



Memórias institucionais: A trajetória do Curso de Gastronomia no Instituto de Nutrição Josué de Castro da UFRJ

Institutional memories: The trajectory of the Gastronomy Course at the Josué de Castro Nutrition Institute of UFRJ

Ceci Figueiredo de Moura Santiago¹

¹Universidade Federal do Rio de Janeiro, CEP 21941-902, Rio de Janeiro, Brasil.

Resumo: O objetivo deste relato, foi narrar a trajetória do curso de bacharelado em Gastronomia do INJC, no ensino de graduação, através de depoimentos de docentes, da análise de documentos, relatórios, atas, anotações do acervo institucional, livros, resoluções/leis/decretos e consultas aos sistemas de informação da Universidade Federal do Rio de Janeiro, pertinentes ao tema. O Instituto abriga dois cursos de graduação o de Gastronomia e o de Nutrição. O curso de Gastronomia, foi implantado em 2011, sendo o primeiro na região sudeste do país, em instituição pública, na modalidade de graduação e com proposta pedagógica inovadora. O corpo docente apresenta alta qualificação e diversidade de formação e está envolvido em atividades de ensino, pesquisa e extensão da unidade, ou em parceria com instituições externas garantindo a qualidade na formação dos estudantes.

Palavras-chave: Gastronomia. Educação. Projeto Pedagógico. Metodologias. Conquistas.

Abstract: The objective of this report was to narrate the trajectory of the INJC undergraduate course in Gastronomy, through testimonies of professors, analysis of documents, reports, minutes, notes from the institutional collection, books, resolutions/laws/decrees and consultations of the information systems of the Federal University of Rio de Janeiro, pertinent to the subject. The Institute offers two undergraduate courses: Gastronomy and Nutrition. The Gastronomy course was implemented in 2011, being the first in the southeast region of the country, in a public institution, in the undergraduate modality and with an innovative pedagogical proposal. The faculty is highly qualified and has a diverse background and is involved in teaching, research and extension activities at the unit, or in partnership with external institutions, ensuring the quality of student education.

Keywords: Gastronomy. Education. Pedagogical Project. Methodologies. Achievements.

¹ cecisantiago.gastronomia@nutricao.ufrj.br



RCAGT

REVISTA
de Ciência de Alimentos e Gastronomia



1 INTRODUÇÃO

Quando do Programa de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), lançado pelo governo federal em 2007², o Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) encaminhou ao Conselho Universitário a proposta para criação do curso de Gastronomia, contemplando a necessidade de ampliação das vagas oferecidas pela UFRJ. O curso de Gastronomia, no campus Cidade Universitária - Ilha do Fundão, ingressou sua primeira turma no segundo semestre do ano de 2011.

Considerando como principal missão institucional este trabalho teve por objetivo descrever a trajetória do curso de Gastronomia no ensino de graduação. Para elaborar esse relato foram consultados documentos, relatórios, atas e anotações do acervo institucional, consultas ao Sistema Integrado de Gestão Acadêmica (SIGA/UFRJ), livros e resoluções/leis/decretos pertinentes ao tema.

2 HISTÓRICO DA CONSTRUÇÃO DO CURSO DE GASTRONOMIA NA UFRJ

A partir do Decreto Presidencial nº 6.096 de 24 de abril de 2007, à época da presidência de Luiz Inácio Lula da Silva que instituiu o REUNI, foram traçadas dentre outras metas, reformas no acesso, na estrutura do ensino superior público brasileiro, e a ampliação das vagas de ingresso, especialmente no período noturno (Brasil, 2007). Seis meses após a publicação do decreto presidencial supracitado foi anunciada a adesão da UFRJ ao novo programa nacional com a criação do Programa de Reestruturação e Expansão (PRE), que estabelecia, entre outros pontos, aumento das vagas nos cursos presenciais de graduação, criação de novos cursos diurnos e noturnos, interiorização da instituição, redução dos índices de evasão e a ocupação das vagas ociosas (UFRJ, 2007).

Neste contexto histórico, o INJC implantou uma Comissão de Trabalho para pensar e estruturar a criação do curso de Graduação em Gastronomia da UFRJ. Após extenso e cuidadoso trabalho da comissão para elaboração de uma proposta inovadora e que atendesse às necessidades universitárias da época, o conselho universitário - CONSUNI em sua reunião no dia 27 de maio de 2010, aprovou a criação do curso de Graduação em Gastronomia da UFRJ (Conselho de Ensino de Graduação da

Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2010). Para criação do curso, foram estabelecidas parcerias com outras instâncias da UFRJ como: o Instituto Coppead de Administração, a Escola de Belas Artes, o Instituto Nutes de Educação em Ciências e Saúde e o Instituto de Pesquisas de Produtos Naturais Walter Mors (IPPN), todas apoiando a iniciativa do INJC e se mantendo, até os dias atuais, como colaboradoras do curso.

3 INGRESSO E MATRIZES CURRICULARES

Como os demais cursos em instituições de Ensino Superior de todo o Brasil, o curso de Gastronomia destina-se à alunos que concluíram o ensino médio sendo o processo seletivo realizado, prioritariamente, por meio do Sistema de Seleção Unificada (SiSU/MEC) - sistema *online* que por meio das notas do Exame Nacional do Ensino Médio que seleciona candidatos interessados em ingressar no curso.

Além do SiSU/MEC, alguns estudantes ingressam por transferência, cujo processo engloba as seguintes situações: mudança de curso e de Campus/pólo; transferência externa facultativa e transferência externa especial.

O número de vagas oferecidas pelo curso foi pensado levando em consideração a disponibilidade/capacidade dos laboratórios para as aulas práticas; os custos com os insumos que seria necessário para atender, com qualidade, a demanda das diferentes culinárias e bases da Gastronomia sendo também utilizado como referência o n° de alunos por bancada nos laboratórios do INJC bem como referências de outros cursos já “consolidados” como referências na área de Gastronomia.

Inicialmente para as primeiras turmas foram oferecidas 20 vagas, sendo em 2013.1 aumentadas para 25.

O curso de Gastronomia é integralizado em 8 períodos letivos, podendo ser estendidos até o prazo máximo de 12 períodos, tendo a sua matriz curricular interdisciplinaridade entre os eixos que compõem o curso, quais sejam: Gestão, Hospitalidade e Alimentos. O currículo é composto por disciplinas teóricas e práticas, atividades complementares, estágios supervisionados, atividades de extensão e o trabalho de conclusão de curso. Possui carga horária total de 3.000 horas/aula sob forma

de créditos sendo, 1350 horas (45%) de carga horária teórica, 1050 horas (35%) prática e 300 horas (10%) destinadas aos estágios e 300h (10%) destinadas a atividades de extensão.

O projeto pedagógico do curso de Gastronomia foi concebido pela comissão de trabalho em conjunto com docentes convidados tecnólogos da área, supervisores pedagógicos, profissionais do mercado (UFRJ, 2010) e outros colaboradores, utilizando uma visão plural e abrangente como o curso exigia. A proposta curricular do curso teve como objetivo convergir a promoção da saúde, a preservação do ambiente com o respeito à biodiversidade, a competência, o empreendedorismo e a inovação tecnológica, apresentada no projeto pedagógico, de maneira transversal os componentes curriculares. O curso classifica-se como vespertino noturno, uma vez que as aulas se iniciam as 12:30 se estendendo no período noturno até 22:00h, com o objetivo de atender às demandas do PRE.

Os alunos que ingressam no curso têm as suas origens nas mais diversas realidades, sendo alguns deles os primeiros de suas famílias a cursarem o ensino superior. Observa-se também que mais da metade do corpo discente é composta por pessoas naturais/residentes de outros Estados do país.

Ao longo dos 13 anos de funcionamento, o curso de Gastronomia passou por pequenas adequações em algumas disciplinas. A partir de 2019 iniciou-se processo para ajuste curricular no que diz respeito à carga horária, ementas e rearranjo de conteúdo. Os fatores motivadores para essas mudanças foram às experiências vividas na prática didática do curso e especificações no processo de formação do egresso em Gastronomia da UFRJ.

4 INFRAESTRUTURA, ESTRUTURA ORGANIZACIONAL E CORPO DOCENTE DO CURSO DE GASTRONOMIA

Com relação à infraestrutura, o curso de Gastronomia utiliza o complexo laboratorial do INJC composto por treze laboratórios: Laboratório de Bromatologia e Composição de Alimentos; de Técnica Dietética e Culinária; de Tecnologia de Alimentos; de Alimentos Funcionais; de Processamento de Frutas e Hortaliças; de

Bioquímica Nutricional e o Biotério de Nutrição; de Química e Bioatividade de Alimentos e de Pesquisa em Café Prof. Luiz Carlos Trugo; de Avaliação Nutricional; de Desenvolvimento de Alimentos para fins Especiais e Educacionais; Centro de Pesquisas e Extensão em Nutrição Clínica-Laboratório; os Laboratórios de Informática para Graduação, que tem como objetivo dar suporte instrumental e metodológico para atendimento ao ensino de graduação do curso e a atividades de pesquisa e de extensão.

Conta-se ainda, com o Laboratório Dietético de Restaurante Universitário Central da UFRJ para a realização das atividades práticas na área de alimentos.

O curso de Gastronomia constitui um dos departamentos do INJC sendo composto pelos eixos Gestão, Hospitalidade e Alimentos/outras.

De acordo com as informações obtidas do Setor de Pessoal, atualmente o corpo docente do curso é constituído por 25 docentes efetivos, todos em regime de dedicação exclusiva e mais de 70% portadores de título de doutor. Em virtude das especificidades e natureza interdisciplinar do curso de Gastronomia, o corpo docente tem formação bastante diversificada, sendo composto por profissionais das ciências exatas, ciências humanas e, também, da área de saúde.

Os docentes estão envolvidos além das atividades didáticas em atividades de pesquisa internamente ou em parceria com docentes de outras unidades da UFRJ ou de outras Instituições de Ensino Superior. As atividades extensionistas dos docentes do curso merecem destaque, com diversidade de ações (projetos, cursos e eventos), em distintas áreas do conhecimento, atendendo às demandas de creditação curricular obrigatória discente sendo a maioria dos docentes, coordenadores das ações extensionistas ativa até junho de 2024.

Os docentes do curso têm histórico em representações em colegiados superiores e em instâncias consultivas da administração superior da UFRJ, além de atuarem como editores, pareceristas e revisores em agências de fomento à pesquisa e revistas científicas, incluindo a recém lançada Revista Mangút Conexões Gastronômicas (ISSN 2763-9029).

O curso conta com instância própria para tratar de assuntos de interesse acadêmico e discente, conforme disposto na Resolução CEG 02, de 02 de março de 2024

2016 (UFRJ, 2010). Esta Resolução institui a Comissão de Orientação e Acompanhamento Acadêmico (COAA) que está ligada ao curso e é responsável pela orientação e acompanhamento acadêmico dos discentes do curso. Além disso, a Resolução 02/2016 coloca que cada curso deve constituir o corpo de professor orientador (CPO), com o intuito de auxiliar os orientados (discentes do curso) no entendimento dos procedimentos acadêmicos que os afetam, assim como acompanhar a vida acadêmica dos beneficiários de Auxílio ao Estudante no sentido de orientá-los a respeito das normas de solicitação, concessão, renovação e cancelamento de seus respectivos auxílios ou benefício moradia de acordo com o estabelecido pelas instâncias superiores (UFRJ, 2010).

Para tratar de assuntos de natureza pedagógica o curso têm instituído o Núcleo Docente Estruturante, com funções consultiva, propositiva, avaliativa e de assessoramento sobre matéria de natureza acadêmica, sendo corresponsável pela elaboração, implementação, atualização, consolidação e avaliação do Projeto Pedagógico do Curso, em atendimento às normativas federais e regulamentado na UFRJ pela Resolução CEG 05/2012 (Conselho de Ensino de Graduação da Universidade Federal do Rio de Janeiro, 2012).

5 METODOLOGIAS DE ENSINO ADOTADAS NO CURSO

A metodologia do ensino superior se refere ao conjunto de técnicas, métodos e recursos utilizados pelos docentes para viabilizar o processo de aprendizagem em cursos de graduação e pós-graduação.

No curso de Gastronomia partimos do princípio de que cada discente constrói, na sua trajetória de vida, sua visão de mundo na relação com o meio e, com isso, é capaz de transformar-se, transformando sua realidade social.

Nesse sentido, tanto a construção dos conceitos sobre a natureza e as coisas quanto às ações que pratica, não são neutras porque sofrem influência do contexto sociocultural e histórico e vão confirmando seu lugar e seu papel na complexa rede de relações sociais da qual faz parte. Essas relações, portanto, determinam o modo como se

concebem, em diferentes momentos históricos e diferentes contextos, a prestação de serviços em geral e outras práticas sociais.

Essa dinâmica aplica-se às formas de aprendizagem, sinalizando que as ações educativas devem levar em conta e priorizar o sujeito que aprende. Considerando o momento atual, de intensa produção de saberes, o desenvolvimento de habilidades e metodologias modernas e inovadoras conduz a uma aprendizagem diferenciada, tendo o discente, que é sujeito desta aprendizagem, como o centro do processo educativo.

Especificamente no campo da Gastronomia, vários são os atores responsáveis pelo desenvolvimento dessas habilidades: os docentes, o pessoal dos serviços e a comunidade para a qual se dirige o resultado do aprendizado bem como a gestão dos empreendimentos gastronômicos.

Dessa forma, o plano curricular do curso de Gastronomia, inclui experiências de aprendizagem nas quais são importantes: as características, as propriedades e o grau de complexidade do objeto a conhecer; o nível de desenvolvimento e de conhecimento; as experiências prévias e o ambiente em que o sujeito se encontra. Tem-se como objetivo, a construção de estratégias que facilitem as formas de interação entre o discente e o objeto de conhecimento. Disso resultam formas de ensinar que privilegiam a busca ativa do conhecimento em substituição à tradicional forma de transmiti-lo para uma audiência passiva.

As aulas presenciais ocorrem de forma expositiva e dialogada, com discussões, debates, exposição de filmes, vídeos, podcast, documentários, rodas de conversa e participação de convidados, sempre ligados aos assuntos tratados. Recomenda-se assim, que os discentes façam a leitura prévia dos textos, matérias ou capítulos a fim de que tenham uma maior compreensão dos conceitos a serem abordados nas disciplinas. Também são disponibilizados estudos dirigidos e formulários online, onde é possível a cada módulo ministrado fixar e/ou aprofundar o conteúdo. As respostas aos formulários podem ser utilizadas como pontuação adicional às avaliações ou como presença, conforme acordado entre o docente responsável e os discentes.

Em algumas disciplinas, no decorrer do semestre, são realizados seminários temáticos, onde os discentes apresentam os resultados de suas pesquisas em relação aos temas propostos. Em outras, os discentes trabalham no laboratório de informática para



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



treinamento e uso de ferramentas gerenciais a partir de exercícios desenvolvidos em sala de aula. Também são adotadas, aulas prático-expositivas, através das quais os aspectos conceituais são intercalados com a análise e apresentação de artigos acadêmicos e estudos de caso reais. Este desenho didático visa garantir aos discentes o completo encadeamento e desenvolvimento dos temas tratados.

Nas disciplinas com conteúdo prático são utilizadas ferramentas de apoio para construção de negócios além das aulas práticas realizadas nos laboratórios, onde os discentes têm acesso aos ingredientes solicitados pelo professor de acordo com o assunto discutido na aula teórica. Toda a estrutura do laboratório, equipamentos e utensílios, são disponibilizadas preconizando sempre a qualidade dos insumos, dos equipamentos e a higiene pessoal e da área de trabalho.

Como complementos do conteúdo teórico ministrado em sala de aula são realizadas visitas técnicas em fábricas, lojas, cozinhas comerciais e industriais ou feiras de equipamentos, com o objetivo de entender o funcionamento prático desses estabelecimentos. Após a visita os discentes apresentam um material, referente a visita realizada seguido de discussão e troca de observações.

No que diz respeito às avaliações, via de regra, os discentes são avaliados por meio de sua participação em aula, avaliações individuais, trabalhos em grupo, tendo como regra básica para aprovação, a frequência mínima de 75% da carga horária de cada disciplina. Cabe ao professor buscar conhecer as possibilidades de aprendizagem dos discentes e seus diferentes cenários, utilizando a literatura mais atual da área, selecionando conteúdos e materiais de ensino a serem selecionados além de planejar oportunidades educativas que permitam ao discente construir sua autonomia de pensamento.

Também, comprometem-se com o processo de aprendizagem e de criar alternativas de interação do discente com a comunidade para com ela também aprender. Esses são aspectos fundamentais para que a formação do discente de gastronomia se caracterize pelo domínio de conhecimentos científicos e técnicos que fundamentam suas ações ao mesmo tempo em que desenvolvem competências (habilidades, valores e atitudes) de comunicação adequada com a clientela, conscientes da provisoriedade do conhecimento científico e da permanente alteração da dinâmica social.

6 CORPO DISCENTE E EGRESSOS

No que diz respeito aos dados do corpo discente, desde que foi criado, o curso teve 580 ingressantes e 169 egressos. Ao ingressar no mercado de trabalho, os egressos do curso de gastronomia podem atuar em diversas áreas como: cozinhas profissionais (comerciais, escolares e hospitalares); *catering*, serviços de alimentação para eventos culturais, corporativos e esportivos; empresas de serviços alimentícios como confeitarias, padarias, restaurantes, bares, lanchonetes, assim como em Hotéis, Clubes, Parques temáticos e outros complexos de lazer e hospitalidade. Também podem atuar em setores públicos e privados nas diferentes modalidades de serviços que envolvem consultorias, tecnologias e gestão. Além destas possibilidades, os egressos do curso também estão capacitados para realizar produção cultural, editorações científicas e jornalísticas, e atuar em empreendimentos próprios desenvolvendo modelos de negócios socio biodiversos e sustentáveis (UFRJ, 2010).

No que diz respeito aos rankings de avaliação de desempenho, o curso de Gastronomia ainda não foi avaliado com relação ao desempenho discente no ENADE e em outras fontes de classificação de cursos de graduação por não haver, até o momento, previsão para tais modalidades de avaliação.

7 RELATO DE ATIVIDADES DE APOIO AO DISCENTE

Conforme citado anteriormente, a Resolução do Conselho de Ensino de Graduação (CEG nº 2/2016 instituiu na UFRJ a Comissão de Orientação e Acompanhamento Acadêmico (COAA) e o Corpo de Professores Orientadores (CPO) composta por docentes efetivos do curso ao qual estão vinculados e que tem como objetivo principal a orientação e acompanhamento do desempenho acadêmico dos alunos.

Compete ao Corpo de Professores Orientadores (CPO), disponibilizar, pelo menos, 01 (uma) hora presencial, a cada 15 (quinze) dias para atendimento aos seus orientandos.



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



A partir da escuta dos alunos sob a sua responsabilidade, realizar a orientação dos discentes no que diz respeito às atividades acadêmicas, dirimir dúvidas acerca do percurso acadêmico da graduação, auxiliar na interlocução com docentes e coordenação acadêmica do curso e fazer encaminhamentos à COAA que dá continuidade ao desdobramento das questões levantadas pelos dos discentes, levando para instâncias superiores a necessidades apresentadas.

Compete também ao CPO as atividades listadas a seguir: a) auxiliar seus orientados no entendimento dos procedimentos acadêmicos que os afetam; b) verificar, ao final do período letivo, quais de seus orientandos estão passíveis de virem a ser enquadrados na Resolução CEG 10/2004, e convidá-los para organizar seus Planos de Estudos para o período letivo subsequente; c) elaborar o relatório de desempenho de seus orientandos que estão passíveis de virem a ser enquadrados na Resolução CEG 10/2004; d) emitir parecer, quando solicitado, sobre o desempenho acadêmico de seus orientandos; e) acompanhar a vida acadêmica dos beneficiários de Auxílio ao Estudante no sentido de orientá-los a respeito das normas de solicitação, concessão, renovação e cancelamento de seus respectivos auxílios ou benefício moradia de acordo com o estabelecido na Resolução CEG 01/2008.

Compete a Comissão de Orientação e Acompanhamento Acadêmico (COAA) as atividades descritas a seguir: a) organizar e coordenar o Corpo de Professores Orientadores (CPO); b) distribuir os alunos, desde seu primeiro período letivo, pelos orientadores; c) realizar pelo menos 01 (uma) reunião a cada período letivo; d) realizar pelo menos 01 (uma) reunião a cada período letivo com o CPO para avaliar os procedimentos de acompanhamento dos alunos e seus resultados; e) apresentar ao aluno passível de inclusão na resolução CEG 10/2004, ou que apresente outras situações especiais, um planejamento capaz de viabilizar a superação das dificuldades acadêmicas diagnosticadas; f) emitir parecer, quando solicitado, sobre o desempenho acadêmico dos alunos sob sua orientação; g) coordenar o processo de suspensão de cancelamento de matrícula por insuficiência de rendimento acadêmico de acordo com o art. 5º da Resolução CEG 10/2004.

No curso de Gastronomia, a COAA realiza reuniões mensais de orientação aos alunos na sua trajetória curricular e coordena o Corpo de Professores Orientadores

(CPO). A cada período letivo os docentes visualizam no SIGA a lista de tutoria dos alunos. Os membros atuais da COAA são nomeados com troca a cada dois anos, através da indicação feita pela coordenação acadêmica, aprovação em congregação da unidade e subsequente publicação em portaria interna da instituição.

8 CONQUISTAS E DESAFIOS

Dentre as conquistas alcançadas pelo curso de Gastronomia que, em 2011 completou sua primeira década de implantação, destacam-se inúmeros projetos de extensão, a aprovação recente do curso de Especialização em Bebidas e Gastronomia e a criação da revista Mangút, periódico eletrônico que busca fomentar a produção científica de qualidade no emergente campo da Gastronomia em diálogo com diferentes áreas do saber, com lançamento de seu primeiro número em julho de 2021. Ao longo dos treze anos de existência foram estabelecidas parcerias nas mais diversas áreas do conhecimento. Pode-se destacar, por exemplo: a parceria com o Museu do Pontal que visa o desenvolvimento de projetos na área cultural; com o Ministério Público incentivando o desenvolvimento e a colocação profissional de pessoas transgêneros; e com outras organizações sociais do terceiro setor visando a aceleração de negócios gastronômicos.

No ano de 2020 a pandemia pela COVID 19 lançou o desafio do ensino remoto e a suspensão das atividades acadêmicas pela UFRJ trouxe, por um lado, a incerteza do futuro das atividades acadêmicas institucionais e, por outro, a resiliência em aceitar novos desafios. As atividades de ensino foram retomadas parcialmente no mês de agosto de 2020, ainda de forma experimental, como período letivo excepcional e, a partir de novembro de 2020, como período letivo regular em ambiente virtual.

Durante o biênio 2021-2022 o curso de Gastronomia se preparou para o retorno às atividades presenciais e para atender às demandas reprimidas pela suspensão das atividades acadêmicas em razão do distanciamento social pela crise sanitária, principalmente em relação às atividades práticas.



RCAGT

REVISTA de Ciência de Alimentos e Gastronomia



O corpo docente do curso vem se empenhando para honrar o compromisso de ensino de qualidade, comprometido com as demandas da sociedade, mesmo diante das adversidades dos últimos quatro anos. Reiteramos o compromisso de todo corpo social do curso, o compromisso social na formação de profissionais tecnicamente competentes e comprometidos com as transformações sociais, com a geração de conhecimentos em resposta às demandas da sociedade e na defesa do direito humano à alimentação adequada e saudável.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Associação Brasileira de Nutrição. (1991) ABN. *Histórico do nutricionista no Brasil, 1939-1989*: coletânea de depoimentos e documentos. Editora Atheneu.

Brasil. (1946). *Decreto-Lei N° 8.684, de 16 de janeiro de 1946*. Autoriza a Universidade do Brasil a incorporar o Instituto de Tecnologia Alimentar. Diário Oficial da União. Jan 17:765.

Brasil. (1996). *Lei N° 9.394 de 20 de dezembro de 1996*, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União.

Brasil. (2007). *Decreto Presidencial n° 6.096, de 24 de abril de 2007*. Institui o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais - REUNI. Brasil. Diário Oficial. 2007 Abr 24.

Conselho de Ensino de Graduação da Universidade Federal do Rio de Janeiro. (2010). *Ata da ducentésima sexagésima sessão do conselho universitário, ordinária, realizada sob a presidência do magnífico reitor, Prof. Aloisio Teixeira, dia 27 de maio de 2010*, Ilha da cidade universitária, Rio de Janeiro.

Conselho de Ensino de Graduação da Universidade Federal do Rio de Janeiro. (2012). *Resolução N° 05 /2012* - Institui o Núcleo Docente Estruturante - NDE - no âmbito dos Cursos de Graduação da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Brasil. Publicação no BUFRJ. Out 25 (n°43).



Conselho Federal de Nutricionistas. (2018). *Resolução CFN n° 600*, Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

Cruz DFB. (2020). Características da Evasão na Educação Superior em Saúde: Uma Análise a Partir do Curso de Graduação em Nutrição na Universidade Federal do Rio de Janeiro [dissertação de mestrado]. Rio de Janeiro: Instituto NUTES de Educação em Ciências e Saúde, Universidade Federal do Rio de Janeiro. Recuperado de: http://www.ufrj.br/docs/20070708_universidade_necessariaprograma_de_reestruturacao_e_expansao_da_ufrj.pdf.

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). (2007). *Programa de Reestruturação e Expansão da UFRJ: 2008-2012*. Rio de Janeiro: [s/n], 2007.

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). (2010). Projeto Pedagógico do Curso de graduação em gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro. Brasil, Rio de Janeiro, RJ.

Universidade Federal do Rio De Janeiro (UFRJ). (2016). Resolução CEG 02/2016 Revoga a Resolução CEG 03/97 que dispõe sobre a orientação acadêmica a alunos de graduação. Publicação no BUFRJ. Mar 17 (n° 11).

Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ). (2017). Projeto Político Pedagógico do Curso de graduação em nutrição do Instituto de Nutrição Josué de Castro. Brasil, Rio de Janeiro, RJ.