



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CONSELHO UNIVERSITÁRIO
CÂMARA SUPERIOR DE ENSINO**

RESOLUÇÃO Nº 01/2011

Aprova a estrutura curricular do Curso de Nutrição, na modalidade bacharelado, no turno noturno, do Centro de Educação e Saúde – *Campus* de Cuité, contida no Projeto Pedagógico, e dá outras providências.

A Câmara Superior de Ensino da Universidade Federal de Campina Grande, no uso de suas atribuições;

Considerando o disposto no Estatuto e Regimento Geral da UFCG;

Considerando o disposto na Resolução CNE/CES 5/2001, da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Graduação em Nutrição;

Considerando a Resolução 04/2009 do CNE/CES, que dispõe sobre a carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial;

Considerando a Resolução Nº 26/2007, da Câmara Superior de Ensino da Universidade Federal de Campina Grande, que homologa o Regulamento do Ensino de Graduação;

Considerando o disposto na Resolução nº 07/2008, da Câmara Superior de Ensino da Universidade Federal de Campina Grande, que cria o Curso de Bacharelado em Nutrição, e

Tendo em vista a deliberação da plenária, em reunião realizada no dia 28 de abril de 2011 (Processo 23096.012909/08-21),

R E S O L V E:

Art. 1º Aprovar a estrutura curricular fixada no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, na modalidade bacharelado, no turno noturno, do Centro de Educação e Saúde, *Campus* de Cuité, desta Universidade.

Parágrafo único. Compreende-se o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da UFCG como sendo o conjunto de ações sócio-políticas e técnico-pedagógicas relativo à formação profissional, que se destina a orientar a concretização curricular do referido Curso.

Art. 2º O Curso de Graduação em Nutrição tem, como finalidade, conferir o grau de Bacharel aos alunos que cumprirem as determinações constantes na presente Resolução e demais normas da Instituição.

Parágrafo único. O Curso tem, como perfil do egresso, o Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Art. 3º O Curso terá a carga horária mínima de 3.315 (três mil trezentos e quinze) horas de atividades didáticas, correspondentes a 221 (duzentos e vinte e um) créditos, distribuídos de acordo com o quadro a seguir.

NÚCLEO DE CONTEÚDOS	CARGA HORÁRIA	CRÉDITOS	%
Básicos e Profissionais (obrigatórios)	2.310	154	69,69
Complementares			
Obrigatórios	705	47	21,27
Optativos	150	10	4,52
Flexíveis	150	10	4,52
TOTAL	3.315	221	100

Parágrafo único. A estrutura curricular do Curso, constituída pelos componentes curriculares, com respectivas cargas horárias, pré-requisitos e co-requisitos, passa a fazer parte da presente Resolução, na forma dos Anexos I e II.

Art. 4º O Curso funcionará no sistema de créditos por período letivo, devendo o aluno integralizá-lo, no mínimo, em 10 (dez) e, no máximo, 15 (quinze) períodos letivos.

§ 1º O aluno deverá matricular-se em componentes curriculares, totalizando, no mínimo, no mínimo, 16 (dezesesseis) créditos e, no máximo, 20 (vinte) créditos, por período letivo.

§ 2º No oitavo e décimo períodos, será permitido ao aluno cursar, no máximo, 21(vinte e um) e 32 (trinta e dois) créditos, respectivamente, devido a realização dos Estágios Curriculares Supervisionado que se dará em horário oposto ao das aulas.

Art. 5º O Estágio Supervisionado, componente curricular obrigatório, terá duração de 675 (seiscentos e setenta e cinco) horas e será desenvolvido em três componentes curriculares: Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação Coletiva, Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica e Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva, ofertados a partir do nono período letivo.

Parágrafo único. O Estágio Supervisionado será regulamentado em resolução específica do Colegiado do Curso.

Art. 6º O Trabalho de Conclusão de Curso, será realizado sob a forma de monografia, como exigência para a conclusão do curso.

Parágrafo único. As normas do TCC – Monografia serão estabelecidas em resolução específica do Colegiado do Curso.

Art. 7º Deverão ser integralizadas, no mínimo, 150 (cento e cinquenta) horas em Atividades Complementares Flexíveis, descritas no Projeto Pedagógico do Curso, que possibilitem a inserção do aluno em distintas situações de aprendizagem, sendo desenvolvidas no decorrer do Curso.

Parágrafo único. As Atividades Complementares Flexíveis serão regulamentadas em resolução específica do Colegiado do Curso, devendo ser integralizadas até o nono período letivo.

Art. 8º A estrutura de integralização curricular é constituída pelos componentes curriculares, com respectivas cargas horárias e pré-requisitos, conforme apresentado no **Anexo II**.

Art. 9º Serão obrigatórios todos os componentes curriculares dos núcleos de conteúdos básicos e profissionais e complementares (obrigatórios, optativos e flexíveis).

Art. 10. O aluno deverá cursar, no mínimo, 150 (cento e cinquenta) horas de componentes curriculares optativos.

Art. 11. O Projeto Pedagógico do Curso será acompanhado e avaliado anualmente, pelo Núcleo Docente Estruturante (NDE), nos termos estabelecidos em resolução específica do Colegiado do Curso.

Art. 12. A Estrutura Curricular fixada por esta Resolução será implantada com efeito retroativo ao período letivo 2009.1.

Parágrafo único. O turno noturno deste Curso deixará de ser ofertado a partir do período 2011.1.

Art. 13. São vedadas alterações no Projeto Pedagógico do Curso, num prazo inferior a 10 (dez) períodos letivos, ressalvados os casos de adaptação estabelecidos em normas emanadas pelo CNE, e pela Câmara Superior de Ensino da UFCG.

Art. 14. Os casos omissos serão apreciados pela Pró-Reitoria de Ensino, cabendo recurso na forma do Regimento em vigor.

Art. 15. Esta Resolução entra em vigência com efeitos retroativos à data de criação do curso, revogadas as disposições em contrário.

Câmara Superior de Ensino do Conselho Universitário da Universidade Federal de Campina Grande, em Campina Grande, 04 de maio de 2011.

VICEMÁRIO SIMÕES
Presidente



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CONSELHO UNIVERSITÁRIO
CÂMARA SUPERIOR DE ENSINO**

ANEXO I DA RESOLUÇÃO Nº 01/2011
(aprovada na 78ª reunião ordinária de 28 de abril de 2011)

COMPOSIÇÃO CURRICULAR

**NÚCLEO DE CONTEÚDOS BÁSICOS E PROFISSIONAIS (OBRIGATÓRIOS) – 2.310horas
– 69,69%**

COMPONENTE CURRICULAR	C.H.	CRE	PRÉ-REQUISITO
Análise Sensorial de Alimentos	30	02	Dietética
Anatomia Humana Básica	60	04	—
Antropologia da Nutrição	30	02	—
Avaliação Nutricional	60	04	—
Bioestatística	30	02	—
Bioquímica	60	04	Química de Biomolécula
Bioquímica da Nutrição	60	04	Bioquímica / Fisiologia Humana
Bioquímica dos Alimentos	30	02	Bromatologia Geral
Bromatologia Geral	60	04	Bioquímica
Citologia	30	02	—
Dietética	30	02	Técnica Dietética
Dietoterapia I	60	04	Fisiopatologia da Nutrição
Dietoterapia II	60	04	Dietoterapia I
Educação Nutricional	60	04	Antropologia da Nutrição
Embriologia e Histologia	60	04	—
Epidemiologia	30	02	—
Ética, Bioética e Orientação Profissional	30	02	Saúde e Sociedade

Farmacologia Aplicada à Nutrição	30	02	Patologia Geral
Fisiologia Humana	60	04	Anatomia Humana Básica
Fisiopatologia da Nutrição	60	04	Patologia Geral
Fundamentos em Gestão da Qualidade	30	02	—
Genética	30	02	—
Gestão de Unidades de Alimentação Coletiva I	60	04	Higiene e Legislação Sanitária de Alimentos
Gestão de Unidades de Alimentação Coletiva II	60	04	Gestão de Unidades de Alimentação Coletiva I
Higiene e Legislação Sanitária de Alimentos	60	04	Microbiologia dos Alimentos
Informática Aplicada à Saúde	30	02	—
Introdução à Gastronomia	30	02	Técnica Dietética
Introdução à Nutrição	30	02	—
Metodologia Científica Aplicada à Saúde	30	02	—
Microbiologia dos Alimentos	60	04	Microbiologia e Imunologia
Microbiologia e Imunologia	60	04	Citologia / Embriologia e Histologia
Nutrição e Ciclo de Vida I	60	04	Bioquímica da Nutrição
Nutrição e Ciclo de Vida II	30	02	Nutrição e Ciclo de Vida I
Nutrição e Ciclo de Vida III	30	02	Nutrição e Ciclo de Vida II
Nutrição em Atividade Física	30	02	Bioquímica da Nutrição
Nutrição em Saúde Coletiva	60	04	Epidemiologia
Nutrição Experimental	30	02	Embriologia e Histologia / Fisiologia Humana / Farmacologia Aplicada à Nutrição
Parasitologia Humana	60	04	—
Patologia Geral	60	04	Fisiologia Humana / Microbiologia e Imunologia
Prática em Gestão de Unidades de Alimentação Coletiva	60	04	Gestão de Unidades de Alimentação Coletiva II
Prática em Nutrição Clínica	90	06	Dietoterapia II
Prática em Saúde Coletiva	60	04	Avaliação Nutricional / Nutrição em Saúde Coletiva / Educação Nutricional
Projeto de Pesquisa em Nutrição	30	02	Metodologia Científica Aplicada à Saúde

Psicologia e Saúde	30	02	—
Química de Biomolécula	60	04	—
Saúde e Sociedade	30	02	—
Técnica Dietética	60	04	Bioquímica da Nutrição
Tecnologia de Alimentos	60	04	Microbiologia dos Alimentos / Bioquímica dos Alimentos
Vigilância Nutricional e Saúde Pública	60	04	Prática em Saúde Coletiva
TOTAL	2.310	154	

C. H. – Carga Horária; CRE – Créditos

NÚCLEO DE CONTEÚDOS COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIOS – 705 horas – 21,27%

COMPONENTE CURRICULAR	C.H.	CRE	PRÉ-REQUISITO
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	225	15	(*)
Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva	225	15	(*)
Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação Coletiva	225	15	(*)
Trabalho de Conclusão de Curso	30	02	Projeto de Pesquisa em Nutrição
TOTAL	705	47	

C. H. – Carga Horária; CRE – Créditos

(*) – Ter cursado todos os componentes curriculares do período anterior.

NÚCLEO DE CONTEÚDOS COMPLEMENTARES OPTATIVOS – 150 horas – 4,52%

COMPONENTE CURRICULAR	C.H.	CRE	PRÉ-REQUISITO
Biossegurança	30	02	—
Controle Biológico e Microbiológico de Qualidade Avançado	60	04	Microbiologia e Imunologia
Enfermagem na Interpretação de Exames Laboratoriais	30	02	Microbiologia e Imunologia
Inglês Instrumental	60	04	—
Língua Brasileira de Sinais	60	04	—
Língua Portuguesa	60	04	—
Princípios de Segurança em Laboratórios	30	02	—
Terapias Alternativas e	30	02	—

Complementares em Nutrição			
Tópicos Especiais em Nutrição I	30	02	—
Tópicos Especiais em Nutrição II	60	04	—
TOTAL A INTEGRALIZAR	150	10	

C. H. – Carga Horária; CRE – Créditos

NÚCLEO DE CONTEÚDOS COMPLEMENTARES FLEXÍVEIS – 150 horas – 4,52%

COMPONENTE CURRICULAR	C.H.	CRE	PRÉ-REQUISITO
Atividades Complementares Flexíveis	150	10	—
TOTAL	150	10	

C. H. – Carga Horária; CRE – Créditos



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE
CONSELHO UNIVERSITÁRIO
CÂMARA SUPERIOR DE ENSINO**

ANEXO II DA RESOLUÇÃO Nº01/2011
(aprovada na 78ª reunião ordinária de 28 de abril de 2011)

EXECUÇÃO CURRICULAR POR PERÍODO LETIVO

O Curso de Bacharelado em Nutrição, no turno noturno, apresenta a seguinte execução curricular por período letivo.

PRIMEIRO PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	CRÉDITOS	PRÉ-REQUISITO
Citologia	30	02	—
Embriologia e Histologia	60	04	—
Anatomia Humana Básica	60	04	—
Química de Biomolécula	60	04	—
Introdução à Nutrição	30	02	—
Informática Aplicada à Saúde	30	02	—
TOTAL	270	18	

SEGUNDO PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	CRÉDITOS	PRÉ-REQUISITO
Parasitologia Humana	60	04	—
Bioquímica	60	04	Química de Biomolécula
Fisiologia Humana	60	04	Anatomia Humana Básica

Microbiologia e Imunologia	60	04	Citologia / Embriologia e Histologia
Bioestatística	30	02	—
Psicologia e Saúde	30	02	—
TOTAL	300	20	

TERCEIRO PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	CRÉDITOS	PRÉ-REQUISITO
Saúde e Sociedade	30	02	—
Bromatologia Geral	60	04	Bioquímica
Patologia Geral	60	04	Fisiologia Humana / Microbiologia e Imunologia
Metodologia Científica Aplicada à Saúde	30	02	—
Bioquímica da Nutrição	60	04	Bioquímica / Fisiologia Humana
Epidemiologia	30	02	—
Genética	30	02	—
TOTAL	300	20	

QUARTO PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	CRÉDITOS	PRÉ-REQUISITO
Nutrição e Ciclo de Vida I	60	04	Bioquímica da Nutrição
Técnica Dietética	60	04	Bioquímica da Nutrição
Avaliação Nutricional	60	04	—
Microbiologia dos Alimentos	60	04	Microbiologia e Imunologia
Bioquímica dos Alimentos	30	02	Bromatologia Geral
Antropologia da Nutrição	30	02	—
TOTAL	300	20	

QUINTO PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	CRÉDITOS	PRÉ-REQUISITO
Nutrição e Ciclo de Vida II	30	02	Nutrição e Ciclo de Vida I
Dietética	30	02	Técnica Dietética
Tecnologia de Alimentos	60	04	Microbiologia dos Alimentos / Bioquímica dos Alimentos
Higiene e Legislação Sanitária de Alimentos	60	04	Microbiologia dos Alimentos
Fisiopatologia da Nutrição	60	04	Patologia Geral

Nutrição em Saúde Coletiva	60	04	Epidemiologia
TOTAL	300	20	

SEXTO PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	CRÉDITOS	PRÉ-REQUISITO
Nutrição e Ciclo de Vida III	30	02	Nutrição e Ciclo de Vida II
Análise Sensorial de Alimentos	30	02	Dietética
Ética, Bioética e Orientação Profissional	30	02	Saúde e Sociedade
Gestão de Unidades de Alimentação Coletiva I	60	04	Higiene e Legislação Sanitária de Alimentos
Farmacologia Aplicada à Nutrição	30	02	Patologia Geral
Educação Nutricional	60	04	Antropologia da Nutrição
Fundamentos em Gestão da Qualidade	30	02	—
Optativa	30	02	Variável
TOTAL	300	20	

SÉTIMO PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	CRÉDITOS	PRÉ-REQUISITO
Nutrição em Atividade Física	30	02	Bioquímica da Nutrição
Nutrição Experimental	30	02	Embriologia e Histologia / Fisiologia Humana / Farmacologia Aplicada à Nutrição
Prática em Saúde Coletiva	60	04	Avaliação Nutricional / Nutrição em Saúde Coletiva / Educação Nutricional
Gestão de Unidades de Alimentação Coletiva II	60	04	Gestão de Unidades de Alimentação Coletiva I
Dietoterapia I	60	04	Fisiopatologia da Nutrição
Optativa	60	04	Variável
TOTAL	300	20	

OITAVO PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	CRÉDITOS	PRÉ-REQUISITO
Projeto de Pesquisa em Nutrição	30	02	Metodologia Científica Aplicada à Saúde
Introdução à Gastronomia	30	02	Técnica Dietética
Vigilância Nutricional e Saúde Pública	60	04	Prática em Saúde Coletiva
Prática em Gestão de Unidades de Alimentação Coletiva	60	04	Gestão de Unidades de Alimentação Coletiva II
Dietoterapia II	60	04	Dietoterapia I
Optativa-	30	02	Variável

Optativa-	30	02	Variável
TOTAL	300	20	

NONO PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	CRÉDITOS	PRÉ-REQUISITO
Prática em Nutrição Clínica	90	06	Dietoterapia II
Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação Coletiva	225	15	(A)
TOTAL	315	21	

(A) Ter cursado todos os componentes curriculares até o 8º Período.

DÉCIMO PERÍODO

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	CRÉDITOS	PRÉ-REQUISITO
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	225	15	(B)
Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva	225	15	(B)
Trabalho de Conclusão do Curso	30	02	Projeto de Pesquisa em Nutrição
TOTAL	480	32	

(B) Ter cursado todos os componentes curriculares até o 9º Período.

ATIVIDADES COMPLEMENTARES FLEXÍVEIS

COMPONENTE CURRICULAR	CARGA HORÁRIA	CRÉDITOS	PRÉ-REQUISITO
Atividades Complementares Flexíveis*	150	10	—
TOTAL	150	10	

* Durante todos os períodos com aproveitamento no 9º período do curso