



RESOLUÇÃO CEPE Nº 3.018

Aprova alterações curriculares para o Curso de Nutrição.

O **Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal de Ouro Preto**, em sua reunião extraordinária, realizada em 26 de setembro deste ano, no uso de suas atribuições legais,

Considerando a solicitação do Colegiado do Curso de Nutrição encaminhada pelo ofício CONUT Nº.15/2006,

RESOLVE:

Art. 1º Alterar a composição da carga horária semestral da disciplina Psicologia Social e Comunitária (EDU 103) de carga horária/créditos: 60 (2T + 2P) três créditos, para: carga horária/créditos: 60 (4T + 0P), quatro créditos, mudando seu código para EDU 203.

Art. 2º Excluir do currículo as seguintes disciplinas:

- a) Avaliação do Consumo Alimentar (NCS 138), do 5º período.
- b) Avaliação Nutricional (NCS 139), do 5º período.
- c) Tópicos Especiais em Nutrição (NCS 170), do 8º período.

Art. 3º Criar as seguintes disciplinas:

a) Avaliação Nutricional I (NCS 136), a ser oferecida no 5º período, com carga horária de 60 horas (2T + 2P) e três créditos, tendo como pré-requisitos Nutrição Humana (NCS 108) e Epidemiologia (NCS 151);

b) Avaliação Nutricional II (NCS 137), a ser oferecida no 5º período, tendo como pré-requisitos Nutrição Humana (NCS 108) e Epidemiologia (NCS 151), com carga horária de 75 horas (1T + 4P) e cinco créditos.



c) Tópicos Especiais em Nutrição (NCS 308), eletiva, com 30 horas (2T + 0P) e dois créditos, com a seguinte ementa: “Tópicos atuais em Nutrição e Saúde”.

d) Nutrição, corpo e cultura (EFD 305), eletiva, com 30 horas (2T + 0P) e dois créditos, com a seguinte ementa: “Análise do corpo e suas práticas como *local* de inscrição e expressão da cultura. Alimentação, corpo, saúde e doença. Problematização do conceito qualidade de vida e suas interfaces com a alimentação, a atividade corporal e a indústria da beleza. Corpo, alimentação e mercado: relações com a mídia e consumo. Indústria cultural, padrões corporais e tecnologias do corpo: medidas, padrões e pedagogias. Culto ao corpo e ditadura da beleza. A espetacularização da comida e do corpo: transformações nos ideais de beleza, saúde, higiene e elegância.”

Art. 4º Alterar ementas e/ou pré-requisitos e/ou cargas horárias das seguintes disciplinas:

a) Administração de Serviços de Alimentação (ALI 141)

De: Ementa: “Evolução do pensamento administrativo; Funções administrativas; Profissionalização, trabalho técnico e gerência; Administração de recursos físicos; Gestão de Pessoas; Higiene e segurança do trabalho; Gestão financeira; Marketing em Alimentação e Nutrição.”

Para: Ementa: “Evolução do pensamento administrativo; Funções administrativas; Profissionalização, trabalho técnico e gerência; Gestão de pessoas; Higiene e segurança do trabalho; Gestão Financeira; Controle e Gestão da Qualidade; Marketing em Alimentação e Nutrição; Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT); Sistemas de gestão informatizados.”

2. Planejamento de Alimentação para Coletividades (ALI 142)

De: Pré-requisito: Administração de Serviços de Alimentação (ALI 141). **Ementa:** “Planejamento e gestão de unidades de alimentação e nutrição; Gestão da produção - planejamento, organização e controle do processo de trabalho; Controle e gestão da qualidade; Higiene e segurança do trabalho; Higiene na unidade de alimentação e nutrição; Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT); Organização de creches, lactários e bancos de leite. Refeições transportadas; Sistemas de gestão informatizados.”

Para: Pré-requisito: Técnica Dietética (ALI 216). **Ementa:** “Planejamento e gestão de unidades de alimentação e nutrição; Gestão da produção - planejamento, organização e controle do processo de trabalho; Administração de recursos físicos; Higiene na unidade de alimentação e nutrição, organização de creches, lactários e bancos de leite; Refeições transportadas, Inovação tecnológica em serviços de alimentação.”



3. Patologia da Nutrição (NCS 120)

De: Carga horária/créditos: 75 horas (5T + 0P) e cinco créditos. Ementa: “Introdução ao estudo do Paciente em Gastroenterologia. Prontuário Médico. Classificação Internacional das Doenças. Patologias da Boca. Patologias do Esôfago. Patologias Gastroduodenais. Patologias do Intestino Delgado. Patologias do Intestino Grosso. Patologias do Fígado. Patologias das Vias Biliares. Patologias do Pâncreas. Patologias do Coração. Patologias do Rim.”

Para: Carga horária/créditos: 90 horas (6T + 0P) e seis créditos. Ementa: “Introdução ao estudo do Paciente em Gastroenterologia. Prontuário Clínico. Classificação Internacional das Doenças. Patologias do Tubo Digestivo e Glândulas Anexas.” Com novo código NCS121.

4. Nutrição da Criança e do Adolescente (NCS 141)

De: Ementa: “Situação de Saúde e Nutrição. Recém-nascido a Termo AIG e lactente. Recém-nascido pré-termo e/ou PIG. Pré-escolar e escolar. Adolescente. Desnutrição. Anemia. Hipovitaminose A. Distúrbios por Deficiência de Iodo – DDI. Infecções Respiratórias Agudas – IRAS. Diarréias Agudas. Parasitoses. Acompanhamento ambulatorial.

Para: Ementa: “Situação de Saúde e Alimentação. Recém-nascido a Termo AIG e lactente. Recém-nascido pré-termo e/ou PIG. Pré-escolar e escolar. Adolescente. Anemia. Outras Carências Nutricionais. Infecções Respiratórias Agudas-IRAS. Diarréias Agudas. Parasitoses. Erros Inatos do Metabolismo. Acompanhamento Ambulatorial.

5. Políticas de Saúde e Saneamento (NCS 144)

De: Ementa: “Origem e situação das Políticas de Saúde no Brasil. Saneamento.”

Para: Ementa: “História das Políticas de Saúde no Brasil. O Sistema Previdenciário no Brasil. Reforma Sanitária e Modelos Assistenciais. Diretrizes Básicas do Sistema Único de Saúde. Sistema Nacional de Saúde e sua Organização. Políticas de Saneamento no Brasil. Saneamento das Águas e Dejetos. Função e Destino do Lixo. Vigilância Sanitária e a Saúde do Consumidor. Situação Geral das Grandes Endemias no Brasil e Ações de Controle. Desenvolvimento, Ambiente e Saúde.”



6. Ética Profissional e Bioética (NCS 146)

De: Ementa: “Introdução à Ética. A Regulamentação da Profissão do Nutricionista. O Código de Ética Profissional dos Nutricionistas. As Associações Nacionais, Regionais e Locais dos Nutricionistas. Os Conselhos de Nutricionistas. O Mercado de Trabalho dos Nutricionistas. Bioética.”

Para: Ementa: “A Regulamentação da Profissão do Nutricionista. O Código de Ética Profissional dos Nutricionistas. As Associações Nacionais, Regionais e Locais dos Nutricionistas. Os Conselhos de Nutricionistas. O Mercado de Trabalho dos Nutricionistas. Bioética.”

7. Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica (NCS 147)

De: Ementa: “Conhecimento da organização administrativa do Hospital e da Unidade de Nutrição e Dietética. Acompanhamento da rotina do nutricionista clínico. Abordagem nutricional de pacientes internados e ambulatoriais. Atividades de pesquisa e plantões a critério do nutricionista orientador. Participação em reuniões de discussão de casos e apresentação de seminários a critério do orientador e/ou supervisor.”

Para: Ementa: “Acompanhamento nutricional de pacientes internados e ambulatoriais sob supervisão. Plantões. Seminários. Discussões e Pesquisas Clínicas.”

8. Estágio Supervisionado em Nutrição Social (NCS 148)

De: Ementa: “Caracterização geral da população. Sistema Oficial de Saúde. Abordagens nutricionais em saúde pública. Programa Nacional de Alimentação do Escolar e (PNAE) e Programa Nacional de Alimentação em Creches (PNAC).”

Para: Ementa: “Sistema Público de Saúde. Atuação do nutricionista na Atenção Básica. Programas de Alimentação, Nutrição e Saúde.”

9. Epidemiologia Nutricional (NCS 152)

De: Carga horária/créditos: 45 horas (3T + 0P) e três créditos, pré-requisitos Nutrição Humana (NCS 108) e Epidemiologia (NCS 151).
Ementa: “Epidemiologia Nutricional. Métodos e Modelos de investigação usados em Epidemiologia Nutricional. Epidemiologia das Doenças Nutricionais.”

Para: Carga horária/créditos: 60 horas (4T + 0P) quatro créditos, pré-requisitos: Avaliação Nutricional I (NCS 136) e Avaliação Nutricional II (NCS



137). Ementa: “Epidemiologia Nutricional. Transição Nutricional. Epidemiologia das Carências Nutricionais. Epidemiologia das Doenças Agudas e Crônicas. Desenhos. Métodos e Técnicas Utilizados nas Pesquisas em Epidemiologia Nutricional.” Com novo código NCS 155.

10. Dietoterapia I (NCS 153)

De: Ementa: “Introdução à Dietoterapia. Dietoterapia Aplicada aos Distúrbios Nutricionais. Terapia Nutricional. Recuperação Nutricional do Paciente Desnutrido. Dietoterapia Aplicada às Patologias do Aparelho Digestivo e Glândulas anexas. Análise e interpretação de exames bioquímicos comuns na prática clínica – Estudos de casos .”

Para: Ementa: “Introdução à Dietoterapia. Dietoterapia Aplicada aos Distúrbios do Comportamento Alimentar e do Peso Corporal. Terapia Nutricional Enteral e Parenteral. Recuperação Nutricional do Paciente Desnutrido. Dietoterapia Aplicada às Patologias do Aparelho Digestivo e Glândulas anexas. Análise e interpretação de exames bioquímicos comuns na prática clínica – Estudos de casos.”

11. Dietoterapia II (NCS 154)

De: Ementa: “Dietoterapia nas Doenças Endócrinas. Dietoterapia nas Doenças Cardiovasculares. Dietoterapia nas Patologias Renais. Dietoterapia nas Doenças Pulmonares. Dietoterapia na AIDS. Dietoterapia no Câncer. Dietoterapia no Transplante de Medula Óssea (TMO). Dietoterapia nas grandes queimaduras. Dietoterapia nas úlceras de decúbito. Dietoterapia nas úlceras de decúbito. Dietoterapia nas Anemias. Dietoterapia nas Alergias Alimentares. Dietoterapia nos erros inatos do metabolismo.”

Para: Ementa: “Dietoterapia para pacientes com Doenças Endócrinas. Dietoterapia para pacientes com Doenças Cardiovasculares. Dietoterapia para pacientes nas Doenças Renais. Dietoterapia para pacientes nas Doenças Pulmonares. Dietoterapia para pacientes com doenças infecto-contagiosas. Dietoterapia para pacientes com Câncer. Dietoterapia para pacientes com doenças neurológicas. Dietoterapia para pacientes com úlceras de decúbito.”

Art. 5º Alterar o período de oferecimento das seguintes disciplinas:

a) Nutrição Materna (NCS 140), do 6º para o 7º período, tendo como pré-requisitos Técnica Dietética (ALI 216), Avaliação Nutricional I (NCS 136) e Avaliação Nutricional II (NCS 137).

b) Nutrição da Criança e do Adolescente (NCS 141), do 7º para o 8º período, tendo com pré-requisito Nutrição Materna (NCS 140).




c) Educação Nutricional (NCS 145), do 7º para o 8º período, tendo como pré-requisitos Avaliação Nutricional I (NCS 136) e Avaliação Nutricional II (NCS 137).

Art. 6º Esta Resolução entrará em vigor a partir do 2º semestre letivo de 2006.

Art. 7º A nova Matriz Curricular é parte integrante desta Resolução.

Art. 8º Situações não previstas nesta Resolução serão decididas pelo CONUT.

Ouro Preto, em 26 de setembro de 2006.


Prof. João Luiz Martins
Presidente



MATRIZ CURRICULAR
CURSO DE NUTRIÇÃO – 2006/2

CÓDIGO	DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS	PRÉ- REQUISITO	CR	CHS	AULAS		PER
					T	P	
CBI110	Cito-Histologia C	-	3	75	2	3	1º
CBI117	Anatomia Humana C	-	2	45	1	2	1º
CBI118	Genética e Evolução	-	2	30	2	0	1º
NCS101	Introdução ao Curso de Nutrição	-	1	15	1	0	1º
QUI156	Química Aplicada à Nutrição	-	7	120	6	2	1º
				285			
CBI197	Fisiologia I	CBI117	3	60	2	2	2º
CBI257	Bioquímica I	QUI156	3	60	2	2	2º
EDU303	Metodologia Científica	-	2	30	2	0	2º
HIS179	Introdução às Ciências Sociais	-	4	60	4	0	2º
MTM153	Bioestatística	-	4	60	4	0	2º
PRO242	Economia II	-	2	30	2	0	2º
				300			
ALI134	Bromatologia e Composição dos Alimentos	CBI257	2	60	1	3	3º
CBI126	Imunologia C	CBI110/CBI257	2	30	2	0	3º
CBI153	Microbiologia Geral C	CBI257	3	60	2	2	3º
CBI198	Fisiologia II	CBI197	3	60	2	2	3º
CBI258	Bioquímica II	CBI257	3	60	2	2	3º
NCS151	Epidemiologia	MTM153	4	75	3	1	3º
				345			
ALI210	Nutrição Experimental C	ALI134	4	75	3	2	4º
CBI143	Parasitologia C	CBI126	2	30	2	0	4º
CBI162	Patologia Geral	CBI126/CBI198	4	75	3	2	4º
EDU202	Psicologia do Desenvolvimento	-	2	30	2	0	4º
HIS172	Antropologia e Práticas Alimentares	-	3	60	3	1	4º
FAR256	Toxicologia dos Alimentos C	CBI258/CBI126	3	45	3	0	4º
NCS108	Nutrição Humana	CBI258/CBI198	6	90	6	0	4º
NCS144	Políticas de Saúde e Saneamento	NCS151	3	45	3	0	4º
				450			
ALI216	Técnica Dietética	ALI134/NCS108	5	120	3	5	5º
ALI219	Tecnologia dos Alimentos C	CBI153/CBI258	5	90	4	2	5º
ALI125	Dietética	NCS108	5	90	4	2	5º
NCS136	Avaliação Nutricional I	NCS108/NCS151	3	60	2	2	5º
NCS137	Avaliação Nutricional II	NCS108/NCS151	5	75	1	4	5º
				435			
ALI128	Microbiologia dos Alimentos	CBI153	4	90	2	4	6º
EDU203	Psicologia Social e Comunitária	-	4	60	4	0	6º
NCS121	Patologia da Nutrição	CBI162	6	90	6	0	6º
NCS155	Epidemiologia Nutricional	NCS136/NCS137	4	60	4	0	6º



NCS160	Introdução a Nutrição Clínica	NCS137/ALI216	1	30	1	1	6°
				330			
ALI141	Administração de Serviços de Alimentação	ALI216	5	90	4	2	7°
NCS140	Nutrição Materna	ALI216/NCS136/ NCS137	4	75	3	2	7°
NCS143	Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição	NCS144	3	60	3	1	7°
NCS153	Dietoterapia I	NCS121/NCS140	5	90	4	2	7°
				315			
ALI142	Planejamento de Alimentação para Coletividades	ALI216	5	90	4	2	8°
NCS141	Nutrição da Criança e do Adolescente	NCS140	4	75	3	2	8°
NCS145	Educação Nutricional	NCS136/NCS137	3	75	2	3	8°
NCS146	Ética Profissional e Bioética	100 créditos	2	30	2	0	8°
NCS154	Dietoterapia II	NCS160	5	90	4	2	8°
				360			
ALI149	Estágio Superv Adm em Serviços de Alimentação	*	6	280	0	19	9°
NCS147	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	*	6	280	0	19	9°
NCS148	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	*	6	280	0	19	9°
				840			

*** Ter concluído todas as disciplinas anteriores aos Estágios.**

Créditos obrigatórios de disciplinas eletivas: 08

Atividade obrigatória para conclusão do curso: Elaboração e aprovação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

CÓDIGO	DISCIPLINAS ELETIVAS	PRÉ-REQUISITO	CR	CHS	AULAS	
					T	P
ALI 201	Alimentos e Bebidas	90 créditos	2	30	2	0
ALI 301	Bioterismo	100 créditos	2	30	2	0
ALI 302	Controle de Pragas Urbanas em Unidades de Alimentação e Nutrição	100 créditos	2	30	2	0
ALI 303	Controle de Qualidade Microbiológica de Leite e Derivados	CBI 153	1	45	0	3
ALI 304	Gestão da Qualidade em Alimentação	ALI 128	2	30	2	0
ALI305	Marketing em Nutrição	100 créditos	2	30	2	0
ALI 306	Planejamento Estratégico	100 créditos	2	30	2	0
ALI307	Tópicos em Alimentos Funcionais	NCS 108	2	30	2	0
CBI 148	Biologia Molecular	CBI 258	3	45	3	0
EDU 304	Fundamentos de Psicossomática	--	2	30	2	0
EFD 301	Educação Física e Desportos I	--	1	30	0	2



EFD 302	Educação Física e Desportos II	--	1	30	0	2
EFD305	Nutrição, corpo e cultura	--	2	30	2	0
FAR 307	Introdução à Farmacologia	CBI 198/CB I258	3	60	2	2
LET 331	Língua Portuguesa	--	3	45	3	0
LET 332	Língua Inglesa: Leitura I	--	2	45	1	2
LET 333	Língua Inglesa: Leitura II	LET 332	2	45	1	2
NCS 301	Introdução ao Epi Info	--	1	15	0	1
NCS 302	Seminários em Nutrição Clínica	NCS153	1	15	1	0
NCS 303	Saúde, Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável	50 créditos	2	30	2	0
NCS 304	Nutrição e Câncer	100 créditos	3	45	3	0
NCS 305	Filosofia da Medicina	75 créditos	1	15	1	0
NCS 306	Avaliação de Impacto Ambiental na Saúde	100 créditos	2	30	2	0
NCS 307	Demografia Aplicada à Nutrição	NCS155	2	45	2	1
NCS308	Tópicos Especiais em Nutrição	--	2	30	2	0

Atividades Eletivas

Serão oferecidas três atividades eletivas: Estágio Orientado em Nutrição Clínica, Estágio Orientado em Nutrição Social e Estágio Orientado em Administração em Serviços de Alimentação. O objetivo destas atividades é introduzir o aluno na prática profissional nas três áreas, reforçando o aprendizado. Devem ser realizadas idealmente a partir do 7º período, com carga horária mínima de cento e vinte horas, sob a orientação de um nutricionista. Cada quarenta horas de estágio correspondem a um crédito. Estas atividades não substituirão, em nenhuma hipótese, as disciplinas de Estágios Curriculares Supervisionados do 9º período. A forma de comprovação e avaliação do estágio realizado será regulamentada posteriormente pelo CONUT.

	Disciplinas Obrigatórias	Disciplinas Eletivas
Nº disciplinas	48	23
Nº créditos	174	44
Carga horária	3735	780

Ouro Preto, em 26 de setembro de 2006.


Prof. João Luiz Martins
Presidente