



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

***PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DO  
PERÍODO NOTURNO DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO DA UNIRIO***

Reitor: Prof. Dr. Luiz Pedro San Gil Jutuca

Pró-Reitor de Graduação: Prof. Dr. Alcides Wagner Serpa Guarino

Decano do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde: Prof. Dr. Agostinho Manuel da Silva

Ascensão

Diretora da Escola de Nutrição: Prof<sup>ª</sup> Dra . Giane Moliari Amaral Serra

2018

## SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO.....	4
2. MARCO REFERENCIAL.....	4
3. MARCO ESTRUTURAL DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO.....	10
3.1. A ESCOLA DE NUTRIÇÃO (EN) .....	10
3.2. CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO – PERÍODO NOTURNO.....	12
3.2.1 PERFIL DO CURSO .....	12
3.2.2 ASPECTOS GERAIS DO CURSO.....	15
3.2.3 EMENTAS DAS DISCIPLINAS.....	15
3.2.3.1 DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS (POR PERÍODO).....	15
3.2.3.2 DISCIPLINAS OPTATIVAS (POR BLOCOS).....	23
3.2.3.3 DISCIPLINAS OPTATIVAS (POR PERÍODO ACADÊMICO).....	24
3.3 ESTRUTURA ORGANIZACIONAL .....	26
3.4 INFRA-ESTRUTURA FÍSICA DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO .....	27
3.4.1 NÚCLEOS E CENTROS .....	28
3.4.1.1 NEPEN – Núcleo de Estudos e Pesquisas da Escola de Nutrição.....	28
3.4.1.2 CENTRAL DE ESTÁGIOS DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO.....	29
3.5 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC).....	30
3.7 ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	31
3.8 NÚCLEO DOCENTE ESTRUTURANTE DO CURSO DE NUTRIÇÃO PERÍODO NOTURNO.....	3
4. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	34
5. ANEXO.....	35
5.1 RESOLUÇÃO Nº2628 DE 08 DE SETEMBRO DE 2005(PROGRAD).....	35
5.2 CREDITAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	37
5.3 FORMULÁRIO DE QUALIFICAÇÃO E CREDITAÇÃO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	38
5.4 QUADRO DE CREDITAÇÃO DAS ATIVIDADES COMPLEMENTARES.....	39
5.5 MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO - PERÍODO NOTURNO.....	43
5.5.1 – GRADE CURRICULAR - PERÍODO NOTURNO.....	58
5.5.2 CARGA HORÁRIA TOTAL DOS COMPONENTES CURRICULARES– PERÍODO NOTURNO.....	59
6. APÊNDICE.....	59

6.1 - APÊNDICE I - DISCIPLINAS MINISTRADAS PELOS DEPARTAMENTOS DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO.....	59
6.2 - APÊNDICE II – CENTRAL DE ESTÁGIOS .....	60
6.3 - APÊNDICE III - DISCIPLINAS MINISTRADAS PELOS DEPARTAMENTOS DO INSTITUTO BIOMÉDICO.....	60
6.4 - APÊNDICE IV - DISCIPLINAS MINISTRADAS PELOS DEPARTAMENTOS DA ESCOLA DE INFORMÁTICA APLICADA.....	61
6.5 - APÊNDICE V – DISCIPLINAS MINISTRADAS PELO DEPARTAMENTO DE DIDÁTICA DA ESCOLA DE EDUCAÇÃO.....	61
6.6 - APÊNDICE VI – DISCIPLINAS E DOCENTES DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO – PERÍODO NOTURNO.....	61
6.7 - APÊNDICE VII - CATEGORIAS E CÓDIGOS OFERECIDOS PELO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO – PERÍODO NOTURNO.....	63
6.8 - APÊNDICE VIII - ANEXOS OS EQUIPAMENTOS EXISTENTES NOS LABORATÓRIOS.....	66

## **1. INTRODUÇÃO**

O Projeto Pedagógico de Curso (PPC) de Graduação em Nutrição, no período noturno, da Escola de Nutrição segue os passos metodológicos traçados no contexto da organização do projeto de ensino do Curso de Graduação em Nutrição do período integral da UNIRIO, em 1995. São eles:

- a) Marco Referencial: contendo os princípios, a missão e as finalidades da Escola de Nutrição e do profissional, à luz do paradigma adotado pela Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro (UNIRIO). Nele são apresentados os fundamentos do Curso de Graduação em Nutrição/UNIRIO e sua visão do profissional nutricionista;
- b) Marco Estrutural: contendo o planejamento educacional com as propostas de ação pragmáticas.

## **2. A INSTITUIÇÃO E O MARCO REFERENCIAL**

A Escola de Nutrição foi criada em 30 de abril de 1943 e teve seu Curso reconhecido como de nível superior em 1962 (Decreto nº 1946/62), publicado no Diário Oficial da União em 16/01/63.

Sua gênese, como parte do extinto Serviço de Alimentação da Previdência Social (SAPS) do Ministério do Trabalho, solidificou seus objetivos e sua missão, basicamente em duas áreas: Alimentação do Trabalhador, atualmente para atender a Alimentação Coletiva e Nutrição Clínica, face aos primeiros professores advirem da área hospitalar.

O PPC da Escola tem como Marco Referencial a imbricação dos fundamentos do Marco Referencial da própria 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 Sistema Único de Saúde (SUS) no que se refere ao processo saúde-doença e a atuação do nutricionista como promotor da melhoria das condições de saúde e de vida da população, reiterando a relevância do compromisso social.

O arcabouço teórico adotado para o PPC foi a Teoria do Planejamento Participativo de Danilo Gandin (1991), adotada amplamente pela UNIRIO. Esta teoria tem como princípio: “O Planejamento Participativo parte de uma nova leitura do mundo, combatendo a injustiça social que se deve à falta de participação em todos os níveis e aspectos da atividade humana, incluindo

participação no poder” (GANDIN, 1991). Assim, entende-se que todos os envolvidos no processo ensino aprendizagem terão o poder de opinar e decidir sobre tal processo. Em face desta definição, pode-se dizer que o planejamento participativo, enquanto instrumento e metodologia, abre caminho para questões políticas vinculadas aos processos educativos de “ação-reflexão”, defendido por Freire (1979).

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

O segundo desafio é o próprio contexto histórico, sociopolítico e econômico do Estado do Rio de Janeiro, marcado pela diversidade e desigualdade social. O Estado do Rio de Janeiro possui inúmeros Cursos de Nutrição desenvolvidos por 21 instituições de ensino superior. Apenas no município do Rio de Janeiro, temos uma rede com 03 (três) cursos desenvolvidos por universidades federais e 01 (um) por universidade estadual.

É neste cenário que os futuros nutricionistas estarão inseridos, não apenas reproduzindo conhecimento ou mantendo *status quo*, mas criando saberes e práticas que poderão contribuir para o desenvolvimento local e global, seja no âmbito do Estado do Rio de Janeiro ou dos demais estados e do país. Esta elevada quantidade de cursos de nutrição no Estado demanda a necessidade de firmar sólidos compromissos e melhor delinear a missão da Escola de Nutrição, para que se estabeleçam parcerias e complementaridade entre os diferentes cursos.

A cidade do Rio de Janeiro, a exemplo de outras grandes capitais, apresenta uma distribuição de renda extremamente desigual, e o setor de Educação reflete este cenário. Segundo Prates e colaboradores (2002), existem sérias restrições no acesso ao Ensino Fundamental (de 7 a 14 anos), a escolaridade média de 8,2 anos está acima da média nacional que é 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 consequente 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 ideias 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 e 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 a compreensão do conceito de saúde de modo ampliado, bem como o conhecimento pleno do Sistema Único de Saúde (SUS).

A histórica VIII Conferência Nacional de Saúde, realizada em Brasília, no ano de 1986, destaca que:

“Em seu sentido mais abrangente a saúde é a resultante 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. É assim, antes de tudo, o resultado das formas de organização social da produção, as quais podem gerar grandes desigualdades nos níveis de vida” (BRASIL, 1986).

De acordo com a Constituição Brasileira, Seção II – Da Saúde, Artigo 196, “Saúde é direito de todos e dever do Estado, garantido 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 e 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 Curriculares em Saúde:

“Levar os alunos dos cursos de graduação em saúde a aprender a aprender que engloba aprender a ser, aprender a fazer, aprender a viver juntos e aprender a conhecer, garantindo a capacitação de profissionais com autonomia e discernimento para assegurar a integralidade da atenção e a qualidade e humanização do atendimento prestado aos indivíduos, famílias e comunidades” (BRASIL, 2001a).

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

”Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica. Capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais 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” (BRASIL, 2001b).

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.

Ainda nesta resolução, o Art. 4º informa que a formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes competências e habilidades gerais:

- I. Atenção à saúde;
- II. Tomada de decisões;
- III. Comunicação;
- IV. Liderança;
- V. Administração e gerenciamento;
- VI. Educação permanente.

Já o Art. 5º trata das seguintes competências e habilidades específicas:

- I - aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- II - contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- III - desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;



IV - atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;

V - atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;

VI - atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;

VII - avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;

VIII - planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando à manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;

IX - realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

Ainda segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Graduação em Nutrição, no Art.6º aborda os conteúdos; no Art. 7º os estágios e no Art. 8º as atividades complementares. O Artigo 9º trata da construção coletiva do Projeto Pedagógico de Curso (PPC), “centrado no aluno como sujeito da aprendizagem e apoiado no professor como facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem”.

O objetivo do PPC 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, os instrumentos legais, as jurisprudências e o Projeto Pedagógico da Graduação - UNIRIO garantem o papel e o perfil desejados.

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 “lócus” permanente de reflexão do mundo, um centroprodutor 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).

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).

Neste sentido, 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. 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 Integral e Curso Noturno).

#### **3.2 - Curso de Graduação em Nutrição – Período Noturno.**

### 3.2.1 - 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, que explicou os objetivos e metas do Programa Governamental de Reestruturação das Universidades – REUNI, para os docentes presentes nesta reunião. As metas desse programa foram:

1 - Ampliar a conclusão dos cursos e diminuir as retenções, ou seja, aumentar em cerca de 30% as conclusões de Curso;

2 - Alcançar a meta de um docente para 18 (dezoito) discentes.

Quanto à primeira meta, algumas causas estão ligadas a fatores sociais e outras ligadas à falta de qualificação e novas metodologias por parte dos docentes. Como fatores sociais pontua-se a dificuldade financeira dos alunos no acesso à Universidade e, sendo 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.

A relação docente-discente, na UNIRIO, já é de um docente para dezesseis discentes. Para atingir estas metas, o Governo Federal permite que as Universidades escolham quais caminhos irão tomar: Novas Metodologias Acadêmicas, Novas Políticas Estudantis e Novos Cursos.

O colegiado do curso de graduação integral reunido decidiu criar um curso de graduação no período noturno com vistas a oportunizar trabalhadores a cursarem uma graduação da área de saúde pública de excelência graduação em nutrição, com isso, democratizando o acesso ao ensino superior. O curso prevê a oferta de 30 (trinta) vagas por semestre.

O curso noturno foi aprovado com duração de 6 anos com uma carga horária total de 3995 horas, distribuídas em 2985 horas de 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 300 horas; 12º período: TCC 75 horas mais estágios supervisionados 300 horas).

Em 2012, após adequação da carga horária, o Curso de Graduação em Nutrição passou a ter 4.115 horas, distribuídas em 2985 horas de disciplinas obrigatórias; 60 horas de disciplinas optativas; 720 horas de estágios supervisionados; 200 horas de atividades complementares (5% da carga horária total) e 150 horas de Trabalho de Conclusão de Curso (11º período TCC: 75 horas mais

estágios supervisionados 360 horas; 12º período: TCC 75 horas mais estágios supervisionados 360 horas).

Em 2013, foi realizado outro ajuste curricular do Curso de Graduação em Nutrição, período noturno, em atenção à Resolução CNE/CES n.º 05, de 07 de novembro de 2001. A adequação foi efetivada através da Resolução n.º 4.058, de 07 de março de 2013. Após adequação, o Curso de Graduação em Nutrição, período noturno, passou a ter 4.275 horas, distribuídas em 2985 horas de disciplinas obrigatórias; 60 horas de disciplinas optativas; 880 horas de estágios supervisionados; 200 horas de atividades complementares (5% da carga horária total) e 150 horas de Trabalho de Conclusão de Curso (11º período TCC: 75 horas + Estágios Supervisionados 440 horas; 12º período: TCC 75 horas + estágios supervisionados 440 horas).

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.

<b>Período Noturno</b>	
Regime	Sistema de créditos
Tempo de integralização	11 períodos letivos – mínimo 18 períodos letivos – máximo
Horário	Noite
Número máximo de alunos por semestre	30 por semestre

### **3.2.2 - Ementas das Disciplinas**

#### **3.2.2.1 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, 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.

#### **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.

#### **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.

#### **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**

### **Química Analítica Quantitativa – 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.

### **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.

### **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 papéis na manutenção da vida, no desenvolvimento celular. Compreensão dos processos de fixação e transferência de energia. Os principais processos fisiológicos sob 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 (DCA). 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 Única de Saúde - SUS e dos programas de saúde pública.

### **QUINTO PERÍODO**

#### **Tecnologia de Alimentos – 90 horas**

EMENTA: Introdução à 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 complexidades (biológico-social-assistencial), temas e problemas emergentes (movimentos sociais, ciência e tecnologia, gênero, sexualidade).

### **Farmacologia – 45 horas**

EMENTA: Conceito e classificação das drogas quanto à 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 BPF 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 do grupo materno-infantil; repercussões da gravidez no organismo materno; intercorrências mais comuns na gravidez; gestação de risco; aleitamento materno: fisiologia da mama; técnicas e processo de aleitamento materno; situações que interferem no aleitamento materno exclusivo, excreção de drogas no leite humano; alimentação complementar; 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.

### **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 suprarrenais.

### **Nutrição Clínica Pediátrica – 75 horas**

EMENTA: Anamnese clínica, nutricional e social em pediatria. Prescrição dietoterápica em pediatria. Avaliação individual do estado nutricional de crianças/adolescentes com agravos à saúde. Fisiopatologia dos agravos à saúde infantil. Adequação dos requerimentos nutricionais para crianças/adolescentes de acordo com o seu estado nutricional e com o agravo à saúde apresentado. Cálculo de dieta para crianças e adolescentes com agravos à saúde, incluindo as características químicas e físicas da dieta, exemplo de cardápio e lista de substituição. Conhecimento de formulações e produtos infantis industrializados.

### **Educação Nutricional – 75 horas**

EMENTA: Tendências pedagógicas da educação brasileira; histórico, conceitos, princípios, objetivos e políticas de educação alimentar e nutricional no Brasil; a prática do nutricionista como educador nas diversas áreas de atuação; relação profissional de saúde-paciente/cliente e sua atuação na perspectiva da educação crítica; complexidade da questão alimentar e determinantes das práticas e comportamentos alimentares; promoção da alimentação saudável e da saúde nas diversas fases do ciclo de vida; aspectos teórico-metodológicos e planejamento de práticas educativas em alimentação, nutrição e saúde.

## **DÉCIMO PRIMEIRO PERÍODO**

### **Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade- 240 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 – 240 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 – 240 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 – 240 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.

#### **3.2.2.2 - Disciplinas Optativas (por blocos).**

Entendendo-se a especificidade do Curso Noturno, 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.

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.

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

### **3.2.2.3 - Disciplinas Optativas.**

#### **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.

#### **Língua Brasileira de Sinais – 60 horas**

EMENTA: Língua Brasileira de Sinais e suas singularidades lingüísticas. Vivência da LIBRAS a partir do contato direto com um(a) professor(a) surdo(a). Implicações do Decreto n.º 5.526 para prática escolar e formação do (a) professor(a).

#### **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.

#### **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 biodisponibilidade dos nutrientes.

#### **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.

### **3.3. ESTRUTURA ORGANIZACIONAL**



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

Além de seus Departamentos, a referida Escola conta com o Núcleo de Estágios, que administra as 4 (quatro) disciplinas de estágio nos dois últimos períodos, com o Instituto Biomédico (IB) que ministra disciplinas através dos Departamentos de Ciências Morfológicas, Ciências Fisiológicas, Bioquímica, Genética e Biologia Molecular, Microbiologia e Parasitologia e Saúde Coletiva, com o Instituto de Saúde Coletiva e com o Departamento de Métodos Quantitativos.

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

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 saudáveis ou agravados do seu estado de saúde.

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

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

Departamento de Ciência 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.

Núcleo 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.

Núcleo de Integração e Divulgação Acadêmica da Escola de Nutrição (NIDEN): 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.

### 3.4 - INFRA-ESTRUTURA FÍSICA DA ESCOLA DE NUTRIÇÃO.

A infra-estrutura da Escola, que oferece o Curso de Bacharelado em Nutrição, dispõe de 14 (seis) salas de aulas de graduação, com capacidade total para 240 alunos, 1 (uma) sala de aula de pós-graduação, 09 laboratórios, sendo: 02 (dois) de Dietética; 02 (dois) de Química Bromatológica; além de 05 (cinco) laboratórios de pesquisa (Núcleo de Bioquímica Nutricional) e; 01 (uma) Secretaria Escolar e 01 (uma) Secretaria de Pós graduação e Extensão, 01 (uma) sala da Direção, 01 (uma) sala da Coordenação (Integral e Noturno), 01 (uma) sala do Núcleo de Integração e Divulgação Acadêmica da Escola de Nutrição/UNIRIO (NIDEN) e 01 (uma) Central de Estágios, 01 laboratório de informática para graduação, 01 laboratório de informática para Pós-Graduação. No 5º andar da Escola de Nutrição localiza-se a Sala do Diretório Acadêmico Dante Costa e no 2º andar, 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.

#### 3.4.1 – Núcleos e Centros.

##### 3.4.1.1 – NIDEN Núcleo de Integração e Divulgação Acadêmica da Escola de Nutrição/UNIRIO.

O Núcleo de Integração e Divulgação Acadêmica da Escola de Nutrição/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 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/EN 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).

#### **3.4.1.2. 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:

I - Realizar a distribuição dos alunos nas diversas áreas e modalidades de Estágio, sendo que a alocação dos alunos nas vagas dos estágios dar-se-á pelo maior coeficiente de rendimento, e em caso de empate, pela matrícula mais antiga e por último, pela idade do discente;

II - Encaminhar minutas de Convênios e outros documentos entre a UNIRIO e as Instituições interessadas, buscando a ampliação desta rede;

- III - Manter um cadastro de todas as instituições que ofereçam Estágios;
- IV – Gerenciar as atividades de estágio;
- V- Avaliar o local de estágio para indicar ou não a celebração do convenio no que tange ao atendimento das condições oferecidas;
- VI - Elaborar, avaliar e padronizar impressos a serem utilizados;
- VII – Manter contato permanente inclusive através de visitas com as Instituições/Empresas conveniadas;
- VIII - Providenciar carta de agradecimento aos preceptores ao termino de cada período letivo;
- IX – Programar reuniões com os alunos a fim de divulgar as atividades da Central de Estágios
- X – Elaborar o cronograma de visitas do docente supervisor e encaminha-lo, em tempo hábil a Direção da Escola para que o mesmo garanta o transporte e diárias.

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 as unidades 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 ou equivalente (Termo de Compromisso Internato), a disposição dos estudantes. No memorando circular recomenda ainda que se faz necessária a 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.

Cabe destacar, que em função na natureza e peculiaridades dos cenários de prática, os estágios serão realizados no período da manhã e/ou tarde, podendo, excepcionalmente, ser realizado no horário da noite, caso haja essa possibilidade.

### **3.5 – Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).**

O Trabalho de Conclusão de Curso tem por base a Resolução UNIRIO n.º 1.561, de 9 de janeiro de 1996, que dispõe sobre a regulamentação para elaboração de Monografia para Final de Cursos de Graduação da UNIRIO. Tal Resolução deve ainda contemplar as Diretrizes Curriculares Nacionais - art. 12 - utilizando a Norma NBR 6023 (Referências de Elaboração), Norma NBR 6028 (Resumo), Norma NBR 10520 (Citação), Norma NBR 14724 (Informação e Documentos – Trabalhos Acadêmicos e Apresentação). As normas de elaboração do TCC encontra-se em anexo ao PPC.

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”.

### **3.6 - 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 220h 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.

### **3.7 – 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 n° 53/2008 e Ordem de Serviço PROGRAD n°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 n° 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 n° 332 de 23 de setembro de 2008, RESOLVE:

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

I - Complementar as orientações da Resolução n° 2119 de 23 de novembro de 1999 e da Ordem de Serviço PROGRAD n° 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 n° 1.081, de 29 de agosto de 2008.

Art.2° 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).

§1° 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.

§2° 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.

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

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

### 3.8. CIAC

### 3.9. Comissão de Matrícula

### 3.10. LIGA ACADÊMICA DE NUTRIÇÃO

A primeira liga acadêmica de nutrição criada pelos discentes da Escola de Nutrição foi a Liga Acadêmica de Nutrição Esportiva – LANES – aprovada em reunião de colegiado no dia 29/10/2013. Trata-se de uma entidade sem fins lucrativos que tem como objetivos principais: promover a troca de conhecimentos teórico-práticos na temática da Nutrição no Esporte e Exercício; estimular a produção científica discente-docente na área e a abertura de novos espaços para a atuação prática dos discentes.

### 3.11 CECANE?

### 3.12. CPQ?

Incluiria projetos de ensino, pesquisa e extensão- algo e colocaria em anexo o nome dos projetos

#### 4 - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

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

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

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

BRASIL. Lei nº 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. Conselho Nacional de Educação. Câmara da Educação Superior. Parecer nº 1.133, de 07 de agosto de 2001. Dispõe sobre as Diretrizes Curriculares da Medicina, Enfermagem e Nutrição. Brasília: MEC, 2001a.

BRASIL. Ministério da Educação. Resolução CNE/CES Nº 5, de 05 de novembro de 2001. Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Brasília: MEC, 2001b.

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.



## 5 - 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 valorização 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 *curriculum* 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 e **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 – 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>		<b>Carga Horária</b>	
Nome: _____		Exigidas: 360 horas	
Matrícula: _____		Apresentadas:	
Turma: _____			
<b>Datas</b>	<b>Atividades</b>	<b>Horas computadas</b>	<b>Assinaturas</b>

#### **5.4 - Quadro de 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.

CÓDIGO	TIPO DE ATIVIDADES	CARGA HORÁRIA MÁXIMA POR ATIVIDADE	CARGA HORÁRIA MÁXIMA POR SEMESTRE LETIVO
	DISCIPLINAS		
ATC0001	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas na UNIRIO	15h	45h
ATC0002	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas na UNIRIO	30h	60h
ATC0003	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas na UNIRIO	60h	60h
ATC0004	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas na UNIRIO	90h	90h
ATC0005	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas na UNIRIO	180h	180h
ATC0006	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas em outras Instituições Públicas de Ensino Superior	15h	45h
ATC0007	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas em outras Instituições Públicas de Ensino Superior	30h	60h
ATC0008	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas em outras Instituições Públicas de Ensino Superior	60h	60h
ATC0009	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas em outras Instituições Públicas de Ensino Superior	90h	90h
ATC0010	Disciplinas da área de abrangência do curso ou de outras áreas do conhecimento cursadas em outras Instituições Públicas de Ensino Superior	180h	180h
	Monitoria		
ATC0011	Monitoria na UNIRIO	180h	180h

	Participação em projetos de pesquisa e extensão		
ATC0020	Participação em projetos de ensino na UNIRIO ou em outras instituições públicas de Ensino Superior, instituições de pesquisa e de caráter artístico cultural	90h	90h
ATC0021	Participação em projetos de pesquisa na UNIRIO ou em outras instituições públicas de Ensino Superior, instituições de pesquisa e de caráter artístico cultural	90h	90h
ATC0022	Participação em projetos de extensão na UNIRIO ou em outras instituições públicas de Ensino Superior, instituições de pesquisa e de caráter artístico cultural	90h	90h
	<b>Produção científica e artística</b>		
ATC0030	Artigo publicado em revistas especializadas indexadas	90h	90h
ATC0031	Artigo publicado em revistas especializadas não indexadas	45h	45h
ATC0032	Livro Publicado	240h	240h
ATC0033	Capítulo de Livro	60h	120h
ATC0034	Artigo em jornal	30h	90h
ATC0035	Transcrição/Editoração de partitura	60h	60h
ATC0036	Composição	240h	240h
ATC0037	Arranjo	120h	240h
ATC0038	Gravação de Áudio e Vídeo	120h	120h
ATC0039	Recital/Concerto/show	120h	120h
ATC0040	Espetáculo Teatral	120h	120h
ATC0041	Projeto Artístico Pedagógico	120h	120h
ATC0042	Exposições de caráter artístico, científico e cultural	120h	120h
ATC0043	Produção e administração cultural	120h	120h
ATC0044	Resumo de Comunicação em Congresso	20h	120h
ATC0045	Trabalho Completo publicado em Anais de Congresso (CD- ROM, impresso etc)	40h	40h
ATC0046	Trabalho de conservação e restauração	120h	120h
ATC0047	Documentação de acervos	90h	90h
ATC0048	Preservação/Conservação de acervos	90h	90h
ATC0049	Reservas Técnicas e acondicionamento de acervos	90h	90h
ATC0050	Planejamento, organização e montagem de exposições	120h	120h
ATC0051	Planejamento, organização e diagnóstico de bibliotecas	120h	120h

ATC0052	Editoração	90h	90h
ATC0053	Atividades educativas em Museus	40h	80h
ATC0054	Conservação preventiva e controle ambiental	90h	90h
ATC0055	Pesquisa de público	40h	80h
ATC0056	Pesquisa Museológica	90h	90h
ATC0057	Visitas Técnicas dirigidas	90h	90h
	Estágios Curriculares não Obrigatórios		
ATC0060	Estágios curriculares não obrigatórios na área do curso ou área afim	90h	90h
	Participação em eventos científicos e artísticos na área do curso ou área afim		
ATC0070	como ouvinte (público, assistente)	10h	40h
ATC0071	como expositor (comunicação ou pôster) ou intérprete (atividades artísticas)	20h	80h
	Movimento estudantil		
ATC0080	Movimento estudantil (participação em diretórios/centros acadêmicos)	30h	30h
	Representação estudantil em órgãos colegiados da UNIRIO		
ATC0090	Representação estudantil em órgãos por semestre colegiados na UNIRIO (Colegiados, Conselhos, Câmaras, Fóruns, comissões e assemelhados)	30h	30h
	Experiência Profissional		
ATC0100	Experiência Profissional na área de formação ou área afim	60h	60h
	Participação em grupos de estudos na UNIRIO ou em outras		
ATC0200	Participação em grupos de estudos na UNIRIO ou em outras IES, desde que referendado por um colegiado da UNIRIO	60h	60h
	Atividades Cívicas		
ATC0300	Participação como mesário em eleições oficiais	40h por turno eleitoral	80h



**OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:**

- 1 A Comissão de Matrícula do Curso 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 OS UNIRIO nº 004, de 15 de junho de 2018;
- 3 O aluno deverá requerer, no protocolo, à Comissão de Matrícula, 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.

## 5.5 Matriz Curricular do Curso de Graduação em Nutrição - Período NOTURNO

### QUADRO DOS COMPONENTES CURRICULARES

#### 1º PERÍODO

DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO *
Biofísica	1º	15/30 1T/1P	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.	*****	Obrigatória (1)
Introdução a Bioquímica	1º	30/00 2T/0P	Introdução a 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.	*****	Obrigatória (1)
Anatomia	1º	45/30 3T/1P	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.	*****	Obrigatória (1)
Citologia, Histologia e Anatomia Microscópica	1º	45/30 3T/1P	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	*****	Obrigatória (1)

			sistemahemolinfopoietico; dos aparelhos circulatório; digestivo; respiratório; urinário; genital feminino e masculino; das glândulas endócrinas, da pele.		
Química Analítica Quantitativa	1°	45/30 3T/1P	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.	*****	Obrigatória (1)
Deontologia	1°	30/00 2T/0P	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.	*****	Obrigatória (1)

### 2º PERÍODO

DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO *
Bioquímica de Alimentos	2°	60/00 4T/0P	Composição química dos alimentos e as transformações naturais que ocorrem nos mesmos em sua formação, deterioração e nos processos de produção dos mesmos.	*****	Obrigatória (1)
Comunicação e Saúde	2°	30/00 2T/0P	Os principais componentes da teoria da comunicação em sua aplicação aos contextos de atuação do nutricionista, no campo da saúde. Estudo crítico sobre	*****	Obrigatória (1)

			campos discursivos e seus sentidos, tendo em vista a compreensão da rede que constitui os territórios de comunicação-saúde.		
Metodologia da Pesquisa I	2°	30/00 2T/0P	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.	*****	Obrigatória (1)
Microbiologia	2°	60/30 4T/1P	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.	Introdução à Bioquímica  Citologia / Histologia	Obrigatória (1)
Embriologia	2°	30/00 2T/0P	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.	*****	Obrigatória (1)
Economia da Saúde	2°	30/00 2T/0P	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	*****	Obrigatória (1)

			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		
--	--	--	--	--	--

### 3º PERÍODO

DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO *
Composição de Alimentos	3º	60/304T /1P	Conhecimentos teóricos e práticos a cerca da composição química e valor nutricional dos grupos de alimentos dos alimentos. Conhecer os diversos fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem com o valor nutritivo dos alimentos <i>in natura</i> e processados.	Bioquímica dos Alimentos e Química Analítica Quantitativa	Obrigatória (1)
Fisiologia Humana	3º	45/30 3T/1P	Homeostase celular e sistêmica. Bioeletrogênese. Fisiologia do sistema nervoso autônomo. Fisiologia Cardiovascular. Fisiologia respiratória. Fisiologia Renal. Fisiologia digestiva. Fisiologia endócrina. Fisiologia reprodutiva. Neurofisiologia.	Anatomia Citologia / Histologia Biofísica	Obrigatória (1)
Genética Aplicada a Nutrição	3º	30/00 2T/0P	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	Introdução à Bioquímica Citologia / Histologia Embriologia	Obrigatória (1)
Imunologia	3º	60/00 4T/0P	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	Introdução à Bioquímica	Obrigatória (1)

			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.	Citologia / Histologia	
Bioquímica	3°	60/00 4T/0P	Os principais compostos de interesse biológico, biomoléculas seus papéis na manutenção na vida, no desenvolvimento celular. Compreensão dos processos de fixação e transferência de energia. Os principais processos fisiológicos sobre a óptica química.	Introdução à Bioquímica	Obrigatória (1)

#### 4° PERÍODO

DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO *
Parasitologia	4°	30/30 2T/1P	Conceito de Parasitismo. Associações biológicas. Noções de Taxonomia. Estudo dos agentes parasitários, taxonomia, morfologia, biologia, epidemiologia, ações parasitárias e reações dos hospedeiros, diagnóstico, e profilaxianas unidades Protozoologia, Helminologia e Artropodologia	Anatomia Citologia/ Histologia	Obrigatória (1)
Estudo Experimental de Alimentos	4°	45/30 3T/1P	A disciplina consiste no estudo das operações a que são submetidos os alimentos observando e conhecendo as modificações que acontece com os mesmos.	Composição de alimentos	Obrigatória (1)
Patologia Geral	4°	15/30 1T/1P	Conhecimento dos mecanismos Básicos das Doenças; Estudo Morfológico macro e microscópico dos processos patológicos gerais, Patologia Nutricional e Patologia Ambiental. Conhecimento de técnicas	Fisiologia Humana	Obrigatória (1)

			laboratoriais de Histopatologia.		
Controle Microbiológico dos Alimentos	4°	30/30 2T/1P	Evolução da Microbiologia de Alimentos na Saúde Pública, nos processos tecnológicos inerentes à 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 (DTA). Padrões e legislação sanitária vigente. Interpretação de resultados laboratoriais.	Microbiologia  Composição de Alimentos	Obrigatória (1)
Psicologia Aplicada à Saúde	4°	45/00 3T/0P	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	*****	Obrigatória (1)

#### 5º PERÍODO

DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO
Ambiente e Saúde	5°	45/00 3T/0P	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.	*****	Obrigatória (1)
Tecnologia dos Alimentos	5°	60/30 4T/1P	Introdução da 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 do produto alimentício.	Composição de Alimentos	Obrigatória (1)
	5°	75/005T	As propriedades e os efeitos fisiológicos dos macro e	Fisiologia Humana	Obrigatória

Nutrição e Dietética I		/0P	micro nutrientes no funcionamento do organismo humano e o metabolismo energético.	Composição de Alimentos	(1)
Técnica Dietética I	5°	30/60 2T/ 2P	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.	Estudo Experimental de Alimentos	Obrigatória (1)

### 6° PERÍODO

DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO
Bioestatística	6°	60/00 4T/0P	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.	*****	Obrigatória (1)
Nutrição e Dietética II	6°	60/30 4T/1P	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	Nutrição e Dietética I	Obrigatória (1)
Administração Geral Aplicada à Nutrição	6°	45/30 3T /1P	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 e Dietética I	Obrigatória (1)



Técnica Dietética II	6°	30/60 2T/2P	Operações fundamentais de preparação dos alimentos utilizados em dietas especiais para tratamento nutricional; enriquecimento de preparações; ênfase na prática de laboratório.	Técnica Dietética I	Obrigatória (1)
Língua Brasileira de Sinais LIBRAS	6°	60/00 4T/0P	Língua Brasileira de Sinais e suas singularidades lingüísticas. Vivência da LIBRAS a partir do contato direto com um(a) professor(a) surdo(a). Implicações do Decreto n.º 5.526 para prática escolar e formação do (a) professor (a)	*****	Optativa (2)
Merceologia	6°	15/30 1T/1P	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.	*****	Optativa (2)

#### 7º PERÍODO

DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	OBJETIVOS	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO
Sociologia da Saúde	7°	30/00 2T/0P	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).	Ambiente e Saúde	Obrigatória (1)
	7°	45/00 3T/0P	Processo saúde e doença; o objeto do estudo da epidemiologia e sua aplicabilidade à nutrição; as	Bioestatística	Obrigatória (1)

Epidemiologia Aplicada a Nutrição			medidas de morbidade e mortalidade ao estudo de quesitos nutricionais no Brasil, os modelos utilizados na prática profissional de nutrição.	Ambiente e Saúde	
Farmacologia	7º	45/00 3T/0P	Conceito e classificação das drogas quanto a origem e usos. Farmacocinética. Farmacodinâmica no sistema nervoso periférico.	Patologia Geral	Obrigatória (1)
Bromatologia	7º	30/602T /2P	Avaliação crítica das qualidades físico-químicas de um alimento com base no conhecimento das características bioquímicas e funcionais dos mesmos.	Composição de alimentos  Bioestatística	Obrigatória (1)
Administração de Serviço de Alimentação I	7º	60/30 4T/1P	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.	Administração Geral Aplicada a Nutrição	Obrigatória (1)
Tópicos Especiais de Nutrição	7º	45/00 3T/0P	A nutrição em suas dimensões biológicas, sociais e culturais e em seu caráter dinâmico nos diversos campos de atuação.	*****	Optativa (2)
Avaliação Sensorial dos Alimentos	7º	15/301T /1P	Noções de Fisiologia sensorial, percepção e sentidos humanos. Tecnologia sensorial, condução, classificação e aplicação dos testes de análise sensorial. Elementos de avaliação sensorial. Terminologia e Estatística aplicada em análise sensorial .	*****	Optativa (2)

#### 8º PERÍODO

DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO
Metodologia da Pesquisa II	8º	30/30	Levantamento e manuseio de referências bibliográficas;	Metodologia da	Obrigatória

		2T/1P	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.	Pesquisa I	(1)
Higiene dos Alimentos	8º	60/30 4T/1P	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 BPF 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	Controle Microbiológico de Alimentos  Tecnologia de Alimentos  Estudo Experimental de Alimentos	Obrigatória (1)
Avaliação Nutricional	8º	60/30 4T/1P	Diagnóstico nutricional individual e de coletividades; indicadores do estado nutricional; sócio- econômico ,demográficos ,antropométricos, bio-químicos, dietéticos e clínicos; avaliação do estado nutricional de adultos, gestantes, crianças, adolescentes, atletas e idosos.	Nutrição e Dietética II  Bioestatística	Obrigatória (1)
Administração de Serviços de Alimentação II	8º	30/30 2T/1P	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	Administração de Serviços de Alimentação I	Obrigatória (1)

			diversos serviços de alimentação e nutrição.		
Custos em Serviços de Nutrição	8º	15/30 1T/1P	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 UANe nas gestões de serviços de alimentação	Técnica Dietética I	Optativa (2)
Didática Aplicada à Nutrição	8º	15/30 1T/1P	Contextualização da Didática enquanto disciplina articuladora das diferentes dimensões do processo ensino-aprendizagem, bem como disciplina de mediação entre o conhecimento científico no campo da Nutrição e a divulgação científica na atuação do futuro profissional	*****	Optativa (2)

### 9º PERÍODO

DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO
Nutrição Clínica I	9º	75/60 5T/2P	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 e Dietética II  Técnica Dietética I  Avaliação Nutricional	Obrigatória (1)
Nutrição Materno Infantil	9º	60/30 4T/1P	Nutrição na gravidez e na lactação; análise de fatores epidemiológicos no prognóstico da gravidez e na	Nutrição e Dietética II	Obrigatória (1)

			lactação; gestação de risco; aleitamento materno: fisiologia da mama; técnicas e processode 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 imunopreviníveis em crianças de zero a cinco anos, planejamento familiar.	Embriologia  Fisiologia Humana	
Nutrição em Saúde Coletiva	9º	75/00 5T/0P	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.	Avaliação Nutricional  Sociologia da Saúde	Obrigatória (1)
Comunicação, Informação e Novas Tecnologias	9º	30/00 2T/0P	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.	*****	Optativa (2)
Políticas Públicas de Saúde	9º	30/00	Pretende ajudar a compreender e constituir os	*****	Optativa

		2T/0P	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.		(2)
Análise Epidemiológicas dos problemas Nutricionais	9º	30/00 2T/0P	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.	Epidemiologia Aplicada Nutrição	Optativa (2)
Nutrição e Condicionamento Físico	9º	30/30 2T/1P	Conhecimentos teóricos e práticos sobre fisiologia do exercício, antropometria e nutrição aplicada à praticantes de atividade física programada.	Nutrição e Dietética II	Optativa (2)

#### 10º PERÍODO

DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO
Educação Nutricional	10º	45/30 3T/1P	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	Psicologia Aplicada à Saúde  Nutrição e Dietética II	Obrigatória (1)

			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.	Comunicação e Saúde	
Nutrição Clínica II	10º	60/60 4T/2P	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 I	Obrigatória (1)
Nutrição Clínica Pediátrica	10º	75/00 5T/0P	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 Materno Infantil;  Nutrição Clínica I	Obrigatória (1)
Gestão dos Serviços Especiais em Alimentação	10º	45/00 3T/0P	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.	*****	Optativa (2)
Saúde e Nutrição na Infância e Adolescência	10º	45/00 3T/0P	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	*****	Optativa (2)

			nutrientes.		
--	--	--	-------------	--	--

**11° E 12° PERÍODO – Estágios e TCC**

DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	11°/12°	0 / 220 0T/ 7P	OBJETIVOS DO ESTÁGIO: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.	Nutrição Clínica e Pediátrica,  Nutrição Clínica II	Obrigatória (1)
Estágio Supervisionado em Processos Produtivos de Refeições	11°/12°	0/220 0T/7P	OBJETIVOS DO ESTÁGIO: Oportunizar ao aluno a observação, o acompanhamento e a participação no planejamento, administração e operacionalização dos serviços de alimentação sob o ponto de vistaInstitucional, comercial ou empresarial, contribuindo para a melhoria da saúde do trabalhador e / ou coletividade sadia.	Administração de Serviços de Alimentação II	Obrigatória (1)
Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade	11°/12°	0/220 0T/7P	OBJETIVOS DO ESTÁGIO: 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.	Bromatologia  Higiene de alimentos  Parasitologia	Obrigatória (1)
Estágio Supervisionado em Nutrição Social	11°/12°	0 /220 0T/7P	OBJETIVOS DO ESTÁGIO: 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.	Nutrição em Saúde Coletiva  Educação Nutrição	Obrigatória (1)
Trabalho de Conclusão de Curso I	11°	15/60 1T/2P	Implementação do pré-projeto com supervisão de um professor orientador. Elaboração do projeto final (TCC)	****	Obrigatória (1)



			e apresentação oral do trabalho a uma banca examinadora.		
Trabalho de Conclusão de Curso II	12º	15/60 1T/2P	Implementação do pré-projeto com supervisão de um professor orientador. Elaboração do projeto final (TCC) e apresentação oral do trabalho a uma banca examinadora.	Trabalho Final de Curso I	Obrigatória (1)

**OBS: Rever o quadro das disciplinas para modificar o posicionamento de química na grade conforme aprovação do último colegiado.**

#### ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Atividades Complementares	CH/CR	EMENTÁRIO
Nas suas diferentes modalidades aprovadas na Resolução numero 2628 de 08 de setembro de 2005, que dispõe sobre a regulamentação das Atividades Complementares nos currículos dos Cursos de Graduação da UNIRIO	200 horas	Agregar conhecimentos e experiências para formação do aluno, estimulando-o à prática de estudos independentes, à interdisciplinaridade e ao reconhecimento da importância da permanente atualização profissional.

1º Período	2º Período	3º Período	4º Período	5º Período	6º Período	7º Período	8º Período	9º Período	10º Período
Biofísica 15/30 - 1T/1P		Bioq 60/00 - 4T	Patol. Geral 15/30 - 1T/1P	Tecnologia Al 60/30 - 4T/1P	Adm Ger. Apl. Nutrição 45/30 - 3T/1P	Bromatologia 30/60 - 2T/2P	MetPesqII 30/30 - 2T/1P	NutClínica I 75/60 - 5T/2P	NutClínica II 60/60 - 4T/2P
Int. Bioquím. 30/00 - 2T	Bioq. Alim 60/00 - 4T	Composição de Alimentos 60/30 - 4T/1	Est. Exp. Al 45/30 - 3T/1P	Nutrição DietéticaI 75/00 - 5T	Nutrição DietéticaII 60/30 - 4T/1P	Sociologia 30/00 - 2T	Aval. Nutric 60/30 - 4T/1P	NutMatInf 60/30 - 4T/1P	NutClínica Pediátrica 75/00 - 5T
Cito/Histo e AnatoMicros 45/30 - 3T/1P	Q. Analítica 45/30 - 3T/1P	Imunologia 60/00 - 4T	Controle MicrAlim 30/30 - 2T/1P	Téc. Dietét I 30/60 - 2T/2P	Téc. Dietét II 30/60 - 2T/2P	Epidemiologia Apl c Nutrição 45/00 - 3T	AdmSerAli II 30/30 - 2T/1P	NutSaúdeCol 75/00 - 5T	EducNutr 45/30 - 3T/1P
Deontologia 30/00 - 2T	Microbiol 60/30 - 4T/1P	Fisiol. Human a 45/30 - 3T/1P	Psicol. Aplic. à Saúde 45/00 - 3T	Amb. e Saúde 45/00 - 3T	Bioestatística 60/00 - 4T	AdmServAli I 60/30 - 4T/1P	Higiene Alim. 60/30 - 4T/1P		
Met. Pesq. I 30/00 - 2T	Embriologia 30/00 - 2T	Gen. Aplicada Nutrição 30/00 - 2T	Parasitologia 30/30 - 2T/1P			Farmacologia 45/00 - 3T			
Anatomia 45/30 - 3T/1P	Economia 30/00 - 2T				1º Bloco Optativas				2º Bloco Optativas
Com. e Saúde 30/00 - 2T									
330 horas	270 horas	315 horas	285 horas	300 horas	315 horas	300 horas	300 horas	300 horas	270 horas

### 5.5.1 Grade Curricular do Curso de Graduação em Nutrição – período noturno



Clínica      Alimentos      Saúde Pública      Institucional      Interfaces      Optativas  
**Carga horária Total = 4375 horas (2985h disciplinas obrigatórias + 960h estágios supervisionados + 220h atividades complementares (5% da carga horária total) + 150h Trabalho de Conclusão de Curso + 60h disciplinas optativas.)**

**Obs: 11º período: TCC 75h + estágios supervisionados 480h**

**12º período: TCC 75h + estágios supervisionados 480h**

5.5.2 Carga Horária Total dos Componentes Curriculares

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde  
 Curso de Graduação em Nutrição, período Noturno

Componentes Curriculares	Carga horária Total
Disciplinas Obrigatórias	2.985 horas
Disciplinas optativas (CH Mínima Exigida)	60 horas
Estágio Curricular Supervisionado	880 horas
Atividades complementares	200 horas
Trabalho de Conclusão de Curso (Monografia, e outros trabalhos que o curso avaliar)	150 horas
<b>TOTAL</b>	<b>4.275 horas</b>

## 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 Alimentar e Nutricional, Nutrição Saúde Coletiva, Saúde Nutr. Infância e Adolescência
<b>Ciências dos 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

CENTRAL DE ESTÁGIO	DISCIPLINAS
	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

DEPARTAMENTO	DISCIPLINAS
Ciências Fisiológicas	Fisiologia Humana, Biofísica, Introdução à Bioquímica, Bioquímica, Farmacologia
Ciências Morfológicas	Anatomia, Citologia e Histologia, Embriologia, Genética Aplicada à Nutrição
Microbiologia e Parasitologia	Microbiologia, Parasitologia, Imunologia, Patologia Geral
Saúde Coletiva	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 Ministradas pelo Departamento de Didática da Escola de Educação

DEPARTAMENTO	DISCIPLINAS
Departamento de Didática	Língua Brasileira de Sinais

### 6.6 - Apêndice VI: Disciplinas e Docentes do Curso de Bacharelado em Nutrição NOTURNO

DISCIPLINA	PROFESSORES
Administração Geral Aplicada à Nutrição	Renata Borchetta Fernandes Fonseca - DNA Taíssa Lima Torres - DNA
Administração Serviço de Alimentação	Renata Borchetta Fernandes Fonseca - DNA

I	
	Taíssa Lima Torres - DNA
Administração Serviço de Alimentação	Renata Borchetta Fernandes Fonseca - DNA
II	
	Taíssa Lima Torres - DNA
Ambiente e Saúde	Cristiane Novaes e Bianca Ramos Marins Silva – DEPIS/ISC
Análise Epidemiológica Problemas Nutricionais	Luciana Silva Ferreira - DNF
Anatomia	José Luiz Nascimento Silva
Avaliação Nutricional	Leila Sicupira Carneiro de Souza Leão - DNSP
Avaliação Sensorial de Alimentos	Ellen Mayra da Silva Menezes– DNF
Bioestatística	<b>Maria Beatriz Cunha</b>
Biofísica	Patrícia Costa
Bioquímica	Rafael Braga Gonçalves
Bioquímica de Alimentos	
Bromatologia	Anderson Junger Teodoro - DCA
Citologia, Histologia e Anatomia Microscópica	Thaís Faggioni
Composição de Alimentos	Mariana Simões Larraz Ferreira– DCA
Comunicação e Saúde	Mariana Leal
Comunicação, Informação e Novas Tecnologias	<b>Nilson Alves de Moraes e GianeMoliari Amaral Serra</b> – DNSP
Controle Microbiológico de Alimentos	Victor Augustus Marin – DCA
Custos Serviço de Nutrição	Rosa Maria de Sá Alves – DNA
Deontologia	Renata Borchetta Fernandes Fonseca Taíssa Lima Torres – DNA
Didática Aplicada à Nutrição	Maria Lucia Costa de V. Chaves – DNF
Economia	Leandro Mota
<b>Educação Nutricional</b>	Giane <b>Molinari</b> Amaral Serra – DNSP Thais Salema Nogueira de Souza – DNSP Cláudia Roberta Bocca Santos – DNSP
Embriologia	João Carlos de Souza Cortes
Epidemiologia Aplicada à Nutrição	Rodolfo Castro – DEPIS/ISC
Estágio Supervisionado em Processos Produtivos de Refeições	
Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade de Alimentos	Rinaldini C. P. Tancredi – DCA
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	
Estágio Supervisionado em Nutrição Social	Cláudia Roberta Bocca Santos – DNSP
Estudo Experimental dos Alimentos	Ellen Mayra da Silva Menezes – DNF
Farmacologia	<b>Roberto Sanches Dornelles de Oliveira</b>
Fisiologia Humana	Solange Vicentini

Comentado [R21]: modificar

Genética Aplicada à Nutrição	Kenia Balbi El-Jaick
Gestão Serviços Especiais de Alimentação	Elka do Couto Coelho de Carvalho – DNA
Higiene de Alimentos	Mariana Simões Larraz Ferreira– DCA–
Imunologia	Landi Guillermo
Introdução à Bioquímica	Rafael Braga Gonçalves
Língua Brasileira de Sinais	
Merceologia	Ellen Mayra da Silva Menezes - DNF
Metodologia da Pesquisa I	Luciana Silva Ferreira – DNF
Metodologia da Pesquisa II	Luciana Silva Ferreira – DNF
Microbiologia	Rubens da Silva Dias
Nutrição Clínica e Pediátrica	<b>Cristina Fajardo Diestel</b> Glória Regina Mesquita – DNA <b>Alessandra da Rocha Pinheiro Mulder – DNA</b>
Nutrição Clínica I	Maria Inês Barreto Silva, <b>Cristina Fajardo Diestel</b> Glória Regina Mesquita – DNA <b>Alessandra da Rocha Pinheiro Mulder – DNA</b>
Nutrição Clínica II	Maria Inês Barreto Silva, <b>Cristina Fajardo Diestel</b> Glória Regina Mesquita – DNA <b>Alessandra da Rocha Pinheiro Mulder – DNA</b>
Nutrição e Dietética I	Alessandra da Silva Pereira - DNF
Nutrição e Dietética II	Alessandra da Silva Pereira - DNF
Nutrição e Condicionamento Físico	Alessandra da Silva Pereira - DNF
Nutrição Materno Infantil	<b>Maria Lucia Teixeira Polônio - DNSP</b>
Nutrição Saúde Coletiva	<b>Elaine Marly Masinid'Ávila - DNSP</b>
Parasitologia	Jairo Dias Barreira
Patologia Geral	Lio Moreira
Política Pública de Saúde	<b>Nilson Alves de Moraes</b>
Psicologia Aplicada à Saúde	Lizete de Souza – Dept. SC - IB
Química Analítica	Orlando Marino Gadas de Moraes – DCA Juliana Côrtes Nunes da Fonseca – DCA
Saúde Nut. Infância e Adolescência	Lucia Gomes Rodrigues - DNSP
Sociologia	<b>Nilson Alves de Moraes</b>
TCC I	Professores Orientadores
TCC II	Professores Orientadores
Técnica Dietética I	Ellen Mayra da Silva Menezes - DNF
Técnica Dietética II	Ellen Mayra da Silva Menezes - DNF
Tecnologia de Alimentos	Alexandre Soares – DCA
Tópicos Especiais em Nutrição	Mônica Valle de Carvalho - DNA

Comentado [R22]: Acho importante ter um nome

Comentado [R23]: modificar

Comentado [R24]: é ele ainda?

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

Disciplina	Período Proposto	Carga Horária	Créditos	Código	Categoria
Administração Geral Aplicada à Nutrição	6 °	75 horas	04		Obrigatória
Administração Serviço de Alimentação I	7 °	90 horas	05		Obrigatória
Administração 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 °	240 horas	07		Obrigatória
Estágio Supervisionado	11 °	240 horas	07		Obrigatória

Comentado [FJN5]: Tem que acrescentar



em Controle de Qualidade de Alimentos					
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	12 °	240 horas	07		Obrigatória
Estágio Supervisionado em Nutrição Social	12 °	240 horas	07		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
Língua Brasileira de Sinais	6 °	60 horas	04		Optativa
Merceologia	6 °	45 horas	02		Optativa
Metodologia da Pesquisa	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