



# UNIRIO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO  
ESTADO DO RIO DE JANEIRO

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE**

**NUTRIÇÃO TURNO INTEGRAL  
BACHARELADO**



**Reitor**

Professor José da Costa Filho

**Pró-Reitora de Graduação**

Professora Luana Azevedo de Aquino

**Direção da Diretoria de Políticas, Normatização e Registros Acadêmicos de Graduação**

Professora Simone Borges Paiva Okuzono

Seção de Currículos de Graduação

Moyza Jesus Teixeira de Oliveira

Viviane de Carvalho Hillen

**Setor de Acompanhamento de Currículos**

Susel Helena de Paiva

Vinicius Barreto Souto

Christine Moura de Siqueira

Allan Gonçalves Araújo

**Decano do CCBS**

Professor Carlos Henrique Soares Caetano

**Diretora da Escola de Nutrição**

Professora Alessandra da Silva Pereira

**Substituto da Direção da Escola de Nutrição**

Professor Fabricia Junqueira das Neves

**Coordenadora do curso integral**

Professora Elaine Cristina de Souza Lima

**Substituta da coordenação do curso integral**

Professora Thais da Silva Ferreira

## **Núcleo Docente Estruturante**

Alessandra da Silva Pereira

Elaine Cristina De Souza Lima

Michel Carlos Mocellin

Luciana Silva Ferreira

Karina dos Santos

Giane Moliari Amaral Serra

Mônica Valle De Carvalho

Flávio Cardoso

Thais da Silva Ferreira

Eliane Dantas da Rocha

Renata Borchetta

Emília Akil

Leandro de Martino Mota

## LISTA DE QUADROS

Quadro 01. Apuração do rendimento do aluno, em cada disciplina (graduação). ..... **35**

Quadro 02: curricularização da extensão nos cursos de graduação da universidade federal do estado do rio de janeiro (unirio)..... **50**

## SUMÁRIO

DADOS DA UNIVERSIDADE E DO CURSO .....	6
1. APRESENTAÇÃO .....	7
2. CONTEXTO INSTITUCIONAL .....	10
2.1. A UNIRIO.....	10
2.1.1. Missão, visão e princípios gerais da UNIRIO.....	10
2.1.2. Objetivos gerais da instituição.....	11
2.2 Centro de Ciência Biológicas e da Saúde (CCBS).....	11
2.3. Histórico do Curso .....	12
2.4. Justificativa e relevância do curso.....	14
2.5. A proposta de reorganização/reforma curricular.....	16
3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA.....	21
3.1. Princípios Filosóficos, Humanísticos e Pedagógicos do Curso.....	21
3.2. Objetivos do Curso .....	23
3.2.1. Objetivo Geral.....	23
3.2.2. Objetivos Específicos.....	23
3.3. Perfil do Egresso e suas competências.....	23
3.4. Organização Curricular.....	25
3.4.1 Matriz Curricular.....	25
3.4.2 Componentes curriculares .....	26
3.4.3 Linhas e desenhos curriculares.....	26
3.4.4 Flexibilização curricular.....	27
3.4.5 Atividades complementares .....	27
3.4.6 Atividades extensionistas.....	28
3.4.7 Estágio.....	28
3.4.8 Trabalho de Conclusão de Curso.....	30
3.4.9 Temas Transversais.....	31
3.5 Metodologia Didática.....	32
3.5.1 Relação teoria-prática .....	32
3.5.2 Interdisciplinaridade e Transdisciplinaridade.....	33
3.5.3 Integração: ensino (Graduação e Pós-Graduação), pesquisa e extensão .....	33
3.5.4 Carga horária do Curso na modalidade à distância.....	33
3.5.5 Metodologias de Ensino.....	34
3.5.6 Avaliação da Aprendizagem.....	34
3.6 Gestão administrativo-pedagógica .....	35
3.7 Processo de Migração Curricular .....	41
4. INTERAÇÃO COM O ENSINO.....	42
4.1 INTEGRAÇÃO DO CURSO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE (SUS).....	42
4.2 ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREAS DA SAÚDE.....	42
4.2.1 Atividades práticas de ensino para a área da saúde e bem-estar que envolvem Usuário.....	43
4.2.2 Atividades práticas de ensino para a área da saúde e bem-estar que não envolvem usuários.....	43
4.2.3 Atividades de formação e capacitação continuada para orientação/supervisão de prática em saúde e bem-estar	44
4.2.4 Integração do curso com ambientes/sistemas locais e regionais em saúde e SGD.....	45
4.2.5 Inserção do curso nos cenários de práticas de ensino e aprendizagem .....	45
4.3 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO.....	46
4.3.1 PESQUISA .....	46
4.3.2 EXTENSÃO, INOVAÇÃO & CULTURA.....	48
4.4 POLÍTICAS E CULTURA INCLUSIVA.....	50
4.6 AUTOAVALIAÇÃO DE CURSO .....	53
4.7 APOIO AO DISCENTE.....	54
4.7.1 PROGRAMA DE ACOLHIMENTO, NIVELAMENTO E MONITORIA .....	54
4.7.2 NÚCLEO DE APOIO PSICOPEDAGÓGICO E INCLUSÃO.....	55
4.7.4 MOBILIDADE ACADÊMICA.....	56
4.7.5 ACOMPANHAMENTO DO EGRESSO E FORMAÇÃO CONTINUADA.....	57
4.7.6 ATENDIMENTO EXTRACLASSE .....	57
4.8 SISTEMA DA TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO UTILIZADOS NO CURSO .....	58
5. CORPO DOCENTE E CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO .....	61
5.1 PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA OU TECNOLÓGICA.....	62
5.2. FORMAÇÃO E APOIO DOCENTE .....	62
6. INFRAESTRUTURA .....	64
INSTALAÇÕES PARA A COORDENAÇÃO DO CURSO.....	65
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	74
ANEXO I - Quadro de Componentes Curriculares do Curso.....	75
ANEXO II - Carga horária total dos componentes curriculares.....	113
ANEXO III - Mapa de equivalências.....	114
ANEXO IV. Atividades Complementares Curso de Nutrição Integral – 2025.....	131
APÊNDICE I – TERMO DE MUDANÇA DA VERSÃO CURRICULAR .....	134
APÊNDICE II - Fluxograma do curso integral (2025).....	135
APÊNDICE III. EMENTAS E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS E COMPLEMENTARES DOS COMPONENTES CURRICULARES.....	137

## DADOS DA UNIVERSIDADE E DO CURSO

<b>IES</b>	Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro
<b>Endereço sede da IES</b>	Avenida Pasteur, 296 - Urca - Rio de Janeiro, CEP: 22290-240
<b>Curso</b>	Nutrição – Bacharelado – Turno Integral
<b>Modalidade de ensino</b>	Presencial
<b>Área de conhecimento</b>	Ciências Biológicas e da Saúde
<b>Regime acadêmico</b>	créditos
<b>Periodicidade da oferta</b>	semestral
<b>Turno de funcionamento</b>	Integral (matutino e vespertino)
<b>Título/grau acadêmico</b>	Bacharel em Nutrição
<b>Número de vagas anuais</b>	115 (58 - 1º semestre e 57 – 2º semestre)
<b>Formas de ingresso</b>	SISU, Transferência Interna, Transferência Externa, Revinculação e Reingresso
<b>Integralização médio</b>	10 períodos (5 anos)
<b>Integralização máxima</b>	15 períodos (7,5 anos)
<b>Carga horária total</b>	4000h
<b>Endereço de funcionamento</b>	Avenida Pasteur, 296, prédio 2, 3º andar - Urca - Rio de Janeiro, CEP: 22290-240 Tels. (21) 2542-7262 ou (21) 2542-7285
<b>Homepage da instituição</b>	<a href="http://www.unirio.br/">http://www.unirio.br/</a>
<b>Homepage do curso</b>	<a href="http://www.unirio.br/ccbs/nutricao">http://www.unirio.br/ccbs/nutricao</a>
<b>Ato de Autorização</b>	Decreto nº 5.443 de 30/04/1943
<b>Ato de Reconhecimento</b>	Portaria nº 111 de 04/02/2021 publicada no D.O.U. nº 25 de 05/02/2021

## 1. APRESENTAÇÃO

A Escola de Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) iniciou seu processo de reorganização curricular dos cursos de graduação em Nutrição em 2018, liderado pelos Núcleos Docentes Estruturantes (NDE) dos cursos integral e noturno. Apesar da excelência da graduação em Nutrição ofertada pela instituição, a necessidade de reorganização curricular se apresentou a partir dos desafios, da experiência na prática do dia a dia e das demandas de formação profissional frente ao contexto contemporâneo da alimentação e nutrição nas diferentes áreas de atuação profissional e da necessidade de adequação dos cursos frente a normativas mais recentes, como o Plano Nacional de Educação 2014/2024.

A Escola de Nutrição, oriunda do Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS), alia tradição e inovação que se expressam na diversidade de projetos e atividades de ensino, pesquisa e extensão. O processo de reorganização curricular buscou honrar essa trajetória e fortalecer tais iniciativas do tripé universitário, integrando-as ao processo formativo do estudante. Todo o processo foi orientado pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), pelas Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES nº 2, de ago. 2025), entre outros documentos norteadores, considerando ainda as normativas estabelecidas pelo Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), em estreita articulação com os princípios e diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS) e o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) no que se refere à atuação do nutricionista como promotor da melhoria das condições de saúde e de vida da população. A Escola de Nutrição conta, em 2023, com os cursos de Nutrição Integral e Noturno; dois programas de pós-graduação Stricto Sensu: PPGAN - Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição (Mestrado e Doutorados Acadêmicos) e PPGSAN - Programa de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional (Mestrado Profissional). Além de acolher um Centro Colaborador de Alimentação Escolar (CECANE-UNIRIO), que são unidades de referência e apoio constituídas para desenvolver ações e projetos no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Neste contexto, o Projeto Pedagógico do Curso Integral de Nutrição busca refletir as aspirações técnicas, éticas e políticas identificadas ao longo do processo de discussão conduzido pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE), e ao mesmo tempo valorizar as fortalezas dos cursos percebidas pela comunidade acadêmica. Foi construído de forma coletiva, a partir de amplo debate em diferentes espaços e formatos com os docentes, os discentes e os técnicos-administrativos, e contou com a assessoria da Professora Doutora Maria Luiza Sussekind, especialista em estudos sobre currículo, da Escola de Educação da UNIRIO. O Projeto Pedagógico busca ainda ratificar o compromisso social desta instituição de contribuir

para a formação generalista do nutricionista em uma perspectiva crítico-transformadora, ética, política, humanista, respeitando princípios como a defesa da vida, da saúde, do direito humano à alimentação, da diversidade (de gênero, étnico-racial, religiosa, entre outras), da educação pública e da democracia.

*"Canção aos 80 Anos da Escola de Nutrição da UNIRIO*

*Nas terras da Guanabara, em 1943,  
Foi plantada uma semente e um curso nasceu:  
Nutrição seu nome, o SAPS sua maternidade,  
Desde então, esta Escola fez história de verdade.  
Sua caminhada acompanhou transformações no país.  
Começou como Escola Central de Nutrição  
Fez parte da FEFIEG e contribuiu para a UNIRIO nascer  
Uma universidade que apoia a sociedade a crescer  
É mais do que uma escola, um espaço de construção,  
Desde os anos quarenta, trabalhando pela boa alimentação.  
Trabalhadores, crianças, toda sociedade,  
Nutrindo sonhos, realizando com vontade.  
Extensão é sua alma, oportunidade de esperar,  
Diálogos, reflexões e práticas fazendo o saber circular.  
Professores, estudantes, técnicos e população,  
Todos fazendo parte desse movimento de transformação.  
São oitenta anos a nutrir, o corpo, a alma e a sociedade  
Apoiando a ciência e a formação profissional com ética e responsabilidade.  
Parabéns Escola de Nutrição,  
receba esta poesia, como símbolo de gratidão  
Essa história segue sendo construída por muitas mãos.  
Entendendo o direito humano à alimentação como revolução.  
Sabemos dos desafios e nos motivamos com amor,  
Para uma sociedade mais justa e cheia de saberes e sabor"*

**Comemoração aos 80 anos da EN**

## **2. CONTEXTO INSTITUCIONAL**

### **2.1. A UNIRIO**

A Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) é uma fundação de direito público integrante do Sistema Federal de Ensino Superior. Originou-se da Federação das Escolas Isoladas do Estado da Guanabara (Fefieg), criada pelo Decreto-Lei nº 773 de 20 de agosto de 1969, que reuniu estabelecimentos isolados de ensino superior, anteriormente vinculados aos Ministérios do Trabalho, do Comércio e da Indústria; da Saúde; e da Educação e Cultura.

A criação da Fefieg propiciou a integração de instituições tradicionais, como a Escola Central de Nutrição, a Escola de Enfermagem Alfredo Pinto, o Conservatório Nacional de Teatro (atual Escola de Teatro), o Instituto Villa-Lobos, a Fundação Escola de Medicina e Cirurgia do Rio de Janeiro e o Curso de Biblioteconomia da Biblioteca Nacional.

Com a fusão dos estados da Guanabara e do Rio de Janeiro, em 1975, a Fefieg passou a denominar-se Federação das Escolas Federais Isoladas do Estado do Rio de Janeiro (Fefierj). Dois anos mais tarde, foram incorporados à Fefierj o Curso Permanente de Arquivo (do Arquivo Nacional) e o Curso de Museus (do Museu Histórico Nacional).

Em 5 de junho de 1979, pela Lei nº 6.655, a Fefierj foi institucionalizada com o nome de Universidade do Rio de Janeiro (UNIRIO), na gestão do Professor Guilherme Figueiredo. Anos depois, em 24 de outubro de 2003, a Lei nº 10.750 alterou o nome da instituição para Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, mas a sigla foi mantida.

De acordo com a publicação UNIRIO em números - ano base 2021, disponível na *homepage* da instituição, a UNIRIO conta com a seguinte estrutura acadêmica distribuída em cinco *campi*: 25 unidades acadêmicas (entre escolas, institutos e faculdades), um hospital universitário (Hospital Universitário Gaffré Guinle), oito bibliotecas, 106 laboratórios e núcleos. Considerando a graduação, são 4 cursos de Educação a distância e 44 presenciais, totalizando quase 14 mil estudantes de graduação no segundo semestre de 2021. Quanto à pós-graduação lato sensu, a UNIRIO dispõe de um curso de residência médica com 41 especialidades, uma residência de enfermagem, uma residência multiprofissional com quatro áreas e seis cursos de especialização. Na pós-graduação stricto sensu, são dez cursos de mestrado profissional, 14 mestrados acadêmicos e 11 cursos de doutorado.

#### **2.1.1. Missão, visão e princípios gerais da UNIRIO**

**Missão:**

Produzir e disseminar o conhecimento nos diversos campos do saber, contribuindo para o exercício pleno da cidadania, mediante formação humanista, crítica e reflexiva, preparando profissionais competentes e atualizados para o mundo do trabalho e para a melhoria das condições de vida da sociedade.

**Visão:**

Ser reconhecida como referência na produção e difusão de conhecimento científico, tecnológico, artístico e cultural, comprometida com as transformações da sociedade e com a transparência organizacional.

**Princípios gerais:**

- Conduta ética;
- Humanismo;
- Democracia e participação;
- Pluralismo teórico-metodológico;
- Universalidade do conhecimento;
- Interdisciplinaridade do conhecimento;
- Excelência;
- Indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão;
- Natureza pública;
- Gratuidade do ensino de graduação.

**2.1.2. Objetivos gerais da instituição**

- Produzir, difundir e preservar o saber em todos os campos do conhecimento;
- Formar cidadãos com consciência humanista, crítica e reflexiva, comprometidos com a sociedade e sua transformação, qualificados para o exercício profissional;
- Propiciar e estimular o desenvolvimento de pesquisas de base e aplicada, especialmente as vinculadas aos programas de pós-graduação stricto sensu;
- Estender à sociedade os benefícios da criação cultural, artística, científica e tecnológica gerada na Instituição;
- Manter intercâmbio com entidades públicas, privadas, organizações e movimentos sociais.

**2.2 Centro de Ciências Biológicas e da Saúde (CCBS)**

O Centro de Ciências Biológicas e da Saúde (CCBS) é constituído por um conjunto de órgãos (Decania, Conselho do Centro, Escolas/Institutos, Departamentos de Ensino, Programas de Pós-graduação, Coordenações Acadêmicas) em cujo âmbito são planejadas,

executadas e avaliadas as atividades de ensino, pesquisa, inovação, extensão e cultura relativas à sua área de atuação.

Possui 10 cursos de graduação, todos na modalidade presencial, sendo eles: biomedicina, enfermagem, medicina, nutrição integral, nutrição noturno, biologia, ciências ambientais, ciências biológicas (bacharelado), ciências biológicas (licenciatura) e ciências da natureza.

São oferecidos, ainda, 15 cursos de pós-graduação stricto sensu - cinco de Mestrado Acadêmico, seis de Mestrado Profissional, quatro de Doutorado - e 63 de pós-graduação lato sensu. Há também os cursos de Residência em Enfermagem e Residências Multiprofissionais (Enfermagem, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição).

### **2.3. Histórico do Curso**

O curso de nutrição da UNIRIO tem antecedentes no contexto da Segunda Guerra mundial, na década de 1940. Essa história confunde-se com a própria história da profissão de nutricionista, no Brasil. Onde a insegurança alimentar no Brasil é constante. Mas, foi durante a Segunda Guerra mundial, a alimentação passou a ser uma preocupação de política pública. E no governo de Getúlio Vargas, foi criado o Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) (1939). Dentre as ações desse serviço, destaca-se a criação dos refeitórios para trabalhadores e cursos para profissionais de nutricionistas. Entendia-se que um cardápio bem planejado, de modo a manter a saúde e vitalidade do trabalhador, era essencial para um profissional mais produtivo.

Sendo assim, no contexto da necessidade da alimentação para promover saúde e conseqüentemente produtividade. Ainda em 1939, o SAPS criou o curso de auxiliar de alimentação. Interessadas vieram de diferentes partes do Brasil para frequentar esse curso, surgindo assim, a primeira iniciativa de formação de nutricionistas.

Considerando os desafios políticos e sociais da época, a alimentação assume papel de destaque no projeto de Estado, que articulou diversas estratégias da constituição de trabalhadores fortes e saudáveis, assim solidificou seus objetivos e sua missão, basicamente em duas áreas: Alimentação do Trabalhador, para atender a Alimentação Coletiva e Nutrição Clínica, face aos primeiros professores intitulados nutrólogos advirem da área hospitalar

Em 30 de abril de 1943 foi criada a Escola de Nutrição e teve seu Curso reconhecido como de nível superior em 1962 (Decreto no 1946/62), publicado no Diário Oficial da União em 16/01/63. Sua gênese, como parte do extinto Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) do Ministério do Trabalho. O SAPS viabilizou o reconhecimento do Curso com nível superior e, conseqüentemente, a regulamentação da profissão, com todo ideário de Josué de Castro, um personagem fundamental que nos remete a ideia de erradicação da

fome, por intermédio de políticas e pessoal técnico especializado. Nesse sentido, a criação da Escola enuncia a organização para a profissionalização dos nutricionistas no Brasil.

Em 1969, a Escola Central de Nutrição, localizada na Praça da Bandeira, torna-se uma componente de extrema importância na constituição da Federação das Escolas Federais Isoladas do Estado da Guanabara (FEFIEG) que dá origem àquela que hoje é a Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro. Em 1975, a FEFIEG transforma-se na Federação das Escolas Federais Isoladas do Estado do Rio de Janeiro (FEFIERJ), e, em 1979, quando a FEFIERJ se converte em UNIRIO, o denominado Curso de Nutrição, antiga Escola Central de Nutrição, passa a ser a nossa Escola de Nutrição

Em 1972, o Ciclo Básico do Curso, passou para o Instituto Biomédico. Através da Resolução nº 23, de 17/09/1973, foi aprovado o Regimento da Escola Central de Nutrição. Em 1974, o currículo mínimo do Curso de Nutrição foi reformulado pelo Conselho Federal de Educação - CFE, pela Resolução nº 36 de 23/12/1974, adaptando-o à realidade brasileira e com base nas reuniões latino-americanas das Escolas de Nutrição – CEPANDAL. Com a expansão da FEFIERJ, a Escola de Nutrição mudou-se da Praça da Bandeira nº 96, para o edifício em que hoje se encontra, à Rua Xavier Sigaud, 290, na Urca, com melhores instalações, integrando-se um pouco mais ao convívio da Universidade. Por volta do ano de 1977, a Escola Central de Nutrição passa a ser denominada Curso de Nutrição, passando a ter apenas o Departamento de Nutrição Básica e Aplicada.

Em 1978 houve nova reestruturação, com a organização em três departamentos, conforme descritos: Departamento de Nutrição Geral, Departamento de Nutrição Aplicada, Departamento de Nutrição Especializada. O Departamento de Nutrição Especializada que foi criado pela Resolução nº 129 de 21/06/78, ficou constituído apenas das disciplinas do Curso de Especialização para Médicos (Nutrólogos), tornando-se isolado e impedindo sua integração com os demais departamentos. Já em 1979, através da Lei nº 6655, de 05/06/1979, a FEFIERJ transformou-se na Universidade do Rio de Janeiro (UNIRIO).

Nesse sentido, em nossa trajetória, superamos os conceitos de alimentação racional, estabelecida à época para construção de um currículo que contemple toda complexidade e subjetividade que a alimentação e a nutrição apresentam como ciência da saúde, cultura e sustentabilidade.

Além do curso integral, em 25 de setembro de 2007 através da Reunião Extraordinária do Colegiado foi criado o Curso de Graduação em Nutrição no período noturno (18 horas às 22 horas) - REUNI. Que permitiu acesso a discentes trabalhadores.

Em 2011, teve início na Escola de Nutrição, o Mestrado Acadêmico em Nutrição (PPGAN). E em 2015, a criação do Doutorado Acadêmico. Em 2019, o Mestrado Profissional deu início a sua primeira turma (PPGSAN). Sendo assim, as mudanças de currículo foram constantes e acompanharam as demandas da sociedade que se encontra em permanente

transformação. Os projetos de extensão sempre evidenciaram como academia pode dialogar com a sociedade. E de 1995, até os dias atuais destacou a Escola de Nutrição como Centro de Formação de qualidade e importância social.

Toda a história do curso de nutrição da Escola de Nutrição UNIRIO pode ser consultada de forma detalhada em: <http://www.unirio.br/ccbs/nutricao/temp/revista-chonos>.

#### **2.4. Justificativa e relevância do curso**

O Estado do Rio de Janeiro é uma das 27 unidades federativas do Brasil. Situa-se na porção leste da região Sudeste, tendo como limites os estados de Minas Gerais (norte e noroeste), Espírito Santo (nordeste) e São Paulo (sudoeste), e também o Oceano Atlântico (leste e sul). Ocupa uma área de 43.696,054 km<sup>2</sup>, sendo pouco maior que a Dinamarca. Com população de aproximadamente 17.223.547 de pessoas, é o 2º Estado mais populoso do Brasil (IBGE, 2025). Em relação à economia do estado do Rio de Janeiro, o índice de desenvolvimento humano (IDH) é de 0,762 (2021), ocupando o 8º lugar no ranking nacional (IBGE, 2021).

A cidade do Rio de Janeiro é também conhecida por Cidade Maravilhosa, e em 2012, a paisagem urbana da cidade foi considerada Patrimônio Cultural da Humanidade pela UNESCO. É a cidade brasileira mais conhecida no exterior, maior rota do turismo internacional no Brasil e principal destino turístico na América Latina e em todo o Hemisfério Sul. Disponibilizando vagas para nutricionistas em diferentes equipamentos de turismo, dentre eles: hotéis, pousadas, restaurantes, cafeterias e outros.

O Rio de Janeiro está entre as cinco cidades que tiveram o maior crescimento do PIB do turismo no mundo. Estudo feito pelo Conselho Mundial de Viagens e Turismo (WTTC), mostra que o turismo carioca teve 9% de aumento em 2022, comparado com o ano de 2019. Com o crescimento, o Rio ocupa o quinto lugar mundial e o primeiro da América do Sul, atrás de Doha (Catar), Varsóvia (Polônia), Sanya (China) e Orlando (EUA). A redenção carioca é resultado de diversas ações da Prefeitura do Rio para estimular a cidade como um grande destino mundial (Prefeitura do Rio de Janeiro, 2022). O município do Rio de Janeiro, segundo dados do DataSus de dezembro de 2022, possui 330.455 estabelecimentos de saúde, podendo assim, o nutricionista atuar na rede SUS e toda rede particular da baixa a alta complexidade.

De acordo com o Anuário de Educação Básica (2021), um total de 3.555.949 pessoas no Estado do Rio de Janeiro estão matriculadas na Educação Básica. 35,1% dos alunos da rede pública terminam o Ensino Fundamental com aprendizagem adequada em Língua Portuguesa. Enquanto, apenas 31% dos alunos concluem o Ensino Médio. Na capital fluminense, os patamares são de 40,3% e 30,8%, respectivamente. Além disso, 67 de cada

100 jovens do estado concluem o Ensino Médio até os 19 anos; e de cada 100 estudantes que ingressam na escola, 38 chegam ao curso superior.

De acordo com o INEP (dados do Censo 2024 do Ensino Superior), no Rio de Janeiro, no ano de 2024 houve 131.111 ingressantes no ensino superior, sendo, o número de ingressos nos cursos de Nutrição, o sexto maior no Estado, em comparação com todos os cursos, no período de 2020-2024. Em 2024, houve cerca de 4 mil novos graduandos em Nutrição nos cursos ofertados no Estado, e, 2.141 concluintes.

Além disso, a economia do Estado é diversificada e conta com parque industrial composto por indústrias metalúrgicas, siderúrgicas, químicas, de alimentos, mecânicas, editorial e de celulose, que podem servir como área de empregabilidade para os nutricionistas formados na área de alimentação para coletividade e controle de qualidade de alimentos. Além disso, o Rio de Janeiro 92 municípios, em que os formados podem atuar como nutricionistas da gestão da alimentação escolar.

O Estado do Rio de Janeiro conta com 4 grandes Times Esportivos: Botafogo, Flamengo, Vasco e Fluminense, gerando assim, vagas para nutricionistas com diferentes áreas de atuação.

Atualmente, os indivíduos buscam cada vez mais, uma alimentação mais saudável e a prática de atividades físicas. Sendo assim, a atuação dos nutricionistas em academias é crescente. E em 2023, eram aproximadamente 2.098 academias ativas.

Destaca-se, que o Rio de Janeiro, em 2024, conta com aproximadamente 27.221 nutricionistas cadastrados no CRN-4 e 3.805 empresas que possuem em seu time de colaboradores, nutricionistas.

O acompanhamento dos egressos aponta que aproximadamente 70% dos alunos formados nessa IES, no curso de Nutrição estão atuando como nutricionista. A maioria atua nas áreas de nutrição clínica e alimentação coletiva. Mas destacam-se o crescente número de atuações na nutrição esportiva e alimentação escolar.

Sendo assim, o Curso de Nutrição da UNIRIO tem grande relevância na formação de profissionais qualificados; pesquisa e inovação na área; extensão universitária com projetos que beneficiam a comunidade local; valorização da alimentação saudável e sustentável; integração com SUS, em especial no hospital escola – HUGG ; e valorização da cultura alimentar local.

Portanto, em consonância com a missão da IES, descrita no PDI da mesma, o curso de nutrição pretende “produzir e disseminar o conhecimento nos diversos campos do saber, contribuindo para o exercício pleno da cidadania, mediante formação humanista, crítica e reflexiva, preparando profissionais competentes e atualizados para o mundo do trabalho e para a melhoria das condições de vida da sociedade”, em especial para comunidade local, sem abrir mão dos avanços tecnológicos e da ciência, importantes caminhos e ferramentas

de melhoria da qualidade de vida da população, no que tange a saúde e tecnologias sociais, ou seja, o curso possui relação e compromissos com a comunidade acadêmica e local.

## **2.5. A proposta de reorganização/reforma curricular**

A discussão da reforma curricular iniciou-se entre os anos de 2017 e 2018 na Escola de Nutrição da UNIRIO por meio do Núcleo Docente Estruturantes (NDE) dos cursos integral e noturno, que realizam o acompanhamento da formação dos estudantes e os ajustes necessários no currículo. O NDE apresentou neste período proposta de reformulação curricular a partir das necessidades observadas ao desenvolver suas funções primordiais, somadas aos resultados das avaliações periódicas dos cursos (integral e noturno) pelos estudantes, promovidas pela Comissão Interna de Avaliação de Curso (CIAC).

Para discussão da reforma curricular, o arcabouço teórico adotado para o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) foi a Teoria do Planejamento Participativo de Danilo Gandin (1991), adotada amplamente pela UNIRIO. Esta teoria se caracteriza pelo seguinte princípio:

*“O planejamento participativo parte de uma nova leitura do mundo, combatendo a injustiça social que se deve à falta de participação em todos os níveis e aspectos da atividade humana, incluindo participação no poder” (GANDIN, 1991).*

Assim, entendeu-se que todos os envolvidos no processo de ensino e aprendizagem terão o poder de opinar e decidir sobre tal processo. Em face desta definição, pode-se dizer que o planejamento participativo, enquanto instrumento e metodologia, abre caminho para questões políticas vinculadas aos processos educativos de “ação-reflexão”, defendido por Freire (1979).

Enquanto Universidade, há quatro décadas, a UNIRIO até hoje busca organicidade e visão sistêmica e integrada entre suas Unidades e Centros, o que dificulta a proposta de flexibilidade, diversidade e qualidade da formação, perspectivas da LDB. Este desafio se relaciona com sua história, que teve sua origem na reunião de escolas isoladas de ensino superior do Estado do Rio de Janeiro, estando a Escola de Nutrição inserida neste contexto.

O segundo desafio é o próprio contexto histórico, sociopolítico e econômico do Estado do Rio de Janeiro, marcado pela diversidade e desigualdade social. É neste cenário que os futuros nutricionistas estarão inseridos, não apenas reproduzindo conhecimento ou mantendo *status quo*, mas desenvolvendo saberes e práticas que poderão contribuir para o desenvolvimento local e global, seja no âmbito do Estado do Rio de Janeiro ou dos demais estados e do país. A elevada quantidade de cursos de nutrição no Estado demanda a necessidade de firmar sólidos compromissos e melhor delinear a missão da Escola de Nutrição, para que se estabeleçam parcerias e complementaridade entre os diferentes cursos.

No Plano de Desenvolvimento Institucional da UNIRIO, a modernidade, autonomia, liberdade e democracia estão garantidas, e para tanto precisa ser atualizado de acordo com as novas demandas do mundo de trabalho, características e evolução da sociedade.

Segundo Alves (1982), as quatro etapas de um planejamento científico e organizado são: 1- compreender a situação; 2- estabelecer o rumo; 3- verificar a distância entre o desejado e o que temos no momento; 4- definir o caminho.

Entende-se, pois, que a grande reflexão a ser feita é se a metodologia de abordagem qualitativa de Gandin (1991), onde a tomada de decisão é feita de forma coletiva através dos anseios e expectativas dos três segmentos da comunidade acadêmica (docentes, discentes e técnicos administrativos), será concretizada, e também se os instrumentos legais, as jurisprudências e o Projeto Pedagógico da Graduação garantem o papel e o perfil desejado.

O planejamento é um conjunto de opções realizadas à luz de um referencial teórico embasado num diagnóstico de situação. A grande meta é tornar concretos os discursos teóricos que garantem as mudanças, viabilizando um curso “lócus” permanente de reflexão do mundo, um centro produtor de saber, que não ignora o mercado, mas não se submete simplesmente a ele, nunca deixando de valorizar o ensino público, gratuito e de qualidade, não refém dos “poderes instituídos” (GANDIN adaptado por WANDELLI, 2006).

Em agosto de 2018 foram iniciados os debates<sup>1</sup> para construção do processo de reforma curricular, sob orientação da Professora Dra Maria Luisa Sussekind, especialista em estudos de currículo, da Escola de Educação da UNIRIO, que atuou como Consultora do NDE. Esse processo foi disparado com a organização de uma “Tarde Pedagógica”, encontro oportunizado para apresentação e discussão sobre dados acerca dos cursos de graduação da Escola de Nutrição junto com os docentes. Ademais, com base na legislação vigente, os docentes refletiram sobre as ementas e conteúdos programáticos dos componentes curriculares. As respostas foram sistematizadas e analisadas em reuniões periódicas dos NDE, bem como foram encaminhadas aos departamentos de ensino para aprofundamento das discussões.

Após essa etapa, os componentes curriculares foram distribuídos em seis grupos de diálogo entre docentes de áreas de conhecimentos afins. Cada grupo de diálogo foi coordenado por dois ou três membros do NDE<sup>2</sup>, onde novas reflexões foram geradas a partir de um cardápio de alterações, que previa como premissas, a necessidade de revisão das ementas e dos conteúdos programáticos dos componentes curriculares, a reformulação da

---

<sup>1</sup> Cabe destacar que a Escola de Nutrição da UNIRIO participou ativamente dos encontros para discussão sobre a formação profissional, promovidos pelo Sistema CFN-CRN, com vistas à <sup>1</sup> Reformulação das Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino de Graduação em Nutrição, acompanhando de perto esse processo.

<sup>2</sup> Em função da pandemia de COVID-19, foi necessário conduzir esse processo de forma remota.

distribuição dos componentes curriculares na matriz curricular e dos pré-requisitos existentes, bem como a análise quanto à carga horária de disciplinas, com a perspectiva de não haver aumento da carga horária total do curso. Além disso, no processo de diálogo, foi também prevista a discussão quanto à curricularização da extensão universitária<sup>3</sup>, em consonância ao estabelecido pelo Plano Nacional de Educação 2014-2024.

Os frutos desse processo de diálogo foram consolidados e analisados pelos NDE. Concomitantemente, foram propostos momentos de escuta e debate com toda a comunidade acadêmica, organizados pelos NDE: I) Semanas Acadêmicas com realização de oficinas, cujo intuito foi discutir questões contemporâneas relacionadas à formação, de forma a identificar caminhos para a incorporação de estratégias e de práticas que pudessem aprimorar os aspectos acadêmicos e pedagógicos dos cursos de graduação em Nutrição ofertados pela Escola de Nutrição da UNIRIO; II) formulário *online* para captar a percepção, especialmente de estudantes, acerca dos cursos de graduação; III) oficina para elaboração de ementas, a fim de qualificar as ementas e conteúdos programáticos dos componentes curriculares; IV) consulta pública das novas propostas de matrizes curriculares para os cursos integral e noturno; V) reuniões de colegiado de cursos para divulgação e discussão do processo da reforma curricular.

Após sistematização das contribuições pelos NDE, o material consolidado foi encaminhado aos departamentos de ensino, que aprovaram a oferta dos componentes curriculares obrigatórios e optativos e as ementas elaboradas para cada um deles. Em seguida, foram realizadas reuniões de colegiado para apreciação e aprovação das matrizes curriculares finais dos cursos integral e noturno.

Durante o processo de reforma curricular, foram definidos alguns princípios para construção da nova proposta curricular para o curso integral e noturno, considerando as fragilidades e as potencialidades identificadas no diagnóstico elaborado pelo NDE acerca dos cursos. Foram eles:

#### **# Aluno como sujeito:**

Buscou-se garantir o protagonismo dos estudantes no seu processo de formação, permitindo maior flexibilidade curricular.

#### **# Manutenção/redução da carga horária do curso:**

Antes do processo de reforma curricular, a carga horária total dos cursos até então vigente era de 4275 horas (5 anos para o curso integral e 6 anos para o noturno). Desta

---

<sup>3</sup> Paralelamente ao processo de reforma curricular conduzido na Escola de Nutrição, a UNIRIO propôs um grupo de trabalho para definição das diretrizes da curricularização da extensão na universidade.

forma, diante da identificação da sobreposição de conteúdos entre componentes curriculares, foi definido que não haveria aumento de carga horária.

#### **# Revisão dos pré-requisitos para os componentes curriculares:**

Foi identificado uma elevada quantidade de pré-requisitos, dificultando o estudante de seguir a matriz curricular caso deixasse de cursar algum componente ou fosse reprovado. Desta forma, foi estabelecido a necessidade de redução do número de pré-requisitos, com a finalidade de flexibilizar a matriz curricular e promover maior autonomia discente.

#### **# Garantia da formação generalista e dimensionamento dos componentes curriculares obrigatórios em função das áreas de conhecimento:**

Considerando que a formação do nutricionista deve ser generalista e após identificação de grande discrepância na distribuição das cargas horárias dos componentes curriculares das áreas de conhecimento, buscou-se a redistribuição da carga horária entre componentes curriculares das áreas básicas e profissionalizante e, dentro do ciclo profissional, o dimensionamento entre as disciplinas nas três grandes áreas da nutrição: alimentação coletiva, nutrição clínica e saúde coletiva, evitando-se, assim, a especialização precoce da formação.

#### **# Implementação da carga horária de atividades extensionistas:**

Considerando a necessidade de adequação à Resolução nº 7 de 12 de dezembro de 2018 do Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira, foi realizado um levantamento das atividades extensionistas ofertadas pela Escola de Nutrição, a fim de concretizar a implementação de carga horária curricular mínima de 10% em extensão universitária. Além disso, a UNIRIO definiu, por meio de um grupo de trabalho, diretrizes para a curricularização da extensão universitária na Instituição. Diante disso, o colegiado de curso da Escola de Nutrição definiu que a curricularização da extensão se daria mediante a proposta de implementação IV da Resolução SCS nº5.966/2025 a saber: “combinação das propostas I, II e III, facultada a complementação da carga horária necessária através da Unidade Curricular Especial de Extensão”. A extensão foi então discutida como forma de garantir a flexibilidade e autonomia do discente. Sendo assim, valoriza-se a união entre instituição e sociedade, com teoria e prática, atuando no tripé da formação científica, cultural e humanística do alunado.

#### **# Ampliação da carga horária e da oferta de componentes curriculares optativos:**

Como forma de garantir a autonomia de escolha das áreas de maior interesse, discutiu-se a ampliação da oferta de componentes curriculares optativos e da sua carga horária dentro da carga horária total dos cursos. Sendo assim, valoriza-se que o alunado

escolha o caminho que almeja, baseado nas suas aptidões, interesses e sonhos, além de estimular a formação de um cidadão crítico, reflexivo e tecnicamente capaz.

### **# Adequação das ementas dos componentes curriculares frente às atribuições definidas na Resolução nº 600/2018 e Resolução CNE/CES Nº 2, DE 15 DE AGOSTO DE 2025.**

Diante da publicação da Resolução CFN nº 600/2018, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, foi definida a necessidade de atualização das ementas dos componentes curriculares, a fim de atender as demandas de formação indicadas na resolução, bem como da Resolução CNE/CES nº2/2025 que dispõe institui as novas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

### **# Adequação das ementas dos componentes Resolução CFN Nº 599/2018:**

Em função da publicação da Resolução CFN nº599/2018, que aprova Código de Ética e de Conduta do Nutricionista, foi necessário avaliar as ementas e componentes curriculares inserindo a ética e conduta profissional como tema transversal a todas as disciplinas.

### **# Antecipação e diversificação de cenários de prática:**

Embora muitos componentes curriculares já prevejam atividades práticas ao longo do semestre letivo, foi estimulado que os docentes incluíssem carga horária prática e de extensão nos respectivos componentes curriculares desde os períodos iniciais, a fim de atender a uma demanda dos estudantes por maior carga horária prática ao longo de sua formação, favorecendo a articulação teoria e prática no processo formativo.

### **# Adequação da matriz curricular com base na Resolução CNE/CES Nº 2, de 15 de agosto 2025:**

A matriz curricular do curso de graduação em Nutrição da Escola de Nutrição da UNIRIO foi adequada em conformidade com a Resolução CNE/CES nº 2, de 15 de agosto de 2025, que institui as novas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCNs) para os cursos de graduação em Nutrição.

Essa atualização visa assegurar a formação de nutricionistas com perfil profissional alinhado às demandas contemporâneas da saúde, da alimentação e da nutrição no Brasil, promovendo uma formação integral, crítica, ética, humanista, interprofissional e tecnicamente qualificada.

A nova matriz contempla competências e habilidades compatíveis com os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS), do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e da promoção de sistemas alimentares

sustentáveis. Também incorpora inovações curriculares como a ampliação da carga horária em estágios obrigatórios, a transversalidade de temas como sustentabilidade, bioética, diversidade e inclusão, e o fortalecimento das práticas integradoras e interdisciplinares ao longo da formação.

### **3. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA**

#### **3.1. Princípios Filosóficos, Humanísticos e Pedagógicos do Curso**

O PPC do Curso de Nutrição Integral coloca o discente como o ator central levando em consideração as necessidades físicas, nutricionais, os aspectos emocionais, culturais, sociais e éticos relacionados à alimentação e à saúde. Sendo assim, permite a reflexão sobre a interação complexa entre o indivíduo, a alimentação e o ambiente. O objetivo é promover o estudo da saúde e o bem-estar de forma integral, considerando a individualidade de cada pessoa. Além disso, prioriza-se a formação de um profissional cidadão e humano, comprometido e reflexivo sobre questões éticas e políticas.

Desde o primeiro período, de forma transversal, relacionando teoria e prática, são abordadas questões que vão além da sala aula, como a integração, a relação de cuidado, empatia e respeito entre pessoas, compreendendo suas necessidades, preferências, crenças e valores. O futuro profissional de nutrição é encorajado a considerar as dimensões psicossociais, culturais e éticas envolvidas nas escolhas alimentares e na relação das pessoas com a comida.

Além disso, esse princípio enfatiza a importância da educação alimentar, capacitação e autonomia do indivíduo em relação à sua própria saúde e nutrição. O nutricionista atua como um facilitador, fornecendo informações, orientações e suporte para que as pessoas possam fazer escolhas conscientes e saudáveis, adaptadas às suas necessidades e contextos específicos.

Portanto, o NDE propõe um Projeto Pedagógico do Curso (PPC) de Nutrição em conformidade com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB, 1996) e seus aspectos metodológicos; e de acordo com as DCNs que preconizam uma formação generalista e multiprofissional, mas ética e cidadã. Sendo assim, o PPC está baseado nos seguintes dispositivos legais:

- Plano Nacional de Educação (Lei nº 13.005, de 25/06/2014);

- Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Nutrição (DCN) do Conselho Nacional de Educação (BRASIL, 2025);
- Resolução CNE/CES nº 04/2009, que dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação da área de saúde, bacharelado;
- Resolução nº 1 de 17 de junho de 2004, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das Relações Étnico-Raciais e para o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena (BRASIL, 2004);
- Decreto Lei nº 4281 de 25 de junho de 5 2002, que trata da Política Nacional de Educação Ambiental;
- Decreto nº 5.626/2005 que trata do ensino de Libras;
- Decreto nº 5.296/2004, sobre condições de acesso para pessoas com deficiência e/ou mobilidade reduzida;
- Lei Federal nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que trata de Estágios Obrigatórios e Não Obrigatórios;
- Resolução nº 569, de 8 de dezembro de 2017, do Conselho Nacional de Saúde, que aprova as Diretrizes Curriculares Comuns para a área da Saúde;
- Resolução nº 600/2018, do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), a qual dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas respectivas atribuições para fins de efetividade dos serviços prestados à sociedade;
- Resolução CFN nº 698, de 11 de agosto de 2021. Dispõe sobre as atribuições do nutricionista quanto à orientação e à supervisão dos estágios de Nutrição
- Resolução CFN nº 599/2018, que aprova o Código de Ética e Conduta do Nutricionista;
- Regimento Geral da UNIRIO de 1982;
- CONSTITUIÇÃO DA REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL DE 1988 - Artigos 205 a 214
- LEI DE DIRETRIZES E BASES DA EDUCAÇÃO LEI No 9.394, DE 20 dezembro DE 1996. Estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Capítulo VI - Artigos 43 a 67
- Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI); e demais dispositivos de regulamentação interna da Instituição.
- DECRETO Nº 12.456, DE 19 DE MAIO DE 2025 e Portaria MEC Nº 506, de 10 de julho de 2025, que dispõe sobre a oferta de educação a distância por instituições de educação superior em cursos de graduação;
- PORTARIA MEC Nº 378, DE 19 DE MAIO DE 2025 que dispõe sobre os formatos de oferta dos cursos superiores de graduação.

## **3.2. Objetivos do Curso**

### **3.2.1. Objetivo Geral**

O objetivo do curso é formar profissionais de saúde cuja formação parte da interação do ser humano e da sociedade com o alimento e seus nutrientes, no contexto da segurança alimentar e nutricional e da promoção da alimentação adequada e saudável, alicerçada nos princípios do Sistema Único de Saúde (SUS) e das políticas públicas no campo da alimentação e nutrição; para atuar na assistência nutricional e dietoterápica a indivíduos e coletividades, contemplando o diagnóstico nutricional e a prescrição dietética, na educação alimentar e nutricional, na produção e comercialização de alimentos e de refeições e no desenvolvimento de novos produtos e serviços em todos os espaços de atuação públicos e privados em que a alimentação e nutrição contribuam para promoção, manutenção e recuperação da saúde.

### **3.2.2. Objetivos Específicos**

- Formar profissionais de saúde conforme princípios do Sistema Único de Saúde (SUS);
- Formar profissionais cuja formação parte da interação do ser humano e da sociedade, no contexto da segurança alimentar e nutricional e da promoção da alimentação adequada e saudável, e das políticas públicas de alimentação e nutrição;
- Formar profissionais para atuar na assistência nutricional e dietoterápica de indivíduos e coletividades, contemplando o diagnóstico nutricional e a prescrição dietética, na educação alimentar e nutricional, na produção e comercialização de alimentos e de refeições e no desenvolvimento de novos produtos e serviços em todos os espaços de atuação públicos e privados;
- Formar profissionais para atuar na produção e comercialização dos alimentos e de refeições, no desenvolvimento de novos produtos e de serviços em todos os espaços de atuação, sejam eles públicos e privados;
- Formar profissionais críticos e em consonância com a sociedade.

## **3.3. Perfil do Egresso e suas competências**

A Escola de Nutrição da UNIRIO forma nutricionistas com perfil generalista, humanista, crítico e ético, capacitados para atuar em todas as áreas em que a alimentação e a nutrição se apresentam como fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde, bem como para a prevenção de agravos. O egresso estará apto a contribuir para

a melhoria da qualidade de vida de indivíduos e populações, em consonância com os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS), do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN).

O curso promove a formação de profissionais comprometidos com a transformação social, preparados para atuar de forma ética, reflexiva e crítica em contextos diversos, respeitando a pluralidade cultural, os saberes populares e os diferentes modos de vida. O egresso estará habilitado a desenvolver ações voltadas ao cuidado em saúde, à promoção da alimentação adequada e saudável e à sustentabilidade dos sistemas alimentares.

A formação valoriza o desenvolvimento de competências técnicas, científicas e relacionais, estimulando a educação continuada e a inserção em atividades de pesquisa e extensão, por meio da participação em eventos técnico-científicos, como a Semana Acadêmica da Escola de Nutrição e a Semana de Integração Acadêmica da UNIRIO, e pela aproximação com programas de pós-graduação e grupos de pesquisa da área.

Em consonância com as novas Diretrizes Curriculares Nacionais (Brasil, 2025), o curso de graduação em Nutrição busca desenvolver no egresso as seguintes competências profissionais, exercidas com ética, responsabilidade social e autonomia:

- Prestar assistência dietética voltada à promoção da saúde, prevenção de doenças, reabilitação nutricional e desempenho físico e esportivo, considerando as necessidades individuais e coletivas.
- Realizar diagnóstico nutricional e prescrição dietética para indivíduos ou grupos, em todas as fases do ciclo de vida, com vistas à prevenção e recuperação da saúde e à redução de agravos.
- Analisar criticamente os aspectos técnicos da produção, industrialização e comercialização de alimentos, bebidas e refeições, promovendo a qualidade sanitária e nutricional, o desenvolvimento de novos produtos e a inovação no setor.
- Atuar na formulação, gestão e avaliação de políticas públicas e programas de alimentação e nutrição, especialmente no âmbito do SUS e de outras esferas da administração pública, contribuindo para uma rede de cuidado integrada e humanizada.
- Aplicar métodos de gestão em processos, serviços e recursos (humanos, materiais, financeiros e informacionais), com foco na tomada de decisões que promovam a segurança alimentar e nutricional.
- Trabalhar em equipes multiprofissionais, promovendo a interprofissionalidade e o diálogo com diferentes saberes, na perspectiva da alimentação como direito humano, da promoção da saúde e da justiça social.
- Exercer a comunicação e a educação em saúde, utilizando-se de linguagens

acessíveis e respeitosas, integrando conhecimentos científicos e saberes populares, em ações educativas em alimentação e nutrição.

- Desenvolver e aplicar estratégias de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) que promovam práticas alimentares saudáveis, autônomas, conscientes e sustentáveis, em diferentes contextos sociais.
- Utilizar princípios da bioética, da ética profissional e da metodologia científica na realização de pesquisas, estudos dietéticos e trabalhos experimentais, que embasem uma prática profissional crítica, reflexiva e socialmente comprometida.
- Compreender a alimentação e a nutrição em suas múltiplas dimensões — biológicas, sociais, culturais, políticas, econômicas, históricas e ambientais — atuando de forma integrada e sensível à complexidade dos sistemas alimentares e às necessidades da população.

O egresso será um profissional comprometido com a melhoria da saúde pública, preparado para atuar com empatia, sensibilidade humana e responsabilidade social. Deverá demonstrar capacidade de liderança, atuação ética e competência técnica em todas as áreas da Nutrição, contribuindo para a promoção da saúde, a sustentabilidade dos sistemas alimentares e o fortalecimento das políticas públicas.

A Escola de Nutrição mantém canais ativos de comunicação e acompanhamento de seus egressos por meio de ações como: Aplicação de formulários eletrônicos organizados pela Comissão Interna de Avaliação de Curso (CIAC); Manutenção de grupos virtuais, como o grupo no Facebook do Diretório Acadêmico, utilizado para divulgar eventos, oportunidades de formação continuada e processos seletivos de pós-graduação; Convites para participação em aulas e atividades acadêmicas, especialmente com a apresentação de Trabalhos de Conclusão de Curso (TCC) aos alunos de graduação, como forma de troca de experiências e incentivo à trajetória acadêmica e profissional

### **3.4. Organização Curricular**

#### **3.4.1 Matriz Curricular**

O PPC apresenta para o Curso de Nutrição Integral da UNIRIO, uma carga horária total de 4000 horas, distribuídas da seguinte forma (Anexo II):

- 2880h Disciplinas Obrigatórias;
- 810h Estágio Curricular Supervisionado;
- 120h Disciplinas Optativas;
- 70h Atividades Complementares;
- 90h Atividades Extensionistas em projetos e 334h Carga Horária de Extensão em

disciplinas;

- 30h de Trabalho de Conclusão de Curso\*.

\*Adicionalmente o projeto de TCC é elaborado na disciplina de Projetos de TCC com carga horária de 60h.

Destaca-se que a matriz curricular do Curso e ementário, constam nos quadro dos Componentes Curriculares, obrigatórios e optativos (Anexos I e II; Apêndice II ), e estão disponíveis no site da escola: <https://www.unirio.br/ccbs/nutricao>. Ressalta-se que as ementas dos Cursos de Nutrição da UNIRIO, Integral e Noturno, são semelhantes.

A estrutura curricular está em consonância com as necessidades atuais da formação do profissional nutricionista, baseada na realidade atual da sociedade, mundo de trabalho e necessidades de experiências sociais e profissionais, buscando atender as necessidades da região em que estamos inseridos, a vida, mundo do trabalho e carreira e garantindo ao nosso discente um perfil do egresso que atende tanto a que está previsto nas Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos de graduação, quanto às demandas expressas pela comunidade acadêmica e local/regional.

O Anexo I apresentam a matriz curricular do curso integral e o Anexo III apresenta a tabela de equivalência das disciplinas do novo currículo com o anterior, onde pode-se observar as mudanças curriculares propostas.<sup>4</sup> O ementário está apresentado no apêndice III. E o fluxograma encontra-se no apêndice II.

### **3.4.2 Componentes curriculares**

O Curso de Nutrição está estruturado em componentes curriculares, de oferta semestral, com cargas horárias divididas em prática e teórica, podendo a disciplina apresentar carga horária extensionista teórica ou prática. Para tal, utiliza-se o sistema de créditos práticos e teóricos. Esses componentes dividem-se em disciplinas obrigatórias, disciplinas optativas, Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e estágios supervisionados, atividades complementares e atividades de extensão. Adicionalmente, de acordo com interesse dos alunos, existem as disciplinas eletivas, que são oferecidas por diferentes cursos de graduação da universidade.

Esses componentes foram pensados visando a formação de um estudante com formação técnica e socialmente reflexivo e com visão humanística, capaz de atuar nas necessidades impostas pela área de saúde. Respeita-se ainda, a sua trajetória acadêmica, profissional e social. O anexo I apresenta a matriz curricular do curso integral.

### **3.4.3 Linhas e desenhos curriculares**

---

<sup>4</sup> Optou-se por criar novas disciplinas, em função das mudanças de cargas horárias e ementas.

O PPC propõe unidades curriculares organizadas de acordo com a DCN para o Curso de Nutrição de 2025 e a proposta de DCN de 2022, contemplando ciclo básico e profissionalizante, que se integram e complementam. Para tanto, os núcleos estabelecidos propõem a interdisciplinaridade na pesquisa, ensino e extensão.

As disciplinas do curso são organizadas e dispostas com base nos campos do saber: Ciências Biológicas e da Saúde; Ciências Sociais, Humanas e Econômicas; Ciências da Alimentação e Nutrição; Ciências de Alimentos. Essas áreas estão em diálogo e integração.

#### **3.4.4 Flexibilização curricular**

A flexibilização curricular decorre do exercício concreto da autonomia universitária proposto na Lei de Diretrizes e Base – LDB - 9.394/96. O PPC do Curso de Nutrição valoriza as individualidades, baseada na história e interesses de cada discente. Sendo assim, preserva-se o compromisso com a formação generalista e as necessidades do mercado de trabalho. Por isso, houve alterações dos pré-requisitos das disciplinas, aumentou-se o número de optativas e práticas extensionistas que oportunizem a reflexão, em especial, sobre questões do mundo contemporâneo relacionadas à meio ambiente, saúde, ética e alimentação.

#### **3.4.5 Atividades complementares**

As atividades complementares devem buscar desenvolver as competências por meio de atividades variadas em diferentes áreas do conhecimento.

Sendo assim, as atividades complementares do Curso de Nutrição são baseadas na RESOLUÇÃO UNIRIO nº 2628, DE 08 DE SETEMBRO DE 2005 descrita no Art. 3º, § 2º que dispõem que tais atividades, serão facultativas quando um curso considerar as atividades de extensão como componente(s) curricular(s) obrigatória(s) equivalente(s), no máximo, a 15% (quinze por cento) da carga horária total do curso. Neste sentido, a Ordem de Serviço PROGRAD nº 004, de 15 de junho de 2018 normatiza os procedimentos para acompanhamento e registro das Atividades Complementares, os tipos de atividades, carga horária máxima por atividade e por semestre letivo a serem considerados na formação do discente.

As atividades complementares visam incentivar, desde o primeiro período, práticas complementares dentro e fora da sala de aula, que estimulem as atividades relacionadas à inovação, às novas tecnologias de informação, ao ensino-aprendizado e à ampliação de atividades interdisciplinares, contribuindo assim para a formação do aluno. Destaca-se que o próprio curso, assim como diferentes IES oferecem diversas oportunidades dessas atividades, visando a integração acadêmica e a formação profissional e social dos alunos.

Para o cômputo das atividades complementares 70 horas, deverão ser comprovadas

via requerimento físico ou eletrônico para secretaria, que enviará o requerimento e comprovantes à comissão de matrícula para que possam ser validadas de acordo com as normativas da IES e do Curso. Os alunos têm acesso a todas as informações através do site da Escola de Nutrição, via manual do aluno e manual de horas complementares.

#### **3.4.6 Atividades extensionistas**

A Resolução SCS nº5.966/2025 define para os currículos dos Cursos de Graduação da UNIRIO, o mínimo de 10% da carga horária total do Curso. Para o curso de Nutrição escolhida a proposta implementação IV a saber: “combinação das propostas I, II e III, facultada a complementação da carga horária necessária através da Unidade Curricular Especial de Extensão”, São consideradas atividades extensionistas: a articulação entre atividades de ensino, pesquisa e extensão, de forma interdisciplinar e educativa, cultural, científica e política capaz de promover a interação entre universidade e setores da sociedade. Sendo assim, Das atividades extensionistas, 334h estão incorporadas nos componentes curriculares e 90h são computadas via Comissão de Matrícula do Curso de Nutrição. Sendo assim, são consideradas atividades extensionistas: participação em Projetos ou Programas de Extensão como bolsista ou colaborador; integralização de componentes curriculares com carga horária em extensão.

#### **3.4.7 Estágio**

O núcleo de Estágios da Escola de Nutrição da UNIRIO é um órgão supra departamental, subordinado à Direção da Escola de Nutrição. É composto de 01 Técnico Administrativo, 01 Professor Coordenador, Professores Responsáveis pelas disciplinas de estágios Supervisionados e Professores convidados dos diversos departamentos que tenham disponibilidade de horário e que concordem em participar como colaboradores.

O núcleo de estágios da Escola de Nutrição da UNIRIO tem por finalidade administrar a alocação dos alunos nas diversas áreas e modalidades de Estágios, providenciando a orientação, a supervisão e a avaliação das atividades desenvolvidas nas várias Instituições/Empresas conveniadas. Cabe destacar, que em função da natureza e peculiaridades dos cenários de prática do profissional Nutricionista, os estágios são realizados no período da manhã e/ou tarde, durante a semana, podendo, excepcionalmente, serem realizados no horário da noite e finais de semana, caso haja essa possibilidade.

Os Estágios são regulamentados pela Lei Federal Nº 11.788 de 25 de Setembro de 2008, e podem ser obrigatórios e não obrigatórios. Em atendimento ao que é estabelecido no artigo 15º da resolução CNE/CES Nº 2, DE 15 DE AGOSTO DE 2025 (DCNs do curso de Nutrição), em que fica estabelecido as três grandes áreas para realização de estágios obrigatórios, nosso curso assim definiu seus estágios obrigatórios:

- a) Área de Nutrição em Saúde Coletiva: Estágio supervisionado em Nutrição Social com carga horária de 225 h. Competências desenvolvidas esperadas: competências de gestão e assistência em políticas, programas e serviços no campo da alimentação e nutrição;
- b) Área de Nutrição em Alimentação Coletiva: Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva com carga horária de 225 h, e, Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade, com 135 h, totalizando 360 h de estágios na área. Competências desenvolvidas esperadas: competências relativas aos aspectos técnicos de alimentação e nutrição e de gestão da produção de refeições para coletividades;
- c) Área de Nutrição Clínica: Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica, com carga horária de 225 h. Competências desenvolvidas esperadas: competências para a assistência nutricional e dietoterápica para indivíduos institucionalizados e não institucionalizados.

Assim, o curso conta com 4 estágios obrigatórios: Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva; Estágio Supervisionado em Nutrição Social; Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica e Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade que totalizam 800 h, correspondendo a 20% da Carga horário do Curso, e contemplando os mínimos de 200 horas em cada área, conforme as DCNs estabelecem.

Os estagiários são regidos pelo Código de Ética do Nutricionista – Resolução do Conselho Federal (CFN) N° 334, de 10/05/2004, pela Resolução CFN n° 380, de 28/12/2005, que dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições e pela Resolução CFN N° 680 (24/03/2008), que dispõe sobre a responsabilidade do Nutricionista, quanto às atividades desenvolvidas pelos estagiários de Nutrição e para a atuação do estagiário em Nutrição clínica, inclui-se também a Resolução 304/2003 que dispõe sobre a prescrição dietética na área de Nutrição clínica e também, Resoluções CFN n° 656/2020 e n° 731/2022, que regulamentam a prescrição de suplementos alimentares por nutricionistas, incluindo nutrientes, substâncias bioativas, probióticos e outros produtos autorizados pela Anvisa, e as resoluções CFN n° 680/2021 e n° 731/2022, que dispõe sobre a prática de fitoterapia por nutricionistas.

A distribuição dos alunos nos locais de estágios é realizada pelo Professor coordenador de cada área, que aloca os alunos de acordo com seu coeficiente de rendimento e localidade, no período letivo, sendo prioritário, bem como sua disponibilidade de horário, segundo os locais definidos pelos preceptores/supervisor. Os estágios são realizados em instituições conveniadas e supervisionados pelos professores supervisores do Curso de Nutrição e preceptores de cada unidade.

O estágio curricular obrigatório do curso de Nutrição consta de atividades supervisionadas pelos docentes supervisores e preceptores locais e integraliza carga horária

obrigatória, segundo o currículo do curso, sendo realizado no 9º e 10 períodos no curso integral, e somente realizado, após o cumprimento de todos os pré-requisitos necessários para os estágios em Nutrição, de acordo com a área de conhecimento. Vide regulamento do Setor no site da Escola de Nutrição: <https://www.unirio.br/ccbs/nutricao>.

O curso possui convênios com instituições públicas e privadas, conforme lista de convênios e disponibilidade em: <https://docs.google.com/spreadsheets/d/1foyc6GuYQEuN8qEZwUp3tiVBtknHZIH0cu2rzgtsHY/edit?gid=0#gid=0>. Destaca-se o curso possui locais de estágio próprio em todos os estágios propostos.

### **3.4.8 Trabalho de Conclusão de Curso**

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) tem por base a Resolução UNIRIO n.º 1.561, de 9 de janeiro de 1996, que dispõe sobre a regulamentação para elaboração de Monografia para Final de Cursos de Graduação da UNIRIO. Tal Resolução deve ainda contemplar as Diretrizes Curriculares Nacionais - art. 12 - utilizando a Norma NBR 6023 (Referências de Elaboração), Norma NBR 6028 (Resumo), NBR 15287 (Projeto de pesquisa), Norma NBR 10520 (Citação), NBR 6022 (Artigo em publicação periódica técnica e/ou científica), Norma NBR 14724 (Informação e Documentos – Trabalhos Acadêmicos e Apresentação).

Vale ressaltar que o TCC é uma produção individual, de cunho didático, que visa consolidar a formação universitária. É escrito pelo aluno, sob orientação docente, e deve trazer o resultado de reflexão científica e crítica, cujo tema deve estar de acordo com o interesse e aptidões do aluno e do orientador. (<http://www.unirio.br/ccbs/nutricao/graduacao/tcc/arquivos/regulamento-manual-tcc>). As normas de elaboração do TCC encontram-se na página da escola de Nutrição: <https://www.unirio.br/ccbs/nutricao>. O Trabalho de Conclusão de Curso será representado por qualquer uma das seguintes modalidades: Monografia, Artigo ou Produto técnico, desde que seja apresentado nas formas impressa e oral.

Caso o aluno e o professor orientador decidam apresentar o TCC no formato de artigo científico, este deverá conter os elementos pré-textuais, elementos textuais e pós-textuais previstos nas normas. A diferença será somente em relação a seção de resultados. As normas da revista, boletim ou jornal indexado no qual se pretende publicar ou tenha sido publicado devem constar nos anexos do TCC e seus critérios serão considerados na avaliação pela banca examinadora. Caso não tenha sido escolhido o periódico específico, os critérios deverão seguir as normas da revista da Escola de Nutrição da UNIRIO. A informação que o trabalho será apresentado no formato de artigo deve vir na folha de rosto. O artigo deve estar em língua portuguesa, sendo opcional a inclusão do texto em inglês.

É previsto no Manual que o TCC pode culminar no desenvolvimento de um produto técnico (materiais educativos, vídeos ou peças entre outros), desde que relacionados com o curso de nutrição. Caso o aluno e o professor orientador decidam apresentar o TCC por este formato, este também deverá conter os elementos pré-textuais, elementos textuais e pós-textuais previstos nas normas. O produto deverá ser apresentado na seção de resultados.

A apresentação oral pressupõe a existência de banca avaliadora a ser composta pelo professor orientador da UNIRIO e por outros dois membros da UNIRIO ou de quaisquer outras instituições públicas, mistas ou privadas de serviço, ensino ou pesquisa. O trabalho deverá estar acompanhado pela ata de apresentação oral assinada pelos membros da banca informando a nota e a situação do aluno de “aprovado” ou “reprovado”. A defesa é pública, exceto se solicitado pelo aluno devidamente justificada.

Após a defesa, os discentes devem apresentar a secretaria do curso o arquivo digital do Trabalho final, na íntegra ou parcial, no formato PDF, além do Termo de Autorização para Publicação na Base Horus. Trata-se do repositório institucional, em que os trabalhos acadêmicos desenvolvidos na Universidade são disponibilizados aos públicos interno e externo (<https://www.unirio.br/bibliotecacentral/horus>).

### **3.4.9 Temas Transversais**

Em consonância com a Resolução CNE/CES nº 2, de 15 de agosto de 2025, que estabelece as novas Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação em Nutrição, a formação oferecida pela Escola de Nutrição da UNIRIO está comprometida com uma abordagem transversal, integrada e crítica dos grandes temas estruturantes da sociedade contemporânea, dentre os quais se destacam a Ética, a Bioética e os Direitos Humanos.

A ética profissional e a bioética são tratadas como eixos formativos transversais, perpassando todos os componentes curriculares de natureza profissionalizante, desde os fundamentos teóricos até as práticas nos estágios supervisionados. Essas dimensões estão diretamente articuladas com o compromisso social da profissão, com a valorização da vida, com o respeito à autonomia dos sujeitos e com o enfrentamento das iniquidades em saúde e alimentação. Além da ética e bioética, o curso contempla os seguintes temas transversais:

- Educação em Direitos Humanos;
- Educação Ambiental e Sustentabilidade;
- Relações Étnico-Raciais e Diversidades;
- Educação Alimentar e Nutricional (EAN);
- Segurança Alimentar e Nutricional (SAN);
- Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

Estes temas são abordados de forma articulada aos conteúdos específicos da Nutrição, possibilitando ao estudante refletir criticamente sobre o seu papel social, sua responsabilidade como agente de transformação e a complexidade que envolve a prática profissional em contextos marcados por desigualdades sociais, culturais e econômicas.

Em cumprimento à Resolução UNIRIO nº 4.244/2013, são ofertadas disciplinas optativas que ampliam a abordagem sobre inclusão e diversidade, como:

- Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS),
- Culturas Afro-Brasileiras em Sala de Aula,
- Educação Ambiental e
- Cidadania.

A formação do egresso visa à constituição de um profissional com consciência ética, sensibilidade humana e visão ampliada de mundo, capaz de reconhecer e enfrentar situações de exclusão, discriminação, insegurança alimentar e iniquidades em saúde.

Os projetos de extensão universitária desempenham papel essencial na articulação entre teoria e prática, oferecendo espaços de diálogo e construção coletiva com a comunidade. Nesses projetos, os estudantes exercem protagonismo no desenvolvimento de ações que contribuem para a formação cidadã, a democratização do conhecimento e a elaboração de políticas públicas participativas e emancipadoras.

A Escola de Nutrição está engajada em projetos que buscam responder a demandas sociais urgentes, promovendo a alimentação adequada, saudável e sustentável para todos os indivíduos, respeitando suas condições sociais, culturais, econômicas, religiosas e ambientais.

Destaca-se, ainda, o diferencial de a UNIRIO oferecer um curso noturno de Nutrição, o que amplia o acesso de estudantes trabalhadores ao ensino superior e reforça o compromisso com a inclusão e a equidade.

Dessa forma, a integração dos temas transversais à matriz curricular e às atividades de ensino, pesquisa e extensão contribui para a formação de profissionais tecnicamente competentes, eticamente comprometidos e socialmente responsáveis, preparados para atuar de forma crítica, sensível e transformadora na realidade brasileira.

### **3.5 Metodologia Didática**

#### **3.5.1 Relação teoria-prática**

A matriz curricular preza pela articulação entre teoria e prática considerando a formação profissional do egresso e as novas tendências do mundo do trabalho. Os alunos são estimulados desde o primeiro período através de atividades em laboratórios e as

atividades de extensão, que permitem a flexibilização do currículo. Utiliza-se a aplicação de procedimentos que sejam capazes de estimular análises e reflexões relacionadas à construção e aplicação do conhecimento necessário para prática. Busca-se, portanto, a constante relação entre teoria e prática, mas sempre de forma articulada.

### **3.5.2 Interdisciplinaridade e Transdisciplinaridade**

A matriz curricular baseia-se na interdisciplinaridade e transdisciplinaridade que integra diferentes experiências profissionais, áreas de atuação e campos de estudo, permitindo a integração da aprendizagem não segmentada e reflexiva, tendo o aluno como ator principal.

### **3.5.3 Integração: ensino (Graduação e Pós-Graduação), pesquisa e extensão**

A Escola de Nutrição acolhe um programa de pós-graduação *Stricto Sensu*, a saber: PPGAN - Programa de Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição, e um programa *Lato Sensus*, a saber: PPGSAN - Programa de Pós-Graduação em Segurança Alimentar e Nutricional - Mestrado Profissional. Além disso, o CCBS conta com o Programa de Residência Multiprofissional em Saúde do HUGG. Esses programas permitem a articulação entre a graduação e a pós-graduação, em especial, por meio da participação dos discentes de graduação, sob a forma de Iniciação Científica, nos projetos de pesquisa das dissertações e teses dos discentes pós-graduandos. O Estágio de docência dos alunos das pós-graduações permite a aproximação da graduação, contribuindo para o reconhecimento de novas práticas pedagógicas e das tecnologias educacionais por parte dos discentes envolvidos.

### **3.5.4 Carga horária do Curso na modalidade à distância**

O curso ora apresentado por esse PPC não possui Carga Horária em EAD. No entanto, de acordo com a aprovação em colegiado de cursos, será permitida aplicação de disciplinas em formato EAD em no máximo 20% da carga horária total do curso para os cursos de nutrição da UNIRIO, conforme Resolução n.4100, de 30/04/2013 e n.4101, de 30/04/2013.

A Matriz Curricular constante no PPC não há disciplinas em EAD para o Curso de Nutrição Integral. As disciplinas semi-presenciais ou EAD deverão ser cadastradas na Coordenação de Educação a Distância (CEAD), o professor responsável deverá solicitar via DTIC a abertura da sala no E-UNI (moodle). A solicitação para abertura de salas Moodle deve ser acompanhada pelas cópias da ata de aprovação do oferecimento da disciplina via MOODLE/CEAD e do termo de ciência do oferecimento no semestre em questão por parte do Coordenador de Curso ou Chefia de Departamento. Para o oferecimento desta modalidade de disciplina, há a necessidade de discussão e aprovação prévia pelo NDE e colegiado de curso. O envio da lista de nomes completos, dos respectivos CPFs e emails dos estudantes

em planilha deverá ser enviado pelo professor. Sendo assim, somente com autorização do colegiado de curso, disciplinas poderão ser ofertadas em EAD.

Sendo assim, o E-UNI (Moodle) é utilizado para mediar a relação dos estudantes com o conteúdo, os professores, e os demais estudantes de forma interativa. Para acessar o E-UNI via aplicativo do Moodle para tablets e celulares, deve-se adicionar o endereço <http://cead.euni.unirio.br/moodle/>.

### **3.5.5 Metodologias de Ensino**

O Curso de Nutrição Integral da UNIRIO prioriza as metodologias ativas e inovadoras de ensino-aprendizagem, realizadas nos laboratórios, núcleos e salas de aula. Estimula-se o aluno a ser o protagonista de todo o processo. E o professor possui o papel de orientar, incentivar e garantir aos alunos oportunidades de reflexão, no ato de aprender.

Além disso, as disciplinas com carga horária de extensão permitem ao aluno a participação ativa e reflexiva sobre a profissão e a sociedade, que possibilitam a aquisição de habilidades, competências e atitudes. Destaca-se ainda, as disciplinas com carga horária prática de atendimento ambulatorial, análise de alimentos, produção de refeições que permitem ao aluno a participação ativa e reflexão sobre situações encontradas como resultado.

Sendo assim, busca-se um processo de aprendizado capaz de estimular os docentes e discentes, permitindo trocas de informações e conhecimento, sendo capaz de estimular habilidade e aptidões, facilitando o desenvolvimento da capacidade do aluno de refletir e agir nas futuras questões no seu campo de atuação, tais como: trabalhar em equipe, ser criativo e aprender a aprender.

Portanto, utilizam-se metodologias ativas de aprendizagem como: aulas dialogadas, discussões, mesas redondas, dinâmicas de grupo, leituras comentadas, fichamentos, aulas expositivas, visitas técnicas, aulas práticas, uso de laboratórios específicos, estudos de casos, projetos de extensão, leitura de livros, pesquisa bibliográfica, desenvolvimento de iniciação científica, elaboração de artigos, divulgação de resultados, participação em simpósios, semanas acadêmicas, seminários e projetos institucionais.

Os docentes também utilizam recursos audiovisuais para aulas teóricas e práticas. Em caso de aula com convidados, pode-se realizar videoconferência, preferencialmente com os alunos na sala de aula física da EN.

### **3.5.6 Avaliação da Aprendizagem**

O graduando será submetido a verificações de aprendizagem nos componentes curriculares de acordo com o disposto no Regimento da Universidade. Em cada disciplina, ao longo do período letivo haverá no mínimo 2 (duas) avaliações parciais de aprendizagem e

uma prova final, versando sobre toda a matéria lecionada no período (UNIRIO, 1982). O tipo de avaliação de aprendizagem fica a critério dos docentes e as necessidades dos componentes curriculares. No entanto, as avaliações atendem à concepção do curso definida no PPC, permite o desenvolvimento do discente de forma contínua e efetiva. Os resultados são sistematizados e apresentados aos alunos como ferramenta de formação, e através desses os docentes traçam mecanismos de melhoria de aprendizagem.

Segundo o Art. 95 do Regimento da UNIRIO– Nos cursos de graduação, a apuração do rendimento do aluno, em cada disciplina, far-se-á nas avaliações de aprendizagem, por meio de graus de 0 (zero) a 10 (dez). Serão dispensados da prova final e considerados aprovados na disciplina, os alunos que obtiverem no cômputo das avaliações parciais de aprendizagem realizadas durante o período letivo, média igual ou superior a 7 (sete). Os alunos não aprovados nos termos do parágrafo anterior, que alcançarem média igual ou superior a 4 (quatro), submeter-se-ão ao término do período, a uma prova final, abrangendo todo o conteúdo programático da disciplina, sendo aprovados aqueles que obtiverem, entre a nota da prova final e a média das notas das avaliações parciais de aprendizagem, média igual ou superior a 5 (cinco) (UNIRIO, 1982), quadro 1.

**Quadro 01.** Apuração do rendimento do aluno, em cada disciplina (graduação).

<b>Média obtida das avaliações parciais de aprendizagem</b>	<b>Realização da Prova Final</b>	<b>Média final (obtida entre as avaliações parciais e a prova final)</b>	<b>Aprovação/Reprovação</b>
Igual ou maior que 7,0	Não se aplica	Não se aplica	Aprovação
Igual ou maior que 4,0 e menor que 7,0	Sim	Maior ou igual a 5,0	Aprovação
		Menor que 5,0	Reprovação
Menor que 4,0	Não	Não se aplica	Reprovação

Além disso, os alunos ingressantes e concluintes do curso são submetidos a uma avaliação externa, o Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (Enade), trienalmente, o que permite a reflexão interna das práticas e ações executadas no curso, bem como, suscita a necessidade de ajustes.

### **3.6 Gestão administrativo-pedagógica**

#### **DIRETOR(A) DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO**

A Direção da Escola de Nutrição, que atua em conjunto com as coordenações de Cursos, tem por atribuições planejar, supervisionar e acompanhar as atividades pedagógicas do curso. É eleito através de consulta à comunidade acadêmica. A RESOLUÇÃO N° 4.249,

DE 17 DE OUTUBRO DE 2013 dispõe sobre as atribuições de Diretores de Escolas/Faculdade/Institutos da UNIRIO

O Planejamento de organização do curso e a oferta de componentes curriculares são realizados pelos departamentos de ensino em resposta às demandas da coordenação de curso.

### **COORDENADOR(A) DE CURSO**

O coordenador do curso de nutrição integral da presente IES é graduado em nutrição, possui regime de trabalho e contrato na forma da Legislação Trabalhista vigente para funcionário público, em regime de trabalho integral. Possui experiência profissional e docente.

As atribuições específicas da coordenação estão definidas pela RESOLUÇÃO N° 4.102, DE 30 DE ABRIL DE 2013, que trata da vinculação de Função Comissionada de Coordenação de Curso - FCC aos Cursos de Graduação na Modalidade Presencial da UNIRIO sendo assegurada a condução de reuniões de NDE e colegiado de curso com o objetivo de discutir as práticas pedagógicas e a qualidade do desenvolvimento do Projeto Pedagógico. São elas:

1. Coordenar, supervisionar e orientar as atividades acadêmicas, pedagógicas e administrativas do Curso de sua competência, cumprindo e fazendo cumprir as deliberações do Colegiado do Curso e as determinações dos Órgãos Superiores e da legislação vigente.
2. Convocar sempre que necessário e presidir as reuniões do Colegiado do Curso, cabendo-lhe o direito de voto, inclusive o de qualidade.
3. Convocar e presidir as reuniões do Núcleo Docente Estruturante (NDE).
4. Acompanhar os trabalhos da Comissão Interna de Avaliação de Curso (CIAC).
5. Solicitar aos Chefes de Departamento de Ensino, a cada semestre letivo, a oferta dos componentes curriculares do Curso, de acordo com o Calendário Acadêmico.
6. Encaminhar ao Diretor da Escola / Faculdade / Instituto, a cada semestre letivo, as demandas consolidadas para a oferta dos componentes curriculares do Curso.
7. Participar junto com o Diretor da Escola / Faculdade / Instituto da elaboração dos horários dos cursos a serem submetidos à aprovação do Colegiado da Escola / Faculdade / Instituto.
8. Supervisionar e consolidar a oferta dos componentes curriculares do Curso no Sistema de Informações para o Ensino - SIE.
9. Coordenar a matrícula e a inscrição dos estudantes nos componentes curriculares do Curso.
10. Integrar e presidir a Comissão de Matrícula.
11. Acompanhar o desenvolvimento acadêmico e pedagógico do estudante de acordo com as diretrizes dos órgãos de apoio pedagógico e ações de assistência estudantil da UNIRIO;
12. Integrar o Conselho do Centro Acadêmico, o Colegiado da Escola / Faculdade / Instituto

e a Câmara de Graduação.

13. Responsabilizar-se pelo fornecimento de dados relativos ao curso às Unidades Organizacionais internas e externas a UNIRIO.

14. Elaborar a programação acadêmica do Curso e submetê-la aos Colegiados do Curso e da Escola/ Faculdade / Institutos.

15. Propor, acompanhar e avaliar a execução do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), visando à melhoria do ensino, da pesquisa e da extensão, em conjunto com o NDE, a CIAC, o Colegiado do Curso e o Colegiado da Escola/ Faculdade / Instituto.

16. Solicitar aquisição de material bibliográfico e material didático considerando as necessidades do Curso e o estabelecido pelos órgãos de avaliação ou de fiscalização profissional;

17. Manter atualizadas as bibliografias básicas e complementares dos componentes curriculares no PPC e na Biblioteca Central;

18. Recepcionar e acompanhar as atividades das Comissões do MEC ou de entidades de fiscalização profissional.

19. Zelar pelo cumprimento dos prazos estabelecidos no Calendário Acadêmico da UNIRIO e nos calendários externos no que diz respeito às suas atribuições institucionais."

Todas as atividades do curso de Nutrição são pautadas em Plano de Ação anual , que é compartilhado com a comunidade acadêmica.

### **COMISSÃO DE MATRÍCULA**

Instituída pela Ordem de Serviço PROGRAD N.001, de 27 de dezembro de 2005. É constituída pelo diretor da Escola de Nutrição (Presidente da comissão), coordenador do curso e um representante de cada departamento da Escola de Nutrição, indicados pelos departamentos e homologados pelo colegiado de curso.

A Comissão de Matrícula realiza, de acordo com Ordem de Serviço PROGRAD N.001, de 27 de dezembro de 2005, orientação e acompanhamento dos discentes quanto a demandas relacionadas a sua matrícula e acompanhamento do cumprimento das normas institucionais relacionadas aos discentes, tais como, análise de pedidos de quebra de pré-requisito, validação de horas complementares, análises dos casos de jubramento, acompanhamento de discentes em risco de jubramento, análise e validação do pedido de aproveitamento de disciplinas, dentre outras. Destaca-se a promoção de ações preventivas para evitar problemas futuros quanto ao rendimento escolar do discente.

### **NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE**

O Núcleo Docente Estruturante da Escola de Nutrição foi criado em 17 de março de 2009 através da Reunião Extraordinária do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição

atendendo ao Memorando Circular PROGRAD no 53/2008 e Ordem de Serviço PROGRAD nº007 de 30 de outubro de 2008 (atualmente revogada). O regimento e atuação do NDE baseia-se na Portaria No 11, de 28/08/2019 com reuniões mensais e registro em atas.

A composição do NDE é de 100% dos professores em Tempo Integral com regime de dedicação exclusiva e 100% de doutores. Sendo presidido pelo coordenador de curso.

Os NDE do Curso Noturno e Integral trabalham de forma conjunta para ações das matrizes dos cursos.

O NDE atua no acompanhamento, na consolidação e na atualização do PPC, realizando estudos e atualização periódica, verificando o impacto do sistema de avaliação de aprendizagem na formação do estudante e analisando a adequação do perfil do egresso, considerando as DCN e as novas demandas do mundo do trabalho; se mantém parte de seus membros desde o último ato regulatório. Os aspectos pedagógicos do curso são discutidos no NDE antes de serem deliberados em colegiado de curso.

## **COLEGIADO DE CURSO**

O colegiado de Curso de Nutrição é composto por composto por todos os professores responsáveis e ministrantes dos componentes curriculares obrigatórios dos cursos de Nutrição integral e noturno, bem como pela representação discente indicada pelo Diretório Acadêmico. As reuniões ocorrem mensalmente e as decisões são tomadas pela maioria presente em cada reunião. As decisões e discussões são registradas em atas. Os registros das reuniões são realizados com apoio de um técnico administrativos e todas as atas são aprovadas no início da reunião subsequente.

## **DEPARTAMENTOS**

A Escola de Nutrição oferta disciplinas específicas da área de Nutrição e Alimentos ministradas por 04 (quatro) Departamentos: Ciências dos Alimentos, Nutrição Fundamental, Nutrição Aplicada e Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva. Além de seus Departamentos, a referida Escola conta com o Núcleo de Estágios, que gerencia as 4 (quatro) disciplinas de estágio nos dois últimos períodos, com o Instituto Biomédica dos Departamentos de Ciências Morfológicas, Ciências Fisiológicas, Bioquímica, Genética e Biologia Molecular, Microbiologia e Parasitologia e Saúde Coletiva, com o Instituto de Saúde Coletiva e com o Departamento de Métodos Quantitativos, que são responsáveis por disciplinas do ciclo básico não específicas, integram a lista de departamentos colaboradores do curso.

Cada Departamento da Escola de Nutrição apresenta objetivos específicos em relação à capacitação e desenvolvimento do aluno.

Departamento de Nutrição Aplicada: Capacitar o aluno a gerenciar unidades de

alimentação e nutrição e prestar assistência nutricional e dietoterápica, atuar em estudos dietéticos e na gestão na área de Nutrição Clínica, além de promover saúde, na atenção primária, secundária e terciária, para indivíduos sadios ou agravados do seu estado de saúde.

Departamento de Nutrição Fundamental: Capacitar o aluno em Nutrição Humana, observando a nutrição nos períodos fisiológicos, faixas etárias e sob atividade física, bem como instrumentalizá-lo quanto às técnicas de utilização dos alimentos. Além disso, capacitar o aluno quanto aos aspectos metodológicos para o desenvolvimento de estudos e pesquisas nas diversas áreas da nutrição a fim de contribuir para a formação de um profissional comprometido com seu papel na sociedade.

Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva: Desenvolver atividades de ensino, pesquisa e extensão preparando os alunos para atuarem junto a indivíduos e coletividades nos diversos ciclos de vida no âmbito da Atenção Básica à Saúde, habilitando-os a oferecer cuidados relativos à alimentação e nutrição voltados à promoção e proteção da saúde, prevenção, diagnóstico e tratamento de agravos, que devem estar associadas às demais ações de atenção à saúde do SUS, para a transformação da realidade.

Departamento de Ciência dos Alimentos: Capacitar o aluno a conhecer a composição, propriedades e características físico-químicas dos alimentos, seus processos de deterioração e conservação, processamento industrial e tecnológico, bem como o controle da qualidade dos alimentos e dos produtos alimentícios e de todos os locais em que haja manipulação de alimentos.

Ainda, considera-se importante destacar que os estágios estão alocados nos departamentos de ensino, porém as regras, a organização documental e questões relacionados a estes, são deliberados pelo Núcleo de Estágios /Central de Estágios/Setor de Estágios (NUCLEN), que reúne todos os professores destes departamentos alocados como supervisores de estágios, além da coordenação do curso e da direção da Escola.

## **DIRETÓRIO ACADÊMICO**

Diretório Acadêmico Firmina Santana (DAFIS) - representa todos os estudantes do curso de Nutrição. Mantém com estudantes um canal direto e permanente de contato, realizando discussões, debates, reuniões, festas e calouradas da maneira mais democrática e aberta possível, para que todos possam participar. Dentre as funções básicas está principalmente garantir o contato dos estudantes com os órgãos de representação geral, o Diretório Central dos Estudantes (DCE) e também com a direção da universidade, através da participação das reuniões de departamento do curso, NDE e a de colegiado. É responsável por todo o acompanhamento das ligas acadêmicas vigentes: LANS - Liga Acadêmica de Alimentação e Nutrição Sustentável; LAMIN - Liga Acadêmica de Nutrição e Alimentação Materno Infantil; LASSAN - Liga Acadêmica de Soberania e Segurança Alimentar e

Nutricional; LANES - Liga Acadêmica de Nutrição Esportiva e Avaliação Nutricional.

## **NÚCLEOS**

Em relação aos Núcleos da Escola de Nutrição estão presentes na Escola de Nutrição:

**Núcleo de Estágio:** Tem por objetivo o assessoramento à Direção e às Coordenações dos Cursos de Graduação (integral e noturno) no desenvolvimento dos estágios curriculares obrigatórios e não obrigatórios, para o alcance das competências profissionais relacionadas à profissão, tendo como esteio as leis, regulamentos e normativas vigentes sobre o estágio.

**Núcleo Ciência e Tecnologia de Alimentos:** tem como finalidade principal congregar os laboratórios da Escola de Nutrição que desenvolvam atividades relacionadas à área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, visando à produção do conhecimento, à formação acadêmica e aprimoramento profissional de forma integrada, pautados pela articulação entre ensino, pesquisa e extensão. Estão entre os laboratórios que compõem o Núcleo: Laboratório de Química e Composição de Alimentos; Laboratório de Higiene dos Alimentos; Laboratório de Rotulagem de Alimentos; Laboratório Químico e Bromatológico.

**Núcleo de Educação em Saúde - NES:** tem como objeto de estudo a alimentação, a nutrição, a saúde, a educação, a comunicação e as vivências e relações humanas estabelecidas no contexto dessas temáticas. Por serem objetos complexos e que se desdobram em práticas transdisciplinares, intersetoriais e multiprofissionais, a existência deste Núcleo pode contribuir para a reflexão e a ação no âmbito da universidade e de outras instituições ou grupos sociais junto aos quais as atividades sejam desenvolvidas.

**Núcleo de Segurança Alimentar e Nutricional - NUSAN:** tem como objetivo desenvolver e articular atividades de ensino, de extensão e de pesquisa voltadas à Segurança Alimentar e Nutricional, contribuindo para o fortalecimento do processo político de formulação, monitoramento, análise e avaliação de políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional e Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva, preferencialmente, no âmbito do Estado do Rio de Janeiro.

**Núcleo de Nutrição e Dietética Aplicada a Grupos Populacionais - NEDA:** tem como objetivo promover mais precocemente o diálogo das disciplinas que iniciam o estudo da Nutrição Humana com os públicos-alvo dos projetos de Extensão, favorecendo uma formação em maior consonância com as necessidades de saúde e nutrição dos diferentes grupos populacionais no Brasil.

**Núcleo de Alimentação Coletiva - NAC:** Tem como finalidade principal contribuir para a melhoria da alimentação, saúde e qualidade de vida de indivíduos e coletividades, no contexto da Saúde, Sustentabilidade e Hospitalidade.

**Núcleo de Saúde da Mulher e da Criança - NUSAMC:** se caracteriza como um núcleo multidimensional e tem por finalidade desenvolver e articular atividades de ensino, de

extensão e de pesquisa voltadas à Saúde da Mulher e da Criança, contribuindo para o fortalecimento do processo de promoção de saúde, prevenção e tratamento de agravos nutricionais neste público-alvo.

**Núcleo de Integração e Divulgação Acadêmica da Escola de Nutrição - NIDEN:** Tem objetivo de promover parcerias entre professores a fim de desenvolver estudos que sirvam de suporte aos cursos de graduação e pós-graduação da Escola de Nutrição; Divulgar os projetos e atividades desenvolvidas pelos docentes da Escola de Nutrição; Estimular a participação de docentes e discentes em editais internos e externos de ensino, extensão e pesquisa; Auxiliar no direcionamento de docentes à participação em diferentes meios de comunicação e eventos; Apoiar, organizar e divulgar eventos na área de nutrição e afins.

**Núcleo de Bioquímica Nutricional do PPGAN - NBN:** tem como objetivo realizar atividades de ensino, pesquisa, extensão e inovação por meio de projetos técnico-científicos desenvolvidos pelos laboratórios integrantes; estabelecer parcerias e cooperações com outras instituições de ensino superior e pesquisa e com o setor empresarial, no âmbito público e privado, em consonância às normas da UNIRIO, visando aprimoramento da produção científica do PPGAN e inserção social.

### **COMISSÃO INTERNA DE AUTOAVALIAÇÃO DE CURSO - CIAC**

Planeja, executa e avalia todo processo de autoavaliação do curso de nutrição, através da escuta de docentes, discentes, técnicos e egressos. Os resultados do processo de avaliação são discutidos nas diversas instâncias do curso a fim de subsidiar melhorias nos diferentes processos pedagógicos e gerenciais implementados.

### **3.7 Processo de Migração Curricular**

Os alunos puderam participar ativamente do processo de construção da nova matriz curricular. Uma vez concluída ela foi apresentada aos discentes em diversos momentos nas Semanas acadêmicas realizadas a cada início de período letivo, assim como, o processo de reforma foi compartilhado em nosso site e redes sociais. As equivalências serão apresentadas e os alunos deverão assinar um termo de consentimento da migração para a matriz curricular proposta (Apêndice I). O termo seguirá a regulamentação da Instrução normativa da PROGRAD/UNIRIO nº 0001/2022.

## **4. INTERAÇÃO COM O ENSINO**

### **4.1 INTEGRAÇÃO DO CURSO COM O SISTEMA LOCAL E REGIONAL DE SAÚDE (SUS)**

O HUGG possui como missão institucional ser um hospital onde são praticadas atividades assistenciais de excelência em diversos níveis de complexidade, além do ensino de Graduação e especialização lato sensu e stricto sensu para o Sistema Único de Saúde (SUS).

Além disso, o curso de nutrição possui convênio com a Prefeitura do Rio de Janeiro e o Governo do Estado do Rio de Janeiro, além de outras parcerias e convênios que garantem a integração do curso e dos estudantes com SUS, permitindo as experiências de inserção dos estudantes em equipes multidisciplinares e multiprofissionais, nos diversos cenários e níveis de complexidade do Sistema de saúde, proporcionando a execução de práticas exitosas que geram um diferencial na formação profissional e pessoal dos estudantes. Todos os convênios de Estágio estão disponibilizados em: [https://docs.google.com/spreadsheets/d/1foy\\_c6GuYQEuN8gEZwUp3tiVBtknHZIH0cu2rzgtsHY/edit#gid=0](https://docs.google.com/spreadsheets/d/1foy_c6GuYQEuN8gEZwUp3tiVBtknHZIH0cu2rzgtsHY/edit#gid=0).

O Serviço de Nutrição do HUGG foi criado em 1979 e desde então vem atuando na prestação de serviço nutricional a pacientes hospitalizados e de ambulatório, bem como compondo diversos projetos de ensino, pesquisa e extensão, tanto com a Escola de Nutrição, bem como com outras escolas que compõem o CCBS. Em 2010, foi criada a Residência Multiprofissional que tem atuação primordial do Serviço de Nutrição, que desde 2018 está nomeado como Unidade de Nutrição Clínica.

### **4.2 ATIVIDADES PRÁTICAS DE ENSINO PARA ÁREAS DA SAÚDE**

As atividades práticas são desenvolvidas desde o início do curso e estão em conformidade com as DCN para o curso de Nutrição. As práticas são de responsabilidade do docente que desenvolve, acompanha, orienta e supervisiona as mesmas. Os planos de ensino que descrevem as práticas são discutidos nos departamentos, NDE e aprovados pelo colegiado de curso.

São realizadas visitas técnicas em locais parceiros e conveniados, que permitem aos estudantes o acesso a diversos cenários e espaços de ensino, além do SUS, em âmbito da saúde regional, em consonância com o desenvolvimento de competências e habilidades específicas do graduando, alinhado ao perfil do egresso, além de proporcionar o acesso a práticas diferenciadas.

#### **4.2.1 Atividades práticas de ensino para a área da saúde e bem-estar que envolvem**

## Usuário

As atividades práticas são desenvolvidas desde o início do curso e seguem as Diretrizes Curriculares Nacionais para a formação em Nutrição (Brasil, 2025). Essas práticas são planejadas e supervisionadas pelos docentes, garantindo a integração entre teoria e realidade profissional. Entre as ações que envolvem diretamente usuários e a comunidade, destacam-se:

- Visitas técnicas e estágios supervisionados em unidades do Sistema Único de Saúde (SUS), hospitais, ambulatórios, escolas e empresas de alimentação, permitindo contato direto com pacientes, trabalhadores e populações em diferentes contextos.
- Atendimento em serviços de nutrição clínica e social, com foco no cuidado individual e coletivo, considerando aspectos físicos, emocionais, culturais e sociais do usuário, através dos estágios e atividades práticas nos ambulatórios do HUGG e de projetos de extensão.
- Educação alimentar e nutricional junto à comunidade, promovendo práticas de saúde, autonomia e escolhas conscientes dos indivíduos.
- Integração em equipes multiprofissionais de saúde, favorecendo o desenvolvimento de competências relacionadas à comunicação, empatia, ética e cooperação no cuidado ao usuário.
- Projetos de extensão e pesquisa aplicada, que aproximam os estudantes de demandas reais da população, envolvendo atividades educativas, diagnósticos nutricionais e estratégias de promoção do bem-estar.

Essas experiências permitem ao estudante compreender a complexidade do processo saúde-doença, desenvolver habilidades práticas e fortalecer uma formação humanizada, crítica e comprometida com a melhoria da qualidade de vida dos usuários e da coletividade.

### **4.2.2 Atividades práticas de ensino para a área da saúde e bem-estar que não envolvem usuários**

As atividades práticas são iniciadas desde o começo do curso e seguem as Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) para a formação em Nutrição. Estão sob responsabilidade do docente, que planeja, orienta e supervisiona cada etapa.

Entre as práticas que não envolvem diretamente usuários, destacam-se:

- Atividades laboratoriais em disciplinas de formação básica e específica, como Bromatologia, Microbiologia, Parasitologia e Bioquímica, nas quais os estudantes desenvolvem análises, experimentos e práticas investigativas sem interação com pacientes.

- Simulações e estudos de caso, aplicados em sala de aula ou em ambientes de prática pedagógica, para exercitar o raciocínio clínico e de gestão em situações hipotéticas.
- Visitas técnicas a instituições parceiras e conveniadas (indústria de alimentos, cozinhas industriais, serviços de alimentação), que permitem observar processos e sistemas sem contato direto com usuários ou pacientes.
- Uso de tecnologias educacionais e metodologias ativas, como EAD, softwares de análise de dados, recursos audiovisuais e plataformas digitais, que favorecem a construção do conhecimento teórico-prático.
- Projetos e atividades de iniciação científica, que envolvem pesquisa laboratorial, análise de dados secundários e revisão bibliográfica, sem contato com indivíduos ou coletividades.

Essas atividades contribuem para o desenvolvimento de competências técnicas, investigativas e de gestão, preparando o estudante para, posteriormente, atuar em cenários reais de atenção à saúde.

#### **4.2.3 Atividades de formação e capacitação continuada para orientação/supervisão de prática em saúde e bem-estar**

A formação e a capacitação continuada dos técnicos, docentes e preceptores responsáveis pela orientação e supervisão das práticas em saúde e bem-estar constituem eixos estratégicos do curso. Tais atividades visam assegurar a qualidade da formação discente, a atualização técnico-científica permanente e a integração com as diretrizes das políticas públicas de saúde e nutrição.

Entre as principais ações desenvolvidas, destacam-se:

- Cursos internos de capacitação pedagógica e científica, promovidos pela UNIRIO e coordenados pelo Setor de Formação Permanente, com ênfase na atualização de metodologias ativas, uso de tecnologias educacionais e inovação didática.
- Participação em eventos científicos nacionais e internacionais, com incentivo institucional ao custeio de inscrições, deslocamentos e apresentações, favorecendo a difusão de boas práticas em ensino e supervisão.
- Programa Multiplicadores do Saber, que valoriza docentes e técnicos capacitados, estimulando-os a atuar como formadores em cursos internos de atualização e reciclagem profissional.
- Capacitações específicas para orientação e supervisão de estágios, em conformidade com as resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN), com foco na ética profissional, segurança alimentar e nutricional, integralidade do cuidado e práticas interprofissionais.

Essas iniciativas garantem que os docentes e supervisores estejam permanentemente capacitados, fortalecendo a qualidade acadêmica e a efetividade das práticas em saúde e bem-estar, em consonância com os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS), da ética profissional e da formação humanizada

#### **4.2.4 Integração do curso com ambientes/sistemas locais e regionais em saúde e SGD**

O curso de Nutrição da UNIRIO possui ampla integração com o sistema local e regional de saúde, em consonância com os princípios do Sistema Único de Saúde (SUS). Essa articulação é concretizada por meio de convênios, parcerias e cenários de prática que favorecem a inserção do estudante em diferentes níveis de atenção e em múltiplos espaços de cuidado.

O Hospital Universitário Gaffrée e Guinle (HUGG) constitui-se como cenário fundamental, abrigando atividades de assistência, ensino, pesquisa e extensão em diversos níveis de complexidade, bem como programas de residência multiprofissional em saúde. O Serviço de Nutrição do HUGG, criado em 1979, é referência na integração entre cuidado nutricional, ensino e pesquisa, e desde 2018 atua como Unidade de Nutrição Clínica, fortalecendo a articulação entre graduação e pós-graduação.

Além disso, o curso mantém convênios com a Prefeitura e o Governo do Estado do Rio de Janeiro, que possibilitam a inserção dos estudantes em equipes multiprofissionais e multiprofissionais, ampliando o contato com os diversos cenários do SUS, desde a atenção primária até serviços de maior complexidade.

No âmbito acadêmico e científico, o curso participa ativamente de redes institucionais e de iniciativas interprofissionais, promovendo a articulação com núcleos de pesquisa, extensão e inovação. Tais espaços estimulam a produção e a difusão do conhecimento, bem como a formação crítica, ética e humanizada.

#### **4.2.5 Inserção do curso nos cenários de práticas de ensino e aprendizagem**

A inserção precoce dos estudantes nos cenários de prática constitui diretriz central da formação em Nutrição, conforme previsto na Resolução CNE/CES nº 2, de 15 de agosto de 2025, que institui as novas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN). A atenção primária é priorizada como espaço estratégico de aprendizagem, por ser o nível de maior capilaridade do Sistema Único de Saúde (SUS) e o principal articulador da Rede de Atenção à Saúde.

Nesse contexto, o curso de Nutrição da UNIRIO garante a vivência dos discentes em Unidades Básicas de Saúde (UBS), Clínicas da Família, Centros Municipais de Saúde e demais serviços vinculados à atenção primária. Instituto Fernandes Figueira, o Hospital

Moncorvo Filho, a maternidade escola (pesquisa), Maternidade Maria Amélia, Centro Psiquiátrico do Rio de Janeiro.

Adicionalmente, os alunos também estão incluídos em vivências nos serviços especializados de média e alta complexidade, caracterizando as práticas de ensino e aprendizagem na atenção secundária e terciária respectivamente. Os convênios do curso podem ser consultados no link: [https://docs.google.com/spreadsheets/d/1foy\\_c6GuYQEuN8gEZwUp3tiVBtknHZIH0cu2rzgtsHY/edit?gid=0#gid=0](https://docs.google.com/spreadsheets/d/1foy_c6GuYQEuN8gEZwUp3tiVBtknHZIH0cu2rzgtsHY/edit?gid=0#gid=0)

Em locais como indústrias, laboratórios de pesquisa e controle de qualidade e unidades de alimentação. Os estudantes têm a oportunidade de aplicar conhecimentos relacionados a área de saúde com foco em qualidade de alimentos, adequação as legislações vigentes e a inovação e sustentabilidade.

Essa inserção qualifica a formação ao unir teoria e prática desde os primeiros períodos, assegurando a aquisição de competências éticas, técnicas e relacionais, fundamentais para o exercício profissional do nutricionista. Além de atender às DCNs, a prática em Atenção Primária fortalece o compromisso do curso com a equidade, a integralidade do cuidado e a defesa do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).

O curso conta com ferramentas que permitem o monitoramento das práticas de estágio e extensão em tempo real; a integração de dados de ensino, pesquisa e assistência; a avaliação contínua do desempenho discente e da qualidade dos cenários de prática; a comunicação entre preceptores, docentes e discentes, favorecendo a supervisão pedagógica e o alinhamento às demandas locais e regionais de saúde.

### **4.3 POLÍTICAS INSTITUCIONAIS NO ÂMBITO DO CURSO**

#### **4.3.1 PESQUISA**

A Pró-Reitora de Pós-Graduação, Pesquisa e Inovação - PROPGPI foi instituída pelo art. 12 do Estatuto da UNIRIO e criado pela Resolução nº 4.884, de 7 de novembro de 2017 e tem por objetivo coordenar a elaboração de políticas de desenvolvimento, sendo responsável por projetos e programas institucionais. Seus objetivos são promover o desenvolvimento das atividades de pesquisa e pós-graduação da UNIRIO, apoiar a formação de recursos humanos e incentivar a capacitação e o aprimoramento do corpo institucional técnico e docente.

A Diretoria de Pesquisa, também representada pela sigla DPq, tem por finalidade planejar, desenvolver, executar e monitorar as atividades de pesquisa em consonância com as diretrizes definidas pela função de governança a fim de atingir os objetivos institucionais. (<http://www.unirio.br/propg/diretoria-de-pesquisa/institucional-1>)

Os docentes do curso de Nutrição participam com cadastro de projetos de Iniciação Científica. Sendo assim, os alunos do curso de Nutrição participam de bolsas CNPq-UNIRIO; IC/UNIRIO e UNIRIO AF (Iniciação Científica nas Ações Afirmativas). Os alunos também participam de Bolsa IT-UNIRIO e PIBID do CNPq por meio da DIT-PROPGPI. Além disso, os professores cadastram alunos voluntários em seus projetos.

Em 2025, o Curso de Nutrição possui 66 Projetos de pesquisa com status "Em andamento". Sendo, 21 projetos são da área de Ciência de Alimentos e 45 na área de Nutrição. Enquanto, o CCBS possui 340 projetos cadastrados e "em andamento".

Diversos docentes da EN participam de programas de pós-graduação lato e stricto sensu, na UNIRIO e em outras IES. Além disso, dois programas de pós-graduação do CCBS estão diretamente ligados à EN, são eles: o Programa de pós-graduação em Alimentos e Nutrição (PPGAN) com curso de mestrado e doutorado acadêmicos; o Programa de pós-graduação em segurança alimentar e nutricional (PPGSAN) com curso de mestrado profissional.

O PPGAN-UNIRIO teve início em 2011 com o curso de mestrado acadêmico – 1ª turma setembro 2011 (Homologação na 124ª Reunião do CTC-ES) com conceito nota 3. O curso de doutorado acadêmico foi recomendado em 2015 (Homologação na 158ª Reunião do CTC-ES) – 1ª turma outubro 2015, antes mesmo da primeira avaliação quadrienal do programa, um fato inédito na história da UNIRIO. O PPGAN é sediado na Escola de Nutrição – Campus Reitoria (Urca) e pertence ao Centro de Ciências Biológicas e da Saúde (CCBS). O corpo docente pertence aos Departamentos de Ciência de Alimentos, de Nutrição Fundamental e de Nutrição Aplicada da Escola de Nutrição, do Departamento de Saúde Coletiva do Instituto Biomédico da UNIRIO, além de docentes da Embrapa Agroindústria de Alimentos e da Universidade do Estado do Rio de Janeiro. o PPGAN conta com duas linhas de pesquisa: "Processamento, qualidade, valorização de alimentos, coprodutos e resíduos" que possui os seguintes projetos de pesquisa institucionais: (1) Embalagens biodegradáveis e biomateriais, (2) Metabolômica e proteômica de alimentos, (3) Processos biotecnológicos e (4) Qualidade e segurança de alimentos e a linha "Alimentos funcionais" que conta com os projetos: (1) Desenvolvimento de produtos alimentícios funcionais e (2) Compostos bioativos e suplementos: bioatividade, metabolismo e aplicação na prevenção de morbidades. Vale destacar a criação do projeto de extensão intitulado "Bioeconomia: Sustentabilidade, Alimentação e Saúde", justificado pelo compromisso social deste PPG como espaço de reflexão, crítica e construção de diferentes processos societários e pela vocação que o PPG vem demonstrando nos últimos anos no desenvolvimento de ações de inserção social em nível nacional. Foi criado também um projeto de inovação intitulado "Inovação na produção e consumo de alimentos e biomateriais" em virtude dos produtos com caráter inovador gerados ao longo do desenvolvimento das dissertações e teses do PPGAN. Até o presente momento,

o PPGA formou 22 doutores e 90 mestres em Alimentos e Nutrição e a produção científica e tecnológica gerada pode ser consultada no site do programa ([http://www.unirio.br/ccbs/nutricao/ppgan\\_pt](http://www.unirio.br/ccbs/nutricao/ppgan_pt)).

O PPGSAN-UNIRIO teve início em 2019 com o curso de mestrado profissional – 1ª turma primeiro semestre de 2019 (23102.005977/2023-75). O curso possui como objetivos:

I. Produzir e democratizar conhecimentos técnico-científicos com vistas à busca de soluções para problemas concretos da sociedade no âmbito da Segurança Alimentar e Nutricional, considerando a intersetorialidade, a multiprofissionalidade e a transdisciplinaridade;

II. Promover a formação de profissionais qualificados, capazes de desenvolver e implementar técnicas, produtos, práticas e processos inovadores e éticos que possam ser utilizados como instrumento de trabalho nos diferentes cenários da Segurança Alimentar e Nutricional sob o alicerce da pesquisa;

III. Contribuir para a implementação das políticas de Segurança Alimentar e Nutricional com vistas à ampliação das ações de promoção de alimentação adequada e saudável, de processos de produção, processamento, abastecimento, comercialização, distribuição, consumo e descarte dos alimentos de forma justa e sustentável, com vistas à garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada.

O PPGSAN é sediado na Escola de Nutrição – Campus Reitoria (Urca) e pertence ao Centro de Ciências Biológicas e da Saúde (CCBS). O corpo docente é composto por 15 pertence aos departamentos da Escola de Nutrição, além de docentes Universidade do Estado do Rio de Janeiro e Universidade Federal do Rio de Janeiro. O programa conta com uma linha de pesquisa: “Desafios e Ações na Promoção da Alimentação Adequada e Saudável”

Até o presente momento, o PPGSAN formou diversos mestres em Segurança Alimentar e Nutricional e a produção científica e tecnológica gerada pode ser consultada no site do programa (<https://www.unirio.br/ppgsan/sobre-o-ppgsan>).

#### **4.3.2 EXTENSÃO, INOVAÇÃO & CULTURA**

A Pró-Reitoria de Extensão e Cultura - PROExC - fundamenta-se em um modelo político pedagógico participativo, que prima pela busca da qualidade social, integrando as ações de extensão ao ensino e à pesquisa, contribuindo, assim, para a formação integral de nossos estudantes. A PROExC é a unidade responsável pela formulação de políticas, gerência e avaliação de ações, projetos e programas da Extensão Universitária, bem como pela definição de uma política cultural para a Universidade.

A PROExC articula, coordena e avalia as ações de extensão universitária das diversas unidades da UNIRIO, apoiando programas, projetos, atividades e publicações de extensão. Sua política vem sendo desenvolvida em conformidade com o Plano Nacional de Extensão,

elaborado em conjunto pelas Universidades públicas do país.

O curso de Nutrição possui 37 projetos/programa de extensão cadastrados na PROEXC UNIRIO, provenientes de 4 departamentos da Escola de Nutrição. No entanto, em todo CCBS contamos com 148 projetos cadastrados. Segue o link dos programas e projetos de extensão cadastrados <http://www.unirio.br/proreitoriaedeextensaoecultura/programas-e-projetos/programas-e-projetos-em-andamento>.

A IES assim como a Escola de Nutrição promove eventos e cursos, que são previamente cadastrados na PROEXC UNIRIO e divulgados pelo NIDEN. Destacam-se a Semana Acadêmica do Curso de Nutrição; Aniversário da Escola de Nutrição; EntrevistEANdo; e Café Científico com NIDEN.

Na matriz curricular 334h da carga horária total do curso estão destinadas para atividades de extensão dentro das disciplinas, enquanto 90h são destinadas a atividades de extensão que o discente poderá realizar dentro ou fora da IES.

As Resoluções SCS nº5.966/2025 e N° 5.966, de 9 de Julho de 2025 que dispõem sobre a Curricularização da Extensão nos cursos de graduação da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), Quadro 2.

**Quadro 02.** Curricularização da Extensão nos cursos de graduação da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO).

Programas	Conjunto de atividades integradas, de médio e longo prazo, orientadas a um objetivo comum e que visam à articulação de projetos e de outras atividades de extensão cujas diretrizes e escopo de interação com a sociedade integrem-se às linhas de ensino e pesquisa desenvolvidas pela UNIRIO, nos termos de seus projetos pedagógicos e de desenvolvimento institucional.
Projetos	Ação de caráter educativo, social, cultural, científico, tecnológico ou de inovação tecnológica, com objetivo específico e prazo determinado, vinculada ou não a um programa.
Cursos de extensão	Conjunto articulado de atividades pedagógicas, de caráter teórico e/ou prático, nas modalidades presencial ou à distância, seja para a formação continuada, aperfeiçoamento e disseminação de conhecimento, planejada, organizada e avaliada de modo sistemático, com carga horária mínima de 2 (duas) horas e critérios de avaliação definidos.
Eventos	Ação de curta duração que implica na apresentação e/ou exibição pública, livre ou com clientela específica do conhecimento ou produto cultural, artístico, esportivo, científico e tecnológico desenvolvido, conservado ou reconhecido pela Universidade.
Prestação de serviços	Estudo e à solução de problemas dos meios profissional ou social e ao desenvolvimento de novas abordagens pedagógicas e de pesquisa bem como à transferência de conhecimentos e tecnologia à sociedade.

Fonte: Resolução SCS nº5.966/2025

#### 4.4 POLÍTICAS E CULTURA INCLUSIVA

As Pró-Reitorias Acadêmicas – Pró-Reitoria de Graduação, Pró-Reitoria de Pós-Graduação, Pesquisa e Inovação, Pró-Reitoria de Extensão e Cultura e Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis – promovem uma política de apoio pedagógico e financeiro aos estudantes, de forma integrada a uma formação sólida e de excelência, por intermédio de seus programas de bolsas em programas ou projetos direcionados, a fim de garantir a permanência dos discentes de Graduação. As bolsas são distribuídas entre os alunos dos cursos de graduação da UNIRIO, de acordo com a necessidade avaliada. Sendo assim o percentual é variável a cada período. No entanto, no PDI estão disponibilizados o número de bolsas gerais para IES.

No âmbito da PROGRAD, são desenvolvidos o Programa de Monitoria, o Programa de Acompanhamento de discentes de graduação (PRADIG), o Programa de Educação Tutorial (PET), o Programa de Tutorial Especial (PROTES) e o Programa Institucional de

Bolsa de Iniciação à Docência (PIBID), os quais contemplam discentes com bolsas para a execução de atividades fins em cada programa (<https://www.unirio.br/prograd/programas-de-graduacao>). A PROPGPI é responsável pelo Programa de Iniciação Científica (IC/UNIRIO) e pelo Programa de Iniciação Científica nas Ações Afirmativas (PIBIC-AF).

Já no âmbito da PRAE, o Programa de Bolsas e Auxílios de Assistência Estudantil é mantido com verba do Plano Nacional de Assistência Estudantil (Pnaes), direcionado a discentes de Graduação presencial com até 1,5 salários-mínimos de renda per capita. Tal Programa abrange: a) Bolsa de Incentivo Acadêmico: destinada prioritariamente aos estudantes de primeira Graduação, apenas presencial, em situação de vulnerabilidade socioeconômica. A bolsa tem como contrapartida, por parte dos estudantes, a atuação em projetos/programas acadêmicos, por, no máximo, 12 horas semanais. Os critérios para o recebimento deste benefício são exclusivamente socioeconômicos;

b) Auxílio-Alimentação: apoio financeiro para fazer frente às despesas dos estudantes de Graduação presencial com alimentação, em atendimento aos princípios do Pnaes;

c) Auxílio-Moradia: oferecido para estudantes que sejam oriundos de outros estados ou municípios localizados a 100 km da sede principal da UNIRIO.

d) Restaurante Universitário: o objetivo principal é oferecer uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, de forma articulada com as atividades de ensino, pesquisa e extensão da Universidade. O refeitório do Restaurante possui 340 lugares, distribuídos em dois pavimentos (térreo e mezanino). A média de refeições servidas é de aproximadamente 1.000 refeições ao dia, distribuídas entre almoço e jantar.

Em 2024, 422 estudantes de graduação da UNIRIO foram contemplados com Bolsa de Incentivo Acadêmico (BIA); 750, com auxílio alimentação e 100, com auxílio moradia ([www.unirio.br/prae](http://www.unirio.br/prae)).

Já, a PROExC disponibiliza bolsas de Extensão e Cultura com o objetivo de ampliar o espaço de atuação do estudante, a partir de ações integradas com o ensino e a pesquisa; estimular o pensamento crítico, mediante o confronto da prática com os referenciais teóricos; contribuir para a formação de profissionais com espírito crítico, reflexivo e cidadão. No ano de 2024, 220 bolsas foram distribuídas a alunos vinculados a projetos de extensão.

No âmbito de ações propostas pelo curso, todo início de período é realizada a aula inaugural do curso, em que é apresentada a estrutura da Escola de Nutrição, a matriz curricular do curso e as regras universitárias. Nessa aula estão presentes os docentes e o Dafis, além de, representantes da Atlética e das Ligas Acadêmicas em atuação. Também tem como objetivo apresentar a dimensão de atuação da profissão do nutricionista aos ingressantes.

Para aproximar o ingressante da Escola de Nutrição, a matriz desse PPC contempla a disciplina de “Introdução a Nutrição” com o objetivo de apresentar a profissão na sua forma

generalista e de grande importância para a sociedade.

Com a finalidade de propiciar ao discente a experiência de cursar componentes curriculares em outra IES conveniadas dentro e fora do Brasil, a PROGRAD e a Coordenadoria de Relações Internacionais (CRI) oferecem o programa de Mobilidade acadêmica nacional ou internacional. Da mesma forma, recebemos discentes de outras IES nacional e internacionais para cursarem componentes em nosso curso, fortalecendo a internalização do curso.

O Núcleo Acessibilidade e Inclusão (NAI) que é um órgão consultivo e propositivo que visa fortalecer a garantia do acesso, bem-estar, conforto, aprendizado, livre circulação e permanência de pessoas com deficiência nas dependências da universidade (Regimento NAI, 2021). O Núcleo realiza acompanhamento dos alunos com necessidades especiais e junto a coordenação do curso traça estratégias de permitam a permanência dos alunos no curso.

Ademais, a PROGRAD/PROAD também disponibiliza auxílio financeiro para a participação em eventos científicos e acadêmicos, importante ação para divulgação da produção acadêmica, uma vez que é obrigatória a apresentação de trabalho por parte do discente contemplado, ao mesmo tempo, que propicia ganhos na formação e o estabelecimento de parcerias fora da Universidade.

Existe ainda, a possibilidade de inclusão voluntária de discentes em projetos de extensão, pesquisa e monitoria, que priorizam a aproximação dos alunos e trata de temas importantes para a vida de graduandos. Somado a isso, as Ligas Acadêmicas, em atuação conjunta com o Dafis executam atividades de acolhimento, aproximação e integração entre os discentes da Escola.

As coordenações, como forma de aproximação, possuem atendimento presencial e online, lista de transmissão via WhatsApp e email, além de canal aberto via WhatsApp e *Instagram*. Desde o primeiro dia, as coordenações buscam orientar os alunos e realizam o acompanhamento de alunos com necessidades especiais.

Outros pontos importantes são: a possibilidade de registro em documentos oficiais emitidos pela Universidade do nome social, e, a disponibilização de transporte gratuito entre os campi, e entre estes, e locais estratégicos do município, como forma de facilitar o deslocamento até a UNIRIO.

#### **4.5 RESPONSABILIDADE SOCIAL NA INSTITUIÇÃO**

Conforme apresentado no PDI “a UNIRIO, a ao longo de sua existência, com visão crítica do ambiente em que está inserida, tem procurado manter firme propósito orientado para uma formação universitária, alicerçada em um consistente eixo humanista, buscando, sempre, uma formação centrada na responsabilidade social e, principalmente, na aceitação

das diversidades. Dessa forma, a Responsabilidade Social constitui um dos eixos presentes nas ações da UNIRIO no ensino, na pesquisa e, acima de tudo, na extensão”.

Sendo assim, o Curso de Nutrição e a IES entendem que é imprescindível a manutenção do compromisso social destacado nas atividades da educação, da cultura, da arte, da saúde, da preservação do patrimônio histórico, da tecnologia, entre outras, visando constantemente à promoção da democracia e da justiça.

#### **4.6 AUTOAVALIAÇÃO DE CURSO**

De acordo com o PDI, “no processo de autoavaliação da Universidade, em consonância com os princípios da avaliação propostos no SINAES, busca-se a integração da avaliação interna com a externa, reconhecendo como imprescindível o relato da comunidade e da sociedade a que serve a Instituição. Na busca de uma avaliação articulada em suas dimensões interna e externa, a partir das informações obtidas, organizam-se dados e promove-se a análise crítica e a discussão desses dados nas mais diversas instâncias da comunidade universitária”.

A Comissão Interna de autoavaliação dos Cursos de Graduação em Nutrição da Unirio (CIAC), de acordo com a Resolução UNIRIO nº 3.690, de 17 de agosto de 2011, é composta por docentes, técnicos administrativos e discentes. A CIAC tem como objetivo fornecer informações para o planejamento contínuo e aprimoramento dos cursos. Para tanto, conduz os processos de autoavaliação dos cursos de Nutrição Integral e Noturno, sistematiza e analisa os seus resultados.

O instrumento de avaliação consiste em um questionário próprio que vem sendo aprimorado ao longo do tempo pelos membros docentes do CIAC a partir da experiência de cada ano de estudo. Contempla dimensões referentes ao ambiente de aprendizagem, organização didático-pedagógica (conteúdo curricular, metodologia de ensino e avaliação, atividades práticas), condições de infraestrutura da universidade, equipamentos e materiais; acesso a editais e bolsas; atendimento na Escola de Nutrição e unidades vinculadas.

O processo de avaliação é realizado com periodicidade anual, com o corpo discente dos Cursos. Os resultados da avaliação, bem como os relatórios gerados e o banco de dados são repassados às Coordenações de curso, a Direção da Escola de Nutrição e ao NDE. Relatórios e infográficos de resultados das avaliações são disponibilizados a cada ano à comunidade universitária através da própria página institucional da Escola de Nutrição e de outros meios físicos e de mídia.

Além disso, existe um Projeto de Pesquisa em andamento: “Cartografia dos Cursos de Graduação em Nutrição: quem são os estudantes ingressantes, cursantes e egressos da Escola de Nutrição da UNIRIO”, do Núcleo Docente Estruturante da Escola de Nutrição do Curso Integral e Noturno, coordenado pela Professora Doutora Giane Moliari Amaral Serra e

composto por outros membros do NDE, como Alessandra da Silva Pereira, Mônica Valle de Carvalho e Thais Salema de Souza Nogueira. Esse projeto tem coleta de dados todo semestre e acompanha os alunos do curso e os recém-formados, permitindo a análise do perfil desses alunos proporcionando um panorama completo sobre as características, experiências e expectativas dos estudantes que são iniciantes e formandos para sua jornada acadêmica e profissional na área. Compreender esses aspectos é fundamental para direcionar ações e estratégias educacionais que promovam uma formação mais adequada, atendendo às demandas de saúde, do mundo do trabalho e às necessidades dos próprios estudantes.

Além da avaliação interna do curso, há a avaliação Institucional, realizada de forma anual, em formulário eletrônico, em que todos os membros da comunidade acadêmica podem avaliar aspectos referentes a fatores como ensino, pesquisa, extensão, infraestrutura e gestão, a partir dos conhecimentos e da vivência acadêmica e administrativa de cada membro da comunidade. As contribuições podem estimular a melhoria dos cursos e da Universidade.

Por fim, destaca-se a existência do NAPE - Núcleo de Apoio Pedagógico - cujo objetivo, expresso em seu regimento é "colaborar com os cursos do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde (CCBS) nos aspectos didáticos e pedagógicos produzindo conhecimentos que visem à melhoria da gestão dos cursos e desenvolvendo ações que favoreçam o sucesso do processo de ensino-aprendizagem e a melhoria dos indicadores de qualidade dos cursos de graduação". Além disso, o NDE realiza avaliações afim de subsidiar a atualizações do PPC com base no dados processos avaliativos institucionais,

## **4.7 APOIO AO DISCENTE**

### **4.7.1 PROGRAMA DE ACOLHIMENTO, NIVELAMENTO E MONITORIA**

A IES conta com o PROTES, um programa de apoio acadêmico a estudantes de Graduação, que visa a reduzir a retenção e a evasão e é dividido em três eixos: Tutoria de Nivelamento, Tutoria de Disciplinas e Tutoria de Apoio a Pessoas com Deficiência. A Resolução N° 4.151, DE 09 DE JULHO DE 2013 e Dispõe sobre a criação e regulamentação do Programa de Tutoria Especial da UNIRIO.

Sendo assim, o primeiro eixo corresponde à oferta de cursos de nivelamento, prioritariamente a estudantes ingressantes, visando a proporcionar a proporcionar um melhor desempenho e aproveitamento nas disciplinas regulares dos Cursos de Graduação. O segundo eixo corresponde à oferta de disciplinas nas quais os tutores desenvolvem atividades de ensino, visando ao melhor aproveitamento das disciplinas regulares correspondentes. O terceiro eixo tem por objetivo contribuir para a promoção da inclusão na Universidade, por meio de projetos que desenvolvem atividades como elaboração e

adaptação de material didático, além de orientação individualizada, com a possibilidade de utilização de ferramentas que auxiliem o processo de ensino/aprendizagem (PDI da UNIRIO, 2022-2026).

A Escola de Nutrição realiza semestralmente a aula inaugural para os ingressantes do curso de forma a apresentar e acolher os recém-chegados.

#### **4.7.2 NÚCLEO DE APOIO PSICOPEDAGÓGICO E INCLUSÃO**

A IES possui o Setor de Apoio Psicológico (SEPSI) que atua em conjunto com o Setor de Apoio Pedagógico (SEPED). O SEPSI tem como objetivos: contribuir para a saúde mental da comunidade discente, abordando os diferentes pontos da realidade de cada estudante que busca o Setor; propor ações que estimulem a construção de novos conceitos na relação alunos da Universidade; auxiliar na melhoria das relações verticais e horizontais no ambiente universitário; e atuar, quando necessário, em conjunto com o SEPED, no intuito de oferecer uma perspectiva de integração de saberes afinada com as demandas apresentadas pelos discentes. Destaca-se que o SEPSI não realiza terapias e acompanhamento psicológico, os discentes quando necessário são encaminhados para unidades especializadas.

São realizados os aconselhamentos de forma individual e coletiva em salas apropriadas para as demandas. O Setor de Apoio Psicológico (Sepsi), vinculado à Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis da UNIRIO (Prae), promove a atividade *Roda da Palavra*. A ação, que será oferecida nas modalidades remota e presencial, tem como objetivo promover a circulação da fala e a realização de laços no ambiente universitário.

O SEPED possui como objetivos: Acolher e apoiar pedagogicamente os estudantes da UNIRIO; Construir coletivamente o trabalho desenvolvido com os alunos; Atuar de forma integrada com os profissionais da COPOE; Fortalecer a cooperação com os Cursos e os Setores da UNIRIO; Dialogar com outras instituições universitárias; Apoiar a permanência do estudante na Universidade; Contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico dos estudantes; Agir, preventivamente, nas situações de retenção e evasão.

Todos os relatórios de acolhimento e ações do SEPSI estão disponíveis no link: <http://www.unirio.br/prae/copoe-1/publicacoes/atendimento-psicologico>. Já os relatórios e ações do SEPED encontram-se em <http://www.unirio.br/prae/copoe-1/publicacoes/setor-de-apoio-pedagogico-1>.

#### **4.7.3 NÚCLEO DE ACESSIBILIDADE E INCLUSÃO (NAI)**

“O Núcleo de Acessibilidade e Inclusão (NAI) é um órgão da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO), vinculado diretamente à Reitoria, responsável por propor, avaliar e fiscalizar as demandas e providências inerentes ao processo de inclusão, permanência e acessibilidade das pessoas com deficiência e necessidades especiais de

ensino na UNIRIO” (Regimento interno NAI, 2021).

Entre suas principais funções estão: implementar políticas nacionais de acessibilidade, acompanhar e propor ações que favoreçam a inclusão, emitir pareceres sobre a estrutura física dos campi para garantir acessibilidade, articular projetos de inclusão com a comunidade acadêmica e apoiar docentes e técnicos no atendimento a estudantes com deficiência. O NAI também promove cursos, seminários e capacitações sobre acessibilidade, além de estimular pesquisas, projetos de extensão e iniciativas que reduzam barreiras atitudinais.

Sendo assim, o NAI é o setor responsável por organizar, fiscalizar e fomentar políticas, práticas e recursos que assegurem uma universidade mais inclusiva e acessível, contribuindo tanto para a permanência dos estudantes quanto para o desenvolvimento institucional na área da educação inclusiva.

O NAI envia a coordenação de curso antes do início de todos os semestres a listagem dos(as) estudantes com deficiência, transtorno do espectro autista (TEA), superdotação ou altas habilidades — público da Educação Especial — matriculados(as) no curso. O documento é produzido e encaminhado pelo NAI, com a finalidade de identificar esses(as) estudantes, suas condições específicas e respectivas necessidades educacionais, de modo a subsidiar os(as) docentes na elaboração de estratégias pedagógicas.

Todas as observações registradas têm caráter vinculante e devem ser observadas integralmente para garantir os direitos dos(as) estudantes em cumprimento à legislação nacional, como a Lei Brasileira de Inclusão (Lei nº 13.146/2015).

O NAI ainda alerta sobre **o uso das informações – Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD)**: Sendo as informações da planilha sigilosas e com finalidades pedagógicas específicas. Assim: são de uso exclusivo dos(as) docentes e técnicos(as) que acompanham os(as) estudantes; não devem constar em listas de presença; não podem ser divulgadas a outros(as) estudantes; não devem ser mencionadas em sala de aula.

O regulamento do NAI está disponível em: <https://www.unirio.br/nai>. O núcleo possui está alocado no primeiro andar da Escola de Nutrição, com salas privativas para atendimento individual e/ou grupos.

#### **4.7.4 MOBILIDADE ACADÊMICA**

A Coordenadoria de Relações Interinstitucionais (CRI) é uma unidade administrativa diretamente subordinada à Reitoria que tem como finalidade implementar a política de internacionalização no âmbito desta universidade, tendo como principais eixos a cooperação com instituições de ensino superior estrangeiras e a mobilidade acadêmica internacional (<http://www.unirio.br/relacoesinternacionais/portugues>). As universidades estrangeiras conveniadas estão relacionada em:

<https://www.unirio.br/relacoesinternacionais/portuques/cooperacao-internacional/universidades-parceiras>.

A mobilidade acadêmica Internacional é regida pela Resolução nº 3.538, de 08/12/2010.

Já a mobilidade para outra IES nacional é regida pela PROGRAD, Resolução nº 4.061, de 15/03/2013, por meio do Programa ANDIFES de mobilidade acadêmica, em que é possível que discentes possam cursar componentes curriculares por até 2 semestres em outra IES participante do Programa.

Outra possibilidade ofertada pela UNIRIO, é a inscrição em disciplina isoladas ofertadas pelo nosso curso, em que discentes de fora da UNIRIO, possam cursar até 2 disciplinas/semestre, por no máximo, 2 semestres, sem a necessidade de implementação do processo de mobilidade.

Por fim, são disponibilizadas vagas anuais para transferência interna e externa de curso.

#### **4.7.5 ACOMPANHAMENTO DO EGRESSO E FORMAÇÃO CONTINUADA**

O acompanhamento do egresso é feito através de formulário eletrônico enviado via email para alunos formados. Além dos egressos, desde 2019, os alunos ingressantes e os com 50% de carga horária total integralização são acompanhados, a fim de monitorar o perfil dos alunos e egressos.

Para a avaliação utiliza-se um formulário semi-estruturado, com perguntas abertas e fechadas, sem obrigatoriedade de nenhuma pergunta.

Os egressos são convidados via email e redes sociais, a participar todo semestre de atividades das disciplinas relacionadas com Trabalho de Conclusão de Curso, Tópicos Especiais em Nutrição, além da Semana de Nutrição e eventos realizados pela Escola de Nutrição.

A IES possui o Portal do Egresso, uma iniciativa da Pró-Reitoria de Graduação - PROGRAD, como parte integrante do Programa Jóia Rara – PROJOIA, que tem como objeto os alunos concluintes dos cursos de graduação. Esse programa apresenta e permite uma relação estreita com o ensino de graduação e o mercado, através do contato com os egressos de todos os cursos. <https://www.unirio.br/egressos/portal-do-egresso>

#### **4.7.6 ATENDIMENTO EXTRACLASSE**

O atendimento da coordenação é realizado em horários previamente agendados para encontros remotos e horários fixos para atendimento presencial, na sala de coordenação da Escola de Nutrição - UNIRIO.

A Secretária acadêmica é responsável pelo recebimento, protocolo e resposta às

diversas solicitações formuladas pelos estudantes, realizadas por meio de requerimentos físicos ou eletrônicos.

E a Comissão de matrícula de acordo com a Ordem de Serviço PROGRAD N.001, de 07 de junho de 2019: a) a orientação acadêmica do aluno no ato de sua inscrição em disciplinas, para o período letivo (Resolução n.3.117/2009); b) a avaliação e a concessão de aproveitamento de estudos, que confere ao aluno, transferido ou graduado, a dispensa em disciplina(s) para fins de integralização curricular (Resolução n.3871/2012); c) a análise da solicitação de prorrogação do prazo máximo de integralização curricular feita pelo aluno e o estabelecimento do número de períodos necessários para a prorrogação (Resolução n.4.978/2018) a serem submetidos ao Colegiado do Curso; d) o apoio aos alunos com rendimento escolar deficiente, investigando as causas dessa situação e propondo ações preventivas necessárias (Resolução No 4.978/2018); e) a análise da situação acadêmica do aluno que apresente rendimento escolar deficiente e a emissão de parecer, fundamentando a indicação de jubramento a análise e emissão de parecer nos processos relativos a ex alunos que solicitem sua reintegração à Universidade/Curso; g) a análise e emissão de parecer nos casos de: revisão de nota, solicitação de nova avaliação, perda de prazo para 2ª (segunda) chamada, perda de prazo para trancamento, perda de prazo para matrícula, e outros fatos relativos ao cotidiano acadêmico do aluno. Essa comissão também orienta alunos de forma a evitar os possíveis problemas de rendimento acadêmico. A comissão é formada por 2 docentes de cada departamento vinculado a Escola de Nutrição e se reúne mensalmente, conforme cronograma disponibilizado no site da Escola.

#### **4.8 SISTEMA DA TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO UTILIZADOS NO CURSO**

O curso de Nutrição da UNIRIO utiliza os sistemas da própria IES, os quais são geridos pela DTIC - Diretoria de Tecnologia da Informação e Comunicação da UNIRIO, que é responsável por assessorar a Administração Superior e apoiar os demais órgãos da UNIRIO em assuntos relativos à área de tecnologia de informação e comunicação, promover apoio aos usuários, administrar tecnicamente os dados institucionais, garantir o funcionamento de softwares e hardwares.

A DTIC adotou Sistema de Informações para o Ensino (SIE) é um projeto que teve apoio da Secretaria de Ensino Superior (SESu), do Ministério da Educação (MEC), no período de 2000 a 2008. Trata-se de um "software" que propõe a integração de todas as atividades de uma Instituição de Ensino Superior, permitindo a gestão de informação através da integração de módulos (DTIC, 2023).

O portal de sistema da IES direciona o acesso aos docentes e discentes aos seguintes portais:

- Solicitação de diplomas e certificados.
- Inscrição JIC.
- Projeto de ensino - monitoria.
- Portal de bolsistas.
- Portal de laboratórios e núcleos.
- Portal de pesquisa.
- Portal de processos
- Inscrição de semana de ensino de graduação.
- Portal de extensão
- Guia telefônico
- Portal ID UNIRIO.
- Central de atendimento - DTIC
- Portal do professor.
- Portal do ementário
- Portal de relatórios.

Aos alunos são disponibilizados: Portal do aluno ([http://www.unirio.br/news/portal\\_do\\_aluno](http://www.unirio.br/news/portal_do_aluno)), que permite ao aluno acesso a:

- Solicitação de matrícula;
- Relatórios (Atestado Matrícula; Atestado Trancamento; Comprovante de Matrícula; Declaração de Trancamento de Matrícula; Declaração de Matrícula/Situação; Ficha Cadastral do Aluno; Histórico Integralização; Solicitação de Matrícula e Histórico Escolar CR - Aprovados);
- Horário de aula;
- Calendário escolar;
- Comunicação.

Aos professores, o portal do professor (<https://portais.unirio.br/professor/index.action>) permite o acesso a: turmas, diários, relatórios e comunicação.

Todos os relatórios e solicitações de matrículas podem ser realizados na secretaria de forma presencial e/ou via email.

O curso conta ainda com uma página oficial, <http://www.unirio.br/ccbs/nutricao/escola-de-nutricao-2>, o instagram oficial @escola\_nutricao\_unirio, além da lista de transmissão para contato direto com os alunos.

O Núcleo de Integração e Divulgação Acadêmica da Escola de Nutrição, através da página oficial <http://www.unirio.br/ccbs/nutricao/niden/niden-divulgacao-academica> e instagram @nidenunirio, promove a interação entre os docentes da Escola de Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO) e divulgar suas produções

acadêmicas. O NIDEN promove o Café com NIDEN para promover assuntos relacionados a EN.

As disciplinas semi-presenciais ou EAD utilizam o sistema E-UNI (Moodle) para postagem de materiais, aulas gravadas ou síncronas, e chats que são acompanhados pelos professores responsáveis e ministrantes da disciplina, que são também os tutores. Para as disciplinas presenciais, os professores utilizam o *google classroom*, através do e-mail da IES.

Como ferramentas de conferência estão disponibilizadas Webconf - RNP, *Microsoft Teams*®, *Google meet*® e *Jitisi Meet*®.

Para assinatura de documentos digitais, há a disponibilização das plataformas Gov.br/assinador e Asten Assinatura®.

Também é possível realizar a consulta ao acervo das bibliotecas (central e setoriais) e reserva de obras via sistema integrado da própria biblioteca (<https://www.unirio.br/bibliotecacentral>), além de permissões, via rede CAFE, ao acervo completo do Portal de Periódicos Capes e via RPN/VPN a este mesmo acervo e outros online.

## 5. CORPO DOCENTE E CORPO TÉCNICO-ADMINISTRATIVO

O corpo docente atual conta com 67 professores, sendo distribuídos pela Escola de Nutrição, Instituto Biomédico, Instituto de Saúde Coletiva e Departamento de Matemática, 5 mestres e 62 doutores. O regime de trabalho é predominante (n=60) de professores com 40h em dedicação exclusiva, 10 professores com carga horária de 40h, 1 professor com carga horária 20h e 5 professores substitutos (1 professor 20h e 4 professores 40h). Todos os professores possuem experiência profissional e no exercício da docência do ensino superior. Dados referentes aos docentes estão disponíveis em <https://www.portais.unirio.br:8443/ementario/curso.action;jsessionid=739F10A1AB7947DD93165974E2C2906C?v=356>.

Dados referentes aos docentes estão disponíveis nos links dos departamentos abaixo listados:

- Docentes do Departamento de Nutrição Aplicada: <https://www.unirio.br/ccbs/nutricao/departamentos-e-corpo-docente/departamento-de-nutricao-aplicada-dna>
- Docentes do Departamento de Nutrição Fundamental: <https://www.unirio.br/ccbs/nutricao/departamentos-e-corpo-docente/departamento-de-nutricao-fundamental-dnf>.
- Departamento de Ciência dos Alimentos: <https://www.unirio.br/ccbs/nutricao/departamentos-e-corpo-docente/departamento-de-ciencia-dos-alimentos-dca>
- Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Pública: <https://www.unirio.br/ccbs/nutricao/departamentos-e-corpo-docente/departamento-de-nutricao-e-saude-publica-dnsp>.
- Departamento de Ciências Morfológicas: <https://www.unirio.br/deptocienciasmorfologicas/equipe>.
- Departamento de Saúde Coletiva: <https://www.unirio.br/dsc/docentes-1>.
- Departamento de Ciências Fisiológicas: <https://www.unirio.br/deptocienciasfisiologicas/docentes>.
- Instituto de Saúde Coletiva: <https://www.unirio.br/isc/instituto-de-saude-coletiva/docentes/docentes-do-isc>.
- Departamento de Microbiologia e Parasitologia: <https://www.unirio.br/ib/dmp/listagem-de-docentes>.
- Departamento de Bioquímica: <https://www.unirio.br/ib/ensino/docentes/formacao-dos-docentes-do-ib>.
- Departamento de Genética e Biologia Molecular: <https://www.unirio.br/ib/dqbm/corpo>

docente.

Departamento de Métodos Quantitativos: <https://matematica.uniriotec.br/departamento-de-metodos-quantitativos/>.

Os docentes além de pesquisa, extensão e ensino participam como membros de entidades representativas internas, externas e projetos interinstitucionais como:

- Conselho de Alimentação Escolar do Estado do Rio de Janeiro.
- Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional.
- Comitê de Ética e Pesquisa.
- Rede Estadual de Alimentação e Nutrição Escolar
- Centro Colaborador de Alimentação Escolar - UNIRIO

São 15 Técnicos, sendo 01 Técnico alocado no Núcleo de Estágios, 04 técnicos na Secretaria Escolar, 04 técnicos na Secretaria da Direção (que funcionam período manhã, tarde e noite), 02 técnicos no Laboratório de Técnica Dietética e 04 Técnicos nos laboratórios de composição dos alimentos, química e bromatologia.

## **5.1 PRODUÇÃO CIENTÍFICA, CULTURAL, ARTÍSTICA OU TECNOLÓGICA**

As produções dos docentes da Escola de Nutrição estão disponíveis via consulta ao Lattes de cada professor, cujos links estão apresentados na lista de links da seção anterior, por departamento de ensino, além de algumas produções estarem disponibilizadas na página do NIDEN ([http://www.unirio.br/ccbs/nutricao/niden/niden\\_produtos-de-pesquisa](http://www.unirio.br/ccbs/nutricao/niden/niden_produtos-de-pesquisa)).

A Escola conta ainda com a SEMEAR: Revista de Alimentação, Nutrição e Saúde, a revista da Escola de Nutrição da UNIRIO aberta ao público docente, pesquisadores e discentes envolvidos com a produção científica relevante na área de nutrição. E com o Boletim Integrativo “Alimentação, Saúde e Meio Ambiente”, que tem como objetivo conscientizar os consumidores a refletirem sobre suas escolhas, sobretudo o que colocam no prato - uma conscientização importante não só para a própria saúde, mas também para a saúde do nosso planeta.

## **5.2. FORMAÇÃO E APOIO DOCENTE**

A IES possui o Programa de Incentivo à Qualificação, destina-se a custear a capacitação de servidores e ainda promove custeio em eventos científicos nacionais e internacionais.

Possuem ainda os cursos internos que fazem parte das ações de desenvolvimento realizadas dentro dos campi da UNIRIO, coordenadas pelo Setor de Formação Permanente, utilizando instrutores do quadro de pessoal da própria Instituição, cadastrados no Banco de Multiplicadores do Saber da PROGEPE. E possibilita ainda cursos externos, tendo a Escola Nacional de Administração Pública (ENAP) como a principal parceira. Os principais catálogos

de cursos externos são: <https://www.escolavirtual.gov.br> e <http://www.gov.br/enap>.

A IES conta ainda com o Programa Multiplicadores do Saber que tem o objetivo de valorizar os profissionais da UNIRIO estimulando-os a serem multiplicadores de suas habilidades e conhecimentos, atuando como instrutores das ações de capacitações internas.

Além da qualificação docente a IES possui o Apoio e Suporte Psicológico - SAST (Setor de Atenção à Saúde do Trabalhador), que tem por objetivo contribuir para o bem-estar e para a saúde mental dos trabalhadores da UNIRIO, principalmente no que diz respeito a questões relacionadas à atuação na Instituição, buscando uma melhora na qualidade de vida como um todo.

## **6. INFRAESTRUTURA**

### **REDE DE COMUNICAÇÃO – INTERNET**

Todas as Unidades da IES possuem acesso à rede Wi-Fi da UNIRIO e da Eduroam (education roaming) que é provida pela RNP. Além disso, a EN conta com laboratório de informática disponível para utilização de 8 às 22h

### **ESPAÇO FÍSICO DO CURSO**

#### **Salas de aula**

Na Escola de Nutrição encontram-se 8 salas com capacidade que varia de 35 a 45 alunos, todas equipadas com tv e computador e/ou datashow e computador. Todas as salas são climatizadas, com iluminação e ventilação adequada. São equipadas com carteiras, mesa e cadeira de professor. As salas possuem cadeiras com acessibilidade. A EN conta ainda com dois anfiteatros: o Auditório da Escola de Nutrição (5º andar) com capacidade para 80 pessoas, e o Auditório Vera Janacópulos (1º andar) com capacidade para 180 pessoas. A EN possui ainda a sala de memórias que está localizada no 5º andar do prédio, e abriga peças relacionadas a história da Nutrição no Brasil e a história dos Cursos de Nutrição da UNIRIO.

O Instituto Biomédico dispõe de 14 salas de aula que atendem a todos os cursos da área da saúde na IES. O Instituto também conta com 01 Anfiteatro Geral com recursos audiovisuais e capacidade para 151 pessoas.

O Hospital Universitário Gaffrée e Guinle (HUGG) conta com uma sala de aula para atendimento de alunos em estágio ou práticas ambulatoriais.

#### **Sala de Memória e Núcleos**

Localizada no quinto andar da EN, abriga o acervo histórico dos 80 anos da EN. É um local de encontros, descobertas e reflexão sobre a história do curso de Nutrição e a profissão de nutricionista.

Núcleos com espaço físico na Escola de Nutrição: Núcleo de Educação em Saúde - NES, 5º andar; Núcleo de Segurança Alimentar e Nutricional - NUSAN; 5º andar; Núcleo de Nutrição e Dietética Aplicada a Grupos Populacionais - NEDA; 5º andar; Núcleo de Alimentação Coletiva - NAC, 3º andar; Núcleo de Integração e Divulgação Acadêmica da Escola de Nutrição - NIDEN: 3º andar.

Núcleos com espaço físico Núcleo de Educação em Saúde - NES, 5º andar; Núcleo de Segurança Alimentar e Nutricional - NUSAN; 5º andar; Núcleo de Nutrição e Dietética Aplicada a Grupos Populacionais - NEDA; 5º andar; Núcleo de Alimentação Coletiva - NAC, 3º andar; Núcleo de Integração e Divulgação Acadêmica da Escola de Nutrição - NIDEN: 3º andar;

### **Instalações administrativas**

A escola de nutrição conta com 01 (uma) Secretaria Escolar de Graduação; 01 (uma) Secretaria de Pós-graduação; 01 (uma) sala da Direção; 01 (uma) sala da Coordenação e 01 (uma) Setor de Estágios. Além dos departamentos DNA, DNF, DANSC e DCA. Contamos também com 01 (uma) sala externa localizada no Hospital Universitário Gaffrée e Guinle (HUGG), que aloca dependências do Departamento de Nutrição Aplicada para realização de atividades ligadas à Nutrição Clínica.

### **INSTALAÇÕES PARA OS DOCENTES**

#### **Sala dos professores e espaço para professores em tempo integral**

As salas dos professores e Espaço para professores em tempo integral são localizadas nas salas destinadas aos departamentos. Cada professor possui uma mesa, cadeira e equipamentos de informática e com acesso a rede. As salas são climatizadas, iluminadas e contam com frigobar. As salas permitem atendimento individual e em grupo de alunos. Os departamentos são atendidos pela secretaria acadêmica.

#### **Instalações para a coordenação do curso**

A sala de coordenação possui climatização e iluminação adequada. É uma sala que permite atendimento individual e em grupo de aproximadamente três alunos. No entanto, em caso de necessidade utiliza-se uma sala de aula, núcleo ou a própria secretaria. A mesa é equipada com computadores que estão ligados a rede e a impressora encontra-se na secretaria do curso.

### **LABORATÓRIOS DO CURSO**

Os laboratórios que atendem ao curso de Nutrição estão localizados em diferentes *campi* da UNIRIO. Todos são climatizados, com iluminação adequada e possuem recursos tecnológicos compatíveis com as atividades desenvolvidas nos mesmos. Todas as informações dos laboratórios estão disponíveis no PDI vigente e no link [https://sistemas2.unirio.br/laboratorios/laboratorios/laboratorios\\_page/0](https://sistemas2.unirio.br/laboratorios/laboratorios/laboratorios_page/0).

#### **Laboratórios didáticos de Formação Básica**

- *Laboratórios de informática* - A EN conta com um laboratório de informática equipado com 11 computadores com acesso a internet e softwares atualizados. Na página 296 do PDI da UNIRIO (2022-2026) encontra-se um demonstrativo dos bens registrados como Recursos Tecnológicos e de Audiovisual no sistema utilizado, o SIE, mediante planilha extraída do próprio sistema.

- *Laboratório de Anatomia Humana* - Localizado Frei Caneca - Instituto Biomédico. Capacidade para 57 alunos. Possui peças sintéticas e naturais. Possui ainda 01 sala de preparação de material anatômico, 02 salas de preparação de material histológico.
- *Laboratório de Microscopia prof. Pedro Paulo Franco Mexas*: Localizado Frei Caneca - Instituto Biomédico. Atende a disciplina de Citologia, Histologia e Anatomia Microscópica. Possui capacidade para 45 alunos por aula, possui datashow. Nas aulas utiliza-se o diagnóstico e visualização de imagens histológicas aplicados em atividades práticas de laboratório em associação com os conteúdos teóricos abordados em sala de aula.
- *Laboratório de Aulas Práticas de Microbiologia e Imunologia* - Regulamentado pela Resolução CCBS/UNIRIO no 13/2019, de 04 de junho de 2019. Localizado Frei Caneca - Instituto Biomédico. Possui 32m<sup>2</sup> e atende as disciplinas de Microbiologia e Imunologia para os cursos de graduação do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde (CCBS): Biomedicina, Enfermagem, Medicina, Nutrição e Nutrição noturno. Está equipado com 12 Microscópios Binoculares Nikon Eclipse E200; 9 Microscópios Binoculares Olympus CX40.
- *Laboratório de Ciências Morfológicas* - Está localizado no 7º andar do Bloco A - do Instituto Biomédico. Objetiva o desenvolvimento de atividades de ensino, pesquisa e extensão em Ciências Morfológicas, envolvendo Citologia (biologia celular), Histologia (biologia tecidual e anatomia microscópica) e Biologia do Desenvolvimento (embriologia).

### **Laboratórios didáticos de Formação Específica**

- *Laboratório Dietético I*. Regulamentado pela Resolução CCBS/UNIRIO no 22, de 9 de março de 2018. Está localizado no 4º Andar da Escola de Nutrição. Atende as disciplinas de Tecnologia de Alimentos, Alimentação Coletiva I, Alimentação Coletiva II, Alimentação Coletiva III, Análise sensorial de Alimentos, Alimentação e Nutrição Vegetariana; Técnica Dietética I e Técnica Dietética II. Possui 89 m<sup>2</sup>, com capacidade para 30 alunos/aula. Está estruturado com 6 ilhas de pré-preparo e preparo, onde cada uma contém: área molhada (pia de inox) e área seca com bancada de mármore; 2 refrigeradores; 2 freezers verticais; 1 lavalouça de inox; 1 purificador de água; 1 telefone com ramal; 4 balanças digitais semi analíticas até 1 kg; 6 fogão industriais de inox de 4 bocas com forno e coifa de inox; 2 condicionador de ar modelo Split; 1 balança digital até 5kg; 5 processador de alimentos; 6 batedeira doméstica; 2 liquidificador doméstico; 3 liquidificador industrial de inox.
- *Laboratório de Ciências Sensoriais e do Consumidor da Escola de Nutrição* - Regulamentado pela Resolução CCBS no 37, de 11 de abril de 2018. Possui 40m<sup>2</sup>.

Atende as disciplinas de Técnica Dietética I, Técnica Dietética II e Análise Sensorial de Alimentos da graduação em Nutrição e Pós-Graduações. Possui 6 cabines individuais, Utensílios; balança; Multiprocessador; Batedeira; Liquidificador; Extrator de suco; 4 notebooks.

- *Laboratório de Rotulagem de Alimentos (LABRA)* - Regulamentado pela Resolução CCBS/UNIRIO no 20, de 07 de março de 2018. Está localizado no 2º andar da EN. Conta com computadores e mesas para trabalho individual e em grupo. Capacidade 15 alunos. Atende as disciplinas de Tecnologia de Alimentos e Higiene de alimentos.
- *Laboratório de Evidências em Nutrição Clínica (LENC)* - Regulamentado pela CCBS/UNIRIO no 05/2019, de 29 de março de 2019. Possui 1 refrigerador; 1 refrigerador Biotecno; 1 destilador de água; 1 capela de exaustão. Atende as disciplinas de Nutrição Clínica I, Nutrição Clínica II e Estágio Supervisionado de Nutrição Clínica.
- *Laboratório de Avaliação Nutricional em Aids (LANAIDS)* - Regulamentado pela Resolução CCBS no 23/2018, de 12 de março de 2018. Localizado ao lado da sala de aula da Escola de Nutrição no HUGG, com 9m<sup>2</sup> e capacidade para 4 alunos. Possui Existentes: 1 balança filizola; 1 balança welmy; 1 fita inextensível; 1 Adipômetro. Atende a disciplina de Nutrição Clínica II.
- *Laboratório de Química e Composição de Alimentos (LabQCA)*. O LabQCA foi regulamentado pela Resolução CCBS n° 28, de 14 de março de 2018. Está localizado no 5º andar da EN. Atende as disciplinas de Química aplicada a Nutrição; Composição de Alimentos; Química e Bioquímica de Alimentos; Bromatologia e Análise da Composição de Alimentos Possui capacidade para 25 alunos/turma. Possui 2 Extrator De Lipídeos; Destilador De Nitrogênio; Banho-Maria De Bocas; Sistema De Osmose Reversa; Destilador De Água; Refrigerador; Fotômetro De Chama; Mufla; 2 Balança De Precisão; Capela De Exaustão; Bloco Digestor; Estufa De Secagem; Refratômetro De Abbe; Polarímetro De Disco; Balança Analítica; Computador.
- *Laboratório de Avaliação e Atenção Nutricional (LAAN)*. Foi regulamentado pela Resolução CCBS/UNIRIO n° 14, de 1o de março de 2018. Possui 40m<sup>2</sup>. Localizado no 2º andar da EN, com capacidade para 20 alunos. Atende a disciplina de Avaliação Nutricional, para as aulas Práticas de Antropometria e Consumo Alimentar. Possui Existentes: 3 computadores; 1 ar condicionado; 1 TV; 1 videocassete; 2 balanças plataformas Welmy; 1 estadiômetro Alturaexata; 1 paquímetro Sanny; 2 balanças eletrônicas portáteis com bioimpedância Supermedy; 1 balança eletrônica portátil com bioimpedância Plenna; 4 plicômetros Innovare Cescorf; 5 trenas antropométricas.
- *Laboratório de Higiene de Alimentos* - Regulamentado pela Resolução CCBS/UNIRIO no 19, de 07 de março de 2018. Possui capacidade para 20 alunos. Atende a disciplina

de Higiene de Alimentos. Está equipado com Cromatógrafo gasoso; espectrofotômetro UVvisível; freezer; geladeira; destilador de água; capela de exaustão; mufla; digestor de fibras; destilador de Kjeldahl; balança semianalítica; balança analítica; bateria extratora de Soxhlet; estufa de secagem; banho maria digital; centrífuga; moinho tipo ciclone; vidraria e material de consumo para a execução de análises de alimentos; 1 computador; 1 impressora.

- Laboratório de Investigação Nutricional e Doenças Crônicas Degenerativas (LINDCD) - Possui 36m<sup>2</sup>. Localizado na Escola de Nutrição. Está estruturado com 3 bancadas azulejadas de 3 metros cada e uma pia em cada bancada. As bancadas possuem iluminação e rede elétrica em toda sua extensão. Os equipamentos disponíveis são: 1 fluorímetro, 3 balanças analíticas, 3 microscópios, 1 estante fechada em madeira e vidro para vidraria, 2 armários suspensos para livros, 3 mesas para PC com cadeiras, 6 banquetas para trabalho na bancada, 1 destilador, 1 geladeira, 1 PC HP com CPU, impressora. O laboratório possui vidraria e equipamentos básicos para análises microbiológicas, histológicas, análises de atividade antioxidante e demais análises básicas de alimentos.
- Laboratório de Dietética e Gastronomia (LADIG) - Se localiza no andar térreo do prédio da Escola de nutrição da UNIRIO, sito à Avenida Pasteur, nº296- Bloco B. Possui capacidade de 30 alunos. Atende as disciplinas de Alimentação Coletiva I, II e III; Tecnologia de Alimentos, além das atividades de extensão e pesquisa. O LADIG está estruturado com bancadas inox, forno combinado, fogões, estufa ventilada, geladeira, freezer, eletroportáteis, utensílios de cozinha e vidrarias.

### **Laboratórios de ensino para a área de Saúde**

- *Laboratório de Bioativos (LABIO)*: O LABIO foi regulamentado pela Resolução CCBS/UNIRIO nº 02, de 22 de fevereiro de 2018. Possui 75 m<sup>2</sup>. Atende ao PPGAN e às disciplinas da área analítica do curso de Nutrição. Conta com Existentes: 1 Viscosímetro; 1 Colorímetro; 1 DVS; Texturômetro; e tem como objetivo o desenvolvimento de ingrediente funcional para aplicação farmacológica e/ou alimentícia.
- *Laboratório Multidimensional de Alimentos Funcionais*: Foi regulamentado pela Resolução CCBS/UNIRIO nº 01, de 19 de fevereiro de 2018. Atende as disciplinas de Química aplicada a Nutrição; Composição de Alimentos; Química e Bioquímica de Alimentos, Bromatologia e Análise da Composição de Alimentos. Atua na caracterização físico-química de alimentos, nutrientes e compostos bioativos e a sua relação com as suas funcionalidades tecnológicas e biológicas, associadas às possíveis transformações químicas e bioquímicas, principalmente pelo

desenvolvimento de novos alimentos. Possui Phmetro; Balança Analítica; Balança Semi Analítica; Agitador Magnético com aquecimento; Fluorímetro; Netbook; 3 Carregadores; Estufa de Secagem; 2 Banho Maria; 3 Splits; Barrilete de água; destilada 10 L; Purificador de água; 6 Computadores; Notebooks; 3 Impressoras; Cafeteira Citômetro; Nobreak; Geladeira; Microondas; 2 Centrífuga (Daiki); Espectro; Vórtex; Agitador Magnético com aquecimento; Analisador de Leite; Projetor Epson; Telefone com fio; 2 Refrigerador Compacto; Lactoscan SLP; Lactoscan MCCW; Crioscópio digital; Balança digital; Analisador Infravermelho de Leite (FOSS); Centrífuga de Gerber; 2 Cilindros de Dióxido de Carbono; Bomba de vácuo; Microscópio invertido trinocular; Incubadora Co2; Centrífuga de bancada; Microscópio Binocular; Banho Maria Sorológico Stern; Leitor de microplacas; Ultrafreezer vertical 86°C; Fonte de Eletroforese; Transiluminador para eletroforese; Eletroforese cuba + 2 camas + 4 pentes; Estufa de Secagem e esterilização; Freezer Frost Free; Termociclador com Gradiente; Incubadora BOD; Autoclave; Freezer 200.

- *Laboratório de Controle Microbiológico de Alimentos I (LACOMEN)* - Regulamentado pela Resolução CCBS/UNIRIO nº 13, de 1o de março de 2018. Possui 78m². Capacidade para 57 alunos. O LACOMEN é um laboratório Multidisciplinar da Unirio e tem como finalidade primordial contribuir para as atividades da disciplina de Controle Microbiológico de Alimentos do Curso de Graduação em Nutrição, Integral e Noturno, da Escola de Nutrição (EN); assim como para as atividades de pesquisa e extensão. Faz parte da REDE DE INOVAÇÃO EM BIOINSUMOS (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Equipamentos Existentes: 3 Freezer frost free; 4 Refrigeradores; 4 Ar condicionados; 2 Computadores; Agitador de tubos Biomixer; Microcentrifuga; 3 Estabilizadores; Centrífuga Refrigerada; Termociclador BIOER Life Touch; 2 Vórtex warmnest; Agitador magnético; 2 Microondas; Homogeneizador de Amostras Stomax; Balança Bel 6.500g; 2 Mesas de manipulação; Estufa de Secagem Sterilifer; Split; Balança Semi Analítica; Balança Analítica; 3 Fonte de Eletroforese; 3 Camas de Eletroforese; Notebook STI; Fotodocumentador LabTrade; Câmera Fotográfica; Autoclave vertical; Estufa Bacteriológica Nova ética; Estufa incubadora; Bebedouro Elétrico de Garrafão; Frigobar; Impressora HP; 3 Cabines de Segurança Biológica; Estufa BOD SL 200/334 Solab; Estufa Bacteriológica Nova ética; Destilador de água; Estufa SOLAB; Claviculário; 6 Esterilizador Infravermelho; 3 BOD Solab; Termociclador PCR Advance; Mouse Sisun; Transiluminador para eletroforese; Eletroforese cuba + 2 camas + 4 pentes; Cabine BStec Classe 2 A1 em base de ferro com rodas.
- *Laboratório de Biotecnologia (LABIOTEC)* – conta com uma Balança semi-analítica; balança analítica; espectrofotômetro UV-Vis; fluorímetro; pHmetro; geladeira; banho

Dubnoff microprocessado; 2 centrífugas refrigeradas com diferentes rotores e capacidade, shaker com aquecimento e refrigeração, banho de circulação de água com aquecimento e refrigeração; bomba de vácuo; vidraria e material de consumo para a execução de análises de alimentos e de reações bioquímicas.

- *Laboratório de Cromatografia (LABCROM)*. É regulamentado pela Resolução CCBS no 4, de 22 de fevereiro de 2018. Localizado no 5º andar da EN. Possui 40m². Atende as aulas da graduação de forma esporádica da disciplina de Química e Bioquímica de Alimentos, Análise de Alimentos e Bromatologia. É equipado com Existentes: 1 Bloco digestor; 1 Capela de exaustão de gases; 2 Computadores; 1 CPU acoplada ao Sistema de cromatografia líquida I; 1 CPU acoplada ao Sistema de cromatografia líquida II; 1 Evaporadora centrífuga Bomba de vácuo; 1 Evaporadora centrífuga Concentrador SpeedVac; 1 Evaporadora centrífuga Condensador refrigerado; 2 Leitor de microplacas; 1 Sistema cromatográfico compacto; 1 Sistema de cromatografia líquida I Column Oven; 1 Sistema de cromatografia líquida I Flexar Peltier; 1 Sistema de cromatografia líquida I LC Pump; 1 Sistema de cromatografia líquida I PDA Detection; 1 Sistema de cromatografia líquida I Solvent Manager; 1 Sistema de cromatografia líquida II Column Oven; 1 Sistema de cromatografia líquida II LC Pump; 1 Sistema de cromatografia líquida II RI Detector; 1 Sistema de cromatografia líquida II Solvent Manager; 1 Sistema de cromatografia líquida II UV/VIS Detector; 1 Sistema de ultrapurificação de água; 1 Transformador de voltagem; 2 laptops.
- *Laboratório de preparo de amostras (LABPREP)*. Está regulamentado pela Resolução CCBS/UNIRIO no 5, de 22 de fevereiro de 2018. Possui 25 m². Está equipado com Existentes: 1 split; Agitador magnético de peneiras com 5 Peneiras Banho metabólico; Banhomaria ACL65 Câmara Climática Solab SL206; Compressor para o Liofilizador de bancada; Desruptor/Sonicador Ultrassônico EcoSonics; Estufa de Secagem Liofilizador de bancada Terroni LD3000; Máquina de Gelo Moinho de bola Solab SL38; Moinho de rotor tipo ciclone TE 651/2 Sistema de Secagem Spray Dryer; Ultrafreezer Horizontal e vertical. É um laboratório de apoio aos laboratórios do Departamento de Ciências de Alimentos.
- *Laboratório de Controle Microbiológico de Alimentos II (LACOM)*. Está regulamentado pela Resolução CCBS/UNIRIO nº 003, de 22 de fevereiro de 2018. Possui 15m². Está equipado com 1 Agitador de Peneira Eletromagnético; 1 Aquecedor a Banho Maria; 1 Banho Metabólico; 1 Cabine de Segurança; 2 Estufa Bacteriológicas; 1 Estufa de Secagem; 1 Incubadora Refrigerada; 2 computadores; 2 laptop. Presta apoio aos laboratórios do Departamento de Ciências de Alimentos. Atende as disciplinas de graduação de Higiene de Alimentos; Química e Bioquímica de Alimentos; e Análise de Alimentos.

- *Laboratório de Bioquímica Estrutural* - Regulamentado pela Resolução CCBS no 48, de 23 de julho de 2018. Laboratório multidisciplinar. Está localizado no Instituto Biomédico. Possui área de 40 m<sup>2</sup> que conta com uma sala de cultura de células. Existentes: 1 estufa de CO<sub>2</sub>; 1 cabine de biossegurança classe 2; 1 microscópio; balanças; centrífuga; banho-maria; espectrofotômetro; pHmetro; autoclave; leitor de placa; 1 notebook. Atende as disciplinas de bioquímica do CCBS.
- *Laboratório de Imunofarmacologia (LIF)* - Regulamentado pela resolução CCBS/UNIRIO no 01/2021 de 28 de abril de 2020. Laboratório multidisciplinar. Possui 35m<sup>2</sup> e atende como apoio às disciplinas de Imunologia do CCBS. Está localizado no Instituto Biomédico. Está equipado com Agitador; Agitador magnético com aquecimento em cerâmica; Agitador Vortex; Apresentador Spotlight Bluetooth WiFi; Aparelho de ar condicionado; Auxiliar de pipetagem; Balança analítica interna; Banho Maria digital com circulação; Banho Seco digital; Centrífuga digital; Contador de Células; Freezer vertical; HD Externo 4TB; Homogeneizador; Computador IMAC; Impressora multifuncional; Kit com 3 pipetas – P20 – P200 – P1000; Lavadora ultrassônica; Microcentrifuga; Microfone; Notebook I7; PHmetro de bancada; Termômetro químico 10 – 110, líquido vermelho 5021; Mixer Vortex, 4500 RPM; Pipeta multicanal 8cn, 10 – 100 µl; Refrigerador; Agitador para microplacas 6 amostras; Centrífuga (mini); Mini Incubadora 20L Digital com Aquecimento e Resfriamento; Citometro de Fluxo Fax Calibur; Microscópio trinocular com câmara; Sistema de eletrofores BioRAD; Sistema de transferência BIORAD; Lupa Leica; Fluxo laminar Trox; 3 aparelhos de ar condicionado; Microscópio Intravital; Estufa de CO<sub>2</sub>; Fluxo Laminar VECO; Estantes ventiladas para animais (alesco).

## **BIBLIOTECA**

As bibliotecas atuam como suporte informacional de incentivo ao ensino, à pesquisa e à extensão universitária e de apoio à administração Superior da Universidade, integrando-se à sua estrutura acadêmico-administrativa e aos sistemas de informação cultural, tecnológica, científica e artística, em âmbito nacional e internacional. As bibliotecas contam com climatização, iluminação adequadas e acesso remoto. Possuem serviço de scanner de voz e impressora Braille voltado para as questões de acessibilidade para alunos com deficiência visual.

As bibliotecas contam ainda com tutoriais para uso dos recursos digitais disponíveis. Acesso ao Portal da CAPES, Biblioteca Virtual de Saúde (BIREME/OPAS), Portal de Saúde baseado em evidências (Ministério da Saúde), Rede CAFe, acesso via Shibboleth, Acesso ao Proxy.

Bibliotecas do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde:

Biblioteca da Escola de Enfermagem e Nutrição: Segunda a sexta-feira, de 9h às 19h.  
Endereço: Av. Pasteur, 296 – no andar térreo da Escola de Enfermagem

Biblioteca da Escola de Medicina e Cirurgia: Segunda a sexta-feira, de 9h às 15h. Endereço:  
Rua Silva Ramos 32, Tijuca

Biblioteca Central Endereço: Av. Pasteur, 458

Biblioteca do Instituto Biomédico: Segunda a sexta-feira, de 9h às 16h. Endereço: Rua Frei  
Caneca, 94 – Bloco B -andar térreo.

Tutoriais, acervo e periódicos podem ser acessados no link:  
<http://www.unirio.br/ccbs/nutricao/biblioteca/biblioteca>.

Destaca-se que conforme o PDI da UNIRIO (2022-2026) “a BC dispõe de ambientes especiais de estudo, dois salões de leitura coletiva, um salão de estudos individuais, quatro cabines de estudo em grupo, uma sala multimídia equipada com computador, lousa eletrônica e aparelho de videoconferência, Fonoteca, Sala de Obras Raras e Especiais. Oferece também oferece os Laboratórios Eterna, espaço de pesquisa multiusuários, destinado à conservação e restauro de papel, com posterior digitalização (scanner planetário), Laboratório de Informática Santander, com 15 microcomputadores para usuários, e um setor especial, de Biblioteca Infanto-juvenil, com ênfase em leitura e literatura. Estes dois últimos serviços são abertos à comunidade externa da Universidade”.

Ainda de acordo com o PDI da UNIRIO (2022-2026) “as formas de atualização do acervo obedecem às modalidades do Serviço Público Federal, ou seja: compra, doação e permuta, priorizando as bibliografias básicas e complementares dos Cursos de Graduação. Os critérios para a inclusão e exclusão de itens no acervo estão expressos na Política de Formação e Desenvolvimento do Acervo do Sistema de Bibliotecas da UNIRIO (Minuta) disponível no sítio da Biblioteca: <http://www.unirio.br/bibliotecacentral>.”

## **REPOSITÓRIO INSTITUCIONAL**

Utiliza-se o Repositório Institucional (RI) Hórus para armazenamento e divulgação da produção acadêmica da Universidade. É uma base de dados on-line de acesso livre, desenvolvida para hospedar, de forma organizada e permanente, a produção científica, acadêmica, intelectual, artística, cultural e de gestão da universidade. O Repositório está alinhado ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da instituição, segue sua Política de Acesso Aberto à Informação Técnico-Científica e aos Dados de Pesquisa e integra sua Biblioteca Digital. O acesso ao repositório está disponível em <https://www.unirio.br/bibliotecacentral/horus>.

A Resolução nº 5.055 de 10 de outubro de 2018, dispõe sobre a Política de Acesso Aberto à Informação Técnico-Científica e aos Dados de Pesquisa da UNIRIO. E está

disponível em <https://www.unirio.br/propg/resolucoes/resolucao-no-5-055-de-10-10.2018/view>

O texto completo dos trabalhos de conclusão de curso (TCCs), das teses e dissertações, junto a seus respectivos Termos de Autorização para publicação no Hórus, devem ser encaminhados pela Secretaria da Graduação ou da Pós-Graduação à Biblioteca Setorial que atende o curso. Todos os documentos devem ser encaminhados à Biblioteca por e-mail e em formato PDF/A.

## **COMITÊS DE ÉTICA**

A UNIRIO possui dois Comitês de Ética em Pesquisa com Seres humanos, que atendem a demandas dos cursos de Nutrição, sendo um deles específico para pesquisas que serão executadas no HUGG, e o outro, que é responsável por avaliar projetos de pesquisas que não envolvem o campo de coleta do HUGG. Neste último, professores da Escola de Nutrição são membros ativos.

O CEP é uma instância colegiada de natureza consultiva, educativa e deliberativa, com atribuições relativas à análise e emissão de pareceres sobre protocolos de pesquisa que envolvem seres humanos, no âmbito das Resoluções CNS nº 466 de 12 de dezembro de 2012 e nº 510 de 7 de abril de 2016, e por atos complementares. Os CEPs da UNIRIO foram habilitados e tem seu funcionamento monitorado pela Comissão Nacional de Ética em Pesquisa com Seres Humanos (CONEP).

Com seu caráter interdisciplinar e independente, os CEPs da Universidade são compostos por profissionais da área da Saúde, das Ciências Sociais e Humanas e por representantes dos usuários. Tem como missão defender os interesses dos participantes da pesquisa em sua integridade e dignidade e contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos. Além disso, o CEP colabora para a discussão do papel da pesquisa no desenvolvimento institucional e da sociedade. Contribui, ainda, para a valorização do pesquisador que recebe o reconhecimento de que sua proposta de pesquisa é eticamente adequada.

Os CEP se aproximam da Comunidade Acadêmica por meio de atividades educativas e de informações veiculadas pelas suas home-pages: <http://www.unirio.br/cep> e <https://www.gov.br/ebserh/pt-br/hospitais-universitarios/regiao-sudeste/hugg-unirio/ensino-e-pesquisa/cep-hugg>.

Para pesquisas envolvendo animais, a UNIRIO também possui Comitê de Ética específico para pesquisas com animais (CEUA), garantindo o atendimento a preceitos éticos em pesquisas experimentais com modelos animais (<http://www.unirio.br/ceua>).

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALVES, Maria Teresa Gonzaga. **Escola e fatores associados à aprendizagem: um estudo longitudinal sobre a produção de hierarquias escolares**. Belo Horizonte:UFMG, 1982.

BOURDIEU, Pierre & PASSERON, Jean Claude. **A reprodução: elementos para uma teoria do sistema de ensino**. Rio de Janeiro:Francisco Alves, 1975.

BRASIL. Ministério da Saúde. **VIII Conferência Nacional de Saúde – Relatório Final**. Brasília: Ministério da Saúde, 1986.

BRASIL. **Lei nº 9.131, de 24 de novembro de 1995**. Altera dispositivos da Lei nº 4.024, de 20 de dezembro de 1961, e dá outras providências. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 25 nov. 1995.

BRASIL. **Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996**. Estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, 23 dez. 1996.

BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. **Parecer nº 1.133, de 7 de agosto de 2001**. Dispõe sobre as Diretrizes Curriculares da Medicina, Enfermagem e Nutrição. Brasília, DF: Ministério da Educação, 2001.

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional De Educação. Câmara De Educação Superior. **RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 2, DE 15 DE AGOSTO DE 2025**. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Diário Oficial da União: seção 1, Brasília, DF, n. 155, p. 26-28, 18 ago. 2025.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. 7ed. Rio de Janeiro: Ed.Paz e Terra, 1979.

GANDIN, Danilo. **A prática do planejamento participativo na Educação**. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Faculdade de Educação, 1991.

**ANEXO I - Quadro de Componentes Curriculares do Curso.**

Disciplinas obrigatórias = 2880h							
Código SIE	Disciplina	Período Recomendado	CH/CR	CH EXTENSÃO	EMENTA	Pré-requisito	Tipo
NOVA (Departamento de Bioquímica)	Bioquímica das Macromoléculas	1	30/2T	-	Introdução a lógica molecular de organização dos seres vivos. Água e suas propriedades físico-químicas. Conceitos de interações químicas. Conceitos pH e pK. Estrutura e funções básicas de proteínas, carboidratos e lipídeos. Enzimologia. Nucleotídeos e ácidos nucléicos. Estruturas das vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis.	X	1
NOVA (Departamento de Ciências Fisiológicas)	Biofísica	1	30/2T	-	Estudo de aspectos físicos, físico-químicos e biofísicos dos fenômenos biológicos, seus campos de interesse, sua metodologia e suas aplicações relativas às Ciências da Saúde.	X	1
NOVA (Departamento de Ciências Morfológicas)	Citologia, Histologia e Anatomia microscópica	1	60/ 2T, 1P	-	Estudo das estruturas celulares e sistemas orgânicos, incluindo aspectos gerais e propriedades das organelas celulares, assim como estudo teórico e prático sobre tecidos, órgãos e sistemas do corpo humano e suas correlações fisiopatológicas.	X	1
NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Introdução a Nutrição	1	30/ 2T	-	História da nutrição no Brasil. Criação e regulamentação da profissão de nutricionista. O curso de nutrição da UNIRIO. Conceitos básicos de nutrição. Nutrição nos ciclos da vida. Nutrição e contemporaneidade.	X	1

NOVA (Departamento de Ciências Morfológicas)	Anatomia	1	60/2T, 1P	-	Estudo dos aspectos morfológicos do corpo humano, conceituando os sistemas e aparelhos com ênfase à nomenclatura anatômica dos órgãos e sistemas.	X	1
NOVA (Departamento de Ciências Morfológicas)	Embriologia	1	30/ 2T	-	Estudo do processo de formação e desenvolvimento normal do embrião humano e suas correlações clínicas.	X	1
NOVA (Departamento de Saúde Coletiva)	Comunicação e Saúde	1	30/ 2T	3	Direitos Humanos e a construção do direito à saúde. Introdução à teoria da comunicação, Direito à comunicação e democracia. Direito à saúde e direito à comunicação no SUS. Panorama da saúde pública: desafios e complexidades. Abordagens históricas de saúde pública sobre a desigualdade. Educação para a liberdade e o direito à saúde: o legado de Paulo Freire. Comunicação e Saúde no SUS	X	1

NOVA (Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva)	Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional	2	30/ 2T	-	Estudo dos conceitos sobre Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) e Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequada (DHANA) no Brasil. Investigação sobre os compromissos globais relacionados à agenda de SSAN. Abordagem dos sistemas alimentares e sua relação com SSAN e DHANA. Aprofundamento dos determinantes da Insegurança Alimentar Nutricional (IAN) e da injustiça alimentar. Estudo sobre políticas, programas e ações relacionados à SSAN e DHANA no Brasil: reforma agrária, agricultura, abastecimento, saúde, educação, direitos humanos, igualdade racial, meio ambiente, cultura, desenvolvimento econômico, desenvolvimento social. Investigação sobre indicadores para monitoramento e avaliação de políticas públicas de SSAN.	NOVA - Introdução à Nutrição	1
NOVA (Departamento de Microbiologia e Parasitologia)	Microbiologia	2	90/ 4T, 1P	-	Caracterização de bactérias, fungos e vírus. Estudo das características morfológicas e fisiológicas da célula bacteriana. Microbiota do homem e alimentos. Probióticos e prebióticos. Métodos de controle microbiano. Principais doenças do homem causadas por microrganismos. Técnicas laboratoriais básicas empregadas em microbiologia.	NOVA - Bioquímica das Macromoléculas; NOVA - Citologia, Histologia e Anatomia Microscópica.	1

NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Química Aplicada à Nutrição (Prática)	2	30/ 1P	-	Laboratório de análises químicas. Equipamentos básicos e seus usos, vidraria básica e seus usos e diferenças de exatidão. Segurança em laboratório analítico. Preparo de soluções. Preparo de amostras. Principais técnicas analíticas clássicas: gravimetria, volumetria, densimetria. Tratamento estatístico dos resultados de análise.	X	1
NOVA (Departamento de Genética e Biologia Molecular)	Genética Aplicada à Nutrição	2	30/2T	-	Introdução à Biologia Molecular. Estudo da organização do material genético. Análise do cariótipo humano. Estudo da expressão gênica em eucariotos (transcrição e tradução). Estudo das mutações gênicas e análise de seus efeitos. Conceito de epigenética. Definições e comparações entre os modelos de herança monogênica, poligênica e multifatorial. Estudo de doenças genéticas. Introdução à Nutrigenômica e à Nutrigenética. Reflexões sobre os testes genéticos e a aplicação da dieta personalizada. Reflexões sobre as diferentes aplicações da tecnologia do DNA recombinante (engenharia genética), com ênfase na área de nutrição.	NOVA - Bioquímica das Macromoléculas; NOVA - Citologia, Histologia e Anatomia Microscópica; NOVA - Embriologia.	1

NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Química Aplicada à Nutrição (Teórica)	2	45/ 3T	5	Átomos, moléculas, íons e radicais. Fórmulas químicas, nomenclatura e reações químicas. Soluções. Equilíbrio químico. Ácidos, bases e sais. Funções orgânicas. Propriedades dos compostos orgânicos. Isomeria geométrica e óptica de compostos orgânicos presentes em alimentos. Principais técnicas analíticas clássicas: gravimetria, volumetria, densimetria. Validação de métodos analíticos.	X	1
NOVA (Departamento de Bioquímica)	Bioquímica Metabólica	2	60/ 4T	-	Aspectos teóricos relacionados ao metabolismo das principais biomoléculas do organismo, catabolismo e anabolismo de aminoácidos, carboidratos e lipídeos, bem como a regulação metabólica das vias e a integração do metabolismo.	NOVA - Bioquímica das Macromoléculas	1
NOVA (Departamento de Saúde Coletiva)	Ambiente e Saúde	2	30/ 2T	8	Estuda a saúde e o processo saúde-doença-cuidado das populações e dos indivíduos, à luz das desigualdades sociais e de saúde, bem como de seus aspectos ambientais, sua estreita ligação com o meio ambiente em âmbito local, regional e geral, situando-os nos contextos político, econômico, social e biológico.	X	1

NOVA (Departamento de Métodos Quantitativos)	Bioestatística	3	60/ 2T, 1P	-	O Papel da Estatística na Nutrição. Análise Exploratória de Dados (univariada e bivariada), Noções de Probabilidade, Distribuição Normal, Noções de Amostragem, Noções de Intervalos de Confiança e Testes de Hipóteses Paramétricos e Não-paramétricos com comparação de dois ou mais grupos, e Noções de Modelos Lineares.	X	1
NOVA (Departamento de Saúde Coletiva)	Sociologia da Saúde	3	30/2T	-	No sentido de preencher uma lacuna na formação do profissional de nutrição, pretende-se valorizar as ciências sociais na formação do nutricionista e pensar a nutrição como construção histórica e social. É importante que os (as) estudantes sejam capazes de realizar inferências éticas, teóricas e conceituais cada vez mais abrangentes, de sorte a ajudar a fortalecer uma formação ainda pouco dedicada às reflexões e aos valores humanistas (dado o pequeno número de disciplinas de teor sociológico e antropológico na grade curricular). Trata-se assim de contrabalançar um vício tradicional do campo da saúde coletiva, que tende a valorizar mais a pesquisa (de cunho biomédico) que o ensino e o desenvolvimento das habilidades humanas e sociais, o que geralmente se traduz na falta de senso prático e criativo nas práticas	x	1

					docentes. Este projeto justifica-se também por possibilitar a formação de uma equipe que discuta a constante atualização da disciplina em termos de conteúdo		
NOVA (Departamento de Saúde Coletiva)	Economia da Saúde Aplicada à Nutrição	3	30/ 2T	3	A saúde em seu conceito ampliado: conjunto de equipamentos, ações, serviços e condições gerais de existência que influenciam a vida dos indivíduos e da sociedade. Marcos teóricos e políticos da saúde pública e da saúde coletiva. Papel do Estado na produção econômica e na formulação e oferta de políticas sociais e de saúde. Aspectos históricos e políticos da saúde/SUS; aspectos econômicos do processo saúde-doença. Políticas sociais e econômicas; iniquidades sociais e de saúde; DCNT (Doenças Crônicas não Transmissíveis) e o impacto nas contas públicas; PIB (Produto Interno Bruto), orçamento, financiamento e planejamento em saúde. Temas e problemas emergentes em economia da saúde; diferentes impactos das novas tecnologias no contexto de mundo globalizado e desigual.	X	1

NOVA (Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva)	Ética e Exercício Profissional	3	30/ 2T	-	Noções fundamentais de ética. Diferenciação entre ética, moral e bioética. Ética no campo da alimentação e nutrição. Responsabilidade ética e legal do nutricionista. Atribuições do nutricionista. Código de ética e conduta. Dilemas éticos no exercício profissional do nutricionista. Condições e relações de trabalho contemporâneas e autonomia profissional.	NOVA - Introdução à Nutrição	1
NOVA (Departamento de Saúde Coletiva)	Psicologia Aplicada à Saúde	3	30/ 2T	6	Desenvolver atitudes e valores que signifiquem participação e cooperação, afetivamente maduras, nas transformações sociais e durante o seu exercício profissional.	X	1
NOVA (Departamento de Microbiologia e Parasitologia)	Parasitologia	3	60/2T, 1P	-	Conceito de Parasitismo. Associações biológicas. Noções de Taxonomia. Estudo dos agentes parasitários, com ênfase nos agentes de transmissão hídrica e alimentar, e grandes endemias parasitárias no Brasil. Estudo sobre morfologia, biologia, epidemiologia, ações parasitárias, destacando comprometimento nutricional e reações dos hospedeiros, diagnóstico, e promoção a saúde nas unidades Protozoologia, Helminologia e Artropodologia.	NOVA - Anatomia; NOVA - Citologia, Histologia e Anatomia Microscópica.	1

NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Química e Bioquímica de Alimentos	3	60/4T	6	Química dos componentes majoritários e minoritários dos alimentos. Principais transformações dos componentes dos alimentos causadas pelo processamento e que ocorrem ao longo do armazenamento de alimentos in natura e processados e seu efeito na qualidade nutricional e tecnológica dos alimentos. Transformação bioquímica do músculo em carne e seus defeitos; fisiologia da maturação e da conservação de frutas e hortaliças e seus defeitos.	NOVA - Bioquímica das Macromoléculas; NOVA - Química aplicada à Nutrição (Teórica); NOVA - Química aplicada à Nutrição (Prática);	1
NOVA (Departamento de Ciências Fisiológicas)	Fisiologia Humana	3	60/2T, 1P	-	Homeostase. Introdução à neurofisiologia e Fisiologia do sistema nervoso autônomo. Fisiologia digestória. Fisiologia endócrina e hormônios sexuais. Fisiologia Cardiovascular. Fisiologia respiratória. Fisiologia Renal.	NOVA - Biofísica; NOVA - Bioquímica metabólica; NOVA - Citologia, Histologia e Anatomia Microscópica;	1
NOVA (Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva)	Avaliação Nutricional	4	90/4T, 1P	30	Definição e Conceitos da Avaliação Nutricional e Diagnóstico Nutricional. Construção do Diagnóstico Nutricional Individual e de Coletividades. Compreensão dos Métodos Diretos e Indiretos de Avaliação Nutricional. Compreensão dos Indicadores sócio-econômicos, demográficos, antropométricos, bioquímicos, dietéticos e clínicos no processo de construção do Diagnóstico Nutricional. Aplicação da Avaliação Nutricional e	NOVA - Fisiologia Humana	1

					Construção do Estado Nutricional de Adultos, Crianças, Adolescentes, Atletas e Idosos.		
NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Métodos de Pesquisa em Nutrição	4	60/2T, 1P	15	Conceitos em pesquisa científica; busca e tratamento de informações científicas na área de Saúde e Nutrição; tipos de metodologias científicas; elementos de metodologia necessários à elaboração de um projeto de pesquisa para a graduação; apresentação escrita e oral de trabalhos acadêmicos; aspectos éticos da pesquisa.	NOVA - Bioestatística	1
NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Biodisponibilidade e Metabolismo de Nutrientes	4	60/4T	-	Conceitos relacionados a energia metabólica; Continuação do estudo do metabolismo energético de nutrientes; Estudo dos métodos disponíveis para estimar necessidades energéticas; Estudo da biodisponibilidade e metabolismo/bioquímica de nutrientes, da água e do álcool (processos de digestão, modificação, absorção, transporte e distribuição, regulação, excreção corporal e interação entre nutrientes); Estudo das funções corporais dos nutrientes e da água; Reconhecimento de métodos para a identificação de	NOVA - Fisiologia humana	1

					alterações corporais dos níveis de nutrientes e de água no corpo humano; Descrição dos distúrbios associados a alterações do status corporal dos nutrientes e da água; Introdução ao estudo da participação de nutrientes e água sobre o processo de saúde-doença; Reconhecimento das necessidades nutricionais e de água; Descrição de características dos suplementos de nutrientes.		
NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Controle Microbiológico de Alimentos	4	60/2T, 1P	6	<p>Importância do controle microbiológico de alimentos na Saúde Pública, nos processos tecnológicos inerentes a atuação do nutricionista no controle higiênico-sanitário dos processos de industrialização e comércio dos alimentos. Segurança dos Alimentos. Padrões microbiológicos e legislação sanitária vigente. Fontes de contaminação dos alimentos.</p> <p>Métodos para identificação de microrganismos. Crescimento microbiano em alimentos. Parâmetros intrínsecos e extrínsecos relacionados a microbiota dos alimentos.</p> <p>Conhecimento dos principais grupos de microrganismos contaminantes e deteriorantes de alimentos. Doenças transmitidas por alimentos (DTA). Boas práticas de Fabricação em</p>	NOVA - Microbiologia	1

					Serviços de Alimentação. Análise de Risco de alimentos.		
NOVA (Departamento de Saúde Coletiva)	Epidemiologia Aplicada à Nutrição	4	30/2T	8	Processo saúde, doença e cuidado; o objeto do estudo da epidemiologia e sua aplicabilidade à nutrição; os tipos de pesquisa epidemiológica; Saúde baseada em evidências; Publicações científicas.	NOVA - Bioestatística	1
NOVA (Departamento de Microbiologia e Parasitologia)	Imunologia	4	60/4T	15	Estudo dos eventos locais e sistêmicos envolvidos na indução e regulação do sistema imune. Conhecimentos básicos sobre os mecanismos de prevenção e controle de diferentes doenças infecciosas e desordens imunológicas e aplicabilidade das técnicas imunológicas na área de nutrição humana. Desenvolvimento de análise crítica sobre as carências nutricionais e suas implicações nas desordens	NOVA - Bioquímica Metabólica; NOVA - Microbiologia; NOVA - Genética aplicada à nutrição.	1

					imunológicas. Identificação e aplicação da capacidade imunomoduladora dos nutrientes na saúde das populações.		
NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Composição de Alimentos	4	30/2T	3	Composição química e nutricional de alimentos in natura e processados, tabelas de composição. Composição de frutas e hortaliças; cereais; leguminosas; alimentos à base de leite; carnes; pescado; ovos e mel. Produtos gordurosos. Alimentos transgênicos. Alimentos funcionais. Alimentos para fins especiais.	NOVA - Química e Bioquímica de Alimentos	1
NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Análise da Composição de Alimentos	5	60/2T, 1P	6	Análise da composição química de alimentos in natura e processados. Técnicas analíticas instrumentais. Preparo de amostra e amostragem. Análise de umidade; análise de cinzas e minerais; caracterização e análise de proteínas, caracterização e análise do teor de lipídios, análise do teor de fibras, análise do teor de carboidratos, análise de vitaminas e de compostos ativos/ingredientes funcionais. Bioacessibilidade e Biodisponibilidade. Rotulagem nutricional.	NOVA - Composição de Alimentos	1

NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Técnica Dietética I	5	120/ 2T, 3P	30	Conceitos e Definições de Técnica Dietética. Descrição das características e Modificações físicas, químicas e sensoriais dos alimentos de origem animal e vegetal, após as etapas de seleção, pré-preparo e preparo, teoria e prática. Produção, interpretação e aplicação/uso de fichas técnicas de preparo. Construção e aplicação de Fichas Técnicas em Laboratório dietético.	NOVA - Composição de Alimentos.	1
NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Alimentação, Nutrição e Dietética	5	90/4T, 1P	30	Análise e planejamento alimentar para indivíduos e coletividades sadias, com base na estimativa de requerimentos e recomendações nutricionais de energia, macro e micronutrientes, fibras alimentares e água, para indivíduos e grupos populacionais saudáveis, em diferentes fases da vida - pré-escolar, escolar, adolescentes, adultos e idosos – e na atividade física e desportiva.	NOVA - Composição de Alimentos; NOVA - Biodisponibilidade e Metabolismo de Nutrientes; NOVA - Avaliação Nutricional.	1
NOVA (Departamento de Microbiologia e Parasitologia)	Patologia Geral	5	45/1T, 1P	-	Introdução aos principais métodos de estudo em patologia e suas aplicações na nutrição. Introdução ao estudo dos processos patológicos comuns aos diversos tipos de doenças, com ênfase nos mecanismos de formação das lesões. Estudo das causas e efeitos das lesões nas células, tecidos e sistemas orgânicos. Estudo morfológico dos processos patológicos gerais.	NOVA - Fisiologia Humana; NOVA - Parasitologia; Imunologia	1

NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Higiene de Alimentos	5	60/2T, 1P	6	Conceitos e princípios da Higiene dos Alimentos e da Vigilância Sanitária no cenário nacional; Legislações sanitárias vigentes e suas aplicações nos serviços de alimentação, no comércio e na indústria de alimentos; Princípios higiênicos para obtenção, preparo, armazenamento e consumo dos alimentos; Controle de qualidade dos alimentos através das Boas práticas de Fabricação e Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle. Perigos físicos e químicos veiculados por alimentos.	NOVA - Controle Microbiológico de Alimentos; NOVA - Parasitologia.	1
NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Técnica Dietética II	6	120/ 4T, 2P	16	Definição e tipos de cardápios. Regras gerais de planejamento de cardápio. Avaliação da qualidade de cardápios. Planejamento de cardápios para os diferentes ciclos da vida e pra situações específicas. Planejamento de cardápios para dietas especiais.	NOVA - Técnica Dietética I	1

NOVA (Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva)	Alimentação, Nutrição e Saúde Coletiva	6	60/2T, 1P	20	Estado, política pública e sociedade civil organizada: discussão sobre o papel do nutricionista. Debate sobre o Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas e a atuação profissional. Nutricionista na área de Alimentação, Nutrição e Saúde Coletiva: discussão sobre a atuação profissional nas diversas áreas e cenários de prática. Introdução às temáticas de advocacy e conflito de interesses em alimentação e nutrição. Caracterização dos desafios da Alimentação e Nutrição no contexto contemporâneo. Investigação sobre sistemas alimentares e ambientes alimentares e sua interface com as práticas alimentares. Caracterização da situação alimentar e nutricional da população brasileira. Discussão sobre determinação social e interseccionalidade em diálogo com Alimentação e Nutrição. Exame de questões relacionadas ao histórico das políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil. Análise de documentos norteadores da política pública: Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Estudo sobre Soberania Alimentar e Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. Aprofundamento sobre a organização da atenção	NOVA - Comunicação e saúde; NOVA - Economia da saúde aplicada à Nutrição; NOVA - Sociologia da Saúde; NOVA - NOVA - Ambiente e saúde; NOVA - Epidemiologia aplicada à nutrição; NOVA - Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional	1
--	--	---	-----------	----	--	--	---

					<p>nutricional no Sistema Único de Saúde. Investigação sobre políticas e programas do campo da Alimentação e Nutrição e da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil (Programa Nacional de Alimentação Escolar, programas de transferência de renda, Programa de suplementação de micronutrientes, agenda regulatória, entre outros). Discussão sobre promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável na perspectiva das políticas públicas. Compreensão sobre vigilância alimentar e nutricional no contexto da vigilância em saúde. Introdução aos desafios e perspectivas da gestão das ações de alimentação e nutrição.</p>		
--	--	--	--	--	--	--	--

NOVA (Departamento de Ciências Fisiológicas)	Farmacologia Aplicada à Nutrição	6	45/1T, 1P	-	Conceitos e definições de farmacologia. Introdução à farmacocinética e farmacodinâmica. Fundamentação sobre fármacos que atuam no sistema nervoso periférico, cardiovascular, sangue, sistema endócrino e no trato gastro intestinal. Detalhamento sobre fármacos que atuam na obesidade e anabolizantes. Interação das diferentes classes farmacêuticas e o nutriente.	NOVA - Patologia Geral	1
NOVA (Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva)	Educação Alimentar e Nutricional	6	75/3T, 1P	30	Reflexão sobre concepções de educação, alimentação e saúde; Abordagem do histórico, conceitos, princípios, objetivos, documentos e políticas relacionadas educação alimentar e nutricional no Brasil; Discussão sobre a prática de nutricionistas como educadores nas diversas áreas e cenários de prática profissional; Debate sobre as relações interpessoais e interprofissionais na perspectiva da educação crítica, humanizada e ética; Análise da complexidade da alimentação em sua perspectiva multidimensional e sistêmica; Promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável nas diversas fases do ciclo de vida; Aspectos teórico-metodológicos e planejamento de práticas educativas em alimentação, nutrição e saúde; Participação em atividades práticas e vivências integradas aos ambientes	NOVA - Alimentação, Nutrição e Dietética; NOVA - Psicologia aplicada à Saúde; NOVA - Comunicação e Saúde; NOVA - Sociologia da Saúde; NOVA - Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.	1

					profissionais, sobretudo no âmbito dos sistemas e políticas públicas (SUS, SUAS, SISA, PNAE, etc) e de iniciativas da sociedade civil organizada.		
NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Alimentação Coletiva I	6	60/4T	5	Conceitos e definições das abordagens administrativas básicas para serviços de Alimentação. Estudo das funções administrativas aplicadas as UANs. Investigação sobre o processo administrativo de departamentalização, organização e controle em organizações do ramo de alimentação e nutrição. Interface entre a ciência da nutrição e o uso do empreendedorismo e marketing como ferramenta para gerenciamento de produtos e serviços.	NOVA - Técnica Dietética I; NOVA - Alimentação, Nutrição e Dietética.	1

NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Tecnologia de Alimentos	7	90/ 4T, 1P	9	Princípios e métodos de conservação de alimentos. Alimentos orgânicos. Grau de processamento dos alimentos. Alterações nutricionais e sensoriais durante o processamento de alimentos. Tecnologia de processamento de produtos de origem vegetal e animal. Adequação do uso de embalagem de alimentos. Usos e aplicações de aditivos e coadjuvantes de tecnologia.	NOVA - Higiene de Alimentos; NOVA - Composição de alimentos.	1
NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Nutrição Clínica I	7	120/4T, 2P	10	Avaliação, diagnóstico, necessidades e educação nutricionais individualizadas do adulto e idoso, e modificações da dieta nas doenças agudas e crônicas. Fundamentos e aplicação da terapia nutricional oral, enteral e parenteral, em adultos e idosos. Fisiopatologia, avaliação nutricional e dietoterapia na desnutrição, nas doenças do trato gastrointestinal e dos órgãos anexos, em adultos e idosos. Ética profissional na prática clínica.	NOVA - Técnica Dietética II; NOVA - Alimentação, Nutrição e dietética; NOVA - Farmacologia aplicada à Nutrição	1
NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Alimentação Coletiva II	7	90/4T, 1P	10	Gestão administrativa de serviços de alimentação e nutrição em diversos ambientes alimentares; Normas regulamentadoras da atuação profissional em AC; Planejamento físico- funcional sustentável; Dinâmica organizacional sustentável; Gestão de pessoas; Processos produtivos e inovações tecnológicas de serviços de	NOVA - Alimentação Coletiva I; NOVA - Técnica Dietética II; NOVA – Alimentação, Nutrição e Saúde Coletiva;	1

					alimentação e nutrição; Estratégias para controle e avaliação dos serviços; Aplicabilidade e perspectivas futuras da alimentação em coletividades.	NOVA - Psicologia aplicada à Saúde.	
NOVA (Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva)	Nutrição Materno Infantil	7	90/4T, 1P	20	Caracterização e análise epidemiológica do grupo materno-infantil. Estudo da assistência pré-natal no Sistema Único de Saúde (SUS) e das políticas públicas relacionadas ao grupo materno-infantil. Estudo dos ajustes fisiológicos da gestação e lactação e impacto no metabolismo materno, bem como no desenvolvimento embrionário-fetal e infantil. Estudo das recomendações nutricionais e prática da avaliação e orientação nutricional para gestantes adultas e adolescentes, nutrizes, lactentes, pré-escolares e escolares. Assistência nutricional em gestações de alto risco. Compreensão das características do aleitamento materno, fórmulas infantis, e introdução alimentar. Reflexão da atuação profissional na área da nutrição materno-infantil, com base nos preceitos éticos e legais.	NOVA - Alimentação, Nutrição e Dietética; NOVA - Embriologia.	1

NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Alimentação Coletiva III	8	75/3T, 1P	5	Conceitos, definições e caracterização de Alimentação para coletividades; Análise do Funcionamento das diversas áreas de produção dos serviços de alimentação e nutrição; Interpretação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e Programa Nacional de Alimentação do Escolar (PNAE); Aplicação do Planejamento Físico-funcional aos serviços e unidades de alimentação e Nutrição; Avaliação e instrumentos de controle administrativos/técnicos em produção de refeições; Desenvolvimento da Segurança e saúde do trabalhador em serviços de alimentação; Cardápio aplicado a coletividades; Administração de materiais e Administração financeira em alimentação coletiva; Análise da Qualidade total em Serviços de Alimentação.	NOVA - Alimentação Coletiva II.	1
NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Bromatologia Teórica	8	30/2T	5	Análise físico-química de alimentos. Compreensão das provas físico-químicas associando a matriz alimentícia e processamento tecnológico. Interpretação de dados analíticos frente a legislação. Elaboração de laudo técnico. Avaliação crítica relacionada à qualidade físico-química do alimento.	NOVA - Análise da composição de alimentos; NOVA - Tecnologia de alimentos.	1

NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Bromatologia Prática	8	60/2P	4	Análise físico-química de alimentos. Compreensão das provas físico-químicas associando a matriz alimentícia e processamento tecnológico. Interpretação de dados analíticos frente a legislação. Elaboração de laudo técnico. Avaliação crítica relacionada à qualidade físico-química do alimento.	NOVA - Análise da composição de alimentos; NOVA - tecnologia de alimentos.	1
NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Nutrição Clínica II	8	120/4T, 2P	10	Fisiopatologia, avaliação nutricional e dietoterapia nas doenças dos sistemas cardiovascular, respiratório, renal, endócrino e neurológico, na obesidade, nas dislipidemias, no diabetes, na infecção pelo HIV e AIDS, nas neoplasias e no paciente crítico, em adultos e idosos. Ética profissional na prática clínica.	NOVA - Nutrição Clínica I	1
NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Nutrição Clínica Pediátrica	8	75/3T, 1P	10	A unidade curricular aborda a fisiopatologia de agravos à saúde de crianças e adolescentes, avaliação nutricional na infância e adolescência, prescrição dietética direcionada às crianças e adolescentes de acordo com suas condições de saúde. Conhecimento e aplicação de formulações e suplementos nutricionais para população de crianças e adolescentes.	NOVA - Nutrição Materno-Infantil; Nutrição Clínica I.	1

NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso	8	60/2T, 1P	-	Desenvolvimento de projeto de pesquisa. Desenhos de estudos de pesquisas em nutrição. Aspectos éticos para projetos com animais e seres humanos. Organização preliminar dos resultados de uma pesquisa. Aspectos formais do trabalho de conclusão de curso.	NOVA - Métodos de Pesquisa em Nutrição.	1
<b>Disciplinas optativas (mínimo 120h)</b>							
NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Custos Aplicados à Nutrição	5	30h/2T	-	Teoria , classificação e objetivos de custos, determinação de lucro, ponto de equilíbrio, relação volume /lucro, orçamento, implantação de sistema e apropriação de custos, engenharia de cardápio, avaliação de estoque, curva ABC e aplicação nas UAN`s e nas gestões de serviços de alimentação.	X	2
HDI0142	Língua Brasileira de Sinais	6	60/4T	-	Língua Brasileira de Sinais e suas singularidades lingüísticas. Vivência da LIBRAS a partir do contato direto com um(a) professor(a) surdo(a). Implicações do Decreto n° 5.626 para a prática escolar e formação do(a) professor(a).	X	2

HDI0164	Culturas Afro-Brasileiras em Sala de Aula	2	30/2T	-	Diversidade Étnico-Racial na Escola de Ensino Fundamental. Diáspora Negra. Civilizações africanas. Africanos no Brasil: origem e contribuições. Movimento negro. Quilombos: história, organização e cultura. Lei 10639/2003: texto e contexto. Africanidade e Religiosidade. Culturas Afro-brasileiras Contemporâneas. Dimensões do Ensino da Cultura Afro-Brasileira.	X	2
SER0012	Educação ambiental e cidadania	2	45/1T, 1P	-	Estudo de questões educacionais relativas ao meio ambiente, considerando a inter-relação homem-natureza, especificamente no que se refere ao ambiente de vida das pessoas, dentro de uma abordagem inter e multidisciplinar dos aspectos: político, ético, econômico, social, ecológico, evolutivo, histórico, cultural, etc.	X	2
NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Tópicos Especiais em Nutrição	7	45/3T	-	Nutrição em suas dimensões biológicas, sociais e culturais, considerando personagens fundamentais para o campo, a partir de abordagens sociológicas e antropológicas, apresentadas por pesquisadores ou representantes da sociedade. Apresentação de temáticas de campos científicos amplos, por intermédio de	X	2

					pesquisadores de diversas áreas, desenvolvendo pensamento crítico e dinâmico nos diversos campos de atuação. Os conteúdos se constroem para atender as demandas sociais e de evolução da ciência aplicada e básica que se relacionam de forma direta ou transversal com a formação generalista dos nutricionistas.		
SNA0056	Gestão dos Serviços Especiais em Alimentação	7	45/3T	-	Fundamentação teórica dos serviços especiais nas unidades de alimentação e nutrição; Conhecimento das técnicas de planejamento de eventos utilizados nas áreas de alimentação. Aplicação das regras comportamentais e cerimoniais em ocasiões especiais.	X	2
NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Alimentação e nutrição vegetariana	7	45/1T, 1P	5	Conceitos e Definições de vegetarianismo. Impactos da dieta vegetariana no meio ambiente. Análise de consumo e interpretação de exames laboratoriais voltados para o público vegetariano. Prescrição para pacientes vegetarianos nos diferentes ciclos da vida. Técnicas de preparo e gastronomia vegetariana, teoria e prática.	NOVA - Alimentação, Nutrição e Dietética	2
NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Alimentação e Nutrição de Populações Socialmente Vulneráveis	5	30/2T	20	Análise e discussão de políticas públicas de alimentação e nutrição para grupos sociais vulneráveis: refugiados, população de rua, quilombo, indígena, LGBTQIA+, portadores de necessidades	x	2

					especiais, entre outros. Desenvolvimento de atividades práticas relacionadas a Alimentação e Nutrição nos diferentes cenários.		
NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Saúde, Alimentação e Nutrição da Pessoa Idosa	6	45/1T, 1P	15	Conceitos e epidemiologia do envelhecimento; políticas públicas para a pessoa idosa no Brasil; alterações fisiológicas durante o envelhecimento; alimentação e nutrição da pessoa idosa em diferentes cenários; temas especiais em Gerontologia e práticas extensionistas.	NOVA- Alimentação, Nutrição e Dietética	2
NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Ciências Sensoriais em Alimentos e Bebidas	7	60h/2T,1P	-	Noções de Fisiologia sensorial, percepção e sentidos humanos. Tecnologia sensorial, condução, classificação e aplicação dos testes de análise sensorial. Elementos de avaliação sensorial. Terminologia e Estatística aplicada em análise sensorial.	NOVA - Composição de Alimentos; Bioestatística	2
NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Nutrição Esportiva	7	60/2T, 1P	10	Fisiologia do exercício e adaptações dos sistemas corporais ao exercício/treinamento; Bases da prescrição do treinamento físico; Metabolismo energético relacionado ao exercício físico; Avaliação nutricional e da composição corporal; Prescrição dietética aplicada ao treinamento físico em indivíduos saudáveis (estratégias e recursos nutricionais para modulação da composição corporal, performance e	NOVA - Alimentação, Nutrição e Dietética	2

					recuperação); Prescrição dietética aplicada ao treinamento físico em indivíduos portadores de doenças crônicas (estratégias e recursos nutricionais para modulação da condição clínica).		
NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Alimentação e nutrição no âmbito escolar	5	60/2T, 1P	20	Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): O PNAE enquanto Política Pública de Alimentação e Nutrição. Atuação do nutricionista e de outros atores sociais que atuam no PNAE. Apresentação das competências e dos instrumentos para realização das atividades do nutricionista no âmbito do PNAE.	NOVA - Alimentação, Nutrição e Dietética; Alimentação Coletiva II	2
NOVA (Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva)	Nutrição e saúde da mulher	7	30/2T	-	Caracterização da assistência nutricional na prevenção, promoção e recuperação da saúde da mulher nas diferentes fases da vida, como modificações fisiológicas e intercorrências no ciclo menstrual. Estudo da reprodução humana: concepção, anticoncepção e infertilidade. Compreensão das recomendações nutricionais e prática da avaliação e orientação nutricional nas patologias do aparelho genital feminino (candidíase, endometriose, síndrome do ovário policístico); climatério e menopausa. Estudo das	NOVA - Alimentação, Nutrição e Dietética; NOVA - Embriologia	2

					políticas de saúde: o Programa de Assistência Integral à Saúde da Mulher – PAISM, como eixo orientador da assistência à mulher. Reflexão da atuação profissional na área da nutrição na saúde da mulher, com base nos preceitos éticos e legais.		
NOVA (Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva)	Conflitos de interesses na área da saúde	2	30/2T	10	Estudo de sobre situações de conflito de interesses na área da saúde. Reflexão sobre espaços e cenários possíveis de ocorrência. Debate sobre atividade política corporativa e implicações no âmbito da saúde. Investigação sobre caminhos para reconhecer, evitar e enfrentar situações de conflito de interesses.	X	2
NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Plantas medicinais aplicadas à nutrição	7	30/2T	3	Procedimentos adotados para cultivo, manejo, produção, distribuição e uso de plantas medicinais e fitoterápicos. Legislação acerca das plantas medicinais, drogas vegetais e fitoterápicos. Autenticidade Genética das Plantas Medicinais. Plantas medicinais, drogas vegetais e fitoterápicos utilizados como antimicrobianos. Evidências científicas dos benefícios e riscos das Plantas Medicinais através de Revisões Sistemáticas. Avaliação da	NOVA - Controle Microbiológico de Alimentos	2

					qualidade microbiológica das plantas medicinais e dos produtos fitoterápicos.		
NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Genômica e metagenômica aplicadas à nutrição	4	30/2T	3	Conceitos e análises dos genomas e sequências de DNA. Ferramentas de Bioinformática para análise dessas sequências. Bases de dados e ferramentas de análise disponíveis na web.	NOVA - Controle Microbiológico de Alimentos; NOVA - Genética aplicada à Nutrição	2
NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Merceologia de Alimentos	5	45h / 1T, 1P	-	Introdução, conceito e objetivo da merceologia de alimentos; Tipos de Produção; Classificação, especificação, padronização dos principais grupos de alimentos; Embalagem e descarte; Abastecimento de gêneros alimentícios, comercializados no mercado interno. Enfoque ético no olhar da comercialização de produtos.	NOVA - Técnica dietética I	2
NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Empreendedorismo no setor de Alimentação Coletiva	7	30/2T	-	Introdução ao empreendedorismo. Perfil empreendedor. Processo empreendedor. Perfil inovador. Processo inovador e empreendedorismo no ecossistema da alimentação coletiva. Conceitos básicos de marketing.	NOVA - Alimentação Coletiva I	2

NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Alimentos Funcionais	5	45/3T	-	Histórico; conceitos e definições de alimentos funcionais. Fontes, legislação e rotulagem de alimentos funcionais. Evidências científicas das funcionalidades de ingredientes e de alimentos na prevenção de doenças. Métodos de análise de componentes funcionais; e tendências.	NOVA - Composição de Alimentos	2
NOVA (Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva)	Saúde e Nutrição na Infância e Adolescência	7	45/3T	-	Epidemiologia na infância e adolescência, abordando aspectos biológicos, psicológicos e sociais. Consumo e práticas alimentares na infância e adolescência. Políticas públicas voltadas para infância e adolescência. Formulações e produtos industrializados, marketing, dietas não convencionais voltados para o público infanto-juvenil. Alimentação da criança e adolescente, levando em consideração a biodisponibilidade dos nutrientes.	NOVA - Alimentação, Nutrição e Dietética	2
NOVA (Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva)	Análise Epidemiológicas em Saúde Coletiva	8	30/2T	-	Aborda a descrição, a classificação e as indicações dos desenhos investigativos praticados, na área de saúde coletiva, voltados a geração de conhecimento sobre a alimentação, nutrição e segurança alimentar e nutricional de indivíduos e coletividades. Abrange fundamentação metodológica, planejamento e execução, tipologia e principais desenhos para a tomada de	NOVA – Alimentação, Nutrição e Saúde Coletiva	2

					decisões, definição de estratégias diagnósticas e de intervenção, em níveis primários e secundários e delineamento de políticas públicas, embasadas nas evidências clínico-epidemiológicas de promoção, proteção, prevenção e recuperação da saúde humana. Acesso e tratamento da informação científica na área de nutrição em saúde coletiva.		
NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Seminários de Trabalho de Conclusão de Curso	11	30/1P	-	Espaço para conhecimento de diferentes temas e metodologias de trabalhos de conclusão de curso (TCC) defendidos na Escola de Nutrição nos últimos anos, bem como para a apresentação de resultados e discussão parciais do TCC do graduando.	NOVA - Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso	2
NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Vigilância Sanitária na Área de Alimentos	7	45/3T	5	A evolução da Vigilância Sanitária na área de alimentos e suas relações com o campo da Saúde Pública e as formas de atuação e intervenção. As regulamentações que regem as normas e padrões higiênico-sanitários de alimentos, contribuindo na prevenção de doenças transmitidas por alimentos ou agravos à saúde dos consumidores. Novas tendências e regulamentações de rotulagem de produtos alimentícios.	NOVA - Higiene de Alimentos	2

SSC0073	HUMANIDADES E SAÚDE	3	30/2T	-	Compreensão antropológica da saúde e da doença. Conceito de Cultura. Filosofia e Saúde. Artes e Saúde. Literatura e Saúde. Introdução à Slow Health. Narrativas em Saúde. Habilidades de comunicação para ouvir, falar e escrever.	X	2
NOVA (Departamento de Bioquímica)	Bioética	5	30/2T	-	Conceitos de ética aplicados à área da saúde. Ética na pesquisa: história e definições. Isenção científica e possíveis comprometimentos éticos na pesquisa. Comitê de ética, Plataforma Brasil, elaboração de Projeto de Pesquisa de acordo com as resoluções 466/2012 e 510/2016. Discussões sobre as representações de classe, legislações das atribuições profissionais na área da saúde, sobreposição de exercícios profissionais e conflitos éticos. Discussões éticas: aborto, eutanásia, reprodução assistida e manipulação genética. Ética em experimentos com animais.	X	2
SSC0060	ESPORTE E SAÚDE	2	30/2T	-	A disciplina de Esporte e Saúde pretende discutir as bases químicas e biológicas que regem a prática esportiva e sua influência sobre a saúde humana. Nesse contexto, deseja-se que os alunos analisem e compreendam as respostas metabólicas do organismo ao exercício de alta intensidade e ao	X	2

					exercício prolongado, as adaptações metabólicas ao treinamento, a influência de substâncias exógenas sobre a capacidade física dos indivíduos e seu monitoramento e os tipos mais adequados de atividade física para fases específicas da vida humana ou para situações patológicas (p. ex.: terceira idade, diabetes).		
SSC0061	DIABETES MELITO	2	60/4T	-	Estudo dos aspectos moleculares relacionados à estimulação das células beta pelos hormônios incretinas. Mecanismos de ação do GLP-1 na proteção a apoptose, no estímulo à proliferação celular e neogênese das células beta. Investigação dos mecanismos que causam falência das células beta. Estudo do perfil de ácidos graxos sanguíneo no disparo da apoptose de células beta. Ação da tireorredoxina na proteção antioxidante das células beta. Alterações no canal iônico de potássio e hiperinsulinismo e diabetes neonatal.	X	2
<b>Estágio Curricular Obrigatório = 810h</b>							

NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva	10	225/7P, 1T	-	Acompanhamento do processo de produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição institucionais ou comerciais. Participação na organização do processo produtivo de refeições para coletividades sadias e/ou enfermas, no planejamento e análise de cardápios e no controle das condições higiênico sanitárias. Processo de trabalho, gestão de pessoas, segurança, saúde e sustentabilidade em Alimentação Coletiva. Gestão de materiais e financeira.	NOVA - Alimentação coletiva III; NOVA - Ética e exercício profissional.	1
NOVA (Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva)	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	10	225/7P, 1T	-	Treinamento, em serviço, nas atividades de saúde da atenção primária e secundária, a nível individual ou coletivo, relacionadas à atenção nutricional, oportunizando a vivência da prática em programas de nutrição e saúde, vigilância alimentar e nutricional, vigilância epidemiológica e vigilância sanitária. Planejamento de ações que levem à solução de problemas identificados, implantação e/ou avaliação de programas e atividades peculiares à área de nutrição social, e que permitam uma visão crítica e ética na área de sua atuação.	NOVA - Alimentação, Nutrição e Saúde Coletiva; NOVA - Educação Alimentar e Nutricional; NOVA - Nutrição Materno Infantil. NOVA - Nutrição Clínica II. NOVA - Ética e exercício profissional.	1

NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade	9	135/4P, 1T	-	<p>Aplicação de métodos de Controle de Qualidade de alimentos no âmbito dos serviços de alimentação, comércio e indústria de alimentos; Aplicação e verificação das Boas Práticas de Produção, do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e dos roteiros de inspeção como forma de garantir a inocuidade e a prevenção de doenças e/ou riscos ao consumidor. Interpretação e aplicação da Legislação Brasileira de Alimentos vigentes; Elaboração de relatórios para estabelecimento, quando necessário, das medidas preventivas ou corretivas que asseguram a qualidade</p> <p>Aplicação de métodos de Controle de Qualidade de alimentos no âmbito dos serviços de alimentação, comércio e indústria de alimentos; Aplicação e verificação das Boas Práticas de Produção, do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e dos roteiros de inspeção como forma de garantir a inocuidade e a prevenção de doenças e/ou riscos ao consumidor. Interpretação e aplicação da Legislação Brasileira de Alimentos vigentes; Elaboração de relatórios para estabelecimento, quando necessário, das medidas preventivas ou corretivas que asseguram a qualidade</p>	NOVA - Higiene de Alimentos; NOVA - Bromatologia Teórica; NOVA - Bromatologia Prática; NOVA - Ética e exercício profissional.	1
---	---	---	------------	---	---	--	---

NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	9	225/7P, 1T	-	Assistência nutricional ao indivíduo enfermo, por meio de avaliação, diagnóstico, necessidades e educação nutricional individualizada, e dietoterapia nas condições agudas e crônicas. Aplicação prática da terapia nutricional oral, enteral e parenteral. Interação com a equipe multiprofissional na atuação em Nutrição Clínica. Orientação e supervisão da distribuição de dietas hospitalares e da aceitação e tolerância da dieta. Atividades administrativas nas Unidades de Nutrição relacionadas à atuação em Nutrição Clínica. Indicadores de qualidade em Nutrição Clínica. Comunicação em saúde. Conduta ética na prática clínica.	NOVA - Nutrição Clínica II; NOVA - Nutrição Clínica Pediátrica; NOVA - Ética e exercício profissional.	1
<b>Atividades complementares = 70h</b>							

**Atividades de Extensão em Projetos = 90h**

**Trabalho de Conclusão de Curso = 30h**

NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Trabalho de Conclusão de Curso I	9	15/1T	-	Início da execução do Trabalho de conclusão de curso. Aplicação de métodos científicos. Início da redação do trabalho científico.	NOVA - Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso	1
NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Trabalho de Conclusão de Curso II	10	15/1T	-	Finalização da execução do Trabalho de conclusão de curso. Aplicação de métodos científicos. Redação do trabalho científico. Apresentação do TCC. Produção de textos científicos.	NOVA - Trabalho de Conclusão de Curso I	1

**ANEXO II - Carga horária total dos componentes curriculares.**

COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA
Disciplinas Obrigatórias	2880 horas
Disciplinas Optativas	120 horas
Estágio Curricular Supervisionado	810 horas
Atividades Complementares	70 horas
Atividades de Extensão em Projetos <sup>5</sup>	90 horas
Trabalho de Conclusão de Curso	30 horas
<b>Total de horas curso</b>	<b>4000 horas</b>

---

<sup>5</sup> Atividade de extensão vinculadas em disciplinas obrigatórias somam 334 horas totais, enquanto em disciplinas optativas o discente poderá cursar até 91 horas em atividades práticas de extensão.

### ANEXO III - Mapa de equivalências.

MATRIZ ATUAL							MATRIZ PROPOSTA							Tipo de Alteração
Código SIE	Disciplina	Período Recomendado	CH/CR	CH EXTENSÃO	Pré-requisito	Tipo	Código SIE	Disciplina	Período Recomendado	CH/CR	CH EXTENSÃO	Pré-requisito	Tipo	
SCF0017	Introdução à Bioquímica	1	30/2T	0	X	1	NOVA (Departamento de Bioquímica)	Bioquímica das Macromoléculas	1	30/2T	0	X	1	Exclusão/criação
SCF0050	Biofísica	1	45/1T, 1P	0	X	1	NOVA (Departamento de Ciências Fisiológicas)	Biofísica	1	30/2T	0	X	1	Exclusão/criação
SCM0051	Citologia/Histologia e Anatomia microscópica	1	75/3T, 1P	0	X	1	NOVA (Departamento de Ciências Morfológicas)	Citologia, Histologia e Anatomia microscópica	1	60/2T, 1P	0	X	1	Exclusão/criação
SNA0050	Deontologia	1	30/2T	0	X	1	NOVA (Departamento Nutrição Fundamental)	Introdução à Nutrição	1	30/2T	0	X	1	Exclusão/criação
SNA0050	Deontologia	1	30/2T	0	X	1	NOVA (Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva)	Ética e exercício profissional	3	30/2T	0	NOVA - Introdução à Nutrição	1	Exclusão/criação
SCM0050	Anatomia	1	75/3T, 1P	0	X	1	NOVA (Departamento de Ciências Morfológicas)	Anatomia	1	60/2T, 1P	0	X	1	Exclusão/criação
SCM0052	Embriologia	1	30/2T	0	X	1	NOVA (Departamento de Ciências Morfológicas)	Embriologia	1	30/2T	0	X	1	Exclusão/criação

SSC0050	Comunicação e Saúde	1	30/2T	0	X	1	NOVA (Departamento de Saúde Coletiva)	Comunicação e Saúde	1	30/ 2T	3	X	1	Exclusão/ criação
STA0050	Química Analítica Quantitativa	2	75/3T, 1P	0	X	1	NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Química Aplicada à Nutrição (Prática)	2	30/ 1P	0	X	1	Exclusão/ criação
STA0050	Química Analítica Quantitativa	2	75/3T, 1P	0	X	1	NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Química Aplicada à Nutrição (Teórica)	2	45/ 3T	5	X	1	Exclusão/ criação
SCF0018	Bioquímica	3	60/4T	0	SCF0017 Introdução a Bioquímica	1	NOVA (Departamento de Bioquímica)	Bioquímica Metabólica	2	60/ 4T	0	NOVA - Bioquímica das Macromoléculas	1	Exclusão/ criação
SSC0057	Ambiente e Saúde	3	45/3T	0	X	1	NOVA (Departamento de Saúde Coletiva)	Ambiente e Saúde	2	30/ 2T	8	X	1	Exclusão/ criação
SSC0051	Economia da Saúde	4	30/2T	0	X	1	NOVA (Departamento de Saúde Coletiva)	Economia da Saúde Aplicada à Nutrição	3	30/ 2T	3	X	1	Exclusão/ criação
SSC0052	Sociologia da Saúde	4	30/2T	0	SSC0057 Ambiente e Saúde	1	NOVA (Departamento de Saúde Coletiva)	Sociologia da Saúde	3	30/ 2T	0	X	1	Exclusão/ criação
SSC0054	Psicologia Aplicada à Saúde	6	45/3T	0	X	1	NOVA (Departamento de Saúde Coletiva)	Psicologia Aplicada à Saúde	3	30/2T	6	X	1	Exclusão/ criação

SMP0052	Parasitologia	2	60/2T 1P	0	SCM0050 Anatomia / SCM0051 CITOLOGIA, HISTOLOGIA E ANATOMIA	1	NOVA (Departamento de Microbiologia e Parasitologia)	Parasitologia	3	60/2T, 1P	0	NOVA - Anatomia; Citologia, Histologia e NOVA - Anatomia Microscópica.	1	<b>Exclusão/ criação</b>
STA0051	Bioquímica de Alimentos	1	60/4 T	0	X	1	NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Química e Bioquímica de Alimentos	3	60/4T	6	NOVA - Bioquímica das Macromoléculas; NOVA - Química aplicada à Nutrição (Teórica); NOVA - Química aplicada à Nutrição (Prática);	1	<b>Exclusão/ criação</b>
SMP0051	Microbiologia	2	90/ 4T 1P	0	SCM0051 Citologia, histologia e anatomia/ SCF0017 Introdução à Bioquímica	1	NOVA (Departamento de Microbiologia e Parasitologia)	Microbiologia	2	90/ 4T, 1P	0	NOVA - Bioquímica das Macromoléculas; NOVA - Citologia, Histologia e Anatomia Microscópica.	1	<b>Exclusão/ criação</b>
SCF0052	Fisiologia Humana	2	75/ 3T 1P	0	SCF0050 Biofísica SCM0050 Anatomia SCM0051 CITOLOGIA, HISTOLOGIA E ANATOMIA	1	NOVA (Departamento de Ciências Fisiológicas)	Fisiologia Humana	3	60/2T, 1P	0	NOVA - Biofísica; NOVA - Bioquímica metabólica; NOVA - Citologia, Histologia e Anatomia Microscópica;	1	<b>Exclusão/ criação</b>

SGB0050	Genética Aplicada à Nutrição	2	30/2T	0	SCM0051 CITOLOGIA, HISTOLOGIA E ANATOMIA	1	NOVA (Departamento de Genética e Biologia Molecular)	Genética Aplicada à Nutrição	2	30/2T	0	NOVA - Bioquímica das Macromoléculas; NOVA - Citologia, Histologia e Anatomia Microscópica; NOVA - Embriologia.	1	<b>Exclusão/ criação</b>
					SCM0052 Embriologia									
					SCF0017 Introdução à Bioquímica									
SNP0050	Avaliação Nutricional	6	90/4T, 1P	0	SNF0054 Nutrição e Dietética II / TME0050 Bioestatística	1	NOVA (Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva)	Avaliação Nutricional	4	90/4T, 1P	30	NOVA - Fisiologia Humana	1	<b>Exclusão/ criação</b>
SNF0052	Nutrição e Dietética I	4	75/5T	0	STA0052 Composição de Alimentos / SCF0052 Fisiologia Humana	1	NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Biodisponibilidade e Metabolismo de Nutrientes	4	60/4T	0	NOVA - Fisiologia humana	1	<b>Exclusão/ criação</b>
STA0052	Composição de Alimentos	2	90/4T, 1P	0	STA0050 Química Analítica Quantitativa / STA0051 Bioquímica de Alimentos	1	NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Composição de Alimentos	4	30/2T	3	NOVA - Química; NOVA - Bioquímica de Alimentos	1	<b>Exclusão/ criação</b>
								Análise da Composição de Alimentos	5	60/2T, 1P	6	NOVA - Composição de Alimentos	1	<b>Exclusão/ criação</b>

TME0050	Bioestatística	3	60/4T	0	X	1	NOVA (Departamento de Métodos Quantitativos)	Bioestatística	3	60/2T, 1P	0	X	1	Exclusão/criação
SNF0051	Estudo Experimental dos Alimentos	4	75/3T, 1P	0	STA0052 Composição de Alimentos	1	NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Técnica Dietética I	5	120/2T, 3P	30	NOVA - Composição de Alimentos.	1	Exclusão/criação
SNF0055	Técnica Dietética I	4	90/2T, 1P	0	SNF0051 Estudo Experimental dos Alimentos	1							1	Exclusão/criação
SNF0056	Técnica Dietética II	5	90/2T, 2P	0	SNF0055 Técnica Dietética I	1	NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Técnica Dietética II	6	120/4T, 2P	16	NOVA - Técnica Dietética I	1	Exclusão/criação
SNF0054	Nutrição e Dietética II	5	90/4T, 1P	0	SNF0052 Nutrição e Dietética I	1	NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Alimentação, Nutrição e Dietética	5	90/4T, 1P	30	NOVA - Composição de Alimentos; NOVA - Biodisponibilidade e Metabolismo de Nutrientes; NOVA - Avaliação Nutricional.	1	Exclusão/criação
STA0054	Controle Microbiológico de Alimentos	3	60/2T, 1P	0	STA0052 Composição de Alimentos / SMP0051 Microbiologia	1	NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Controle Microbiológico de Alimentos	4	60/2T, 1P	6	NOVA - Microbiologia	1	Exclusão/criação

SSC0053	Epidemiologia Aplicada à Nutrição	4	45/3T	0	SSC0057 Ambiente e Saúde /TME0050 Bioestatística	1	NOVA (Departamento de Saúde Coletiva)	Epidemiologia Aplicada à Nutrição	4	30/2T	8	NOVA - Bioestatística	1	<b>Exclusão/ criação</b>
SMP0050	Imunologia	2	60/4T	0	SCM0051 CITOLOGIA, HISTOLOGIA E ANATOMIA/ SCF0017 Introdução à Bioquímica	1	NOVA (Departamento de Microbiologia e Parasitologia)	Imunologia	4	60/4T	15	NOVA - Bioquímica Metabólica; NOVA - Microbiologia; NOVA - Genética aplicada à Nutrição	1	<b>Exclusão/ criação</b>
STA0057	Higiene de Alimentos	4	90/4T, 1P	0	STA0054 Controle Microbiológico de Alimentos /STA0055 Tecnologia de Alimentos/ SNF0051 Estudo Experimental dos Alimentos	1	NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Higiene de Alimentos	5	60/2T, 1P	6	NOVA - Controle Microbiológico de Alimentos; NOVA - Parasitologia.	1	<b>Exclusão/ criação</b>
STA0055	Tecnologia de Alimentos	3	90/4T, 1P	0	STA0052 Composição de Alimentos	1	NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Tecnologia de Alimentos	7	90/4T, 1P	9	NOVA - Higiene de Alimentos; NOVA - Composição de alimentos	1	<b>Exclusão/ criação</b>
SNA0052	Administração Geral Aplicada à Nutrição	5	75/3T, 1P	0	SNF0052 Nutrição e Dietética I	1	NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Alimentação Coletiva I	6	60/4T	5	NOVA - Técnica Dietética I; NOVA - Alimentação, Nutrição e Dietética.	1	<b>Exclusão/ criação</b>

SNA0054	Administração de Serviço de Alimentação I	6	90/4T, 1P	0	SNA0052 Administração Geral Aplicada à Nutrição	1	NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Alimentação Coletiva II	7	90/4T, 1P	10	NOVA - Alimentação Coletiva I;; NOVA - Técnica Dietética II; NOVA – Alimentação, Nutrição e Saúde Coletiva; NOVA - Psicologia aplicada à Saúde.	1	<b>Exclusão/ criação</b>
SNA0057	Administração de Serviço de Alimentação II	7	60/2T, 1P	0	SNA0054 Administração de Serviço de Alimentação I	1	NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Alimentação Coletiva III	8	75/3T, 1P	5	NOVA - Alimentação Coletiva II.	1	<b>Exclusão/ criação</b>
SMP0053	Patologia Geral	3	45/1T, 1P	0	SCF0052 Fisiologia Humana	1	NOVA (Departamento de Microbiologia e Parasitologia)	Patologia Geral	5	45/1T, 1P	0	NOVA - Fisiologia Humana; NOVA - Parasitologia; NOVA - Imunologia	1	<b>Exclusão/ criação</b>
SNF0050	Metodologia da Pesquisa I	1	30/2T	0	X	1								<b>exclusão</b>

SNP0054	Nutrição e Saúde Coletiva	8	75/5 T	0	NP0050 Avaliação Nutricional / SSC0052 Sociologia da Saúde	1	NOVA (Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva)	Alimentação, Nutrição e Saúde Coletiva	6	60/2T, 1P	20	NOVA - Comunicação e saúde; NOVA - Economia da saúde aplicada à Nutrição; NOVA - Sociologia da Saúde; Ambiente e saúde; NOVA - Epidemiologia aplicada à nutrição; NOVA - Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional	1	<b>Exclusão/ criação</b>
							NOVA (Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva)	Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional	2	30/2T	0	NOVA - Introdução à Nutrição	1	<b>Exclusão/ criação</b>
STA0056	Bromatologia	6	90/2 T, 2P	0	STA0050 Química Analítica Quantitativa /STA0052 Composição de Alimentos/TM E0050 Bioestatística	1	NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Bromatologia Teórica	8	30/2T	5	NOVA - Análise da composição de alimentos; NOVA - Tecnologia de alimentos.	1	<b>Exclusão/ criação</b>

							NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Bromatologia Prática	8	60/2P	4	NOVA - Análise da composição de alimentos; NOVA - Tecnologia de alimentos.	1	<b>Exclusão/ criação</b>
SCF0051	Farmacologia	5	45/3 T	0	SMP0053 Patologia Geral	1	NOVA (Departamento de Ciências Fisiológicas)	Farmacologia Aplicada à Nutrição	6	45/1T, 1P	0	NOVA - Patologia Geral	1	<b>Exclusão/ criação</b>
SNP0053	Educação Alimentar e Nutricional	7	75/3 T, 1P	0	SNF0054 Nutrição e Dietética II / SSC0050 Comunicação e Saúde / SSC0054 Psicologia Aplicada à Saúde	1	NOVA (Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva)	Educação Alimentar e Nutricional	6	75/3T, 1P	30	NOVA - Alimentação, Nutrição e Dietética; NOVA - Psicologia aplicada à saúde; NOVA - Comunicação e Saúde, NOVA - Sociologia da Saúde, NOVA - Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional.	1	<b>Exclusão/ criação</b>

SNA0053	Nutrição Clínica I	7	135/5T, 2P	0	SNP0050 Avaliação Nutricional / SNF0054 Nutrição e Dietética II /SNF0055 Técnica Dietética I / SCF0051 Farmacologia/ SMP0050 Imunologia	1	NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Nutrição Clínica I	7	120/4 T, 2P	10	NOVA - Técnica Dietética II; NOVA - Alimentação , Nutrição e dietética; NOVA - Farmacologia aplicada à Nutrição	1	<b>Exclusão/ criação</b>
SNA0059	Nutrição Clínica II	8	120/4T, 2P	0	SNA0053 Nutrição Clínica I	1	NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Nutrição Clínica II	8	120/4 T, 2P	10	NOVA - Nutrição Clínica I	1	<b>Exclusão/ criação</b>
SNP0051	Nutrição Materno Infantil	7	90/4 T, 1P	0	SNF0054 Nutrição e Dietética II /SCF0052 Fisiologia Humana /SCM0052 Embriologia	1	NOVA (Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva)	Nutrição Materno Infantil	7	90/4T, 1P	20	NOVA - Alimentação , Nutrição e Dietética; NOVA - Embriologia.	1	<b>Exclusão/ criação</b>
SNA0060	Nutrição Clínica Pediátrica	8	75/4 T	0	SNP0051 Nutrição Materno Infantil / SNA0053 Nutrição Clínica I	1	NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Nutrição Clínica Pediátrica	8	75/3T, 1P	10	NOVA - Nutrição Materno-Infantil; NOVA - Nutrição Clínica I.	1	<b>Exclusão/ criação</b>

SNF0059	Metodologia da Pesquisa II	8	60/2T, 1P	0	SNF0050 Metodologia da Pesquisa I	1	NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Métodos de pesquisa em Nutrição	4	60/2T, 1P	15	NOVA - Bioestatística	1	Exclusão/ criação
SNA0058	Trabalho de Conclusão de Curso I	9	75/1T, 2P	0	X	1	NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Projeto de Trabalho de conclusão de Curso	8	60/2T, 1P	0	NOVA - Métodos de Pesquisa em Nutrição.	1	Exclusão/ criação
SNP0058	Trabalho de Conclusão de Curso II	10	75/1T, 2P	0	SNA0058 Trabalho de Conclusão de Curso I	1	NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Trabalho de Conclusão de Curso I	9	15/1T	0	NOVA - Projeto de Trabalho de conclusão de Curso	1	Exclusão/ criação
SNP0058	Trabalho de Conclusão de Curso II	10	75/1T, 2P	0	SNA0058 Trabalho de Conclusão de Curso I	1	NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Trabalho de Conclusão de Curso II	10	15/1T	0	NOVA - Trabalho de Conclusão de Curso I	1	Exclusão/ criação
SCE0002	Estágio Supervisionado em Processos Produtivos de Refeições	9	220/7P	0	NA0057 Administração de Serviço de Alimentação II	1	NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Estágio Supervisionado em Alimentação Coletiva	10	225/7P, 1T	0	NOVA - Alimentação Coletiva III; NOVA - Ética e exercício profissional.	1	Exclusão/ criação
SCE0003	Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade	9	220/7P	0	STA0056 Bromatologia	1	NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade	9	135/4P, 1T	0	NOVA - Higiene de Alimentos; NOVA - Bromatologia Teórica; NOVA - Bromatologia Prática; NOVA - Ética e exercício profissional.	1	Exclusão/ criação
				0	STA0057 Higiene dos Alimentos									
				0	SMP0052 Parasitologia									

SCE0001	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	10	220/7P	0	SNA0060 Nutrição Clínica Pediátrica/ SNA0059 Nutrição Clínica II	1	NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	9	225/7 P, 1T	0	NOVA - Nutrição Clínica II; NOVA - Nutrição Clínica Pediátrica; NOVA - Ética e exercício profissional.	1	<b>Exclusão/ criação</b>
SCE0004	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	10	220/7P	0	SNP0054 Nutrição e Saúde Coletiva	1	NOVA (Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva)	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	10	225/7 P, 1T	0	NOVA – Alimentação, Nutrição e Saúde Coletiva; NOVA - Educação Alimentar e Nutricional; NOVA - Nutrição Materno Infantil. NOVA - Nutrição Clínica II. NOVA - Ética e exercício profissional.	1	<b>Exclusão/ criação</b>
SNA0055	Custos Aplicados à Nutrição	5	45/1T, 1P	0	SNF0055 Técnica Dietética I	2	NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Custos Aplicados à Nutrição	5	30h/2 T	0	X	2	<b>Exclusão/ criação</b>
HDI0142	Língua Brasileira de Sinais	6	60/4 T	0	X	2	HDI0142	Língua Brasileira de Sinais	6	60/4T	0	X	2	<b>x</b>
HDI0164	Culturas Afro-Brasileiras em Sala de Aula	2	30/2 T	0	X	2	HDI0164	Culturas Afro-Brasileiras em Sala de Aula	2	30/2T	0	X	2	<b>x</b>

SER0012	Educação ambiental e cidadania	2	45/1T, 1P	0	X	2	SER0012	Educação ambiental e cidadania	2	45/1T, 1P	0	X	2	x	
SNA0051	Tópicos Especiais em Nutrição	3	45/3T	0	X	2	NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Tópicos Especiais em Nutrição	7	45/3T	0	X	2	Exclusão/ criação	
SNA0056	Gestão dos Serviços Especiais em Alimentação	7	45/3T	0	X	2	SNA0056	Gestão dos Serviços Especiais em Alimentação	7	45/3T	0	X	2	x	
SNF0012	Imunidade, inflamação e nutrição	6	45/3T	0		2	SNF0052 Nutrição e Dietética I /SCF0018 Bioquímica						2	exclusão	
SNF0013	Alimentação e nutrição vegetariana	7	45/1T 1P	0		2	NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Alimentação e nutrição vegetariana	7	45/1T, 1P	5		2	NOVA - Alimentação, Nutrição e Dietética	Exclusão/ criação
							NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Alimentação e Nutrição de Populações Socialmente Vulneráveis	5	30/2T	20	-	2	criação	
SNF0053	Avaliação Sensorial dos Alimentos	5	60/4T	0	X	2	NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Ciências Sensoriais em Alimentos e Bebidas	7	60/2T, 1P	0		2	NOVA - Composição de Alimentos, NOVA - Bioestatística	Exclusão/ criação

SNF0057	Nutrição e Condicionamento Físico	7	60/2T, 1P	0	SNF0054 Nutrição e Dietética II	2	NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Nutrição Esportiva	7	60/2T, 1P	10	NOVA - Alimentação, Nutrição e Dietética	2	<b>Exclusão/ criação</b>
SNF0060	Didática Aplicada a Nutrição	8	45/1T, 1P	0	X	2								<b>exclusão</b>
SNF0061	Alimentação e nutrição no âmbito escolar	6	60/2T, 1P	0	SNA0052 Administração Geral Aplicada à Nutrição/ SNF0054 Nutrição e Dietética II / SNF0055 Técnica Dietética I	2	NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Alimentação e nutrição no âmbito escolar	5	60/2T, 1P	20	NOVA - Alimentação, Nutrição e Dietética; NOVA - Alimentação Coletiva II	2	<b>Exclusão/ criação</b>
SNP0018	Nutrição na saúde da mulher	7	30/2T	0	Disciplina SNF0054 Nutrição e Dietética II/ SCF0052 Fisiologia Humana / SCM0052 Embriologia	2	NOVA (Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva)	Nutrição e saúde da mulher	7	30/2T	0	NOVA - Alimentação, Nutrição e Dietética; NOVA - Embrilogia	2	<b>Exclusão/ criação</b>
SNP0059	Conflitos de interesses na área da saúde	5	30/2T	0	X	2	NOVA (Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva)	Conflitos de interesses na área da saúde	2	30/2T	10	X	2	<b>Exclusão/ criação</b>

STA0013	Plantas medicinais aplicadas à nutrição	6	30/2 T	0	STA0054 Controle Microbiológico de Alimentos /SNF0052 Nutrição e Dietética I	2	NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Plantas medicinais aplicadas à nutrição	7	30/2T	3	NOVA - Controle Microbiológico de Alimentos	2	<b>Exclusão/ criação</b>
STA0058	Genômica e metagenômica aplicadas à nutrição	5	30/2 T	0	STA0054 Controle Microbiológico de Alimentos	2	NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Genômica e metagenômica aplicadas à nutrição	4	30/2T	3	NOVA - Controle Microbiológico de Alimentos, NOVA - Genética aplicada à Nutrição	2	<b>Exclusão/ criação</b>
SNF0058	Merceologia	7	45/1 T, 1P	0	X	2	NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Merceologia de Alimentos	5	45h/1 T, 1P	0	NOVA - Técnica Dietética I	2	<b>Exclusão/ criação</b>
							NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Empreendedorismo no setor de Alimentação Coletiva	7	30/2T	0	NOVA - Alimentação Coletiva I	2	<b>Exclusão/ criação</b>
							NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Alimentos Funcionais	5	45/3T	0	NOVA - Composição de Alimentos	2	<b>Exclusão/ criação</b>
SNP0056	Saúde e Nutrição na Infância e Adolescência	8	45/3 T	0	X	2	NOVA (Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva)	Saúde e Nutrição na Infância e Adolescência	7	45/3T	0	NOVA - Alimentação, Nutrição e Dietética	2	<b>Exclusão/ criação</b>

SNP0055	Análise Epidemiológica dos Problemas Nutricionais	8	30/2T	0	SSC0053 Epidemiologia Aplicada à Nutrição	2	NOVA (Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva)	Análise Epidemiológicas em Saúde Coletiva	8	30/2T	0	NOVA – Alimentação, Nutrição e Saúde Coletiva	2	<b>Exclusão/ criação</b>
							NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Seminários de Trabalho de Conclusão de Curso	11	30/1P	0	NOVA - Projeto de Trabalho de Conclusão de Curso	2	<b>Exclusão/ criação</b>
SEP0002	Tópicos especiais em vigilância sanitária	5	30/2T	0	SSC0053 Epidemiologia Aplicada à Nutrição	2	NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Vigilância Sanitária na Área de Alimentos	7	45/3T	5	NOVA - Higiene de Alimentos	2	<b>Exclusão/ criação</b>
SNA0017	Alimentação vegetariana para coletividade	5	45/1T, 1P	0	SNF0051 Estudo Experimental dos Alimentos	2								<b>exclusão</b>
SSC0062	Seminários em ciências aplicadas a saúde	2	30/2T	0	X	2								<b>exclusão</b>
SSC0058	Introdução à antropologia da saúde	4	30/2T	0	X	2						X		<b>exclusão</b>
SSC0073	Humanidades e saúde	3	30/2T	0	X	2	SSC0073	HUMANIDADES E SAÚDE	3	30/2T	0	X	2	<b>x</b>
							NOVA (Departamento de Bioquímica)	Bioética	5	30/2T	0	X	2	<b>Criação</b>

SBQ001	TÓPICOS AVANÇADOS EM BIOCÊNCIAS	2	30/2 T	0	X	2									exclusão
SCN0047	PALEOBIOLOGIA	2	90/4 T, 1P	0	X	2									exclusão
SSC0060	ESPORTE E SAÚDE	2	30/2 T	0	X	2	SSC0060	ESPORTE E SAÚDE	2	30/2T	0	X	2	X	
SSC0061	DIABETES MELITO	2	60/4 T	0	X	2	SSC0061	DIABETES MELITO	2	60/4T	0	X	2	X	
SSC0055	Comunicação, Informação e Novas Tecnologias	8	30/2 T	0	X	2									exclusão
SSC0056	Políticas Públicas de Saúde	8	30/2 T	0	X	2									exclusão
SNF0062	Saúde, Alimentação e Nutrição da pessoa Idosa	6	45/1 T, 1P	0	X	2	NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Saúde, Alimentação e Nutrição da pessoa Idosa	6	45/1T, 1P	15	X	2	Exclusão/criação	

**ANEXO IV. Atividades Complementares Curso de Nutrição Integral – 2025.**

Atividades complementares do curso de Nutrição (ORDEM DE SERVIÇO PROGRAD nº 004, DE 15 DE JUNHO DE 2018 com adaptações).

<b>CÓDIGO</b>	<b>TIPO DE ATIVIDADES</b>	<b>CARGA HORÁRIA MÁXIMA POR ATIVIDADE</b>	<b>CARGA HORÁRIA MÁXIMA POR SEMESTRE LETIVO</b>
<b>DISCIPLINAS – cursadas na UNIRIO</b>			
ATC0001	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas na UNIRIO	15 h	45h
ATC0002	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas na UNIRIO	30h	60h
ATC0003	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas na UNIRIO	60h	60h
ATC0004	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas na UNIRIO	90h	90h
ATC0005	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas na UNIRIO	180h	180h
<b>DISCIPLINAS – cursadas em outras Instituições Públicas de Ensino Superior</b>			
ATC0006	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas em outras Instituições Públicas de Ensino Superior	15h	45h
ATC0007	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas em outras Instituições Públicas de Ensino Superior	30h	60h
ATC0008	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas em outras Instituições Públicas de Ensino Superior	60h	60h
ATC0009	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas em outras Instituições Públicas de Ensino Superior	90h	90h
ATC0010	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas em outras Instituições Públicas de Ensino Superior	180h	180h
<b>MONITORIA</b>			
ATC0011	Monitoria na UNIRIO	180h	180h
<b>PARTICIPAÇÃO EM PROJETOS (ensino e pesquisa)</b>			
ATC0020	Participação em projetos de ensino na UNIRIO ou em outras instituições públicas de Ensino Superior, ou, instituições de pesquisa.	90h	90h

ATC0021	Participação em projetos de pesquisa na UNIRIO ou em outras instituições públicas de Ensino Superior, ou, instituições de pesquisa.	90h	90h
<b>PRODUÇÃO CIENTÍFICA</b>			
ATC0030	Artigo publicado em revistas especializadas indexadas	90h	90h
ATC0031	Artigo publicado em revistas especializadas não indexadas	45h	45h
ATC0032	Livro publicado	240h	240h
ATC0033	Capítulo de livro ou ebook (completo) com ISBN	60h	120h
ATC0034	Artigo em jornal	30h	90h
ATC0044	Resumo de comunicação em congresso	20h	120h
ATC0045	Trabalho completo publicado em anais de congresso (CD-ROM, impresso etc.)	40h	40h
ATC0052	Editoração	90h	90h
ATC0057	Visitas técnicas dirigidas	90h	90h
<b>ESTÁGIOS CURRICULARES NÃO OBRIGATÓRIOS</b>			
ATC0060	Estágios curriculares não obrigatórios na área do curso ou área afim	90h	90h
<b>PARTICIPAÇÃO EM EVENTOS (na área do curso ou área afim)</b>			
ATC0070	Participação em eventos científicos e artísticos como ouvinte (público, assistente)	10h	40h
ATC0071	Participação em eventos científicos e artísticos como expositor (comunicação ou pôster) e/ou intérprete (atividades artísticas)	20h	80h
<b>CURSOS (na área do curso ou área afim)<sup>6</sup></b>			
ATC0007	Cursos realizados na área de abrangência do curso com duração entre 11h e 30h	30h	60h
ATC0070	Cursos realizados na área de abrangência do curso com duração de até 10h	10h	40h
<b>MOVIMENTO ESTUDANTIL E REPRESENTAÇÃO</b>			
ATC0080	Movimento estudantil (participação em diretórios/centros acadêmicos)	30h	30h
ATC0090	Representação estudantil em órgãos colegiados na UNIRIO (Colegiados, Conselhos, Câmaras, Fóruns, comissões e assemelhados)	30h	30h
<b>EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL</b>			
ATC0100	Experiência profissional na área de formação ou área afim	60h	60h
<b>GRUPOS DE ESTUDO</b>			
ATC0200	Participação em grupos de estudos na UNIRIO ou em outras IES, desde que	60h	60h

<sup>6</sup> As atividades desse grupo e o reaproveitamento dos códigos foram aprovadas pela comissão de matrícula do curso devido ausência dessa categoria de atividades na ORDEM DE SERVIÇO PROGRAD nº 004, DE 15 DE JUNHO DE 2018.

	referendado por um colegiado da UNIRIO		
<b>ATIVIDADES CÍVICAS</b>			
ATC0300	Participação como mesário em eleições oficiais	40h por turno eleitoral	80h

## APÊNDICE I – TERMO DE MUDANÇA DA VERSÃO CURRICULAR

UNIRIO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE – CCBS

ESCOLA DE NUTRIÇÃO

COORDENAÇÃO DO CURSO DE NUTRIÇÃO INTEGRAL

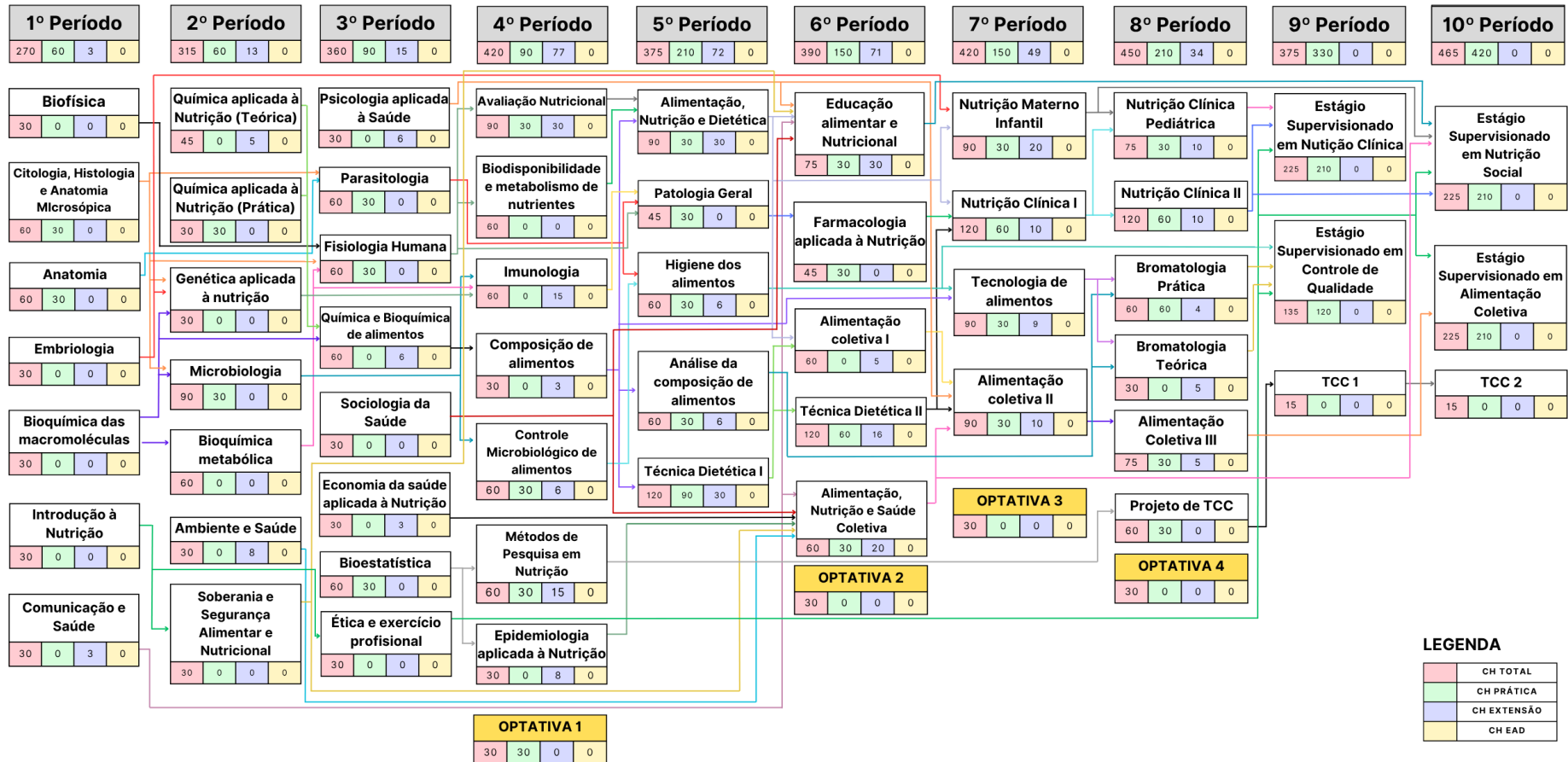
### TERMO DE MUDANÇA DE VERSÃO CURRICULAR

Eu, \_\_\_\_\_,  
discente regularmente matriculado no Curso de Graduação em Nutrição  
\_\_\_\_\_ da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO),  
matrícula nº \_\_\_\_\_, aceito mudar para a versão curricular do Curso  
aprovada pela Resolução nº \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_.

Rio de Janeiro, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

**APÊNDICE II - Fluxograma do curso integral (2025)**

# Curso de Nutrição Integral - Matriz 2025



## APÊNDICE III. EMENTAS E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS BÁSICAS E COMPLEMENTARES DOS COMPONENTES CURRICULARES.

### 1º Período

**Disciplina:** Biofísica

---

**Ementa:**

Estudo de aspectos físicos, físico-químicos e biofísicos dos fenômenos biológicos, seus campos de interesse, sua metodologia e suas aplicações relativas às Ciências da Saúde.

---

**Bibliografia básica:**

GARCIA, Eduardo A. C. Biofísica. 2a Edição. São Paulo: Editora Sarvier Ltda, 2015.  
HENEINE, Ibrahim F. Biofísica Básica. 1a Edição. Editora Atheneu. 2001  
GUYTON, Arthur C. e Hall, Jonh. E. Tratado de Fisiologia Médica. 14a Edição. Editora Grupo GEN. Guanabara Koogan. 2021  
AIRES, Margarida M. Fisiologia. 5a Edição. Grupo Gen Guanabara Koogan. 2018.

---

**Bibliografia complementar:**

DURAN, José Enrique R. Biofísica: Conceitos e Aplicações. 2a Edição. Person Universidades. 2011.  
BERNE, Robert M. e LEVY, Matthew N. Fisiologia. 7a Edição. Grupo Gen Guanabara Koogan, 2018.

**Disciplina:** Citologia, Histologia e Anatomia Microscópica

---

**Ementa:**

Estudo das estruturas celulares e sistemas orgânicos, incluindo aspectos gerais e propriedades das organelas celulares, assim como estudo teórico e prático sobre tecidos, órgãos e sistemas do corpo humano e suas correlações fisiopatológicas.

---

**Bibliografia básica:**

ALBERTS, B. et al. Biologia molecular da célula. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2017.  
JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa. Histologia básica. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2013. 538 p., il. Inclui bibliografia e índice. ISBN 9788527723114 (broch.).  
ROSS, M., PAWLINA, Wojciech. Ross | Histologia - Texto e Atlas - Correlações com Biologia Celulare Molecular, 7ª edição. Guanabara Koogan, 06/2016.

---

**Bibliografia complementar:**

KIERSZENBAUM & TRES. Histologia e Biologia Celular. 3ª. ed. Elsevier, Rio de Janeiro, 2012.  
GARTNER, Leslie P.; HIATT, James L. Tratado de histologia em cores. 3. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2007. 576 p., il. ISBN 9788535223477 (broch).  
DI FIORE. NOVA Atlas de Histologia normal. 1a ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 2008.  
<https://medicina.ucpel.edu.br/atlas/histologia/>  
<https://www.ouhsc.edu/histology/Index.html><https://www.uv.es/histomed/practicass/practicass.htm>  
MONTANARI, T. Atlas digital de Biologia celular e tecidual. Porto Alegre: Ed. da autora, 2016. Disponível em: <http://www.ufrgs.br/atlasbiocel>

**Disciplina:** Introdução à Nutrição

---

**Ementa:**

História da nutrição no Brasil. Criação e regulamentação da profissão de nutricionista. O curso de nutrição da UNIRIO. Conceitos básicos de nutrição. Nutrição nos ciclos da vida. Nutrição e contemporaneidade.

---

**Bibliografia básica:**

BRASIL. Ministério da Saúde. Guia Alimentar para a População Brasileira. Brasília, 2014. Disponível em: <https://www.saude.gov.br/artigos/782-alimentacao-e-nutricao/40408-guia-alimentar-para-a-populacao-brasileira>.

Vitolo, M. R. Nutrição: da gestação ao Envelhecimento. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005.450 p.

CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global Editora, 2011.

PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. Ed. Manole, São Paulo. 4a edição, 2019.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN No. 600 de 25/02/2018.

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO. Projeto Pedagógico da Escola de Nutrição da UNIRIO (Curso Integral). Disponível em: <http://www.unirio.br/ccbs/nutricao/graduacao/arquivos/projetopedagogico>

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO. Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição do Período Noturno da Escola de Nutrição da UNIRIO (Curso Integral). Disponível em: <http://www.unirio.br/ccbs/nutricao/ppc-noturno-1>

Vasconcelos FAG; Calado CLA. Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil. Rev Nutr [Internet]. 2011Jul;24(4):605–17. Available from: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732011000400009>

---

**Bibliografia complementar:**

BRASIL. Conselho Federal dos Nutricionistas. Resolução 600. Brasil, 2018.

**Disciplina:** Anatomia

---

**Ementa:**

Estudo dos aspectos morfológicos do corpo humano, conceituando os sistemas e aparelhos com ênfase à nomenclatura anatômica dos órgãos e sistemas.

---

**Bibliografia básica:**

MOORE, K. L.; DALLEY, A. F. Anatomia orientada para a clínica. 8 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

PUTZ, R.; PABST, R. Sobotta, Atlas de Anatomia Humana. Vol. 1 e 2. 23 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.

NETTER, F. H. Atlas de Anatomia Humana. 7 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018

---

**Bibliografia complementar:**

SOCIEDADE BRASILEIRA DE ANATOMIA. Terminologia anatômica: terminologia anatômica internacional. São Paulo: Manole, 2001. 248p.

HAINES, Duane E. Neuroanatomia –atlas de estruturas, secções e sistemas. 6ª ed. Roca, 2021.

MACHADO, Angelo. Neuroanatomia Funcional. 4ª ed. Atheneu, 2022.

---

**Disciplina:** Bioquímica das macromoléculas

---

**Ementa:**

Introdução a lógica molecular de organização dos seres vivos. Água e suas propriedades físico-químicas. Conceitos de interações químicas. Conceitos pH e pK. Estrutura e funções

---

básicas de proteínas, carboidratos e lipídeos. Enzimologia. Nucleotídeos e ácidos nucléicos. Estruturas das vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis.

---

**Bibliografia básica:**

STRYER, L. Bioquímica. 9ª edição. Guanabara-Koogan, 2021.

NELSON, D. L.; COX, M.M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 8ª edição. Artmed, 2022.

DEVLIN, T.; Manual de Bioquímica com correlações clínicas – 7ª edição. Editora Blucher, 2011.

MARZZOCO, A., TORRES, B. B. Bioquímica básica. 4ª edição. Guanabara Koogan. 2015.16

---

**Bibliografia complementar:**

SALWAY, J. G. Metabolismo passo a passo. 4ª edição. Artmed, 2017.

CAMPBELL, M. K. Bioquímica. 2ª edição. Artmed, 2015.

VOET, D., VOET, J. Bioquímica. 4ª edição. Artmed, 2015.J60

---

**Disciplina:** Embriologia

---

**Ementa:**

Estudo do processo de formação e desenvolvimento normal do embrião humano e suas correlações clínicas.

---

**Bibliografia básica:**

MOORE, KL E PERSAUD, MGT. Embriologia Clínica. 10ª Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.

SADLER, TW. Langman. Embriologia Médica. 13ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2016.

Sadler TW. Langman. Embriologia Médica. 15ª edição Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

---

**Bibliografia complementar:**

CARLSON BM. Embriologia Humana e Biologia do Desenvolvimento. 5ª Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2014.

SCHOENWOLF, GC, BLEYL SB, BRAUER, PR, FRANCIS-WEST, PH. Larsen. Embriologia Humana.5ª Ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2016.

---

**Disciplina:** Comunicação e Saúde

---

**Ementa:**

Direitos Humanos e a construção do direito à saúde.

Introdução à teoria da comunicação,

Direito à comunicação e democracia.

Direito à saúde e direito à comunicação no SUS.

Panorama da saúde pública: desafios e complexidades.

Abordagens históricas de saúde pública sobre a desigualdade.

Educação para a liberdade e o direito à saúde: o legado de Paulo Freire.

Comunicação e Saúde no SUS

---

**Bibliografia básica:**

ARAÚJO. I.S, CARDOSO, J. Comunicação e Saúde – articulações e interfaces. In Comunicação e Saúde. Rio de Janeiro: Ed. Fiocruz, 2007.

MARTÍN BARBERO, Jesús. Dos meios às mediações: comunicação, cultura e hegemonia. Rio de Janeiro: UFRJ, 1997.

LIMA, Venício de. Mídia: teoria e política.2a.. Ed. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2012.

---

NOGUEIRA, Roberto Passos. A Questão Social das Desigualdades em Saúde e as Políticas Públicas da Área. Boletim de Análise Político-Institucional / Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. – n.1 (2011) - . Brasília: Ipea, 2011.

SOUZA, Herbert de. Informação pela informação não basta. In LOPES. Boanerges e NASCIMENTO, Josias (org.) O público que se dane!. Rio de Janeiro, Mauad, 1996.

STEVANIM, Luiz Felipe, , MURTINHO, Rodrigo. Direito à comunicação e saúde, Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2021.

---

**Bibliografia complementar:**

ARAÚJO, Inesita. Materiais educativos e produção de sentidos na intervenção social. In MONTEIRO, Simone, VARGAS, Eliane. Educação, comunicação e tecnologia educacional: interfaces com o campo da saúde. Rio: Fiocruz, 2006.

BOURDIEU, Pierre. O Poder Simbólico. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 1998.

CARDOSO, Janine Miranda, ROCHA, Rogério Lannes, Interfaces e desafios comunicacionais do Sistema Único de Saúde, Ciência e Saúde Coletiva 23 (6). 1871-1879, 2018.

MARTIN-BARBERO, Jésus. Dos meios às mediações: comunicação, cultura e hegemonia. Rio de Janeiro: Ed. UFRJ, 1997.

PITTA, Áurea Rocha. Interrogando os campos da saúde e da comunicação: notas para o debate. In PITTA, Áurea. Saúde e comunicação - visibilidades e silêncios. Rio: Hucitec-Abrasco, 1995.

## 2º Período

**Disciplina:** Química aplicada à Nutrição (Prática)

---

**Ementa:**

Laboratório de análises químicas. Equipamentos básicos e seus usos, vidraria básica e seus usos e diferenças de exatidão. Segurança em laboratório analítico. Preparo de soluções. Preparo de amostras. Principais técnicas analíticas clássicas: gravimetria, volumetria, densimetria. Tratamento estatístico dos resultados de análise.

---

**Bibliografia básica:**

KOTZ, J.C; TREICHEL, P.M; TOWNSEND, J.R; TREICHEL, D.A. Química Geral e Reações Químicas. 9a ed. São Paulo: LTC, 2015. (2 volumes).

MORRISON, Robert Thornton; BOYD, Robert Neilson. Química orgânica.

Tradução de M. Alves da Silva. 16. ed. Lisboa: Fundacao Calouste Gulbenkian, 2011. xvii, 1510 p., 16. ed.

SKOOG, D. A.; WEST D. M.; Fundamentos de Química Analítica, Tradução da 8a Edição norte-americana, Editora Thomson, São Paulo, 2006.

VOGEL, Arthur I. Análise química quantitativa. Tradução da 6a. ed. São Paulo: Mestre Jou, 2002.

---

**Bibliografia complementar:**

BACCAN, N. Química Analítica Quantitativa Elementar. São Paulo: Blücher, 2008.

BARROS, C. B; HIRATA, Y. S. Princípios e Práticas de validação de métodos analíticos. Shaffer, 2004.

HARRIS, D. C., Análise Química Quantitativa, 8a Ed. LTC - Livros Técnicos e Científicos Editora S.A., Rio de Janeiro, 2012.

MUELLER, Haymo; SOUZA, Darcy de. Química Analítica Qualitativa Clássica. 1a. ed. Blumenau: EDFURB, 2010.

SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Craig B.; JOHNSON, Robert G. Guia de estudo e manual de soluções para acompanhar química orgânica, v.1 e v.2.

Tradução de Suzete Casellato. 10. ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2013. 10.ed.

Artigos científicos.

**Disciplina:** Química aplicada à Nutrição (Teórica)

---

**Ementa:**

Átomos, moléculas, íons e radicais. Fórmulas químicas, nomenclatura e reações químicas. Soluções. Equilíbrio químico. Ácidos, bases e sais. Funções orgânicas. Propriedades dos compostos orgânicos. Isomeria geométrica e óptica de compostos orgânicos presentes em alimentos. Principais técnicas analíticas clássicas: gravimetria, volumetria, densimetria. Validação de métodos analíticos.

---

**Bibliografia básica:**

KOTZ, J.C; TREICHEL, P.M; TOWNSEND, J.R; TREICHEL, D.A. Química Geral e Reações Químicas. 9a ed. São Paulo: LTC, 2015. (2 volumes).

MORRISON, Robert Thornton; BOYD, Robert Neilson. Química orgânica. Tradução de M. Alves da Silva. 16. ed. Lisboa: Fundacao Calouste Gulbenkian, 2011. xvii, 1510 p., 16. ed.

SKOOG, D. A.; WEST D. M.; Fundamentos de Química Analítica, Tradução da 8a Edição norte-americana, Editora Thomson, São Paulo, 2006.

VOGEL, Arthur I. Análise química quantitativa. Tradução da 6a. ed. São Paulo: Mestre Jou, 2002.

---

**Bibliografia complementar:**

BACCAN, N. Química Analítica Quantitativa Elementar. São Paulo: Blücher, 2008.

BARROS, C. B; HIRATA, Y. S. Princípios e Práticas de validação de métodos analíticos. Shaffer, 2004.

HARRIS, D. C., Análise Química Quantitativa, 8ª Ed. LTC - Livros Técnicos e Científicos Editora S.A., Rio de Janeiro, 2012.

MUELLER, Haymo; SOUZA, Darcy de. Química Analítica Qualitativa Clássica. 1ª. ed. Blumenau: EDFURB, 2010.

SOLOMONS, T. W. Graham; FRYHLE, Craig B.; JOHNSON, Robert G. Guia de estudo e manual de soluções para acompanhar química orgânica, v.1 e v.2. Tradução de Suzete Casellato. 10. ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos, 2013. 10.ed.

Artigos científicos.

**Disciplina:** Bioquímica metabólica

---

**Ementa:**

Aspectos teóricos relacionados ao metabolismo das principais biomoléculas do organismo, catabolismo e anabolismo de aminoácidos, carboidratos e lipídeos, bem como a regulação metabólica das vias e a integração do metabolismo.

---

**Bibliografia básica:**

STRYER, L. Bioquímica. 9ª edição. Guanabara-Koogan, 2021.

NELSON, D. L.; COX, M.M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 8ª edição. Artmed, 2022.

DEVLIN, T.; Manual de Bioquímica com correlações clínicas – 7ª edição. Editora Blucher, 2011.

---

MARZZOCO, A., TORRES, B. B. Bioquímica básica. 4ª edição. Guanabara Koogan. 2015.

---

**Bibliografia complementar:**

SALWAY, J. G. Metabolismo passo a passo. 4ª edição. Artmed, 2017.

CAMPBELL, M. K. Bioquímica. 2ª edição. Artmed, 2015.

VOET, D., VOET, J. Bioquímica. 4ª edição. Artmed, 2015.

**Disciplina:** Ambiente e Saúde

---

**Ementa:**

Estuda a saúde e o processo saúde-doença-cuidado das populações e dos indivíduos, à luz das desigualdades sociais e de saúde, bem como de seus aspectos ambientais, sua estreita ligação com o meio ambiente em âmbito local, regional e geral, situando-os nos contextos político, econômico, social e biológico.

---

**Bibliografia básica:**

BARATA, RB. Como e por que as desigualdades sociais fazem mal à saúde [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2009. Temas em Saúde collection. 120 p. ISBN 978-85-7541-391-3. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.

CEBES - CENTRO BRASILEIRO DE ESTUDOS DE SAÚDE. A questão democrática na área da Saúde. Saúde em Debate. 9:11-13, 1980.

Gonçalves, Mônica Rocha et al. Ambiente Alimentar: entendendo o conceito e as perspectivas de aplicação no Brasil. Rev. de Alim. Cult. Américas - RACA. 1(1):44-59, jan./jun, 2020.

MONKEN, M & BARCELLOS, C. Vigilância em saúde e território utilizado: possibilidades teóricas e metodológicas. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 21(3):898-906, mai-jun, 2005.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. Redução das desigualdades no período de uma geração: igualdade na saúde através da ação sobre os seus determinantes sociais: relatório final da comissão para os determinantes sociais da saúde. 2010.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. TRANSFORMANDO NOSSO MUNDO: A AGENDA 2030 PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL. Traduzido do inglês pelo Centro de Informação das Nações Unidas para o Brasil (UNIC Rio) e revisado pela Coordenadoria-Geral de Desenvolvimento Sustentável (CGDES) do Ministério das Relações Exteriores do Brasil. (2016).

TRAVASSOS, C & MARTINS; M. Uma revisão sobre os conceitos de acesso e utilização de serviços de saúde. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 20 Sup 2:S190-S198, 2004.

---

**Bibliografia complementar:**

Artigos científicos a serem indicados ao longo da disciplina.

**Disciplina:** Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional

---

**Ementa:**

Estudo dos conceitos sobre Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (SSAN) e Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequada (DHANA) no Brasil. Investigação sobre os compromissos globais relacionados à agenda de SSAN. Abordagem dos sistemas alimentares e sua relação com SSAN e DHANA. Aprofundamento dos determinantes da Insegurança Alimentar Nutricional (IAN) e da injustiça alimentar. Estudo sobre políticas, programas e ações relacionados à SSAN e DHANA no Brasil: reforma agrária, agricultura, abastecimento, saúde, educação, direitos humanos, igualdade racial, meio ambiente,

---

cultura, desenvolvimento econômico, desenvolvimento social. Investigação sobre indicadores para monitoramento e avaliação de políticas públicas de SSAN.

---

**Bibliografia básica:**

BRANDAO, Ana Laura et al . Soberania e Segurança Alimentar na América Latina: um olhar sobre os marcos legais e conceituais. Polis, Santiago , v. 21, n. 63, p. 92-105, sept. 2022 .  
Disponível em <[http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0718-65682022000300092&lng=es&nrm=iso](http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-65682022000300092&lng=es&nrm=iso)>. acessado em 28 março 2023.  
<http://dx.doi.org/10.32735/s0718-6568/2022-n63-1775>.

Schubert, MN; Tonin, J; Schneider, S (org). Desafios e tendências da alimentação contemporânea: consumo, mercados e ação pública [recurso eletrônico] – Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2023. 276 p.

Sawaya, AL et al (org). Diálogos sobre nutrição e pobreza: 20 anos de integração entre pesquisa, serviço e política pública [recurso eletrônico] – São Paulo : Instituto de Estudos Avançados da Universidade de São Paulo, 2023. 314 p.

---

**Bibliografia complementar:**

Ribas, LFO. Dos determinantes sistêmicos da injustiça alimentar. 1 ed. Curitiba: Instituto Memória Editora, 2022.

Salles-Costa, R; Ferreira, AA; Junior, PC; Burlandy, L. Sistemas alimentares, fome e insegurança alimentar e nutricional no Brasil. 1 ed. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2022.

Campello, T; Bortoletto, AP. Da fome à fome: diálogos com Josué de Castro. São Paulo: Editora Elefante, 2022.

Jaime, PC. Políticas públicas de alimentação e nutrição. 1. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2019.

**Disciplina:** Microbiologia

---

**Ementa:**

Caracterização de bactérias, fungos e vírus. Estudo das características morfológicas e fisiológicas da célula bacteriana. Microbiota do homem e alimentos. Probióticos e prebióticos. Métodos de controle microbiano. Principais doenças do homem causadas por microrganismos. Técnicas laboratoriais básicas empregadas em microbiologia.

---

**Bibliografia básica:**

Tortora, G.J.; Funke, B.R. & Case, C.L. (eds). 2017. Microbiologia. 12a ed. Artmed, Porto Alegre, Brasil.

Murray, P.R.; Rosenthal, K.S.; Michael, A.P. (eds.). 2017. Microbiologia Médica. 8 ed. Elsevier, Rio de Janeiro, Brasil.

Trabulsi, R. L. & Alterthum, F. (eds.). 2015. Microbiologia. 6 a ed. Atheneu, Rio de Janeiro, Brasil.

Franco, B.D.G.M. & Landgraf, M. (eds.). 2008. Microbiologia dos Alimentos. 1 a ed. Atheneu, Rio de Janeiro, Brasil.

---

**Bibliografia complementar:**

Procop, G. W.; Church, D.L.; Hall, G.S.; Janda, W.M.; Koneman, E. W.;

Schreckenber, P. C.; & Woods, G. L. (eds). 2018. Koneman

Diagnóstico Microbiológico – Texto e Atlas Colorido. 7 a ed. GEN – Guanabara Koogan, Brasil.

Bennett, J.E., Dolin, R. & Blaser, M.J. (eds.). 2015. Mandell, Douglas, and Bennett's Principles and Practice of Infectious Diseases. 8 a ed. Churchill Livingstone, Philadelphia, USA.

Carroll, K.C.; Pfaller, M.A.; Landry, M.L.; McAdam, A.J.; Patel, R.; Richter, S.S. & Warnock, D.W. (eds) 2019. Manual of Clinical Microbiology. 12a ed. ASM Press, Washington, D.C., USA.

<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/>

<http://www.periodicos.capes.gov.br/>

**Disciplina:** Genética aplicada à Nutrição

---

**Ementa:**

Introdução à Biologia Molecular. Estudo da organização do material genético. Análise do cariótipo humano. Estudo da expressão gênica em eucariotos (transcrição e tradução). Estudo das mutações gênicas e análise de seus efeitos. Conceito de epigenética. Definições e comparações entre os modelos de herança monogênica, poligênica e multifatorial. Estudo de doenças genéticas. Introdução à Nutrigenômica e à Nutrigenética. Reflexões sobre os testes genéticos e a aplicação da dieta personalizada. Reflexões sobre as diferentes aplicações da tecnologia do DNA recombinante (engenharia genética), com ênfase na área de nutrição.

---

**Bibliografia básica:**

GRIFFITHS, A.J.F.; DOEBLEY, J. PEICHEL, C.; WASSARMAN, D. A. Introdução à Genética. 12ª edição. Guanabara Koogan, 2022.

JORDE, L. B.; CAREY, J.C.; BAMSHAD, M.J. Genética Médica. 5ª edição. Editora Elsevier, 2017.

NUSSBAUM, R.L.; McINNES, R.R.; WILLARD, H.F. Thompson & Thompson - Genética Médica. 8ª edição. Editora Elsevier, 2016.

PIERCE, B.A. Genética. Um Enfoque Conceitual. 5ª edição. Guanabara Koogan, 2016.

PIMENTEL, M.; SANTOS-REBOUÇAS, C.; GALLO, C. Genética Essencial. 1ª edição. Guanabara Koogan, 2013.

---

**Bibliografia complementar:**

ALBERTS, B.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER, P. Biologia Molecular da Célula. 5ª edição. Editora Artmed, 2010.

SNUSTAD, D.P.; SIMMONS, M.J. Fundamentos de genética. 7ª edição. Guanabara Koogan, 2017.

SCHUCH, J. B.; VOIGT, F.; MALUF, S. W.; DE ANDRADE, F. M. Nutrigenética: a interação entre hábitos alimentares e o perfil genético individual. Revista Brasileira de Biociências, 8, n. 1, 03/31 2010.

STRACHAN, T.; READ, A. Genética Molecular Humana. 4ª edição. Editora Artmed, 2013.

VALENTE, M. A. S.; BARBOSA, M. C. d. A.; RODRIGUES, C. V.; VIEIRA, P. A. F. et al. Nutrigenômica/nutrigenética na elucidação das doenças crônicas. HU Revista, 40, n. 3 e 4, 08/20 2015.

WATSON, J. D.; BAKER, T. A.; STEPHEN, P. B.; GANN, A.; LEVINE, M.; LOSICK, R. Biologia Molecular do Gene. 7ª edição. Editora Artmed. 2015.

**3º Período**

**Disciplina:** Sociologia da Saúde

---

**Ementa:**

No sentido de preencher uma lacuna na formação do profissional de nutrição, pretende-se valorizar as ciências sociais na formação do nutricionista e pensar a nutrição como construção histórica e social. É importante que os (as) estudantes sejam capazes de realizar inferências éticas, teóricas e conceituais cada vez mais abrangentes, de sorte a ajudar a fortalecer uma formação ainda pouco dedicada às reflexões e aos valores humanistas (dado o pequeno número de disciplinas de teor sociológico e antropológico na grade curricular). Trata-se assim de contrabalançar um vício tradicional do campo da saúde coletiva, que tende a valorizar mais a pesquisa (de cunho biomédico) que o ensino e o desenvolvimento das habilidades humanas e sociais, o que geralmente se traduz na falta de senso prático e criativo nas práticas docentes. Este projeto justifica-se também por possibilitar a formação de uma equipe que discuta a constante atualização da disciplina em termos de conteúdo

---

**Bibliografia básica:**

CANESQUI A. M, organizador. Dilemas e desafios das ciências sociais na saúde coletiva. São Paulo: Hucitec /Rio de Janeiro: Abrasco; 1995.

Dias, Reinaldo. Introdução à Sociologia. Achiamé, 2001.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: Saberes necessários à prática educativa. Paz e terra 2019.

HELMAN, Cecil G. Cultura. Saúde e Doença. Porto Alegre, Artes Médicas, 1994.

Monteiro, Carlos A. "A dimensão da pobreza, da desnutrição e da fome no Brasil". mimeo

---

**Bibliografia complementar:**

Lima, Romilda. A importância das Ciências Humanas e Sociais no curso de graduação em Nutrição: um relato de experiência. Demetra; 2017; 12(4); 1071-1082

LOYOLA, Maria Andrea. O Lugar das Ciências Sociais na Saúde Coletiva. Saúde Soc. São Paulo, v.21, n.1, p.9-14, 2012.

MARTINS, Paulo Henrique. Contra a desumanização da medicina. Crítica Sociológica das práticas médicas modernas. Petrópolis, Vozes, 2003.

**Disciplina:** Economia da saúde aplicada à Nutrição

---

**Ementa:**

A saúde em seu conceito ampliado: conjunto de equipamentos, ações, serviços e condições gerais de existência que influenciam a vida dos indivíduos e da sociedade. Marcos teóricos e políticos da saúde pública e da saúde coletiva. Papel do Estado na produção econômica e na formulação e oferta de políticas sociais e de saúde. Aspectos históricos e políticos da saúde/SUS; aspectos econômicos do processo saúde-doença. Políticas sociais e econômicas; iniquidades sociais e de saúde; DCNT (Doenças Crônicas não Transmissíveis) e o impacto nas contas públicas; PIB (Produto Interno Bruto), orçamento, financiamento e planejamento em saúde. Temas e problemas emergentes em economia da saúde; diferentes impactos das novas tecnologias no contexto de mundo globalizado e desigual.

---

**Bibliografia básica:**

- BERTOLLI, Cláudio. "História da Saúde Pública no Brasil", São Paulo, Ed. Ática, 1996.
- BUSS, Paulo Marchiori e PELLEGRINI Filho, Alberto. A saúde e seus determinantes sociais. *Physis: Revista de Saúde Coletiva* [online]. 2007, v. 17, n. 1 [Acessado 21 Julho 2022], pp. 77-93. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0103-73312007000100006>>. Epub 21 Ago 2007. ISSN 1809-4481. <https://doi.org/10.1590/S0103-73312007000100006>.
- COHN, Amélia. "Saúde no Brasil, Políticas e Organização de Serviços", São Paulo, Cortez, 1996.
- CONFERÊNCIA NACIONAL DE SAÚDE, 2007, Brasília. Anais... Brasília: Ministério da Saúde, 2007.
- FLEURY, S e OUWERNEY, A. Políticas e sistemas de saúde no Brasil. Rio de Janeiro, Ed. Fiocruz, 2014. P.25-57.
- GADELHA, Carlos Augusto Grabois, COSTA, Laís Silveira e MALDONADO, José. O complexo econômico-industrial da saúde e a dimensão social e econômica do desenvolvimento. *Revista de Saúde Pública* [online]. 2012, v. 46, suppl 1 [Acessado 21 Julho 2022], pp. 21-28. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S0034-89102012005000065>>. Epub 18 Dez 2012. ISSN 1518-8787.
- GUIMARÃES, R., TAVARES, R., "Saúde e Sociedade no Brasil: os anos 80", Rio de Janeiro, Relume Dumará, 1995.
- LUZ, Madel T. "As Instituições Médicas no Brasil", Rio de Janeiro, Ed. Graal, 1979.
- MÉDICI, A. C. "História e Políticas de Saúde no Brasil: Um balanço do processo de Descentralização". Tese de doutoramento, FFLCH/USP, Ago/1998.
- NERO, Carlos R. Del. "O que é Economia da Saúde". In: PIOLA, Sergio F; VIANNA, Sólón M.. Economia da Saúde: Conceitos e contribuições para a Gestão de Saúde. Brasília, DF: IPEA, 2002. Capítulo I. p. 5-20.
- SILVA, Marcelo Gurgel Carlos da. "Economia da saúde: aspectos conceituais e metodológicos". Fortaleza: UECE, [1998].
- VIANA, A. L., SILVA, H. P. e ELIAS, P. E. "Economia política da saúde: Introduzindo o debate. *Divulgação em Saúde para Debate*, Rio de Janeiro, n. 37, p. 7-20, janeiro, 2007.

---

**Bibliografia complementar:**

- CASTRO, Josué de. Geografia da Fome. Ed. Brasiliense, 1961 – São Paulo, SP.
- VASCONCELOS, F. de A. G. de: 'Fome, eugenia e constituição do campo da nutrição em Pernambuco: uma análise de Gilberto Freyre, Josué de Castro e Nelson Chaves'. *História, Ciências, Saúde — Manguinhos*, vol. VIII (2): 315-339, jul.-ago. 2001.

---

**Disciplina:** Parasitologia**Ementa:**

Conceito de Parasitismo. Associações biológicas. Noções de Taxonomia. Estudo dos agentes parasitários, com ênfase nos agentes de transmissão hídrica e alimentar, e grandes endemias parasitárias no Brasil. Estudo sobre morfologia, biologia, epidemiologia, ações parasitárias, destacando comprometimento nutricional e reações dos hospedeiros, diagnóstico, e promoção a saúde nas unidades Protozoologia, Helminologia e Artropodologia.

---

**Bibliografia básica:**

- NEVES, D.P. Parasitologia humana. 14a ed. São Paulo: Atheneu, 2020.
- REY, L. Parasitologia Médica. 4a. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
-

REY, L. Dicionário de termos técnicos de Medicina e Saúde. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

---

**Bibliografia complementar:**

COURA, J. R. Dinâmica das doenças infecciosas e parasitárias. 2a. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.

COURA, J. R. Síntese das doenças infecciosas e parasitárias. 1a. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

REY, Luis. Parasitos e doenças parasitárias do homem nas Américas e na África. Rio. de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991. 731p.

De Carli G.A. Parasitologia Clínica. Seleção de Métodos e Técnicas de Laboratório para o Diagnóstico para as Parasitoses Humanas. Rio de Janeiro. Editora Atheneu, 2007.

---

**Disciplina:** Química e Bioquímica de alimentos

---

**Ementa:**

Química dos componentes majoritários e minoritários dos alimentos. Principais transformações dos componentes dos alimentos causadas pelo processamento e que ocorrem ao longo do armazenamento de alimentos in natura e processados e seu efeito na qualidade nutricional e tecnológica dos alimentos. Transformação bioquímica do músculo em carne e seus defeitos; fisiologia da maturação e da conservação de frutas e hortaliças e seus defeitos.

---

**Bibliografia básica:**

Koblitz, M.G.B. Bioquímica de Alimentos. Teoria e aplicações práticas. 2a Ed. Ed. Guanabara-Koogan, 2019.

Mercadante, A.Z.; Lajolo, F.M. Química e Bioquímica dos Alimentos. Ed. Atheneu. 2017.

Ribeiro, E.P.; Seravalli, E.A.G. Química de alimentos. Ed. Blucher. 2007

---

**Bibliografia complementar:**

Chitarra, MIF e Chitarra, A. B. Pos-Colheita De Frutas E Hortaliças - Fisiologia e Manuseio. 2a ed. Ed UFLA. 2005.

Coulter, T.P. Alimentos, a química de seus componentes. Ed Artmed. 2004.

Damodaran, S.; Parkin, K.L.; Fennema, O.R. Química de alimentos de Fennema. Ed. Artmed. 2010

Lehninger, T. M., Nelson, D. L. & Cox, M. M. Princípios de Bioquímica. 6a Edição, 2014. Ed. Artmed

Ordoñez, J.A. Tecnologia de Alimentos, vol. 1: Componentes dos alimentos e processos. Ed, Artmed, 2005.

---

**Disciplina:** Psicologia aplicada a Saúde

---

**Ementa:**

Desenvolver atitudes e valores que signifiquem participação e cooperação, afetivamente maduras, nas transformações sociais e durante o seu exercício profissional.

---

**Bibliografia básica:**

BOCK, Ana Maria et al. Psicologias. Uma introdução ao estudo de psicologia. São Paulo: Saraiva, 1993.

WINNICOTT, Donald W. Os bebês e suas mães. São Paulo: Martins Fontes, 1988.

---

**Bibliografia complementar:**

CORDÁS, T. A. (org). Fome de cão: quando o medo de ficar gordo vira doença. Anorexia, bulimia e obesidade. São Paulo: Maltese, 1993.

DINIZ, M. T. C. Cirurgia bariátrica e metabólica – abordagem multidisciplinar. São Paulo: Atheneu, 2011.

FERNANDES, M. H. Corpo . São Paulo: Casa do Psicólogo, 2003.

\_\_\_\_\_. Transtornos alimentares: anorexia e bulimia- clínica psicanalítica. São Paulo: Casa do Psicólogo, 2006.

SÁ FREIRE, Dirce de. Com açúcar sem afeto. In: DEL PRIORE, Mary e AMANTINO, Marcia (orgs). História do corpo no Brasil. São Paulo: UNESP, 2011.

**Disciplina:** Fisiologia Humana

---

**Ementa:**

Homeostase. Introdução à neurofisiologia e Fisiologia do sistema nervoso autônomo. Fisiologia digestória. Fisiologia endócrina e hormônios sexuais. Fisiologia Cardiovascular. Fisiologia respiratória. Fisiologia Renal.

---

**Bibliografia básica:**

COSTANZO, L. Fisiologia. Rio de Janeiro: Ed. Elsevier – 6a. Ed, 2021.

GUYTON, A.C. E HALL, J.E. Tratado De Fisiologia Médica. Rio de Janeiro: Ed. Elsevier - 14a. ed., 2021.

BERNE & LEVY. Fisiologia - Rio de Janeiro: Ed. Elsevier - 7a. ed., 2018.

---

**Bibliografia complementar:**

PORTH. Fisiopatologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 9a. Ed, 2016.1

GANONG, F. Fisiologia Médica. Porto Alegre: Artmed, 24a ed. Ed. 2014

SILVERTHORN, D.U. Fisiologia Humana: Uma Abordagem Integrada - São Paulo: Ed. Manole – 2a. ed., 2012.

AIRES, M. Fisiologia. Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan – 14a ed., 2012.

<https://www.nih.gov>

---

**Disciplina:** Bioestatística

---

**Ementa:**

O Papel da Estatística na Nutrição. Análise Exploratória de Dados (univariada e bivariada), Noções de Probabilidade, Distribuição Normal, Noções de Amostragem, Noções de Intervalos de Confiança e Testes de Hipóteses Paramétricos e Não-paramétricos com comparação de dois ou mais grupos, e Noções de Modelos Lineares.

---

**Bibliografia básica:**

BUSSAB, W.O.; MORETIN, P.A. Estatística Básica. Ed. Saraiva, 2013

PAGANO, M.; GAUVREAU, K. Princípios de Bioestatística. Ed Thomson Pioneira, 2004.

LOGAN, Murray. Biostatistical design and analysis using R: a practical guide. John Wiley & Sons, 2011.

SIEGEL, Sidney; CASTELLAN JR, N. John. Estatística não-paramétrica para ciências do comportamento. Artmed Editora, 1975.

---

**Bibliografia complementar:**

BLAIR, R. Clifford; TAYLOR, Richard A. Bioestatística para ciências da saúde. São Paulo: Perason Education do Brasil, 2013.

CALLEGARI-JACQUES, Sidia M. Bioestatística: princípios e aplicações. Artmed Editora, 2009.

DOBSON, Annette J.; BARNETT, Adrian G. An introduction to generalized linear models. CRC press, 2018.

GLANTZ, Stanton A. Princípios de bioestatística. AMGH Editora, 2014.

VIEIRA, Sônia. Introdução à bioestatística. Elsevier Brasil, 1997.

SCHERVISH, Mark J.; DEGROOT, Morris H. Probability and statistics. Pearson Education, 2012.

ZAR, Jerrold H. Biostatistical analysis. Pearson Education India, 1999.

**Disciplina:** Ética e Exercício Profissional

---

**Ementa:**

Noções fundamentais de ética. Diferenciação entre ética, moral e bioética. Ética no campo da alimentação e nutrição. Responsabilidade ética e legal do nutricionista. Atribuições do nutricionista. Código de ética e conduta. Dilemas éticos no exercício profissional do nutricionista. Condições e relações de trabalho contemporâneas e autonomia profissional.

---

**Bibliografia básica:**

BOFF, Leonardo. Ética e moral: a busca dos fundamentos. 9. ed Petrópolis, RJ: Vozes, 2014. 134 p.

BRASIL. Lei nº 8234, de 17 de Setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. Brasília, 18 de Setembro de 1991.

CAMARGO, Marculino. Fundamentos de ética geral e profissional. 13. ed Petrópolis, RJ: Vozes, 2014. 108 p.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução 599 de 25 de fevereiro de 2018. Aprova o Código de Ética e Conduta do Nutricionista e dá outras providências. Brasília, 2018.

Conselho Federal de Nutricionistas. Casos éticos comentados. Brasília: CFN, 2022. Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2022/10/02\\_IMPRESS%C3%83O\\_Casos-Eticos-Comentados\\_2022\\_CFN\\_RF.pdf](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2022/10/02_IMPRESS%C3%83O_Casos-Eticos-Comentados_2022_CFN_RF.pdf)

MANUAL de ética: questões de ética teórica e aplicada. Organização de João Carlos Brum Torres. Petrópolis (RJ): Vozes: EDUCS, 2014. 753 p.

MARCONDES, Danilo. Textos básicos de ética: de Platão a Foucault. 4. ed. Rio de Janeiro: Zahar, 2009. 143 p.

---

**Bibliografia complementar:**

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTA – CFN. Resolução CFN nº 600/2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências.

CORRENTES fundamentais da ética contemporânea. 5. ed Petrópolis, RJ: Vozes, 2014. 255p.

DEMO, Pedro. Conhecimento moderno: sobre etica e intervenção do conhecimento. 4. ed Rio de Janeiro: Vozes, 2001. 317p.

OLIVEIRA, I. B. P. e; MEDEIROS, G. R. Da ética em nutrição ao exercício profissional. Editora Metha Ltda. 2ª edição. 2004.

OLIVEIRA, Roberto Cardoso de. Ensaio antropológico sobre moral e ética. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1996. 188 p.

PEGORARO, Olinto A. Ética e bioética: da subsistência à existência. Petrópolis, RJ: Vozes, 2010. 133 p.

SÁNCHEZ VÁZQUEZ, Adolfo,. Ética. 35. ed Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2013. 302 p.

SINGER, P. & MASON, J. A ética da alimentação. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007

VALLS, Álvaro L. M. Da ética à bioética. Petrópolis, RJ: Vozes, 2004. 196 p.

VASCONCELOS, G.M.N. Diálogo com Humberto Maturana: interpelações sobre a ética. Revista Tessituras, n. 1, 2010.

#### 4º período

**Disciplina:** Avaliação Nutricional

---

**Ementa:**

Definição e Conceitos da Avaliação Nutricional e Diagnóstico Nutricional. Construção do Diagnóstico Nutricional Individual e de Coletividades. Compreensão dos Métodos Diretos e Indiretos de Avaliação Nutricional. Compreensão dos Indicadores sócio-econômicos, demográficos, antropométricos, bioquímicos, dietéticos e clínicos no processo de construção do Diagnóstico Nutricional. Aplicação da Avaliação Nutricional e Construção do Estado Nutricional de Adultos, Crianças, Adolescentes, Atletas e Idosos.

---

**Bibliografia básica:**

ENGSTROM, E.M. (org). SISVAN: Instrumento para o combate dos distúrbios nutricionais em serviços de saúde. O diagnóstico nutricional. 2.ed. Rio de Janeiro: Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição – Região Sudeste. Fundação Oswaldo Cruz. 2002.

ENGSTROM, E.M. (org). SISVAN: Instrumento para o combate dos distúrbios nutricionais em serviços de saúde. O diagnóstico Coletivo. 2.ed. Rio de Janeiro: Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição – Região Sudeste. Fundação Oswaldo Cruz. 2002.

GIBSON, R. S. Principles of nutritional assessment. 2a ed. Oxford: Oxford University Press,2005.

LOHMAN TG, ROCHE AF, MARTORELL R. Anthropometric standardization reference manual. Champaign/Illinois: Human Kinetics Books; 1988.

WHO Study Group. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Geneva:WHO, 1995.

---

**Bibliografia complementar:**

ANDRIOLO, A. Guia de Medicina Laboratorial. Barueri,SP: Manole, 2005

ANJOS, L. A. Índice de Massa Corporal (massa corporal/estatura<sup>2</sup>) como indicador do estado nutricional de adultos: revisão de literatura. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v.26, n.6, p.431-436, 1992.

BARROS, F.C., VICTORA, C.G. Epidemiologia da saúde infantil: um manual para diagnósticos comunitários. 2.ed. São Paulo: HUCITEC/UNICEF, 1994.

BRAY, G. A. Obesidad. In: Instituto Internacional de Ciencias de la Vida. Conocimientos actuales sobre nutrición. 6.ed. Washington: Organización Panamericana de la Salud, ILSI, 1991.

CONTANDRIOPOULOS A. P. et al. Sabe preparar uma pesquisa: definição, estrutura e financiamento. 2ed. São Paulo/Rio de Janeiro: HUCITEC/ABRASCO, 1997.

COSTA, ,C.O.; SOUZA, R.P. Adolescência: aspectos clínicos e psicossociais. Porto Alegre: Artmed, 2002.

FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; MARTINI, L.A. Inquéritos Alimentares: métodos e bases científicos. Barueri, SP: Manole, 2005.

GUEDES D.P.; GUEDES J.E.R.P. Controle do peso corporal: composição corporal, atividade física e nutrição. Londrina: Midiograf, 1998.

GIBSON, R. S. Principles of nutritional assessment. Oxford: Oxford University Press, 1990.

GOUVEIA, E. L. Nutrição, saúde e comunidade. Rio de Janeiro: Editora Revinter, 1990.

HEYWARD V.H.; STOLARCZYK L.M. Avaliação da composição corporal aplicada.

Barueri, São Paulo: Manole, 2000.

INSTITUTO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. Pesquisa nacional sobre saúde e nutrição: 0 a 25 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 1991.

INSTITUTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. Condições nutricionais da população brasileira: adultos e idosos. Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 1991.

JELLIFFE, D. B. Evaluación del estado de nutrición de la comunidad: con especial referència a las encuestas en las regiones en desarrollo. Ginebra: Organización Mundial de La Salud, 1968.

KATCH, F.I., McARDLE, W.D. Nutrição, exercício e saúde. 4.ed. Rio de Janeiro: Medsi,

---

**Disciplina:** Biodisponibilidade e metabolismo de nutrientes

---

**Ementa:**

Conceitos relacionados a energia metabólica; Continuação do estudo do metabolismo energético de nutrientes; Estudo dos métodos disponíveis para estimar necessidades energéticas; Estudo da biodisponibilidade e metabolismo/bioquímica de nutrientes, da água e do álcool (processos de digestão, modificação, absorção, transporte e distribuição, regulação, excreção corporal e interação entre nutrientes); Estudo das funções corporais dos nutrientes e da água; Reconhecimento de métodos para a identificação de alterações corporais dos níveis de nutrientes e de água no corpo humano; Descrição dos distúrbios associados a alterações do status corporal dos nutrientes e da água; Introdução ao estudo da participação de nutrientes e água sobre o processo de saúde-doença; Reconhecimento das necessidades nutricionais e de água; Descrição de características dos suplementos de nutrientes.

---

**Bibliografia básica:**

COZZOLINO, Silvia Maria F. Biodisponibilidade de nutrientes 6a ed. Editora Manole, 2020.

COMINETTI, Cristiane; COZZOLINO, Silvia Maria F. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Editora Manole, 2020.

ROSS, A. Catharine, CABALLERO, Benjamin, COUSINS, Robert J., TUCKER, Katherine L., ZIEGLER, Thomas R. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença. 11. ed. – Barueri, SP : Manole, 2016.

---

**Bibliografia complementar:**

Linus Pauling Institute. Micronutrient Information Center. Disponível em: <https://lpi.oregonstate.edu/mic>.

National Institutes of Health. Dietary Supplement Fact Sheets. Disponível em: <https://ods.od.nih.gov/factsheets/list-all/#>.

National Agriculture Library. DRI Nutrient Reports. Disponível em: <https://www.nal.usda.gov/fnic/dri-nutrient-reports>.

NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de Bioquímica de Lehninger: Grupo A, 2019.

CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição Humana: nutrição e metabolismo. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

**Disciplina:** Composição de alimentos

---

**Ementa:**

Composição química e nutricional de alimentos in natura e processados, tabelas de composição. Composição de frutas e hortaliças; cereais; leguminosas; alimentos à base de leite; carnes; pescado; ovos e mel. Produtos gordurosos. Alimentos transgênicos. Alimentos funcionais. Alimentos para fins especiais.

---

**Bibliografia básica:**

Damodaram, S. Parkin, K.L. Química de Alimentos de Fennema. Ed Artmed. 2018. ISBN 8582715455

Ordoñez, J.A. Tecnologia de Alimentos, vol. 1: Componentes dos alimentos e processos. Ed, Artmed, 2005. ISBN 8536304367

Koblitz, M.G.B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Guanabara Koogan, 2011. ISBN 8527718154

---

**Bibliografia complementar:**

Belitz, H.D., Grosch, W.; Schieberle, P. Food Chemistry. Ed. Springer, 2009. ISBN 978-3-540-69934-7

Coulate, T. P. Alimentos: química de seus componentes. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004. 368 p. ISBN 8536304049

Raymond, J.L.; Morrow, K. Krause e Mahan – Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. Ed. GEN Guanabara Koogan, 2022. ISBN 8595158746

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2022. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO. UNICAMP. Campinas: NEPA/UNICAMP, 4 ed, 2011.

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE - USDA. Food Data Central, 2023. Disponível em: <https://fdc.nal.usda.gov/>

Legislação vigente.

Artigos científicos.

---

**Disciplina:** Controle microbiológico de alimentos

---

**Ementa:**

Importância do controle microbiológico de alimentos na Saúde Pública, nos processos tecnológicos inerentes a atuação do nutricionista no controle higiênico-sanitário dos processos de industrialização e comércio dos alimentos. Segurança dos Alimentos. Padrões microbiológicos e legislação sanitária vigente. Fontes de contaminação dos alimentos.

Métodos para identificação de microrganismos. Crescimento microbiano em alimentos.

Parâmetros intrínsecos e extrínsecos relacionados a microbiota dos alimentos.

---

Conhecimento dos principais grupos de microrganismos contaminantes e deteriorantes de alimentos. Doenças transmitidas por alimentos (DTA). Boas práticas de Fabricação em Serviços de Alimentação. Análise de Risco de alimentos.

---

**Bibliografia básica:**

ANVISA. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/arquivos/biblioteca-de-alimentos> Acessado em 21 junho 2023.

COLLEN, A. 2016. 10% Humano - Como os micro-organismos são a chave para a saúde do corpo e da mente. 1a Edição, Sextante, 288p.

JAY, James M. 2005. Microbiologia de alimentos. 6.ed. PORTO ALEGRE: Artmed, 711. p.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V. C. A.; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; GOMES, R. A. R.; OKAZAKI, M. M., YAMANAKA, B. T. 2021. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 6a Edição, Blucher, 602p.

---

**Bibliografia complementar:**

ANVISA. Guia para Comprovação da Segurança de Alimentos e Ingredientes. Gerência de Produtos Especiais. Gerência Geral de Alimentos. Brasília/DF. Fevereiro de 2019.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Instrução Normativa no 62, de 26 de agosto de 2003. Oficializar os Métodos Analíticos Oficiais para Análises Microbiológicas para Controle de Produtos de Origem Animal e Água. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 18 de setembro de 2003.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. Portaria no 101, de 11 de agosto de 1993. Aprovar e oficializar os métodos analíticos para controle de produtos de origem animal e seus ingredientes – métodos microbiológicos (anexo) determinando seu emprego em todas as atividades desenvolvidas pela rede oficial do sistema coordenado pela Coordenação Geral de Laboratório Animal – CGLA do Departamento de Defesa Animal – DDA. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 17 de agosto de 1993.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC no 724, de 1 de julho de 2022. Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 6 de julho de 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa no 161, de 1 de julho de 2022. Estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 6 de julho de 2022.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Métodos Oficiais para Análise de Produtos de Origem Animal. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Defesa Agropecuária. – Brasília : MAPA, 2022.

---

**Disciplina:** Epidemiologia aplicada à Nutrição

---

**Ementa:**

Processo saúde, doença e cuidado; o objeto do estudo da epidemiologia e sua aplicabilidade à nutrição; os tipos de pesquisa epidemiológica; Saúde baseada em evidências; Publicações científicas.

---

**Bibliografia básica:**

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos. Departamento de Ciência e Tecnologia. Diretrizes metodológicas : Sistema GRADE –

---

Manual de graduação da qualidade da evidência e força de recomendação para tomada de decisão em saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos, Departamento de Ciência e Tecnologia. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 72 p. : il.

GALVÃO, T. F e col. Ferramentas para melhorar a qualidade e a transparência dos relatos de pesquisa em saúde: guias de redação científica. Epidemiol. Serv. Saúde, Brasília, 25(2):427-436, abr-jun 2016.

GRUPO PRISMA. Principais itens para relatar Revisões sistemáticas e Meta-análises: A recomendação PRISMA. Epidemiol. Serv. Saúde, 335 Brasília, 24(2): abr-jun 2015. Tradução para o idioma português do documento: Moher D, Liberati A, Tetzlaff J, Altman DG, The PRISMA Group. Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses: The PRISMA Statement. Disponível em: [www.prisma-statement.org](http://www.prisma-statement.org). Traduzido por: Taís Freire Galvão e Thais de Souza Andrade Pansani; retro-traduzido por: David Harrad.

MALTA, M et al. Iniciativa STROBE: subsídios para a comunicação de estudos observacionais. Rev Saúde Pública 2010;44(3):559-65.

MARTINS J, SOUSA LM, AS OLIVEIRA. Recomendações do enunciado CONSORT. Medicina (Ribeirão Preto) 42 (1): 9-2.

MEDRONHO R., CARVALHO, D.M., BLOCH, K.V., WERNECK, G.L. Epidemiologia. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008.

---

**Bibliografia complementar:**

Artigos científicos a serem indicados ao longo da disciplina.

**Disciplina:** Imunologia

---

**Ementa:**

Estudo dos eventos locais e sistêmicos envolvidos na indução e regulação do sistema imune.

Conhecimentos básicos sobre os mecanismos de prevenção e controle de diferentes doenças infecciosas e desordens imunológicas e aplicabilidade das técnicas imunológicas na área de nutrição humana. Desenvolvimento de análise crítica sobre as carências nutricionais e suas implicações nas desordens imunológicas.

Identificação e aplicação da capacidade imunomoduladora dos nutrientes na saúde das populações.

---

**Bibliografia básica:**

IMUNOBIOLOGIA: O SISTEMA IMUNE NA SAÚDE E NA DOENÇA - Charles Janeway Jr.. Ed. Artmed - 10a Ed. (2022)

- IMUNOLOGIA CELULAR E MOLECULAR - Abul K. Abbas, Andrew H. Lichtman & Jordan S. Prober. Ed. Elsevier - 10ª Ed. (2023)

- FUNDAMENTOS DE IMUNOLOGIA – Ivan M. Roitt & Peter J. Delves – Ed. Guanabara Koogan e Ed. Panamericana – 13ª Ed. (2018)

---

**Bibliografia complementar:**

IMUNOLOGIA BÁSICA - Abul K. Andrew H. Lichtman & Jordan S. Prober. Ed. Elsevier- 6ª Ed. (2021)

Sites de revista científica

- Mucosal Immunology

- Frontiers in Allergy

- Frontiers in Nutrition

- Nutritional Immunology A section of Nutrients (ISSN 2072-6643)

**Disciplina:** Métodos de pesquisa em Nutrição

---

**Ementa:**

Conceitos em pesquisa científica; busca e tratamento de informações científicas na área de Saúde e Nutrição; tipos de metodologias científicas; elementos de metodologia necessários à elaboração de um projeto de pesquisa para a graduação; apresentação escrita e oral de trabalhos acadêmicos; aspectos éticos da pesquisa.

---

**Bibliografia básica:**

FORPROEX. Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras. Política Nacional de Extensão. Manaus, 2012. Disponível em: <https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Pol%C3%ADtica-Nacional-de-Extens%C3%A3o-Universit%C3%A1ria-e-book.pdf>

GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa. 6ed. São Paulo: Atlas, 2017.

UNIRIO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO. Escola de Nutrição. Projetos (Ensino / Extensão / Pesquisa). Disponível em: <http://www.unirio.br/ccbs/nutricao>. Acesso em 20 de jan/2023.

---

**Bibliografia complementar:**

ALMEIDA FILHO, N.; BARRETO M.L. Epidemiologia & saúde: fundamentos, métodos, aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

ARAÚJO FILHO, T.; THOLLENT, M.J. Metodologia para Projetos de Extensão: Apresentação e Discussão. Universidade Federal de São Carlos (UFSCar) – São Carlos: Cubo Multimídia, 2008. 666 p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. NBR 14724:2011: Informação e documentação - Trabalhos acadêmicos - Apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.

BARBOSA, JG & HESS, R. O Diário de Pesquisa - o estudante universitário e seu processo formativo. 2010. 103p.

BRANDÃO, CR (org). Pesquisa Participante. 6ed. São Paulo: Brasiliense, 1986.

DEMO, P. Pesquisa: princípio científico e educativo. 4ed. São Paulo: Cortez; 1996.

FORPROEX. Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras. Indissociabilidade ensino–pesquisa–extensão e a flexibilização curricular: uma visão da extensão. Porto Alegre: UFRGS; Brasília : MEC/SESu, 2006. Disponível em: <https://www.ufmg.br/proex/renex/images/documentos/Indissociabilidade-e-Flexibilizacao.pdf>

FLICK, U. Introdução à pesquisa qualitativa. 3.ed. Porto Alegre: Artemed, 2009.

GOLDIM, J. R. Bioética. Desenvolvido pelo Núcleo Interinstitucional de Bioética da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 1997-2021. Apresenta textos para pesquisa e ensino em Biotética. Disponível em: <<https://www.ufrgs.br/bioetica/>>. Acesso em: 20 jan. 2023.

- GONÇALVES, E.P. Conversas Sobre Iniciação a Pesquisa Científica. 5ed. ALÍNEA, 2011. 101p.
- MACHADO, M.N.M. Entrevista de Pesquisa - a interação pesquisador / entrevistado. ED. ARTE, 2002. 151p.
- MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. Fundamentos de metodologia científica. 8ed. São Paulo: Atlas, 2017.
- MARTINS, G.A. Estudo de Caso - uma estratégia de pesquisa. ATLAS, 2008. 106p.
- OLIVEIRA, A.M.; GOTTSALL, C.B.A.; SILVA, F.M. Metodologia da pesquisa em nutrição: embasamento para a condução de estudos e para a prática clínica. Rio de Janeiro: Rubio, 2017.
- REY, L. Planejar e Redigir Trabalhos Científicos. 2ed. São Paulo: Edgar Blücher, 2008.
- RUDIO, F.V. Introdução ao Projeto de Pesquisa Científica. 43ed. Petrópolis: Vozes; 2015. 144p.
- SALOMON, D.V. A Maravilhosa Incerteza. Pensar, Pesquisar e Criar. Col. Ferramentas. WMF MARTINS FONTES, 2006. 412p.

## 5º período

**Disciplina:** Técnica Dietética I

---

**Ementa:**

Conceitos e Definições de Técnica Dietética. Descrição das características e Modificações físicas, químicas e sensoriais dos alimentos de origem animal e vegetal, após as etapas de seleção, pré-preparo e preparo, teoria e prática. Produção, interpretação e aplicação/uso de fichas técnicas de preparo. Construção e aplicação de Fichas Técnicas em Laboratório dietético.

---

**Bibliografia básica:**

- DOMENE, Semíramis M. A. Técnica Dietética Teoria e Aplicações. Ed Guanabara Koogan, 2011.
- Ministério da Saúde (BR). Secretaria de Atenção Básica. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014.
- ORNELAS, Lieselotte H. Técnica Dietética – Seleção e Preparo dos Alimentos. Rio de Janeiro, Atheneu, 8a edição, 2007.
- PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética. São Paulo, Manole, 4a edição, 2019.
- 

**Bibliografia complementar:**

- ARAÚJO, Wilma M. C. e col. Alquimia dos Alimentos. Série Alimentos e bebidas volume 2. Editora Senac. Brasília, 2009.
- CAMARGO, Erika B.; BOTELHO, Raquel A. Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos, Manual de Laboratório. São Paulo, Editora Atheneu, 2005.
- PINHEIRO, A.B.V. e col. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. Rio de Janeiro, Atheneu, 4a edição.
- Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) 1ª ed. Campinas: NEPA – UNICAMP, 2004. 42 p.
- Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA) versão 7.2. Acessado em: 13/04/2023. Disponível em < <http://www.tbca.net.br/> >

**Disciplina:** Alimentação, Nutrição e Dietética

---

**Ementa:**

Análise e planejamento alimentar para indivíduos e coletividades sadias, com base na estimativa de requerimentos e recomendações nutricionais de energia, macro e micronutrientes, fibras alimentares e água, para indivíduos e grupos populacionais saudáveis, em diferentes fases da vida - pré-escolar, escolar, adolescentes, adultos e idosos – e na atividade física e desportiva.

---

**Bibliografia básica:**

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia de Atividade Física para a População Brasileira [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2021.

\_\_\_\_\_. Guia Alimentar para a População Brasileira; Ministério da Saúde: Brasília, Brasil, 2014. Ministério da Saúde <https://www.saude.gov.br/artigos/782-alimentacao-e-nutricao/40408-guia-alimentar-para-a-populacao-brasileira>.

\_\_\_\_\_. Protocolos de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar: bases teóricas e metodológicas e protocolo para a população adulta [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/protocolos\\_guia\\_alimentar\\_fasciculo1.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/protocolos_guia_alimentar_fasciculo1.pdf)

\_\_\_\_\_. Protocolo de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar da pessoa idosa [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/protocolos\\_guia\\_alimentar\\_fasciculo2.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/protocolos_guia_alimentar_fasciculo2.pdf)

\_\_\_\_\_. Protocolo de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar de crianças de 2 a 10 anos [http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/protocolo\\_guia\\_alimentar\\_fasciculo\\_4.pd](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/protocolo_guia_alimentar_fasciculo_4.pd)

\_\_\_\_\_. Protocolo de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar da pessoa na adolescência [https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/protocolos\\_guia\\_alimentar\\_fasciculo5.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/protocolos_guia_alimentar_fasciculo5.pdf)

Cozzolino, SMF (org). Biodisponibilidade de nutrientes. 4ed. São Paulo: Manole, 2012.

Crispim, SP [ et al.]. Manual fotográfico de quantificação alimentar. Curitiba: Universidade Federal do Paraná. 2017. Disponível em [https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/5296370/mod\\_resource/content/1/Manual%20Fotografico%20de%20Quantificacao%20Alimentar.pdf](https://edisciplinas.usp.br/pluginfile.php/5296370/mod_resource/content/1/Manual%20Fotografico%20de%20Quantificacao%20Alimentar.pdf)

Crispim, SP [ et al.]. Manual fotográfico de quantificação alimentar infantil. Curitiba: Universidade Federal do Paraná. 2018. Disponível em <https://enani.nutricao.ufrj.br/wp-content/uploads/2019/06/Manual-quantificacao-alimentar-infantil-BR.pdf>

Institute of Medicine. Dietary Reference Intakes: The Essential Guide to Nutrient Requirements. Washington, DC: The National Academies Press, 2006. <https://www.nap.edu/catalog/11537/dietary-reference-intakes-the-essential-guide-to-nutrient-requirements>

\_\_\_\_\_. Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients). A Report of the Panel on Macronutrients, Subcommittees on Upper Reference Levels of Nutrients and Interpretation and Uses of Dietary Reference Intakes, and the Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes, 2005. <https://www.nap.edu/catalog/10490/dietary->

---

reference-intakes-for-energy-carbohydrate-fiber-fat-fatty-acids-cholesterol-protein-and-amino-acids

\_\_\_\_\_. Committee to Review the Dietary Reference Intakes for Calcium and Vitamin D. Washington (DC): National Academy Press, 2011.

<https://www.nap.edu/catalog/13050/dietary-reference-intakes-for-calcium-and-vitamin-d>

\_\_\_\_\_. Committee to Review the Dietary Reference Intakes for Sodium and Potassium. Washington (DC): National Academy Press, 2019.

<https://www.nap.edu/search/?term=Dietary+Reference+Intakes+for+Sodium+and+Potassium+%282019%29&x=15&y=16>

\_\_\_\_\_. Dietary Reference Intakes: Proposed Definition of Dietary Fiber . Washington (DC): National Academy Press; 2001.

<https://www.nap.edu/catalog/10161/dietary-reference-intakes-proposed-definition-of-dietary-fiber>

Food and Agriculture Organization. World Health Organization. FAO/WHO/UNU. Report of a Joint FAO/WHO/UNU Expert Consultation. Human energy requirements . Rome, Italy, 17-24 October 2001.

<https://www.who.int/nutrition/publications/nutrientrequirements/9251052123/en/>

Food and Agriculture Organization (FAO). Fats and fatty acids in human nutrition: Report of an expert consultation, Geneva, 10 – 14 November, 2008. Atualização sobre lipídeos disponível em: <https://www.fao.org/3/i1953e/l1953E.pdf>

Fausto, MA. Planejamento de dietas e da alimentação. Rio de Janeiro: Revinter, 2003.

National Academies of Sciences, Engineering, and Medicine. 2023. Dietary Reference Intakes for Energy. Washington, DC: The National Academies Press. <https://doi.org/10.17226/26818>.

Vitolo, MR. Nutrição. Da gestação ao Envelhecimento. 2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

World Health Organization (WHO). Food and Agriculture Organization (FAO). Expert Consultation on Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases (2002 : Geneva, Switzerland). Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases: report of a joint WHO/FAO expert consultation, Geneva, 28 January -- 1 February 2002 com recomendações de MACRONUTRIENTES

[https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/42665/WHO\\_TRS\\_916.pdf](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/42665/WHO_TRS_916.pdf);

World Health Organization (WHO). Global recommendations on physical activity for health. 2010.

---

#### **Bibliografia complementar:**

Busnello, FM. Aspectos nutricionais no processo do envelhecimento. São Paulo, Atheneu: 2007

Organização Mundial da Saúde (OMS). Obesidade: prevenindo e controlando a epidemia global. Ed. Roca, 2004.

Priore, S. et al. Nutrição e saúde na adolescência. Belo Horizonte: Rubio, 2010.

Ross, C. et al. Modern nutrition in health and nutrition. 11.ed. São Paulo: Manole, 2012.

Vincentim, AAF. (org). Nutrição no envelhecer. 2ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2012.

---

**Disciplina:** Higiene de alimentos

#### **Ementa:**

Conceitos e princípios da Higiene dos Alimentos e da Vigilância Sanitária no cenário

---

nacional; Legislações sanitárias vigentes e suas aplicações nos serviços de alimentação, no comércio e na indústria de alimentos; Princípios higiênicos para obtenção, preparo, armazenamento e consumo dos alimentos; Controle de qualidade dos alimentos através das Boas práticas de Fabricação e Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle. Perigos físicos e químicos veiculados por alimentos.

---

#### **Bibliografia básica:**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos. Departamento de Vigilância Epidemiológica. – Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2010. 158 p.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004. Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 16 set. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC no 275, de 21 de outubro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 23 outubro de 2002.

Brasil. 2022. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC no 727, de 01 de julho de 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Diário Oficial da União, 06 jul 2022. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-727-de-1-de-julho-de-2022-413249279>. Acesso em: 26 de janeiro, 2023.

BRASIL. Ministério da Agricultura/DIPOA. Decreto no 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei no 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei no 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 30 mar. 2017.

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. Recommended international code of practice general principles of food hygiene: CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003. 2003.

GERMANO, P. M. L. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Ed. Manole (Saúde), São Paulo, 2019.

MARINS, B.R; TANCREDI, R.C.P; GEMAL, A.L. Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas. Rio de Janeiro: Escola Politécnica de Saúde Joaquim Venâncio, FIOCRUZ, 2006

---

#### **Bibliografia complementar:**

BERTOLINO, M.T. Gerenciamento da Qualidade na Indústria de Alimentos. Porto Alegre, Artmed. 2010, 320p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual de Vigilância, Prevenção e Controle de Zoonoses. Brasília/ DF, 2016

JUCENE, C. Manual de Segurança Alimentar: Boas práticas para os serviços de Alimentação. Rio de Janeiro, Ed. Rubio, 2013.

RIO DE JANEIRO. Decreto 45 585 de 27 de dezembro de 2018. Aprova o Código de Vigilância Sanitária, Vigilância em Zoonoses e Inspeção Agropecuária. Rio de Janeiro, RJ, Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro, em 27 de dezembro de 2018.

RIO DE JANEIRO. Instituto Municipal de Vigilância Sanitária, Vigilância de Zoonoses e de Inspeção Agropecuária. Portaria “N” S/IVISA-RIO No 002, de 11 de novembro de 2020. Aprova o regulamento técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos. Diário Oficial do Município do Rio de Janeiro. Ano XXXIV, no 171, Rio de Janeiro, 12 nov. 2020.

**Disciplina:** Análise da composição de alimentos

---

**Ementa:**

Análise da composição química de alimentos in natura e processados. Técnicas analíticas instrumentais. Preparo de amostra e amostragem. Análise de umidade; análise de cinzas e minerais; caracterização e análise de proteínas, caracterização e análise do teor de lipídios, análise do teor de fibras, análise do teor de carboidratos, análise de vitaminas e de compostos ativos/ingredientes funcionais. Bioacessibilidade e Biodisponibilidade. Rotulagem nutricional.

---

**Bibliografia básica:**

CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. São Paulo: UNICAMP, 2003, 207 p.

DIAS, S. L. P.; VAGHETTI, J. C. P.; LIMA, E. C.; BRASIL, J. L. Química Analítica: Teoria e Prática Essenciais. Porto Alegre: Bookman, 2016, 392 p.

GRANATO, D.; NUNES, D. S. Análises Químicas, Propriedades Funcionais e Controle da Qualidade de Alimentos e Bebidas, 1a ed, Rio de Janeiro: GEN LTC; 2016, 576 p.

---

**Bibliografia complementar:**

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA. Biblioteca de Alimentos. Brasília: Ministério da Saúde, 2023.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L.; FENEMMA, O. R. Química de Alimentos de Fenemma. 5 ed, Porto Alegre: Artmed, 2018, 1120 p.

KOBLITZ, M.G. B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011, 314 p.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008 p. 1020

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). Food Research Center (FoRC). Versão 7.2. São Paulo, 2022. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>.

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos – TACO. UNICAMP. Campinas: NEPA/UNICAMP, 4 ed, 2011.

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE - USDA. Food Data Central, 2022. Disponível em: <https://fdc.nal.usda.gov/>

Legislação vigente.

Artigos científicos.

---

**Disciplina:** Patologia Geral

---

**Ementa:**

Introdução aos principais métodos de estudo em patologia e suas aplicações na nutrição. Introdução ao estudo dos processos patológicos comuns aos diversos tipos de doenças, com ênfase nos mecanismos de formação das lesões. Estudo das causas e efeitos das lesões nas células, tecidos e sistemas orgânicos. Estudo morfológico dos processos patológicos gerais.

---

**Bibliografia básica:**

BRASILEIRO FILHO, G. BOGLIOLO. Patologia. 10ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2021.

- KUMAR, V.; ABBAS, A.K.; ASTER, J.C. Robbins & Cotran Patologia Básica. 10ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2018.

---

- BRASILEIRO FILHO, G. BOGLIOLO. Patologia Geral. 9ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2016.

---

**Bibliografia complementar:**

ROBBINS, S.L.; COTRAN, K.; KUMAR, V. Robbins & Cotran Patologia: bases patológicas das doenças. 9 ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier Saunders, 2016.

FARIA, J.L.; ALTEMANI, M.A.M. Patologia geral: fundamentos das doenças com aplicações clínicas. 4ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2009.

SLAUSON, D.O.; COOPER, B.J. Mechanisms of Disease: A textbook of comparative general pathology. 3ed. St. Louis, MO: Mosby, 2001.

CAMARGO, J. L. V.; DEILSON, E. O. Patologia geral: abordagem multidisciplinar. 1a Edição. Editora Guanabara Koogan S.A., Rio de Janeiro, RJ, 2006.

MONTENEGRO, M. R.; FRANCO, M. Patologia, processos gerais. Atheneu; 4o edição; 2004.

## 6º período

**Disciplina:** Técnica Dietética II

---

**Ementa:**

Definição e tipos de cardápios. Regras gerais de planejamento de cardápio. Avaliação da qualidade de cardápios. Planejamento de cardápios para os diferentes ciclos da vida e pra situações específicas. Planejamento de cardápios para dietas especiais.

---

**Bibliografia básica:**

PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. Ed. Manole, São Paulo. 4ª edição, 2019

DOMENE, S.M.A. Técnica Dietética - Teoria e Aplicações. Ed. Guanabara Koogan, São Paulo, 2ª ed, 2018.

SILVA, S.M.C.S. Cardápio - Guia Prático para a Elaboração. Ed. Roca, São Paulo. 2ª edição, 2008

BEZERRA, V.M. ambie em Preparações Especiais: Teoria e Prática de Laboratório. Ed. Rubio, Rio de Janeiro. 1ª edição, 2019.

BRASIL. Guia Alimentar para a população brasileira. Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Guia alimentar para menores de 2 anos. Ministério da Saúde, 2019

---

**Bibliografia complementar:**

BOTELHO, A.J.Planejamento de Cardápios Para Lactentes e Pré-escolares com Fichas Técnicas de Preparações. Ed. Rubio, Rio de Janeiro. 1ª edição, 2018

REIS, N.T.; CALIXTO-LIMA, L. Nutrição Clínica: Bases para Prescrição. Ed. Rubio, Rio de Janeiro. 1ª edição, 2014.

BASSO, C. Alimentação coletiva: técnica dietética e segurança alimentar. Ed. Guanabara Koogan, São Paulo. 1ª edição, 2021.

SANTOS, B.F.; FERNANDES, D.; LIMA, J.R.; PEREIRA, L.S.;SEGABINAZZI, L.; AMARAL, L.B.; PEREZ, M.P.; GARCEZ, M.U.; KUHMMER, R.; MACHADO, R.V.;DALL'ALBA, V.; MAFFASSIOLLI, V. Manual de Dietas Hospitalares. Ed. Atheneu, Rio de Janeiro.2ª edição, 2021.

OLIVEIRA, A.M.; SILVA, F.M. Dietoterapia nas Doenças do Adulto. Ed. Rubio, Rio de Janeiro. 2ª Edição, 2021.

**Disciplina:** Alimentação coletiva I

---

**Ementa:**

Conceitos e definições das abordagens administrativas básicas para serviços de Alimentação. Estudo das funções administrativas aplicadas as UANs. Investigação sobre o processo administrativo de departamentalização, organização e controle em organizações do ramo de alimentação e nutrição. Interface entre a ciência da nutrição e o uso do empreendedorismo e marketing como ferramenta para gerenciamento de produtos e serviços.

---

**Bibliografia básica:**

- ABREU; E.S. SPINELLI, N.G.N; SOUZA PINTO, A.M. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição. 2o ed. revista e ampliada. Editora Metha. São Paulo, 2007.
- CHIAVENATO, I. Administração – teoria, processo e prática. 3 ed. São Paulo: Makron Books, 2000.
- CURY, A. Organização e métodos: uma visão holística. 7o ed. São Paulo: Atlas, 2000.
- DOLABELA, F. Oficina do empreendedor. 6a edição, São Paulo: Cultura, 2005.
- MEZOMO, I.F.B. Os Serviços de Alimentação – planejamento e administração. São Paulo: Manole, 5a ed., 2002.
- OLIVEIRA, DPR de. Planejamento Estratégico: conceitos, metodologias práticas. 23 ed. São Paulo: Atlas, 2007.
- SILVA JÚNIOR, E.A. Manual de Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação. Varela, 6a ed. 2008.
- TEIXEIRA, S.M.F.G., OLIVEIRA, Z.M.G.de.; REGO, J.C.do., BISCONTINI, T.M.B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Ed. Atheneu, 2006.
- VAZ, C.S. Alimentação de Coletividade: Uma abordagem gerencial – manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas. Brasília, 2002.
- TEIXEIRA, Suzana Maria Ferreira Gomes. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2007. 219 p.
- ZANELLA, Luiz Carlos. Instalação e Administração de Restaurantes. Editora Metha, São Paulo, 2007.

---

**Bibliografia complementar:**

- BRASIL. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC no 216 de 15 de setembro de 2004: Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário oficial da União, Brasília, 15 de setembro de 2004. Disponível em: [www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)
- FONSECA, Karina Zanoti; SANTANA, Gizane Ribeiro de. Guia prático para gerenciamento de unidade de alimentação e nutrição. Cruz das Almas, BA: UFRB, 2012. 86 p.
- FERREIRA, Sila Mary Rodrigues. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo: Varela. 2002. Xxii,173p. ISBN 8585519630.
- FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. São Paulo: SENAC, 2006. 187 p.
- FREUND, Francisco Tommy. Alimentos e bebidas: uma visão gerencial. Rio de Janeiro, RJ: SENAC, 2005. 208 p.
- GERMANO, P.M.L. & GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. São Paulo: Ed. Varela, 2001.
- MANZALLI, P. V. Manual para Serviços de Alimentação: Implementação, boas práticas, qualidade e saúde. São Paulo: Metha. 2006.
- Maximiano AC. Introdução à Administração. Edição compacta. São Paulo: Atlas, 2008.

Oliveira DPR de. Planejamento Estratégico: conceitos, metodologias práticas. 23 ed. São Paulo: Atlas, 2007.

SILVA B. Taylor e Fayol. RJ: FGV, 1974.

ZANELLA, Luiz Carlos. Instalação e administração de restaurantes. São Paulo, SP: Metha, 2007. 352 p.

TAYLOR F. W. Princípios de administração científica. SP: Atlas, 1994.

**Disciplina:** Alimentação, Nutrição e Saúde coletiva

---

**Ementa:**

Estado, política pública e sociedade civil organizada: discussão sobre o papel do nutricionista. Debate sobre o Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas e a atuação profissional. Nutricionista na área de Alimentação, Nutrição e Saúde Coletiva: discussão sobre a atuação profissional nas diversas áreas e cenários de prática. Introdução às temáticas de advocacy e conflito de interesses em alimentação e nutrição. Caracterização dos desafios da Alimentação e Nutrição no contexto contemporâneo. Investigação sobre sistemas alimentares e ambientes alimentares e sua interface com as práticas alimentares. Caracterização da situação alimentar e nutricional da população brasileira. Discussão sobre determinação social e interseccionalidade em diálogo com Alimentação e Nutrição. Exame de questões relacionadas ao histórico das políticas de Alimentação e Nutrição no Brasil. Análise de documentos norteadores da política pública: Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Estudo sobre Soberania Alimentar e Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. Aprofundamento sobre a organização da atenção nutricional no Sistema Único de Saúde. Investigação sobre políticas e programas do campo da Alimentação e Nutrição e da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil (Programa Nacional de Alimentação Escolar, programas de transferência de renda, Programa de suplementação de micronutrientes, agenda regulatória, entre outros). Discussão sobre promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável na perspectiva das políticas públicas. Compreensão sobre vigilância alimentar e nutricional no contexto da vigilância em saúde. Introdução aos desafios e perspectivas da gestão das ações de alimentação e nutrição.

---

**Bibliografia básica:**

Brasil. Ministério da Saúde. Política nacional de alimentação e nutrição. 2ª ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2003. <http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan.pdf>

Brasil. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde; 2012. [http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_alimentacao\\_nutricao.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf)

Brasil. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Lei no 11.346 (15 de setembro de 2006). [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2004-2006/2006/Lei/L11346.htm)

Brasil. Decreto no 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a

---

elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 ago. 2010b. Seção 1, p. 6. [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/decreto/d7272.htm)

---

**Bibliografia complementar:**

Nestle M. Uma verdade indigesta: como a indústria alimentícia manipula a ciência do que comemos. São Paulo: Editora Elefante; 2019. 368 p.

Bortolini GA, Moura ALP, de Lima AMC, Moreira HOM, Medeiros O, Diefenthaler ICM, Oliveira ML. Guias alimentares: estratégia para redução do consumo de alimentos ultraprocessados e prevenção da obesidade. Rev Panam Salud Publica 2019; 43:1-6. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6913219/>

CASTRO, D. Advocacy: Como a sociedade pode influenciar os rumos do Brasil. São Paulo: SG Amarante, 2016.

---

**Disciplina:** Farmacologia aplicada à Nutrição

**Ementa:**

Conceitos e definições de farmacologia. Introdução à farmacocinética e farmacodinâmica. Fundamentação sobre fármacos que atuam no sistema nervoso periférico, cardiovascular, sangue, sistema endócrino e no trato gastro intestinal. Detalhamento sobre fármacos que atuam na obesidade e anabolizantes. Interação das diferentes classes farmacêuticas e o nutriente.

---

**Bibliografia básica:**

FARMACOLOGIA básica e clínica . Organização de Bertram G. Katzung. Todd W. Vanderah. Tradução de Adriane Ribeiro Rosa. 15. ed. Porto Alegre: Artmed, 2023. 1314 p., il. , 28 cm. ISBN 9786558040187

RANG & Dale farmacologia. 7. ed Rio de Janeiro: Elsevier, c2012. xxv, 778 p., il., color., 30 cm. ISBN 9788535241723 (broch.)

GOODMAN, Louis Sanford; GILMAN, Alfred. As bases farmacológicas da terapêutica. Organização de Laurence L. Brunton, Randa Hilal-Dandan, Björn C. Knollmann. 13. ed Rio de Janeiro: Mc Graw-Hill, 2019. xxi, 1738 p., il, 28 cm.

---

**Bibliografia complementar:**

GOLAN, D. E. et al. – Princípios da Farmacologia: A Base Fisiopatológica da Farmacologia. Guanabara Koogan, 3ª edição, 2014.

CRAIG, C. R. & STITZEL, R. E. – Farmacologia Moderna com aplicações clínicas. Guanabara Koogan, 6ª edição, 2004.

PENILDON SILVA – Farmacologia. Guanabara Koogan, 7ª edição, 2006.

GOMEZ, Rosane; TORRES, Iraci Lucena da Silva. Farmacologia clínica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2017. 138 p. , il., 27 cm. Inclui bibliografia e índice. ISBN 9788535286489 (Broch.). Conexão em Ciência- <https://www.youtube.com/@ConexaoemCiencia> – acesso em 26/02/2023.

---

**Disciplina:** Educação alimentar e Nutricional

**Ementa:**

Reflexão sobre concepções de educação, alimentação e saúde; Abordagem do histórico, conceitos, princípios, objetivos, documentos e políticas relacionadas educação alimentar e nutricional no Brasil; Discussão sobre a prática de nutricionistas como educadores nas

---

diversas áreas e cenários de prática profissional; Debate sobre as relações interpessoais e interprofissionais na perspectiva da educação crítica, humanizada e ética; Análise da complexidade da alimentação em sua perspectiva multidimensional e sistêmica; Promoção da saúde e da alimentação adequada e saudável nas diversas fases do ciclo de vida; Aspectos teórico-metodológicos e planejamento de práticas educativas em alimentação, nutrição e saúde; Participação em atividades práticas e vivências integradas aos ambientes profissionais, sobretudo no âmbito dos sistemas e políticas públicas (SUS, SUAS, SISAN, PNAE, etc) e de iniciativas da sociedade civil organizada.

---

#### **Bibliografia básica:**

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília, 2019.

FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: saberes necessários a prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 2004.

---

#### **Bibliografia complementar:**

BEZERRA, J.A.B. Educação alimentar e nutricional: articulação de saberes. Fortaleza: Edições UFC, 2018.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do programa dinheiro direto na escola aos alunos da educação básica. Brasília, DF: FNDE, 2009.

\_\_\_\_\_. Decreto nº 7.272, de 25 de agosto de 2010. Regulamenta a Lei no 11.346, de 15 de setembro de 2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e dá outras providências. Diário Oficial da União, Poder Executivo, Brasília, DF, 26 ago. 2010a.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília : Ministério da Saúde, 2013.

\_\_\_\_\_. Portaria Nº 2.761, de 19 de novembro de 2013. Institui a Política Nacional de Educação Popular em Saúde no âmbito do Sistema Único de Saúde (PNEPS-SUS). Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2009.

\_\_\_\_\_. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde: PNPS: Anexo I da Portaria de Consolidação nº 2, de 28 de setembro de 2017, que consolida as normas sobre as políticas nacionais de saúde do SUS. Brasília: Ministério da Saúde, 2018

\_\_\_\_\_. Ministério do Desenvolvimento Social. Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (vários autores). Princípios e Práticas para Educação Alimentar e Nutricional, Brasília, 2018.

BURLANDY, Luciene, et al. Reflexões sobre ideias e disputas no contexto da promoção da alimentação saudável. Cad. Saúde Pública 37 (supl 1) 20 Abr 2021.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº 599, de 25 de fevereiro de 2018. Aprova o código de ética e conduta do nutricionista e dá outras providências [Internet]. Diário Oficial da União. Brasília, 2018

DIEZ-GARCIA, R.W.; CERVATO-MANCUSO, A.M. (org.) Mudanças Alimentares e Educação Alimentar e Nutricional. Rio de Janeiro: Ed Guanabara Koogan, 2017.

LANG, R.M.F.; CIACCHI, E.M.R. (org.). Educação Alimentar e Nutricional - Fundamentação Teórica e Estratégias Contemporâneas. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2021.

LOUZADA, M.L.C. [et al.] Alimentação e saúde: a fundamentação científica do guia alimentar para a população brasileira. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP, 2019.

## 7º período

**Disciplina:** Tecnologia de alimentos

---

**Ementa:**

Princípios e métodos de conservação de alimentos. Alimentos orgânicos. Grau de processamento dos alimentos. Alterações nutricionais e sensoriais durante o processamento de alimentos. Tecnologia de processamento de produtos de origem vegetal e animal. Adequação do uso de embalagem de alimentos. Usos e aplicações de aditivos e coadjuvantes de tecnologia.

---

**Bibliografia básica:**

FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. I: 294 p., v. II: 279 p.

GAVA, A. Tecnologia de Alimentos – Princípios e Aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. 512 p.

---

**Bibliografia complementar:**

FELLOWS, P. J. Tecnologia do Processamento de Alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: Artmed, 2006. 602 p.

ORDOÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Artmed, 2005. v. I: 294 p., v. II: 279 p.

GAVA, A. Tecnologia de Alimentos – Princípios e Aplicações. São Paulo: Nobel, 2009. 512 p.

---

**Disciplina:** Alimentação Coletiva II

---

**Ementa:**

Gestão administrativa de serviços de alimentação e nutrição em diversos ambientes alimentares; Normas regulamentadoras da atuação profissional em AC; Planejamento físico-funcional sustentável; Dinâmica organizacional sustentável; Gestão de pessoas; Processos produtivos e inovações tecnológicas de serviços de alimentação e nutrição; Estratégias para controle e avaliação dos serviços; Aplicabilidade e perspectivas futuras da alimentação em coletividades.

---

**Bibliografia básica:**

CHIAVENATO, I. Gestão de Pessoas. 3. ed. Rio de Janeiro, Rj: Elsevier, 2010. 579 p.

---

MEZOMO, I.B. Os Serviços de Alimentação ,Planejamento e Administração, 6a edição, São Paulo, Manole, 2014

TEIXEIRA, S.M.F.G et al. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007. 219 p.

ABREU, E.S. et al. Gestão de Unidades de Alimentação : um modo de fazer, 7a edição, São Paulo, Metha,2019.

SILVA FILHO, A. R. Manual Básico para Planejamento e Projetos de Restaurantes e Cozinhas Industriais. São Paulo, Varela, 1996.

---

**Bibliografia complementar:**

BOSCO, S.M.D. Gestão em unidades de alimentação e nutrição: da teoria à prática, 1 edição, Curitiba, Appris,2019.

ABRANDH.O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional / organizadora, Marília Leão. – Brasília: 2013.

GAMBARDELLA, A.M.D; LOPES, J.A.C. Restaurantes sustentáveis: um futuro em comum. São Paulo: Editora Atheneu, 2015

CAMPOS, J.R; IKEDA, V; SPINELLI, M.G.N. Otimização de espaço físico em unidade de alimentação e nutrição (UAN) considerando avanços tecnológicos no segmento de equipamentos. Revista Univap, São José dos Campos-SP, v. 18, n. 32, dez.2012.

**Disciplina:** Nutrição Clínica I

---

**Ementa:**

Avaliação, diagnóstico, necessidades e educação nutricionais individualizadas do adulto e idoso, e modificações da dieta nas doenças agudas e crônicas. Fundamentos e aplicação da terapia nutricional oral, enteral e parenteral, em adultos e idosos. Fisiopatologia, avaliação nutricional e dietoterapia na desnutrição, nas doenças do trato gastrointestinal e dos órgãos anexos, em adultos e idosos. Ética profissional na prática clínica.

---

**Bibliografia básica:**

RAYUMOND JL & MORROW K Alimentos, nutrição e dietoterapia. 15ª Edição. Editora GEN Guanabara Koogan, 2022

WAITZBERG DL Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 5ª Edição. Editora Atheneu, 2017

ROSS AC, CABALLERO B, COUSINS RJ, TUCKER KJ, ZIEGLER TR Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença. 11ª Edição. Editora Manole, 2016

---

**Bibliografia complementar:**

RIBEIRO SML, MELO CM, TIRAPUGUI J Avaliação Nutricional Teoria & Prática. 2ª Edição, Editora Guanabara Koogan, 2018

HALL JE, HALL ME Guyton & Hall Tratado de fisiologia médica. 14ª Edição. Editora GEN Guanabara Koogan, 2021

GOLDMAN L, SCHAFFER AI Goldman-Cecil Medicina. 26ª Edição. Editora GEN Guanabara Koogan, 2022

CALIXTO-LIMA L, REIS NT Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. 1ª Edição, Editora Rubio, 2012

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). 4ª Edição. Eitora Campinas: NEPA – UNICAMP, 2011

BRASIL AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILANCIA SANITÁRIA. Resolução nº 503 de 27 de maio de 2021. Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral. Brasília: Ministério da Saúde

BRASIL Ministério da Saúde. Manual de terapia nutricional na atenção especializada hospitalar no âmbito do Sistema Único de Saúde – SUS Brasília: Ministério da Saúde, 2016

**Disciplina:** Nutrição Materno infantil

---

**Ementa:**

Caracterização e análise epidemiológica do grupo materno-infantil. Estudo da assistência pré-natal no Sistema Único de Saúde (SUS) e das políticas públicas relacionadas ao grupo materno-infantil. Estudo dos ajustes fisiológicos da gestação e lactação e impacto no metabolismo materno, bem como no desenvolvimento embrionário-fetal e infantil. Estudo das recomendações nutricionais e prática da avaliação e orientação nutricional para gestantes adultas e adolescentes, nutrizes, lactentes, pré-escolares e escolares. Assistência nutricional em gestações de alto risco. Compreensão das características do aleitamento materno, fórmulas infantis, e introdução alimentar. Reflexão da atuação profissional na área da nutrição materno-infantil, com base nos preceitos éticos e legais.

---

**Bibliografia básica:**

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M.A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Cultura Médica, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: Aleitamento Materno e Alimentação Complementar. 2 ed. Caderno de Atenção Básica, nº 23. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção de Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: crescimento e desenvolvimento. Caderno de Atenção Básica, nº 33. Brasília: Ministério da Saúde, 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica Atenção ao pré-natal de baixo risco. 2 ed. Caderno de Atenção Básica, nº 32. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual de gestação de alto risco. Versão preliminar. Brasília: Ministério da Saúde, 2022.

---

**Bibliografia complementar:**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. Universidade Federal de Sergipe. Guia para a Organização da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Primária à Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2022.

MONTENEGRO C.A.B, REZENDE FILHO, J. Rezende Obstetrícia. 14 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022.

PADILHA, P.; ACCIOLY, E. Nutrição clínica aplicada à pediatria. Rio de Janeiro: Rubio, 2022.

## 8º período

**Disciplina:** Bromatologia Teórica

---

**Ementa:**

Análise físico-química de alimentos. Compreensão das provas físico-químicas associando a matriz alimentícia e processamento tecnológico. Interpretação de dados analíticos frente a legislação. Elaboração de laudo técnico. Avaliação crítica relacionada à qualidade físico-química do alimento.

---

**Bibliografia básica:**

ANDRADE, ÉDIRA C.B.A ., Análise de Alimentos – uma visão química da nutrição,

4a Ed Livraria Varela, São Paulo, 2015 – disponibilizado - Análise de alimentos - uma visão química da nutrição (4a edição) — Nutrição e Saúde (unirio.br).

DAMODARAN, S. FENNEMA, O. R.; PARKIN, K L – Química de Alimentos de Fennema – 5a Ed, - Artmed 2019.

KOBLITZ, M.G.B - Matérias-primas Alimentícias -Composição e Controle de Qualidade, Guanabara Koogan, 2011.

---

**Bibliografia complementar:**

VOGEL, Análise Química Quantitativa, 6ª ed, LTC editora, Rio de Janeiro, 2002.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico Químicos para Análise de Alimentos, 2ª ed, São Paulo, 2007.

OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS OF AOAC INTERNATIONAL – 21a ed.

REVISION 2019

Food Science and technology - SciELO - Food Science and Technology

[www.anvisa.br](http://www.anvisa.br),

Food Chemistry - <https://www.sciencedirect.com/journal/food-chemistry>

---

**Disciplina:** Bromatologia Teórica

---

**Ementa:**

Análise físico-química de alimentos. Compreensão das provas físico-químicas associando a matriz alimentícia e processamento tecnológico. Interpretação de dados analíticos frente a legislação. Elaboração de laudo técnico. Avaliação crítica relacionada à qualidade físico-química do alimento.

---

**Bibliografia básica:**

ANDRADE, ÉDIRA C.B.A ., Análise de Alimentos – uma visão química da nutrição,

4a Ed Livraria Varela, São Paulo, 2015 – disponibilizado - Análise de alimentos - uma

---

visão química da nutrição (4a edição) — Nutrição e Saúde (unirio.br).

DAMODARAN, S. FENNEMA, O. R.; PARKIN, K L – Química de Alimentos de Fennema – 5a Ed, - Artmed 2019.

KOBLITZ, M.G.B - Matérias-primas Alimentícias -Composição e Controle de Qualidade, Guanabara Koogan, 2011.

---

**Bibliografia complementar:**

VOGEL, Análise Química Quantitativa, 6ª ed, LTC editora, Rio de Janeiro, 2002.

INSTITUTO ADOLFO LUTZ, Métodos Físico Químicos para Análise de Alimentos, 2ª ed, São Paulo, 2007.

OFFICIAL METHODS OF ANALYSIS OF AOAC INTERNATIONAL – 21a ed.  
REVISION 2019

Food Science and technology - SciELO - Food Science and Technology

www.anvisa.br,

Food Chemistry - <https://www.sciencedirect.com/journal/food-chemistry>

---

**Disciplina:** Alimentação coletiva III

---

**Ementa:**

Conceitos, definições e caracterização de Alimentação para coletividades; Análise do Funcionamento das diversas áreas de produção dos serviços de alimentação e nutrição; Interpretação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT) e Programa Nacional de Alimentação do Escolar (PNAE); Aplicação do Planejamento Físico-funcional aos serviços e unidades de alimentação e Nutrição; Avaliação e instrumentos de controle administrativos/técnicos em produção de refeições; Desenvolvimento da Segurança e saúde do trabalhador em serviços de alimentação; Cardápio aplicado a coletividades; Administração de materiais e Administração financeira em alimentação coletiva; Análise da Qualidade total em Serviços de Alimentação.

---

**Bibliografia básica:**

ABREU.E.S,SPINELLI.M.G.N,PINTO,A.M.S.Gestão de Unidades de Alimentação Nutrição:um modo de fazer.2ed.Revisada e Ampliada.São Paulo,Metha ,2007

ALVES,R.M.S.; HILDENBRAND.L.Programa de Alimentação do Trabalhador:avaliação da refeição almoço;Serie :Estudos avaliativos Multidisciplinares .Rio de Janeiro.Editora Multifoco, 2015

FONSECA.R.B;F;CAMPOS,F.M.KRAMER,F.B,Consumos Alimentares em cenáriosurbanos;múltiplos olhares –Capítulo :Organização do trabalho nas cidadesum olhar para alimentação de coletividades.Organizadores:Daniela menezes, neiva barcelos, Fausto Amaro, Ricardo Ferreira Freita e Shirley Donizete Prado. EDUERJ/Rede NAUS , 2020

ISOSAKI.M, NAKASATO.M Gestão de Serviçode Nutrição Hospitalar.Rio de Janeiro,Elsevier.2009

VIEIRA.MARTA et al.Gestão de Qualidade na Produção de Refeições, Rio de Janeiro . Guanabara Koogan, 2012.

TEIXEIRA , SUZANA et al.Administração aplicada às unidades de Alimentação e Nutrição.São Paulo .Atheneu, 2007.

ZANELLA. L.C. Instalação e Administração de restaurantes. São Paulo.Metha.2007

---

**Bibliografia complementar:**

- ALVES, R.M. de S.; PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO E SAÚDE NO TRABALHO: Proposta de Desenvolvimento de 2 formulações Funcionais. (TESE) -Programa de Pós -Graduação em Enfermagem e Biociências- PPGENFBIO\_UNIRIO- Rio de Janeiro-2018
- BASSO, CRISTIANA. Colaboração Gules. Ana Maria, Freitas, Carolina Zacchetto Alimentação Coletiva, Técnica Dietética e Segurança Alimentar 1ª edição, Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2021
  - FONSECA, R.B. F. Práticas cotidianas de nutricionistas no âmbito da alimentação de coletividades em unidades de alimentação e nutrição terceirizadas (TESE). Programa de Pós-Graduação em Alimentação, Nutrição e Saúde, UERJ, 2009.
  - Manuais de Legislação Atlas – Segurança e medicina do Trabalho - nº 16, São Paulo: Atlas, 1999.
  - MEZOMO, Iracema de B. Os Serviços de Alimentação, Planejamento e Administração, 5ª edição. São Paulo: Manole, 2002.
  - ORNELLAS, L. H. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. 10ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2007.
  - PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. 2ª edição Revisada e Atualizada. São Paulo: Manole, 2006.
  - SACCOL, ANA LÚCIA de FREITAS E NESQUITA, MARIZETE OLIVEIRA DE, Alimentação Coletiva no Dia a Dia-1ª edição-Rio de Janeiro; RUBio,2021
  - CRINIS.GYORGY; Tradução: ARANTES.JULIANALEITE; NUTRICIONISMO, 1ª EDIÇÃO , EDITORA ELEFANTE, 2020

**Disciplina:** Nutrição Clínica II

---

**Ementa:**

Fisiopatologia, avaliação nutricional e dietoterapia nas doenças dos sistemas cardiovascular, respiratório, renal, endócrino e neurológico, na obesidade, nas dislipidemias, no diabetes, na infecção pelo HIV e AIDS, nas neoplasias e no paciente crítico, em adultos e idosos. Ética profissional na prática clínica.

---

**Bibliografia básica:**

- SILVA, S. M. C.; MURA, J. D. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 3.ed . São Paulo: Editora Payá, 2016. 1338p.
- CUPPARI, Lilian. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 4.ed . São Paulo: Manole, 2018. 624 p.
- MAHAN, L. Kathleen; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia. 14.ed. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2018. 1160 p.
- WAITZBERG, Dan L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2017. 3296 p.
- SHILS, M. E., OLSON J.A., SHIKE, M. & ROSS, A.C. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 10a. ed. Editora Manole Ltda. São Paulo, 2009. Volume I e II. ISBN 85-204-1120-7.
- 

**Bibliografia complementar:**

- CECIL, R. L. Tratado de medicina interna. 23. ed. Rio de Janeiro: ed. Elsevier, 2009. 2v.
- RENATO, D. Gastroenterologia Essencial - 4ª ed. Editora: Guanabara Koogan, 2011. 1324p. ISBN-10: 85-277-1834-.0
- COELHO, J.C.U. Aparelho Digestivo: Clínica e Cirurgia. 3ª ed. Editora: Atheneu, 2004. 2024p. Volume 1 e 2. ISBN: 8573797096

GUYTON, A. C. & HALL, J. E. - Tratado de Fisiologia Médica - 13ª ed. Editora: Elsevier, 2017. 1216p. ISBN: 97-885-3523-7351

STRYER, L. Bioquímica - 6ª ed. Editora Guanabara Koogan, 2008. 1114p. ISBN: 9788527713696

**Disciplina:** Nutrição Clínica Pediátrica

---

**Ementa:**

A unidade curricular aborda a fisiopatologia de agravos à saúde de crianças e adolescentes, avaliação nutricional na infância e adolescência, prescrição dietética direcionada às crianças e adolescentes de acordo com suas condições de saúde. Conhecimento e aplicação de formulações e suplementos nutricionais para população de crianças e adolescentes.

---

**Bibliografia básica:**

PADILHA, P; ACCIOLY, E. Nutrição Clínica Aplicada à Pediatria. 1ª edição – Rio de Janeiro: Rubio, 2022.

-ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C. & LACERDA, E. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. 2º edição - Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2012.

- WEFFORT, R. S.; LAMOUNIER, J. A. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. 2a edição, Barueri, SP : Manole, 2017.

-GUYTON, A. Tratado de Fisiologia Médica. São Paulo: Elsevier, 2006.158

---

**Bibliografia complementar:**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

-BRASIL. Ministério da Saúde. Instituto Nacional de Câncer. Consenso Nacional de Nutrição Oncológica – Paciente Oncológico Pediátrico. Rio de Janeiro: INCA, 2014.

-BRASIL. Ministério da Saúde. Manual de atendimento da criança com desnutrição grave em nível hospitalar Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição – Brasília: Ministério da Saúde, 2005.

- SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. I Diretriz de Prevenção da Aterosclerose na Infância e na Adolescência. Arquivos Brasileiros de Cardiologia, v. 85 (S6), p. 1-36, 2005.

-SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. I Diretriz sobre o consumo de Gorduras e Saúde Cardiovascular. Arq Bras Cardiol, v.100 (1Supl.3), p.1-40, 2013.

-SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES (SBD). Diretriz Oficial da Sociedade Brasileira de Diabetes. Disponível em: <https://diretriz.diabetes.org.br/>. Acesso em:27/02/2023.

- SOLÉ, D. et al. Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2018 - Parte 1 - Etiopatogenia, clínica e diagnóstico. Documento conjunto elaborado pela Sociedade Brasileira de Pediatria e Associação Brasileira de Alergia e Imunologia. Arquivos de Asma, Alergia e Imunologia, v. 2, n. 1, p. 7–38, 2018.

-SOLÉ, D. et al. Consenso Brasileiro sobre Alergia Alimentar: 2018 - Parte 2 - Diagnóstico, tratamento e prevenção. Documento conjunto elaborado pela Sociedade Brasileira de Pediatria e Associação Brasileira de Alergia e Imunologia. Arquivos de Asma, Alergia e Imunologia, v. 2, n. 1, p. 39–82, 2018.

**Disciplina:** Projeto de Trabalho de conclusão de curso

---

**Ementa:**

Desenvolvimento de projeto de pesquisa. Desenhos de estudos de pesquisas em nutrição. Aspectos éticos para projetos com animais e seres humanos. Organização preliminar dos resultados de uma pesquisa. Aspectos formais do trabalho de conclusão de curso.

---

**Bibliografia básica:**

CRESWELL J.W.; CRESWELL, J.D. Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto. 5ª ed. Porto Alegre: Penso, 2021.  
GIL, A.C. Como elaborar projetos de pesquisa. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2017.  
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. NBR 15287:2011: Informação e documentação - Projeto de Pesquisa - Apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2011.

---

**Bibliografia complementar:**

FERREIRA, S.M.R.; RETONDARIO, A.; TANIKAWA, L. Protocolo de revisão de escopo e revisão sistemática na área de alimentos. Visão Acadêmica, Curitiba, v.22 n.2, abr./jun. 2021.  
GALVÃO, M.C.B.; RICARTE, I.L.M. Revisão sistemática da literatura: conceituação, produção e publicação. LOGEION: Filosofia da informação, Rio de Janeiro, v.6, n.1, p.57-73, set.2019/fev. 2020. DOI: <https://doi.org/10.21728/logeion.2019v6n1.p57-73>  
OLIVEIRA, A.M.; GOTTSALL, C.B.A.; SILVA, F.M. Metodologia da pesquisa em nutrição: embasamento para a condução de estudos e para a prática clínica. Rio de Janeiro: Rubio, 2017.  
SAMNANI, S.S; VASKA, M; AHMED, S; TURIN, T.C. Review Typology: The Basic Types of Reviews for Synthesizing Evidence for the Purpose of Knowledge Translation. Journal of the College of Physicians and Surgeons Pakistan, v. 27, n. 10, p.635-641, 2017.  
GUERRA, E. L. A. Manual de pesquisa qualitativa. Belo Horizonte: Grupo Anima Educação. 2014. 47p.  
DINIZ, D. Carta de uma orientadora: o primeiro projeto de pesquisa. Brasília, Letras Livres, 2012. 108p.  
MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. Técnicas de pesquisa. 7 ed. São Paulo: Atlas, 2010.  
BREVIDELLI, M.M.; SERTÓRIO, S.C.M. TCC: Trabalho de Conclusão de Curso: guia prático para docentes e alunos da área da saúde. 4ª ed. São Paulo: Iátria, 2010.  
MALTA, M. et al. Iniciativa STROBE: subsídios para a comunicação de estudos observacionais. Rev Saúde Pública, v. 44, n. 3, p. 559-65, 2010.  
SOUZA, M.T.; SILVA, M.D.; CARVALHO, R. Revisão integrativa: o que é e como fazer. Einstein, São Paulo, v.8, n.1, p.102-106, 2010. DOI: 10.1590/s1679-45082010rw1134  
MINAYO, M.C.S. (org). Pesquisa Social: teoria, método e criatividade. Col. Temas Sociais. VOZES, 2009. 80p.

GRANT, M.J. et al. A typology of reviews: an analysis of 14 review types and associated methodologies. Health Information and Libraries Journal, n. 26, p.91–108, 2009. DOI: 10.1111/j.1471-1842.2009.00848.x

UNIRIO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO. Comitê de Ética em Pesquisa. Disponível em: <http://www.unirio.br/cep>

UNIRIO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO. Escola de Nutrição. Monografias. Disponível em: <http://www.unirio.br/ccbs/nutricao/monografias/monografias>

## 9º período

**Disciplina:** Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica

---

**Ementa:**

Assistência nutricional ao indivíduo enfermo, por meio de avaliação, diagnóstico, necessidades e educação nutricional individualizada, e dietoterapia nas condições agudas e crônicas. Aplicação prática da terapia nutricional oral, enteral e parenteral. Interação com a equipe multiprofissional na atuação em Nutrição Clínica. Orientação e supervisão da distribuição de dietas hospitalares e da aceitação e tolerância da dieta. Atividades administrativas nas Unidades de Nutrição relacionadas à atuação em Nutrição Clínica. Indicadores de qualidade em Nutrição Clínica. Comunicação em saúde. Conduta ética na prática clínica.

---

**Bibliografia básica:**

RAYUMOND JL & MORROW K Alimentos, nutrição e dietoterapia. 15ª Edição. Editora GEN Guanabara Koogan, 2022

WAITZBERG DL Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 5ª Edição. Editora Atheneu, 2017

ROSS AC, CABALLERO B, COUSINS RJ, TUCKER KJ, ZIEGLER TR Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença. 11ª Edição. Editora Manole, 2016

---

**Bibliografia complementar:**

CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 4.ª Edição. São Paulo: Manole, 2018. 624 p.

RIBEIRO SML, MELO CM, TIRAPEGUI J Avaliação Nutricional Teoria & Prática. 2ª Edição, Editora Guanabara Koogan, 2018

HALL JE, HALL ME Guyton & Hall Tratado de fisiologia médica. 14ª Edição. Editora GEN Guanabara Koogan, 2021

GOLDMAN L, SCHAFFER AI Goldman-Cecil Medicina. 26ª Edição. Editora GEN Guanabara Koogan, 2022

CALIXTO-LIMA L, REIS NT Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica. 1ª Edição, Editora Rubio, 2012

Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). 4ª Edição. Eitora Campinas: NEPA – UNICAMP, 2011

BRASIL AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILANCIA SANITÁRIA. Resolução nº 503 de 27 de maio de 2021. Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral. Brasília: Ministério da Saúde

BRASIL Ministério da Saúde. Manual de terapia nutricional na atenção especializada hospitalar no âmbito do Sistema Único de Saúde – SUS Brasília: Ministério da Saúde, 2016

**Disciplina:** Estágio Supervisionado de Controle de Qualidade

---

**Ementa:**

Aplicação de métodos de Controle de Qualidade de alimentos no âmbito dos serviços de alimentação, comércio e indústria de alimentos; Aplicação e verificação das Boas Práticas de Produção, do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e dos roteiros de inspeção como forma de garantir a inocuidade e a prevenção de doenças e/ou riscos ao consumidor. Interpretação e aplicação da Legislação Brasileira de Alimentos vigentes; Elaboração de relatórios para estabelecimento, quando necessário, das medidas preventivas ou corretivas que asseguram a qualidade de alimentos.

---

**Bibliografia básica:**

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA- Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC no 724, de 1 de julho de 2022. Dispõe sobre os padrões microbiológicos de alimentos e sua aplicação. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 6 de julho de 2022.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004. Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 16 set. 2004.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC no 275, de 21 de outubro de 2002. Aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos. Diário Oficial da União. Brasília, DF, 23 outubro de 2002.

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION. Recommended international code of practice general principles of food hygiene: CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003. 2003.

Damodaran, S. Parkin, K.L. Química de Alimentos de Fennema. Ed, Artmed. 2018.

---

**Bibliografia complementar:**

Brasil. 2022. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC no 727, de 01 de julho de 2022 - Dispõe sobre a rotulagem dos alimentos embalados. Diário Oficial da União, 06 jul 2022. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-rdc-n-727-de-1-de-julho-de-2022-413249279>. Acesso em: 26 de janeiro, 2023.

BERTOLINO, M.T. Gerenciamento da Qualidade na Indústria de Alimentos. Porto Alegre, Artmed. 2010, 320p.

FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. Porto Alegre, Artmed, 607 p. 2013.

Ordoñez, J.A. Tecnologia de Alimentos, vol. 1: Componentes dos alimentos e processos. Ed, Artmed, 2005.

Koblitz, M.G.B. Matérias-primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Guanabara Koogan, 2011.

**Disciplina:** Trabalho de conclusão de curso I

---

**Ementa:**

Início da execução do Trabalho de conclusão de curso. Aplicação de métodos científicos. Início da redação do trabalho científico.

---

**Bibliografia básica:**

MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. Fundamentos de metodologia científica. 5ed. Atlas: São Paulo, 2003. 311p.

POLITO, R. Como falar corretamente e sem inibições. 111ª ed. Saraiva: São Paulo, 2006. 312p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. <https://abnt.org.br>.

- NBR 6022:2018 – Informação e documentação – Artigo em publicação periódica técnica e/ou científica – Apresentação;

- NBR 6023:2018 – Informação e documentação: referências - elaboração;

- NBR 6024:2012 – Informação e documentação: numeração progressiva das seções de um documento - apresentação;

- NBR 6027:2012 – Informação e documentação: sumário - apresentação;

- NBR 6028:2003 – Informação e documentação: resumo - apresentação;

- NBR 6033:1989 - ordem alfabética;

- NBR 6034:2004 – Informação e documentação: índice – apresentação;

- NBR 10520:2002 – Informação e documentação: citações em documentos - apresentação;

- NBR 12225:2004 – Informação e documentação: lombada – apresentação;

- NBR 14724:2011 – Informação e documentação: trabalhos acadêmicos – apresentação.

---

**Bibliografia complementar:**

- VIEIRA, Sonia; HOSSNE, William S. Metodologia Científica para a Área de Saúde. Grupo GEN, 2021.

- THIOLENT, Michel. Metodologia da pesquisa-ação.: Cortez, 2022.

- POPE, Catherine; MAYS, Nicholas. Pesquisa qualitativa na atenção a saúde: Grupo A, 2011.

- KOLLER, Sílvia H.; COUTO, Maria C P.; HOHENDORFF, Jean V. Manual de produção científica: Grupo A, 2014.

**Disciplina:** Estágio Supervisionado em Nutrição Social

---

**Ementa:**

Treinamento, em serviço, nas atividades de saúde da atenção primária e secundária, a nível individual ou coletivo, relacionadas à atenção nutricional, oportunizando a vivência da prática em programas de nutrição e saúde, vigilância alimentar e nutricional, vigilância epidemiológica e vigilância sanitária. Planejamento de ações que levem à solução de problemas identificados, implantação e/ou avaliação de programas e atividades peculiares à área de nutrição social, e que permitam uma visão crítica e ética na área de sua atuação.

---

**Bibliografia básica:**

TADDEI, J. A. de A. C. Nutrição e saúde pública. São Paulo : Rubio, 2011. 640 p.il.,25 cm.

MELO, Daniela Tranches de. Movimentos sociais e institucionalização de políticas públicas de saúde no Brasil. Rio de Janeiro: MAUAD, 2015. 261 p., 23 cm

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção à Saúde. – Brasília : Ministério da Saúde, 2006.

---

**Bibliografia complementar:**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2012. 84 p.

BRASIL. Ministério de Desenvolvimento Social e Combate a Fome. Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, Brasília: Ministério de Desenvolvimento Social e Combate a Fome, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Diretrizes do NASF: Núcleo de Apoio a Saúde da Família / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2010. 152 p

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica/ Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para população brasileira. 2. ed. Brasília (DF); 2014.

**Disciplina:** Estágio Supervisionado em Alimentação coletiva

---

**Ementa:**

Acompanhamento do processo de produção de refeições em Unidades de Alimentação e Nutrição institucionais ou comerciais. Participação na organização do processo produtivo

---

de refeições para coletividades sadias e/ou enfermas, no planejamento e análise de cardápios e no controle das condições higiênico sanitárias. Processo de trabalho, gestão de pessoas, segurança, saúde e sustentabilidade em Alimentação Coletiva. Gestão de materiais e financeira.

---

**Bibliografia básica:**

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC no 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. D.O.U. – Diário Oficial da União; Poder Executivo, 16 de setembro de 2004.

FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 7 ed. rev. e atual. São Paulo: SENAC São Paulo, 2014. 203 p.

KIMURA, Alice Yoshiko. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Livraria Varela, 2003. 95p.

TEIXEIRA, S. M. F. G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCANTINI, T. M. B. Administração Aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007. 219p.

---

**Bibliografia complementar:**

ABREU ES; SPINELLI MGN; ZANARDI AMP. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2007.

AGUIAR, O. B., KRAEMER, F. B., MENEZES, M. F. G. Gestão de pessoas em Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Guia Alimentar para a População Brasileira. 2ª Edição. Brasília: MS; 2014. <[https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)>

COLARES, L. G. T. et al. Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição: orientações técnicas. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTA – CFN. Resolução CFN nº600/2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências. CFN, 2005.

FONSECA, R.B.; CAMPOS, F. M.; KRAEMER, F. B. Organização do trabalho nas cidades: um olhar para a alimentação de coletividades. IN: BARCELOS, D. N.; AMARO, F. FREITAS, R.F.; PRADO, S. D (org.). Consumos alimentares em cenários urbanos: múltiplos olhares. Rio de Janeiro : EdUERJ; Gramma, 2020. <<https://eduerj.com/eng/?product=consumos-alimentares-em-cenarios-urbanos-multiplos-olhares>>

MARTINELLI, S.S.; MARTINS, A.M.; CAVALLI, S.B. Instrumento para Avaliação de Boas Práticas Sustentáveis em Serviços de Alimentação <https://nuppre.paginas.ufsc.br/files/2021/02/Martinelli-Martins-Cavalli-Instrumento-para-avaliac%CC%A7a%CC%83o-de-Boas-Pra%CC%81ticas-Sustenta%CC%81veis-em-Servic%CC%A7os-de-Alimentac%CC%A7a%CC%83o.pdf>

BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Normas regulamentadoras. Disponível em: <http://www.mte.gov.br/legisla%CC%A7o/normasregulamentadoras/default.asp>

SANT'ANA H. M. P. Planejamento Físico-Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. 1ª. Ed. Rio de Janeiro: Rúbio, 2012.

VAZ, C. S. Restaurantes – controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006. 193p

**Disciplina:** Trabalho de conclusão de curso II

---

**Ementa:** Finalização da execução do Trabalho de conclusão de curso. Aplicação de métodos científicos. Redação do trabalho científico. Apresentação do TCC. Produção de textos científicos.

---

**Bibliografia básica:**

MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. Fundamentos de metodologia científica. 5ed. Atlas: São Paulo, 2003. 311p.

POLITO, R. Como falar corretamente e sem inibições. 111ª ed. Saraiva: São Paulo, 2006. 312p.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. <https://abnt.org.br>.

- NBR 6022:2018 – Informação e documentação – Artigo em publicação periódica técnica e/ou científica – Apresentação;

- NBR 6023:2018 – Informação e documentação: referências - elaboração;

- NBR 6024:2012 – Informação e documentação: numeração progressiva das seções de um documento - apresentação;

- NBR 6027:2012 – Informação e documentação: sumário - apresentação;

- NBR 6028:2003 – Informação e documentação: resumo - apresentação;

- NBR 6033:1989 - ordem alfabética;

- NBR 6034:2004 – Informação e documentação: índice – apresentação;

- NBR 10520:2002 – Informação e documentação: citações em documentos - apresentação;

- NBR 12225:2004 – Informação e documentação: lombada – apresentação;

- NBR 14724:2011 – Informação e documentação: trabalhos acadêmicos – apresentação.

---

**Bibliografia complementar:**

- VIEIRA, Sonia; HOSSNE, William S. Metodologia Científica para a Área de Saúde. Grupo GEN, 2021.

- THIOLENT, Michel. Metodologia da pesquisa-ação.: Cortez, 2022.

- POPE, Catherine; MAYS, Nicholas. Pesquisa qualitativa na atenção a saúde: Grupo A, 2011.

- KOLLER, Sílvia H.; COUTO, Maria C P.; HOHENDORFF, Jean V. Manual de produção científica: Grupo A, 2014.

## DISCIPLINA OPTATIVAS:

**Disciplina:** Alimentos Funcionais

---

**Ementa:**

Histórico; conceitos e definições de alimentos funcionais. Fontes, legislação e rotulagem de alimentos funcionais. Evidências científicas das funcionalidades de ingredientes e de alimentos na prevenção de doenças. Métodos de análise de componentes funcionais; e tendências.

---

**Bibliografia básica:**

Pimentel, C. et al. Alimentos funcionais e compostos bioativos. Ed, Manole. 2019. ISBN 8520453600

Costa, N; Rosa, C. Alimentos Funcionais: Componentes Bioativos e Efeitos Fisiológicos. Ed. Rubio. 2016. ISBN 8584110542

Schmidl, M.; Labuza, T. Essentials of Functional Foods. Ed. Springer. 2000. ISBN 0834212617

---

**Bibliografia complementar:**

Egbuna, C; Tupas, G. Functional Foods and Nutraceuticals. Bioactive Components, Formulations and Innovations. Ed. Springer, 2020, ISBN: 9783030423193

Guo, M. Functional Foods. Principles and Technology. Ed. Woodhead Publishing, 2009. ISBN: 9781845695927

Zabetakis, I. et al. Functional Foods and their Implications for Health Promotion. Elsevier, 2022. ISBN: 9780128238110

Artigos científicos.

---

**Disciplina:** Genômica e metagenômica aplicadas à nutrição

---

**Ementa:**

Conceitos e análises dos genomas e sequências de DNA. Ferramentas de Bioinformática para análise dessas sequências. Bases de dados e ferramentas de análise disponíveis na web.

---

**Bibliografia básica:**

De ROBERTIS, E. M.; HIB, J. (2014) Biologia celular e molecular. 16a edição. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan.

KREBS, J.E.; GOLDSTEIN, E.S.; KILPATRICK, S.T. LEWIN'S (2018) Genes XII. Burlington, Massachusetts : Jones & Bartlett Learning.

WATSON, J. D. et al. (2015) Biologia Molecular do Gene. Porto Alegre, 7° edição, Artmed Editora.

---

**Bibliografia complementar:**

GIARDINE, B.; RIEMER, C.; HARDISON, R. C.; BURHANS, R.; ELNITSKI, L.; SHAH, P.; ZHANG, Y., BLANKENBERG, D.; ALBERT, I.; TAYLOR, J.; MILLER, W.; KENT, W.J.; NEKRUTENKO, A. Galaxy: a platform for interactive large-scale genome analysis. Genome Research, v. 15, n. 10, p. 1451-1455, Oct. 2005.

GIBSON G., MUSE S.V. (2010) A primer of genome science. 3a ed. Sinauer Associates Inc., Sunderland, MA. 370 p.

LESK, A.M. (2019) Introduction to Bioinformatics. 5a ed. Oxford University Press. 408p.

METZKER, M. L. (2010) Sequencing technologies - the next generation. Nat Rev Genet, 11, 1, 31-46.

TETTELIN H., MEDINI D. (2020). The Pangenome: Diversity, Dynamics and Evolution of Genomes. Cham (CH): Springer.

Vários artigos científicos publicados e disponibilizados no Google Acadêmico e outras bases.

**Disciplina:** Gestão dos Serviços Especiais em Alimentação

---

**Ementa:**

Fundamentação teórica dos serviços especiais nas unidades de alimentação e nutrição; Conhecimento das técnicas de planejamento de eventos utilizados nas áreas de alimentação. Aplicação das regras comportamentais e cerimoniais em ocasiões especiais.

---

**Bibliografia básica:**

ZANELLA, L.C. Manual de organização de Eventos: planejamento e Operacionalização. Ed Touche. Curitiba. PR..2012

GIACAGLIA, M.C. Gestão estratégica de eventos: teoria, prática, casos e atividades Ebook Kindle. Ed Cengage Learning. 2022

FREUND, F. T Festas & Recepções- gastronomia, organização e cerimonial. Ed. Senac, RJ ,2002.

---

**Bibliografia complementar:**

PACHECO, A. DE O. Manual de serviço do garçom. Ed. Senac, São Paulo, 2002.

MATARAZZO, C. Negócios & negócios-etiqueta faz parte. Ed Melhoramento, São Paulo, 2003

---

**Disciplina:** Nutrição esportiva

---

**Ementa:**

Fisiologia do exercício e adaptações dos sistemas corporais ao exercício/treinamento; Bases da prescrição do treinamento físico; Metabolismo energético relacionado ao exercício físico; Avaliação nutricional e da composição corporal; Prescrição dietética aplicada ao treinamento físico em indivíduos saudáveis (estratégias e recursos nutricionais para modulação da composição corporal, performance e recuperação); Prescrição dietética aplicada ao treinamento físico em indivíduos portadores de doenças crônicas (estratégias e recursos nutricionais para modulação da condição clínica).

---

**Bibliografia básica:**

MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Fisiologia do Exercício - Nutrição, Energia e Desempenho Humano, 8ª edição. Grupo GEN, 2016.

COSTILL, W. Larry Kenney, Jack H. Wilmore, David L. Fisiologia do esporte e do exercício 7a ed. Editora Manole, 2020.

MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Nutrição para o Esporte e o Exercício. Grupo GEN, 2021

JUNIOR, Antonio Herbert L.; LONGO, Sueli. Nutrição: do exercício físico ao esporte. Editora Manole, 2019.

R., Antonio Herbert L.; ROGERI, Patrícia S.; PEREIRA-LANCHA, Luciana O. Suplementação Nutricional no Esporte, 2ª edição. Grupo GEN, 2018

---

**Bibliografia complementar:**

Maughan RJ, Burke LM, Dvorak J, et al. IOC Consensus Statement: Dietary Supplements and the High-Performance Athlete. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism*. 2018;28(2):104-125. doi:10.1123/ijsnem.2018-0020

Burke LM, Castell LM, Casa DJ, et al. International Association of Athletics Federations Consensus Statement 2019: Nutrition for Athletics. *International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism*. 2019;29(2):73-84. doi:10.1123/ijsnem.2019-0065

Kerksick, C.M., Wilborn, C.D., Roberts, M.D. et al. ISSN exercise & sports nutrition review update: research & recommendations. *J Int Soc Sports Nutr* 15, 38 (2018). <https://doi.org/10.1186/s12970-018-0242-y>

World Health Organization. Guidelines on physical activity and sedentary behaviour. Geneva: World Health Organization; 2020. Disponível: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/336656/9789240015128-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

KANALEY, JILL A.; COLBERG, SHERI R.; CORCORAN, MATTHEW H.; MALIN, et al. Exercise/Physical Activity in Individuals with Type 2 Diabetes: A Consensus Statement from the American College of Sports Medicine. *Medicine & Science in Sports & Exercise* 54(2):p 353-368, February 2022. | DOI: 10.1249/MSS.0000000000002800

Moser, O., Riddell, M.C., Eckstein, M.L. et al. Glucose management for exercise using continuous glucose monitoring (CGM) and intermittently scanned CGM (isCGM) systems in type 1 diabetes: position statement of the European Association for the Study of Diabetes (EASD) and of the International Society for Pediatric and Adolescent Diabetes (ISPAD) endorsed by JDRF and supported by the American Diabetes Association (ADA). *Diabetologia* 63, 2501–2520 (2020). <https://doi.org/10.1007/s00125-020-05263-9>

Pohl A, Schünemann F, Bersiner K, Gehlert S. The Impact of Vegan and Vegetarian Diets on Physical Performance and Molecular Signaling in Skeletal Muscle. *Nutrients*. 2021; 13(11):3884. <https://doi.org/10.3390/nu13113884>.

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia de Atividade Física para a População Brasileira [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. Brasília : Ministério da Saúde, 2021. 54 p.: il.

Burke, Louise M., Slater, Gary J., Matthews, Joseph J.; Langan-Evans, Carl BA., Horswill, Craig A. ACSM Expert Consensus Statement on Weight Loss in Weight-Category Sports. *Current Sports Medicine Reports* 20(4):p 199-217, April 2021. | DOI: 10.1249/JSR.0000000000000831.

Artigos de periódicos da área.

**Disciplina:** Saúde e Nutrição na Infância e Adolescência

---

**Ementa:**

Epidemiologia na infância e adolescência, abordando aspectos biológicos, psicológicos e sociais. Consumo e práticas alimentares na infância e adolescência. Políticas públicas voltadas para infância e adolescência. Formulações e produtos industrializados, marketing, dietas não convencionais voltados para o público infante-juvenil. Alimentação da criança e adolescente, levando em consideração a biodisponibilidade dos nutrientes.

---

**Bibliografia básica:**

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C. & LACERDA, E. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. 2ª edição. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2012.

Cozzolino, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes, 6ª edição. Ed Manole, 2020.

OMS. Elementos Traço na Nutrição e Saúde Humanas. São Paulo: Roca, 1998.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira. 2. Ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Caderneta de Saúde da Criança. Passaporte da Cidadania. Menina. 5º ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2022.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Caderneta de Saúde da Criança. Passaporte da Cidadania. Menino. 5º ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2022.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Cartilha Nacional da Alimentação Escolar. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Brasília, 2014.

---

**Bibliografia complementar:**

GILLES-ERIC, S ET AL. Long term toxicity of a Roundup herbicide and a Roundup-tolerant genetically modified maize. Food and Chemical Thoxicology, 50, 2012.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Cartilha para nutricionistas do PNAE. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). 1 edição. Brasília, 2022.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Planejamento de Cardápios para Alimentação Escolar. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Brasília, 2022.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Caderno de compras da agricultura familiar para o PNAE. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Brasília, 2022.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Caderno da legislação do do PNAE. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Brasília, 2022.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Jornada de Educação Alimentar e Nutricional: melhores relatos da educação infantil e ensino fundamental I e II / Programa Nacional de Alimentação Escolar. – 3. ed. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Brasília, 2020.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Alimentos Regionais Brasileiros. 2º ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

REZENDE, S ET AL. Avanços da legislação do programa nacional da alimentação escolar. Cadernos do FNDE, Ano 3, Vol.III, n.06, jul.dez., 2022

**Disciplina:** Análises Epidemiológicas em Saúde Coletiva

---

**Ementa:**

Aborda a descrição, a classificação e as indicações dos desenhos investigativos praticados, na área de saúde coletiva, voltados a geração de conhecimento sobre a alimentação, nutrição e segurança alimentar e nutricional de indivíduos e coletividades. Abrange fundamentação metodológica, planejamento e execução, tipologia e principais desenhos para a tomada de decisões, definição de estratégias diagnósticas e de intervenção, em níveis primários e secundários e delineamento de políticas públicas, embasadas nas evidências clínico-epidemiológicas de promoção, proteção, prevenção e recuperação da saúde humana. Acesso e tratamento da informação científica na área de nutrição em saúde coletiva.

---

**Bibliografia básica:**

ALMEIDA FILHO, Naomar de. Introdução à epidemiologia. 4. ed. Rio de Janeiro: MEDSI: Guanabara Koogan, 2013. 282 p., il.

EPIDEMIOLOGIA nutricional. Organização de Gilberto Kac, Rosely Sichieri, Denise Petrucci Gigante. Rio de Janeiro; São Paulo: Editora Fiocruz: Atheneu, 2010. 579 p., il., 27 cm.

PAGANO, Marcello. Princípios de bioestatística. São Paulo: Cengage Learning, 2012. xv, 506p., il., 26 cm. Inclui bibliografia e índice. ISBN 8522103445 (broch.).

ROSA, Maria Virginia de Figueiredo Pereira do Couto. A entrevista na pesquisa qualitativa: mecanismos para validação dos resultados. 1 ed. Belo Horizonte: Autêntica, 2008. 107 p., il., 23 cm. Bibliografia p. 103-107.

---

**Bibliografia complementar:**

MEDRONHO, Roberto A et al. Epidemiologia. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

QUIRK, Thomas J.; QUIRK, Meghan; HORTON, Howard. Excel 2010 for Biological and Life Sciences Statistics: A Guide to Solving Practical Problems. New York: Springer, 2013. E-book. (xvii, 236 p.), il. ISBN 9781461457794. Disponível em: <https://doi.org/10.1007/978-1-4614-5779-4>. Acesso em: 2 abr. 2023.

MOTTA, Valter T.; OLIVEIRA FILHO, Petronio Fagundes de. SPSS: análise de dados biomédicos. Rio de Janeiro: Medbook, c2009. 334 p., il, 21 cm. ISBN 9788599977347 (broch.).

RAMPAZZO, Lino. Metodologia científica: para alunos dos cursos de graduação e pós-graduação. 8. ed São Paulo: Loyola, 2015. 154 p., il., 21 cm. ISBN 9788515024988 (broch.).

**Disciplina:** Conflito de interesses na área da saúde

---

**Ementa:**

Estudo de sobre situações de conflito de interesses na área da saúde. Reflexão sobre espaços e cenários possíveis de ocorrência. Debate sobre atividade política corporativa e implicações no âmbito da saúde. Investigação sobre caminhos para reconhecer, evitar e enfrentar situações de conflito de interesses.

---

**Bibliografia básica:**

Pan American Health Organization. Preventing and Managing Conflicts of Interest in Country-level Nutrition Programs: A Roadmap for Implementing the World Health Organization's Draft Approach in the Americas. 2021. 20p.

World Health Organization. Handbook for non-state actors on engagement with the World Health Organization. 2018. 52 p.

Organização Pan-Americana da Saúde. Abordagem e gestão de conflitos de interesses no planejamento e execução de programas de nutrição no âmbito nacional. Relatório da consulta técnica realizada em Genebra, na Suíça, de 8 a 9 de outubro de 2015. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde; 2018.

Nestle M. Uma verdade indigesta: como a indústria alimentícia manipula a ciência do que comemos. São Paulo: Editora Elefante; 2019. 368 p.

Mialon M, Swinburn B, Sacks G. A proposed approach to systematically identify and monitor the corporate political activity of the food industry with respect to public health using publicly available information. *Obes Rev.* 2015;16(7):519–30.

White J, Bero LA. Corporate Manipulation of Research: Strategies Are Similar across Five Industries [Internet]. *Stanford Law & Policy Review.* 2010 [acessado em 24 jun 2020]. Disponível em: <https://www.questia.com/library/journal/1G1-236332510/corporate-manipulation-of-research-strategies-are>

---

**Bibliografia complementar:**

Pereira TN, do Nascimento FA, Bandoni DH. Conflito de interesses na formação e prática do nutricionista: Regulamentar é preciso. *Cienc e Saude Coletiva.* 2016;21(12):3883–3844.

Burlandy L, Alexandre VP, Gomes F da S, de Castro IRR, Dias PC, Henriques P, et al. Health promotion policies and potential conflicts of interest involving the commercial private sector. *Cienc e Saude Coletiva.* 2016;21(6):1809–18.

Tanrikulu H, Neri D, Robertson A, Mialon M. Corporate political activity of the baby food industry: The example of Nestlé in the United States of America. *Int Breastfeed J.* 2020;15(1):1–12.

Gomes F da S. Conflitos de interesse em alimentação e nutrição. Cad Saude Publica. 2015 Oct;31(10):2039–46.

Fickweiler F, Fickweiler W, Urbach E. Interactions between physicians and the pharmaceutical industry generally and sales representatives specifically and their association with physicians' attitudes and prescribing habits: a systematic review. BMJ Open 2017;7:e016408. doi: 10.1136/bmjopen-2017-016408

Weißkircher J, Koch C, Dreimüller N, Lieb K. Conflicts of Interest in Medicine. A Systematic Review of Published and Scientifically evaluated Curricula. GMS J Med Educ. 2017 Aug 15;34(3):Doc37. doi: 10.3205/zma001114.–3

**Disciplina:** Nutrição e Saúde da Mulher

---

**Ementa:**

Caracterização da assistência nutricional na prevenção, promoção e recuperação da saúde da mulher nas diferentes fases da vida, como modificações fisiológicas e intercorrências no ciclo menstrual. Estudo da reprodução humana: concepção, anticoncepção e infertilidade. Compreensão das recomendações nutricionais e prática da avaliação e orientação nutricional nas patologias do aparelho genital feminino (candidíase, endometriose, síndrome do ovário policístico); climatério e menopausa. Estudo das políticas de saúde: o Programa de Assistência Integral à Saúde da Mulher – PAISM, como eixo orientador da assistência à mulher. Reflexão da atuação profissional na área da nutrição na saúde da mulher, com base nos preceitos éticos e legais.

---

**Bibliografia básica:**

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Pré-natal e puéripério. Atenção Qualificada e Humanizada: Normas e manuais técnicos. Brasília, 2006.

MINISTERIO DA SAÚDE Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Ações Programáticas Estratégicas. Gestaçao de alto risco. Manual Técnico nº5. Edição Serie A. Normas e Manuais Técnicos, Brasília – DF, 2010.

BEREK, J.S. et al. Tratado de Ginecologia, 13 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

BRASIL, Ministério da Saúde. Política nacional de Atenção à Saúde da Mulher. Brasília. 2004.

---

**Bibliografia complementar:**

ACCIOLY, E. et. al. Nutrição em obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.

**Disciplina:** Plantas Medicinais Aplicadas à Nutrição

---

**Ementa:**

Procedimentos adotados para cultivo, manejo, produção, distribuição e uso de plantas medicinais e fitoterápicos. Legislação acerca das plantas medicinais, drogas vegetais e fitoterápicos. Autenticidade Genética das Plantas Medicinais. Plantas medicinais, drogas vegetais e fitoterápicos utilizados como antimicrobianos. Evidências científicas dos

---

benefícios e riscos das Plantas Medicinais através de Revisões Sistemáticas. Avaliação da qualidade microbiológica das plantas medicinais e dos produtos fitoterápicos.

---

**Bibliografia básica:**

ANVISA. Formulário de Fitoterápicos da Farmacopéia Brasileira. <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/farmacopeia/formulario-fitoterapico>

OPAS. ANVISA. 2009. Revisão Sistemática como ferramenta da Avaliação de Riscos Microbiológicos.

[https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/50404/revisaosistemica\\_por.pdf?sequence=1](https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/50404/revisaosistemica_por.pdf?sequence=1)

WHO. WHO monographs on selected medicinal plants <https://apps.who.int/iris/handle/10665/42052>

---

**Bibliografia complementar:**

BRASIL. INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 2/2014. Publica a “Lista de medicamentos fitoterápicos de registro simplificado” e a “Lista de produtos tradicionais fitoterápicos de registro simplificado”. (DOU 14/05/2014, SEÇÃO I).

BRASIL. Ministério da Saúde. RENISUS - Relação Nacional de Plantas Medicinais de Interesse ao SUS Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/composicao/sectics/daf/pnmpmf/ppnmpmf/renisus>

LERNER, Henrik; BERG, Charlotte. The concept of health in One Health and some practical implications for research and education: what is One Health?. *Infection ecology & epidemiology*, v. 5, n. 1, p. 25300, 2015.

LORENZI, H.; MATOS, F. J. A. Plantas Medicinais no Brasil: nativas e exóticas. 2021. – 3a Edição, Instituto Plantarum, 576p.

RESOLUÇÃO CFN no 680/2021. Regulamenta a prática da fitoterapia pelo nutricionista e dá outras providências. (DOU 20/01/2021, SEÇÃO I).

Artigos científicos em periódicos nacionais e internacionais.

---

**Disciplina:** Saúde, Alimentação e Nutrição da Pessoa Idosa

---

**Ementa:**

Conceitos e epidemiologia do envelhecimento; políticas públicas para a pessoa idosa no Brasil; alterações fisiológicas durante o envelhecimento; alimentação e nutrição da pessoa idosa em diferentes cenários; temas especiais em Gerontologia e práticas extensionistas.

---

**Bibliografia básica:**

BRASIL. Ministério da Saúde. Fascículo 2. Protocolos de uso do Guia Alimentar para a população brasileira na orientação alimentar da população idosa. Brasília: Ministério da Saúde, 2021. Disponível em: [http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/protocolos\\_guia\\_alimentar\\_fasciculo2.pdf](http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/protocolos_guia_alimentar_fasciculo2.pdf)

VALENTIM, F. A. A. Nutrição no Envelhecer. 3ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2020. 396p.

FARIA L.; CALABRIA, L. K.; ALVES, W. A. Envelhecimento: um olhar interdisciplinar. São Paulo: HUCITEC, 2016. 444p.

SILVA, M. L. N.; MARRUCCI, M. F. N; ROEDIGER, M. A. (orgs.). Tratado de Nutrição em Gerontologia. São Paulo: Manole, 2015. 532p.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Portaria nº 2.528, de 19 de outubro de 2006. Aprova a Política Nacional de Saúde da Pessoa Idosa. Diário oficial da União, v. 1, 2006.

---

**Bibliografia complementar:**

FREITAS, E. V.; PY, L. Tratado de Geriatria e Gerontologia. 5ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. 1472p.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE (OPAS). Envelhecimento Saudável - OPAS/OMS. Brasília: OPAS/Brasil. 2021c. Sítio eletrônico. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/envelhecimento-saudavel>.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Situação alimentar e nutricional da população idosa na atenção primária à saúde no Brasil. Brasília, DF, 2021. 19p.

MENEZES, M. F. G; TAVARES, E.L.; FERREIRA, A.A. Grupos educativos em alimentação e nutrição com idosos. In: MENEZES, M. F. G; MORGADO, C.M.C; MALDONADO, L.A. Diálogos e Práticas em Educação Alimentar e Nutricional. Rio de Janeiro: Rubio, 2019. pag. 133-143.

WHO. Ageing and health. Geneva, World Health Organization. 2018.

SOUZA, E. C.; REZEN, F. A. C.; DUARTE, M. S. L. Abordagem Nutricional no Envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2017. 168p.

ROGERS, A. B.; ORIA, M. Meeting the Dietary Needs of Older Adults: Exploring the Impact of the Physical, Social and Cultural Environment: Workshop Summary. National Academies of Sciences, Engineering and Medicine. Food and Nutrition Board; Health and Medicine Division, 2016. 154p.

MENEZES, M. F. G; PRADO, S. D; CARVALHO, M. C. V. S; FERREIRA, F. R. Reflexões sobre alimentação saudável para idosos na agenda pública. Rev. Bras. Geriatr. Gerontol., Rio de Janeiro, v. 18, n. 3, p. 99-610, 2015.

SILVA, J. L. et al. Fatores associados à desnutrição em idosos institucionalizados. Revista Brasileira de Geriatria e Gerontologia [online]; v. 18, n. 2. 2015.

DE SOUZA COSTA, M. C. N.; MERCADANTE, E. F. O Idoso residente em ILPI (Instituição de Longa Permanência do Idoso) e o que isso representa para o sujeito idoso. Revista Kairós: Gerontologia, v. 16, n. 1, p. 209-222, 2013

ARAÚJO, L. F. et al. Evidências da contribuição dos programas de assistência ao idoso na promoção do envelhecimento saudável no Brasil. Rev Panam Salud Publica. v. 30, n. 1, p. 80-6, 2011.

PUC-SP. Portal do Envelhecimento e Longevidade. São Paulo: Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP). Disponível em: <https://www.portaldoenvelhecimento.com.br/>

SANTELE, O.; LEFEVRE, A.M.C.; CERVATO, A.M. Alimentação institucionalizada e suas representações sociais entre moradores de instituições de longa permanência para idosos em São Paulo, Brasil. Cadernos de Saúde Publica, v. 23, n. 12, p. 3061-3065, 2007.

---

**Disciplina:** Seminários de Trabalho de Conclusão de Curso

**Ementa:**

Espaço para conhecimento de diferentes temas e metodologias de trabalhos de conclusão de curso (TCC) defendidos na Escola de Nutrição nos últimos anos, bem como para a apresentação de resultados e discussão parciais do TCC do graduando.

---

**Bibliografia básica:**

BREVIDELLI, M.M.; SERTÓRIO, S.C.M. TCC - Trabalho de Conclusão de Curso: guia prático para docentes e alunos da área da saúde. 4ª ed. São Paulo: Iátria, 2010.

---

MARCONI, M.A.; LAKATOS, E.M. Fundamentos de metodologia científica. 8ed. São Paulo: Atlas, 2017.

UNIRIO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO. Escola de Nutrição. Monografias. Disponível em: <http://www.unirio.br/ccbs/nutricao/monografias/monografias>

---

**Bibliografia complementar:**

BOSI, MLM; GASTALDO, D. Tópicos avançados em pesquisa qualitativa em saúde. VOZES, 2021. 344p.

OLIVEIRA, A.M.; GOTTSALL, C.B.A.; SILVA, F.M. Metodologia da pesquisa em nutrição: embasamento para a condução de estudos e para a prática clínica. Rio de Janeiro: Rubio, 2017.

SALOMON, D. V. Como fazer uma monografia. 13ed. São Paulo: Martins Fontes, 2014. 432p.

UNIRIO. UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO. Regulamento do Trabalho de Conclusão de curso de Graduação em Nutrição. 2020. Disponível em: <http://www.unirio.br/ccbs/nutricao/graduacao/tcc/arquivos/regulamento-manual-tcc>

ZICKER, D.G. et al. Ética na Pesquisa em Saúde - avanços e desafios. LETRAS LIVRES, 2007. 227p.

**Disciplina:** Alimentação e Nutrição de Populações Socialmente Vulneráveis

---

**Ementa:**

Análise e discussão de políticas públicas de alimentação e nutrição para grupos sociais vulneráveis: refugiados, população de rua, quilombo, indígena, LGBTQIA+, portadores de necessidades especiais, entre outros. Desenvolvimento de atividades práticas relacionadas a Alimentação e Nutrição nos diferentes cenários.

---

**Bibliografia básica:**

BRASIL. Ministério da Fazenda. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Estudo nacional da despesa familiar. Rio de Janeiro, 1999.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 729, de 13 de maio de 2005. Institui o Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A e dá outras providências. Diário Oficial da União, 16 maio 2005a.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 730, de 13 de maio de 2005. Institui o Programa Nacional de Suplementação de Ferro, destinado a prevenir a anemia ferropriva e dá outras providências. Diário Oficial da União, 16 mai 2005b.

BRASIL. Ministério da Saúde. Cadernos de Atenção básica. Carências de micronutrientes. Brasília: Ministério da Saúde; 2007.

BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN na assistência a saúde. Brasília: Ministério da Saúde; 2008.

BRASIL. Ministério da Saúde. Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher – PNDS 2006: dimensões do processo reprodutivo e da saúde da criança. Brasília: Ministério da Saúde; 2009. BRASIL. Ministério da Saúde. Manual de Condutas Gerais do Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A. Brasília: Ministério da Saúde; 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Programa Nacional de Suplementação do ferro. Manual de condutas gerais. Brasília: Ministério da Saúde; 2013. BRASIL. POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. Brasília. Ministério da Saúde, 2013. BRASIL. Orientações para Avaliação de Marcadores de Consumo Alimentar na Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, 2015.

---

**Bibliografia complementar:**

BRASIL. Ministério da Saúde. Pesquisa Nacional de Demografia e Saúde da Criança e da Mulher – PNDS 2006: dimensões do processo reprodutivo e da saúde da criança. Brasília: Ministério da Saúde; 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Manual de Condutas Gerais do Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A. Brasília: Ministério da Saúde; 2012.

BRASIL. Ministério da Saúde. Programa Nacional de Suplementação do ferro. Manual de condutas gerais. Brasília: Ministério da Saúde; 2013. BRASIL. POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. Brasília. Ministério da Saúde, 2013.

BRASIL. Orientações para Avaliação de Marcadores de Consumo Alimentar na Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, 2015.

**Disciplina:** Bioética

---

**Ementa:** Conceitos de ética aplicados à área da saúde. Ética na pesquisa: história e definições. Isenção científica e possíveis comprometimentos éticos na pesquisa. Comitê de ética, Plataforma Brasil, elaboração de Projeto de Pesquisa de acordo com as resoluções 466/2012 e 510/2016. Discussões sobre as representações de classe, legislações das atribuições profissionais na área da saúde, sobreposição de exercícios profissionais e conflitos éticos. Discussões éticas: aborto, eutanásia, reprodução assistida e manipulação genética. Ética em experimentos com animais.

**Bibliografia básica:**

BETIOLI, A. B. **Bioética, a ética da vida**; 2. ed. São Paulo : LTr, 2015.

BOFF, L. **Ética e moral: a busca dos fundamentos**; Petrópolis - RJ: Vozes, 2003.

DIAS, M.C. **Bioética: Fundamentos Teóricos e Aplicações**; Editora Appris, 2018,

**Bibliografia complementar:**

PALÁCIOS, M. **Bioética, Saúde e Sociedade**; Editora da Fundação Oswaldo Cruz, 2019

POST, S.G **Encyclopedia of Bioethics**; 5.ed. New York: Macmillan, 2020

SCHRAMM, F. R. A Bioética da proteção é pertinente e legítima? **Bioética** 19 (2) 713-24. 2011.

VEATCH, R. M. **Bioética**; 3.ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014. BRASIL. Ministério da Saúde. Cadernos de Atenção básica. Carências de micronutrientes. Brasília: Ministério da Saúde; 2007.

**Disciplina:** Ciências Sensoriais em Alimentos e Bebidas

---

**Ementa:**

Noções de Fisiologia sensorial, percepção e sentidos humanos. Tecnologia sensorial, condução, classificação e aplicação dos testes de análise sensorial. Elementos de avaliação sensorial. Terminologia e Estatística aplicada em análise sensorial.

**Bibliografia básica:**

ABNT. NBRISO5492 DE 06/2017

Dutcosky, S.D. Análise Sensorial dos Alimentos. Curitiba. PUCPRESS, 2019, 540p.

Minim, Valéria Paula Rodrigues. Análise Sensorial: estudos com consumidores. Viçosa: Editora UFV, 2018. 344p.

Stone, Herbert; Sidel, Joel. L. Sensory Evaluation Practices. San Diego: Academic Press, 2020. 480p.

Varela, Paula; Ares, Gastón. Novel techniques in sensory characterization and consumer profiling. Boca Raton: CRC Press, 2014. 389p.

---

**Bibliografía complementar:**

Gómez-Corona, Carlos; Lelièvre-Desmas, Maud. Introducción al análisis sensorial y estudios con consumidores: Nuevas perspectivas. Ciudad de México: XOC Estudio, 2019.

Lawless, Harry T.; Heymann, Hildegard. Sensory Evaluation of Food. Principles and Practices. New York: Chapman & Hall, 1998. 827p.

Meilgaard, Morten; Civille, Gail Vance; Carr, B. Thomas. Sensory Evaluation Techniques. Boca Raton: CRC Press, 2015. 600p.