



MEC - UNIVERSIDADE FEDERAL FLUMINENSE
CONSELHO DE ENSINO E PESQUISA

RESOLUÇÃO N.º 314/2009

EMENTA: Estabelece o Ajuste Curricular 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 23069.009731/2009-78,

R E S O L V E:

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

CONTEÚDO DE ESTUDOS	DISCIPLINAS
CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE	
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 II 29.3- Nutrição e Dietética III

	29.3- Nutrição e Dietética IV
	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****CIÊNCIAS BÁSICAS**

1- Análise Instrumental	1.1- Análise Instrumental
2- Análise Instrumental Experimental	2.1- Análise Instrumental Experimental
3- Estatística	3.1- Tópicos de Estatística

CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS

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

CIÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

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
11- Ciências dos Alimentos	11.1- Análise Sensorial dos Alimentos 11.2- Análise Sensorial dos Alimentos I

CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS

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 4.155 horas de disciplinas obrigatórias do Núcleo de Formação Específica, 260 horas de disciplinas optativas e, ainda, 230 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, revogadas as disposições em contrário.

* * * * *

Sala das Reuniões, 16 de setembro de 2009

EMMANUEL PAIVA DE ANDRADE
Presidente em Exercício

De acordo.

ROBERTO DE SOUZA SALLES
Reitor