



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO**

RESOLUÇÃO Nº 12/2015/CONEPE

Aprova a alteração na Departamentalização e no Ementário do Departamento de Nutrição do Campus Universitário Prof. Antônio Garcia Filho.

O CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO da UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE, no uso de suas atribuições legais;

CONSIDERANDO as necessidades atuais do Campus Universitário Prof. Antonio Garcia Filho;

CONSIDERANDO o parecer do Relator, **CONS. VERONALDO SOUZA DE OLIVEIRA**, ao analisar o processo nº 12.146/2013-59;

CONSIDERANDO ainda, a decisão unânime deste Conselho, em sua Reunião Extraordinária hoje realizada,

R E S O L V E:

Art. 1º Aprovar alteração na Departamentalização e no Ementário do Departamento de Nutrição do Campus Universitário Prof. Antonio Garcia Filho, de acordo com os Anexos I e II desta Resolução.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor no ano letivo de 2015, revoga as disposições em contrário, em especial a Resolução nº15/2012/CONEPE.

Sala das Sessões, 06 de março de 2015

**VICE-REITOR Prof. Dr. André Maurício Conceição de Souza
PRESIDENTE em exercício**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CONSELHO DO ENSINO DA PESQUISA E DA EXTENSÃO**

RESOLUÇÃO Nº 12/2015/CONEPE

ANEXO I

DEPARTAMENTALIZAÇÃO DO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO DO CAMPUS PROF. ANTÔNIO GARCIA FILHO

Matéria de Ensino	Componente Curricular Obrigatório						CH Total	Pré-requisito
	Código	Ciclo/Bloco	Código	Módulo	CR	CH		
Nutrição	NUTRL0009	II Ciclo de Nutrição	NUTRL0009.0	Ciência da Nutrição	04	60	750h	EDSAU0002
			NUTRL0009.1	Nutrientes	05	75		
			NUTRL0009.2	Alimentos I	06	90		
			NUTRL0009.3	Alimentos II	06	90		
			NUTRL0009.4	Nutrição do Adulto	06	90		
			NUTRL0009.5	Nutrição na Infância e na Adolescência	06	90		
			NUTRL0009.6	Epidemiologia da Saúde	05	75		
			NUTRL0009.7	Prática de Ensino da Comunidade II	06	90		
			NUTRL0009.8	Habilidades e Atitudes em Saúde II	06	90		
	NUTRL0010	III Ciclo de Nutrição	NUTRL0010.0	Nutrição do Idoso	04	60	855h	NUTRL0009
			NUTRL0010.1	Assistência Nutricional	04	60		
			NUTRL0010.2	Nutrição na Clínica Ampliada I	08	120		
			NUTRL0010.3	Nutrição na Clínica Ampliada II	08	120		
			NUTRL0010.4	Nutrição Social	07	105		
			NUTRL0010.5	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	08	120		
			NUTRL0010.6	Prática de Ensino na Comunidade III	06	90		
			NUTRL0010.7	Habilidades e Atitudes em Saúde III	08	120		
	NUTRL0011	IV Ciclo de Nutrição	NUTRL0011.0	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	16	240	765h	NUTRL0010
			NUTRL0011.1	Estágio Supervisionado em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	16	240		
			NUTRL0011.2	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	16	240		
			NUTRL0011.3	Trabalho de Conclusão de Curso II	03	45		

Componente Curricular Complementar				
Código	Disciplina	CR	CH	Pré-requisito
NUTRL0012	Nutrição Experimental	02	30	NUTRL0009
NUTRL0013	Nutrição Esportiva	02	30	NUTRL0009
NUTRL0014	Tópicos Especiais em Nutrição	A fixar	A fixar	A fixar
NUTRL0015	Alimentos Funcionais	02	30	NUTRL0009
NUTRL0016	Noções de Gastronomia	02	30	NUTRL0009
NUTRL0017	Microbiologia dos Alimentos	02	30	NUTRL0009
NUTRL0018	Análise Sensorial	02	30	NUTRL0009
NUTRL0019	Vigilância Sanitária	02	30	NUTRL0009



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CONSELHO DO ENSINO DA PESQUISA E DA EXTENSÃO**

RESOLUÇÃO Nº 12/2015/CONEPE

ANEXO II

**EMENTÁRIO DO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO DO CAMPUS PROF. ANTÔNIO
GARCIA FILHO**

II CICLO

NUTRL0009.0 - Módulo 1 - Ciência da Nutrição

Créditos: 04 Carga horária: 60h CH teórica: 21h CH Prática: 16h CH AAD: 23h

Ementa: Estudo da história da Alimentação e da Nutrição no mundo e no Brasil (influência da história, cultura afro-brasileira; indígenas e de outros povos). Estudo da história e da evolução do profissional Nutricionista nos contextos atuais da atenção à saúde. Estudo da relação da profissão com a qualidade de vida da população. Correlação da Nutrição com demais áreas da saúde e perspectivas de atuação do Nutricionista em equipe multidisciplinar: áreas de atuação (Nutrição Clínica, Nutrição Social, Alimentação Coletiva, Marketing em Nutrição, Docência). A atuação do Nutricionista na comunidade e o compromisso com o papel social no exercício da profissão. Alimentação no contexto das diversidades e questões afro-brasileiras e étnico-raciais; pluralidade étnico racial, inclusive da alimentação e nutrição. A ética profissional.

NUTRL0009.1 - Módulo 2 - Nutrientes

Créditos: 05 Carga horária: 75h CH teórica: 35h CH Prática: 20h CH AAD: 20h

Ementa: Metabolismo dos macronutrientes e dos micronutrientes. Interações das vias energéticas e nutrientes no metabolismo intermediário. Assimilação e utilização dos macro e micronutrientes e compostos dietéticos não nutrientes.

NUTRL0009.2 - Módulo 3 - Alimentos I

Créditos: 06 Carga horária: 90h CH teórica: 38h CH Prática: 24h CH AAD: 28h

Ementa: Composição química de alimentos. Amostragem e principais métodos analíticos, químicos, físicos, físico-químicos de análise de alimentos. Higiene e controle dos alimentos relacionados com as doenças veiculadas por alimentos. Avaliação da qualidade microbiológica de alimentos, constituintes tóxicos e contaminantes. Conservação de alimentos. Alimentos para fins especiais e aditivos.

NUTRL0009.3 - Módulo 4 – Alimentos II

Créditos: 06 Carga horária: 90h CH teórica: 38h CH Prática: 24h CH AAD: 28h

Ementa: Rotulagem Nutricional e embalagens. Padrões de identidade e qualidade. Grupos de alimentos, suas características e mudanças em decorrência do processamento. Processamento e Técnica dietética. Seleção, mensuração e preparo de alimentos. Análise sensorial. Planejamento de cardápios.

NUTRL0009.4 - Módulo 5 - Nutrição do Adulto

Créditos: 06 Carga horária: 90h CH teórica: 38h CH Prática: 24h CH AAD: 28h

Ementa: Alimentação, nutrição e avaliação nutricional do adulto. Aspectos fisiológicos, metabólicos e nutricionais da gestação, lactação, climatério e menopausa. Planejamento e cálculos dietéticos. Dietas não-convencionais.

NUTRL0009.5 - Módulo 6 - Nutrição na Infância e na Adolescência

Créditos: 06 Carga horária: 90h CH teórica: 43h CH Prática: 20h CH AAD: 27h

Ementa: Aspectos fisiológicos, metabólicos e nutricionais do lactente, da criança e do adolescente. Aleitamento materno. Nutrição do neonato e do lactente. Nutrição do recém-nascido pré-termo e baixo

peso. Alimentação, nutrição e avaliação nutricional da criança e do adolescente. Desnutrição infantil e principais carências nutricionais na infância.

NUTRL0009.6 - Módulo 7 - Epidemiologia da Saúde

Créditos: 05 Carga horária: 75h CH teórica: 35h CH Prática: 16h CH AAD: 24h

Ementa: Conhecimentos básicos da bioestatística. Fundamentos para o estudo, controle e avaliação da saúde e da doença. Epidemiologia descritiva e analítica. Epidemiologia das doenças carenciais e crônicas não-transmissíveis.

NUTRL0009.7 - Módulo 6 - Prática de Ensino na Comunidade II

Créditos: 06 Carga horária: 90h CH teórica: 27h CH Prática: 63h

Ementa: Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE); aspectos higiênicos e sanitários do preparo da alimentação escolar; avaliação antropométrica e do consumo alimentar de crianças, adolescentes, gestantes e adultos usuários de Unidades Básicas de Saúde; Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional; aleitamento materno e alimentação complementar; desenvolvimento de atividades educativas de alimentação e nutrição na comunidade.

NUTRL0009.8 - Módulo 9 - Habilidades e Atitudes em Saúde II

Créditos: 06 Carga horária: 90h CH teórica: 22h CH Prática: 68h

Ementa: Digestão e Absorção de macro e micronutrientes. Composição Centesimal. Doenças veiculadas a Alimentos. Ficha técnica. Rotulagem de Alimentos. Cálculo e adequação das necessidades nutricionais de adultos, crianças, adolescentes e gestantes saudáveis. Elaboração de plano alimentar para diferentes blocos da vida. Análises epidemiológicas.

III CICLO

NUTRL0010.0 - Módulo 1 - Nutrição do Idoso

Créditos: 04 Carga horária: 60h CH teórica: 24h CH Prática: 16h CH AAD: 20h Ementa: Aspectos fisiológicos, metabólicos e nutricionais do Idoso. Avaliação da capacidade funcional, cognitiva e nutricional do idoso. Alimentação e Nutrição do Idoso. Planejamento e cálculos dietéticos.

NUTRL0010.1 - Módulo 2- Assistência Nutricional

Créditos: 04 Carga horária: 60h CH teórica: 29h CH Prática: 20h CH AAD: 11h

Ementa: Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. Determinação das necessidades nutricionais do enfermo e prescrição dietoterápica. Dietas hospitalares progressivas e especiais. Organização e cálculo do plano alimentar. Terapia nutricional oral, enteral e parenteral. Nutrientes imunomoduladores. Organização da Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN).

NUTRL0010.2 - Módulo 3 - Nutrição na Clínica Ampliada I

Créditos: 08 Carga horária: 120h CH teórica: 54h CH Prática: 32h CH AAD: 34h

Ementa: Alterações funcionais que resultam em condições patológicas e a influência das mesmas no estado nutricional. Aspectos clínicos, diagnóstico nutricional, prescrição dietoterápica, planejamento e cálculo de dietas nas doenças metabólicas e nas doenças que envolvem o sistema digestório e seus órgãos anexos.

NUTRL0010.3 - Módulo 4 - Nutrição na Clínica Ampliada II

Créditos: 08 Carga horária: 120h CH teórica: 48h CH Prática: 28h CH AAD: 44h

Ementa: Processos fisiopatológicos e adaptações terapêuticas da dieta normal e das alterações destinadas a satisfazer as necessidades nutricionais do paciente. Diagnóstico nutricional e prescrição dietoterápica. Aspectos clínicos, planejamento e cálculo de dietas nas enfermidades cardiovasculares, pulmonares, renais, no estresse metabólico (cirurgia, politrauma, sepse, queimados), neoplasias e Síndrome da Imundeficiência Adquirida.

NUTRL0010.4 - Módulo 5 – Nutrição Social

Créditos: 07 Carga horária: 105h CH teórica: 38h CH Prática: 24h CH AAD: 43h

Ementa: Políticas ligadas à alimentação e nutrição. Segurança alimentar e nutricional. Meio Ambiente e sustentabilidade na produção de alimentos. Educação em saúde. A comunicação como estratégia de ação

em educação nutricional. A educação nutricional ao longo dos blocos da vida. Aconselhamento nutricional às diferentes audiências. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas educativos.

NUTRL0010.5 - Módulo 6 – Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição

Créditos: 08 Carga horária: 120h CH teórica: 52h CH Prática: 28h CH AAD: 40h

Ementa: Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição. Funções da administração aplicada ao trabalho do Nutricionista. Planejamento de recursos humanos, físicos e materiais. Planejamento, execução e avaliação de cardápios para coletividade. Gestão de estoque e custos. Controle Higiênico Sanitário em Serviços de Alimentação e Nutrição.

NUTRL0010.6 - Módulo 7 – Prática de Ensino na Comunidade III

Créditos: 06 Carga horária: 90h CH teórica: 27h CH Prática: 63h

Ementa: Desenvolvimento de atividades educativas de alimentação e nutrição em saúde na comunidade. Avaliação nutricional e antropométrica de idosos; Medidas antropométricas; Mini-Avaliação Nutricional; Atenção em unidades de saúde aos pacientes portadores de patologias; Núcleos de Assistência à Saúde da Família (NASF); Atenção nutricional aos pacientes hipertensos e diabéticos – Programa HiperDia; Atenção nutricional a pacientes portadores de patologias do sistema digestório; Programa de prevenção e controle da obesidade e dislipidemias. Atribuições do Nutricionista nas unidades de saúde – ambulatório.

NUTRL0010.7 - Módulo 8 – Habilidades e Atitudes em Saúde III

Créditos: 08 Carga horária: 120h CH teórica: 30h CH Prática: 90h

Ementa: Cálculo e adequação das necessidades nutricionais de idosos saudáveis e de diferentes patologias. Elaboração de plano alimentar adequados para quadros patológicos. Cálculo e Prescrição de dietas enterais e parenterais. Práticas de nutrição social. Planejamento e Gestão de recursos humanos, físicos e materiais nas Unidades de Alimentação e Nutrição.

NUTRL0010.8 - Módulo 9 – Trabalho de Conclusão de Curso I

Créditos: 04 Carga horária: 60h

Ementa: Metodologia da pesquisa. Elaboração, delineamento e confecção de projetos de pesquisa e trabalhos científicos e suas formas de apresentação. Normatização técnica para elaboração e publicação científica. Qualificação de projeto.

IV CICLO

NUTRL0011.0 - Estágio Supervisionado em Nutrição Social

Créditos: 16 Carga horária: 240h CH teórica: 30h CH Prática: 210h

Ementa: Desenvolvimento de atividades práticas em instituições ligadas (ou vinculadas) à Saúde Coletiva/Saúde Pública, assim como em instituições que executam políticas educacionais e/ou sociais em que a alimentação e Nutrição estejam incluídas e em centros de especialidades em saúde. Territorialização. Controle Social em nível local. Práticas de diagnóstico nutricional individual e coletivo, planejamento e intervenção.

NUTRL0011.1 - Estágio Supervisionado em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição

Créditos: 16 Carga horária: 240h CH teórica: 30h CH Prática: 210h

Ementa: Desenvolvimento de atividades administrativas e técnicas na área de Alimentação Coletiva. Planejamento, organização, controle, avaliação e administração de Unidades de Alimentação e Nutrição. Educação alimentar e nutricional para a clientela.

NUTRL0011.2 - Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica

Créditos: 16 Carga horária: 240h CH teórica: 30h CH Prática: 210h

Ementa: Desenvolvimento de atividades práticas de cuidado nutricional para indivíduos enfermos no âmbito hospitalar, em clínicas de especialidades ou em ambulatórios. Adaptações dietoterápicas destinadas a satisfazer as necessidades nutricionais dos pacientes.

NUTRL0011.3 - Trabalho de Conclusão de Curso II

Créditos: 03 Carga horária: 45h

Ementa: Execução do Trabalho de Conclusão de Curso. Elaboração de artigo. Defesa pública.

EMENTAS DOS COMPONENTES CURRICULARES OPTATIVOS

EDSAU0010 - Língua Brasileira de Sinais - Libras

Créditos: 04 Carga horária: 60h

Ementa: A aquisição da Língua Brasileira de Sinais, em processo interativo na educação da pessoa portadora de deficiência auditiva e como instrumental linguístico no processo de desenvolvimento psicossocial do portador de surdez. Aspectos linguísticos da LIBRAS.

EDSAU0011 - Informática Aplicada à Saúde

Créditos: 04 Carga horária: 60h

Ementa: A importância da informática na área de saúde. Aplicações no ensino, pesquisa, extensão/assistência e administração na saúde. Tecnologias de comunicação ligadas à informática. A compreensão dos sistemas de computação. Programas. Internet. Intranet.

EDSAU0013 - Inglês Instrumental

Créditos: 04 Carga horária 60h

Ementa: Estratégias de leitura de textos autênticos escritos em Língua Inglesa, visando os níveis de compreensão geral, de pontos principais e detalhados e o estudo das estruturas básicas da língua alvo.

EDSAU0014 - Espanhol Instrumental

Créditos: 04 Carga horária: 60h

Ementa: Estratégia de leitura para compreensão global de textos autênticos escritos em espanhol. Estruturas fundamentais da língua espanhola. Vocabulário.

NUTRL0012 - Nutrição Experimental

Créditos: 02 Carga horária: 30h

Pré-requisito: NUTRL0009

Ementa: Introdução à nutrição experimental. Ética, bem estar e legislação em experimentação animal. Modelos experimentais em pesquisas de nutrição.

NUTRL0013 - Nutrição Esportiva

Créditos: 02 Carga horária: 30h

Pré-requisito: NUTRL0009

Ementa: Conceitos básicos de nutrição esportiva. Avaliação nutricional e Fisiologia no exercício. Necessidades nutricionais do desportista e do atleta. Suplementação nutricional.

NUTRL0014 – Tópicos Especiais em Nutrição

Créditos: A fixar Carga horária: A fixar

Ementa: A fixar

NUTRL0015 - Alimentos Funcionais

Créditos: 02 Carga horária: 30h

Pré-requisito: NUTRL0009

Ementa: Conceito e legislação sobre alimentos funcionais. Classificação e definição dos compostos bioativos. Alimentos funcionais e sua relação com saúde e doença.

NUTRL0016 - Noções de Gastronomia

Créditos: 02 Carga horária: 30h

Pré-requisito: NUTRL0009

Ementa: História da gastronomia nacional e internacional. Relação da gastronomia com a nutrição. A relação da comida e a sociedade. O mercado de alimentos e bebidas de modo amplo. Técnicas gastronômicas. Gastronomia hospitalar.

NUTRL0017 - Microbiologia dos Alimentos

Créditos: 02 Carga horária: 30h

Pré-requisito: NUTRL0009

Ementa: Importância da microbiologia de alimentos. Fatores de estabilidade (intrínsecos e extrínsecos). Contaminações. Alterações. Doenças Veiculadas por Alimentos. Boas Práticas de Fabricação. Aproveitamento industrial de microrganismos em alimentos.

NUTRL0018 - Análise Sensorial

Créditos:02 Carga horária: 30h

Pré-requisito: NUTRL0009

Ementa: Introdução à análise sensorial de alimentos. Princípios da fisiologia sensorial e órgãos do sentido. Painel sensorial: recrutamento, seleção e treinamento de julgadores. Amostragem e apresentação das amostras. Métodos clássicos de avaliação sensorial (métodos discriminativos, afetivos e análise descritiva quantitativa). Análise estatística. Propriedades sensoriais dos alimentos.

NUTRL0019 - Vigilância Sanitária

Créditos: 02 Carga horária: 30h

Pré-requisito: NUTRL0009

Ementa: Vigilância Sanitária (VISA): aspectos conceituais e históricos. Níveis de atuação e organização do serviço da VISA. Elementos e instrumentos do processo de trabalho do Nutricionista. O trabalho do Nutricionista em VISA; articulação da VISA com as demais Políticas de Saúde Pública.

Sala das Sessões, 06 de março de 2015
