFPEL)

O laboratório de Nutrição Experimental é usado para realização de ensaios biológicos com ratos e camundongos. É composto pelos seguintes ambientes: Área de preparo, manipulação de rações e higienização, Área de manipulação dos animais e Área de ensaio biológico. Dispõe de condições totalmente climatizadas e controle de iluminação e umidade do ambiente, favorecendo ao desenvolvimento dos experimentos. Tem a capacidade de atendimento de 10 estudantes por prática e atende as disciplinas da graduação em Nutrição, e pesquisas de mestrado e doutorado orientadas pelos professores da Nutrição e/ou em parcerias com a Faculdade de Nutrição. O Laboratório de Nutrição Experimental é credenciado em órgãos competentes como Biotério, possui Responsável Técnico Médico Veterinário.

Equipamentos disponíveis no laboratório de nutrição experimental: Gabinetes ventilados, Refrigeradores/aquecedores de ambiente, Batedeira elétrica, Balança



digital de mesa, sensibilidade de 0,01mL., Liquidificador de 5 velocidades, Batedeiras para massas pesadas, Refrigerador e freezers, Forno de micro-ondas, Fogão a gás tipo doméstico, Centrifuga, Filtro p/água de parede niquelado, Estufa para secagem, Liquidificador industrial, Desumidificador de ambiente, Dessecador de vidro tamanho grande, Estantes em aço, galvanizado, Gaiola metabólica para ratos, Tanque de 500 L para exercício de natação com aquecimento, Timer para controle de ciclo claro/escuro, Balança digital com capacidade máxima para 2.100 gramas, Processador de alimentos, doméstico, Conjunto de instrumentos para cirurgia, Microcentrifuga, Transiluminador, Potter, Banho-maria microprocessado, Homogeneizador de soluções, Agitador magnético, Agitador mecânico macro, Destilador de nitrogênio, Bloco digestor, Evaporador rotativo microprocessado,

4. Laboratório de Avaliação Nutricional (Faculdade de Nutrição/UFPEL)

O laboratório de Avaliação Nutricional dispõe de um ambiente que atende a graduação em Nutrição e pesquisas de mestrado e doutorado orientadas pelos professores da Nutrição e/ou em parcerias com a Faculdade de Nutrição. É composto por cadeiras para estudantes, para balanças antropométricas, material áudio-visual e equipamentos de medição física de crianças e adultos.

Equipamentos disponíveis em laboratório de avaliação nutricional: Balança eletrônica adulto, Luxímetro digital portátil, Balança antropométrica, capacidade até 50 kg, Balança para adultos, com antropômetro acoplado, Decibelímetro digital, Anemômetro digital, Balança eletrônica pediátrica, Balança digital solar, capacidade de 150 kg, Aparelho DVD, Balança portátil, capacidade de até 150 kg, Balança de cozinha, capacidade de 2 kg, Adipômetros clínico escala de milímetros, Adipômetros científico escala de milímetros, Estadiômetro portátil em madeira para pesquisa de campo, Aparelho de bioimpedância, Fita antropométrica de fibra de vidro inelástica, escala de 0 a 150 cm, Televisor colorido de 29 polegadas.

5. Laboratório de Alimentação Coletiva (Faculdade de Nutrição/UFPEL)

O laboratório de Alimentação Coletiva dispõe de um ambiente que acomoda, ao mesmo tempo, 30 alunos e atende a graduação em Nutrição, Superior de Tecnologia em Gastronomia, Superior de Tecnologia em Hotelaria e pesquisas



orientadas pelos professores da Nutrição e/ou em parcerias com a Faculdade de Nutrição. É composto por área de produção, higienização, distribuição, armazenamento e administração. Possui sala de aula de apoio que interliga este laboratório ao Laboratório de Técnica Dietética.

Equipamentos: Nicho de cocção com fogão, caldeirão, fritadeira e sistema de exaustão, Balcão de distribuição, mesas e cadeiras para 30 indivíduos.

6. Laboratório de Técnica Dietética (Faculdade de Nutrição/UFPEL)

O laboratório de Técnica Dietética dispõe de um ambiente que acomoda por prática 30 alunos e atende a graduação em Nutrição, Superior de Tecnologia em Gastronomia e pesquisas orientadas pelos professores da Nutrição e/ou em parcerias com a Faculdade de Nutrição. Está constituído por ilhas de cocção, com toda a infraestrutura necessária para o preparo e elaboração das mais diversas técnicas utilizadas para elaboração de cardápios e/ou orientações de alimentação saudável, por meio de atividades de extensão.

Equipamentos: Ilhas de cocção, contendo fogão, exaustor, cuba, mesa de apoio, Circundado por bancadas de inox, Refrigeradores, batedeiras, liquidificadores, forno industrial/elétrico/micro-ondas, Utensílios diversos.

7. Laboratório de Nutrigenômica e Metabologia (Faculdade de Nutrição/UFPEL)

Este laboratório tem em sua estrutura equipamentos que permitem a realização de genotipagem, análises de expressão gênica e análises de parâmetros bioquímicos/fisiológicos. Esta estrutura é usada tanto para modelos experimentais como camundongos e ratos, assim como para amostras de experimentos clínicos com seres humanos.

Equipamento: dois termocicladores, cuba e fonte para eletroforese, equipamento para revelação de eletroforese, equipamento para água ultrapura, agitador magnético, homogeneizador, micropipetas (10, 20, 200 e 100 uL), centrifuga pequena, centrifuga grande refrigerada, espectrofotômetro, freezer e geladeira para armazenagem de amostras e reagentes, freezer -80° C para armazenagem de amostras biológicas.



8. Projetos e programas

A Faculdade de Nutrição, dentre o conjunto das suas atividades, por meio de projetos, desenvolve atividades de pesquisa, ensino e extensão e extensão:

Projetos Unificados

| TÍTULO | INÍCIO/FIM |
|--|------------|
| PROGRAMA DIETA CARDIOPROTETORA: Efeito do Programa Alimentar Brasileiro cardioprotetor na prevenção de eventos cardiovasculares. | 2016/2020 |
| Prestação de serviços em análise microbiológica de alimentos e superfícies | 2016/2020 |
| Atuação da Faculdade de Nutrição no Centro de Diabetes e Hipertensão da Faculdade de Medicina da UFPEl | 2017/2020 |
| Atualização em nutrição destinada a profissionais nutricionistas da rede municipal de saúde | 2017/2018 |
| Atendimento Dietético a Nível Ambulatorial | 2017/2020 |
| Assistência Nutricional Ambulatorial a Gestantes | 2017/2020 |
| Aplicação das práticas integrais da nutrição em: serviços de alimentação coletiva, empreendimentos no ramo da nutrição e laboratório de análises de alimentos | 2017/2021 |
| Assistência Nutricional Ambulatorial a Crianças | 2017/2020 |
| Atendimento nutricional ambulatorial de crianças adolescentes com Diabetes Mellitus | 2017/2020 |
| Promovendo a Alimentação Saudável na Escola | 2017/2019 |
| Excesso de peso e mortalidade em estados brasileiros e argentinos | 2017/2018 |
| Orientação e Diagnóstico genético de alelos HLA-DQ2 e HLA-DQ8 relacionados ao risco de desenvolvimento da doença celíaca em celíacos e parentes de primeiro grau | 2018/2019 |
| Inserção acadêmica nos serviços de Nutrição e Dietética dos hospitais da Cidade de Pelotas e Região | 2017/2019 |
| Valorização e qualificação dos doces tradicionais de Pelotas | 2017/2019 |

Projetos de Pesquisa

| TÍTULO | COORDENADOR | INÍCIO/FIM |
|--|------------------------|------------|
| Consumo de suplementos proteicos por desportistas do Município de Pelotas/RS | ALESSANDRA D.B. PRETTO | 2018/2019 |
| Alteração de imagem corporal e prevalência de | ALESSANDRA | 2018/2019 |

| | | |
|---|---------------------------------|-----------|
| transtornos alimentares em desportistas do Município de Pelotas/RS | D.B. PRETTO | |
| Consumo alimentar e percepção corporal de desportistas do Município de Pelotas/RS. | ALESSANDRA D.B. PRETTO | 2018/2019 |
| Utilização de probiótico como adjuvante para vacinas recombinantes de sub-unidade e DNA | ANGELA NUNES MOREIRA | 2017/2021 |
| Avaliação da atividade antioxidante dos probióticos <i>Saccharomyces boulardii</i> e <i>Bacillus cereus</i> Toyoi | ANGELA NUNES MOREIRA | 2016/2018 |
| Avaliação do efeito de probióticos sobre parâmetros imunológicos, bioquímicos e de estresse oxidativo em um modelo animal de neutropenia induzida por quimioterapia com ciclofosfamida | ANGELA NUNES MOREIRA | 2016/2022 |
| Estado nutricional, imagem corporal e percepção sobre o estado de saúde de pacientes DM2 de um centro de diabetes | ANNE CASTRO Y MARQUES | 2017/2018 |
| Associações da atividade sérica da paraoxonase 1 (PON1) e seus polimorfismos com a ingestão alimentar em mulheres pré e pós-menopausa | AUGUSTO SCHNEIDER | 2016/2018 |
| Efeito da restrição calórica e da rapamicina sobre o envelhecimento ovariano em camundongos | AUGUSTO SCHNEIDER | 2017/2019 |
| Padronização de arranjo para análise de expressão gênica por PCR quantitativo em tempo real de genes ligados a diabetes e obesidade: módulo <i>Mus musculus</i> . | CARLOS CASTILHO DE BARROS | 2017/2018 |
| Receptor B1 de cininas como alvo para drogas no controle de Síndrome Metabólica | CARLOS CASTILHO DE BARROS | 2015/2019 |
| Prevalência de sobrepeso e obesidade e sua associação com polimorfismos genéticos em escolares | CARLOS CASTILHO DE BARROS | 2016/2018 |
| Mecanismo de desenvolvimento de resistência a insulina em camundongos obesos, nocautes para ambos os receptores B1 e B2 de cininas: análises in vitro e ex vivo de ilhotas pancreáticas | CARLOS CASTILHO DE BARROS | 2017/2020 |
| Consumo de alimentos embutidos entre as crianças, adolescentes e adultos com Síndrome de Down do Centro de Reabilitação em Pelotas/RS | CRISTINA CORREA KAUFFMAN | 2018/2018 |
| Consumo de alimentos não saudáveis em adultos com Síndrome de Down do Centro de Reabilitação de Pelotas (CERENEPE) | CRISTINA CORREA KAUFFMAN | 2018/2018 |
| Alimentação não saudável em crianças e adolescentes com Síndrome de Down de um Centro de Reabilitação no Sul do Brasil | CRISTINA CORREA KAUFFMAN | 2018/2018 |
| Associação entre atividade física na idade adulta, citocinas pró-inflamatórias e densidade mineral óssea: subprojeto de acompanhamento aos 30 anos de idade dos adultos jovens pertencentes à coorte de nascimentos de 1982 | DENISE PETRUCCI GIGANTE | 2015/2018 |
| Maternidade na adolescência e composição corporal | DENISE | 2015/2020 |

| | | |
|---|---------------------------------|-----------|
| em mulheres acompanhadas desde o nascimento coorte de nascimentos de pelotas, rs - 1982 | PETRUCCI GIGANTE | |
| Excesso de peso e mortalidade em estados brasileiros e argentinos | DENISE PETRUCCI GIGANTE | 2017/2018 |
| Avaliação nutricional dos pré-escolares das escolas municipais de educação infantil de Pelotas, RS | DENISE PETRUCCI GIGANTE | 2018/2020 |
| Perfil de aquisição de alimentos provenientes da agricultura familiar para alimentação escolar em municípios da região sul do Rio Grande do Sul | DENISE PETRUCCI GIGANTE | 2018/2019 |
| Avaliação da Iniciativa Hospital Amigo da Criança em um Hospital Escola de Pelotas/RS | ELIANA GOMES BENDER | 2018/2018 |
| Óleo de semente da fruta do conde (<i>Annona squamosa</i> , L.): extração, microencapsulação, potencial antimicrobiano e antioxidante | ELIZABETE HELBIG | 2016/2018 |
| Avaliação do binômio tempo - temperatura de refeições e grau de satisfação dos comensais em relação às preparações servidas em restaurante universitário de Pelotas-RS | ELIZABETE HELBIG | 2017/2018 |
| Quantidade de sal e lipídeos utilizados nas preparações e adicionados pelos comensais às refeições oferecidas no Restaurante Escola da Universidade Federal de Pelotas - UFPel | ELIZABETE HELBIG | 2017/2018 |
| Avaliação Qualitativa das Preparações Servidas em um Restaurante Universitário na Região Sul do Rio Grande do Sul | ELIZABETE HELBIG | 2017/2018 |
| Efeito de marinados sobre a formação de aminas heterocíclicas em carnes cozidas em diferentes utensílios culinários | ELIZABETE HELBIG | 2017/2019 |
| Propriedades nutricionais e funcionais de hidrolisados protéicos de farelo de arroz | FABIANA TORMA BOTELHO | 2016/2018 |
| Rastreamento de alelos HLA DQ2 e DQ8 e soroprevalência da Doença Celíaca em Ambulatório de Pediatria | FABIANA TORMA BOTELHO | 2017/2018 |
| Estado nutricional e consumo alimentar de usuários dos Centros de Atenção Psicossocial | GICELE COSTA MINTEM | 2018/2019 |
| Potencial Gastronômico de pseudofrutos de <i>Hovenia dulcis</i> Thunb. | HELAYNE APARECIDA MAIEVES | 2017/2018 |
| Desenvolvimento e validade relativa de um questionário quantitativo de frequência alimentar para a população adulta da região sul do Brasil | JULIANA DOS SANTOS VAZ | 2016/2018 |
| Determinantes nutricionais precoces e contemporâneos da composição corporal no início da vida adulta: resultados da coorte de nascimentos de 1993 em Pelotas, RS | JULIANA VAZ | 2017/2020 |
| Intervenção nutricional personalizada para crianças e | JULIANA VAZ | 2018/2020 |

| | | |
|---|-------------------------|-----------|
| adolescentes com transtorno do espectro autista: estudo prospectivo de diagnóstico e proposição de intervenção | | |
| Avaliação de comportamentos de manipulação segura dos alimentos com base na Teoria do Comportamento Planejado em serviços de alimentação do Brasil e do Reino Unido | KELLY LAMEIRO RODRIGUES | 2017/2018 |
| Intenção de realização de comportamentos de manipulação segura pelos vendedores de comida de rua e avaliação microbiológica de alimentos prontos para o consumo | KELLY LAMEIRO RODRIGUES | 2018/2019 |
| Qualidade microbiológica de queijos artesanais comercializados em feiras livres | KELLY LAMEIRO RODRIGUES | 2018/2019 |
| Censo escolar urbano da rede municipal de ensino de Pelotas/RS | LUDMILA CORREA MUNIZ | 2018/2019 |
| Estudo longitudinal de saúde do idoso: continuidade do estudo como vai? | RENATA MORAES BIELEMANN | 2016/2019 |
| Utilização de ultrassom portátil para mensuração da composição corporal : um estudo de validação | RENATA MORAES BIELEMANN | 2017/2019 |
| Intenção de amamentar, duração do aleitamento materno e motivos para o desmame entre mães do sul do Brasil pertencentes a estudo multicêntrico de referência antropométrica infantil | RENATA MORAES BIELEMANN | 2018/2019 |
| Índice de massa corporal e mortalidade entre idosos comunitários do sul do Brasil | RENATA MORAES BIELEMANN | 2018/2019 |
| Tipos de leite ingeridos no primeiro ano de vida e composição corporal de crianças brasileiras pertencentes a estudo multicêntrico | RENATA MORAES BIELEMANN | 2018/2020 |
| Ingestão de bebidas açucaradas e adição de açúcares até os dois anos de idade entre crianças brasileiras pertencentes a estudo longitudinal de referência antropométrica infantil | RENATA MORAES BIELEMANN | 2018/2019 |
| Avaliação do estado nutricional de indivíduos com Transtorno do Espectro Autista | RENATA TORRES ABIB | 2017/2018 |
| Atividade da paraoxonase-1: estudo da associação a polimorfismos genéticos, fatores bioquímicos e nutricionais em crianças. | SANDRA COSTA VALLE | 2016/2018 |
| Dimensões corporais e crescimento de recém-nascidos prematuros internados em uma unidade de terapia intensiva no sul do brasil | SANDRA COSTA VALLE | 2018/2021 |
| Evolução do conteúdo energético e proteico administrado a prematuros de uma unidade de terapia intensiva neonatal: influencia da idade gestacional, do peso ao nascer e de fatores relacionados | SANDRA COSTA VALLE | 2018/2021 |
| NutriDia Brasil - Um retrato de nossas enfermarias e | SILVANA PAIVA | 2015/2019 |



| | | |
|--|--------------------------|-----------|
| UTIs em relação aos cuidados nutricionais | ORLANDI | |
| Avaliação de Risco e Estado Nutricional, Composição Corporal e Prognóstico em Pacientes Críticos de uma UTI de Pelotas, RS | SILVANA PAIVA ORLANDI | 2017/2018 |
| SARCDAY: estudo multicêntrico sobre a prevalência de risco de sarcopenia em idosos internados em hospitais brasileiros | SILVANA PAIVA ORLANDI | 2018/2019 |
| Avaliação da contaminação microbiológica e formação de biofilmes em unidades de alimentação e nutrição | SIMONE PIENIZ | 2017/2021 |
| Ação de bactérias com potencial probiótico isoladas de produtos lácteos na profilaxia e estabilização de células cancerígenas no epitélio do intestino | SIMONE PIENIZ | 2017/2019 |

Projetos com colaboração internacional

Intercâmbios internacionais

Os docentes do PPGNA/Nutrição têm realizado intercâmbios científicos e estágio pós-doutoral na tentativa de estreitar e formalizar colaborações internacionais importantes para o aprimoramento de nossas linhas de pesquisa e visando o intercâmbio de estudantes do PPG quando possível.

Com relação à linha de pesquisa de Controle de Qualidade e Análise de Alimentos:

- A Prof. Kelly Lameiro Rodrigues realizou estágio pós-doutoral na University of Surrey na Inglaterra, também visando estreitar suas parcerias de pesquisa com a Dr. Anita Eves, através do projeto intitulado “Assessment of safe food handling behaviours based on the Theory of Planned Behaviour in food services in England and Brazil”. Este projeto conta com a participação da discente Caroline Neves.

Com relação à linha de pesquisa Clínica e Epidemiologia Nutricional:

- A Prof. Renata Torres Abib realizou recentemente estágio pós-doutoral sob orientação da Dr. Marion Leboyer no Institut Nationale de la Santé et de La Recherche Médicale (INSERM) na França. Esta pesquisa faz parte da Rede de investigação Franco Brasileira do Transtorno Bipolar do Programa Capes-COFECUB 2014 coordenado pelo Dr. Flavio Pereira Kapezinski da UFRGS. Seu projeto tinha foco em estudos com autismo, sendo que neste momento também co-orienta alunas de mestrado no PPG em Nutrição e Alimentos (Josiane Luçardo e Giliane Monk) nesta área de pesquisa e extensão dando continuidade a suas pesquisas no exterior.



- A Prof. Sandra Costa Valle realizou estágio pós-doutoral no ano de 2015/2016 na Lund University na Suécia no Food for health Science Centre e Antidiabetic Food Centre com o projeto “Acute metabolic challenge for the assessment of cardiometabolic protective effects of foods” em parceria com o Coordenador Dr Juscelino Tovar na University. Este projeto tem o envolvimento da discente Tainá Sigales.

Com relação à linha de pesquisa Nutrição Básica e Experimental:

- O Prof. Augusto Schneider tem parceria com o grupo do Dr. Michal Masternak da Burnett School of Biomedical Sciences da University of Central Florida, tendo uma linha de pesquisa com vários experimentos em andamento. O Prof. Augusto realizou estágio pós-doutoral no ano de 2015/2016, visando consolidar esta parceria e buscar mais recursos para a realização de futuros projetos. Recentemente, a aluna do PPG em Nutrição e Alimentos, Tatiana Saccon, defendeu seu mestrado com um projeto sobre envelhecimento ovariano usando amostras enviadas da UCF para a UFPEl nesta parceria. Atualmente, as discentes Driele Garcia e Bianka Zanini trabalham com amostras enviadas da UCF para realizar seus mestrados.

- O Prof. Carlos Castilho de Barros realizou estágio pós-doutoral no Laboratório de Fisiologia Cardiovascular comandado pelo Prof. PhD. Michael Bader, no Instituto Max Delbrück of Molecular Medicine na Alemanha. Assim, tem mantido colaboração com este instituto, inclusive mantendo animais geneticamente modificados gerados inicialmente pela equipe do Prof. Bader no Laboratório de Nutrição Experimental da Fac. de Nutrição, que tem sido usados como modelos de obesidade para estudo do papel do sistema caliceínas-cininas na obesidade severa e comorbidades em diversos estudos de discentes orientados no PPGNA pelo Prof. Carlos.

Com relação à linha de pesquisa Clínica e Epidemiologia Nutricional:

- A Prof. Denise Gigante tem uma colaboração com o grupo COHORTS que inclui investigadores da África do Sul, Filipinas, Guatemala e Índia, além do grupo da Epidemiologia da UFPEl, como pode ser visto no artigo publicado em 2014 (<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25008854>).

- A Prof. Renata Bielemann realizou em 2017 pós-doutorado, financiado com bolsa CAPES, no Department of Family Medicine and Public Health da School of Medicine da University of California San Diego. O projeto envolve a análise de dados de estudo de coorte com idosos comunitários da cidade de Pelotas, iniciado em 2014, o qual a professora Renata Bielemann é uma das coordenadoras. A supervisão da



docente está a cargo do professor Michael Pratt, atual diretor do Institute for Public Health da UCSD e fundador do CDC World Health Organization Collaborating Center for Physical Activity and Health. Além do projeto em questão, a docente participará de seminários e reuniões com demais professores e funcionários da instituição, a qual assinou acordo formal de cooperação com a UFPel em julho de 2017.

- A Prof. Renata Bielemann colabora com o “Multi-Centre Body Composition Reference Study”, um estudo multicêntrico com participação de instituições científicas do Sri Lanka, Paquistão, Quênia, África do Sul e Brasil (Centro de Pesquisas Epidemiológicas da UFPel) que visa a construção de uma referência em composição corporal de crianças com até dois anos de idade. O estudo teve suporte iniciado pela International Atomic Energy Agency e atualmente também conta com financiamento da Bill & Melinda Gates Foundation. Três Dissertações de Mestrado do PPGNA estão sendo desenvolvidas com dados locais desse estudo e todas as alunas desses trabalhos participaram/participam de diferentes fases do estudo no centro nacional.

9. Recursos/Financiamento

A Faculdade de Nutrição é financiada com recursos dos programas de trabalho do Governo Federal destinados à UFPEL, o qual este crédito é descentralizado para as unidades acadêmicas através da Superintendência de Orçamento e Gestão de Recursos (SOR) destinando-se à manutenção dos serviços das unidades, bem como para aquisição de materiais de consumo e gêneros alimentícios para aulas práticas da Faculdade. Parte do crédito também é remetido as unidades acadêmicas para aquisição de bens permanentes. O quadro abaixo mostra os valores destinados a unidade nos últimos anos:

| Ano | Valor consumo (R\$) | Valor Permanente (R\$) |
|------------|----------------------------|-------------------------------|
| 2015 | 54371,01 | |
| 2016 | 44811,63 | |
| 2017 | 49354,94 | 20000,00 |



| | | |
|------|----------|----------|
| 2018 | 59351,40 | 20000,00 |
|------|----------|----------|

Destacamos que o quadro docente do PPGNA conta em 2017 com 4 bolsistas de produtividade nível 2 e 1 bolsista de produtividade nível 1A, totalizando 22% do quadro docente com bolsa de produtividade CNPq.

Com relação a financiamento de projetos de pesquisa, destacamos que 12 docentes (quase 50% do total) do PPGNA tinham financiamento de projetos de pesquisa ativo no ano de 2017. Podemos ver que há aporte de recursos em todas as linhas de maneira uniforme. Soma-se o aporte de recursos PROAP/CAPES em R\$ 14.000,00 por ano dividido entre todos os docentes.



Parte II Propositiva

1. Operacionalização

a. Metodologias adotadas

A construção da parte propositiva do PDU da Faculdade de Nutrição foi construída através de três perspectivas que são elas:

Diagnóstico Didático Pedagógico:

Esse diagnóstico teve início em 2016 com um processo de discussão formal, através de dinâmicas de grupo, realizadas com a comunidade acadêmica (alunos, docentes, técnicos administrativos e supervisores dos estágios curriculares obrigatórios). As dinâmicas tiveram o propósito de auxiliar na realização do diagnóstico didático pedagógico do curso.

A partir do diagnóstico foram extraídos quatro eixos de formação, que estão norteando as discussões do novo currículo: Perfil de formação, Estrutura do PPC, Estrutura curricular e Conteúdos. Cada eixo apontou características que precisam ser melhoradas, a saber: Perfil de formação (formar um profissional atento ao contexto social); Estrutura do PPC (trabalhar a multidisciplinariedade e proporcionar formação continuada para os professores); Estrutura Curricular (articular os conteúdos teóricos a prática e inserção precoce dos alunos nos cenários de prática); Conteúdos (criação de uma disciplina integradora).

Desde então o NDE trabalha nesta mudança curricular a qual será submetida para aprovação em novembro deste ano.

Assembleia dos alunos do Curso de Gastronomia:

Foi solicitada a gestão do Diretório Acadêmico da Gastronomia do ano de 2018 que realizasse uma assembleia dos discentes para que fossem discutidas questões relevantes ao Curso como questões de infraestrutura, pedagógicas, entre outras.

A assembleia ocorreu em 18 de outubro de 2018. As principais demandas apontadas foram:

- a) Escassez de recursos para aulas práticas e baixa qualidade dos insumos;
- b) Falta de equipamentos;
- c) Indisponibilidade de utensílios;
- d) Repetição de receitas e preparos;
- e) Necessidade de atualização nos métodos de ensino e avaliação;
- f) Maior incentivo a visitas técnicas;
- g) Maior apoio e incentivo a projetos de extensão;
- h) Necessidade de reorganização na ordem das disciplinas;
- i) Melhoria da infraestrutura do Curso e da Universidade;

- j) Maior interface entre os Cursos da Faculdade de Nutrição;
- k) Reorganização do Curso

Aplicação do método FOFA (SWOT):

Todos os servidores da Faculdade de Nutrição foram convidados para reunião extraordinária na qual foi utilizada a análise SWOT ou “FOFA” para identificação das forças, fraquezas, ameaças e oportunidades da Unidade.



Figura 1. Análise SWOT aplicada na Faculdade de Nutrição.

Através desta análise pode-se observar que entre as principais fraquezas que geram demanda na Unidade esta a questão da infra-estrutura, e a burocratização dos serviços foi ponto frequente entre as ameaças.

b. Metas, ações e cronograma

Com base no diagnóstico das necessidades levantadas no âmbito da Faculdade de Nutrição apresentamos no quadro abaixo um resumo das metas e ações apontadas pela unidade e aprovadas em reunião do Conselho Departamental de



Faculdade de Nutrição em 03 de dezembro de 2018, bem como a perspectiva de cronograma.

Quadro 1. Resumo das metas, ações e cronograma.

| Metas | Ações | Envolvidos | Cronograma |
|---|--|--|--|
| Alteração do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição | Ações do NDE para construção do novo PPC a partir do diagnóstico didático pedagógico | -NDE -Docentes do Curso de Nutrição -Docentes das áreas básicas | Implementação do novo PPC a partir de 2020/2 |
| Diagnóstico didático pedagógico do Curso de Gastronomia | Ações do NDE para identificação das alterações necessárias para atualização do PPC | -NDE -Comunidade Acadêmica | Proposta do novo PPC em 2020/2 |
| Aprovação do Doutorado do Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos | Construção e consolidação da proposta em reuniões ordinárias do Colegiado do Programa | -Colegiado do PPGNA | Primeira turma em 2020/2 |
| Aumentar conceito do PPGNA | Aumento da produção docente, aumento no número de bolsistas e de projetos financiados. Internacionalização do Programa. | -Docentes do PPGNA -Coordenação do Colegiado do PPGNA -Direção da FN | Avaliação quadrienal de 2020 |
| Melhoria nas condições de infraestrutura | Otimização dos espaços físicos, condições de iluminação e climatização, bem como de acesso à internet. | -Direção -Núcleo Administrativo | 2020/1 |
| Atualização e conservação do patrimônio da Unidade | Levantamento e atualização dos bens patrimoniados, meios de conservação e reparo. | -Direção -Núcleo Administrativo | 2020/1 |
| Aprovação do regimento interno da Faculdade de Nutrição | Apresentação do regimento a comunidade acadêmica para colaboração ao texto | -Direção -Conselho Departamental | 2019/2 |

c. Meios de avaliação e divulgação dos resultados

Os resultados serão discutidos e avaliados em reuniões de departamento e divulgados por meio da página da Unidade <https://wp.ufpel.edu.br/nutricao/>.