



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – UNIRIO

RESOLUÇÃO Nº 3.185, DE 15 DE SETEMBRO DE 2009

Dispõe sobre a Reforma Curricular do Curso de Graduação em Nutrição, do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – CCBS.

O Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, em sessão realizada no dia 15 de setembro de 2009, de acordo com o teor do processo nº 23102.300.478/2008-50, aprovou e eu promulgo a seguinte Resolução:

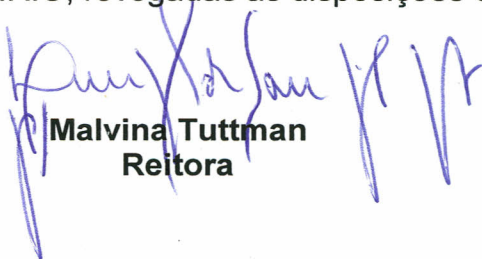
Art. 1º – Fica aprovada a Reforma Curricular do Curso de Graduação em Nutrição – Bacharelado, do Centro de Ciências Biológicas e da Saúde – CCBS, conforme o quadro demonstrativo das disciplinas e demais componentes curriculares em anexo.

Art. 2º – O Curso de Graduação em Nutrição – Bacharelado, em seu turno **diurno (integral)**, passa a ter a duração de 10 (dez) períodos com o prazo de integralização curricular, de acordo com o art. 1º desta Resolução.

Art. 3º – Fica aprovado o aumento do prazo máximo de integralização do Curso de Graduação em Nutrição **diurno (integral)** para 14 (quatorze) períodos letivos.

Art. 4º – Fica criada, também, a oferta de 60 (sessenta) vagas anuais do Curso com mesma denominação, no período **noturno**, com duração de 12 (doze) períodos letivos, tendo como prazo máximo para integralização 18 (dezoito) períodos, de acordo com o quadro demonstrativo das disciplinas e demais componentes curriculares em anexo.

Art. 5º – Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação no Boletim da UNIRIO, revogadas as disposições em contrário.


Malvina Tuttman
Reitora

ANEXO I
QUADRO DOS COMPONENTES CURRICULARES (DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS, DISCIPLINAS OPTATIVAS, ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO, ATIVIDADES COMPLEMENTARES E TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO) PROPOSTOS PELA REFORMA DO CURSO DE GRADUAÇÃO DE NUTRIÇÃO

1º PERÍODO

CÓDIGO SIE	DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO *
	Biofísica	1	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.	-	1
	Introdução a Bioquímica	1	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.	-	1
	Anatomia	1	45/30 3T/1P	Conceituação de Anatomia e sua relevância para a nutrição. Metodologia do estudo anatômico. Nomenclatura anatômica básica. Organização geral do sistema orgânicos, neuroanatomia e aparelho locomotor. Anatomia topográfica e sistêmica com ênfase nas questões que se relacionam ao aparelho digestório.	-	1
	Citologia, Histologia e Anatomia Microscópica	1	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 dos tecidos conjuntivo; cartilaginoso; ósseo, (osteogênese) e sanguíneo	-	1

				(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.		
	Embriologia	1	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.	-	1
	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.	-	1
	Bioquímica de Alimentos	1	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.	-	1
	Comunicação e Saúde	1	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.	-	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.	-	1
	Metodologia da Pesquisa I	1	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.	-	1

2º PERÍODO

CÓDIGO SIE	DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO *
	Fisiologia Humana	2	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	1
	Genética Aplicada a Nutrição	2	30/00 2T/0P	Organização da célula eucariótica. Ciclo celular: interfase, mitose, meiose e gametogênese humana.	Introdução à Bioquímica	1

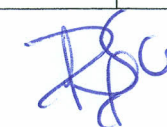
				Citogenética humana. Doenças genéticas e multifatoriais. Erros Inatos do Metabolismo. Tecnologia do DNA recombinante (engenharia genética). Bioética	Citologia / Histologia Embriologia	
	Imunologia	2	60/00 4T/0P	Estudo dos eventos básicos envolvidos na indução e regulação do sistema imune. Conhecimentos 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	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	1
	Composição de Alimentos	2	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	1
	Parasitologia	2	30/30 2T/1P	Conceito de Parasitismo. Associações biológicas. Noções de Taxonomia. Estudo dos agentes parasitários, taxonomia, morfologia, biologia,	Anatomia Citologia/ Histologia	1

				epidemiologia, ações parasitárias e reações dos hospedeiros, diagnóstico, e profilaxia nas unidades Protozoologia, Helminologia e Artropodologia		
--	--	--	--	--	--	--

3º PERÍODO

CÓDIGO SIE	DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO *
	Ambiente e Saúde	3	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.	-	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	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	1
	Bioquímica	3	60/00 4T/0P	Os principais compostos de interesse biológico, biomoléculas seus papeis 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	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 –	Microbiologia Composição de Alimentos	1

				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.		
	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.	-	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	1
	Tópicos Especiais de Nutrição	3	45/00 3T/0P	A nutrição em suas dimensões biológicas, sociais e culturais e em seu caráter dinâmico nos diversos campos de atuação.	----	2
4º PERÍODO						
CÓDIGO SIE	DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO *
	Avaliação Sensorial dos Alimentos	4	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 .	---	2



	Nutrição e Dietética I	4	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	1
	Higiene dos Alimentos	4	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	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	-----	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	Ambiente e Saúde	1

				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) .		
	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	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	1

5º. PERÍODO

CÓDIGO SIE	DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO
	Nutrição e Dietética II	5	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	1
	Administração Geral Aplicada à Nutrição	5	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	1

	Farmacologia	5	45/00 3T/0P	Conceito e classificação das drogas quanto a origem e usos. Farmacocinética. Farmacodinâmica no sistema nervoso periférico.	Patologia Geral	1
	Técnica Dietética II	5	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	1
	Custos em Serviços de Nutrição	5	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	2

6º. PERÍODO

CÓDIGO SIE	DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO
	Administração de Serviço de Alimentação I	6	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	1
	Psicologia Aplicada à Saúde	6	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	----	1
	Avaliação Nutricional	6	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	1

	Bromatologia	6	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	1
--	--------------	---	----------------	---	---	---

7º PERÍODO

CÓDIGO SIE	DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	OBJETIVOS	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO
	Nutrição Clínica I	7	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	1
	Nutrição Materno Infantil	7	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 imuno-previníveis em crianças de zero a cinco anos, planejamento familiar.	Nutrição e Dietética II Embriologia Fisiologia Humana	1
	Gestão dos Serviços Especiais em Alimentação	7	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	—	2

				comportamentais e cerimoniais em ocasiões especiais.		
	Nutrição e Condicionamento Físico	7	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	2
	Merceologia	7	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.	-	2
	Educação Nutricional	7	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	1
	Administração de Serviços de Alimentação II	7	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	1

8º. PERÍODO

CÓDIGO SIE	DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO
	Nutrição Clínica II	8	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	1
	Nutrição Clínica Pediátrica	8	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	1
	Didática Aplicada à Nutrição	8	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	-	2
	Nutrição em Saúde Coletiva	8	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	1
	Metodologia da Pesquisa II	8	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	Metodologia da Pesquisa I	1

				pesquisa.		
	Análise Epidemiológicas dos problemas Nutricionais	8	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	2
	Saúde e Nutrição na Infância e Adolescência	8	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.		2
	Comunicação, Informação e Novas Tecnologias	8	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.		2
	Políticas Pública de Saúde	8	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		2

				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.		
--	--	--	--	--	--	--

9º e 10º PERÍODOS - ESTÁGIOS E TCC

	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	9/10	0 / 150 0T/ 5 P	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	1
	Estágio Supervisionado em Processos Produtivos de Refeições	9/10	0 / 150 0T/ 5 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.	Administração de Serviços de Alimentação II	1
	Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade	9/10	0 / 150 0T/ 5 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.	Bromatologia Higiene de alimentos Parasitologia	1

	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	9/10	0 / 150 0T/ 5 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.	Nutrição em Saúde Coletiva e Educação Nutrição	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.		1
	Trabalho de Conclusão de Curso I I	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	1

ATIVIDADES COMPLEMENTARES

	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		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.	
--	--	--	-----------	---	--

ANEXO I
QUADRO DOS COMPONENTES CURRICULARES (DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS, DISCIPLINAS OPTATIVAS, ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO, ATIVIDADES COMPLEMENTARES E TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO) PROPOSTOS PELA REFORMA DO CURSO DE GRADUAÇÃO DE NUTRIÇÃO NOTURNO

1º PERÍODO

CÓDIGO SIE	DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO *
	Biofísica	1	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.	-----	1
	Introdução a Bioquímica	1	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.	-----	1
	Anatomia	1	45/30 3T/1P	Conceituação de Anatomia e sua relevância para a nutrição. Metodologia do estudo anatômico. Nomenclatura anatômica básica. Organização geral do sistema orgânicos, neuroanatomia e aparelho locomotor. Anatomia topográfica e sistêmica com ênfase nas questões que se relacionam ao aparelho digestório.	-----	1
	Citologia, Histologia e Anatomia Microscópica	1	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 dos tecidos conjuntivo; cartilaginoso; ósseo, (osteogênese) e sanguíneo	-----	1

				(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.		
	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.	-	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.	-	1

2º PERÍODO

CÓDIGO SIE	DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO *
	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	-	1

				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.		
	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.	-	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 campos discursivos e seus sentidos, tendo em vista a compreensão da rede que constitui os territórios de comunicação-saúde.	-	1
	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.	-	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 e Anatomia Microscópica	1

	Economia da Saúde	2	30/00 2T/OP	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		1
--	-------------------	---	----------------	--	--	---

3º PERÍODO

CÓDIGO SIE	DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO *
	Fisiologia Humana	3	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 e Anatomia Microscópica Biofísica	1
	Bioquímica	3	60/00 4T/0P	Os principais compostos de interesse biológico, biomoléculas seus papeis 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	1
	Composição de Alimentos	3	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	Bioquímica dos Alimentos Química Analítica Quantitativa	1

				o valor nutritivo dos alimentos <i>in natura</i> e processados.		
	Genética Aplicada a Nutrição	3	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 e Anatomia Microscópica Embriologia	1
	Imunologia	3	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 e Anatomia Microscópica	1

4º PERÍODO

CÓDIGO SIE	DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO *
	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	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 laboratoriais de Histopatologia.	Fisiologia Humana	1
	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	1
	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 profilaxia nas unidades Protozoologia, Helmintologia e Artropodologia	Anatomia Citologia/ Histologia e Anatomia Microscópica	1
	Psicologia Aplicada à Saúde	4	45/00 3T/00P	Psicologia do Desenvolvimento, enfocada no CICLO VITAL, na perspectiva da saúde coletiva, da humanização no âmbito do Sistema Único de Saúde - SUS e dos programas de saúde pública	----	1

5º. PERÍODO

CÓDIGO SIE	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.	-	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	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	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	1

6º. PERÍODO

CÓDIGO SIE	DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO
	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	1
	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.	-	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	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	1
	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.	-	2



7º PERÍODO

CÓDIGO SIE	DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	OBJETIVOS	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO
	Tópicos Especiais de Nutrição	7	45/00 3T/0P	A nutrição em suas dimensões biológicas, sociais e culturais e em seu caráter dinâmico nos diversos campos de atuação.	----	2
	Bromatologia	7	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	1
	Administração de Serviço de Alimentação I	7	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	1
	Farmacologia	7	45/00 3T/0P	Conceito e classificação das drogas quanto a origem e usos. Farmacocinética. Farmacodinâmica no sistema nervoso periférico.	Patologia Geral	1
	Epidemiologia Aplicada a Nutrição	7	45/00 3T/00P	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	1
	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	Ambiente e Saúde	1

				(biológico-social-assistencial), temas e problemas emergentes (movimentos sociais, ciência e tecnologia, gênero, sexualidade).		
	Avaliação Sensorial dos Alimentos	7	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.	---	2

8º. PERÍODO

CÓDIGO SIE	DISCIPLINA	PER. REC.	CH/CR	EMENTÁRIO	PRÉ-REQUISITO (S)	TIPO
	Higiene dos Alimentos	8	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	1
	Administração de Serviços de Alimentação II	8	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	1

	Avaliação Nutricional	8	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	1
	Custos em Serviços de Nutrição	8	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	2
	Didática Aplicada à Nutrição	8	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	-----	2
	Metodologia da Pesquisa II	8	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	1

9º PERÍODO

Nutrição Clínica I	9	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	1
Nutrição em Saúde Coletiva	9	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	1
Comunicação, Informação e Novas Tecnologias	9	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.	-----	2
Políticas Pública de Saúde	9	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	-----	2

				marco legal no setor saúde, análise das experiências internacionais de ações inovadoras.		
	Análise Epidemiológicas dos Problemas Nutricionais	9	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	2
	Nutrição Materno Infantil	9	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 imuno-previníveis em crianças de zero a cinco anos, planejamento familiar.	Nutrição e Dietética II, Embriologia, Fisiologia Humana	1
	Nutrição e Condicionamento Físico	9	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 I	2

10º PERÍODO

	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.	—	2
--	--	----	----------------	--	---	---

	Educação Nutricional	10	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	1
	Nutrição Clínica II	10	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	1
	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.		2
	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	1

11º e 12º PERÍODOS - ESTÁGIOS E TCC

	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	11 e 12	0 / 150 0T/ 5 P	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 Pediátrica Nutrição Clínica II	1
	Estágio Supervisionado em Processos Produtivos de Refeições	11 e 12	0 / 150 0T/ 5 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.	Administração de Serviços de Alimentação II	1
	Estágio Supervisionado em Controle de Qualidade	11 e 12	0 / 150 0T/ 5 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.	Bromatologia Parasitologia Higiene dos Alimentos	1
	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	11 e 12	0/150 0T/ 5 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.	Nutrição e Saúde Coletiva Educação Nutricional	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) e apresentação oral do trabalho a uma banca examinadora.		1
	Trabalho de Conclusão de Curso II	12	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 de Conclusão de Curso I	1

ATIVIDADES COMPLEMENTARES

	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		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.	
--	--	--	-----------	---	--



Informação PROGRAD nº 060/2009

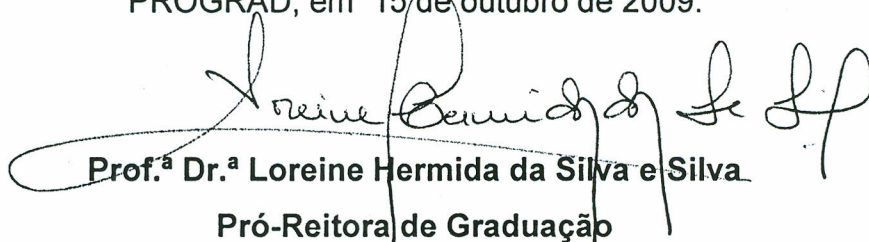
Ref.: Processo nº 23102.300.478/2008-50

Ass.: Reforma Curricular do Curso de Graduação em Nutrição da UNIRIO e Projeto Pedagógico

À Secretaria dos Conselhos Superiores

Informo que após reunião ocorrida na PROGRAD, na presença do Presidente do CONSEPE do dia 15 de setembro de 2009, ficou definida a denominação da Disciplina de Química Analítica, para Química Analítica Quantitativa.

PROGRAD, em 15 de outubro de 2009.



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

Prof.ª Dr.ª Loreine Hermida da S. e Silva
Pró-Reitoria de Graduação
UNIRIO
SIAPE 398152

ANEXO 2

CARGA HORÁRIA TOTAL DOS COMPONENTES CURRICULARES

CENTRO ACADÊMICO: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde
CURSO DE GRADUAÇÃO: Nutrição

COMPONENTES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA TOTAL
DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS	2985 HORAS
DISCIPLINAS OPTATIVAS (CH MÍNIMA EXIGIDA)	60 HORAS
ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO	600 HORAS
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	200 HORAS
TCC - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO- (MONOGRAFIA E OUTROS TRABALHOS QUE O CURSO AVALIAR)	150 HORAS
TOTAL	3995 HORAS

Handwritten signature/initials in blue ink.

Handwritten text in the bottom right corner.