



RESOLUÇÃO CEPE/CA Nº 0065/2010

Cria e aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, a ser implantado a partir do ano letivo de 2012.

CONSIDERANDO o disposto no art. 53, inciso I, II, III e parágrafo único, da Lei Federal nº 9394/96 - Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional;

CONSIDERANDO o disposto no Regimento Geral da UEL;

CONSIDERANDO a Resolução CNE/CES nº 5, de 07/11/2001 que Institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição;

CONSIDERANDO a Resolução CNE/CES nº 03, de 02/07/07, que Dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula, e dá outras providências;

CONSIDERANDO a Resolução CNE/CES nº 04, de 06/04/09 que Dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração do curso de Nutrição;

CONSIDERANDO a Resolução CEPE nº 143/2008, que Estabelece diretrizes gerais para proposição, implantação e alteração de Projetos Pedagógicos na Universidade Estadual de Londrina;

CONSIDERANDO a Resolução CEPE nº 178/2008, que Dispõe sobre a carga mínima dos Cursos de Graduação da UEL e dá outras providências;

CONSIDERANDO a Deliberação da Câmara de Graduação nº 08/2009, que Estabelece critérios para aplicação do conceito de hora-aula na Universidade Estadual de Londrina;

CONSIDERANDO a Deliberação da Câmara de Graduação nº 09/2009, que Dispõe sobre orientações para a elaboração dos Projetos Pedagógicos de Cursos de Graduação da UEL;

CONSIDERANDO que cada curso de graduação tem um currículo, organizado de acordo com a legislação em vigor, devendo ser cumprido integralmente pelo estudante, a fim de que possa qualificar-se para a obtenção de um grau acadêmico;

CONSIDERANDO os pronunciamentos contidos no processo nº 6064, de 07/03/08.

OS CONSELHOS DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO E DE ADMINISTRAÇÃO aprovaram e eu, Vice-Reitora no exercício do cargo de Reitora, sanciono a seguinte Resolução:



- Art. 1º Fica criado o Curso de Graduação em Nutrição, a ser implantado a partir do ano letivo de 2012, na Universidade Estadual de Londrina, podendo a implantação ocorrer em ano letivo anterior, desde que implementadas as condições para o funcionamento do curso.
- Art. 2º O Curso de Graduação em Nutrição, criado nos termos do artigo anterior, terá o Projeto Pedagógico estabelecido pela presente Resolução.

CAPÍTULO I DAS DIRETRIZES DO CURSO

- Art. 3º O curso de Graduação em Nutrição tem por diretriz:
- I- formar profissional para atuar nos aspectos globalizantes do indivíduo, vendo-o como um todo e atuando em equipes multidisciplinares;
 - II- formar profissional empenhado na busca de formas para aumentar a sobrevivência e melhorar a qualidade de vida do ser humano;
 - III- proporcionar aos docentes e estudantes o conhecimento crítico do currículo para que haja uma proposta pedagógica emancipadora e construtora do conhecimento elaborado;
 - IV- possibilitar aos estudantes o desenvolvimento de atividades de investigação, reflexão crítica e participação ativa na articulação dos conteúdos novos com os conhecimentos que já trazem em sua história de vida; e
 - V- possibilitar a integração entre os conhecimentos adquiridos através da vivência de situações do exercício profissional desde o início do curso.
- Art. 4º Os objetivos do curso e o perfil do concluinte constam dos Anexos I e II, respectivamente, da presente Resolução.

CAPÍTULO II DO SISTEMA ACADÊMICO

- Art. 5º O curso de Graduação em Nutrição adotará o sistema seriado anual, com atividades acadêmicas assim distribuídas:
- I- atividades acadêmicas dispostas em séries anuais, podendo ser ofertadas nas modalidades anuais e semestrais;
 - II- atividades acadêmicas de natureza obrigatória especiais; e
 - III- atividades acadêmicas complementares.
- Art. 6º A matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição é composta por um conjunto de atividades distribuídas nas seguintes categorias:
- I- atividades acadêmicas obrigatórias;



- II- atividade acadêmica de natureza obrigatória especial, correspondendo ao Trabalho de Conclusão de Curso -TCC e Estágio Supervisionado; e
- III- atividades acadêmicas complementares,

§ 1º As atividades acadêmicas complementares compreendem a participação do estudante em:

- I- Monitoria Acadêmica;
- II- Projetos de Pesquisa em Ensino, de Pesquisa, de Extensão e Integrados;
- III- Programas de Extensão e de formação complementar no ensino de graduação;
- IV- Disciplinas especiais;
- V- Cursos de extensão;
- VI- Eventos;
- VII- Estágios curriculares não obrigatórios; e
- VIII- Disciplinas eletivas.

§ 2º A monitoria acadêmica e a participação em projetos e programas somente serão consideradas como atividades acadêmicas complementares, mediante a apresentação de relatório circunstanciado com a supervisão e avaliação a cargo do docente responsável.

Art. 7º O estudante, em sua matrícula inicial, será inscrito em todas as atividades acadêmicas obrigatórias previstas na primeira série do curso.

Art. 8º As matrículas subsequentes deverão ser renovadas anualmente pelo estudante, por série, conforme Calendário das Atividades de Ensino dos Cursos de Graduação

Art. 9º Será matriculado na série subsequente o estudante promovido na forma prevista na presente Resolução.

Art. 10. A matrícula em disciplinas especiais e eletivas previstas para as atividades acadêmicas complementares far-se-á independentemente da série.

CAPÍTULO III DA ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

Art. 11. Os conteúdos curriculares do Curso de Graduação em Nutrição estão articulados segundo os eixos de conhecimento que constam do Anexo III desta Resolução.

Art. 12. A duração mínima e máxima prevista para o Curso de Graduação em Nutrição é de 4 (quatro) e 8 (oito) anos, respectivamente.



Art. 13. Para obter o grau de Bacharel em Nutrição, o estudante deverá cumprir um total de 3.495 (três mil, quatrocentas e noventa e cinco) horas relativas à matriz curricular proposta incluindo as destinadas ao cumprimento de atividades acadêmicas complementares.

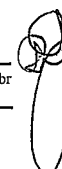
Art. 14. A matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição, a ser implantada gradativamente a partir do ano letivo de 2012, fica assim estabelecida:

1ª série

Código	Nome	Of.	Carga horária		
			Teór	Prát	Total
6HIT019	Histologia	A	30	60	90
6MOR022	Anatomia	A	30	60	90
6SOC121	Alimentação, Cultura e Sociedade	1S	30	-	30
6ADM056	Noções Gerais de Marketing Aplicados à Nutrição	2S	30	-	30
6BIO049	Biologia Celular e Molecular	1S	30	30	60
6BIO050	Embriologia	2S	30	30	60
6MIB011	Microbiologia para Nutrição	A	60	60	120
6BIQ022	Bioquímica	A	60	60	120
6BIQ023	Análise de Alimentos	A	60	60	120
6FAR036	Nutrição e Dietética	A	60	-	60
6FAR037	Ética Profissional	A	60	-	60
6LAC015	Atividade Prática de Vivência Profissional em Nutrição	2S	-	45	45
	Total		480	405	885

2ª série

Código	Nome	Of.	Carga horária		
			Teór	Prát	Total
6CIF039	Fisiologia Humana	A	60	60	120
6PAT021	Imunologia Básica Aplicada à Nutrição	1S	30	30	60
6PAT022	Patologia Geral e Nutricional	2S	30	30	60
6BIO051	Genética Aplicada à Nutrição	1S	45	-	45
6PAT023	Parasitologia Aplicada à Nutrição	2S	30	15	45
6LAC016	Nutrição e Saúde Materno-Infantil	A	60	30	90
6LAC017	Nutrição e Saúde do Adulto e Idoso	A	60	30	90
6LAC018	Nutrição em Saúde Coletiva	A	90	-	90
6LAC019	Técnica Dietética	A	60	60	120
6LAC020	Higiene, Legislação e Vigilância Sanitária dos Alimentos	A	60	-	60
6LAC021	Pesquisa em Nutrição I	A	60	-	60
6EST500	Estágio em Vigilância Sanitária de Alimentos	2S	-	45	45
	Total		585	300	885



3ª série

Código	Nome	Of.	Carga horária		
			Teór	Prát	Total
6TAL020	Tecnologia de Alimentos	1S	30	15	45
6LAC022	Toxicologia de Alimentos Aplicada à Nutrição	2S	30	-	30
6MED/PAC 036	Psicologia Aplicada à Nutrição e Estudos dos Transtornos Alimentares (30/30)	A	60	-	60
6DEF053	Fisiologia do Exercício	1S	30	-	30
6LAC023	Nutrição Aplicada à Atividade Física	2S	30	30	60
6MED/LAC 037	Fisiopatologia da Nutrição e Terapia Nutricional do Adulto (75/75)	A	150	-	150
6LAC024	Fisiopatologia da Nutrição e Terapia Nutricional em Pediatria	A	60	-	60
6LAC025	Dietas Hospitalares, Lactário, Bancos de Leite, Nutrição Enteral e Parenteral	A	30	60	90
6LAC026	Unidades de Alimentação e Nutrição	A	120	-	120
6LAC027	Nutrição e Metabolismo	A	60	-	60
6LAC028	Pesquisa em Nutrição II	A	60	-	60
6EST567	Estágio em Centro de Educação Infantil	2S	-	45	45
	Total		660	150	810

4ª série

Código	Nome	Of.	Carga horária		
			Teór	Prát	Total
6EST568	Estágio em Nutrição Clínica Ambulatorial	A	-	120	120
6EST569	Estágio em Nutrição Clínica Hospitalar	A	-	120	120
6EST570	Estágio em Nutrição Esportiva	A	-	120	120
6EST571	Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição	A	-	120	120
6EST572	Estágio em Escolas	A	-	120	120
6EST573	Estágio em Unidades Básicas de Saúde	A	-	120	120
6TCC500	Trabalho de Conclusão de Curso (LAC)	A	-	30	30
	Disciplina Optativa	1S	15	30	45
	Total		15	780	795

Art. 15. As atividades acadêmicas **6LAC015** Atividade Prática de Vivência Profissional em Nutrição, **6EST500** Estágio em Vigilância Sanitária de Alimentos e **6EST567** Estágio em Centro de Educação Infantil, são consideradas essenciais e a reprovação implicará, obrigatoriamente, em retenção na série.





Art. 16. Para a integralização curricular o estudante deverá cumprir, na 4ª série, 45 horas em Disciplinas Optativas

Parágrafo único. Além das disciplinas optativas mencionadas no Anexo IV desta Resolução, o Colegiado poderá propor outras conforme a disponibilidade dos Departamentos e a demanda dos estudantes.

Art. 17. Além das atividades acadêmicas constantes da seriação o estudante deverá cumprir 120 (cento e vinte) horas de atividades acadêmicas complementares.

Art. 18. As ementas referentes à matriz curricular do curso de Graduação em Nutrição, a ser implantado a partir do ano letivo de 2012, constam do Anexo IV da presente Resolução.

Art. 19. O número (quantidade) de aulas necessárias para o cumprimento da carga horária contida no artigo 14 consta do Anexo V desta Resolução.

CAPÍTULO IV DO SISTEMA DE AVALIAÇÃO

Art. 20. A avaliação do rendimento do estudante terá caráter diagnóstico e formativo, ou seja, será desenvolvida ao longo do processo de ensino e aprendizagem e envolverá atividades acadêmicas que demonstrem eventuais dificuldades de aprendizagem e que subsidiem o progresso do aluno. A avaliação somativa do desempenho escolar será realizada por meio da utilização de diferentes técnicas e instrumentos de coleta e análise de dados quantitativos e qualitativos aprovados pelo Colegiado de Curso.

Art. 21. As verificações de aprendizagem do estudante na forma não escrita devem, obrigatoriamente, utilizar instrumentos e registros adequados que possibilitem a instauração de processo de revisão.

Art. 22. A avaliação do rendimento do estudante, realizada pelo professor, será expressa através de notas variáveis de 0 (zero) a 10 (dez).

Art. 23. Ao final de cada período letivo será atribuída ao estudante, em cada atividade acadêmica, uma nota final resultante da média de, no mínimo, 2 (duas) avaliações realizadas durante o semestre letivo, independentemente da carga horária da mesma.

Art. 24. Considerar-se-á aprovado na atividade acadêmica o estudante que obtiver média final igual ou superior a 6,0 (seis) e frequência de, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) da carga horária efetiva.

Art. 25. A reprovação do estudante em atividade acadêmica, após a publicação da média final, ocorre:



- I - por falta (RF = Reprovado por Falta) quando não cumpre 75% (setenta e cinco por cento) de frequência.
- II - por nota (RN = Reprovação por Nota), quando obtém média final inferior a 6,0 (seis);
- III - por falta e por nota (RFN = Reprovação por Falta e por Nota), se estiver simultaneamente, nas duas condições anteriores.

Parágrafo único. As avaliações das atividades acadêmicas de Estágio Supervisionado e de Trabalho de Conclusão de Curso deverão atender aos objetivos educacionais do Projeto Pedagógico do Curso, e terão sistema de avaliação e controle de frequência definidos em resoluções próprias, aprovadas pela Câmara de Graduação do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão, sendo que a média final não poderá ser inferior a 6,0 (seis).

Art. 26. O estudante terá direito a Exame Final quando obtiver média parcial na atividade acadêmica igual ou superior a 3,0 (três) e inferior a 6,0 (seis).

§1º O Exame Final definido no *caput* será realizado conforme Calendário das Atividades de Ensino dos Cursos de Graduação.

§2º Será aprovado, após a realização do Exame Final, o estudante que obtiver média igual ou superior a 6,0 (seis), extraída aritmeticamente entre a média parcial e a nota de exame respectivo e frequência de, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento).

§3º Em caso de não comparecimento no Exame Final, a nota respectiva a ser atribuída ao estudante é 0,0 (zero).

§4º Está vedada a participação no Exame Final ao estudante que, após a publicação da média parcial de uma atividade acadêmica, obtiver média parcial inferior a 3,0 (três).

CAPÍTULO V

DO SISTEMA DE PROMOÇÃO

Art. 27. A frequência a quaisquer atividades acadêmicas constitui aspecto obrigatório para a aprovação do estudante.

Art. 28. É obrigatório o cumprimento de, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) de frequência

Parágrafo único. É vedado o abono de faltas.

Art. 29. É promovido para a série subsequente o estudante:

- I - aprovado em todas as atividades acadêmicas da série;



II- reprovado, por nota ou por falta, em até 2 (duas) atividades acadêmicas da série, dentre as que permitem o regime de dependência.

Art. 30. O regime de dependência é permitido ao estudante reprovado por nota ou por falta em até 2 (duas) atividades acadêmicas, desde que:

- I - a reprovação não ocorra simultaneamente por nota e por insuficiência de frequência.
- II- a atividade acadêmica não seja considerada essencial, conforme Projeto Pedagógico do Curso.

Parágrafo único. No limite estabelecido no *caput* deste artigo estão incluídas as atividades acadêmicas em regime de dependência da(s) série(s) anterior(es).

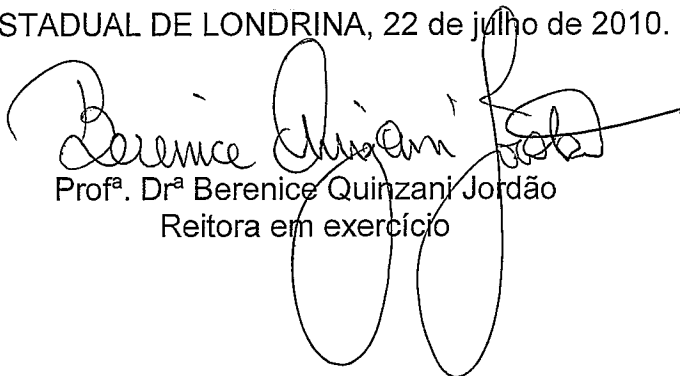
Art. 31. O regime de dependência deverá ser cumprido de forma assistida mediante plano de trabalho elaborado pelo docente da atividade acadêmica e aprovado pelo Colegiado de Curso.

Art. 32. Ficará com a matrícula retida na série o estudante que:

- I- reprovar, por nota ou por falta, em mais de 2 (duas) atividades acadêmicas, excluídas desse cálculo as disciplinas especiais e/ou eletivas;
- II- reprovar em atividade acadêmica caracterizada como essencial;
- III- Reprovar, simultaneamente, por nota e por falta em 1(uma) ou mais atividade acadêmica;
- IV- estiver em dependência em mais de 2 (duas) atividades acadêmicas.

Art. 33. Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA, 22 de julho de 2010.


Prof.^a Dr.^a Berenice Quinzani Jordão
Reitora em exercício



ANEXO I DA RESOLUÇÃO CEPE/CA Nº 0065/2010

I- OBJETIVOS DO CURSO

I.1 Objetivo Geral

Formar profissional nutricionista generalista, com visão holística, junto à realidade sócio-econômica e política da sociedade, com atitudes éticas, inovadoras e crítica voltada para o trabalho em equipe multiprofissional, desenvolvendo o espírito de liderança e visão administrativa.

I. II Objetivos Específicos:

- a) formar profissionais conscientes do seu compromisso com a sociedade e capazes de desempenhar eficientemente as atividades de sua competência;
- b) capacitar para atendimento em Nutrição no mundo do trabalho, local, regional e nacional;
- c) desenvolver elementos básicos indispensáveis ao conhecimento de Nutrição e Alimentação, Orientação Nutricional para praticantes de Atividade Física e Atletas, Tecnologia de Alimentos, Nutrição Clínica e Nutrição Social, Planejamento e Organização dos Serviços de Alimentação de modo a permitir-lhe uma atuação profissional adequada;
- d) traçar paralelos com instituições congêneres e integrar-se nos programas de planejamento nutricional, visando melhorar as condições de saúde da população;
- e) possibilitar a articulação entre a teoria e a prática, de modo a permitir ao estudante lidar com os conteúdos desenvolvidos, compreendê-los e disseminá-los, desenvolvendo a criatividade, o raciocínio científico, o pensamento crítico, a conduta Ética como também habilidades, atitudes e valores;
- f) vivenciar a prática interagindo com a realidade acadêmica, mediante atividades práticas e situações problematizadoras que possibilitem uma preparação para o exercício profissional de forma integrada, participativa e cooperativa;
- g) desenvolver posturas e valores éticos respeitando os aspectos sócio-culturais da comunidade, contribuindo para a formação de profissionais sensíveis e solidários, além de cidadãos conscientes e respeitadores dos fenômenos que envolvem a vida, capazes de fazer juízos críticos e de tomar decisões ponderadas;



- h) viabilizar o acesso aos avanços do conhecimento, da ciência e tecnologia, formando profissionais atualizados e aptos a enfrentar o mundo do trabalho em franca evolução tecnológica;
- i) incentivar o trabalho em equipe valorizando a interdisciplinaridade, a tomada de decisões e a formação de líderes;
- j) despertar nos estudantes a consciência da importância da atualização e educação continuada na área de nutrição;
- k) fornecer ao estudante uma formação integral que o leve a ter uma atuação condizente com a realidade experimentada; e
- l) acompanhar e avaliar permanentemente a proposta pedagógica do Curso de Graduação em Nutrição.

ANEXO II DA RESOLUÇÃO CEPE/CA Nº 0065/2010

PERFIL DO CONCLUINTE

O PERFIL DESEJADO DO EGRESSO SERÁ:

“Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica. Capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a 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 melhora da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.”

O EGRESSO TERÁ AS SEGUINTEs COMPETÊNCIAS E HABILIDADES:

GERAIS:

- 1) **atenção à saúde:** o nutricionista formado estará apto a desenvolver ações de promoção, proteção e reabilitação da saúde, assim como de prevenção de doenças, tanto em nível individual como coletivo, respeitando os mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética e bioética.
- 2) **tomada de decisões:** o nutricionista formado estará apto em qualquer situação para avaliar, sistematizar e decidir a conduta mais apropriada, visando ao uso adequado da força de trabalho, de equipamentos, de procedimentos e de práticas.
- 3) **comunicação:** o nutricionista formado deverá ser acessível, interagir com outros profissionais de saúde e o público em geral, e manter o sigilo e a confidencialidade das informações a ele confiadas.
- 4) **participação e liderança:** o nutricionista formado deverá ter responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, gerenciamento e comunicação, de modo que em equipes multiprofissionais possa assumir indistintamente papel de participação e/ou liderança, sempre visando o bem estar da comunidade
- 5) **administração e gerenciamento:** o nutricionista formado estará apto a gerenciar e administrar, tanto a força de trabalho, como os recursos físicos e materiais, sendo capaz de assumir liderança quando na equipe de saúde, ou quando gestor ou empregador.



- 6) **educação permanente:** o nutricionista formado deverá aprender continuamente, tanto na sua formação quanto na sua prática, tendo a responsabilidade e o compromisso com a educação e o treinamento das futuras gerações de profissionais, transmitindo conhecimentos e propiciando condições para o confronto da teoria com a prática.

ESPECÍFICAS:

- 1) prestar Assistência Dietética para indivíduos e coletividade saudáveis e enfermos; diagnosticar, intervir e acompanhar o estado nutricional do indivíduo e grupos populacionais; aplicar os indicadores para diagnóstico do estado nutricional;
- 2) gerir atividades em alimentação e nutrição dirigidas a indivíduos, grupos populacionais e coletividades;
- 3) avaliar o processo sociocultural, político e econômico que influenciam a disponibilidade, acesso e aquisição de alimento com vistas à segurança alimentar e nutricional da população;
- 4) desenvolver novas fontes alimentares, controle de qualidade e caracterização de matéria prima, visando sua utilização na alimentação humana;
- 5) planejar e avaliar projetos para as unidades de alimentação e nutrição, tais como as instalações físicas, equipamentos e utensílios; planejar, implantar, organizar, gerenciar e avaliar todas as etapas dos processos de produção e distribuição de refeições; exercer o controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- 6) desenvolver o potencial dos indivíduos que atuam nas atividades de Alimentação e Nutrição para racionalizar os recursos financeiros, materiais e de informação pautados em conhecimentos técnico-científicos, observando a efetividade e visando a equidade;
- 7) desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana;
- 8) participar de equipes multiprofissionais, inter-relacionado e atuando de forma reflexiva e ética com visão transdisciplinar, estando apto a assumir posição de liderança;
- 9) prescrever, supervisionar e avaliar dietas, exames complementares e suplementos nutricionais;
- 10) comunicar-se adequadamente, na transmissão dos conhecimentos técnico-científicos;
- 11) atuar na formulação de políticas e programas de educação e vigilância nutricional alimentar e sanitária;



- 12) atuar na formulação e execução de programas de vigilância sanitária dos alimentos;
- 13) planejar e desenvolver programas e ações de educação alimentar para indivíduos, grupos específicos e coletividades;
- 14) manter-se continuamente atualizado, comprometendo-se com a educação das futuras gerações de profissionais com benefícios mútuos;
- 15) desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição; e
- 16) atuar em marketing em alimentação e nutrição.

ANEXO III DA RESOLUÇÃO CEPE/CA Nº 0065/2010
CONTEÚDOS CURRICULARES SEGUNDO OS EIXOS DO CONHECIMENTO

CONHECIMENTOS	PALAVRA-CHAVE	CONTRIBUIÇÕES À FORMAÇÃO DO ESTUDANTE	% da Carga Horária Total
<p>Ciências Biológicas e da Saúde. (Bases moleculares e celulares; Estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos)</p>	BIOLÓGICAS	A partir dos conhecimentos da biologia humana permitirá ao estudante o entendimento da estruturas e funções do organismo para posteriormente compreender o papel dos nutrientes no processo de saúde e doença.	19%
<p>Ciências Sociais, Humanas e Econômicas. (Determinantes culturais, sociais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos no processo saúde-doença)</p>	HUMANAS E SOCIAIS	A compreensão do processo saúde e doença pelo estudante envolvem o conhecimento sobre os determinantes culturais, sociais, econômicos e psicológicos do indivíduo inserido na comunidade.	9,0%
<p>Ciências dos Alimentos (Composição, propriedades e transformação dos alimentos; higiene; vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos)</p>	ALIMENTOS	O conhecimento da composição físico-químico dos alimentos associado com medidas higiênico-sanitárias é considerado fundamental para o estudante entender as medidas utilizadas na prevenção e qualidade de vida da coletividade e do indivíduo.	23%
<p>Ciência da Alimentação e Nutrição (Compreensão e domínio da: nutrição humana, dietética, dietoterapia, dieta para indivíduos e coletividades).</p> <p>As Atividades Complementares podem se inserir em todos os eixos do conhecimento.</p>	NUTRIÇÃO	A compreensão e o domínio da ciência da alimentação e nutrição pelo estudante são considerados fatores determinantes para o processo de intervenção e avaliação nutricional, como também tomada de decisões realizada no âmbito individual e coletivo.	49%



ANEXO IV DA RESOLUÇÃO CEPE/CA Nº 0065/2010

EMENTAS REFERENTES À MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE
GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO, A SER IMPLANTADO A PARTIR DO ANO
LETIVO DE 2012.

1ª série

6 HIT019 Histologia

Noções de histologia básica e dos sistemas: digestório e glândulas anexas, respiratório, renal, cardiovascular e neuroendócrino.

6MOR022 Anatomia

Anatomia dos sistemas: ósseo, muscular, digestório e glândulas anexas, renal cardiovascular e neuroendócrino.

6SOC121 Alimentação, Cultura e Sociedade

Aspectos econômicos, sociais e culturais da alimentação de diferentes povos afro-descendentes, asiáticos, europeus. Comidas como experiências culturais/religiosas: sacrifício, normas e tabus. A mundialização da alimentação com os intercâmbios do mundo moderno, desde os descobrimentos e conquistas, e a alimentação industrializada do mundo contemporâneo.

6ADM056 Noções Gerais de Marketing Aplicados à Nutrição

Noções de Marketing aplicadas à alimentação e nutrição.

6BIO049 Biologia Celular e Molecular

Abordagens metodológicas no estudo da Biologia Celular. Bases moleculares das relações morfofisiológicas nas células e controle da divisão celular.

6BIO050 Embriologia

Noções Gerais sobre histofisiologia do sistema reprodutor masculino e feminino; fecundação. Formação da mórula, blastocisto e implantação. Formação do embrião bidérmico e seus anexos. Formação do embrião tridérmico e seus anexos. Diferenciação dos folhetos embrionários. Fechamento e modelagem do embrião. Período embrionário. Período fetal; anexos embrionários. Placentação, malformações congênitas e fatores teratogênicos.

6MIB011 Microbiologia para Nutrição

Classificação dos organismos vivos. Distribuição natural dos microrganismos e microbiota normal do organismo humano. Introdução ao estudo da microbiologia: morfologia, citologia, nutrição, fisiologia e genética dos microrganismos. Fatores responsáveis por doenças microbianas de origem alimentar. Deterioração microbiana de alimentos. Controle de microrganismos e princípios gerais de preservação de alimentos. Meios de cultura e análise microbiológica de alimentos. Microrganismos indicadores. Microrganismos patogênicos de importância em



alimentos. Microrganismos causadores de intoxicação alimentar. Principais micotoxinas. Víruses de origem alimentar.

6BIQ022 Bioquímica

A célula e sua organização bioquímica. Água. Bioquímica de carboidratos. Bioquímica de aminoácidos e proteínas. Bioquímica de lipídios e de ácidos nucléicos. Enzimas e coenzimas. Introdução ao metabolismo. Bioenergética. Metabolismo de carboidratos. Metabolismo de lipídios. Metabolismo de aminoácidos e proteínas. Metabolismo de nucleotídeos. Integração metabólica. Bioquímica analítica qualitativa.

6BIQ023 Análise de Alimentos

Introdução ao estudo nutricional dos constituintes fundamentais dos alimentos. Composição centesimal dos alimentos de origem animal e vegetal. Alimentos especiais. Princípios, métodos e técnicas de análises de alimentos.

6FAR036 Nutrição e Dietética

Conceituação de alimentos, nutrientes e grupos alimentares. Bases da dieta equilibrada. Tabelas de composição de alimentos. Recomendações nutricionais para nutrientes. Elaboração e cálculo de cardápio para adulto sadio.

6FAR037 Ética Profissional

Código de ética do profissional nutricionista. Histórico do nutricionista no Brasil. Regulamentação da profissão de nutricionista. Áreas de atuação do profissional nutricionista. Associação Brasileira de Nutrição. Conselho Federal e Regional de Nutricionistas. Conduta profissional.

6LAC015 Atividade Prática de Vivência Profissional em Nutrição

Atividade prática obrigatório de observação da prática do nutricionista nas principais áreas de atuação: administração de serviços de alimentação, clínica e social.

2ª série

6CIF039 Fisiologia Humana

Fisiologia Humana: fisiologia dos aparelhos de importância para nutrição: trato digestório, e glândulas anexas, respiratório, renal, cardiovascular e neuroendócrino. Fisiologia da fome e da saciedade.

6PAT021 Imunologia Básica Aplicada à Nutrição

Imunidade inata, órgãos linfóides, células imunocompetentes, resposta imune, antígenos, imunoglobulinas, sistema complemento, interação antígeno-anticorpo "in vitro", imunidade das mucosas, aspectos imunológicos relacionados ao estado nutricional, reações de hipersensibilidade, auto-imunidade e doenças auto-imunes, imunologia de tumores.

6PAT022 Patologia Geral e Nutricional



Fundamentos de Patologia: conceito de doença, etiologia, patogenia, alterações estruturais, funcionais e moleculares. Mecanismos operativos de lesão e envelhecimento celular. Estresse oxidativo, mecanismos operativos de distúrbios hemodinâmicos. Mecanismos operativos da fisiopatologia da inflamação e reparo tecidual. Alterações do crescimento celular. Neoplasias benignas e malignas. Etiopatogenia das neoplasias. Patologia nutricional e ambiental.

6BIO051 Genética Aplicada à Nutrição

Noções Gerais sobre: Material Genético: estrutura e função, bases moleculares da mutação e reparo do DNA. Genética Toxicológica. Expressão Gênica. Herança monogênica e suas derivações. Genética dos distúrbios de herança complexa. Citogenética: estrutura e função dos cromossomos e anormalidades cromossômicas. Erros inatos do metabolismo. Fundamentos de Tecnologia Genética. Fundamentos de genética do desenvolvimento e introdução a genética do câncer.

6PAT023 Parasitologia Aplicada à Nutrição

A relação parasito-hospedeiro e suas implicações na saúde. Estudo das principais parasitoses veiculadas por ingestão de ovos ou cistos presentes em água, alimentos e outros veículos contaminados, quanto à distribuição, incidência, prevalência, mecanismos de transmissão e patogenia, salientando as alterações provocadas por eles no processo nutricional do hospedeiro. Enfoque preponderante no papel do nutricionista na profilaxia das parasitoses. Estudo de técnicas aplicáveis à pesquisa de parasitas no hospedeiro e em alimentos e águas contaminadas.

6LAC016 Nutrição e Saúde Materno-Infantil

Fisiologia da gestação, lactação, crescimento e desenvolvimento. Avaliação nutricional aplicada à gestante e pediatria: antropometria, semiologia das alterações nutricionais e interpretação dos principais exames laboratoriais para avaliação do estado nutricional. Cálculo das necessidades nutricionais da gestante, lactante, criança e adolescente. Elaboração de cardápios adequados à faixa etária. Educação nutricional aplicada à pediatria.

6LAC017 Nutrição e Saúde do Adulto e Idoso

Fisiologia do envelhecimento. Avaliação nutricional aplicada ao adulto-idoso: antropometria, semiologia das alterações nutricionais e interpretação dos principais exames laboratoriais para avaliação do estado nutricional. Cálculo das necessidades nutricionais do adulto-idoso. Elaboração de cardápios adequados à faixa etária. Educação nutricional aplicada ao adulto e idoso.

6LAC018 Nutrição em Saúde Coletiva

Segurança alimentar e nutricional no Brasil e no mundo. Políticas públicas na área de alimentação e nutrição vigentes no país. Avaliação de programas de nutrição em saúde coletiva. Principais problemas nutricionais da população brasileira. Sistema Único de Saúde. Noções gerais de administração voltada para os serviços de saúde coletiva. Atuação do nutricionista como profissional de saúde nos diferentes setores de atendimento primário, secundário e terciário.



6LAC019 Técnica Dietética

Equivalência de pesos e medidas. Equipamentos e utensílios de cozinha. Fichas técnicas. Per capita e porcionamento. Aquisição dos alimentos: empíricos, dirigida, quantidade, fator de correção e índice de cocção. Fatores que modificam os alimentos: técnicas de preparo, cocção e conservação dos alimentos de origem vegetal e animal. Cardápios institucionais.

6LAC020 Higiene, Legislação e Vigilância Sanitária dos Alimentos

Higiene no preparo dos alimentos. Higiene do manipulador. Limpeza e sanitização. Contaminantes dos alimentos. Qualidade da água. Boas práticas de fabricação. Sistema Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Normas e controle sanitário de alimentos. Certificações e auditorias de qualidade. Legislação aplicada na produção e comercialização de alimentos.

6LAC021 Pesquisa em Nutrição I

Noções básicas de pesquisas em nutrição: pesquisas e normatizações bibliográficas. Estatística aplicada à nutrição. Busca em banco de dados científicos nacionais e interpretação de textos científicos.

6EST500 Estágio em Vigilância Sanitária de Alimentos

Estágio obrigatório prático em estabelecimentos comerciais de Alimentos: padarias, confeitarias e restaurantes comerciais. Aplicação de instrumentos para levantamento das não conformidades e proposta de soluções para as inadequações e ações corretivas.

3ª série

6TAL020 Tecnologia de Alimentos

Princípios de conservação de alimentos e suas implicações nutricionais. Noções básicas da industrialização dos alimentos de origem animal e vegetal. Rotulagem nutricional.

6LAC022 Toxicologia de Alimentos Aplicada à Nutrição

Introdução dos princípios gerais da farmacologia. Noções Gerais de toxicologia de Alimentos.

6MED/PAC036 Psicologia Aplicada à Nutrição e Estudos dos Transtornos Alimentares

Desenvolvimento do comportamento alimentar. Transtornos Alimentares: avaliação e intervenção. Relações interpessoais apropriadas ao nutricionista: relação terapeuta-paciente; relações em equipe.

6DEF053 Fisiologia do Exercício

Conceitos básicos da Fisiologia da Atividade Física. Sistemas bioenergéticos e a transferência de energia. Balanço energético. Ajustes e adaptações do sistema neuromuscular na atividade física. Ajustes e adaptações do sistema hormonal na atividade física. Ajustes e adaptações do sistema cardiorrespiratório. Ajustes e adaptações fisiológicas a condições ambientais extremas. Indicadores fisiológicos de aptidão física.



6LAC023 Nutrição Aplicada à Atividade Física

Nutrição, doença e atividade física. Noções Gerais de fisiologia e bioquímica do exercício. Avaliação corporal de atletas. Necessidades nutricionais do atleta. Plano Alimentar pré, durante e após exercícios. Suplementos nutricionais.

6MED/LAC037 Fisiopatologia da Nutrição e Terapia Nutricional do Adulto

Fisiopatologia da Nutrição no adulto, interação fármaco-nutriente, interpretação dos principais exames laboratoriais aplicados à nutrição e terapia nutricional nas seguintes doenças: obesidade, desnutrição, doenças do estômago, intestinos, fígado, pâncreas, rins, pulmão, coração, AIDS, Câncer, Dislipidemias, Diabete Melito e Terapia Nutricional no paciente crítico.

6LAC024 Fisiopatologia da Nutrição e Terapia Nutricional em Pediatria

Fisiopatologia da Nutrição na criança, interpretação dos principais exames laboratoriais aplicados à nutrição e terapia nutricional nas seguintes doenças: Obesidade infantil, desnutrição infantil, dismorfias crânio-faciais, alergias e intolerâncias alimentares, doença do refluxo gastroesofágico e diarreias.

6LAC025 Dietas Hospitalares, Lactário, Bancos de Leite, Nutrição Enteral e Parenteral

Tipos de dietas hospitalares e suas indicações. Dietas enterais: tipos de fórmulas, preparo, controle de qualidade, indicação e prescrição. Dietas parenterais: tipos de formulações, indicação e avaliação. Lactários: tipos de fórmulas infantis, preparo, controle de qualidade. Controle de qualidade em banco de leite humano.

6LAC026 Unidades de Alimentação e Nutrição

Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN): Definição, tipos, estrutura organizacional, funções administrativas. Planejamento e dimensionamento de áreas e equipamentos específicos. Planejamento e controle de custos. Boas práticas de produção e métodos de controle de qualidade. Treinamento de pessoal. Legislações - Resoluções e Portarias. Normas Regulamentadoras. Segurança no trabalho. Ergonomia. Recursos Humanos direcionado para UANs. Programa de alimentação do trabalhador (PAT).

6LAC027 Nutrição e Metabolismo

Relação entre o alimento, seus nutrientes fonte e organismo humano, com ênfase na utilização metabólica, bioquímica de aminoácidos, enzimas coenzimas. Bioenergética, metabolismo de carboidratos, do glicogênio, de lipídios e proteínas. Alimentos funcionais. Compostos Bioativos. Interações entre nutrientes. Fatores anti-nutricionais. Biodisponibilidade de nutrientes. Deficiências e excessos nutricionais: causas e consequências. Análise crítica das alimentações alternativas.

6LAC028 Pesquisa em Nutrição II



Noções de epidemiologia. Pesquisa em banco de dados científicos internacionais. Leitura e interpretação de artigos científicos. Seminários em Nutrição. Elaboração do projeto de pesquisa de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

6EST567 Estágio em Centro de Educação Infantil

Estágio obrigatório em centro de educação infantil, visando a avaliação e educação nutricional.

4ª série

6EST568 Estágio em Nutrição Clínica Ambulatorial

Estágio obrigatório de atendimento Clínico-nutricional ambulatorial, individual e para grupos com necessidades nutricionais específicas. Educação Nutricional. Orientação para mudança de comportamento alimentar.

6EST569 Estágio em Nutrição Clínica Hospitalar

Estágio obrigatório de atendimento clínico-nutricional hospitalar. Rotina do nutricionista no âmbito hospitalar. Prescrição dietética. Orientação nutricional de alta hospitalar. Acompanhamento da rotina do lactário e nutrição enteral.

6EST570 Estágio em Nutrição Esportiva

Estágio obrigatório de atendimento nutricional individual ou em grupo de atletas e/ou esportistas. Suplementação Nutricional e Conduta Nutricional.

6EST571 Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição

Estágio obrigatório nas Unidades de Alimentação e Nutrição. Levantamento das condições do local e funcionamento das unidades de alimentação e nutrição. Legislação vigente. Funcionamento da unidade produtora de refeições, produção de refeições para coletividades, métodos de controle de qualidade, controle de custos.

6EST572 Estágio em Escolas

Estágio obrigatório na educação infantil e educação básica. Avaliação nutricional dos escolares. Elaboração de cardápios de acordo com as condições do local. Controle de qualidade no preparo da merenda escolar. Treinamento de merendeiras. Listagem de solicitação de gêneros alimentícios para o preparo de refeição. Educação nutricional para cuidadores, responsáveis pelo serviço de nutrição, professores, funcionários e estudantes.

6EST573 Estágio em Unidades Básicas de Saúde

Estágio obrigatório em Unidades Básicas de Saúde. Atendimento nutricional de grupos com necessidades nutricionais específicas. Visitas domiciliares (PSF). Educação Nutricional para coletividades.

6TCC500 Trabalho de Conclusão de Curso (LAC)

Aplicação, tabulação e finalização do projeto de pesquisa. Defesa em banca. Encaminhamento para publicação.



Disciplinas Optativas

6LAC910 Introdução à Gastronomia (CH Teórica –15h; CH Prática – 30h; Total 45h)

Tipos de culinárias e técnicas. Bases da alta gastronomia. Aplicação da culinária nacional e internacional em eventos promovidos em Unidades de Alimentação e Nutrição.

6LAC911 Análise Sensorial (CH Teórica –15h; CH Prática – 30h; Total 45h)

Noções básicas de análise sensorial: perfil das características sensoriais dos alimentos (sabor, cor, odor, textura) e métodos de avaliação. Testes sensoriais em laboratórios.

6LAC912 Educação Nutricional (CH Teórica –15h; CH Prática – 30h; Total 45h)

Educação Nutricional: conceitos e aplicações. Modelos aplicados em projetos e programas. Planejamento, análise e desenvolvimento de atividades educativas.



ANEXO V DA RESOLUÇÃO CEPE/CA Nº 0065/2010
QUANTIDADE DE AULAS NECESSÁRIAS PARA CUMPRIR A MATRIZ
CURRICULAR PROPOSTA

1ª série

Código	Nome	Of.	Carga horária		
			Teó r	Prát	Total
6HIT019	Histologia	A	36	72	108
6MOR022	Anatomia	A	36	72	108
6SOC121	Alimentação, Cultura e Sociedade	1S	36	-	36
6ADM056	Noções Gerais de Marketing Aplicados à Nutrição	2S	36	-	36
6BIO049	Biologia Celular e Molecular	1S	36	36	72
6BIO050	Embriologia	2S	36	36	72
6MIB011	Microbiologia para Nutrição	A	72	72	144
6BIQ022	Bioquímica	A	72	72	144
6BIQ023	Análise de Alimentos	A	72	72	144
6FAR036	Nutrição e Dietética	A	72	-	72
6FAR037	Ética Profissional	A	72	-	72
6LAC015	Atividade Prática de Vivência Profissional em Nutrição	2S	-	54	54
	Total		576	486	1062

2ª série

Código	Nome	Of.	Carga horária		
			Teó r	Prát	Total
6CIF039	Fisiologia Humana	A	72	72	144
6PAT021	Imunologia Básica Aplicada à Nutrição	1S	36	36	72
6PAT022	Patologia Geral e Nutricional	2S	36	36	72
6BIO051	Genética Aplicada à Nutrição	1S	54	-	54
6PAT023	Parasitologia Aplicada à Nutrição	2S	36	18	54
6LAC016	Nutrição e Saúde Materno-Infantil	A	72	36	108
6LAC017	Nutrição e Saúde do Adulto e Idoso	A	72	36	108
6LAC018	Nutrição em Saúde Coletiva	A	108	-	108
6LAC019	Técnica Dietética	A	72	72	144
6LAC020	Higiene, Legislação e Vigilância Sanitária dos Alimentos	A	72	-	72
6LAC021	Pesquisa em Nutrição I	A	72	-	72
6EST500	Estágio em Vigilância Sanitária de Alimentos	2S	-	45	45
	Total		702	351	1.053

BOJ

3ª série

Código	Nome	Of.	Carga horária		
			Teór	Prát	Total
6TAL020	Tecnologia de Alimentos	1S	36	18	54
6LAC022	Toxicologia de Alimentos Aplicada à Nutrição	2S	36	-	36
6MED/PA C036	Psicologia Aplicada à Nutrição e Estudos dos Transtornos Alimentares (36/36)	A	72	-	72
6DEF053	Fisiologia do Exercício	1S	36	-	36
6LAC023	Nutrição Aplicada à Atividade Física	2S	36	36	72
6MED/LAC 037	Fisiopatologia da Nutrição e Terapia Nutricional do Adulto (90/90)	A	180	-	180
6LAC024	Fisiopatologia da Nutrição e Terapia Nutricional em Pediatria	A	72	-	72
6LAC025	Dietas Hospitalares, Lactário, Bancos de Leite, Nutrição Enteral e Parenteral	A	36	72	108
6LAC026	Unidades de Alimentação e Nutrição	A	144	-	144
6LAC027	Nutrição e Metabolismo	A	72	-	72
6LAC028	Pesquisa em Nutrição II	A	72	-	72
6EST567	Estágio em Centro de Educação Infantil	2S	-	45	45
	Total		792	171	963

4ª série

Código	Nome	Of.	Carga horária		
			Teór	Prát	Total
6EST568	Estágio em Nutrição Clínica Ambulatorial	A	-	120	120
6EST569	Estágio em Nutrição Clínica Hospitalar	A	-	120	120
6EST570	Estágio em Nutrição Esportiva	A	-	120	120
6EST571	Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição	A	-	120	120
6EST572	Estágio em Escolas	A	-	120	120
6EST573	Estágio em Unidades Básicas de Saúde	A	-	120	120
6TCC500	Trabalho de Conclusão de Curso (LAC)	A	-	30	30
6LAC910	Introdução à Gastronomia *	1S	18	36	54
6LAC911	Análise Sensorial *	1S	18	36	54
6LAC912	Educação Nutricional	1S	18	36	54
	Total		54	858	912

*Disciplinas Optativas

