



Resolução CEPE Nº 3.484

Aprova alterações curriculares para o **Curso de Nutrição**.

O **Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal de Ouro Preto**, em sua 281ª reunião ordinária, realizada em 02 de dezembro de 2008, no uso de suas atribuições legais,

Considerando a proposta do Colegiado do Curso de Nutrição, encaminhada pelos ofícios CONUT Nº. 50/2008, 51/2008, de 30 de outubro, 54/2008, de 3 de novembro, e 57/08, de 27 de novembro,

RESOLVE:

Art. 1º Criar as seguintes disciplinas eletivas:

a) Nutrição Hospitalar I (NCS312), com carga horária semestral 30 horas (1T+1P), totalizando 1 crédito, tendo como pré-requisitos 114 créditos e as disciplinas Introdução à Nutrição Clínica (NCS160), Patologia da Nutrição (NCS121), Avaliação Nutricional I (NCS126) e Avaliação Nutricional II (NCS137), com a seguinte ementa: “Prática em Nutrição Clínica envolvendo a triagem nutricional, avaliação nutricional subjetiva e objetiva de pacientes hospitalizados, funcionamento do serviço de nutrição hospitalar, manipulação e preenchimento de prontuários, conhecer a composição e atuação da EMTN, conhecimento de protocolos utilizados no serviço de nutrição clínica. Dietas hospitalares”.

b) Nutrição Hospitalar II (NCS313), com carga horária semestral 30 horas (1T+1P), totalizando 1 crédito, tendo como pré-requisitos 131 créditos e as disciplinas Introdução à Nutrição Clínica (NCS160), Patologia da Nutrição (NCS121), Avaliação Nutricional I (NCS126), Avaliação Nutricional II (NCS137) e Dietoterapia I (NCS153), com a seguinte ementa: “Prática em Nutrição Clínica envolvendo atendimento a pacientes hospitalizados (adultos e crianças), prescrição, evolução e conduta dietoterápica em diversas patologias, orientações nutricionais na alta hospitalar”.

c) Práticas em Administração e Planejamento de Serviços de Alimentação (ALI308), com carga horária semestral 60 horas (0T+4P), totalizando 2 créditos, tendo como pré-requisitos as disciplinas Microbiologia dos Alimentos (ALI128) e Técnica Dietética (ALI216), com a seguinte ementa: “Prática em Administração e Planejamento de Serviços de Alimentação envolvendo a elaboração de cardápios, planejamento de compras, processo de aquisição de gêneros, recebimento e armazenamento dos produtos, etapas de pré-preparo e preparo dos alimentos, distribuição das refeições, recursos humanos, recursos financeiros e físicos, controle de qualidade”.

①



Art. 2º Alterar a carga horária e o código das seguintes disciplinas:

- a) De Avaliação Nutricional I (NCS136) - 60 horas (2T+2P) para Avaliação Nutricional I (NCS126) - 75 horas (2T+3P);
- b) De Anatomia Humana C (CBI117) – 45 horas (1T+2P) para Anatomia Humana (CBI114) – 60 horas (2T+2P);
- c) De Cito-Histologia C (CBI110) – 75 horas (2T+3P) para Cito-Histologia A (CBI199) – 60 horas (2T+2P).

Art. 3º Retirar o pré-requisito **Bioquímica II (FAR258)** da disciplina Toxicologia dos Alimentos C (FAR256).

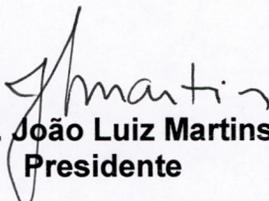
Art. 4º Excluir as disciplinas e estabelecer as seguintes equivalências:

- a) Avaliação Nutricional I (NCS136) equivalente a Avaliação Nutricional I (NCS126);
- b) Anatomia Humana C (CBI117) equivalente a Anatomia Humana (CBI114);
- c) Cito-Histologia C (CBI110) equivalente a Cito-Histologia A (CBI199).

Art. 5º A matriz curricular com a alteração proposta é parte integrante desta Resolução.

Art. 6º Esta Resolução entrará em vigor a partir do 1º semestre letivo de 2009.

Ouro Preto, em 02 de dezembro de 2008.


Prof. João Luiz Martins
Presidente

PUBLICADO EM Nº BOLETIM ADMINISTRATIVO

30 JAN 2009 - 003



CURSO DE NUTRIÇÃO – 2009/1

CÓDIGO	DISCIPLINAS OBRIGATORIAS	PRÉ-REQUISITO	CR	CHS	AULAS		PER
					T	P	
CBI199	Cito-Histologia A	-	3	60	2	2	1º
CBI114	Anatomia Humana	-	3	60	2	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
			15	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
			18	300			
ALI135	Bromatologia e Composição de Alimentos	CBI257	3	75	2	3	3º
CBI126	Imunologia C	CBI110/257	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
EDU202	Psicologia do Desenvolvimento	-	2	30	2	0	3º
HIS172	Antropologia e Práticas Alimentares	-	3	60	3	1	3º
			19	375			
ALI210	Nutrição Experimental C	ALI135	4	75	3	2	4º
CBI143	Parasitologia C	CBI126	2	30	2	0	4º
CBI162	Patologia Geral	CBI126/198	4	75	3	2	4º
FAR256	Toxicologia dos Alimentos C	CBI126	3	45	3	0	4º
NCS108	Nutrição Humana	CBI198/258	6	90	6	0	4º
NCS151	Epidemiologia	MTM153	4	75	3	2	4º
			23	390			
ALI125	Dietética	NCS108	5	90	4	2	5º
ALI216	Técnica Dietética	ALI135/NCS108	5	120	3	5	5º
ALI219	Tecnologia dos Alimentos C	CBI153/258	5	90	4	2	5º
NCS126	Avaliação Nutricional I	NCS108/151	3	75	2	3	5º
NCS137	Avaliação Nutricional II	NCS108/151	3	75	1	4	5º
			21	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
NCS144	Políticas de Saúde e Saneamento	NCS151	3	45	3	0	6º
NCS155	Epidemiologia Nutricional	NCS136/137	4	60	4	0	6º
NCS160	Introdução a Nutrição Clínica	ALI125/NCS137	1	30	1	1	6º
			22	375			
ALI 141	Administração de Serviços de Alimentação	ALI216	5	90	4	2	7º
NCS140	Nutrição Materna	ALI216/NCS136/137	4	75	3	2	7º
NCS143	Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição	NCS144/155	3	60	3	1	7º
NCS153	Dietoterapia I	NCS121/NCS160	5	90	4	2	7º
			17	315			
ALI142	Planejamento de Alimentação para Coletividades	ALI216	5	90	4	2	8º
NCS141	Nutrição da Criança e do Adolescente	NCS140	4	75	3	2	8º
NCS145	Educação Nutricional	NCS136/137	3	75	2	3	8º
NCS146	Ética Profissional e Bioética	100 créditos	2	30	2	0	8º
NCS154	Dietoterapia II	NCS160	5	90	4	2	8º
			19	360			
ALI149	Estágio Supervisionado em Administração em Serviços de Alimentação	*	6	280	0	19	9º
NCS147	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	*	6	280	0	19	9º
NCS148	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	*	6	280	0	19	9º
TCC003	Trabalho de Conclusão de Curso	*	2	30	2	0	9º
			20	870			

* Ter concluído todas as disciplinas anteriores aos Estágios.

07



Conforme a Resolução CEPE nº 3.454, todas as cargas horárias apresentadas são em horas, sendo que as disciplinas obrigatórias e eletivas são desenvolvidas em aulas de 50 minutos, durante as 18 semanas letivas.

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, preferencialmente, a partir do 7º período, com carga horária mínima de **120 horas**, sob orientação de um Nutricionista. Cada 40 horas de estágio correspondem a 01 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.

COMPONENTES CURRICULARES	QUANTIDADE	CRÉDITOS	CARGA HORÁRIA
Disciplinas Obrigatórias	44	154	2835
Disciplinas Eletivas	-	8	180
Estágios	3	18	840
Trabalho de Conclusão de Curso	1	2	30
Atividades Eletivas de Estágio Orientado	3	3	120
TOTAL	51	185	4005

OBSERVAÇÃO: Para integralizar o curso o aluno deverá cursar, além das disciplinas obrigatórias, **8 créditos** em disciplinas eletivas e apresentar Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

Os estágios supervisionados são cumpridos no período de **20** semanas semestrais.

CÓDIGO	DISCIPLINAS ELETIVAS	PRÉ-REQUISITO	CR	CHS	AULAS	
					T	P
ALI201	Alimentos e Bebidas	90 créditos	2	30	2	0
ALI301	Bioterismo	100 créditos	2	30	2	0
ALI302	Controle de Pragas Urbanas em Unidades de Alimentação e Nutrição	100 créditos	2	30	2	0
ALI303	Controle de Qualidade Microbiológica de Leite e Derivados	CBI153	1	45	0	3
ALI304	Gestão da Qualidade em Alimentação	ALI128	2	30	2	0
ALI305	Marketing em Nutrição	100 créditos	2	30	2	0
ALI306	Planejamento Estratégico	100 créditos	2	30	2	0
ALI307	Tópicos em Alimentos Funcionais	NCS108	2	30	2	0
ALI308	Práticas em Administração e Planejamento de Serviços de Alimentação	ALI128/216	2	60	0	4
CBI248	Biologia Molecular	CBI258	3	45	3	0
EDU304	Fundamentos de Psicossomática	-	2	30	2	0
EFD301	Educação Física e Desportos I	-	1	30	0	2
EFD302	Educação Física e Desportos II	-	1	30	0	2
EFD305	Nutrição, Corpo e Cultura	-	2	30	2	0
FAR307	Introdução à Farmacologia	CBI198/258	3	60	2	2
LET331	Língua Portuguesa	-	3	45	3	0
LET332	Língua Inglesa: Leitura I	-	3	45	3	0
LET333	Língua Inglesa: Leitura II	LET332	2	45	1	2
NCS301	Introdução ao Epi Info	-	1	15	0	1
NCS302	Seminários em Nutrição Clínica	NCS153	1	15	1	0
NCS303	Saúde, Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável	50 créditos	2	30	2	0
NCS304	Nutrição e Câncer	100 créditos	3	45	3	0
NCS305	Filosofia da Medicina	75 créditos	1	15	1	0
NCS306	Avaliação de Impacto Ambiental na Saúde	100 créditos	2	30	2	0
NCS307	Demografia Aplicada à Nutrição	NCS155	2	45	2	1
NCS309	Nutrição do Idoso	ALI125,NCS136	2	30	2	0
NCS310	Nutrição na Prática Esportiva	100 créditos	2	30	2	0
NCS311	Nutrição e Saúde do Trabalhador	100 créditos	2	30	2	0



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Universidade Federal de Ouro Preto – UFOP
Reitoria



UFOP
Universidade Federal
de Ouro Preto

NCS312	Nutrição Hospitalar I	114 créditos NCS121/126//137/160	1	30	1	1
NCS313	Nutrição Hospitalar II	131 créditos NCS121/126//137/153/160	1	30	1	1
CBI108	Biologia de Desenvolvimento	-	1	30	1	1
CBI178	Ecologia Antrópica	-	4	60	4	0
CBI208	Ecossistemas	-	3	60	2	2
CBI214	Ecologia Básica	-	3	45	3	0
FAR102	Epidemiologia Ambiental	-	2	45	1	2
FAR401	Primeiros Socorros	-	1	30	0	2
FAR607	Farmacologia Geral	CBI607/608, QUI329	3	60	2	2
FIL108	Ética	-	2	30	2	0
FIL113	Teoria do Conhecimento	-	4	60	4	0
FIL200	Introdução à Filosofia da Ciência e das Idéias	-	2	30	2	0
PRO215	Planejamento e Controle da Produção I	-	4	60	4	0
PRO222	Custos Industriais e Contabilidade Gerencial	-	4	60	4	0
PRO229	Princípios da Economia	-	4	60	4	0
PRO231	Engenharia do Trabalho	-	4	60	4	0
PRO233	Psicologia Social das Organizações	-	4	60	4	0
PRO234	Organização e Avaliação do Trabalho	-	4	60	4	0
PRO241	Economia I	-	2	30	2	0
PRO243	Organização e Administração I	-	2	30	2	0
PRO244	Organização e Administração II	-	2	30	2	0
PRO254	Fundamentos de Ciências do Ambiente	-	3	45	3	0
PRO296	Administração e Economia D	-	4	60	4	0
PRO301	Empreendedorismo	-	4	60	4	0
PRO302	Ações Empreendedoras	-	2	60	1	3
PRO314	Gerência de Recursos Humanos	-	4	60	4	0
PRO318	Planejamento Estratégico	-	4	60	4	0
PRO321	Administração Financeira	-	4	60	4	0
PRO397	Gestão Estratégica e Marketing	-	3	60	2	2
PRO400	Teoria Geral da Administração	-	3	45	3	0
PRO600	Administração e Economia/Gestão de Qualidade	-	4	60	4	0
PRO902	Atendimento ao Cliente	-	4	60	4	0
TUR115	Relações Públicas e Comunicação	-	2	30	2	0
TUR307	Marketing I	-	4	60	4	0
TUR306	Organização de Eventos	-	4	60	4	0
TUR304	Hospitalidade	-	2	30	2	0
TUR432	Marketing II	-	2	30	2	0
			163	2670		