

DELIBERAÇÃO - CÂMARA DE GRADUAÇÃO Nº 022/2025

Estabelece adequações no curso de Graduação em Nutrição.

CONSIDERANDO os pronunciamentos contidos no e-Protocolo nº 24.113.451-2, de 05/06/2025.

A CÂMARA DE GRADUAÇÃO, em reunião do dia 22 de julho de 2025, aprovou a seguinte Deliberação:

Art. 1º Fica alterada a redação do item 9.3.3 da Deliberação – Câmara de Graduação nº 008/2023, do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, passando a vigorar como segue:

“9.3.3 Estágio Curricular Obrigatório

O estágio curricular obrigatório supervisionado é parte importante e imprescindível da formação do profissional Nutricionista. Compreende-se que é o momento que o estudante dispõe para refletir e intervir no seu campo de atuação profissional com a supervisão de outros profissionais já formados e com experiência suficiente para a discussão e orientação.

Trata-se de um conjunto de atividades de formação, pesquisa e prestação de serviços à comunidade que propicia ao estudante a compreensão da realidade acadêmica, a aquisição de competência para a intervenção adequada, a investigação e a vivência de projetos pedagógicos sustentados. Sendo assim, a prática do estágio curricular supervisionado demanda uma série de atividades que, em conjunto, permitem ao estudante construir experiências significativas de aprendizagens e relacionar teoria e prática em situações reais de ensino.

O estágio Curricular Obrigatório é considerado atividade acadêmica de natureza especial e tem regulamentação específica (Resolução CEPE nº.71/2021). Segundo as DCNs de Nutrição, a carga horária mínima para os estágios é de 20% do total do curso, sendo desenvolvidos totalmente no turno do curso e na 4ª série.

O estágio tem por objetivo desenvolver as competências, habilidades gerais e específicas propostas no PPC, cumprindo os fundamentos legais das legislações vigentes, com base nas DCN de Cursos de Nutrição do Brasil. É de caráter educativo supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, parte determinante e imprescindível da formação do estudante.

A supervisão de estágio, será de responsabilidade do docente da área específica, e poderá ser desenvolvida de forma direta, semidireta ou indireta conforme descrito no Capítulo IV, Artigo 38 do Regulamento Geral dos Estágios Curriculares da UEL e no Regulamento de Estágio Curricular Obrigatório do Curso de Nutrição, por meio da deliberação 02/2023. Os estudantes serão distribuídos em sete grupos, fazendo um rodízio entre os campos. A carga horária total do estágio será de 720 horas (20,6%), abrangendo os seguintes componentes curriculares:

1. Estágio em Nutrição Hospitalar Materno Infantil - 60 horas





2. Estágio em Nutrição Hospitalar Adultos e Idosos - 60 horas
3. Estágio em Nutrição Ambulatorial - 120 horas
4. Estágio em Nutrição na Atenção Básica à Saúde I - 60 horas
5. Estágio em Nutrição na Atenção Básica à Saúde II - 60 horas
6. Estágio em Alimentação Escolar e/ou Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI) - 120 horas
7. Estágio em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição - 240 horas.

O Estágio Curricular Obrigatório será desenvolvido totalmente no turno do curso e a distribuição da carga horária semanal de supervisão do docente será estabelecida conforme a modalidade de supervisão. Os estágios desenvolvidos na área de Nutrição Clínica terão supervisão direta: requerem a presença do docente no campo de forma integral, ou seja, durante todo o período que o grupo de estudantes estiver no local deverá estar acompanhado do docente. Os estágios em Unidades Básicas de Saúde; Unidades de Alimentação e Nutrição e Alimentação Escolar/ILPI a supervisão será semidireta: o docente fará a supervisão a distância, mediante plano de atividades previamente aprovado pelo orientador do campo. A visita semanal do docente no campo é recomendada para o processo de avaliação e acompanhamento do desempenho do estagiário, conforme regulamentação específica.

Será reprovado no Estágio Curricular Obrigatório o estudante que não obtiver média final igual ou superior a 6,0 (seis) e frequência de, no mínimo, 95% da carga horária prevista de cada área de estágio, conforme deliberação 02/2023.

O Estágio curricular não obrigatório é aquele desenvolvido como atividade opcional, no decorrer do Curso. Caracteriza-se por um conjunto de experiências de aprendizagem em situações da vida profissional proporcionadas ao estudante com objetivo de complementação acadêmica. É realizado voluntariamente e totalmente desvinculado de projeto acadêmico institucionalizado e não substitui o Estágio Curricular Obrigatório. A carga horária realizada pelo estudante poderá ser atribuída como AAC, conforme regulamentação própria.”

Art. 2º Fica excluída, da matriz curricular do curso de Nutrição, a atividade acadêmica de natureza obrigatória especial 6ES5020 - Estágio Curricular Obrigatório em Nutrição Clínica Ambulatorial II (LAC), ofertada na 4ª série, com carga horária total de 60 horas.

Art. 3º Fica alterado o nome, ementa e carga horária da atividade acadêmica de natureza obrigatória especial 6ES5019 - Estágio Curricular Obrigatório em Nutrição Clínica Ambulatorial I (LAC), como segue:

De:

6ES5019 - Estágio Curricular Obrigatório em Nutrição Clínica Ambulatorial I (LAC)

4ª série

Oferta: anual

Carga horária – Teórica: 00h; Prática: 60h; teórica/Prática: 00h; Total: 60h



Ementa: "Reconhecimento do local de estágio. Acompanhamento e avaliação do estado nutricional, interpretação de exames laboratoriais e evolução clíniconutricional de indivíduos enfermos assistidos em ambulatorios de média complexidade. Promoção da atenção nutricional de forma individual ou em grupo, com base nas diferentes doenças. Práticas em educação alimentar e nutricional em contexto interprofissional. Registro da evolução nutricional em prontuário."

Para:

6ES5026 - Estágio Curricular Obrigatório em Nutrição Ambulatorial (LAC)

Oferta: anual

4ª série

Carga horária – Teórica: 00h; Prática: 120h; teórica/Prática: 00h; Total: 120h

Ementa: "Reconhecimento do local de estágio. Acompanhamento e avaliação do estado nutricional, interpretação de exames laboratoriais e evolução clínico-nutricional de indivíduos enfermos assistidos em ambulatorios de média complexidade. Promoção da atenção nutricional de forma individual ou em grupo, com base nas diferentes doenças e ciclos de vida. Práticas de cuidado alimentar e nutricional em contexto multi e interprofissional. Registro da evolução nutricional em prontuário."

Art. 4º Fica alterado o nome e a ementa da atividade acadêmica de natureza obrigatória especial 6ES5023 Estágio Curricular Obrigatório em Escola e/ou Instituição permanente para idosos, conforme segue:

De:

4ª série/anual

6ES5023 Estágio Curricular Obrigatório em Escola e/ou Instituição Permanente para Idosos

Ementa: "Identificação das atribuições específicas do nutricionista na alimentação escolar: Planejar e desenvolver cardápios para alimentação escolar, vinculados às Secretarias de Educação do município. Realizar avaliação e acompanhamento nutricional de crianças e adolescentes. Promover educação alimentar e nutricional nas escolas. Identificação das atribuições específicas do nutricionista na assistência nutricional às pessoas idosas, cuidadores de idosos e responsáveis pelo serviço de nutrição de Instituições de Permanência de Idosos. Realizar avaliação e acompanhamento nutricional, planejar e desenvolver cardápios adequados às condições clínicas dos idosos assistidos."

Para:

6ES5027 Estágio Curricular Obrigatório em Alimentação Escolar e/ou Instituição de Longa Permanência para Idosos

Ementa: "Identificação das atribuições específicas do nutricionista na alimentação escolar: Planejar e desenvolver cardápios para alimentação escolar; controle de qualidade no recebimento, armazenamento, preparo e distribuição. Realizar avaliação nutricional de crianças e adolescentes. Promover educação alimentar e nutricional e testes de aceitabilidade nas



escolas. Identificação das atribuições específicas do nutricionista na assistência nutricional às pessoas idosas, cuidadores de idosos e responsáveis pelo serviço de nutrição de Instituições de Longa de Permanência para Idosos. Realizar avaliação nutricional, planejar e desenvolver cardápios adequados às condições clínicas dos idosos assistidos.”

Art. 5º Ficam alteradas as ementas das atividades acadêmicas 6LAC044 Nutrição e Dietética Humana, 6HIT033 Histologia, 6LAC045 Ética e Exercício Profissional, 6LAC046 Nutrição e Saúde da Criança e Adolescente, 6LAC047 Nutrição e Saúde de Gestante e Nutrízes, 6LAC048 Nutrição e Saúde do Adulto e Idoso, 6LAC049 Avaliação Nutricional, 6LAC050 Técnica Dietética, 6LAC053 Educação Alimentar e Nutricional, 6LAC055 Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia do Adulto, 6LAC056 Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia em Pediatria, 6LAC057 Dietas Hospitalares, Nutrição Enteral e Parenteral, Lactário e Banco de Leite, 6LAC058 Administração e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição, 6LAC054 Nutrição e Metabolismo, 6LAC060 Nutrição Aplicada à Atividade Física, 6ES5018 Estágio Curricular Obrigatório em Nutrição Clínica Hospitalar Adultos e Idosos, 6TCC513 Trabalho de Conclusão de Curso (LAC), como segue:

De:

1ª série/anual

6LAC044 Nutrição e Dietética Humana

Ementa: “Introdução ao estudo da nutrição: conceituação de nutrientes, alimentos, alimentação, nutrição e grupos alimentares. Leis da alimentação. Guias alimentares. Definição, classificação, funções, fontes alimentares de macronutrientes, vitaminas e minerais. Necessidades e recomendações nutricionais para indivíduos e populações saudáveis. Introdução ao planejamento dietético: análise de adequação de consumo alimentar, análise de fatores determinantes das escolhas alimentares e planejamento alimentar. Utilização de tabelas de composição química de alimentos. Introdução ao uso de softwares em Nutrição.”

Para:

6LAC062 Nutrição e Dietética Humana

Ementa: “Introdução ao estudo da nutrição: conceituação de nutrientes, alimentos, alimentação, nutrição e grupos alimentares. Leis da alimentação. Guias alimentares. Definição, classificação, funções, fontes alimentares de macronutrientes, vitaminas e minerais. Necessidades e recomendações nutricionais para indivíduos e populações saudáveis. Introdução ao planejamento dietético e análise de adequação de consumo alimentar. Utilização de tabelas de composição química de alimentos. Introdução ao uso de softwares em Nutrição. Utilização de tabelas de composição química de alimentos. Introdução ao uso de softwares em Nutrição.”

De:



1ª série/2º semestre

6HIT033 Histologia

Ementa: "Fundamentos de histologia básica e histologia dos sistemas: digestório, respiratório, urinário, cardiovascular e endócrino."

Para:

6HIT034 Histologia

Ementa: "Noções de histologia básica e dos sistemas: digestórios e glândulas anexas."

De:

1ª série/2º semestre

6LAC045 Ética e Exercício Profissional

Ementa: "História da nutrição e da alimentação, evolução nas diversas culturas da sociedade e impacto nutricional na coletividade. Histórico do nutricionista no Brasil. Regulamentação da profissão de nutricionista. Áreas de atuação do profissional. Conselho Federal e Regional de Nutricionistas. Bioética, direitos humanos e cidadania. Conduta profissional e Código de ética do profissional nutricionista."

Para:

6LAC063 Ética e Exercício Profissional

Ementa: "História da nutrição e da alimentação, evolução nas diversas culturas da sociedade e impacto nutricional na coletividade. Histórico do nutricionista no Brasil. Regulamentação da profissão de nutricionista. Áreas de atuação do profissional. Conselho Federal e Regional de Nutricionistas. Bioética, direitos humanos e cidadania. Conduta profissional e Código de ética do profissional nutricionista. Ética e conduta para o acadêmico de Nutrição."

De:

2ª série/anual

6LAC046 Nutrição e Saúde da Criança e Adolescente

Ementa: "Quadro atual do estado nutricional de crianças e adolescentes. Análise de programas e políticas públicas de saúde e nutrição, voltados à promoção da alimentação saudável e da Segurança Alimentar e Nutricional de crianças e adolescentes (PNAE e Crescer Saudável). Aspectos fisiológicos e nutricionais do crescimento e desenvolvimento infantil e de adolescentes. Avaliação e acompanhamento nutricional de recém-nascidos a termo, pré-escolares, escolares e adolescentes e na Síndrome de Down. Necessidades nutricionais de crianças e adolescentes saudáveis. Aleitamento materno. Intercorrências clínicas no lactente. Composição nutricional do leite materno e comparação com leite de vaca e fórmulas infantis. Introdução da Alimentação Complementar. Alimentação e suplementação nas diferentes fases da infância e adolescência. Orientações alimentares e nutricionais para crianças e adolescentes, considerando a escolaridade e as especificidades das diferentes etnias, como indígenas e remanescentes quilombolas. Elaboração de plano alimentar adequado a cada faixa etária."



Para:

6LAC064 Nutrição e Saúde da Criança e Adolescente

Ementa: "Quadro atual do estado nutricional de crianças e adolescentes. Análise de programas e políticas públicas de saúde e nutrição, voltados à promoção da alimentação saudável e da Segurança Alimentar e Nutricional de crianças e adolescentes. Aspectos fisiológicos e nutricionais do crescimento e desenvolvimento infantil e de adolescentes. Necessidades nutricionais de crianças e adolescentes saudáveis. Aleitamento materno. Composição nutricional do leite materno e comparação com leite de vaca e fórmulas infantis. Introdução da Alimentação Complementar. Alimentação e suplementação nas diferentes fases da infância e adolescência. Orientações alimentares e nutricionais para crianças e adolescentes, considerando a escolaridade e as especificidades das diferentes etnias, como indígenas e remanescentes quilombolas. Elaboração de plano alimentar adequado a cada faixa etária."

De:

2ª série/anual

6LAC047 Nutrição e Saúde de Gestante e Nutrizes

Ementa: "Fisiologia da gestação, lactação, crescimento e desenvolvimento. Avaliação e acompanhamento nutricional de acordo com trimestre gestacional, na gestação normal, múltipla, de risco e de nutrizes. Antropometria, semiologia das alterações nutricionais, influência sociocultural, econômica e interpretação dos principais exames laboratoriais para avaliação do estado nutricional gestacional. Cálculo das necessidades nutricionais na gestação e puerpério. Complicações e intercorrências clínicas gestacionais. Elaborar orientação nutricional para gestantes, nutrizes, considerando a especificidades das diferentes etnias como indígenas e remanescentes quilombolas. Manejo das principais intercorrências do Aleitamento Materno relacionadas às mamas. Programas de suplementação de vitaminas e minerais (Amamenta e Alimenta Brasil)."

Para:

6LAC065 Nutrição e Saúde de Gestante e Nutrizes

Ementa: "Fisiologia da gestação, lactação, crescimento e desenvolvimento fetal. Avaliação e acompanhamento nutricional de acordo com trimestre gestacional, na gestação normal, múltipla, de risco e de nutrizes. Antropometria, semiologia das alterações nutricionais, influência sociocultural, econômica e interpretação dos principais exames laboratoriais para avaliação do estado nutricional gestacional. Cálculo das necessidades nutricionais na gestação e puerpério. Complicações e intercorrências clínicas gestacionais. Elaborar orientação nutricional para gestantes, nutrizes, considerando a especificidades das diferentes etnias como indígenas e remanescentes quilombolas. Manejo das principais intercorrências do Aleitamento Materno relacionadas às mamas. Programas e Políticas de suplementação de vitaminas e minerais."

De:



2ª série/anual

6LAC048 Nutrição e Saúde do Adulto e Idoso

Ementa: "Fisiologia do envelhecimento. Diagnóstico Nutricional do idoso: Triagem Nutricional, avaliação subjetiva, antropometria, semiologia das alterações nutricionais. Carências Nutricionais, desnutrição, sarcopenia, osteopenia e osteoporose. Principais alterações neurológicas do idoso. Cálculo das necessidades nutricionais do adulto e idoso e suas aplicabilidades. Elaboração de plano alimentar. Educação nutricional aplicada ao adulto e idoso."

Para:

6LAC066 Nutrição e Saúde do Adulto e Idoso

Ementa: "Fisiologia do envelhecimento. Diagnóstico Nutricional do idoso: Triagem Nutricional, avaliação subjetiva, antropometria, semiologia das alterações nutricionais. Carências nutricionais, desnutrição, sarcopenia, osteopenia e osteoporose. Principais alterações neurológicas do idoso. Cálculo das necessidades nutricionais e elaboração de plano alimentar para adulto, idoso e os institucionalizados."

De:

2ª série/anual

6LAC049 Avaliação Nutricional

Ementa: "Determinantes do estado nutricional da população. SISVAN. Inquéritos dietéticos: aplicabilidade, vantagens e desvantagens, utilização em diferentes faixas etárias e populações. Triagem Nutricional. Anamnese nutricional. Semiologia Nutricional (métodos e técnicas de exame clínico). Avaliação da composição corporal: estudo dos equipamentos e métodos de avaliação direta e indireta do estado nutricional de indivíduos. Antropometria de adultos e crianças: medidas, cálculos e interpretação. Interpretação de exames laboratoriais mais utilizados para a avaliação e diagnóstico nutricional. Índices preditivos de Diagnóstico nutricional. Aspectos éticos inerentes à avaliação do estado nutricional."

Para:

6LAC067 Avaliação Nutricional

Ementa: "Determinantes do estado nutricional da população. SISVAN. Inquéritos dietéticos: aplicabilidade, vantagens e desvantagens, utilização em diferentes faixas etárias e populações. Triagem Nutricional. Anamnese nutricional. Semiologia Nutricional (métodos e técnicas de exame clínico). Avaliação da composição corporal: estudo dos equipamentos e métodos de avaliação direta e indireta do estado nutricional de indivíduos. Antropometria de adultos, crianças e adolescentes: medidas, cálculos e interpretação. Interpretação de exames laboratoriais mais utilizados para a avaliação e diagnóstico nutricional. Índices preditivos de Diagnóstico nutricional. Aspectos éticos inerentes à avaliação do estado nutricional."

De:

2ª série/anual

6LAC050 Técnica Dietética



Ementa: "Conceitos básicos, objetivos gerais e fases de preparo de alimentos. Equipamentos, utensílios e técnicas básicas de pré-preparo e processos de cocção. Estudo de pesos e medidas de alimentos. Instrumentos para padronização de processos: Indicadores de preparo (cálculo e interpretação dos Indicadores de Parte Comestível, de Conversão e de Reidratação) e Ficha técnica (Padronização de receitas, determinação de porcionamento, rendimento, custo e valor nutricional de preparações). Estudo dos alimentos e das alterações sofridas pelas diferentes técnicas de cocção. Reconhecimento de ervas, especiarias e condimentos e sua aplicação em preparações culinárias. Aspectos gastronômicos e prática de preparações com ingredientes de origem vegetal e animal. Análise das características sensoriais. Aspectos culturais e culinária nacional e internacional. Análise das características sensoriais. Apresentação de pratos."

Para:

6LAC068 Técnica Dietética

Ementa: "conceitos básicos, objetivos gerais e fases de preparo de alimentos. Equipamentos, utensílios e técnicas básicas de pré-preparo e processos de cocção. Estudo de pesos e medidas de alimentos. Instrumentos para padronização de processos: Indicadores de preparo (cálculo e interpretação dos Indicadores de Parte Comestível, de Conversão e de Reidratação) e Ficha técnica (Padronização de receitas, determinação de porcionamento, rendimento, custo e valor nutricional de preparações). Estudo dos alimentos e das alterações sofridas pelas diferentes técnicas de cocção. Reconhecimento de ervas, especiarias e condimentos e sua aplicação em preparações culinárias. Aspectos gastronômicos e prática de preparações com ingredientes de origem vegetal e animal. Aspectos culturais e culinária nacional e internacional. Análise das características sensoriais. Apresentação de pratos."

De:

3ª série/anual

6LAC053 Educação Alimentar e Nutricional

Ementa: "Fundamentos em educação em saúde. Conceito, importância, princípios e objetivos da educação nutricional. Papel que desempenha a educação nutricional na formação do hábito alimentar. Aplicação de meios e técnicas didáticas à educação nutricional considerando os diferentes ciclos de vida, ambiente alimentar, níveis socioeconômicos e culturais da comunidade, visando a adesão à proposta alimentar e a mudança do comportamento alimentar. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de Programas de Educação Nutricional. Desenvolvimento de materiais educativos."

Para:

6LAC069 Educação Alimentar e Nutricional

Ementa: "Fundamentos em educação em saúde. Conceito, importância, princípios e objetivos da educação nutricional. Papel que desempenha a educação nutricional na formação do hábito alimentar. Aplicação de meios

Handwritten signature



e técnicas didáticas à educação nutricional considerando os diferentes ciclos de vida, sistemas alimentares, níveis socioeconômicos e culturais da comunidade, visando a adesão à proposta alimentar e a mudança do comportamento alimentar. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de Programas de Educação Nutricional. Desenvolvimento de materiais educativos.”

De:

3ª série/anual

6LAC055 Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia do Adulto

Ementa: “Estudar os mecanismos fisiopatológicos e a importância da dietoterapia e o acompanhamento nutricional de adultos na obesidade, Diabetes Mellitus tipo 2, Síndrome Metabólica, Doenças cardiovasculares, Doença Renal Aguda e Crônica, Doenças do sistema digestório, hepáticas, pancreáticas e endócrinas, doenças reumáticas e auto imune (retocolite e Crohn), câncer, AIDS e anemias carenciais. Intervenção nutricional no paciente crítico. Interpretação dos principais exames laboratoriais aplicados à nutrição. Cálculo e interpretação dos índices prognósticos. Princípios da Evolução em prontuário. Avaliar interação nutriente-nutriente e fármaco-nutriente.”

Para:

6LAC070 Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia do Adulto

Ementa: “Estudar os mecanismos fisiopatológicos e a importância da dietoterapia e o acompanhamento nutricional de adultos na obesidade, Diabetes Mellitus tipo 2, Síndrome Metabólica, Doenças cardiovasculares, Doença Renal Aguda e Crônica, Doenças do sistema digestório, hepáticas, pancreáticas e endócrinas. Intervenção nutricional no paciente crítico. Interpretação dos principais exames laboratoriais aplicados à nutrição. Princípios da Evolução em prontuário. Avaliar interação nutriente-nutriente e fármaco-nutriente.”

De:

3ª série/anual

6LAC056 Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia em Pediatria

Ementa: “Definição, epidemiologia, etiopatogenia, mecanismos fisiopatológicos, critérios diagnósticos e de monitoramento, e dietoterapia nas condições clínicas: prematuridade, anemias e hipovitaminoses, desnutrição, obesidade, diabetes mellitus tipo 1, intolerância a carboidratos, alergias alimentares, doença celíaca, erros inatos do metabolismo, transtorno do espectro autista, epilepsia, queimaduras, fibrose cística, cardiopatias e transtornos alimentares. Avaliação e cuidado nutricional em condições especiais, como síndrome de down e paralisia cerebral.”

Para:

6LAC071 Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia em Pediatria

Ementa: “Definição, epidemiologia, etiopatogenia, mecanismos fisiopatológicos, critérios diagnósticos e de monitoramento, e dietoterapia

D.



nas condições clínicas: prematuridade, desnutrição, obesidade, diabetes mellitus tipo 1, intolerância aos carboidratos, doença do refluxo gastroesofágico, alergias alimentares, doença celíaca, erros inatos do metabolismo, constipação crônica, transtorno do espectro autista, queimaduras, fibrose cística, cardiopatias e transtornos alimentares. Avaliação e cuidado nutricional em encefalopatia crônica não evolutiva.”

De:

3ª série/anual

6LAC057 Dietas Hospitalares, Nutrição Enteral e Parenteral, Lactário e Banco de Leite

Ementa: “Tipos de dietas hospitalares, conceito, classificação e elaboração de dietas de rotina, analisando suas modificações físicas e químicas, e suas indicações. Classificação das dietas terapêuticas (consistência, temperatura, fracionamento, densidade calórica/volume, composição nutricional e capacidade estimulatória). Introdução à Nutrição Enteral e Parenteral. Equipe multiprofissional e regulamento técnico da terapia nutricional. Dietas enterais: tipos de fórmulas, preparo, administração, controle de qualidade, indicação e prescrição. Dietas parenterais: tipos de formulações, indicação e avaliação. Lactários: tipos de fórmulas infantis, preparo e controle de qualidade. Banco de Leite Humano.”

Para:

6LAC072 Dietas Hospitalares, Nutrição Enteral e Parenteral, Lactário e Banco de Leite

Ementa: “Tipos de dietas hospitalares, conceito, classificação e elaboração de dietas de rotina, analisando suas modificações físicas e químicas, e suas indicações. Classificação das dietas terapêuticas. Equipe multiprofissional e regulamento técnico da terapia nutricional. Dietas Enterais: tipos de fórmulas, preparo, administração, controle de qualidade, indicação e prescrição. Dietas Parenterais: tipos de formulações, indicação e avaliação. Lactário: tipos de fórmulas infantis, preparo e controle de qualidade. Banco de Leite Humano.”

De:

3ª série/anual

6LAC058 Administração e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição

Ementa: “Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN): Definição, tipos, formas de gerenciamento, tipos de serviços e estrutura organizacional. Funções administrativas e atribuições do nutricionista na área. Planejamento e dimensionamento de áreas, equipamentos e utensílios. Ambiência e ergonomia. Novas tecnologias na produção de refeições coletivas. Tipos de Cardápios: convencional, institucional, básico, para coletividade. Técnicas de planejamento, composição básica e estruturação de cardápios, visando o aproveitamento integral dos alimentos. Planejamento de refeições e elaboração de cardápios para diferentes modalidades de UAN e de acordo com programas governamentais (Programa de alimentação do trabalhador (PAT), Programa Nacional de

P.



Alimentação Escolar - PNAE). Aquisição de alimentos e planejamento e organização de estoques. Gestão, planejamento e controle de custos. Higiene e Segurança no trabalho e Normas Regulamentadoras (NR). Recursos Humanos direcionado para UANs. Boas práticas de produção e métodos de controle de qualidade.”

Para:

6LAC073 Administração e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição

Ementa: “Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN): Definição, tipos, formas de gerenciamento, tipos de serviços e estrutura organizacional. Funções administrativas e atribuições do nutricionista na área. Planejamento e dimensionamento de áreas, equipamentos e utensílios. Ambiência e ergonomia. Novas tecnologias na produção de refeições coletivas. Tipos de Cardápios: convencional, institucional, básico, para coletividade. Técnicas de planejamento, composição básica e estruturação de cardápios, visando o aproveitamento integral dos alimentos. Planejamento de refeições e elaboração de cardápios para diferentes modalidades de UAN e de acordo com programas governamentais. Aquisição de alimentos, planejamento e organização de estoques. Gestão, planejamento e controle de custos. Recursos Humanos direcionado para UANs. Gestão de qualidade.”

De:

3ª série/1º semestre

6LAC054 Nutrição e Metabolismo

Ementa: “Relação entre o alimento, seus nutrientes fonte e organismo humano, com ênfase na utilização metabólica. Inter-relacionar os conceitos com outras disciplinas, como fisiologia e bioquímica para entender o funcionamento do organismo como um todo. Compostos Bioativos: principais substâncias, mecanismo de ação e biodisponibilidade. Fatores antinutricionais dos alimentos. Relacionar e discutir temas atuais em Nutrição e Metabolismo.”

Para:

6LAC074 Nutrição e Metabolismo

Ementa: “Relação entre o alimento, seus nutrientes fonte e organismo humano, com ênfase na utilização metabólica. Compostos Bioativos: principais substâncias, mecanismo de ação e biodisponibilidade. Fatores antinutricionais dos alimentos. Relacionar e discutir temas atuais em Nutrição e Metabolismo.”

De:

3ª série/2º semestre

6LAC060 Nutrição Aplicada à Atividade Física

Ementa: “Papel do nutricionista na nutrição, atividade física e qualidade de vida. Exercício, metabolismo energético e gasto com atividade física. Utilização de fontes de energia durante o exercício, modulação nutricional na atividade física, estresse oxidativo e inflamação na atividade física.



Necessidades e recomendações para praticantes de atividade física e atletas. Avaliação do consumo alimentar e de indicadores bioquímicos em atividade física. Avaliação da composição corporal de atletas e esportistas. Plano alimentar pré, durante e após exercícios. Hidratação no exercício físico. Recursos ergogênicos. Suplementos nutricionais esportivos.”

Para:

6LAC075 Nutrição Aplicada à Atividade Física

Ementa: “Papel do nutricionista na nutrição, atividade física e qualidade de vida. Necessidades e recomendações energéticas e nutricionais para praticantes de atividade física e atletas. Avaliação do consumo alimentar e associação com indicadores bioquímicos aplicados ao exercício físico. Planejamento alimentar para praticantes de exercício físico e atletas.. Hidratação no exercício físico. Recursos ergogênicos nutricionais. Suplementos nutricionais esportivos.”

De:

4ª série/anual

6ES5018 Estágio Curricular Obrigatório em Nutrição Clínica Hospitalar Adultos e Idosos

Ementa: “Reconhecimento do local de estágio. Acompanhamento e avaliação do estado nutricional, interpretação de exames laboratoriais e evolução clínico-nutricional de adultos e idosos enfermos em hospitais e prescrição dietética para o suporte nutricional oral e enteral. Planejamento, avaliação e evolução de dietas. Promoção da atenção nutricional individual baseada nas diferentes doenças, considerando os fatores cognitivos, emocionais, socioeconômicos, culturais e ambientais intervenientes. Avaliação da adequação do consumo alimentar às necessidades nutricionais. Prescrição nutricional em prontuário. Orientação nutricional de alta hospitalar.”

Para:

6ES5025 Estágio Curricular Obrigatório em Nutrição Clínica Hospitalar Adultos e Idosos

Ementa: “Reconhecimento do local de estágio. Acompanhamento e avaliação do estado nutricional, interpretação de exames laboratoriais e evolução clínico-nutricional de adultos e idosos enfermos em hospitais e prescrição dietética para o suporte nutricional oral e enteral. Planejamento, avaliação, prescrição e evolução de dietas. Promoção da atenção nutricional individual baseada nas diferentes doenças, considerando os fatores cognitivos, emocionais, socioeconômicos, culturais e ambientais intervenientes. Avaliação da adequação do consumo alimentar às necessidades nutricionais. Prescrição nutricional em prontuário. Orientação nutricional de alta hospitalar.”

De:

4ª série/anual

6TCC513 Trabalho de Conclusão de Curso (LAC)



Ementa: “Desenvolvimento de produção acadêmica como resultado de atividades de ensino, de pesquisa, de extensão ou revisão de literatura, nas áreas de interesse: alimentação, nutrição, saúde, esporte e afins. Aplicação dos métodos e técnicas para o desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso. Acompanhamento por um docente do curso. Apresentação nos formatos artigo científico de relato de caso, revisão bibliográfica ou estudo experimental; portfólio de produtos desenvolvidos em áreas afins como produtos digitais ou tecnológicos, tecnologia de alimentos; projeto de intervenção. Aprovação por Banca avaliadora.”

Para:

6TCC514 Trabalho de Conclusão de Curso (LAC)

Ementa: “Desenvolvimento de produção acadêmica como resultado de atividades de ensino, de pesquisa, de extensão ou revisão de literatura, nas áreas de interesse: alimentação, nutrição, saúde, esporte e afins. Aplicação dos métodos e técnicas para o desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso. Redação e apresentação do trabalho final. Aprovação por banca avaliadora.”

Art. 6º O disposto nesta Deliberação aplica-se partir do ano letivo de 2026.

Art. 7º Esta Deliberação entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA, 22de julho de 2025.

Prof. Dra. Aná Márcia Fernandes Tucci de Carvalho
Pró-Reitora de Graduação