

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 Macromoleculas	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 Feire. 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 Aplica 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, Helmintologia 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	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	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 saudáveis, 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 para 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, SISAN, 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	<p>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.</p>	NOVA - Alimentação Coletiva II.	1
NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Bromatologia Teórica	8	30/2T	5	<p>Análise físico-química de alimentos. Compreensão das provas fisico-químicas associando a matriz alimentícia e processamento tecnológico.</p> <p>Interpretação de dados analíticos frente a legislação. Elaboração de laudo técnico. Avaliação crítica relacionada à qualidade físico-química do alimento.</p>	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
Disciplinas optativas (mínimo 120h)							
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 nº 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 ceremoniais 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 depotássio e hiperinsulinismo e diabetes neonatal.	X	2	
Estágio Curricular Obrigatório = 810h								

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 saudáveis 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	-	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 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	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 a 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
Atividades complementares = 70h							

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 ⁵	90 horas
Trabalho de Conclusão de Curso	30 horas
Total de horas curso	4000 horas

⁵ 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 EXTEN SÃO	Pré-requisito	Tipo	Código SIE	Disciplina	Período Recomendado	CH/C R	CH EXTEN SÃO	Pré-requisito	Tipo	
SCF0017	Introdução à Bioquímica	1	30/2T	0	X	1	NOVA (Departamento de Bioquímica)	Bioquímica das Macromoleculas	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

SSC0 050	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
STA00 50	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
STA00 50	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
SCF00 18	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
SSC0 057	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
SSC0 051	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
SSC0 052	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
SSC0 054	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

SMP0 052	Parasitologia	2	60/2 T 1P	0	SCM0050 Anatomia / SCM0051 CITOLOGIA, HISTOLOGIA E ANATOMIA	1	NOVA (Departamento de Microbiologia e Parasitologia)	Parasitologia	3	60/2T, 1P	0	NOVA - Anatomia; Citológia, Histologia e NOVA - Anatomia Microscópica.	1	Exclusão/ criação
STA00 51	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	Exclusão/ criação
SMP0 051	Microbiologia	2	90/ 4T 1P	0	SCM0051 Citológia, 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 - Citológia, Histologia e Anatomia Microscópica.	1	Exclusão/ criação
SCF00 52	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 - Citológia, Histologia e Anatomia Microscópica;	1	Exclusão/ criação

SGB0 050	Genética Aplicada à Nutrição	2	30/2 T	0	SCM0051 CITOLOGIA, HISTOLOGIA E ANATOMIA SCM0052 Embriologia SCF0017 Introdução à Bioquímica	1	NOVA (Departamento de Genética e Biologia Molecular)	Genética Aplicada à Nutrição	2	30/2T	0	NOVA - Bioquímica das Macromoléculas; NOVA - Citológia, Histologia e Anatomia Microscópica; NOVA - Embriologia.	1	Exclusão/ criação
SNP0 050	Avaliação Nutricional	6	90/4 T, 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	Exclusão/ criação
SNF00 52	Nutrição e Dietética I	4	75/5 T	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	Exclusão/ criação
STA00 52	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	Exclusão/ criação
								Análise da Composição de Alimentos	5	60/2T, 1P	6	NOVA - Composição de Alimentos	1	Exclusão/ criação

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

SSC0 053	Epidemiologia Aplicada à Nutrição	4	45/3 T	0	SSC0057 Ambiente e Saúde /TME0050 Bioestatística	1	NOVA (Departamento de Saúde Coletiva)	Epidemiologia Aplicada à Nutrição	4	30/2T	8	NOVA - Bioestatística	1	Exclusão/ criação
SMP0 050	Imunologia	2	60/4 T	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	Exclusão/ criação
STA00 57	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	Exclusão/ criação
STA00 55	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	Exclusão/ criação
SNA0 052	Administração Geral Aplicada à Nutrição	5	75/3 T, 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	Exclusão/ criação

SNA0 054	Administração de Serviço de Alimentação I	6	90/4 T, 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	Exclusão/ criação
SNA0 057	Administração de Serviço de Alimentação II	7	60/2 T, 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	Exclusão/ criação
SMP0 053	Patologia Geral	3	45/1 T, 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	Exclusão/ criação
SNF00 50	Metodologia da Pesquisa I	1	30/2 T	0	X	1								exclusão

SNP0 054	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 - Epidemiolog ia aplicada à nutrição; NOVA - Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional	1	Exclusão/ criação
							NOVA (Departamento de Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva)	Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional	2	30/2T	0	NOVA - Introdução à Nutrição	1	Exclusão/ criação
STA00 56	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	Exclusão/ criação

						NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Bromatologia Prática	8	60/2P	4	NOVA - Análise da composição de alimentos; NOVA - Tecnologia de alimentos.	1	Exclusão/ criação
SCF00 51	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	Exclusão/ criação
SNP0 053	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	Exclusão/ criação

SNA0 053	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	Exclusão/ criação
SNA0 059	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	Exclusão/ criação
SNP0 051	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	Exclusão/ criação
SNA0 060	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	Exclusão/ criação

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	Exclusão/ criação
SCE004	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	10	220/7P	0	SNP0054 Nutrição e Saúde Coletiva SNP0053 Educação Alimentar e Nutricional	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	Exclusão/ criação
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/2T	0	X	2	Exclusão/ criação
HDI0142	Língua Brasileira de Sinais	6	60/4T	0	X	2	HDI0142	Língua Brasileira de Sinais	6	60/4T	0	X	2	x
HDI0164	Culturas Afro-Brasileiras em Sala de Aula	2	30/2T	0	X	2	HDI0164	Culturas Afro-Brasileiras em Sala de Aula	2	30/2T	0	X	2	x

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	SNF0052 Nutrição e Dietética I /SCF0018 Bioquímica	2							2	exclusão
SNF0013	Alimentação e nutrição vegetariana	7	45/1T 1P	0	SNF0054 Nutrição e Dietética II/ SNF0055 Técnica Dietética I	2	NOVA (Departamento de Nutrição Fundamental)	Alimentação e nutrição vegetariana	7	45/1T, 1P	5	NOVA - Alimentação , Nutrição e Dietética	2	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	NOVA - Composição de Alimentos, NOVA - Bioestatística	2	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	Exclusão/ criação
SNF0060	Didática Aplicada a Nutrição	8	45/1T, 1P	0	X	2								exclusão
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	Exclusão/ criação
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 - Embriologia	2	Exclusão/ criação
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	Exclusão/ criação

STA00 13	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	Exclusão/ criação
STA00 58	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	Exclusão/ criação
SNF00 58	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	Exclusão/ criação
							NOVA (Departamento de Nutrição Aplicada)	Empreendedorismo no setor de Alimentação Coletiva	7	30/2T	0	NOVA - Alimentação Coletiva I	2	Exclusão/ criação
							NOVA (Departamento de Ciências de Alimentos)	Alimentos Funcionais	5	45/3T	0	NOVA - Composição de Alimentos	2	Exclusão/ criação
SNP0 056	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	Exclusão/ criação

SNP0 055	Análise Epidemiológica dos Problemas Nutricionais	8	30/2 T	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	Exclusão/ criação
							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	Exclusão/ criação
SEP00 02	Tópicos especiais em vigilância sanitária	5	30/2 T	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	Exclusão/ criação
SNA0 017	Alimentação vegetariana para coletividade	5	45/1 T, 1P	0	SNF0051 Estudo Experimental dos Alimentos	2								exclusão
SSC0 062	Seminários em ciências aplicadas a saúde	2	30/2 T	0	X	2								exclusão
SSC0 058	Introdução à antropologia da saúde	4	30/2 T	0	X	2						X		exclusão
SSC0 073	Humanidades e saúde	3	30/2 T	0	X	2	SSC0073	HUMANIDADES E SAÚDE	3	30/2T	0	X	2	x
							NOVA (Departamento de Bioquímica)	Bioética	5	30/2T	0	X	2	Criação

SBQ001	TÓPICOS AVANÇADOS EM BIOCIÊNCIAS	2	30/2T	0	X	2										exclusão
SCN0047	PALEOBIOL OGIA	2	90/4T, 1P	0	X	2										exclusão
SSC0060	ESPORTE E SAÚDE	2	30/2T	0	X	2	SSC0060	ESPORTE E SAÚDE	2	30/2T	0	X	2	X		
SSC0061	DIABETES MELITO	2	60/4T	0	X	2	SSC0061	DIABETES MELITO	2	60/4T	0	X	2	X		
SSC0055	Comunicação, Informação e Novas Tecnologias	8	30/2T	0	X	2										exclusão
SSC0056	Políticas Públicas de Saúde	8	30/2T	0	X	2										exclusão
SNF0062	Saúde, Alimentação e Nutrição da pessoa Idosa	6	45/1T, 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		