



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO - UNIRIO  
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS  
ESCOLA DE NUTRIÇÃO

PROJETO PEDAGÓGICO DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO DA UNIRIO

Reitora: Prof<sup>ª</sup> Dr.<sup>ª</sup> Malvina Tânia Tuttman

Pró-Reitora de Graduação: Prof<sup>ª</sup> Dr.<sup>ª</sup> Loreine Hermida Silva e Silva

Decana do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde:

Prof.<sup>ª</sup> Dr.<sup>ª</sup> Lucia Marques Alves Vianna

Diretora da Escola de Nutrição: Prof.<sup>ª</sup> Maria Aparecida Campos

2009

# SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO.....	4
2	MARCO REFERENCIAL.....	4
3	MARCO ESTRUTURAL DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO.....	11
3.1	A ESCOLA DE NUTRIÇÃO (EN) .....	11
3.2	CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO - PERÍODO INTEGRAL/DIURNO.....	13
3.2.1	PERFIL DO CURSO .....	13
3.2.2	REFORMA CURRICULAR DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO.....	14
3.2.3	ASPECTOS GERAIS DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO.....	17
3.2.4	EMENTAS DAS DISCIPLINAS.....	17
3.2.4.1	DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS (POR PERÍODO ACADÊMICO).....	17
3.2.4.2	DISCIPLINAS OPTATIVAS (POR PERÍODO ACADÊMICO).....	26
3.3	CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO - PERÍODO NOTURNO.....	29
3.3.1	PERFIL DO CURSO.....	29
3.3.2	ASPECTOS GERAIS DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO.....	32
3.3.3	EMENTAS DAS DISCIPLINAS.....	33
3.3.3.1	DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS (POR PERÍODO ACADÊMICO).....	33
3.3.3.2	DISCIPLINAS OPTATIVAS (POR BLOCOS).....	42
3.4	ESTRUTURA ORGANIZACIONAL .....	45
3.5	INFRA-ESTRUTURA FÍSICA DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO .....	47
3.5.1	NÚCLEOS E CENTROS .....	48
3.5.1.1	NEPEN - Núcleo de Estudos e Pesquisas da Escola de Nutrição.....	48
3.5.1.2	CENTRAL DE ESTÁGIOS DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO.....	49
3.6	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC).....	51
3.7	ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	51
3.8	NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO.....	52
4	REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	55

5	ANEXOS.....	55
5.1	RESOLUÇÃO Nº2628 DE 08 DE SETEMBRO DE 2005(PROGRAD).....	55
5.2	QUADRO DE CREDITAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	57
5.3	FORMULÁRIO DE QUALIFICAÇÃO E CREDITAÇÃO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES....	58
5.4	CREDITAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	59
6	APÊNDICE.....	63
6.1	APÊNDICE I - DISCIPLINAS MINISTRADAS PELOS DEPARTAMENTOS DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO	
6.2	APÊNDICE II - CENTRAL DE ESTÁGIOS	
6.3	APÊNDICE III - DISCIPLINAS MINISTRADAS PELOS DEPARTAMENTOS DO INSTITUTO BIOMÉDICO	
6.4	APÊNDICE IV - DISCIPLINAS MINISTRADAS PELOS DEPARTAMENTOS DA ESCOLA DE INFORMÁTICA APLICADA	
6.5	APÊNDICE V - DISCIPLINAS E DOCENTES DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO - PERÍODO DIURNO	
6.6	APÊNDICE VI - CATEGORIAS E CÓDIGOS OFERECIDOS PELO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO - PERÍODO DIURNO	
6.7	APÊNDICE VII - CATEGORIAS E CÓDIGOS OFERECIDOS PELO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO - PERÍODO NOTURNO	
6.8	APÊNDICE VIII - ANEXOS OS EQUIPAMENTOS EXISTENTES NOS LABORATÓRIOS, NÚCLEOS E CENTRO DE ESTUDO - EQUIPAMENTOS INSTALADOS	

## **1 INTRODUÇÃO**

O Projeto Pedagógico da Escola de Nutrição seguirá os passos metodológicos traçados quando da organização do Projeto Pedagógico do Ensino de Graduação da UNIRIO, em 1995. São eles:

1) Marco Referencial: contendo os princípios, missão e finalidades da Escola e do profissional, à luz do paradigma adotado pela Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO). Aí estarão os fundamentos do Curso de Graduação em Nutrição/UNIRIO e sua visão do profissional nutricionista.

2) Marco Estrutural: contendo o planejamento educacional com as propostas de ação mais pragmáticas.

## **2 MARCO REFERENCIAL**

O Marco Referencial da Escola de Nutrição/UNIRIO será fruto da imbricação dos fundamentos do Marco Referencial/UNIRIO, de tópicos da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) e das Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES N°5/nov.2001), em estreita articulação com os princípios e diretrizes do SUS (Sistema Único de Saúde) na relação saúde/doença e na inserção do nutricionista como fator de melhoria das condições de saúde e vida da população (compromisso social).

O arcabouço teórico adotado será a Teoria do Planejamento Participativo de Danilo Gandin, já seguida pela UNIRIO como um todo.

"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).

Face a esta definição, entendemos que o planejamento participativo, enquanto instrumento e metodologia, abre caminho para questões políticas no processo de "ação-reflexão" defendido por Freire (1979).

Nosso primeiro desafio é a gênese da UNIRIO, superposição de Escolas Isoladas, não tendo a Nutrição situação diferente desta.

Criada em 30 de abril de 1943 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 SAPS (Serviço de Alimentação da Previdência Social) do Ministério do Trabalho, solidificou seus objetivos e sua missão, basicamente em duas áreas: Alimentação do Trabalhador, atualmente para atender a Alimentação Coletiva ou Alimentação Institucional e Nutrição Clínica, face aos primeiros professores advirem da área hospitalar.

Enquanto Universidade, há três décadas, a UNIRIO até hoje molda e busca uma organicidade e uma visão sistêmica e integrada entre suas Unidades e Centros que, a nosso ver, em muito dificulta a proposta de flexibilidade, diversidade, qualidade da formação, perspectivas da LDB e das Diretrizes, suas orientações mandatórias.

Nosso segundo grande desafio é o próprio contexto sócio-político-econômico do Estado do Rio de Janeiro, com diferenciais imensos entre suas clientelas. O Estado do Rio de Janeiro possui 12 (doze) Cursos de Nutrição. Apenas no Município do Rio de Janeiro temos uma rede com 03 (três) Cursos Federais de Graduação e 01 (um) Curso Estadual.

É neste cenário, que os futuros nutricionistas têm que fazer sua inserção, não apenas reproduzindo saber ou mantendo "status quo", mas criando saber, mudando e desenvolvendo o Município e o próprio Estado. Essa elevada quantidade de formandos no Estado demanda, a nosso ver, a necessidade de firmar sólidos compromissos e delinear com o máximo de precisão possível nossa

missão, para que se criem aliados e uma situação de complementaridade entre os diferentes Cursos.

Bourdieu e Passeron (1975) defendem que a escola "reproduz a sociedade com suas desigualdades e complexidade". Mediante a este pressuposto, a alternativa mais efetiva para concretizar um planejamento político-social em Educação é mudar a partir do contexto existente, que vamos retratar de forma resumida, analisando pontos de aderência e de discordância, possibilitando uma ação transformadora.

A cidade do Rio de Janeiro, a exemplo de outras grandes capitais, apresenta uma distribuição de renda extremamente desigual, e o setor da Educação reflete isto. Segundo Prates et al. (2002), há sérias restrições no acesso ao Ensino Fundamental (de 7 a 14 anos), a escolaridade média de 8,2 anos está acima da média nacional de 5,5, sendo, no entanto, fruto de extremos entre Zona Sul, Tijuca e Vila Isabel, consideradas "regiões ricas" e as quatro grandes favelas (Rocinha, Complexo do Alemão, Jacaré e Maré), verdadeiros "bolsões de pobreza". Estas contradições se traduzem em precárias condições de vida, desigualdades, exclusão social e conseqüente poluição, violência e agravo à saúde. Santos (1998) retrata este cenário quando afirma que "(...) a relação do homem com a natureza é hoje, na verdade, a relação da sociedade com a sociedade".

É neste quadro, fruto de políticas equivocadas e de desenvolvimento predatório, que teremos que formar novos nutricionistas que, certamente, não poderão se restringir a serem apenas técnicos, se alienando do macro contexto do Município, do Estado e do País.

Acelerar o processo de desenvolvimento da UNIRIO enquanto realmente uma "UNIVERSITAS" apesar da grande força que ainda existe da estrutura isolada de Escolas e se inserir, com qualidade, neste contexto sócio-político-cultural multifacetado é a grande missão, o grande desafio, na medida em que,

ainda segundo Gandin (1987) "os que detêm os privilégios não querem se desfazer, lutando contra as novas tendências, considerando-as mais desagregadoras".

A LDB (1996) em seu Título II, Art. 2º diz que a Educação tem como finalidade "o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho".

Diz em seu Art. 3º que terá como princípios:

Inciso II - liberdade de aprender, ensinar, pesquisar e divulgar a cultura, o pensamento, a arte e o saber;

Inciso III - pluralismo de idéias e de concepções pedagógicas;

Inciso IV - respeito à liberdade e apreço à tolerância e

Inciso XI - vinculação entre educação escolar, o trabalho e as práticas sociais.

Em seu Art. 43 do Capítulo IV, relativo à Educação Superior, estabelece os fins, garante, ainda, ampla autonomia às Universidades, em seu Art. 53.

Dentre os princípios das Diretrizes Curriculares destacamos a ampla liberdade dada na estruturação dos Cursos, o incentivo à sólida formação geral, às práticas de estudo independentes e às habilidades adquiridas fora do ambiente escolar e forte articulação da teoria com a prática.

Nos Cursos de Graduação da Área da Saúde as Diretrizes reforçaram a articulação entre Educação Superior e Saúde, indicando competências comuns gerais dentro de referências nacionais de qualidade.

Destaca-se, pois, como fundamental o claro conceito de SAÚDE, bem como o conhecimento pleno do Sistema Único de Saúde (SUS).

A saúde deve ser entendida como resultado das condições de alimentação, habitação, educação, renda, meio ambiente, trabalho, transporte, emprego, lazer, liberdade, acesso e posse da terra e acesso a serviços de saúde.

(8ª CONFERÊNCIA NACIONAL DE SAÚDE - TEMA I - SAÚDE COMO DIREITO, 1988).

De acordo com a Constituição Brasileira, Seção II - Da Saúde, Artigo 196, a "Saúde é direito de todos e dever do Estado, garantindo mediante políticas sociais e econômicas que visem à redução do risco de doença e de outros agravos e ao acesso universal e igualitário às ações e serviços para sua promoção, proteção e recuperação". Para viabilizar esta determinação constitucional o aluno deve entender o funcionamento do Sistema Único de Saúde, principalmente no que se refere aos seus objetivos também constitucionais de universalidade, integralidade, equidade. Deve também, conhecer sua característica primordial da regionalização, descentralização administrativa, a forma de repasse/custeio financeiro para os municípios, bem como as fontes federais, estaduais e municipais de recursos para o SUS viabilizando as ações de baixa, média e alta complexidade.

É definido como objetivo das Diretrizes em Saúde:

"Levar os alunos dos Cursos de Graduação a aprender a aprender, que engloba aprender a ser, a fazer, e viver juntos e a conhecer para capacitar profissionais com autonomia e discernimento.

Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Graduação em Nutrição, o perfil do profissional nutricionista é o seguinte:

*O nutricionista bacharel deverá ter formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar visando a segurança alimentar e atenção à dietética, em todas as áreas de conhecimento em que alimentação e nutrição se apresente fundamental para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.*

Cabe ressaltar que na Resolução CNE/CES N° 5, de 07 de novembro de 2001, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, o Inciso II do Art. 3º, explicita que o Curso de Graduação em Nutrição poderá ter, também, como perfil do formando egresso profissional, o Nutricionista com Licenciatura em Nutrição capacitado para atuar na Educação Básica e Profissional em Nutrição.

Habilidades e competências gerais:

O profissional terá capacidade de atuar nas seguintes áreas:

- Atenção à saúde - integrada ao SUS
- Tomada de decisões avaliando eficácia e custo-efetividade
- Comunicação;
- Liderança - atuando em equipe multiprofissional, com compromisso, responsabilidade e empatia;
- Administração e gerenciamento
- Educação permanente
- Alimentos; atenção dietética;
- Estado nutricional de indivíduos e grupos
- Desenvolvimento de métodos e técnicas de ensino
- Atuação em políticas e programas de educação nutricional
- Realização de diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição

Ainda segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Graduação em Nutrição, em seu Art.4º são listadas as competências e habilidades gerais, no 5º- as habilidades específicas. No Art.6º- conteúdos; no 7º-estágios e 8º- atividades complementares. O Artigo 9º trata da construção coletiva do Projeto

Pedagógico (PP), "centrado no aluno como sujeito da aprendizagem e apoiado no professor como facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem".

O objetivo do PP é a formação integral e adequada do estudante por meio de articulação entre ensino, pesquisa e extensão/assistência.

Retomamos Gandin (1997) quando fala das duas dimensões estreitamente articuladas no planejamento:

a) os conteúdos que o grupo ou instituição são capazes de conceber ou operacionalizar;

b) a organização e a dinâmica de relações destes conteúdos, sustentada por metodologias, modelos e técnicas de busca de coerência entre o discurso e a prática, organizando um plano.

No Projeto Pedagógico/UNIRIO esta modernidade, autonomia, liberdade e democracia continuam garantidas.

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.

Entendemos, 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 será concretizada, já que os instrumentos legais, as jurisprudências e o Projeto Pedagógico da Graduação - UNIRIO garantem o papel e o perfil desejados.

Creemos que o caminho é nível de verdade, de humildade e uma grande capacidade de mudar ouvindo, docentes, discentes e técnico-administrativos, num espírito filosófico de "ganha - ganha", em prol da sociedade e do país.

O planejamento é um conjunto de opções que as pessoas fazem, 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 "locus" 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 estatuídos".(GANDIN adaptado por WANDELLI, 2006)

### **3 MARCO ESTRUTURAL DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO**

#### **3.1 A Escola de Nutrição (EN)**

A Escola de Nutrição da UNIRIO, criada em 1943, é oriunda do antigo SAPS, Serviço de Alimentação da Previdência Social. O Decreto Lei 224 de 28/02/1967, de janeiro de 1967, extinguiu o SAPS e o curso de Nutrição pertencente à estrutura do SAPS, passou a ser Escola Central de Nutrição, reconhecida de nível superior, subordinada à Diretoria de Ensino Superior do Ministério da Educação e Cultura, através do Decreto 6105 de 14/07/1967. A Escola de Nutrição responde pelas atividades do Curso de Bacharelado em Nutrição (curso presencial).

O campo da Educação passa por enormes transformações. Expressões como sociedade do conhecimento, sociedade da informação, *lifelong learning* ("aprendizagem por toda vida" ou formação continuada), são rapidamente incorporadas ao vocabulário cotidiano de boa parte das sociedades contemporâneas. Surgem e se consolidam conceitos e expressões como ações complementares à escola, educação integral, cidades educadoras, indicando que a Educação é mais do que se desenvolve estritamente no universo escolar. Somado a estas mudanças no campo da Educação, observam-se as grandes e

velozes transformações no campo das Tecnologias de Informação e Comunicação. A sociedade do conhecimento se traduz por redes, "teias" (ILLICH,1971), "árvores do conhecimento" (MATURANA,1995), sem hierarquias, em unidades dinâmicas e criativas, favorecendo a conectividade, o intercâmbio, consultas entre instituições e pessoas, articulação, contatos e vínculos, interatividade. Dentro deste cenário o Ministério da Saúde instituiu em 2004 através da Portaria 198/GM/MS, a Política Nacional de Educação Permanente em Saúde como estratégia do Sistema Único de Saúde para a formação e o desenvolvimento de trabalhadores para o setor. Frequentemente, as demandas oriundas das esferas de gestão dos serviços e das necessidades sentidas pelos profissionais, baseavam-se em uma educação continuada, caracterizada por: "alternativas educativas, mais voltadas para o desenvolvimento de grupos de profissionais, seja através de cursos de caráter complementar e mesmo seriado, seja através de publicações específicas de um determinado campo" (NUNES, 1993).Dentro deste cenário a Educação Permanente na Saúde (EPS) objetiva transformar o processo de trabalho, orientado para a melhoria da qualidade dos serviços e para a equidade no cuidado e no acesso aos serviços de saúde. A Educação Permanente no Setor Saúde pressupõe o fortalecimento de relações orgânicas entre ensino e as ações e serviços, e, entre docência e atenção a saúde, entre formação e gestão setorial, desenvolvimento institucional e controle social em saúde. Desta forma, a Escola de Nutrição da UNIRIO se propõe a discutir esta modalidade de ensino.

Na perspectiva de construção de um Projeto Pedagógico é fundamental o fortalecimento de uma Política para a Pós-Graduação, contextualizada, na própria experiência institucional, cultural e científica de nossa Universidade.

A efetiva formação de profissionais, em especial os da Área da Saúde, converge na busca contínua de excelência na qualidade de ensino e na formação integral e crítica, que se consolidam na existência da Pós-Graduação, veículo de contínuo aprimoramento de docentes, pesquisadores e representantes do campo. A produção e construção do conhecimento vêm, ao longo do tempo, constituindo-se como principal pilar da profissionalização. Neste sentido, a criação de Cursos e Linhas de Pesquisa representa um importante passo de crescimento de nossa categoria profissional.

## 3.2 Curso de Graduação em Nutrição - Período Diurno/Integral

### 3.2.1 Perfil do Curso

O Currículo Pleno do Curso de Graduação em Nutrição, passa a ter 3.855 (três mil, oitocentas e cinquenta e cinco) horas a partir de 1995 com a reforma do currículo, conforme já foi dito anteriormente. Foram eliminados todos os co-requisitos. Passando a existir disciplinas que, por ACONSELHAMENTO ACADÊMICO, serão recomendadas a serem cursadas simultaneamente a outras; A obrigatoriedade em disciplinas optativas é de no mínimo, 90 horas, sendo permitido ao aluno optar por uma ou mais atividades de EXTENSÃO que atendam ao mínimo estabelecido;

A disciplina ELETIVA pode ser escolhida em Áreas de Conhecimento diversas do Curso de Nutrição, desde que exista vaga disponível, não exija pré-requisito e haja concordância dos Colegiados de Curso e de Departamento de Ensino a que estiver alocada a disciplina pretendida. Sua carga horária, não computada no Currículo Pleno do Curso, não deve ultrapassar 5 % a carga horária total do Curso.

Todas as alterações da estrutura curricular do Currículo Pleno do Curso de Graduação em Nutrição da UNIRIO foram aprovadas através da Resolução nº 1559, de 20 de dezembro de 1995 e constam dos Atos Acadêmicos da nossa Universidade.

O curso está estruturado em sistema de créditos, onde cada crédito teórico equivale 15 horas e cada crédito prático equivale 30 horas, dividido em 10 períodos para a integralização, em horário integral (manhã e tarde) e com trabalho de conclusão de curso.

Conforme dito em parágrafo anterior, o Curso de Graduação em Nutrição manteve-se com a mesma carga horária até 2009 (3.855 horas com um período de integralização de quatro anos), quando, através da Reforma Curricular iniciada em 2004 e concluída em 17 de março de 2009, teve a Carga horária total alterada para 3995 horas, com integralização e duração do Curso de Graduação em Nutrição (Diurno) em 5 anos.

Além das disciplinas de caráter obrigatório, o aluno deve cursar um mínimo de 60 horas em disciplinas optativas, escolhidas em um elenco oferecido pelos diversos professores, com constante atualização de seus conteúdos e temas, entre aquelas que melhor se enquadrarem à sua formação e 200 horas de Atividades Complementares.

### 3.2.2 REFORMA CURRICULAR DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

A partir do ano de 2004 a Escola de Nutrição começou novos estudos para a reformulação do Currículo vigente (1995) através de Seminários Temáticos que se iniciaram em 13 de outubro de 2004 e finalizaram em 12 de dezembro de 2006. Ao longo do ano de 2007, os estudos para Reforma Curricular foram orientados pela PROGRAD/DDRA com cronogramas de atividades para os diversos cursos do CCBS, cumpridos semanalmente. Ao término desta etapa, o Colegiado da Escola de Nutrição, supervisionado pela PROGRAD / DDRA, realizou de 06 a 10 de agosto de 2007 um Fórum de Reforma Curricular da Escola de Nutrição com a participação do Instituto

Biomédico, docentes, discentes e técnicos administrativos. Foi uma semana de discussões acerca dos programas de todas as disciplinas que compõem o Curso de Graduação em Nutrição. A partir deste encontro, foi construída uma proposta de Matriz Curricular para o Curso de Graduação em Nutrição, analisada e revisada de agosto a outubro de 2007 (27/08,11/09,19/09,01/10,10/10), tendo sido gerado um documento que corresponde à última versão da Matriz Curricular para o referido curso que no dia 12 de novembro de 2007 foi apresentado ao Colegiado para o processo final de deliberação. Ao longo de 2008, foram criadas duas Comissões (Comissão de Atividades Complementares e de Acompanhamento das Versões Curriculares) que elaboraram um cronograma de trabalho para construção e preenchimento dos Anexos I (Quadro dos Componentes Curriculares), Anexo II (Quadro de Carga horária total dos componentes curriculares), Anexo III (Quadro de ementário das disciplinas obrigatórias e optativas), Anexo IV (Programa de disciplinas) e Anexo VI (Mapa de Equivalência), observando a Ordem de Serviço PROGRAD nº001, de 04 de abril de 2008 que regulamenta os procedimentos para as alterações, reformas curriculares e criação de novos cursos de graduação. Após o preenchimento de toda a documentação (Atas, formulários, matriz, Projeto Pedagógico, programas de disciplinas e todos os 6 ANEXOS), os mesmos foram encaminhados à Decania do CCBS a fim de ser APROVADO na Reunião do Conselho de Centro em 1ª instância e, em seguida, encaminhado à PROGRAD/DDRA para ser submetido a análise e possíveis correções.

Em outubro de 2008, o processo de Reforma Curricular da Escola de Nutrição foi submetido à apreciação pela equipe do DDRA que fez as devidas correções. Neste mesmo período, recebemos a comunicação da PROGRAD que o mesmo retornaria à Escola de Nutrição para atender ao **Parecer CNE/CES nº 213/2008 aprovado em 9/10/2008, encaminhado a UNIRIO em 22/10/08 e homologado no D.O nº 47 no dia 11 de março de 2009**, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização de alguns cursos de graduação/bacharelados, da área da

saúde, na modalidade presencial. A PROGRAD/DDRA através do memorando circular DDRA nº 004/2008 analisa o parecer em referência ressaltando a necessidade das IES estabelecerem as cargas horárias dos Currículos dos seus Cursos compreendendo que os limites mínimos apresentados são considerados "indicativos" ou "referência"; o rendimento especial de aluno ou o desenvolvimento de cursos em regimes especiais, como é o caso do turno integral, podem gerar situações excepcionais na determinação das cargas horárias; a IES pode, desta forma, estabelecer a carga horária total de um Curso adequando o Currículo às suas realidades locais específicas; a IES, ao optar por outros "limites de integralização" ou "outros cenários", uma vez que o curso desenha uma situação curricular que justifique tal adequação, deverá incluir no texto do projeto pedagógico uma justificativa dessa situação especial. Desta forma, a PROGRAD recomenda que o Colegiado de cada Curso mencionado no Parecer CNE/CES nº 213/2008 de 09/10/2008, analise o texto do documento e verifique o caso em que o mesmo se encontra.

Desta forma, a documentação descrita acima foi encaminhada aos departamentos de ensino da Escola de Nutrição para conhecimento, análise, discussão e decisão sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração do Curso de Graduação em Nutrição para 2010 segundo Parecer CNE/CES nº213/2008 aprovado em 09 de outubro de 2008 e homologado no D.O nº 47 no dia 11 de março de 2009 e memorando circular DDRA nº 004/2008. Após rodada de reuniões nos colegiados dos departamentos (Departamento de Nutrição em Saúde Pública, Departamento de Tecnologia dos Alimentos, Departamento de Nutrição Fundamental e Departamento de Nutrição Aplicada) as propostas foram apresentadas na reunião de Colegiado de Curso no dia 17 de março de 2009, sendo aprovada a Matriz Curricular com carga horária mínima total de 3995 horas, com período de integralização e duração do curso em 5 (cinco) anos para o curso diurno. Nesta mesma reunião, foi criado o Núcleo Docente Estruturante atendendo ao memorando circular PROGRAD nº 053/2008 e ordem de serviço PROGRAD nº 007 de 30/10/2008.

### 3.2.3 Aspectos Gerais do Curso de Bacharelado em Nutrição

Período Diurno	
Regime	Sistema de créditos
Tempo de integralização	10 períodos letivos - mínimo 14 períodos letivos- máximo
Horário	Integral (manhã e tarde)
Número máximo de alunos por Semestre	57 por semestre

### 3.2.4 Ementas das Disciplinas

#### 3.2.4.1 Disciplinas Obrigatórias (por período acadêmico)

#### **PRIMEIRO PERÍODO**

##### **Biofísica - 45 horas**

EMENTA: Aspectos físicos e físico-químicos dos fenômenos biológicos; propicia o conhecimento dos seus campos de interesse, sua metodologia e aplicações nas práticas e pesquisas relativas às Ciências da Saúde.

##### **Introdução a Bioquímica - 30 horas**

EMENTA: Introdução lógica molecular de organização dos seres vivos. Água e suas propriedades físico-químicas. Conceitos de interações químicas. Conceitos pH e pK. Proteínas, Carboidratos e Lipídeos. Nucleotídeos e ácidos nucleicos. Enzimologia. Estruturas das vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis.

##### **Citologia/Histologia e Anatomia Microscópica - 75 horas**

EMENTA: Visão geral da Biologia Celular. Os componentes químicos da célula. Técnicas histológicas. Histologia dos tecidos epitelial de revestimento e glandular; Histologia do tecido conjuntivo; cartilaginoso; ósseo, (osteogênese) e sanguíneo (hematopoiese). Histologia dos tecidos muscular e nervoso. Histologia do sistema hemolinfopoiético; do aparelho circulatório; digestivo; respiratório; urinário; genital feminino e masculino; das glândulas endócrinas, da pele.

### **Embriologia - 30 horas**

EMENTA: Visão geral da embriologia. Gametogênese. Embrião diadérmico. Embrião triadérmico. Fechamento do embrião. Anexos embrionários. Embriologia e patologias embrionárias dos aparelhos circulatório, digestivo, genital, respiratório, urinário. Embriologia e patologias embrionárias da face e das extremidades.

### **Anatomia - 75 horas**

EMENTA: Conceituação de Anatomia e sua relevância para a Nutrição. Metodologia do estudo anatômico. Nomenclatura anatômica básica. Organização geral do sistema orgânico, neuroanatomia e aparelho locomotor. Anatomia topográfica e sistêmica com ênfase nas questões que se relacionam ao aparelho digestório.

### **Bioquímica de Alimentos - 60 horas**

EMENTA: Composição química dos alimentos e as transformações naturais que ocorrem nos mesmos em sua formação, deterioração e nos processos de produção dos mesmos.

### **Química Analítica - 75 horas**

EMENTA: Átomos, moléculas e íons. Fórmulas químicas, nomenclatura e reações químicas. Soluções. Equilíbrio químico. Ácidos bases e sais. Equilíbrio ácido-base. Análise volumétrica ou volumetria. Técnicas da análise química quantitativa. Tratamento estatístico dos resultados de análise. Acidimetria e alcalimetria. Titulações de oxidação-redução. Complexometria. Titulações de precipitação. Espectrofotometria UV-VIS.

### **Comunicação e Saúde - 30 horas**

EMENTA: Os principais componentes da teoria da comunicação em sua aplicação aos contextos de atuação do nutricionista, no campo da saúde. Estudo crítico sobre campos discursivos e seus sentidos, tendo em vista a compreensão da rede que constitui os territórios de comunicação-saúde.

### **Deontologia - 30 horas**

EMENTA: Fundamentação teórica dos conceitos básicos sobre ética, moral e valor. Estudo da Ética Profissional dos nutricionistas, tendo como base o código de ética e as leis que regem a profissão. Levantamento das atribuições e da competência técnica dos nutricionistas nos campos de atuação. Análise da postura ética dos nutricionistas no ambiente de trabalho. Conhecimento das entidades de classe dos nutricionistas.

### **Metodologia da Pesquisa I - 30 horas**

EMENTA: Introdução ao trabalho científico. Orientações sobre a organização da vida de estudos na Universidade. Aspectos práticos da Metodologia Científica: estudo pela leitura trabalhada - diretrizes para análise e interpretação de textos, normas para sublinhar, passos essenciais para compor resumos; a técnica bibliográfica - fichamento, seminário, relatório, referências bibliográficas. A pesquisa: conceito, noções gerais, modalidades, teoria metodológica - fases e etapas. Trabalhos científicos: aspectos gráficos e apresentação das partes. Normas da ABNT

## **SEGUNDO PERÍODO**

### **Microbiologia - 90 horas**

EMENTA: Caracterização de bactérias, fungos e vírus. Estudo das características morfológicas e fisiológicas da célula bacteriana. Microbiota do Homem e dos Alimentos. Métodos de Controle Microbiano. Principais doenças do homem causadas por microrganismos. Técnicas laboratoriais básicas empregadas em microbiologia

### **Fisiologia Humana - 75 horas**

EMENTA: Homeostase celular e sistêmica. Bioeletrogênese. Fisiologia do sistema nervoso autônomo. Fisiologia Cardiovascular. Fisiologia respiratória. Fisiologia Renal. Fisiologia digestiva. Fisiologia endócrina. Fisiologia reprodutiva. Neurofisiologia.

### **Genética Aplicada à Nutrição - 30 horas**

EMENTA: Organização da célula eucariótica. Ciclo celular: interfase, mitose, meiose e gametogênese humana. Citogenética humana. Doenças genéticas e multifatoriais. Erros Inatos do Metabolismo. Tecnologia do DNA recombinante (engenharia genética). Bioética

### **Imunologia - 60 horas**

EMENTA: Estudo dos eventos básicos envolvidos na indução e regulação do sistema imune. Conhecimentos 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 dos eventos imunomoduladores nutricionais na saúde das populações

### **Parasitologia - 60 horas**

EMENTA: Conceito de Parasitismo. Associações biológicas. Noções de Taxonomia. Estudo dos agentes parasitários, taxonomia, morfologia, biologia, epidemiologia, ações

parasitárias e reações dos hospedeiros, diagnóstico, e profilaxia nas unidades Protozoologia, Helminologia e Artropodologia.

### **Composição de Alimentos - 90 horas**

EMENTA: Conhecimentos teóricos e práticos a cerca da composição química e valor nutricional dos grupos de alimentos. Conhecer os diversos fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no valor nutritivo dos alimentos *in natura* e processados.

## **TERCEIRO PERÍODO**

### **Patologia Geral - 45 horas**

EMENTA: Conhecimento dos mecanismos Básicos das Doenças ; Estudo Morfológico macro e microscópico dos processos patológicos gerais , Patologia Nutricional e Patologia Ambiental. Conhecimento de técnicas laboratoriais de Histopatologia.

### **Bioquímica - 60 horas**

EMENTA: Os principais compostos de interesse biológico, biomoléculas seus papeis na manutenção da vida, no desenvolvimento celular. Compreensão dos processos de fixação e transferência de energia. Os principais processos fisiológicos sobre a óptica química

### **Controle Microbiológico de Alimentos - 60 horas**

EMENTA: Evolução da Microbiologia 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. A microbiologia na segurança alimentar, na transmissão de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Padrões e legislação sanitária vigente. Interpretação de resultados laboratoriais.

### **Tecnologia de Alimentos - 90 horas**

EMENTA: Introdução a industrialização de alimentos ; principais métodos de conservação de alimentos; estudos sobre fluxogramas de processamento de alimentos de origem vegetal e animal. Importância da embalagem para a vida útil dos produtos alimentícios.

### **Estudo Experimental dos Alimentos - 75 horas**

EMENTA: A disciplina consiste no estudo das operações a que são submetidos os alimentos observando e conhecendo as modificações que acontece com os mesmos.

### **Ambiente e Saúde - 45 horas**

EMENTA: A saúde e o processo saúde-doença das populações e dos indivíduos, à luz de seus aspectos ambientais, sua estreita ligação com o meio ambiente em âmbito local, regional e geral, situando-os nos contextos políticos, econômico, social e biológico.

### **Bioestatística - 60 horas**

EMENTA: O Papel da Estatística na Nutrição. Análise Exploratória de Dados, Noções de Probabilidade, Distribuição Gaussiana, Intervalo de Confiança, Noções de Amostragem, Noções de Correlação e Regressão, Comparação de Dois Grupos.

## **QUARTO PERÍODO**

### **Higiene dos Alimentos - 90 horas**

EMENTA: Evolução da Higiene dos Alimentos no cenário mundial e nacional; áreas de atuação do nutricionista no controle higiênico-sanitário dos alimentos. Classificação dos alimentos quanto à estabilidade e aspectos sanitários. A higiene dos estabelecimentos produtores, nos aspectos estruturais, nos procedimentos higiênicos com os produtos alimentícios e higiene do manipulador. Controle através das BPFs e Sistema APPCC. Legislações sanitárias vigentes e suas aplicabilidades. Investigação epidemiológica de doenças transmitidas por alimentos ou águas de consumo. Vigilância Sanitária na área de alimentos.

### **Economia da Saúde - 30 horas**

EMENTA: Saúde em seu conceito ampliado: um conjunto de equipamentos, ações, serviços e condições gerais de existência que influenciam a vida dos indivíduos e da sociedade. Papel do Estado na produção econômica e na formulação e oferta de políticas sociais. Aspectos simbólicos e discursivos de práticas e saberes. A Nutrição como construção histórica, social e biomédica. Marcos teóricos da saúde coletiva, conhecimento da disciplina em temas e problemas emergentes; diferentes impactos das novas tecnologias e do processo de globalização econômica. Visão crítica.

### **Sociologia da Saúde - 30 horas**

EMENTA: A saúde em seu conceito ampliado na vida dos indivíduos e da sociedade. Aspectos simbólicos e discursivos presentes em práticas e saberes. Saúde como construção histórica, social e biomédica. Marcos teóricos que configuram o campo da saúde coletiva, abordando as relações entre fenômenos de diferentes níveis de organização e complexidade (biológico-social-assistencial), temas e problemas emergentes (movimentos sociais, ciência e tecnologia, gênero, sexualidade).

### **Epidemiologia Aplicada à Nutrição - 45 horas**

EMENTA: Processo saúde e doença; o objeto do estudo da epidemiologia e sua aplicabilidade à nutrição; as medidas de morbidade e mortalidade ao estudo de quesitos nutricionais no Brasil, os modelos utilizados na prática profissional de Nutrição.

### **Técnica Dietética I - 90 horas**

EMENTA: Operações fundamentais da preparação dos alimentos básicos e produtos alimentícios: seleção e preparo .Rendimento dos alimentos: fator de correção, índices de rendimento, de cocção e outros; ênfase na prática de laboratório.

### **Nutrição e Dietética I - 75 horas**

EMENTA: As propriedades e os efeitos fisiológicos dos macro e micro nutrientes no funcionamento do organismo humano e o metabolismo energético.

## **QUINTO PERÍODO**

### **Farmacologia - 45 horas**

EMENTA: Conceito e classificação das drogas quanto a origem e usos. Farmacocinética . Farmacodinâmica no sistema nervoso periférico

### **Técnica Dietética II- 90 horas**

EMENTA: Operações fundamentais de preparação dos alimentos utilizados em dietas especiais para tratamento nutricional; enriquecimento de preparações; ênfase na prática de laboratório.

### **Nutrição Dietética II - 90 horas**

EMENTA: Análise e planejamento alimentar para indivíduos e coletividades sadias ; bases nutricionais e ferramentas para estimativa dos requerimentos e recomendações nutricionais de grupos com diferentes características fisiológicas

### **Administração Geral Aplicada à Nutrição - 75 horas**

EMENTA: Estudo da Teoria da Administração: as diferentes correntes do pensamento. Objeto de Estudo da Administração Geral e em Saúde; Funções administrativas e sua aplicação à Nutrição; Tipos de Estruturas e Departamentalização; Gestão da Qualidade e de Marketing; O "estado da arte" da Administração em Nutrição; Aplicação aos campos de atuação do nutricionista.

## **SEXTO PERÍODO**

### **Bromatologia - 90 horas**

EMENTA: Avaliação crítica das qualidades físico-químicas de um alimento com base no conhecimento das características bioquímicas e funcionais dos mesmos .

### **Administração de Serviço de Alimentação I - 90 horas**

EMENTA: Administração /gestão dos diversos serviços de alimentação, planejamento geral e físico, organização geral e estrutural dos recursos humanos, de materiais e dos serviços especiais nas unidades de alimentação.

### **Avaliação Nutricional - 90 horas**

EMENTA: Diagnóstico nutricional individual e de coletividades; indicadores do estado nutricional; sócio - econômico, demográficos, antropométricos, bioquímicos, dietéticos e clínicos; avaliação do estado nutricional de adultos, gestantes, crianças, adolescentes, atletas e idosos.

### **Psicologia Aplicada à Saúde - 45 horas**

EMENTA: Psicologia do Desenvolvimento, enfocada no CICLO VITAL, na perspectiva da saúde coletiva, da humanização no âmbito do Sistema Única de Saúde - SUS e dos programas de saúde pública

## **SÉTIMO PERÍODO**

### **Nutrição Clínica I - 135 horas**

EMENTA: Coleta de dados adequados para realizar a avaliação e o diagnóstico do estado nutricional individual e nas morbidades crônicas e agudas; elaboração do plano dietético terapêutico específico e individual , no risco nutricional, no estado clínico e nos estágios pré-cirúrgicos e pós-cirúrgicos do mesmo.

### **Educação Nutricional - 75 horas**

EMENTA: Estudo das correntes pedagógicas da educação brasileira na prática do educador nutricional em diversas áreas de atuação; histórico e papel social da educação nutricional no Brasil; relação paciente x profissional de saúde; consumo e práticas alimentares nas diversas faixas etárias; determinação (social, cultural, biológica e psicológica) do comportamento alimentar; alimentação e concepção da estética corporal; alimentação saudável e promoção da saúde; planejamento de programas educativos em nutrição, técnicas de abordagem educativa nas diversas faixas etárias.

### **Nutrição Materno Infantil - 90 horas**

EMENTA: Nutrição na gravidez e na lactação; análise de fatores epidemiológicos no prognóstico da gravidez e na lactação; gestação de risco; aleitamento materno: fisiologia da mama; técnicas e processo de aleitamento natural; excreção de drogas no leite humano; alimentação complementar ; orientação para o desmame, desmame precoce; aleitamento artificial; alimentação no primeiro ano de vida e do recém-nascido prematuro; guia alimentar de crianças de seis a 24 meses, alimentação do pré-escolar e escolar; medidas preventivas e programas de assistência integral à saúde da mulher e da criança; doenças imuno-previníveis em crianças de zero a cinco anos, planejamento familiar.

### **Administração de Serviço de Alimentação II - 60 horas**

EMENTA: Alimentação em coletividades, programa de alimentação do trabalhador, Funcionamento das diversas áreas de produção dos serviços de alimentação e nutrição, controle em produção de refeições, segurança e higiene do trabalho, custeamento nos diversos serviços de alimentação e nutrição.

## **OITAVO PERÍODO**

### **Nutrição Clínica II - 120 horas**

EMENTA: Aspectos fisiopatológicos, avaliação do estado nutricional e tratamento nutricional nas enfermidades cardiovasculares, renais, respiratórias, neurológicas, na obesidade, no diabetes mellitus, no paciente hipermetabólico, no câncer, na AIDS, e nas enfermidades das glândulas tireóide e supra renais.

### **Nutrição Clínica Pediátrica - 75 horas**

EMENTA: Anamnese clínica, nutricional e social em pediatria. Prescrição dietoterápica em pediatria. Avaliação individual do estado nutricional de crianças com agravos à saúde. Fisiopatologia dos agravos à saúde infantil.

Adequação dos requerimentos nutricionais para crianças de acordo com o seu estado nutricional e com o agravo à saúde apresentado. Conhecimento de formulações e produtos infantis industrializados.

### **Nutrição Saúde Coletiva - 75 horas**

EMENTA: Evolução na organização da atenção à saúde e sua aplicação na ciência da nutrição. Diagnóstico dos principais problemas nutricionais. Planejamento como instrumento de intervenção nutricional em coletividades. Atuação do nutricionista na atenção básica.

### **Metodologia da Pesquisa II - 60 horas**

EMENTA: Levantamento e manuseio de referências bibliográficas; elementos de metodologia científica necessários à elaboração de um anteprojeto de pesquisa; técnicas de coleta e análise de dados; apresentação de resultados; e aspectos éticos em pesquisa

## **NONO PERÍODO**

### **Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade- 150 horas**

OBJETIVO: Capacitar o aluno a controlar a qualidade sanitária dos alimentos, estabelecendo as Boas Práticas de Fabricação, através de técnicas metodológicas, analíticas e sensoriais, com base nos conhecimentos adquiridos nas disciplinas afins e relativas à Ciência dos Alimentos, bem como na legislação sanitária vigente.

### **Estágio Supervisionado em Processos Produtivos de Refeições - 150 horas**

OBJETIVO: Oportunizar ao aluno a observação, o acompanhamento e a participação no planejamento, administração e operacionalização dos serviços de alimentação sob o ponto de vista Institucional, comercial ou empresarial, contribuindo para a melhoria da saúde do trabalhador e / ou coletividade sadia.

### **Trabalho de Conclusão de Curso I - 75 horas**

Orientação para a escolha de um tema para o desenvolvimento do TCC (pré - projeto). Elaboração de uma proposta de Trabalho de Final de Curso, com a definição de um professor orientador.

## **DÉCIMO PERÍODO**

### **Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica - 150 horas**

OBJETIVO: Capacitar o aluno na avaliação do estado nutricional do paciente portador de agravos à saúde, bem como na prescrição dietoterápica adequada às suas condições clínicas e nutricionais.

### **Estágio Supervisionado em Nutrição Social - 150 horas**

OBJETIVO: Proporcionar ao aluno a prática de conhecimentos adquiridos no curso de Nutrição, capacitando-o para a vivência de ações de promoção da saúde da população

### **Trabalho de Conclusão de Curso II - 75 horas**

Implementação do pré-projeto com supervisão de um professor orientador. Elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e apresentação oral do trabalho a uma banca examinadora.

#### *3.2.4.2 Disciplinas Optativas (por período acadêmico)*

<b>Disciplina</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Sugestão de período</b>
<b>Merceologia</b>	<b>45</b>	<b>7º</b>
<b>Tópicos Especiais de Nutrição</b>	<b>45</b>	<b>3º</b>
<b>Avaliação Sensorial</b>	<b>45</b>	<b>4º</b>
<b>Custos</b>	<b>45</b>	<b>5º</b>
<b>Didática Aplicada à Nutrição</b>	<b>45</b>	<b>8º</b>
<b>Com. Inf. Novas Tecnologias</b>	<b>30</b>	<b>8º</b>
<b>Políticas Públicas de Saúde</b>	<b>30</b>	<b>8º</b>
<b>Análise Epidemiológica dos Problemas Nutricionais</b>	<b>30</b>	<b>8º</b>
<b>Gestão de Serviços Especiais de Alimentação</b>	<b>45</b>	<b>7º</b>
<b>Nutrição e Condicionamento Físico</b>	<b>60</b>	<b>7º</b>
<b>Saúde e Nutrição na Infância e Adolescência</b>	<b>45</b>	<b>8º</b>

#### **Merceologia - 45 horas**

EMENTA: Produção e conhecimento dos processos de pós-colheita dos alimentos de origem vegetal e seu valor nutricional. Classificação, padronização, embalagem e abastecimento de gêneros alimentícios, comercializados no mercado interno.

#### **Tópicos Especiais em Nutrição - 45 horas**

EMENTA: Compreende a Nutrição em suas dimensões biológicas, sociais e culturais. Focaliza esse campo do saber em seu caráter dinâmico nos diversos campos de atuação

#### **Avaliação Sensorial dos Alimentos - 45 horas**

EMENTA: Noções de Fisiologia Sensorial. Percepção e sentidos humanos. Tecnologia sensorial. Condução dos testes de Análise Sensorial. Classificação dos testes

sensoriais. Aplicação de testes sensoriais. Elementos de avaliação sensorial. Terminologia em análise sensorial. Estatística aplicada à Análise Sensorial

### **Custos em Serviço de Nutrição - 45 horas**

EMENTA: 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 estoques, Curva ABC e aplicação nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e nas gestões de serviços de alimentação.

### **Didática Aplicada à Nutrição - 45 horas**

EMENTA: Contextualização da didática enquanto disciplina articuladora das diferentes dimensões do processo de ensino-aprendizagem, bem como disciplina de mediação entre o conhecimento científico no campo da nutrição e a divulgação científica na atuação do futuro profissional.

### **Comunicação, Informação e Novas Tecnologias - 30 horas**

EMENTA: Convivem diferentes e tensas relações entre saúde, instituições de saúde, políticas de saúde e modelos de racionalidades no campo da saúde. Comunicação, Informação e Novas tecnologias modificam as relações de conhecimento, de produção e organização de serviços e de poder. A disciplina pretende apresentar os marcos teóricos que configuram o campo da saúde coletiva, abordando as relações entre fenômenos de diferentes níveis de organização e complexidade e introduzir o conhecimento da disciplina em temas e problemas emergentes.

### **Políticas Públicas de Saúde - 30 horas**

EMENTA: Pretende ajudar a compreender e constituir os instrumentos de análise e de gestão das políticas públicas em saúde; relações entre Estado e sociedade na definição de políticas de saúde; as relações entre diferentes setores envolvidos no processo de saúde e as condições de exercício e as experiências que envolvem instituições públicas e privadas; análise crítica dos programas de fomento em saúde; desdobramento do marco legal no setor saúde, análise das experiências internacionais de ações inovadoras.

### **Análise Epidemiológica dos Problemas Nutricionais - 30 horas**

EMENTA: Levantamento e manuseio de referências bibliográficas na área de saúde e epidemiologia; indicadores epidemiológicos e nutricionais; coleta e análise de dados em pesquisa de campo; apresentação de resultados de pesquisas em saúde.

### **Gestão dos Serviços Especiais em Alimentação - 45 horas**

EMENTA: Fundamentação teórica dos serviços especiais das 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.

### **Nutrição e Condicionamento Físico - 60 horas**

EMENTA: Conhecimentos teóricos e práticos sobre fisiologia do exercício, antropometria e nutrição aplicada à praticantes de atividade física programada.

### **Saúde e Nutrição na Infância e Adolescência - 45 horas**

EMENTA: Estudo do pré-escolar, escolar e adolescente nos seus aspectos biológicos, psicológicos e sociais. Epidemiologia na infância e adolescência. Nutrição na infância e prevenção de doenças crônicas. Formulações e produtos infantis industrializados voltados para o público Nutrição infanto-juvenil, marketing, em dietas não convencionais. Alimentação da criança e adolescente e a bio disponibilidade dos nutrientes.

## **3.3 CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO - PERÍODO NOTURNO**

### **3.3.1 Perfil do Curso**

O Curso de Graduação em Nutrição, período Noturno (18 horas às 22 horas), foi criado em 25 de setembro de 2007 através da Reunião Extraordinária do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição na presença da Magnífica Reitora que explicou os objetivos e metas do Programa Governamental de Reestruturação das Universidades- REUNI para os Docentes presentes nesta reunião.

Segundo a explanação da Magnífica Reitora, o Governo Federal fez um cálculo de 20% do orçamento total da Universidade, excluindo os aposentados, para investimentos em termos de reformas de espaços e compra de equipamentos bem como da contratação de docentes e técnico-administrativos efetivos para as Universidades. A Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro - UNIRIO é considerada neste momento como Universidade de pequeno porte (menos de 1200

professores-equivalentes) e, por isso, foi concedido um percentual a mais, que será de 32% em 5 (cinco) anos. Além disso, o Governo Federal conseguiu 2 bilhões para investir em estrutura (não em pessoal) em até 4 (quatro) anos, sendo que 500 milhões para investimento imediato 2008. No ano de 2009 iniciariam os investimentos nos programas e projetos apresentados e aprovados ao MEC pelas Universidades que aderissem ao REUNI. As metas desse programa são: 1º - Ampliar a conclusão dos cursos e diminuir as retenções, ou seja, aumentar em cerca de 30% as conclusões de Curso. Algumas causas estão ligadas a fatores sociais e outras ligadas a falta de qualificação e novas metodologias por parte dos docentes. Outra questão PE a dificuldade financeira dos alunos no acesso à Universidade e assim, são necessárias ações políticas que facilitem a permanência destes alunos na Universidade. A Flexibilização dos Currículos também facilita a vida do aluno e contribui para uma menor retenção.

2º - Alcançar a meta de um docente para 18 (dezoito) discentes. Na UNIRIO já temos uma proporção de 1 (um) para 16(dezesseis) discentes. Para atingir estas metas o Governo deixa as Universidades escolherem quais caminhos irão tomar: Novas Metodologias Acadêmicas, Novas Políticas Estudantis e Novos Cursos. É importante que a Universidade participe deste programa (REUNI) pois, do contrário, iremos continuar recebendo o mesmo orçamento, sem possibilidade outras de crescimento.

A Magnífica Reitora esclareceu nesta reunião que nos Planos da atual Gestão existe a intenção de investir nas Pós-Graduações e só melhorar o nível de excelência das Graduações existentes e não criar Cursos novos em função da dificuldade de contratar pessoal. Com o programa REUNI, as possibilidades de se propor Cursos de Graduação aumentam condicionando-os a reformas, estruturação e contratação de docentes, desta forma, atende-se as metas do Governo. O prazo para encaminhamento de propostas foi até outubro de 2008 sendo algumas idéias extraídas do Programa de Desenvolvimento Institucional - PDI da UNIRIO.

A Magnífica Reitora esclarece ainda que o Programa REUNI é Institucional, ou seja, na proposta de criação de Cursos novos ou ampliação de um Curso já existente em períodos diurno ou noturno, os recursos virão para a Universidade para que atenda aos Programas apresentados com prioridade. Diante de todos esses esclarecimentos, foi discutido pelo Colegiado o oferecimento do Curso de Graduação no Período Noturno sendo considerado pela Magnífica Reitora uma excelente proposta para atender a demanda dos alunos que trabalham durante o dia e assim oferecer mais vagas nesta opção de horário. Os membros do Colegiado de Curso da Escola de Nutrição concordaram desde que a ampliação do Curso de Nutrição - Período Noturno esteja condicionado com a construção de novos Laboratórios, salas de aula e contratação de docentes efetivos. Alguns docentes manifestaram a preocupação em aumentar a oferta de vagas sem que os recursos tenham chegado em sua totalidade. A Magnífica Reitora esclareceu que o crescimento será gradativo, proporcional a verba que irá chegando. Sugeriu, também, nesta oportunidade, não como reitora, mas como colega, a proposta de oferecimento do Curso de Bacharelado em Gastronomia. Citou algumas Universidades que atualmente oferecem o Curso de Gastronomia e Segurança Alimentar, cuja ementa foi apresentada ao Colegiado como sugestão. Basicamente o profissional será capacitado a gerir atividades relacionadas ao setor de Alimentos e Bebidas. Alguns membros do Colegiado não aquiesceram sobre esta sugestão e argumentaram sobre a criação de um Novo Curso, ou oferecer o curso já existente em um novo horário, que seria então o noturno. A Magnífica Reitora concorda que as duas opções são importantes já que mais jovens teriam acesso às Universidades Públicas, onde já convivemos com alguns cenários como: mobilidade acadêmica; criação de cursos noturnos (licenciaturas, inclusive); criação de profissionais diferenciados para atender ao mercado e criação de cursos de 3 (três) anos com formação em base humanística mais forte e enfoques diferentes ao final, fazendo parcerias com outras instituições como Fundação Oswaldo Cruz (FIOCRUZ) e

CEFETs. O Colegiado do Curso de Nutrição é que determinaria se desejaríamos participar do Programa, ou não, e o que criaríamos.

A partir de todas as explicações fornecidas pela reitoria na pessoa da Magnífica Reitora, Professora Doutora Malvina Tânia Tuttman, o Colegiado apresentou, analisou e discutiu algumas propostas que foram apresentadas ao longo da reunião e após ampla discussão e debates, foi aprovado com 11 (onze) votos a favor e 2 (duas) abstenções a CRIAÇÃO DO PERÍODO NOTURNO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO COM A OFERTA DE 30 (TRINTA) VAGAS POR SEMESTRE.

A partir da decisão tomada, o Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição reuniu-se 7 (sete) vezes para análise, discussão e aprovação sobre Carga Horária Mínima e Procedimentos relativos à Integralização e duração do Curso de Graduação em Nutrição na UNIRIO para 2010 - Período Noturno, que foi aprovado em 6 anos com uma Carga Horária Total de 3995 horas, distribuídas em 2985h Disciplinas Obrigatórias; 60 horas de Disciplinas Optativas; 600 horas de Estágios Supervisionados; 200 horas Atividades Complementares (5% da carga horária total) e 150 horas de Trabalho de Conclusão de Curso (11º período TCC: 75h + Estágios Supervisionados 300h; 12º período: TCC 75h + estágios supervisionados 300h)

O curso está estruturado em sistema de créditos, onde cada crédito teórico equivale a 15 horas e cada crédito prático equivale a 30 horas, dividido em 12 períodos para a integralização, com duração do Curso de Graduação em Nutrição em 6 anos, em horário noturno de 18 horas às 22 horas.

### 3.3.2 Aspectos Gerais do Curso de Bacharelado em Nutrição - Noturno

Período Noturno	
Regime	Sistema de créditos
Tempo de integralização	12 períodos letivos - mínimo 16 períodos letivos- máximo
Horário	Noite
Número máximo de alunos por Semestre	30 por semestre

### 3.3.3 Ementas das Disciplinas

#### 3.3.3.1 Disciplinas Obrigatórias (por período acadêmico)

##### **PRIMEIRO PERÍODO**

##### **Biofísica - 45 horas**

EMENTA: Aspectos físicos e físico-químicos dos fenômenos biológicos; propicia o conhecimento dos seus campos de interesse, sua metodologia e aplicações nas práticas e pesquisas relativas às Ciências da Saúde.

##### **Anatomia - 75 horas**

EMENTA: Conceituação de Anatomia e sua relevância para a Nutrição. Metodologia do estudo anatômico. Nomenclatura anatômica básica. Organização geral do sistema orgânico, neuroanatomia e aparelho locomotor. Anatomia topográfica e sistêmica com ênfase nas questões que se relacionam ao aparelho digestório.

##### **Introdução a Bioquímica - 30 horas**

EMENTA: Introdução lógica molecular de organização dos seres vivos. Água e suas propriedades físico-químicas. Conceitos de interações químicas. Conceitos pH e pK. Proteínas, Carbohidratos e Lipídeos. Nucleotídeos e ácidos nucleicos. Enzimologia. Estruturas das vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis.

### **Citologia/Histologia e Anatomia Microscópica - 75 horas**

EMENTA: Visão geral da Biologia Celular. Os componentes químicos da célula. Técnicas histológicas. Histologia dos tecidos epitelial de revestimento e glandular; Histologia do tecido conjuntivo; cartilaginoso; ósseo, (osteogênese) e sanguíneo (hematopoiese). Histologia dos tecidos muscular e nervoso. Histologia do sistema hemolinfopoiético; do aparelho circulatório; digestivo; respiratório; urinário; genital feminino e masculino; das glândulas endócrinas, da pele.

### **Deontologia - 30 horas**

EMENTA: Fundamentação teórica dos conceitos básicos sobre ética, moral e valor. Estudo da Ética Profissional dos nutricionistas, tendo como base o código de ética e as leis que regem a profissão. Levantamento das atribuições e da competência técnica dos nutricionistas nos campos de atuação. Análise da postura ética dos nutricionistas no ambiente de trabalho. Conhecimento das entidades de classe dos nutricionistas.

### **Química Analítica - 75 horas**

EMENTA: Átomos, moléculas e íons. Fórmulas químicas, nomenclatura e reações químicas. Soluções. Equilíbrio químico. Ácidos bases e sais. Equilíbrio ácido-base. Análise volumétrica ou volumetria. Técnicas da análise química quantitativa. Tratamento estatístico dos resultados de análise. Acidimetria e alcalimetria. Titulações de oxidação-redução. Complexometria. Titulações de precipitação. Espectrofotometria UV-VIS.

## **SEGUNDO PERÍODO**

### **Comunicação e Saúde - 30 horas**

EMENTA: Os principais componentes da teoria da comunicação em sua aplicação aos contextos de atuação do nutricionista, no campo da saúde. Estudo crítico sobre campos discursivos e seus sentidos, tendo em vista a compreensão da rede que constitui os territórios de comunicação-saúde.

### **Economia da Saúde - 30 horas**

EMENTA: Saúde em seu conceito ampliado: um conjunto de equipamentos, ações, serviços e condições gerais de existência que influenciam a vida dos indivíduos e da sociedade. Papel do Estado na produção econômica e na formulação e oferta de políticas sociais. Aspectos simbólicos e discursivos de práticas e saberes. A Nutrição como construção histórica, social e biomédica. Marcos teóricos da saúde coletiva, conhecimento da disciplina em temas e problemas emergentes; diferentes impactos das novas tecnologias e do processo de globalização econômica. Visão crítica.

### **Bioquímica de Alimentos - 60 horas**

EMENTA: Composição química dos alimentos e as transformações naturais que ocorrem nos mesmos em sua formação, deterioração e nos processos de produção dos mesmos.

### **Metodologia da Pesquisa I - 30 horas**

EMENTA: Introdução ao trabalho científico. Orientações sobre a organização da vida de estudos na Universidade. Aspectos práticos da Metodologia Científica: estudo pela leitura trabalhada - diretrizes para análise e interpretação de textos, normas para sublinhar, passos essenciais para compor resumos; a técnica bibliográfica - fichamento, seminário, relatório, referências bibliográficas. A pesquisa: conceito, noções gerais, modalidades, teoria metodológica - fases e etapas. Trabalhos científicos: aspectos gráficos e apresentação das partes. Normas da ABNT

### **Microbiologia - 90 horas**

EMENTA: Caracterização de bactérias, fungos e vírus. Estudo das características morfológicas e fisiológicas da célula bacteriana. Microbiota do Homem e dos Alimentos. Métodos de Controle Microbiano. Principais doenças do homem causadas por microrganismos. Técnicas laboratoriais básicas empregadas em microbiologia

### **Embriologia - 30 horas**

EMENTA: Visão geral da embriologia. Gametogênese. Embrião diadérmico. Embrião triadérmico. Fechamento do embrião. Anexos embrionários. Embriologia e patologias embrionárias dos aparelhos circulatório, digestivo, genital, respiratório, urinário. Embriologia e patologias embrionárias da face e das extremidades.

## **TERCEIRO PERÍODO**

### **Composição de Alimentos - 90 horas**

EMENTA: Conhecimentos teóricos e práticos a cerca da composição química e valor nutricional dos grupos de alimentos. Conhecer os diversos fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no valor nutritivo dos alimentos *in natura* e processados.

### **Bioquímica - 60 horas**

EMENTA: Os principais compostos de interesse biológico, biomoléculas seus papeis na manutenção da vida, no desenvolvimento celular. Compreensão dos processos de fixação e transferência de energia. Os principais processos fisiológicos sobre a óptica química

### **Fisiologia Humana - 75 horas**

EMENTA: Homeostase celular e sistêmica. Bioeletrogênese. Fisiologia do sistema nervoso autônomo. Fisiologia Cardiovascular. Fisiologia respiratória. Fisiologia Renal. Fisiologia digestiva. Fisiologia endócrina. Fisiologia reprodutiva. Neurofisiologia.

### **Imunologia - 60 horas**

EMENTA: Estudo dos eventos básicos envolvidos na indução e regulação do sistema imune. Conhecimentos 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 dos eventos imunomoduladores nutricionais na saúde das populações

### **Genética Aplicada à Nutrição - 30 horas**

EMENTA: Organização da célula eucariótica. Ciclo celular: interfase, mitose, meiose e gametogênese humana. Citogenética humana. Doenças genéticas e multifatoriais. Erros Inatos do Metabolismo. Tecnologia do DNA recombinante (engenharia genética). Bioética

## **QUARTO PERÍODO**

### **Patologia Geral - 45 horas**

EMENTA: Conhecimento dos mecanismos Básicos das Doenças ; Estudo Morfológico macro e microscópico dos processos patológicos gerais , Patologia Nutricional e Patologia Ambiental. Conhecimento de técnicas laboratoriais de Histopatologia.

### **Parasitologia - 60 horas**

EMENTA: Conceito de Parasitismo. Associações biológicas. Noções de Taxonomia. Estudo dos agentes parasitários, taxonomia, morfologia, biologia, epidemiologia, ações parasitárias e reações dos hospedeiros, diagnóstico, e profilaxia nas unidades Protozoologia, Helminologia e Artropodologia.

### **Estudo Experimental dos Alimentos - 75 horas**

EMENTA: A disciplina consiste no estudo das operações a que são submetidos os alimentos observando e conhecendo as modificações que acontece com os mesmos.

### **Controle Microbiológico de Alimentos - 60 horas**

EMENTA: Evolução da Microbiologia 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. A microbiologia na segurança alimentar, na transmissão de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs). Padrões e legislação sanitária vigente. Interpretação de resultados laboratoriais.

### **Psicologia Aplicada à Saúde - 45 horas**

EMENTA: Psicologia do Desenvolvimento, enfocada no CICLO VITAL, na perspectiva da saúde coletiva, da humanização no âmbito do Sistema Único de Saúde - SUS e dos programas de saúde pública

## **QUINTO PERÍODO**

### **Tecnologia de Alimentos - 90 horas**

EMENTA: Introdução a industrialização de alimentos ; principais métodos de conservação de alimentos; estudos sobre fluxogramas de processamento de alimentos de origem vegetal e animal. Importância da embalagem para a vida útil dos produtos alimentícios.

### **Nutrição e Dietética I - 75 horas**

EMENTA: As propriedades e os efeitos fisiológicos dos macro e micro nutrientes no funcionamento do organismo humano e o metabolismo energético.

### **Técnica Dietética I - 90 horas**

EMENTA: Operações fundamentais da preparação dos alimentos básicos e produtos alimentícios: seleção e preparo .Rendimento dos alimentos: fator de correção, índices de rendimento, de cocção e outros; .ênfase na prática de laboratório.

### **Ambiente e Saúde - 45 horas**

EMENTA: A saúde e o processo saúde-doença das populações e dos indivíduos, à luz de seus aspectos ambientais, sua estreita ligação com o meio ambiente em âmbito local, regional e geral, situando-os nos contextos políticos, econômico, social e biológico.

## **SEXTO PERÍODO**

### **Administração Geral Aplicada à Nutrição - 75 horas**

EMENTA: Estudo da Teoria da Administração: as diferentes correntes do pensamento. Objeto de Estudo da Administração Geral e em Saúde; Funções administrativas e sua aplicação à Nutrição; Tipos de Estruturas e Departamentalização; Gestão da Qualidade e de Marketing; O "estado da arte" da Administração em Nutrição; Aplicação aos campos de atuação do nutricionista.

### **Nutrição Dietética II - 90 horas**

EMENTA: Análise e planejamento alimentar para indivíduos e coletividades sadias ; bases nutricionais e ferramentas para estimativa dos requerimentos e recomendações nutricionais de grupos com diferentes características fisiológicas

### **Bioestatística - 60 horas**

EMENTA: O Papel da Estatística na Nutrição. Análise Exploratória de Dados, Noções de Probabilidade, Distribuição Gaussiana, Intervalo de Confiança, Noções de Amostragem, Noções de Correlação e Regressão, Comparação de Dois Grupos.

### **Técnica Dietética II- 90 horas**

EMENTA: Operações fundamentais de preparação dos alimentos utilizados em dietas especiais para tratamento nutricional; enriquecimento de preparações; ênfase na prática de laboratório.

## **SÉTIMO PERÍODO**

### **Bromatologia - 90 horas**

EMENTA: Avaliação crítica das qualidades físico-químicas de um alimento com base no conhecimento das características bioquímicas e funcionais dos mesmos.

### **Epidemiologia Aplicada à Nutrição - 45 horas**

EMENTA: Processo saúde e doença; o objeto do estudo da epidemiologia e sua aplicabilidade à nutrição; as medidas de morbidade e mortalidade ao estudo de quesitos nutricionais no Brasil, os modelos utilizados na prática profissional de Nutrição.

### **Sociologia da Saúde - 30 horas**

EMENTA: A saúde em seu conceito ampliado na vida dos indivíduos e da sociedade. Aspectos simbólicos e discursivos presentes em práticas e saberes. Saúde como construção histórica, social e biomédica. Marcos teóricos que configuram o campo da saúde coletiva, abordando as relações entre fenômenos de diferentes níveis de organização e complexidade (biológico-social-assistencial), temas e problemas emergentes (movimentos sociais, ciência e tecnologia, gênero, sexualidade) .

### **Farmacologia - 45 horas**

EMENTA: Conceito e classificação das drogas quanto a origem e usos. Farmacocinética . Farmacodinâmica no sistema nervoso periférico

### **Administração de Serviço de Alimentação I - 90 horas**

EMENTA: Administração /gestão dos diversos serviços de alimentação, planejamento geral e físico, organização geral e estrutural dos recursos humanos, de materiais e dos serviços especiais nas unidades de alimentação.

## **OITAVO PERÍODO**

### **Metodologia da Pesquisa II - 60 horas**

EMENTA: Levantamento e manuseio de referências bibliográficas; elementos de metodologia científica necessários à elaboração de um anteprojeto de pesquisa; técnicas de coleta e análise de dados; apresentação de resultados; e aspectos éticos em pesquisa

### **Higiene dos Alimentos - 90 horas**

EMENTA: Evolução da Higiene dos Alimentos no cenário mundial e nacional; áreas de atuação do nutricionista no controle higiênico-sanitário dos alimentos. Classificação dos alimentos quanto à estabilidade e aspectos sanitários. A higiene dos estabelecimentos produtores, nos aspectos estruturais, nos procedimentos higiênicos com os produtos alimentícios e higiene do manipulador. Controle através das BPFs e Sistema APPCC. Legislações sanitárias vigentes e suas aplicabilidades. Investigação epidemiológica de doenças transmitidas por alimentos ou águas de consumo. Vigilância Sanitária na área de alimentos.

### **Avaliação Nutricional - 90 horas**

EMENTA: Diagnóstico nutricional individual e de coletividades; indicadores do estado nutricional; sócio - econômico, demográficos, antropométricos, bioquímicos, dietéticos e clínicos; avaliação do estado nutricional de adultos, gestantes, crianças, adolescentes, atletas e idosos.

### **Administração de Serviço de Alimentação II - 60 horas**

EMENTA: Alimentação em coletividades, programa de alimentação do trabalhador, Funcionamento das diversas áreas de produção dos serviços de alimentação e nutrição, controle em produção de refeições, segurança e higiene do trabalho, custeamento nos diversos serviços de alimentação e nutrição.

## **NONO PERÍODO**

### **Nutrição Clínica I - 135 horas**

EMENTA: Coleta de dados adequados para realizar a avaliação e o diagnóstico do estado nutricional individual e nas morbidades crônicas e agudas; elaboração do plano dietético terapêutico específico e individual, no risco nutricional, no estado clínico e nos estágios pré-cirúrgicos e pós-cirúrgicos do mesmo.

### **Nutrição Saúde Coletiva - 75 horas**

EMENTA: Evolução na organização da atenção à saúde e sua aplicação na ciência da nutrição. Diagnóstico dos principais problemas nutricionais. Planejamento como instrumento de intervenção nutricional em coletividades. Atuação do nutricionista na atenção básica.

### **Nutrição Materno Infantil - 90 horas**

EMENTA: Nutrição na gravidez e na lactação; análise de fatores epidemiológicos no prognóstico da gravidez e na lactação; gestação de risco; aleitamento materno: fisiologia da mama; técnicas e processo de aleitamento natural; excreção de drogas no leite humano; alimentação complementar; orientação para o desmame, desmame precoce; aleitamento artificial; alimentação no primeiro ano de vida e do recém-nascido prematuro; guia alimentar de crianças de seis a 24 meses, alimentação do pré-escolar e escolar; medidas preventivas e programas de assistência integral à saúde da mulher e da criança; doenças imuno-previníveis em crianças de zero a cinco anos, planejamento familiar.

## **DÉCIMO PERÍODO**

### **Nutrição Clínica II - 120 horas**

EMENTA: Aspectos fisiopatológicos, avaliação do estado nutricional e tratamento nutricional nas enfermidades cardiovasculares, renais, respiratórias, neurológicas, na obesidade, no diabetes mellitus, no paciente hipermetabólico, no câncer, na AIDS, e nas enfermidades das glândulas tireóide e supra renais.

### **Nutrição Clínica Pediátrica - 75 horas**

EMENTA: Anamnese clínica, nutricional e social em pediatria. Prescrição dietoterápica em pediatria. Avaliação individual do estado nutricional de crianças com agravos à saúde. Fisiopatologia dos agravos à saúde infantil.

Adequação dos requerimentos nutricionais para crianças de acordo com o seu estado nutricional e com o agravo à saúde apresentado. Conhecimento de formulações e produtos infantis industrializados.

### **Educação Nutricional - 75 horas**

EMENTA: Estudo das correntes pedagógicas da educação brasileira na prática do educador nutricional em diversas áreas de atuação; histórico e papel social da educação nutricional no Brasil; relação paciente x profissional de saúde; consumo e práticas alimentares nas diversas faixas etárias; determinação (social, cultural, biológica e psicológica) do comportamento alimentar; alimentação e concepção da estética corporal; alimentação saudável e promoção da saúde; planejamento de programas educativos em nutrição, técnicas de abordagem educativa nas diversas faixas etárias.

## **DÉCIMO PRIMEIRO PERÍODO**

### **Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade- 150 horas**

OBJETIVO: Capacitar o aluno a controlar a qualidade sanitária dos alimentos, estabelecendo as Boas Práticas de Fabricação, através de técnicas metodológicas, analíticas e sensoriais, com base nos conhecimentos adquiridos nas disciplinas afins e relativas à Ciência dos Alimentos, bem como na legislação sanitária vigente.

### **Estágio Supervisionado em Processos Produtivos de Refeições - 150 horas**

OBJETIVO: Oportunizar ao aluno a observação, o acompanhamento e a participação no planejamento, administração e operacionalização dos serviços de alimentação sob o ponto de vista Institucional, comercial ou empresarial, contribuindo para a melhoria da saúde do trabalhador e / ou coletividade sadia.

### **Trabalho de Conclusão de Curso I - 75 horas**

Orientação para a escolha de um tema para o desenvolvimento do TCC (pré - projeto).  
Elaboração de uma proposta de Trabalho de Final de Curso, com a definição de um professor orientador.

## **DÉCIMO SEGUNDO PERÍODO**

### **Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica - 150 horas**

OBJETIVO: Capacitar o aluno na avaliação do estado nutricional do paciente portador de agravos à saúde, bem como na prescrição dietoterápica adequada às suas condições clínicas e nutricionais.

### **Estágio Supervisionado em Nutrição Social - 150 horas**

OBJETIVO: Proporcionar ao aluno a prática de conhecimentos adquiridos no curso de Nutrição, capacitando-o para a vivência de ações de promoção da saúde da população

### **Trabalho de Conclusão de Curso II - 75 horas**

Implementação do pré-projeto com supervisão de um professor orientador. Elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e apresentação oral do trabalho a uma banca examinadora.

#### *3.3.3.2 Disciplinas Optativas (por blocos)*

Entendendo-se a especificidade do Curso Noturno e sua clientela, optou-se por agrupar as disciplinas optativas em 02 grandes blocos, 6º e 10º períodos, compreendendo cada um deles um elenco diversificado de disciplinas, como visualizado no quadro abaixo.

Esta opção curricular se baseia em que o curso de Nutrição tem como exigência apenas 60h/aula de disciplinas optativas, em média 02 e que o sistema vigente no Curso Diurno, personalizado na oferta de optativas, ocupa um nº muito maior de "tempos acadêmicos", preciosos na modalidade Noturna, já que o "tempo-aula" se encontra diminuído, face à legislação vigente.

A escolha dos períodos a partir do 6º se justifica nesta modalidade para que se obtenha expressiva gama de opções, fator imprescindível no sucesso desta metodologia curricular, respeitados os conteúdos didáticos desejáveis para que as mesmas se viabilizem.

## Disciplinas Optativas

Disciplina	Carga Horária	Sugestão de período
Merceologia	45	6º
Tópicos Especiais de Nutrição	45	7º
Avaliação Sensorial	45	7º
Custos	45	8º
Didática Aplicada à Nutrição	45	8º
Com. Inf. Novas Tecnologias	30	9º
Políticas Públicas de Saúde	30	9º
Análise Epidemiológica dos Problemas Nutricionais	30	9º
Gestão de Serviços Especiais de Alimentação	45	10º
Nutrição e Condicionamento Físico	60	9º
Saúde e Nutrição na Infância e Adolescência	45	10º

### **Merceologia - 45 horas**

EMENTA: Produção e conhecimento dos processos de pós-colheita dos alimentos de origem vegetal e seu valor nutricional. Classificação, padronização, embalagem e abastecimento de gêneros alimentícios, comercializados no mercado interno.

### **Tópicos Especiais em Nutrição - 45 horas**

EMENTA: Compreende a Nutrição em suas dimensões biológicas, sociais e culturais. Focaliza esse campo do saber em seu caráter dinâmico nos diversos campos de atuação

### **Avaliação Sensorial dos Alimentos- 45 horas**

EMENTA: Noções de Fisiologia Sensorial. Percepção e sentidos humanos. Tecnologia sensorial. Condução dos testes de Análise Sensorial. Classificação dos testes sensoriais. Aplicação de testes sensoriais. Elementos de avaliação sensorial. Terminologia em análise sensorial. Estatística aplicada à Análise Sensorial

### **Custos em Serviço de Nutrição - 45 horas**

EMENTA: 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 estoques, Curva ABC e aplicação nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e nas gestões de serviços de alimentação.

### **Didática Aplicada à Nutrição - 45 horas**

EMENTA: Contextualização da didática enquanto disciplina articuladora das diferentes dimensões do processo de ensino-aprendizagem, bem como disciplina de mediação entre o conhecimento científico no campo da nutrição e a divulgação científica na atuação do futuro profissional.

### **Comunicação, Informação e Novas Tecnologias - 30 horas**

EMENTA: Convivem diferentes e tensas relações entre saúde, instituições de saúde, políticas de saúde e modelos de racionalidades no campo da saúde. Comunicação, Informação e Novas tecnologias modificam as relações de conhecimento, de produção e organização de serviços e de poder. A disciplina pretende apresentar os marcos teóricos que configuram o campo da saúde coletiva, abordando as relações entre fenômenos de diferentes níveis de organização e complexidade e introduzir o conhecimento da disciplina em temas e problemas emergentes.

### **Políticas Públicas de Saúde - 30 horas**

EMENTA: Pretende ajudar a compreender e constituir os instrumentos de análise e de gestão das políticas públicas em saúde; relações entre Estado e sociedade na definição de políticas de saúde; as relações entre diferentes setores envolvidos no processo de saúde e as condições de exercício e as experiências que envolvem instituições públicas e privadas; análise crítica dos programas de fomento em saúde; desdobramento do marco legal no setor saúde, análise das experiências internacionais de ações inovadoras.

### **Análise Epidemiológica dos Problemas Nutricionais- 30 horas**

EMENTA: Levantamento e manuseio de referências bibliográficas na área de saúde e epidemiologia; indicadores epidemiológicos e nutricionais; coleta e análise de dados em pesquisa de campo; apresentação de resultados de pesquisas em saúde.

### **Gestão dos Serviços Especiais em Alimentação - 45 horas**

EMENTA: Fundamentação teórica dos serviços especiais das 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.

### **Nutrição e Condicionamento Físico - 60 horas**

EMENTA: Conhecimentos teóricos e práticos sobre fisiologia do exercício, antropometria e nutrição aplicada à praticantes de atividade física programada.

### **Saúde e Nutrição na Infância e Adolescência - 45 horas**

EMENTA: Estudo do pré-escolar, escolar e adolescente nos seus aspectos biológicos, psicológicos e sociais. Epidemiologia na infância e adolescência. Nutrição na infância e prevenção de doenças crônicas. Formulações e produtos infantis industrializados voltados para o público Nutrição infanto-juvenil, marketing, em dietas não convencionais. Alimentação da criança e adolescente e a bio disponibilidade dos nutrientes.

#### 3.4 ESTRUTURA ORGANIZACIONAL

A Escola de Nutrição oferta aos discentes disciplinas através de 04 (quatro) Departamentos: Tecnologia dos Alimentos, Nutrição Fundamental, Nutrição Aplicada e Nutrição em Saúde Pública.

Além de seus Departamentos, a referida Escola conta com a Central de Estágios, que administra as 8 (oito) disciplinas de estágio nos dois últimos períodos, e com o Instituto Biomédico (IB) que ministra disciplinas através dos Departamentos de Ciências Morfológicas, Ciências Fisiológicas, Microbiologia e Parasitologia e Saúde Coletiva.

A Escola de Nutrição no ano de 1995 reuniu seus docentes e discentes representantes dos respectivos colegiados de Departamento, para discutir o seu currículo vigente à época, através de um Seminário intitulado: "Repensando o Currículo do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro". Foram feitas então diversas modificações em relação à carga horária, nome, alocação de disciplinas pelos diversos períodos, além da criação de outras disciplinas optativas. Ainda nesta oportunidade foram definidos: o perfil do profissional nutricionista que a Escola de Nutrição da UNIRIO almeja graduar, além dos objetivos de cada Departamento de Ensino e da sua Central de Estágios.

Em relação ao profissional a ser graduado ficou definido como: um profissional da área da Saúde, reflexivo, crítico, com formação generalista, participando técnica, científica e politicamente de equipes interdisciplinares e da sociedade, capaz de

desenvolver atividades de assistência, ensino, pesquisa, extensão, auditoria, consultoria e administração, de forma ética nas diferentes áreas de atuação em saúde, a nível individual e coletivo.

Como objetivo do Departamento de Nutrição Aplicada:

Capacitar o aluno a gerenciar unidades de alimentação e nutrição e desenvolver ações dietéticas, em atenção primária, secundária e terciária dirigida aos indivíduos sadios ou agravados do seu estado de saúde.

Como objetivo do Departamento de Nutrição Fundamental: Capacitar o aluno da Nutrição Humana, observando os períodos fisiológicos, faixas etárias e atividades físicas, além de instrumentalizá-lo quanto às técnicas de utilização dos alimentos.

Como objetivo do Departamento de Nutrição em Saúde Pública: Desenvolver atividades de ensino, preparando os alunos para atuarem junto à comunidade nos níveis primário, secundário, nos grupos de lactentes, pré-escolares, escolares, adolescentes, gestantes, nutrizes, adultos e idosos, habilitando-os a diagnosticar, analisar e propor soluções intervencionistas para a transformação da realidade.

Como objetivo do Departamento de Tecnologia dos Alimentos: Capacitar o aluno a conhecer as características 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.

Como objetivo da Central de Estágios: Possibilitar a sistematização dos estágios supervisionados e complementares nas diversas áreas de atuação, estabelecendo diretrizes básicas para a sua realização e avaliação, capacitando o aluno para o exercício profissional.

Como finalidade do Núcleo de Estudos e Pesquisas da Escola de Nutrição: Tem por finalidade desenvolver estudos e pesquisas nas diversas modalidades, como função indissociável do ensino e extensão, tendo como objetivo ampliar conhecimentos e contribuir para o desenvolvimento e progresso da Nutrição.

### 3.5 Infra-Estrutura Física da Escola de Nutrição

A infra-estrutura da Escola, que oferece o Curso de Bacharelado em Nutrição, dispõe de 05 (cinco) salas de aulas, com capacidade total para 200 alunos, 01 sala de projeção (Prof<sup>o</sup> Antonio Mendes Monteiro), 07 laboratórios, sendo: 02 (dois) de Dietética; 02 (dois) de Química Bromatológica; além de 03 (três) laboratórios de pesquisa ligados aos Departamentos de Tecnologia dos Alimentos e Nutrição Aplicada e 01 Núcleo de Nutrição e Atividade Física ligado ao Departamento de Nutrição Fundamental; 01 (uma) Secretaria Escolar e 01 (uma) Secretaria de Pós graduação e Extensão, 01 (uma) sala da Direção, 01 (uma) ante-sala da Direção, 01 (uma) sala do Núcleo de Estudo e Pesquisa da Escola de Nutrição (NEPEN); 01 (uma) Secretaria de Pós-graduação e Extensão , 01 (uma) sala para vice-direção e 01 (uma) Central de Estágios, 01 sala de Atendimento e Orientação aos alunos de Pesquisa e Extensão (Profa. Enilda Lins da Cruz Gouveia (térreo). No 2º andar da Escola de Nutrição localiza-se a Sala do Diretório Acadêmico Dante Costa e a sala dos alunos onde os mesmos fazem suas refeições, reuniões, estudos e utilizam os 03 computadores montados pela Escola de Nutrição para atendê-los.

Encontram-se discriminados nos Anexos os equipamentos existentes nos diversos laboratórios.

### 3.5.1 NÚCLEOS e CENTROS

#### 3.5.1.1 - NEPEN - NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISA DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO

O Núcleo de Estudos e Pesquisa da Escola de Nutrição (NEPEN/UNIRIO) foi criado em 30 de janeiro de 1991 tendo seu regimento aprovado pela Resolução 827 do Conselho de Ensino e Pesquisa da UNIRIO. Tem por finalidade desenvolver estudos e pesquisas nas diversas modalidades, como função indissociável do ensino e extensão, tendo como objetivo ampliar conhecimentos e contribuir para o desenvolvimento e progresso da Nutrição. (Art.1º - Regimento NEPEN / Escola de Nutrição)

Compete ao NEPEN/UNIRIO/EN:

- aglutinar, de forma efetiva, esforços e conhecimentos de pesquisadores a fim de desenvolver pesquisas que sirvam de suporte aos cursos de graduação e pós-graduação ministrados pela Escola de Nutrição;
- desenvolver pesquisas que permitam a melhoria dos problemas de Alimentação e Nutrição no país;
- dar prioridade a pesquisas que sejam relevantes para as necessidades da comunidade;
- promover acordos, intercâmbios e convênios com Instituições nacionais e estrangeiras a fim de conseguir recursos financeiros e aperfeiçoamento de pessoal;
- incentivar a participação de professores e alunos em projetos de pesquisas, visando a criar no espírito de todos, a necessidade do esforço comum para o engrandecimento do conhecimento humano no campo da Nutrição. (Art.2º - Regimento NEPEN/UNIRIO/EN)

O NEPEN/UNIRIO/EM é diretamente subordinado a Direção da Escola de Nutrição e administrado por um Conselho Técnico Deliberativo (CTD), que não implicará em funções de confiança remunerada, e cujas atribuições estarão vinculadas à carga horária docente contratada. (Art. 3º - Regimento NEPEN/UNIRIO/EN)

São membros do NEPEN / UNIRIO /EN todos os professores pesquisadores da Escola de Nutrição, pesquisadores convidados e/ou visitantes aprovados pelo Conselho Técnico Deliberativo, e alunos bolsistas (Parágrafo único).

### 3.5.1.2 CENTRAL DE ESTÁGIOS DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO

A Central de Estágios da Escola de Nutrição da UNIRIO é um órgão supra departamental, subordinado à Direção da Escola de Nutrição. Sua criação foi aprovada pelo Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição em 1992. É composto de 01 Professor Coordenador, e 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.

A CENTRAL 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 convenientes (Art.1º Regimento da Central de Estágio da Escola de Nutrição).

Compete à Central de Estágio da Escola de Nutrição /UNIRIO/EN :

- Realizar a distribuição dos alunos nas diversas áreas e modalidades de estágio, sendo que a alocação far-se-á segundo ordem decrescente de classificação dos mesmos.
- Fazer prospecção e manutenção de convênios encaminhando minutas de Convênio para consolidação de parcerias entre a UNIRIO e as diversas Instituições/ Empresas interessadas, buscando a ampliação desta rede.
- Manter um cadastro de todas as Instituições/Empresas que ofereçam Estágios.
- Acompanhar as atividades de estágio, inclusive orientando a elaboração dos respectivos relatórios.
- Avaliar o local de estágio para indicar ou não a celebração do convênio no que tange o atendimento das condições oferecidas.
- Elaborar, avaliar e padronizar os impressos a serem utilizados.
- Controlar a distribuição e a realização dos estágios, promovendo a sua divulgação.
- Manter contato permanente inclusive através de visitas com as Instituições/Empresas convenientes.
- Providenciar carta de agradecimento aos preceptores ao término de cada período letivo.

- Programar reuniões com os alunos a fim de divulgar as atividades da Central de Estágios.

- Planejar a elaboração do cronograma de visitas do docente supervisor e encaminhá-lo, em tempo hábil ao órgão competente da UNIRIO para que o mesmo garanta a sua locomoção, quando necessário. (Art.2º -Regimento da Central de Estágios da Escola de Nutrição).

Em 14 de maio de 2008, a Pró-Reitoria de Ensino de Graduação - PROGRAD encaminhou o memorando circular nº11/2009 solicitando aos Diretores e Coordenadores de Curso que agilizem a unidade de estágio nos seus cursos, objetivando a operacionalização e cumprimento da Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre estágio de estudantes. A PROGRAD recomenda haver na Escola de Nutrição: 1 supervisor de estágio (por área, com número máximo de supervisionados); 1 coordenador de estágio (podendo ser por área ou geral, com número máximo de supervisionados); termo de compromisso de estágio o equivalente (Termo de Compromisso Internato), a disposição dos estudantes. No memorando circular recomenda ainda que se faz necessária assinatura do Termo de Compromisso pelo Diretor ou Coordenador do Curso, em 5 (cinco) vias, sendo uma via da Instituição de Ensino, uma da Unidade Concedente do Estágio, uma do Coordenador do Estágio, uma do Supervisor do estágio e uma do estagiário.

### **3.6 - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)**

O Trabalho de Conclusão de Curso será representado por qualquer uma das seguintes modalidades:

- *Monografia ou Artigo*, podendo ser constituído de um trabalho de revisão ou empírico, desde que seja apresentado nas formas impressa e oral. A apresentação pressupõe a existência de banca avaliadora a ser composta pelo orientador professor 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 situação do aluno de "aprovado" ou "reprovado".

- *Vídeo ou Criação de Peça de Teatro* com apresentação digital e impressa com todos os pressupostos de um trabalho científico. A apresentação oral pressupõe a existência de banca avaliadora a ser composta pelo orientador professor da UNIRIO e por outros dois membros, da UNIRIO ou de quaisquer outras instituições públicas, mistas ou privadas de serviço, ensino ou de pesquisa. O DVD deverá estar acompanhado pela ata de apresentação pública assinada pelos membros da banca informando a situação do aluno de "aprovado" ou "reprovado".

### **3.7 - ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

Considerando a carga horária sugerida pelo Departamento de Documentação e Registro Acadêmico (DDRA) entre 5 e 15% da carga horária total do curso, estabeleceu-se 200h de Atividades Complementares, valor que corresponde a aproximadamente 5% da carga horária total referente à Matriz Curricular proposta para o Curso de Graduação em Nutrição.

### **3.8 - 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 nº 007 de 30 de outubro de 2008 que dispõe sobre a normalização dos Núcleos Docentes Estruturantes, no âmbito dos Cursos de Graduação da UNIRIO.

Ordem de Serviço PROGRAD nº 007 de 30 de outubro de 2008

"A Pró-Reitoria de Graduação da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro, usando da atribuição que lhe confere a Portaria nº 332 de 23 de setembro de 2008, RESOLVE:

Art. 1º A presente ordem de serviço tem os seguintes objetivos:

I - Complementar as orientações da Resolução nº 2119 de 23 de novembro de 1999 e da Ordem de Serviço PROGRAD nº 001, de 04 de abril de 2008, no que se refere à criação de novos cursos, e

II - Regulamentar os Núcleos Docentes Estruturantes (NDE) no âmbito dos Cursos de Graduação da Universidade, de acordo com o instrumento de Avaliação de Cursos de Graduação no Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES), aprovado, em extrato pela Portaria MEC nº 1.081, de 29 de agosto de 2008.

Art.2º Os NDE caracterizam-se por um conjunto de professores compostos por 30% (trinta por cento) do corpo docente efetivo de cada Curso de Graduação, de elevada formação e titulação, contratados em tempo integral (40 horas ou Dedicção Exclusiva).

§1º Os docentes que compõe o NDE ficam responsáveis pela coordenação de trabalho coletivo, criação, implantação e consolidação do Projeto Pedagógico do Curso (PPC), respondendo diretamente por essas ações por um período de 4 (quatro) anos, cabendo á recondução.

§2º Com base nos critérios especificados no caput deste artigo, cabe ao Colegiado do Curso de Graduação a indicação dos docentes que comporão o NDE, bem como as substituições eventuais.

§3º A composição dos NDE será encaminhada pelos Cursos de Graduação à Decania do Centro Universitário.

§4º Será de competência do Decano do Centro Universitário a nomeação dos NDE, por meio de Portarias com numeração própria. "

De acordo com o acima exposto, o Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição indicou e homologou no Conselho do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, através do memorando EN nº 99 de 04 de junho de 2009 os seguintes docentes para compor o Núcleo Docente Estruturante da Escola de Nutrição:

Departamento de Nutrição em Saúde Pública - Professora M.S. Elaine Marly Masini d'Ávila e Professora M.S. Sandra Goulart Magalhães;

Departamento de Tecnologia dos Alimentos - Professora Doutora Édina Castello Branco de Andrade Gonçalves e Professora M.S. Maria Aparecida Campos;

Departamento de Nutrição Fundamental - Professora M.S. Simone Silveira Van Boekel Alexandre Marques (cursando doutorado);

Departamento de Nutrição Aplicada - Professora Especialista Rosa Maria de Sá Alves, Professora Doutora Fernanda Jurema Medeiros e Professora Doutora Ana Maria Mendes Monteiro Wandelli.

## 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.** Lei nº 9131, de 24 de Novembro de 1995.

**BRASIL.** Lei nº 9394 de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, de 20 de dezembro de 1996.

**BRASIL.** Resolução nº5, de 7 de novembro de 2001: "institui Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação em Nutrição".

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.

\_\_\_\_\_. **Planejamento como prática educativa.** São Paulo: Loyola. 1987.

PRATES, Antonio Augusto P. **Universidades versus Terceirização no Ensino Superior: a lógica da expansão do acesso com manutenção das desigualdades.** Belo Horizonte: Universidade Federal de Minas Gerais, 2002.

MATURANA, Humberto e VARELA, Francisco. **A árvore do conhecimento - As Bases Biológicas do Conhecimento Humano.** Campinas: Ed. Psy, 1995. São Paulo: Ed. Palas Athena, 2004.

MATURANA, Humberto. **La objetividad - Un argumento para obligar.** Santiago de Chile: Ed. Dolmen, 1997.

MATURANA, Humberto e VARELA, Francisco. **De máquinas e seres vivos. Autopoiese, a Organização do Vivo.** Porto Alegre: Artes Médicas, 1997.

UNIRIO - 60 anos Escola de Nutrição. Edição Comemorativa, Rio de Janeiro, 2003

## ANEXOS

### 5.1 RESOLUÇÃO Nº 2628 DE 8 DE SETEMBRO DE 2008 (PROGRAD)

#### RESOLUÇÃO Nº 2628 DE 08 DE SETEMBRO DE 2005 PRO-REITORIA DE GRADUAÇÃO /UNIRIO

#### COMPOSIÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO - UNIRIO

##### O que são

As atividades complementares são atividades acadêmicas que agregam conhecimentos e experiências para formação do aluno, estimulando-o:

- à prática de estudos independentes;
- à interdisciplinaridade;
- ao reconhecimento da importância da permanente atualização profissional.

##### Para que

A inclusão das atividades complementares na estrutura curricular oferece maior reflexão tanto para os docentes como para a instituição e ao maior interessado, o aluno, na percepção e valoração da vida e do cotidiano acadêmico.

##### Objetivo

O registro de cada uma das atividades promovidas dentro das disciplinas, no meio acadêmico e nas relações externas com o mercado vem mostrando que:

- estudante produz e trabalha;
- acumula vivência;

- mantém uma atualização invejável para qualquer profissional.

Portanto, torna-se absurdo afirmar que egressos de cursos superiores não têm experiências e condições de *currículum* para assumir desafios junto da sociedade para a qual ele se preparou.

### Acompanhamento das atividades

A participação dos alunos nas atividades oferecidas pela UNIRIO e fora da instituição é incentivada pela coordenação do Curso e direção da Escola, especialmente quando integradas com outros departamentos. Para tanto, engloba um formulário de Qualificação e Creditação das Atividades Complementares, conforme quadro de Creditação das Atividades Complementares:

- Monitoria, atividades de Iniciação Científica, atividades que integrem Programas e/ou Projetos de Extensão, todas elas desenvolvidas pelos alunos bolsistas e/ou voluntários, no âmbito da Universidade ou fora, em comunidades, ONG's, conselhos sociais e comunitários e agências de fomento, desde que as atividades estejam cadastradas nas Pró-Reitorias da Universidade;
- Disciplinas cursadas na modalidade a distância e/ou presencial que não constam na matriz curricular do Curso;
- Disciplinas cursadas na modalidade a distância e/ou presencial que não constam na matriz curricular do Curso;
- Disciplinas cursadas por convênio entre a UNIRIO e outra IES;
- Participação em cursos de extensão de outras IES, de associações, conselhos profissionais;
- Organização e/ou participação em eventos científicos, culturais, artísticos e políticos com ou sem apresentação de trabalho;

- Organização e/ou participação em congressos, seminários, simpósios, encontros, palestras, feiras, festivais, peças teatrais, concertos, recitais, gravações, composições, exposições (incluindo montagem), projetos de preservação cultural e ambiental;
- Publicação de capítulo de livro e artigo em periódico, resumo de trabalhos, comunicações em anais e outras publicações especializadas;
- Estágios curriculares não obrigatórios em instituições na área de conhecimento cursada ou em áreas afins;
- Atuação profissional na área de conhecimento cursada ou em áreas afins;
- Outras atividades complementares que poderão ser incorporadas, oriundas dos Projetos Pedagógicos dos cursos de graduação homologados pelos respectivos Colegiados;
- Representação estudantil na Universidade e demais esferas estadual, regional e nacional.

## 5.2 QUADRO DE CREDITAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

### Objetivo

Padronizar e simplificar o preenchimento das atividades do(a) aluno(a) por qualificação e sua respectiva creditação.

### Orientações

- Utilizar a partir do primeiro semestre do curso;
- Apresentar a comprovação de cada atividade relatada;
- Considerar como comprovantes: relatório de visitas e registro de atividades, certificados, declarações, carimbos devidamente assinados pelos responsáveis, crachás, ou convites nominais, dentre outros;

### 5.3 FORMULÁRIO DE QUALIFICAÇÃO E CREDITAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

<b>ATIVIDADES COMPLEMENTARES</b>  Nome: _____ Matrícula: _____ Turma: _____		Carga Horária  Exigidas: 360 horas  Apresentadas:	
Datas	Atividades	Horas computadas	Assinaturas

## 5.4 CREDITAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES

A Escola de Nutrição compreende como Atividades Complementares a realização de disciplinas na UNIRIO e em outras IES, monitorias, participação em projetos de pesquisa, ensino e extensão, produção científica e artística, estágios curriculares não obrigatórios, participação em eventos científicos e artísticos na área do curso ou área afim, movimento estudantil, representação estudantil em órgãos colegiados na UNIRIO, experiência profissional e participação em grupos de estudos na UNIRIO ou em outras IES.

<b>CÓDIGO</b>	<b>TIPO DE ATIVIDADES</b>	<b>CARGA MÁXIMA ATIVIDADE/ LETIVO</b>	<b>HORÁRIA POR SEMESTRE</b>
	<b>Disciplinas</b>		
<b>ATC0001</b>	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas na UNIRIO	15 h.	
<b>ATC0002</b>	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas na UNIRIO	30h	
<b>ATC0003</b>	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas na UNIRIO	60 h.	
<b>ATC0004</b>	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas na UNIRIO	90 h.	
<b>ATC0005</b>	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas na UNIRIO	180 h.	
<b>ATC0006</b>	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas em outras Instituições Públicas de Ensino Superior.	15 h.	
<b>ATC0007</b>	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas em outras Instituições Públicas de Ensino Superior.	30 h.	

<b>ATC0008</b>	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas em outras Instituições Públicas de Ensino Superior.	60 h.
<b>ATC0009</b>	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas em outras Instituições Públicas de Ensino Superior.	90 h.
<b>ATC0010</b>	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas em outras Instituições Públicas de Ensino Superior.	180 h.
<b>ATC0011</b>	<b>Monitoria</b>	
	Monitoria na UNIRIO	180 h.
	<b>Participação em projetos de pesquisa, ensino e extensão</b>	
<b>ATC0020</b>	Participação em projetos de ensino na UNIRIO ou em outras instituições públicas de Ensino Superior, instituições de pesquisa e de caráter artístico cultural.	90 por semestre
<b>ATC0021</b>	Participação em projetos de pesquisa na UNIRIO ou em outras instituições públicas de Ensino Superior, instituições de pesquisa e de caráter artístico cultural.	90 por semestre
<b>ATC0022</b>	Participação em projetos de extensão na UNIRIO ou em outras instituições públicas de Ensino Superior, instituições de pesquisa e de caráter artístico cultural.	90 por semestre
	<b>Produção científica e artística</b>	
<b>ATC0030</b>	Artigo publicado em revistas especializadas indexadas	90 h.
<b>ATC0031</b>	Artigo publicado em revistas especializadas não indexadas	45 h.
<b>ATC0032</b>	Livro publicado	240 h.
<b>ATC0033</b>	Capítulo de livro	120 h
<b>ATC0034</b>	Artigo em jornal	30 h.
<b>ATC0035</b>	Transcrição/Editoração de partitura	60 h.

ATC0036	Composição	240 h.
ATC0037	Arranjo	120 h.
ATC0038	Gravação de Áudio e Vídeo	120 h
ATC0039	Recital/Concerto/show	120 h.
ATC0040	Espectáculo Teatral	120 h.
ATC0041	Projeto Artístico Pedagógico	120 h.
ATC0042	Exposições de caráter artístico, científico e cultural	120 h.
ATC0043	Produção e administração cultural	120 h.
ATC0044	Resumo de Comunicação em Congresso	120 h.
ATC0045	Trabalho Completo publicado em Anais de Congresso (CD- ROM, impresso etc)	30 h.
ATC0046	Trabalho de conservação e restauração	120 h.
ATC0047	Documentação de acervos	90 h.
ATC0048	Preservação/Conservação de acervos	90h.
ATC0049	Reservas Técnicas e acondicionamento de acervos	90 h.
ATC0050	Planejamento, organização e montagem de exposições	120 h.
ATC0051	Planejamento, organização e diagnóstico de bibliotecas	120 h.
ATC0052	Editoração	90 h.
ATC0053	Atividades educativas em Museus	40 h.
ATC0054	Conservação preventiva e controle ambiental	90 h.
ATC0055	Pesquisa de público	40 h.
ATC0056	Pesquisa Museológica	90 h.
ATC0057	Visitas Técnicas dirigidas	90 h.
	<b>Estágios curriculares não obrigatórios</b>	

<b>ATC0060</b>	Estágios curriculares não obrigatórios na área do curso ou em áreas afins	90 h.
	<b>Participação em eventos científicos e artísticos na área do curso ou área afim</b>	
<b>ATC0070</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>como ouvinte (público, assistente)</li> </ul>	10 h.
<b>ATC0071</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>como expositor (comunicação ou pôster) e/ou intérprete (atividades artísticas)</li> </ul>	20 h.
	<b>Movimento estudantil</b>	
<b>ATC0080</b>	Movimento estudantil (participação em diretórios/centros acadêmicos)	30 h por semestre
	<b>Representação estudantil em órgãos colegiados na UNIRIO</b>	
<b>ATC0090</b>	Representação estudantil em órgãos colegiados na UNIRIO (Colegiados, Conselhos, Câmaras, Fóruns, comissões e assemelhados)	30 h. por semestre
	<b>Experiência Profissional</b>	
<b>ATC0100</b>	Experiência Profissional na área de formação ou área afim	60 h. por semestre
	Participação em grupos de estudos na UNIRIO ou em outras	
<b>ATC0200</b>	Participação em grupos de estudos na UNIRIO ou em outras IES, desde que referendado por um colegiado da UNIRIO	60 h.

#### **OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:**

- 1 A Direção da Escola é responsável pelo registro das Atividades Complementares dos alunos dos seus respectivos cursos.
- 2 Para que tenham validade, as Atividades Complementares deverão seguir as orientações da Resolução UNIRIO nº 2628, de 8 de setembro de 2005.
- 3 O aluno deverá requerer, no protocolo, à Direção da Escola, o registro de suas atividades complementares anexando todos os documentos comprobatórios.
- 4 Deverão ser consideradas todas as atividades realizadas ao longo do prazo máximo de integralização do curso.

## 6 APÊNDICES

### 6.1 Apêndice I Disciplinas Ministradas pelos Departamentos da Escola de Nutrição

DEPARTAMENTO	DISCIPLINAS
<b>Nutrição Aplicada</b>	Deontologia, Tópicos Especiais em Nutrição, Administração Geral Aplicada à Nutrição, Nutrição Clínica I, Administração Serviço de Alimentação I Custos Serviço de Nutrição, Gestão Serviços Especiais em Alimentação, Nutrição Clínica II, Administração Serviço de Alimentação II, Nutrição Clínica Pediátrica
<b>Nutrição Fundamental</b>	Metodologia Pesquisa I, Estudo Experimental dos Alimentos, Nutrição Dietética I, Nutrição Dietética II, Técnica Dietética I, Técnica Dietética II, Nutrição e Condicionamento Físico, Merceologia, Metodologia da Pesquisa II, Análise Epidemiológica Problemas Nutricionais, Didática Aplicada à Nutrição, Avaliação Sensorial de Alimentos
<b>Nutrição em Saúde Pública</b>	Avaliação Nutricional, Nutrição Materno Infantil, Educação Nutricional, Nutrição Saúde Coletiva, Saúde Nutr. Infância e Adolescência,
<b>Tecnologia de Alimentos</b>	Química Analítica, Bioquímica de Alimentos, Composição de Alimentos, Controle Microbiológico de Alimentos, Tecnologia de Alimentos, Bromatologia, Higiene de Alimentos,

## 6.2 Apêndice II - Central de Estágios

<b>CENTRAL DE ESTÁGIO</b>	<b>DISCIPLINAS</b>
	Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade de Alimentos, Estágio Supervisionado em Nutrição Social, Estágio Supervisionado em Processos Produtivos de Refeições, Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica,.

## 6.3 Apêndice III - Disciplinas Ministradas pelos Departamentos do Instituto Biomédico

<b>DEPARTAMENTO</b>	<b>DISCIPLINAS</b>
<b>Ciências Fisiológicas</b>	Fisiologia Humana, Biofísica, Introdução à Bioquímica, Bioquímica, Farmacologia
<b>Ciências Morfológicas</b>	Anatomia, Citologia e Histologia, Embriologia, Genética Aplicada à Nutrição
<b>Microbiologia e Parasitologia</b>	Microbiologia, Parasitologia, Imunologia, Patologia Geral
<b>Saúde Coletiva</b>	Comunicação e Saúde, Ambiente e Saúde, Economia da Saúde, Sociologia da Saúde, Psicologia Aplicada à Saúde, Epidemiologia Aplicada à Nutrição, Comunicação, Informação e Novas Tecnologias, Política Pública de Saúde

**6.4 Apêndice IV - Disciplinas Ministradas pelos Departamentos da Escola de Informática Aplicada**

DEPARTAMENTO	DISCIPLINAS
Matemática e Estatística	Bioestatística

**6.5 Apêndice V - Disciplinas e Docentes do Curso de Bacharelado em Nutrição DIURNO**

DISCIPLINA	PROFESSORES
Administração Geral Aplicada à Nutrição	Ana Maria Mendes Monteiro Wandelli
Administração Serviço de Alimentação I	Elka do Couto Coelho de Carvalho e Mônica V. de Carvalho
Administração Serviço de Alimentação II	Rosa Maria de Sá Alves
Ambiente e Saúde	Elizabeth Moreira dos Santos
Análise Epidemiológica Problemas Nutricionais	Marcelo Castanheira Ferreira
Anatomia	José Fernando Guedes Correa
Avaliação Nutricional	Leila Sicupira Carneiro de Souza Leão
Avaliação Sensorial de Alimentos	Simone Van Boekel Alexandre Marques
Bioestatística	Maria Tereza Serrano Barbosa e Beatriz
Biofísica	Marly Pereira Lima
Bioquímica	Jefferson J. O. Silva
Bioquímica de Alimentos	Édira Castello Branco de Andrade Gonçalves
Bromatologia	Édira Castello Branco de Andrade Gonçalves
Citologia , Histologia e Anatomia Microscópica	João Carlos de Souza Cortes
Composição de Alimentos	Alexandre Porte
Comunicação e Saúde	Regina Guedes Moreira Guimarães
Comunicação, Informação e Novas Tecnologias	Nilson Alves de Moraes e Giane Moliari Amaral Serra
Controle Microbiológico de Alimentos	Rinaldini C. P. Tancredi
Custos Serviço de Nutrição	Rosa Maria de Sá Alves
Deontologia	Elka do Cauto Coelho de Carvalho

Didática Aplicada à Nutrição	Maria Lucia Costa de V. Chaves
Economia	Nilson Alves de Moraes
Educação Nutricional	Giane Molinari Amaral Serra
Embriologia	João Carlos de Souza Cortes
Epidemiologia Aplicada à Nutrição	Elizabeth Moreira dos Santos
Estágio Supervisionado em Processos Produtivos de Refeições	Sandra Goulart Magalhães
Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade de Alimentos	Rinaldini C. P. Tancredi
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Glória Regina Mesquita
Estágio Supervisionado em Nutrição Social	Zelinda Andrade dos Santos
Estudo Experimental dos Alimentos	Sandra Maria Mendes Rodrigues Pereira
Farmacologia	Roberto Sanches Dornelles de Oliveira
Fisiologia Humana	Giuseppe A. Presta e Ângelo T. Malquias
Genética Aplicada à Nutrição	Sônia Regina Middleton
Gestão Serviços Especiais de Alimentação	Elka do Couto Coelho de Carvalho
Higiene de Alimentos	Rinaldini C. P. Tancredi
Imunologia	Rosa Maria Tavares Haido
Introdução à Bioquímica	Jefferson J. O. Silva
Merceologia	Lucilia da Glória Afonso Caldas
Metodologia da Pesquisa I	Maria Lucia Costa de V. Chaves
Metodologia da Pesquisa II	Marcelo Castanheira Ferreira
Microbiologia	Renato Geraldo da Silva Filho
Nutrição Clínica e Pediátrica	Lucia Gomes Rodrigues e Carlos Magno de Marce Rodrigues Barros
Nutrição Clínica I	Maria Inês Barreto Silva, Fernanda Jurema Medeiros e Valéria Cristina Soares Furtado
Nutrição Clínica II	Gloria Regina Mesquita e Lúcia Marques Alves Vianna
Nutrição e Dietética I	Ana Paula Gomes Fernandes
Nutrição e Dietética II	Marcelo Castanheira Ferreira e Ana Paula Gomes Fernandes

Nutrição e Condicionamento Físico	Maria Lucia de Araújo Gomes
Nutrição Materno Infantil	Maria Lucia Teixeira Polônio
Nutrição Saúde Coletiva	Elaine Marly Masini d'Ávila
Parasitologia	Marcelo Xavier Sampaio
Patologia Geral	Gilda Maria Martins Santos
Política Pública de Saúde	Nilson Alves de Moraes
Psicologia Aplicada à Saúde	Regina Guedes Moreira Guimarães
Química Analítica	Orlando Marino Gadas de Moraes
Saúde Nut. Infância e Adolescência	Lucia Gomes Rodrigues
Sociologia	Nilson Alves de Moraes
TCC I	Professores Orientadores
TCC II	Professores Orientadores
Técnica Dietética I	Lucília da Gloria Afonso Caldas
Técnica Dietética II	Simone Van Boekel Alexandre Marques
Tecnologia de Alimentos	Maria Aparecida Campos e Marisa Helena Cardoso
Tópicos Especiais em Nutrição	Mônica Valle de Carvalho

### **6.6 Apêndice VI -Categorias e códigos das disciplinas oferecidas para o Curso de Bacharelado em Nutrição - PERÍODO DIURNO**

<b>Disciplina</b>	<b>Período Proposto</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Créditos</b>	<b>Código</b>	<b>Categoria</b>
Administração Geral Aplicada à Nutrição	5 °	75 horas	04		Obrigatória
Administração de Serviço de Alimentação I	6 °	90 horas	05		Obrigatória
Administração de Serviço de Alimentação II	7 °	60 horas	03		Obrigatória
Ambiente e Saúde	3 °	45 horas	03		Obrigatória
Análise Epidemiológica Problemas Nutricionais	8 °	30 horas	02		Optativa
Anatomia	1 °	75 horas	04		Obrigatória
Avaliação Nutricional	6 °	90 horas	05		Obrigatória

Avaliação Sensorial de Alimentos	4 °	45 horas	02		Optativa
Bioestatística	3 °	60 horas	04		Obrigatória
Biofísica	1 °	45 horas	02		Obrigatória
Bioquímica	3 °	60 horas	04		Obrigatória
Bioquímica de Alimentos	1 °	60 horas	04		Obrigatória
Bromatologia	6 °	90 horas	04		Obrigatória
Citologia e Histologia	1 °	75 horas	04		Obrigatória
Composição de Alimentos	2 °	90 horas	05		Obrigatória
Comunicação e Saúde	1 °	30 horas	02		Obrigatória
Comunicação, Informação e novas Tecnologias	8 °	30 horas	02		Optativa
Controle Microbiológico de Alimentos	3 °	60 horas	02		Obrigatória
Custos Serviço de Nutrição	5 °	45 horas	02		Optativa
Deontologia	1 °	30 horas	02		Obrigatória
Didática Aplicada à Nutrição	8 °	45 horas	02		Optativa
Economia da Saúde	4 °	30 horas	02		Obrigatória
Educação Nutricional	7 °	75 horas	04		Obrigatória
Embriologia	1 °	30 horas	02		Obrigatória
Epidemiologia aplicada à Nutrição	4 °	45 horas	03		Obrigatória
Estágio Supervisionado em Processos Produtivos de Refeições	9 °	150 horas	05		Obrigatória
Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade de Alimentos	9 °	150 horas	05		Obrigatória
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	10 °	150 horas	05		Obrigatória
Estágio	10 °	150	05		Obrigatória

Supervisionado em Nutrição Social		horas			
Estudo Experimental dos Alimentos	3 °	75 horas	04		Obrigatória
Farmacologia	5 °	45 horas	03		Obrigatória
Fisiologia Humana	2 °	75 horas	04		Obrigatória
Genética Aplicada à Nutrição	2 °	30 horas	02		Obrigatória
Gestão de Serviços Especiais de Alimentação	7 °	45 horas	03		Optativa
Higiene de Alimentos	4 °	90 horas	05		Obrigatória
Imunologia	2 °	60 horas	04		Obrigatória
Introdução à Bioquímica	1 °	30 horas	02		Obrigatória
Merceologia	7 °	45 horas	02		Optativa
Metodologia da Pesquisa I	1 °	30 horas	02		Obrigatória
Metodologia da Pesquisa II	8 °	60 horas	03		Obrigatória
Microbiologia	2 °	90 horas	05		Obrigatória
Nutrição Clínica e Pediátrica	8 °	75 horas	05		Obrigatória
Nutrição Clínica I	7 °	135 horas	07		Obrigatória
Nutrição Clínica II	8 °	120 horas	06		Obrigatória
Nutrição Dietética I	4 °	75 horas	05		Obrigatória
Nutrição Dietética II	5 °	90 horas	05		Obrigatória
Nutrição e Condicionamento Físico	7 °	60 horas	03		Optativa
Nutrição Materno Infantil	7 °	90 horas	05		Obrigatória
Nutrição Saúde Coletiva	8 °	75 horas	05		Obrigatória
Parasitologia	2 °	60 horas	03		Obrigatória
Patologia geral	3 °	45 horas	02		Obrigatória
Política Pública de Saúde	8 °	30 horas	02		Optativa
Psicologia Aplicada à	6 °	45 horas	03		Obrigatória

Saúde					
Química Analítica	1 °	75 horas	04		Obrigatória
Saúde Nut. Infância e Adolescência	8 °	45 horas	03		Optativa
Sociologia	4 °	30 horas	02		Obrigatória
TCC I	9 °	75 horas	03		Obrigatória
TCC II	10 °	75 horas	03		Obrigatória
Técnica Dietética I	4 °	90 horas	04		Obrigatória
Técnica Dietética II	5 °	90 horas	04		Obrigatória
Tecnologia de Alimentos	3 °	90 horas	05		Obrigatória
Tópicos Especiais em Nutrição	3 °	45 horas	03		Optativa

### **6.7 Apêndice VII -Categorias e códigos das disciplinas oferecidas para o Curso de Nutrição - Bacharelado - NOTURNO**

<b>Disciplina</b>	<b>Período Proposto</b>	<b>Carga Horária</b>	<b>Créditos</b>	<b>Código</b>	<b>Categoria</b>
Administração Geral Aplicada à Nutrição	6 °	75 horas	04		Obrigatória
Administração de Serviço de Alimentação I	7 °	90 horas	05		Obrigatória
Administração de Serviço de Alimentação II	8 °	60 horas	03		Obrigatória
Ambiente e Saúde	5 °	45 horas	03		Obrigatória
Análise Epidemiológica Problemas Nutricionais	9 °	30 horas	02		Optativa
Anatomia	1 °	75 horas	04		Obrigatória
Avaliação Nutricional	8 °	90 horas	05		Obrigatória
Avaliação Sensorial de Alimentos	7 °	45 horas	02		Optativa
Bioestatística	6 °	60 horas	04		Obrigatória
Biofísica	1 °	45 horas	02		Obrigatória

Bioquímica	3 °	60 horas	04		Obrigatória
Bioquímica de Alimentos	2 °	60 horas	04		Obrigatória
Bromatologia	7 °	90 horas	04		Obrigatória
Citologia e Histologia	1 °	75 horas	04		Obrigatória
Composição de Alimentos	3 °	90 horas	05		Obrigatória
Comunicação e Saúde	2 °	30 horas	02		Obrigatória
Comunicação, Informação e novas Tecnologias	9 °	30 horas	02		Optativa
Controle Microbiológico de Alimentos	4 °	60 horas	03		Obrigatória
Custos Serviço de Nutrição	8 °	45 horas	02		Optativa
Deontologia	1 °	30 horas	02		Obrigatória
Didática Aplicada à Nutrição	8 °	45 horas	02		Optativa
Economia da Saúde	2 °	30 horas	02		Obrigatória
Educação Nutricional	10 °	75 horas	04		Obrigatória
Embriologia	2 °	30 horas	02		Obrigatória
Epidemiologia Aplicada à Nutrição	7 °	45 horas	03		Obrigatória
Estágio Supervisionado em Processos Produtivos de Refeições	11 °	150 horas	05		Obrigatória
Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade de Alimentos	11 °	150 horas	05		Obrigatória
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	12 °	150 horas	05		Obrigatória
Estágio Supervisionado em Nutrição Social	12 °	150 horas	05		Obrigatória
Estudo Experimental dos Alimentos	4 °	75 horas	04		Obrigatória

Farmacologia	7 °	45 horas	03		Obrigatória
Fisiologia Humana	3 °	75 horas	04		Obrigatória
Genética Aplicada à Nutrição	3 °	30 horas	02		Obrigatória
Gestão de Serviços Especiais de Alimentação	10 °	45 horas	03		Optativa
Higiene de Alimentos	8 °	90 horas	05		Obrigatória
Imunologia	3 °	60 horas	04		Obrigatória
Introdução à Bioquímica	1 °	30 horas	02		Obrigatória
Merceologia	6 °	45 horas	02		Optativa
Metodologia da Pesquisa I	2 °	30 horas	02		Obrigatória
Metodologia da Pesquisa II	8 °	60 horas	03		Obrigatória
Microbiologia	2 °	90 horas	05		Obrigatória
Nutrição Clínica e Pediátrica	10 °	75 horas	05		Obrigatória
Nutrição Clínica I	9 °	135 horas	07		Obrigatória
Nutrição Clínica II	10 °	120 horas	06		Obrigatória
Nutrição Dietética I	5 °	75 horas	05		Obrigatória
Nutrição Dietética II	6 °	90 horas	05		Obrigatória
Nutrição e Condicionamento Físico	9 °	60 horas	03		Optativa
Nutrição Materno Infantil	9 °	90 horas	05		Obrigatória
Nutrição Saúde Coletiva	9 °	75 horas	05		Obrigatória
Parasitologia	4 °	60 horas	03		Obrigatória
Patologia geral	4 °	45 horas	02		Obrigatória
Política Pública de Saúde	9 °	30 horas	02		Optativa
Psicologia Aplicada à Saúde	4 °	45 horas	03		Obrigatória
Química Analítica	1 °	75 horas	04		Obrigatória
Saúde Nut. Infância e Adolescência	10 °	45 horas	03		Optativa

Sociologia	7 °	30 horas	02		Obrigatória
TCC I	11 °	75 horas	03		Obrigatória
TCC II	12 °	75 horas	03		Obrigatória
Técnica Dietética I	5 °	90 horas	04		Obrigatória
Técnica Dietética II	6 °	90 horas	04		Obrigatória
Tecnologia de Alimentos	5 °	90 horas	05		Obrigatória
Tópicos Especiais em Nutrição	7 °	45 horas	03		Optativa

### 6.8 Apêndice VIII - Equipamentos existentes nos diversos laboratórios.

Laboratório		Laboratório Bromatológico I			Área Física:	m <sup>2</sup>
Item	Qtde	Descrição	Item	Qtde	Descrição	
01	2	refrigeradores	12	1	refratômetro Erma	
02	2	balanças semi- analíticas digitais	13	1	destilador de água e 1 computador LG	
03	1	forno mufla				
04	1	banho - maria				
05	1	estufa				
06	1	balança analítica Sartorius				
07	1	estufa a vácuo				
08	1	espectrofotômetro Metronic				
09	1	centrífuga Excelsa Baby II				
10	1	polarímetro				
11	1	centrífuga de Gerber				

Laboratório		Laboratório Bromatológico II			Área Física: m <sup>2</sup>	
Item	Qtde	Descrição	Item	Qtde	Descrição	
01	2	fornos mufla	12	3	balanças semi-analíticas digitais	
02	1	computador LG	13	1	bateria de extração por solvente	
03	1	Refrigerador	14	2	agitadores com aquecimento macro	
04	1	Freezer	15	2	destiladores de água	
05	2	rota-vapor	16	1	medidor de ph	
06	1	estufa à vácuo	17	1	moinho analítico	
07	2	baterias de aquecimento com 6 elementos aquecedores cada	18	1	refratômetro de mão	
08	2	aparelhos para determinar ponto de fusão	19	1	aparelho digestor de fibra	
09	1	aparelho para medir índice de refração (refratômetro)	20	2	blocos microdigestores de Kjeldahl	
10	1	banho termostatizado	21	1	destilador de nitrogênio amoniacal (Kjeldahl)	
11	1	Deionizador	22	1	Computador	
Laboratório		Laboratório Dietético I			Área Física: m <sup>2</sup>	
Item	Qtde	Descrição	Item	Qtde	Descrição	
01	1	Geladeira				
02	1	Freezer				
03	1	Forno elétrico para padaria				
04	1	Forno elétrico				
05	1	Forno microondas				
06	1	Máquina de lavar louça				
07	4	Fogões a gás, 4 grelhas				
08	1	Sistema de 7 coifas				
09	1	Armário de 7 portas para guardar alimentos e utensílios				
10	4	Balanças				
11	2	Fogões a gás, 6 grelhas				

Laboratório		Laboratório Dietético II			Área Física:	m <sup>2</sup>
Item	Qtde	Descrição	Item	Qtde	Descrição	
01	7	Fogões semi industriais com 04 grelhas, 02 queimadores duplos e 02 queimadores simples e forno	10	3	Processadores de legumes domésticos	
02	1	Microondas doméstico	11	6	Batedeiras planetárias domésticas	
03	1	Freezer vertical 240 litros	12	4	Mix Domésticos	
04	1	Freezer vertical 280 litros tipo frost free	13	6	Liquidificadores Domésticos	
05	1	Geladeira Comercial 06 portas em aço inox	14	5	Exaustores industriais	
06	1	Geladeira 02 portas tipo balcão em aço inox	15	7	Coifas industriais	
07	1	Ar condicionado split 36000 BTUs	16	1	armário de 7 portas para guardar alimentos e utensílios	
08	1	Bebedouro com bombona de 20 litros	17	2	armários de 2 portas	
09	2	Cafeteiras Domésticas (grande) capacidade de 1,5l				