



Item: 25



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO - PROGRAD
DEPARTAMENTO DE DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO ACADÊMICO - DDRA

Rio de Janeiro, 31 de janeiro de 2012.

Inf. DDRA N° 012/2012

Ref. Processo n°. 23102.300.478/2008-50

Assunto: Solicitação de ajuste curricular no Projeto Pedagógico dos Cursos de Graduação em Nutrição, diurno/integral e noturno.


À Sr^a. Pró-Reitora de Graduação, para, se de acordo, encaminhar o presente processo, ao Magnífico Reitor, *ad referendum* do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão – CONSEPE, o pedido de ajustes curriculares no Projeto Pedagógico dos Cursos de Graduação em Nutrição, integral (diurno) e noturno. Destacamos a **urgência da matéria**, considerando que tal ajuste se faz necessário para o atendimento do reconhecimento dos referidos cursos (Processo MEC n. 201111330) em virtude das Diretrizes Curriculares Nacionais da Nutrição, tendo em vista o parecer da Diretoria de Regulação da Educação Superior (DIREG), da Secretaria de Regulação e Supervisão da Educação Superior (SERES), do Ministério da Educação (MEC) para o ato de reconhecimento do Curso de Bacharelado em Nutrição, na minuta de diligência, instaurada em 13.01.2012.

Informamos que os ajustes abaixo mencionados, foram aprovados *ad referendum* do Colegiado do Curso de Graduação em Nutrição e do Conselho do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde, devido à premência de tempo:

- a) Inclusão da disciplina optativa Língua Brasileira de Sinais – 60 horas teóricas – 4 créditos teóricos;
- b) Descrição da regulamentação do Trabalho de Conclusão de Curso;
- c) Adequação da carga horária de estágio obrigatório de 150 para 180 horas em cada um dos componentes curriculares Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade, Estágio Supervisionado em Processos Produtivos, Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica e Estágio Supervisionado em Nutrição Social.

Esclarecemos que tais ajustes atenderão as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso – Resolução CNE n. 5, de 07.11.2001, no que concerne ao estágio obrigatório. A duração do curso será mantida para o período diurno (integral) em 5 (cinco) anos e para o período noturno em 6 (seis) anos e a carga horária total de ambos passará de 3.995 para 4.115 horas.

DDRA, 31 de janeiro de 2012.

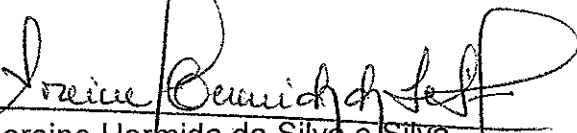

Prof. Dr. Marcos Luiz Cayalcanti de Miranda
Diretor do DDRA



De acordo.

Ao Magnífico Reitor para, se de acordo, encaminhar ao CONSEPE e ao CONSUNI.

PROGRAD, *02* de fevereiro de 2012.

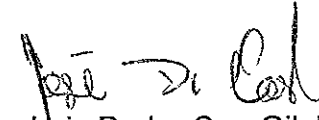

Prof.^a Dr.^a Loreine Hermida da Silva e Silva
Pró-Reitora de Graduação

Em tempo, encaminhar apenas ao CONSEPE.
9/2/2012

Prof.^a Dr.^a Loreine Hermida da S. e Silva
Pró-Reitora de Graduação
UNIRIO

De acordo.

À Secretaria dos Conselhos Superiores, para as devidas providências.
GR, de fevereiro de 2012.


Prof. Dr. Luiz Pedro San Gil Jutuca
Reitor



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO (UNIRIO)

RESOLUÇÃO Nº, de fevereiro de 2012. (MINUTA)

Dispõe sobre o ajuste curricular dos Cursos de Graduação em Nutrição do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde.

O Magnífico Reitor da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO, usando das atribuições que lhe confere o Artigo 21, incisos XIV e XIX do Regimento Geral e de acordo com o teor do processo no. 23102.300.478/2008-50, resolve promulgar, **ad referendum** do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, a seguinte Resolução:

Art. 1º – Fica aprovado o ajuste curricular dos Cursos de Graduação em Nutrição, integral (diurno) e noturno, do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – CCBS, conforme matrizes curriculares e fluxogramas em anexo.

Art. 2º – Fica aprovada a adequação da carga horária de estágio obrigatório de 150 para 180 horas em cada um dos componentes curriculares Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade, Estágio Supervisionado em Processos Produtivos, Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica e Estágio Supervisionado em Nutrição Social.

Art. 3º – Fica aprovada a regulamentação do trabalho de conclusão de curso.

Art. 4º – Fica aprovado o aumento da carga horária total do curso de 3.995 para 4.115 horas.

Art. 5º – Esta Resolução entra em vigor a partir desta data.

Luiz Pedro San Gil Jutuca
Reitor



UNIRIO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO
CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE - CCBS
Escola de Nutrição

Memo EN n.º 37/2012

Rio de Janeiro, 27 de janeiro de 2012.

Da: Diretora da Escola de Nutrição

Para: Decania do CCBS

Encaminhamos a V.S.^a, para as providências que julgar necessárias, os ajustes ocorridos no Projeto Político Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, períodos diurno/integral e noturno. Esses ajustes se fazem necessários para atender a o reconhecimento do Curso de Graduação em Nutrição (Processo n.º 201111330).

Informamos que encaminhamos as modificações aprovadas *ad referendum* por ser um período de férias docentes (cerca de 80%), não sendo atingido o quórum legal para deliberação pelo colegiado do Curso de Graduação em Nutrição.

Atenciosamente,

Prof.ª Rosa Maria de Sá Alves

Diretora da Escola de Nutrição em exercício

Prof.ª Rosa Maria de Sá Alves
Diretora da Escola de Nutrição
da UNIRIO em exercício
SIAPE 003982270

Decania do CCBS, em 30/01/2012

Ciente, De acordo.

Encaminho "ad referendum" do Conselho do Centro - CCBS.

A PROGRAM para os procedimentos adefusados.

Dr. Antonio Brisona Bruna, PhD
Professor Titular de Fisiologia
Diretor do Instituto Biomédica
UNIRIO

SIAPE 003032698 - CPF 0920927673

DECANO EM EXERCÍCIO



UNI-RIO

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

Rio de Janeiro, 27 de janeiro de 2012.

Ato: Reconhecimento de Curso
Número do Processo: 201111330
Curso: Bacharelado em Nutrição

Atendendo as exigências da diligência de Processo de Reconhecimento (MEC) do Curso de Bacharelado em Nutrição – Integral e Noturno – (Processo 201111330), esclarecemos os elementos pertinentes abaixo relacionados:

1. INCLUSÃO DE DISCIPLINA

Adequação da oferta de disciplinas optativas do Curso de Graduação em Nutrição para atender o Decreto 5.626 de 22 de dezembro de 2005: inclusão da disciplina optativa Língua Brasileira de Sinais, com 60 horas teóricas com 4 créditos.

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)

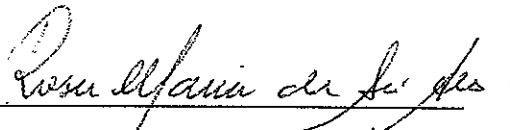
2. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

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).

3. ESTÁGIO CURRICULAR

Houve a adequação da carga horária do estágio de modo a completar 20% da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição, ficando distribuída da seguinte forma:

- a. Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade - de 150 horas (carga horária total), após **adequação** 180 horas (carga horária total);
- b. Estágio Supervisionado em Processos Produtivos - de 150 horas (carga horária total), após **adequação** 180 horas (carga horária total);
- c. Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica - de 150 horas (carga horária total), após **adequação** 180 horas (carga horária total);
- d. Estágio Supervisionado em Nutrição Social - de 150 horas (carga horária total), após **adequação** 180 horas (carga horária total).
- e. Total da Carga Horária de Estágio - 720horas
- f. **Adequação** da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição - 4115 horas



Direção da Escola de Nutrição da UNIRIO

Prof.ª Rosa Maria de Sá Alves
Diretora da Escola de Nutrição
da UNIRIO em exercício
SIAPE 003982270

DADOS DO PROCESSO

Número do processo: 201111330

Ato: Reconhecimento de Curso

Curso: Bacharelado em NUTRIÇÃO

Fase do processo: SECRETARIA - ANÁLISE DESPACHO SANEADOR

Instaurada em: 13/01/2012

Respondida em: Não respondida

Endereço(s) do processo em diligência:

RJ - Rio de Janeiro - Urca - Avenida Pasteur – 38190

RJ - Rio de Janeiro - Urca - Avenida Pasteur – 38195

RJ - Rio de Janeiro - Urca - Avenida Pasteur – 46817

Minuta de diligência:

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Secretaria de Regulação e Supervisão da Educação Superior - SERES

Diretoria de Regulação da Educação Superior - DIREG

Brasília - DF, 13/01/2012

1. Tendo em vista o disposto do Decreto nº 5.773, de 09 de maio de 2006, que dispõe sobre o exercício das funções de regulação, supervisão e avaliação de IES e cursos superiores de graduação e seqüenciais no sistema federal de ensino, e legislação correlata, instaura-se esta diligência a fim de que sejam esclarecidos os elementos pertinentes abaixo relacionados.
2. Com a finalidade de se evitar o arquivamento do processo, informamos que a IES deverá utilizar o Sistema e-MEC, exclusivamente, para responder/atender, PONTUALMENTE, esta diligência, inserindo arquivo com as alterações recomendadas; no prazo de 30 dias, para o qual não haverá prorrogação; nos seguintes formatos: .doc. ou .pdf .
3. Ressaltamos que se forem apresentados quaisquer documentos ou texto insuficientes ao atendimento da diligência, a mesma será considerada insuficiente e o processo será arquivado nos termos da regulamentação, uma vez que só é permitida uma diligência por fase. Lembramos ainda, que nenhuma documentação em papel será analisada para fins de instrução processual.

Existem 3 (três) endereços cadastrados no processo para oferta do curso (Avenida Pasteur, nº 296, bairro Urca, Rio de Janeiro/RJ, Avenida Pasteur, nº 436, bairro Urca, Rio de Janeiro/RJ e Avenida Pasteur, nº 458, bairro Urca, Rio de Janeiro/RJ). Porém, após verificação junto ao cadastro, apenas um dos endereços (Avenida Pasteur, nº 296, bairro Urca, Rio de Janeiro/RJ) encontra-se relacionado ao código (1160031) deste curso. Favor esclarecer.

ESTRUTURA CURRICULAR

Apresentar a matriz curricular contemplando a disciplina de "LIBRAS - Língua Brasileira de Sinais" como componente curricular optativo, para o aluno; conforme preceitua o Decreto nº 5.626 de 22 de Dezembro de 2005.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

Apresentar a regulamentação para o trabalho de conclusão de curso, em consonância com as Diretrizes Curriculares Nacionais.

ESTÁGIO CURRICULAR

Adequar a carga horária dos estágios de modo a contemplar 20% da carga horária total do

curso.

Descrever as formas de estágio curricular, em conformidade com as Resoluções CNE/CP nº1/2002 e CNE/CP nº2/2002.

Eixos e itens não mencionados: atenderam ao disposto em legislação vigente e correlata.

Coordenação Geral de Regulação de Cursos da Educação Superior
CGRCES/DIREG/SERES/MEC

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO(*)
CÂMARA DE EDUCAÇÃO SUPERIOR

RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2001.

Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso
de Graduação em Nutrição.

O Presidente da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, tendo em vista o disposto no Art. 9º, do § 2º, alínea "c", da Lei nº 9.131, de 25 de novembro de 1995, e com fundamento no Parecer CNE/CES 1.133, de 7 de agosto de 2001, peça indispensável do conjunto das presentes Diretrizes Curriculares Nacionais, homologado pelo Senhor Ministro da Educação, em 1º de outubro de 2001,

RESOLVE:

Art. 1º A presente Resolução institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, a serem observadas na organização curricular das Instituições do Sistema de Educação Superior do País.

Art. 2º As Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino de Graduação em Nutrição definem os princípios, fundamentos, condições e procedimentos da formação de nutricionistas, estabelecidas pela Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, para aplicação em âmbito nacional na organização, desenvolvimento e avaliação dos projetos pedagógicos dos Cursos de Graduação em Nutrição das Instituições do Sistema de Ensino Superior.

Art. 3º O Curso de Graduação em Nutrição tem como perfil do formando egresso/profissional o:

I - Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à 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;

II - Nutricionista com Licenciatura em Nutrição capacitado para atuar na Educação Básica e na Educação Profissional em Nutrição.

Art. 4º 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**: os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar

(*) CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES 5/2001. Diário Oficial da União Brasília, 9 de novembro de 2001. Seção 1, p. 39.

os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;

II - **Tomada de decisões:** o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

III - **Comunicação:** os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

IV - **Liderança:** no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;

V - **Administração e gerenciamento:** os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde; e

VI - **Educação permanente:** os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

Art. 5º A formação do nutricionista tem por objetivo dotar o profissional dos conhecimentos requeridos para o exercício 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 a 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;

X - atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;

XI - reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;

XII - desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;

XIII - atuar em *marketing* de alimentação e nutrição;

XIV - exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;

XV - desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;

XVI - integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e

XVII - investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

Parágrafo Único. A formação do nutricionista deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

Art. 6º Os conteúdos essenciais para o Curso de Graduação em Nutrição devem estar relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando a integralidade das ações do cuidar em nutrição. Os conteúdos devem contemplar:

I - Ciências Biológicas e da Saúde – incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de base moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos;

II - Ciências Sociais, Humanas e Econômicas – inclui-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença;

III - Ciências da Alimentação e Nutrição - neste tópico de estudo, incluem-se:

a) compreensão e domínio de nutrição humana, a dietética e de terapia nutricional – capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente;

b) conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental; e

c) abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

IV - Ciências dos Alimentos - incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.

§ 1º Os conteúdos curriculares, as competências e as habilidades a serem assimilados e adquiridos no nível de graduação do nutricionista devem conferir-lhe terminalidade e capacidade acadêmica e/ou profissional, considerando as demandas e necessidades prevalentes e prioritárias da população conforme o quadro epidemiológico do país/região.

§ 2º Este conjunto de competências, conteúdos e habilidades deve promover no aluno e no nutricionista a capacidade de desenvolvimento intelectual e profissional autônomo e permanente.

Art. 7º A formação do nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados. A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base no Parecer/Resolução específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

Parágrafo Único. A carga horária do estágio curricular deverá ser distribuída equitativamente em pelo menos três áreas de atuação: nutrição clínica, nutrição social e nutrição em unidades de alimentação e nutrição. Estas atividades devem ser eminentemente práticas e sua carga horária teórica não poderá ser superior a 20% (vinte por cento) do total por estágio.

Art. 8º O projeto pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição deverá contemplar atividades complementares e as Instituições de Ensino Superior deverão criar mecanismos de aproveitamento de conhecimentos, adquiridos pelo estudante, mediante estudos e práticas independentes, presenciais e/ou a distância, a saber: monitorias e estágios; programas de iniciação científica; programas de extensão; estudos complementares e cursos realizados em outras áreas afins.

Art. 9º O Curso de Graduação em Nutrição deve ter um projeto pedagógico, construído coletivamente, centrado no aluno como sujeito da aprendizagem e apoiado no professor como facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem. Este projeto pedagógico deverá buscar a formação integral e adequada do estudante por meio de uma articulação entre o ensino, a pesquisa e a extensão/assistência.

Art. 10. As Diretrizes Curriculares e o Projeto Pedagógico devem orientar o Currículo do Curso de Graduação em Nutrição para um perfil acadêmico e profissional do egresso. Este currículo deverá contribuir, também, para a compreensão, interpretação, preservação, reforço, fomento e difusão das culturas nacionais e regionais, internacionais e históricas, em um contexto de pluralismo e diversidade cultural.

§ 1º As diretrizes curriculares do Curso de Graduação em Nutrição deverão contribuir para a inovação e a qualidade do projeto pedagógico do curso.

§ 2º O Currículo do Curso de Graduação em Nutrição poderá incluir aspectos complementares de perfil, habilidades, competências e conteúdos, de forma a considerar a inserção institucional do curso, a flexibilidade individual de estudos e os requerimentos, demandas e expectativas de desenvolvimento do setor saúde na região.

Art. 11. A organização do Curso de Graduação em Nutrição deverá ser definida pelo respectivo colegiado do curso, que indicará a modalidade: seriada anual, seriada semestral, sistema de créditos ou modular.

Art. 12. Para conclusão do Curso de Graduação em Nutrição, o aluno deverá elaborar um trabalho sob orientação docente.

Art. 13. A formação de professores por meio de Licenciatura Plena é facultativo e será regulamentado em Pareceres/Resoluções específicos pela Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

Art. 14. A estrutura do Curso de Graduação em Nutrição deverá assegurar:

I - a articulação entre o ensino, pesquisa e extensão/assistência, garantindo um ensino crítico, reflexivo e criativo, que leve à construção do perfil almejado, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa; socializando o conhecimento produzido, levando em conta a evolução epistemológica dos modelos explicativos do processo saúde-doença;

II - as atividades teóricas e práticas presentes desde o início do curso, permeando toda a formação do Nutricionista, de forma integrada e interdisciplinar;

III - a visão de educar para a cidadania e a participação plena na sociedade;

IV - os princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo;

V - a implementação de metodologia no processo ensinar-aprender que estimule o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender;

VI - a definição de estratégias pedagógicas que articulem o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver juntos e o aprender a conhecer que constitui atributos indispensáveis à formação do Nutricionista;

VII - o estímulo às dinâmicas de trabalho em grupos, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais;

VIII - a valorização das dimensões éticas e humanísticas, desenvolvendo no aluno e no nutricionista atitudes e valores orientados para a cidadania e para a solidariedade; e

IX - a articulação da Graduação em Nutrição com a Licenciatura em Nutrição.

Art. 15. A implantação e desenvolvimento das diretrizes curriculares devem orientar e propiciar concepções curriculares ao Curso de Graduação em Nutrição que deverão ser acompanhadas e permanentemente avaliadas, a fim de permitir os ajustes que se fizerem necessários ao seu aperfeiçoamento.

§ 1º As avaliações dos alunos deverão basear-se nas competências, habilidades e conteúdos curriculares, desenvolvidos tendo como referência as Diretrizes Curriculares.

§ 2º O Curso de Graduação em Nutrição deverá utilizar metodologias e critérios para acompanhamento e avaliação do processo ensino-aprendizagem e do próprio curso, em consonância com o sistema de avaliação e a dinâmica curricular definidos pela IES à qual pertence.

Art. 16. Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Arthur Roquete de Macedo

Presidente da Câmara de Educação Superior



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO

RESOLUÇÃO N° 3.844, DE 09 DE FEVEREIRO DE 2012

Dispõe sobre o ajuste curricular dos Cursos de Graduação em Nutrição, do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – CCBS.

O Magnífico Reitor em exercício da Universidade Federal do Estado do Rio de Janeiro – UNIRIO, usando das atribuições que lhe confere o Artigo 21, incisos XIV e XIX do Regimento Geral, e de acordo com o teor do Processo n° 23102.300.478/2008-50, resolve promulgar, *ad referendum* do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, a seguinte Resolução:


Art. 1° – Fica aprovado o ajuste curricular dos Cursos de Graduação em Nutrição, integral (diurno) e noturno, do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – CCBS, conforme matrizes curriculares e fluxogramas em anexo.

Art. 2° – Fica aprovada a adequação da carga horária de estágio obrigatório de 150 para 180 horas em cada um dos componentes curriculares Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade, Estágio Supervisionado em Processos Produtivos, Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica e Estágio Supervisionado em Nutrição Social.

Art. 3° – Fica aprovada a regulamentação do trabalho de conclusão de curso.

Art. 4° – Fica aprovado o aumento da carga horária total do curso de 3.995 para 4.115 horas.

Art. 5° – Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação no Boletim da UNIRIO.


José da Costa Filho
Reitor
em exercício

ANEXO I
QUADRO DOS COMPONENTES CURRICULARES
Curso de Graduação em Nutrição
Período DIURNO/INTEGRAL

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; cartilaginosa; ósseo, (osteogênese) e sanguíneo (hematopoiese). Histologia dos tecidos muscular e nervoso. Histologia do sistema hemolinfopoietico; dos aparelhos circulatório; digestivo; respiratório; urinário; genital feminino e masculino; das glândulas endócrinas, da pele.	*****	Obrigatória (1)

Embriologia	1º	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)
Química Analítica Quantitativa	1º	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. Títulações de oxidação-redução. Complexometria. Títulações de precipitação. Espectrofotometria UV-VIS.	*****	Obrigatória (1)
Bioquímica de Alimentos	1º	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	1º	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 campos discursivos e seus sentidos, tendo em vista a compreensão da rede que constitui os territórios de comunicação-saúde.	*****	Obrigatória (1)
Deontologia	1º	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)

Metodologia da Pesquisa I	1º	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)
---------------------------	----	----------------	--	-------	--------------------

2º PERÍODO

DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO *
Fisiologia Humana	2º	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	2º	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	2º	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 aplicabilidade das técnicas imunológicas na área de nutrição humana. Desenvolvimento de análise crítica sobre as carências nutricionais e suas implicações nas	Introdução à Bioquímica Citologia / Histologia	Obrigatória (1)

				desordens imunológicas. Identificação e aplicação dos eventos imunomoduladores nutricionais na saúde das populações.		
Microbiologia	2º	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)
Composição de Alimentos	2º	60/30 4T/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)
Parasitologia	2º	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 profilaxia nas unidades Protozoologia, Helmintologia e Artropodologia	Anatomia Citologia/ Histologia	Obrigatória (1)

3º PERÍODO

DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTARIO	PRÉ-REQUISITO(S)	TIPO *
Ambiente e Saúde	3º	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)

Estudo Experimental de Alimentos	3°	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	3°	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 laboratoriais de Histopatologia.	Fisiologia Humana	Obrigatória (1)
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)
Controle Microbiológico dos Alimentos	3°	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)
Bioestatística	3°	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)
Tecnologia dos Alimentos	3°	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)

Tópicos Especiais de Nutrição	3º	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)
-------------------------------	----	----------------	--	-------	-----------------

4º PERÍODO

DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO *
Avaliação Sensorial dos Alimentos	4º	15/30 1T/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)
Nutrição e Dietética I	4º	75/00 5T/0P	As propriedades e os efeitos fisiológicos dos macro e micro nutrientes no funcionamento do organismo humano e o metabolismo energético.	Fisiologia Humana Composição de Alimentos	Obrigatória (1)
Higiene dos Alimentos	4º	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)

Economia da Saúde	4°	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 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	*****	Obrigatória (1)
Sociologia da Saúde	4°	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)
Técnica Dietética I	4°	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)
Epidemiologia Aplicada a Nutrição	4°	45/00 3T/0P	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	Bioestatística Ambiente e Saúde	Obrigatória (1)

5º. PERÍODO

DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO(S)	TIPO
Nutrição e Dietética II	5º	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	5º	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)
Farmacologia	5º	45/00 3T/0P	Conceito e classificação das drogas quanto a origem e usos. Farmacocinética. Farmacodinâmica no sistema nervoso periférico.	Patologia Geral	Obrigatória (1)
Técnica Dietética II	5º	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. 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 UAN's e nas gestões de serviços de alimentação	Técnica Dietética I	Obrigatória (1)
Custos em Serviços de Nutrição	5º	15/30 1T/1P		Técnica Dietética I	Optativa (2)

6.º PERÍODO

DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO(S)	TIPO
Administração de Serviço de Alimentação I	6º	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)
Psicologia Aplicada à Saúde	6º	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)
Avaliação Nutricional	6º	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)
Bromatologia	6º	30/60 2T/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)
Língua Brasileira de Sinais LIBRAS	6º	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)

7º PERÍODO

DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	OBJETIVOS	PRÉ-REQUISITO(S)	TIPO
Nutrição Clínica I	7º	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	7º	60/30 4T/1P	Nutrição na gravidez e na lactação; análise de fatores epidemiológicos no prognóstico da gravidez e na lactação; gestação de risco; aleitamento materno: fisiologia da mama; técnicas e processo de aleitamento natural; excreção de drogas no leite humano; alimentação complementar; orientação para o desmame, desmame precoce; aleitamento artificial; alimentação no primeiro ano de vida e do recém-nascido prematuro; guia alimentar de crianças de seis a 24 meses, alimentação do pré-escolar e escolar; medidas preventivas e programas de assistência integral à saúde da mulher e da criança; doenças imunopreviáveis em crianças de zero a cinco anos, planejamento familiar.	Nutrição e Dietética II Embriologia Fisiologia Humana	Obrigatória (1)
Gestão dos Serviços Especiais em Alimentação	7º	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)
Nutrição e Condicionamento Físico	7º	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)

Merceologia	7º	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)
Educação Nutricional	7º	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 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.	Psicologia Aplicada à Saúde Nutrição e Dietética II Comunicação e Saúde	Obrigatória (1)
Administração de Serviços de Alimentação II	7º	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 diversos serviços de alimentação e nutrição.	Administração de Serviços de Alimentação I	Obrigatória (1)

8º. PERÍODO

DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO
Nutrição Clínica II	8º	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	8º	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)
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)
Nutrição em Saúde Coletiva	8º	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)
Metodologia da Pesquisa II	8º	30/30 2T/1P	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.	Metodologia da Pesquisa I	Obrigatória (1)
Análise Epidemiológicas dos problemas Nutricionais	8º	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 à Nutrição	Optativa (2)
Saúde e Nutrição na Infância e Adolescência	8º	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	*****	Optativa (2)

				voltados para o público Nutrição infanto-juvenil, marketing, em dietas não convencionais. Alimentação da criança e adolescente e a bio disponibilidade dos nutrientes.		
Comunicação, Informação e Novas Tecnologias	8º	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	8º	30/00 2T/0P		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.	*****	Optativa (2)

9º e 10º PERÍODOS - ESTÁGIOS E TCC

DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	9º/10º	0 / 180 0T/ 5P	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	9°/10°	0/180 0T/5P	<p>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 vista Institucional, comercial ou empresarial, contribuindo para a melhoria da saúde do trabalhador e / ou coletividade sadia.</p>	Administração de Serviços de Alimentação II	Obrigatória (1)
Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade	9°/10°	0/180 0T/5P	<p>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.</p>	Bromatologia Higiene de alimentos Parasitologia	Obrigatória (1)
Estágio Supervisionado em Nutrição Social	9°/10°	0 /180 0T/5P	<p>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.</p>	Nutrição em Saúde Coletiva Educação Nutrição	Obrigatória (1)
Trabalho de Conclusão de Curso I	9°	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.	****	Obrigatória (1)
Trabalho de Conclusão de Curso II	10°	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)

ATIVIDADES COMPLEMENTARES

DISCIPLINA	CH/CR	EMENTÁRIO
<p>Atividades Complementares: 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</p>	<p>200 horas</p>	<p>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.</p>

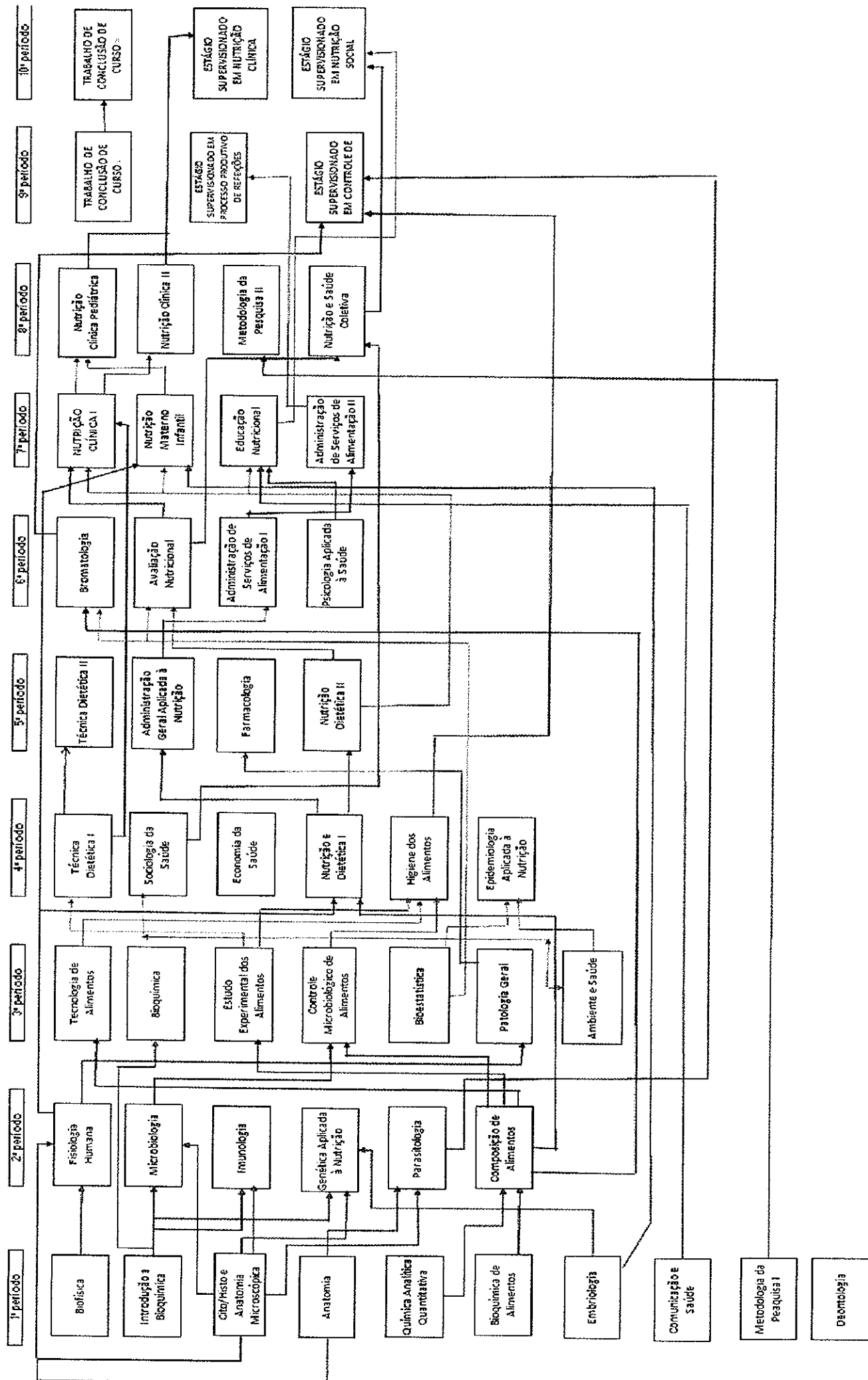
Carga Horária Total dos Componentes Curriculares

Centro de Ciências Biológicas e da Saúde

Curso de Graduação em Nutrição, período Diurno/Integral

Componentes Curriculares	Carga horária Total
Disciplinas Obrigatórias	2.985 horas
Disciplinas optativas (CH Mínima Exigida)	60 horas
Estágio Curricular Supervisionado	720 horas
Atividades complementares	200 horas
Trabalho de Conclusão de Curso (Monografia, e outros trabalhos que o curso avaliar)	150 horas
TOTAL	4.115 horas

Fluxograma do Curso de Graduação em Nutrição - Período Diurno/Integral



ANEXO I
QUADRO DOS COMPONENTES CURRICULARES
Curso de Graduação em Nutrição
Período NOTURNO

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; cartilaginosa; ósseo, (osteogênese) e sanguíneo (hematopoiese). Histologia dos tecidos muscular e nervoso. Histologia do sistema hemolinfopoiético; dos aparelhos circulatório; digestivo; respiratório; urinário; genital feminino e masculino; das glândulas endócrinas, da pele.	****	Obrigatória (1)

Química Analítica Quantitativa	1º	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	1º	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	2º	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	2º	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 campos discursivos e seus sentidos, tendo em vista a compreensão da rede que constitui os territórios de comunicação-saúde.	*****	Obrigatória (1)

Metodologia da Pesquisa I	2°	30/00 2T/0P	<p>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.</p>	*****	Obrigatória (1)
Microbiologia	2°	60/30 4T/1P	<p>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.</p>	Introdução à Bioquímica Citologia / Histologia	Obrigatória (1)
Embriologia	2°	30/00 2T/0P	<p>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.</p>	*****	Obrigatória (1)
Economia da Saúde	2°	30/00 2T/0P	<p>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</p>	*****	Obrigatória (1)

3º PERÍODO

DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO *
Composição de Alimentos	3º	60/30 4T/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 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.	Introdução à Bioquímica Citologia / Histologia	Obrigatória (1)

Bioquímica	3º	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)
------------	----	----------------	---	-------------------------	--------------------

4º PERÍODO

DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO(S)	TIPO *
Parasitologia	4º	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 profilaxia nas unidades Protozoologia, Helmintologia e Artropodologia.	Anatomia Citologia/ Histologia	Obrigatória (1)
Estudo Experimental de Alimentos	4º	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	4º	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 laboratoriais de Histopatologia.	Fisiologia Humana	Obrigatória (1)
Controle Microbiológico dos Alimentos	4º	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)
-----------------------------	----	----------------	---	-------	--------------------

5. 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)
Nutrição e Dietética I	5°	75/00 5T/0P	As propriedades e os efeitos fisiológicos dos macro e micro nutrientes no funcionamento do organismo humano e o metabolismo energético.	Fisiologia Humana Composição de Alimentos	Obrigatória (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)

6º. PERÍODO

DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO
Bioestatística	6º	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	6º	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	6º	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	6º	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	6º	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	6º	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	7º	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)
Epidemiologia Aplicada a Nutrição	7º	45/00 3T/0P	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	Bioestatística Ambiente e Saúde	Obrigatória (1)
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	30/60 2T/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	15/30 1T/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 2T/1P	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.	Metodologia da Pesquisa I	Obrigatória (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 diversos serviços de alimentação e nutrição.	Administração de Serviços de Alimentação I	Obrigatória (1)
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 UAN's e 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 lactação; gestação de risco; aleitamento materno: fisiologia da mama, técnicas e processo de aleitamento natural; excreção de drogas no leite humano; alimentação complementar ; orientação para o desmame, desmame precoce; aleitamento artificial;	Nutrição e Dietética II Embriologia	Obrigatória (1)

			<p>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.</p> <p>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.</p>	Fisiologia Humana	
Nutrição em Saúde Coletiva	9º	75/00 5T/0P	<p>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.</p>	<p>Avaliação Nutricional</p> <p>Sociologia da Saúde</p>	Obrigatória (1)
Comunicação, Informação e Novas Tecnologias	9º	30/00 2T/0P	<p>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.</p>	*****	Optativa (2)
Políticas Públicas de Saúde	9º	30/00 2T/0P	<p>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.</p>	*****	Optativa (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 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.	Psicologia Aplicada à Saúde Nutrição e Dietética II Comunicação e Saúde	Obrigatória (1)
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	10°	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	10°	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	10°	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 nutrientes.	*****	Optativa (2)

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 / 180 0T/ 5P	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	11º/12º	0/180 0T/5P	<p>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 vista Institucional, comercial ou empresarial, contribuindo para a melhoria da saúde do trabalhador e /ou coletividade sadia.</p>	Administração de Serviços de Alimentação II	Obrigatória (1)
Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade	11º/12º	0/180 0T/5P	<p>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.</p>	Bromatologia Higiene de alimentos Parasitologia	Obrigatória (1)
Estágio Supervisionado em Nutrição Social	11º/12º	0 /180 0T/5P	<p>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.</p>	Nutrição em Saúde Coletiva Educação Nutrição	Obrigatória (1)
Trabalho de Conclusão de Curso I	11º	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.	****	Obrigatória (1)
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)

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.

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	720 horas
Atividades complementares	200 horas
Trabalho de Conclusão de Curso (Monografia, e outros trabalhos que o curso avaliar)	150 horas
TOTAL	4.115 horas

Fluxograma do Curso de Graduação em Nutrição - Período Noturno

