



Universidade Federal de Pelotas  
Faculdade de Nutrição  
Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos

Ofício nº 11/2026/PPGNA/FN-UFPeI

**Disciplina: SEMINÁRIOS INTEGRADORES EM NUTRIÇÃO E ALIMENTOS**

**Código:** 16400204

**Professor responsável:** Sandra Costa Valle

**Professor colaboradores:** Eduarda Duval e Maria Cristina Gonzalez

**Carga horária:** 18h

**Crédito:** 1 (um)

**Ementa:** Integrar conhecimentos sobre a ciência realizada nas linhas de pesquisa do programa, Análise e Controle de Qualidade de Alimentos, Clínica e Epidemiologia Nutricional e Nutrição Básica e Experimental, ampliando a oportunidade de interação científica e a visão crítica sobre a pesquisa em nutrição.

**Objetivo:** Apresentar temas atuais de pesquisa, bem como proporcionar a aproximação dos estudantes com múltiplas possibilidades de pesquisa na área da nutrição.

**Conteúdo programático:**

Seminários e artigos sobre a pesquisa científica produzida, especialmente nas áreas de Análise e Controle de Qualidade de Alimentos, Clínica e Epidemiologia Nutricional e Nutrição Básica e Experimental

**Avaliação:**

A avaliação será realizada de forma contínua, considerando a presença nos seminários (peso 6,0) e a participação na discussão prevista para a atividade (4,0).

A nota final será de 0 a 10 calculada conforme descrito acima, com a qual será obtido o Conceito.

**Referências**

1. BUFFARINI, R. et al. Intimate partner violence against women and child maltreatment in a Brazilian birth cohort study: co-occurrence and shared risk factors. *BMJ Global Health*, v. 6, n. e004306, 30 abr. 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1136/bmjgh-2020-004306>. Acesso em: 29/09/2025.
2. CRIZEL, R. L. et al. Characterization of Extra Virgin Olive Oil from Southern Brazil. *European Journal*

of Lipid Science and Technology, 2020.

3. ISOLA, J. V. V. et al. A single-cell atlas of the aging mouse ovary. Nature Aging, 10 jan. 2024.

Disponível em: <https://doi.org/10.1038/s43587-023-00552-5>. Acesso em: 29/09/2025.

4. KLEINUBING, N. R. et al. Antimicrobial resistance genes and plasmids in Campylobacter jejuni from broiler production chain in Southern Brazil. LWT-Food Science and Technology, v. 144, p. 111202, 2021.

5. LIMA, J. et al. Ultrasound for measurement of skeletal muscle mass quantity and muscle composition/architecture in critically ill patients: A scoping review on studies' aims, methods, and findings. Clinical Nutrition, v. 43, p. 95-110, 2024.

6. MEIRELLES, A. A. D. et al. Microfluidic approach to produce emulsion-filled alginate microgels. Journal of Food Engineering, v. 315, p. 110812, 2022.

7. ORLANDI, S. P.; GONZÁLEZ, M. C. Seven years of nutritionDay in Brazil: Are we improving the nutritional care of hospitalized patients? Revista de Nutrición Clínica y Metabolismo, v. 5, n. 2, 2022.

Disponível em: <https://doi.org/10.35454/rncm.v5n2.395>. Acesso em: 29/09/2025.

8. SOARES, M. S. P. et al. Hypermethioninemia induces memory deficits and morphological changes in hippocampus of young rats: implications on pathogenesis. Amino Acids, 2020. Disponível em:

<https://doi.org/10.1007/s00726-019-02814-2>. Acesso em: 29/09/2025.

9. SOARES, M. S. P. et al. Methionine and methionine sulfoxide induces neurochemical and morphological changes in cultured astrocytes: Involvement of Na<sup>+</sup>, K<sup>+</sup>-ATPase activity, oxidative status, and cholinergic and purinergic signaling. Neurotoxicology, v. 77, p. 60-70, 2020.



Documento assinado eletronicamente por **JULIANA DOS SANTOS VAZ**, **Coordenadora de Curso de Pós-Graduação, Programa de Pós-Graduação em Nutrição e Alimentos**, em 08/05/2026, às 15:58, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º, § 3º, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](http://sei.ufpel.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **3845596** e o código CRC **DB812445**.

**Referência:** Caso responda este Ofício, indicar expressamente o Processo nº 23110.011003/2025-93

SEI nº 3845596