



MEC - UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE  
CONSELHO DE ENSINO E PESQUISA

### **RESOLUÇÃO Nº 28/2006**

**EMENTA:** Estabelece o Currículo do Curso de Graduação em Nutrição.

O CONSELHO DE ENSINO E PESQUISA DA UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE, no uso de suas atribuições e considerando o que consta no Processo n.º 23069.030721/2004-97.

#### **RESOLVE:**

**Art. 1º** - O Currículo Pleno do Curso de Graduação em Nutrição compreende conteúdo de estudos, disciplinas obrigatórias e disciplinas/atividades optativas.

**Art. 2º** - São disciplinas obrigatórias as abaixo relacionadas:

#### **DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS**

#### **NÚCLEO DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA**

<b>CONTEÚDO DE ESTUDOS</b>	<b>DISCIPLINAS</b>
<b>CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE</b>	
1- Anatomia	1.1- Anatomia IV
2- Bacteriologia	2.1- Bacteriologia I
3- Bioquímica	3.1- Bioquímica II
4- Biologia Celular e Molecular	4.1- Biologia Celular
5- Embriologia	5.1- Embriologia II
6- Fisiologia	6.1- Fisiologia IV
7- Genética	7.1- Genética
8- Imunologia	8.1- Imunologia I

9- Histologia	9.1- Histologia III
10- Micologia	10.1- Micologia III
11- Microbiologia	11.1- Microbiologia Geral
12- Parasitologia	12.1- Parasitologia I
13- Patologia	13.1- Patologia Geral I
14- Virologia	14.1- Virologia I
15- Epidemiologia	15.1- Epidemiologia II
16- Farmacologia	16.1- Fundamentos de Farmacologia

#### **CIÊNCIAS BÁSICAS**

17- Química Orgânica	17.1- Química Orgânica IV
18- Química Analítica	18.1- Elementos de Química Analítica 18.2- Elementos de Química Analítica Experimental
19- Bioestatística	19.1- Bioestatística I

#### **CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS**

20- Psicologia	20.1- Introdução à Psicologia I
21- Sociologia	21.1- Introdução à Sociologia
22- Política de Saúde	22.1- Políticas de Saúde no Brasil
23- Introdução à Economia	23.1- Introdução à Economia IV
24- Didática	24.1- Fundamentos Didáticos
25- Comunicação e Cultura	25.1- Comunicação e Cultura
26- Introdução à Administração	26.1- Introdução à Administração

#### **CIÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

27- Introdução à Nutrição	27.1- Introdução à Nutrição
28- Metodologia da Pesquisa	28.1- Métodos e Técnicas de Pesquisa em Nutrição I 28.2- Métodos e Técnicas de Pesquisa em Nutrição II

29- Nutrição Aplicada	29.1- Avaliação Nutricional 29.2- Nutrição e Dietética I 29.3- Nutrição e Dietética II 29.3- Nutrição e Dietética III 29.4- Dietoterapia I 29.5- Dietoterapia II 29.6- Dietoterapia III 29.7- Nutrição em Saúde Pública 29.8- Gestão em Alimentação para Coletividade I 29.9- Gestão em Alimentação para Coletividade II 29.10- Técnica Dietética 29.11- Educação Nutricional 29.12- Nutrição e Atividade Física 29.13- Nutrição Experimental
30- Trabalho de Conclusão de Curso	30.1- Seminários de Trabalho de Conclusão de Curso 30.2- Trabalho de Conclusão de Curso
31- Estágio Supervisionado	31.1- Prática Integrada em Rede Básica de Saúde 31.2- Prática Integrada em Creche 31.2- Prática Integrada na Gestão em Alimentação para Coletividade 31.3- Prática Integrada de Nutrição Clínica 31.4- Estágio Supervisionado em Saúde Pública 31.5- Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica 31.6- Estágio Supervisionado em Alimentação para Coletividade

#### **CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS**

32- Composição de Alimentos	32.1- Composição de Alimentos
33- Química e Bioquímica de Alimentos	33.1- Química e Bioquímica de Alimentos
34- Microbiologia de Alimentos	34.1- Microbiologia de Alimentos
35- Tecnologia de Alimentos	35.1- Tecnologia de Alimentos II
36- Higiene dos Alimentos	36.1- Higiene Alimentar
37- Controle de Alimentos	37.1- Controle de Qualidade Físico-Químico de Alimentos
38- Estágio Supervisionado	38.1- Prática Integrada em Laboratório Dietético

## DISCIPLINAS/ATIVIDADES OPTATIVAS

**Art. 3º** - São disciplinas optativas as abaixo relacionadas:

CONTEÚDO DE ESTUDOS	DISCIPLINAS
<b>CIÊNCIAS BÁSICAS</b>	
1- Análise Instrumental	1.1- Análise Instrumental
2- Análise Instrumental Experimental	2.1- Análise Instrumental Experimental
3- Estatística	3.1- Tópicos de Estatística
<b>CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS</b>	
4- Noções de Contabilidade	4.1- Noções de Contabilidade
5- Introdução ao Marketing	5.1- Introdução ao Marketing
6- Antropologia	6.1- Antropologia I 6.2- Antropologia do Corpo
<b>CIÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO</b>	
7- Tópicos Especiais em Nutrição Aplicada	7.1- Tópicos Especiais em Nutrição Aplicada
8- Nutrição e Meio Ambiente	8.1- Nutrição e Meio Ambiente
9- Seminários em Nutrição Clínica	9.1- Seminários em Nutrição Clínica
10- Seminários em Nutrição Experimental	10.1- Seminários em Nutrição Experimental
<b>CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS</b>	
11- Indústria Caseira de Alimentos	11.1- Indústria Caseira de Alimentos
12- Gastronomia	12.1- Eventos Gastronômicos 12.2- Introdução a Gastronomia
13- Intoxicações e Infecções Bacterianas Transmitidas pela Água e Alimentos	13.1- Intoxicações e Infecções Bacterianas Transmitidas pela Água e Alimentos
14- Microscopia de Alimentos	14.1- Microscopia de Alimentos
15- Micologia dos Alimentos	15.1- Micologia dos Alimentos

16- Seminário de Micotoxinas

16.1- Seminário de Micotoxinas

17- Procedimentos Laboratoriais de  
Micologia de Alimentos

17.1- Procedimentos Laboratoriais de Micologia de  
Alimentos

**Art. 4º**- São Atividades Complementares as abaixo relacionadas:

1- Atividades Complementares

1.1- Iniciação à Docência

1.2- Programas de Iniciação Científica

1.3- Estágios em Projetos de Extensão

1.4- Estágios ou Práticas em Instituições Conveniadas  
com a UFF

1.5- Cursos de Extensão em Áreas Afins

**Art. 5º** - O currículo de que trata esta Resolução será cumprido em um tempo de 4.145 horas de disciplinas obrigatórias do Núcleo de Formação Específica, 260 horas de disciplinas optativas e, ainda, 240 horas para as Atividades Complementares, perfazendo um total de 4.645 horas.

**Parágrafo Primeiro:** das 4.145 horas do Núcleo de Formação Específica, 980 horas serão destinadas ao Estágio Supervisionado que será desenvolvido sob a forma de Práticas Integradas e Estágio Supervisionado. Serão destinadas, ainda, 60 horas ao Trabalho de Conclusão de Curso.

**Parágrafo Segundo:** a carga horária total de 4.645 horas, terá a seguinte duração em períodos letivos:

- a) Mínima: 7 períodos
- b) Média: 9 períodos
- c) Máxima: 14 períodos

**Art. 6º** - A presente Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, revogada as disposições em contrário.

Sala das Reuniões, 1º de fevereiro de 2006.

CÍCERO MAURO FIALHO RODRIGUES  
Presidente

De acordo:

CÍCERO MAURO FIALHO RODRIGUES  
Reitor