
 Ceci Figueiredo de Moura Santiago<sup>1</sup>

 Aline Gomes de Mello de Oliveira<sup>2</sup>

 Ana Luísa Kremer Faller<sup>2</sup>

 Mara Lima De Cnop<sup>1</sup>

 Rodrigo Cotrim de Carvalho<sup>1</sup>

 Elizabeth Accioly<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Curso de Gastronomia. Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

<sup>2</sup> Universidade Federal do Rio de Janeiro, Instituto de Nutrição Josué de Castro, Curso de Nutrição. Rio de Janeiro, RJ, Brasil.

#### Correspondência

Ceci Figueiredo de Moura Santiago  
cecisantiago@gastronomia.ufrj.br

## Trajetória dos cursos de graduação do Instituto de Nutrição Josué de Castro: 75 anos de história

### History of undergraduate courses of Instituto de Nutrição Josué de Castro: 75 years of activity

#### Resumo

No ano de 2021, celebra-se o aniversário de 75 anos do Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC), da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), criado em 1946 como instituição de ensino e pesquisa da, à época, Universidade do Brasil. O objetivo deste relato, na modalidade “Perspectivas”, foi narrar a trajetória dos cursos do INJC no ensino de graduação, por meio de entrevistas e depoimentos de docentes, análise de documentos, relatórios, atas, anotações do acervo institucional e consultas aos sistemas de informação e armazenamento de dados da UFRJ, livros e resoluções/leis/decretos pertinentes ao tema. O Instituto abriga dois cursos de graduação, sendo o pioneiro o curso de Nutrição, implantado em 1948 para formação de dietistas/nutricionistas, o quarto em nível nacional; e o curso de Gastronomia, implantado em 2011, o primeiro na Região Sudeste do país em instituição pública, na modalidade de graduação, e com proposta pedagógica inovadora. O corpo docente de ambos os cursos apresenta alta qualificação e diversidade de formação e está envolvido em atividades de ensino, pesquisa e extensão da unidade, ou em parceria com outras instituições, sejam de ensino, organizações sociais, entidades de classe, garantindo a qualidade de formação dos estudantes. Nas comemorações de seu jubileu de brilhante, o INJC reitera seu compromisso social na formação de profissionais tecnicamente competentes e comprometidos com as transformações sociais e na defesa do direito humano à alimentação adequada e saudável.

**Palavras-chave:** Educação. Nutrição. Gastronomia.

#### Abstract

Originally created in 1946 as an educational and research institution at Universidade do Brasil, the Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) (Josué de Castro Nutrition Institute) of Universidade Federal do Rio de Janeiro is celebrating its 75th anniversary in 2021. The objective of this report - presented in the “Perspectives” modality - was to describe the trajectory of undergraduate courses at INJC, in undergraduate teaching, through interviews and testimonials of professors, the analysis of documents, reports, notes, annotations of the institutional collection and consultations with information systems and data storage of the university in the form of books, resolutions/laws/decrees that are relevant to the theme. The Institute offers two undergraduate courses. Nutrition was the first one, implemented in 1948 for the education of dietitians/nutritionists. Gastronomy was implemented later, in 2011; it was a pioneer in many aspects, e.g., it was located in southeast Brazil; it was held in a public institution; it was conceived as an undergraduate modality, with an innovative pedagogical proposal. Both degree programs were designed with highly qualified

faculty with diverse backgrounds, who are intrinsically involved in teaching, research, and extension activities inside and outside the unit through partnership with other institutions, social organizations, and class entities, which ensure quality education of students. In celebration of its 75th anniversary, INJC reaffirms its commitment to solid, technical professional education for social transformations and in the defense of the human right to adequate and healthy food.

**Keywords:** Education. Nutrition. Gastronomy.

## INTRODUÇÃO

Em 21 de janeiro de 1946, o Conselho Universitário da então Universidade do Brasil (UB) aprovou a incorporação do patrimônio do Instituto de Tecnologia Alimentar à UB, assumindo o compromisso de criar uma instituição acadêmica na área de Nutrição.<sup>1</sup> O Curso de Dietista foi implantado em 1948, com a duração de dois anos. Constituiu o quarto curso criado para formação de dietistas/nutricionistas em nível nacional e o terceiro no Rio de Janeiro.

Por ocasião do Programa de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais (REUNI), lançado pelo governo federal em 2007,<sup>2</sup> o Instituto de Nutrição Josué de Castro (INJC) encaminhou ao Conselho Universitário as seguintes propostas: criação do segundo curso de Nutrição da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ), a ser implantado no então recém-criado Campus UFRJ Macaé; a ampliação das vagas para o curso de Nutrição do INJC; e a criação do curso de Gastronomia - contemplando a necessidade de ampliação das vagas oferecidas pela UFRJ. O curso de Nutrição do Campus UFRJ - Macaé foi implantado no segundo semestre do ano de 2009 e o curso de Gastronomia no *campus* Cidade Universitária - Ilha do Fundão deu início a sua primeira turma no segundo semestre do ano de 2011.

Como principal missão institucional, este trabalho teve por objetivo descrever a trajetória do INJC 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, assim como entrevistas e depoimentos de docentes.

## HISTÓRICO DA CONSTRUÇÃO DOS CURSOS DE NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA NA UFRJ

Em memória transcrita dos acervos do INJC, consta a primeira alteração curricular e de denominação do curso de dietistas para curso de nutricionistas, que passou a ter três anos de duração, em consonância com as recomendações do I Congresso Brasileiro de Nutricionistas, em 1958.<sup>3</sup> Em 1963, relatou-se a adequação da formação ao currículo mínimo fixado pelo Conselho Federal de Educação (CFE) e o reconhecimento, por esse mesmo Conselho, do curso de nutricionistas do Instituto de Nutrição da Universidade do Brasil (INUB). Em 1970, após reestruturação do plano curricular, o curso já delineava dois ciclos de formação: o básico, comum aos cursos da área da saúde, e o profissional. Nesse mesmo ano, adotou-se na UFRJ o sistema de créditos e de organização curricular em semestres letivos, adequando-se o curso a essa nova realidade, que passou a ser incluído no vestibular unificado, na área de saúde, pelo consórcio Cesgranrio/Combimed. Em 1975, o curso sofreu nova atualização em carga horária e distribuição por áreas de estudo para atender às recomendações do currículo mínimo do CFE e da Comisión de Estudios sobre Programas Académicos en Nutrición y Dietética de América Latina- CEPANDAL. Em 1983, em decorrência de Resolução do CFE, o curso de nutricionistas do INUB passou a denominar-se curso de Nutrição.<sup>3</sup> Até os dias atuais, ajustes curriculares e de carga horária total do curso ocorreram para atender a demandas científicas e mercadológicas relacionadas à formação.

A partir do Decreto Presidencial nº 6.096, de 24 de abril de 2007,<sup>2</sup> durante a presidência de Luiz Inácio Lula da Silva, foi instituído o REUNI, que traçou, dentre outras metas, reformas no acesso, na estrutura do ensino superior público brasileiro, e ampliação das vagas de ingresso, especialmente no período noturno.<sup>2</sup> 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 ocupação das vagas ociosas.<sup>4</sup>

Nesse contexto histórico, o INJC implantou a Comissão de Trabalho para pensar e estruturar a criação do curso de graduação em Gastronomia da UFRJ. Nessa época, a diretora do Instituto de Nutrição Josué de Castro era a Prof.<sup>a</sup> Elizabeth Accioly, e o reitor, Prof. Aloísio Teixeira, ambos apoiadores e entusiastas da proposta. Entre 2008 e 2009, a Prof.<sup>a</sup> Nilma Morcerf de Paula, então recentemente integrada ao corpo docente do INJC e com experiência em outros cursos de Gastronomia e Hospitalidade, juntamente com as professoras Lúcia Andrade, Mirian Ribeiro Baião, Rosângela Alves Pereira e Vera Lúcia Mathias da Silva, além do tecnólogo em Gastronomia Jean Phillippe Lafond, assumiu a liderança do Comitê, inicialmente coordenado pela Prof.<sup>a</sup> Maria Lucia Mendes Lopes.

Após extenso e cuidadoso trabalho do comitê para formulação da proposta inovadora e que atendesse às necessidades universitárias da época, o CONSUNI, em reunião no dia 27 de maio de 2010, aprovou a criação do curso de graduação em Gastronomia da UFRJ.<sup>5</sup> Para tanto, 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), todos apoiando com entusiasmo a iniciativa do INJC e se mantendo, até os dias atuais, como colaboradores do curso.

## INGRESSO E MATRIZES CURRICULARES

Os cursos que compõem o INJC destinam-se aos alunos que concluíram o ensino médio. O processo seletivo é realizado, prioritariamente, por meio do Sistema de Seleção Unificada (SiSU/MEC) - sistema *on-line* que, por meio das notas do Exame Nacional do Ensino Médio, seleciona candidatos interessados em ingressar em instituições de ensino superior de todo o Brasil. Além do SiSU/MEC, alguns estudantes ingressam por transferência, cujo processo engloba as seguintes situações: mudança de curso e de campus/polo; transferência externa facultativa e transferência externa especial.

Atualmente, os cursos do INJC são integralizados em oito períodos letivos, podendo ser estendidos até o prazo máximo de 12 períodos. O curso de Nutrição conta com o ciclo básico e o profissional de disciplinas, em horário integral, e possui carga horária total de 3.790 horas distribuídas entre 44 disciplinas até o oitavo período do curso, das quais cinco correspondem aos estágios curriculares supervisionados realizados no último ano do curso, totalizando 1050 horas práticas (27,7%), 1680 horas teóricas (44,3%) e 1060 horas de estágio curricular supervisionado (28%). O curso de Gastronomia possui interdisciplinaridade entre seus eixos, a saber: Gestão, Hospitalidade e Alimentos. Desde o primeiro período, o currículo é composto por disciplinas teóricas e práticas, atividades complementares, estágios supervisionados e o trabalho de conclusão de curso. Possui carga horária total de 3.000 horas/aula sob forma de créditos sendo, 1.350 horas (45%) de carga horária teórica, 1.050 horas (35%) prática e 600 horas (20%) destinadas aos estágios, estas últimas pautadas nos eixos supracitados.

O projeto pedagógico do curso de Gastronomia, ainda vigente, foi concebido com a participação de colaboradores que contribuíram com a visão plural e abrangente do curso, como tecnólogos da área, supervisor pedagógico e profissionais do mercado.<sup>6</sup> A proposta curricular do curso de Gastronomia objetivou convergir a promoção da saúde, a preservação do ambiente com o respeito à biodiversidade, a competência, o empreendedorismo e a inovação tecnológica, bastante ressaltada no projeto, perpassando transversalmente os componentes curriculares. Trata-se de curso vespertino e noturno, a fim de atender às demandas do Programa de Reestruturação de Ensino.

Os alunos dos dois cursos do INJC são oriundos de realidades diversas. Muitos são os primeiros de suas famílias a cursarem o ensino superior. No curso de Gastronomia, há ainda uma peculiaridade: mais da metade do corpo discente é composta por pessoas naturais/residentes de outros estados.

No curso de Nutrição, essa característica socioeconômica e as dificuldades em se manterem no curso são, certamente, potencializadas quando a motivação em relação às disciplinas não ocorre ainda no início da formação.<sup>7</sup> Apesar de ter uma base sólida e fundamental de disciplinas da área biológica nos seus primeiros períodos para então se aprofundar nos conteúdos mais aplicados de formação profissional, a reforma do currículo do curso de graduação em Nutrição da UFRJ é um antigo anseio de sua comunidade acadêmica.<sup>8</sup> A reforma curricular tem como finalidade corrigir as deficiências apontadas em avaliações diagnósticas realizadas previamente, tais como: a dicotomia entre os ciclos básico e profissional e a inserção tardia do estudante na prática profissional.<sup>7</sup>

A nova matriz curricular do curso de Nutrição é pautada na Lei de Diretrizes e Bases da Educação e nas Diretrizes Curriculares Nacionais (DCN) para os cursos de graduação em Nutrição.<sup>9</sup> As DCNs para os cursos de Nutrição viabilizam a transição do modelo tradicional de ensino para o emprego de metodologias ativas no processo de ensino-aprendizagem, articulação entre atividades teóricas e práticas, valorização da interdisciplinaridade na formação, além da indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.<sup>8</sup>

No ciclo básico, os alunos interagem com conteúdos e docentes de unidades acadêmicas parceiras, integrantes do Centro de Ciências da Saúde como o IPPN, o Instituto de Ciências Biomédicas, o Instituto de Biofísica Carlos Chagas Filho, o Instituto de Microbiologia Paulo de Góes, a Faculdade de Medicina, o Instituto de Biologia e de instituições de outros centros universitários da UFRJ, como o Instituto de Economia, o Instituto de Psicologia, a Escola de Comunicação, o Instituto de Filosofia e Ciências Sociais e a Escola de Serviço Social.

A ciência da Nutrição é extremamente dinâmica e, associado ao crescente volume de informações decorrentes do avanço tecnológico, houve o entendimento de que o currículo precisaria trazer a formação generalista e o olhar ampliado da atenção à saúde pelo nutricionista, desde o primeiro período do curso. No entanto, a proposta de construção do novo currículo foi colocada em espera para possibilitar o direcionamento dos esforços institucionais para a implantação do curso de Nutrição do *campus* UFRJ Macaé no ano de 2009 e do curso de Gastronomia no INJC, no ano de 2011. No entanto, a proposta de reforma curricular do curso de Nutrição foi retomada em 2016 e, atualmente, encontra-se em processo de tramitação pelas instâncias superiores da UFRJ.

Com a aprovação do novo currículo, estudantes poderão vivenciar ações práticas do exercício profissional desde o ingresso no curso até sua conclusão, com matriz curricular mais dinâmica, fluida e atualizada às demandas atuais. A nova proposta pressupõe a ampliação da integralização do curso em nove semestres, com um total de 43 disciplinas obrigatórias e cinco de escolha condicionada e manutenção dos atuais cinco estágios curriculares. O grande diferencial para o atual currículo reside na integração de conteúdos, inclusive com a área básica e inserção de atividades em cenários práticos desde o primeiro período letivo do curso.

Pretende-se, com a implantação do novo currículo, graduar nutricionistas com formação generalista, capazes de compreender as interfaces política, econômica e sociocultural no campo da Alimentação e Nutrição, capacitados a atuar de forma ética, humanística e crítico-reflexiva.<sup>8</sup> O novo currículo é fundamentado pelos princípios do Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável; das políticas públicas no campo da saúde, alimentação e nutrição, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida da população.<sup>8</sup>

Com relação ao curso de Gastronomia, ao longo dos dez anos, pequenas adequações foram feitas em algumas disciplinas. A partir de 2019, iniciou-se processo para ajuste curricular no que diz respeito à carga horária, ementas e rearranjo de conteúdos. O fator motivador para essas mudanças foram as experiências vividas na prática didática do curso e especificações no processo de formação do egresso em Gastronomia da UFRJ.

## INFRAESTRUTURA, ESTRUTURA ORGANIZACIONAL E CORPO DOCENTE DO INJC

Com relação à infraestrutura, o INJC possui um complexo laboratorial, composto por 13 laboratórios, a saber: 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; e os Laboratórios de Informática para Graduação e para Pós-Graduação, que visam dar suporte instrumental e metodológico para atendimento ao ensino de graduação e pós-graduação do INJC e às atividades de pesquisa e de extensão.

Os cursos de graduação do INJC contam, ainda, com o Laboratório Dietético do Restaurante Universitário Central da UFRJ, para a realização das atividades práticas na área de alimentos.

O INJC é composto por quatro departamentos, a saber: Nutrição e Dietética, que compreende quatro setores: Administração de Serviços de Alimentação, Nutrição Normal, Nutrição Materno-Infantil e Nutrição Clínica; de Nutrição Básica e Experimental, que se divide em dois setores: Ciências de Alimentos e Técnica Dietética; de Nutrição Social e Aplicada, composto por três setores: Avaliação Nutricional, Nutrição em Saúde Pública e Educação Nutricional; e o de Gastronomia, recentemente aprovado pelo Conselho Universitário e que será composto pelos eixos: Gestão, Hospitalidade e Alimentos/outros.

De acordo com as informações obtidas do Setor de Pessoal, o atual corpo docente do INJC é constituído por 69 docentes do quadro permanente, quase todos em regime de dedicação exclusiva, sendo 78% portadores de título de doutor. Ao todo, 96% dos docentes do curso de Nutrição são nutricionistas de formação. Em virtude das especificidades e natureza interdisciplinar do curso de Gastronomia, seu corpo docente tem formação bastante diversificada, sendo composto por profissionais das Ciências Exatas, Ciências Humanas e, ainda, da área de Saúde.

Os docentes de ambos os cursos estão envolvidos em atividades de pesquisa, sejam vinculadas às linhas de pesquisa dos programas de pós-graduação do INJC, ou em parceria com docentes de outras unidades da UFRJ ou de outras instituições de ensino superior.

As atividades extensionistas dos docentes dos cursos de Nutrição e de Gastronomia merecem destaque, pela diversidade de ações (projetos, cursos e eventos) em distintas áreas do conhecimento, atendendo às demandas de creditação curricular obrigatória discente com 37 docentes, coordenando as 39 ações extensionistas ativas até junho de 2021.

Os docentes de ambos os cursos têm histórico em representações em colegiados superiores e em instâncias consultivas da administração superior da UFRJ, além de atuarem como editores e revisores de revistas científicas, incluindo a recém-lançada *Revista Mangút Conexões Gastronômicas*, cujo ISSN é 2763-9029.

Docentes do curso de Nutrição mantêm estreita relação com as entidades de classe da categoria, como o Conselho Regional de Nutricionistas e a Associação de Nutrição do Estado do Rio de Janeiro, com histórico de participação docente na criação dessas instâncias e em diversas gestões, demonstrando o compromisso com a formação e o exercício profissional da categoria. Atuam também em assessoria técnica ao Ministério da Saúde, em comitê de área na Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior-CAPES e como pareceristas em agências de fomento à pesquisa.

Os cursos contam com instâncias próprias para tratar de assuntos de interesse acadêmico e discente, conforme disposto na Resolução CEG 02, de 2 de março de 2016,<sup>10</sup> que institui a Comissão de Orientação e Acompanhamento Acadêmico (COAA) ligada a uma unidade acadêmica e é responsável pela orientação e acompanhamento dos discentes da unidade. Além disso, segundo a Resolução CEG 02/2016, cada unidade deve

constituir o corpo de professor orientador (CPO), com o intuito de auxiliar os orientados (discentes dos cursos de graduação) 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.<sup>10</sup>

Para tratar de assuntos de natureza pedagógica, os cursos de graduação do INJC têm instituído o Núcleo Docente Estruturante, com funções consultiva, propositiva, avaliativa e de assessoramento sobre matérias 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.<sup>11</sup>

## CORPO DISCENTE E EGRESSOS

Os egressos do curso de Nutrição do INJC podem atuar nas seguintes áreas: Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Nutrição em Esportes e Exercício Físico, Nutrição em Saúde Coletiva, Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos e Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão, conforme previsto na Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.<sup>12</sup>

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 dessas possibilidades, egressos do curso de Gastronomia da UFRJ estão capacitados a realizar produção cultural, editorações científicas e jornalísticas, e atuar em empreendimentos próprios desenvolvendo modelos de negócios sociobiodiversos e sustentáveis.<sup>6</sup>

O curso de Nutrição da UFRJ vem figurando em posição de destaque nos principais *rankings* de avaliação de desempenho nos últimos cinco anos, alcançando posições de destaque nos *rankings* da *Folha* e no Exame Nacional de Desempenho de Estudantes (ENADE). Pelo *ranking* de cursos da *Folha*, o INJC se apresenta de forma costumeira entre os cinco melhores cursos, em nível nacional, ficando em quarto lugar em 2019, atrás apenas da USP, UFMG e UNICAMP. Na edição 2019 do ENADE, o curso obteve a nota máxima (cinco). 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.

## CONQUISTAS E DESAFIOS

Nas sete décadas de existência do curso de Nutrição, muitas foram as conquistas na busca da excelência na formação em graduação, missão principal do INJC, consolidando a posição do curso no cenário nacional.

Dentre as conquistas alcançadas pelo curso de Gastronomia que, no ano em curso, completa 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 desses dez anos de existência, foram estabelecidas parcerias nas mais diversas áreas do conhecimento, com destaque para 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 à aceleração de negócios gastronômicos. No ano de 2020, a pandemia causada pela COVID-19 lançou o desafio do ensino remoto e a suspensão das atividades acadêmicas pela UFRJ que trouxeram, 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.

No biênio 2021-2022, os cursos do INJC se preparam 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, sobretudo, em relação às atividades práticas. Além disso, o curso de Nutrição ainda contará com o desafio da implementação do novo currículo.

O corpo docente do INJC vem se empenhando para honrar o compromisso de ensino de qualidade, comprometido com as demandas da sociedade, mesmo diante das adversidades desses tempos difíceis. Com isso, nas comemorações de seu jubileu de brilhante, o INJC reitera seu 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

1. Brasil. Decreto-Lei nº 8.684, de 16 de janeiro de 1946. Autoriza a Universidade do Brasil a incorporar o Instituto de Tecnologia Alimentar. Diário Oficial da União. 1946 Jan 17;765.
2. Brasil. Decreto Presidencial nº 6.096, de 24 de abril de 2007. Institui o Programa de Apoio a Planos de Reestruturação e Expansão das Universidades Federais - REUNI. Diário Oficial da União. 2007 Abr 24.
3. Associação Brasileira de Nutrição. Histórico do nutricionista no Brasil, 1939-1989: coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo: Editora Atheneu; 1991. 442 p.
4. Universidade Federal do Rio de Janeiro. Programa de Reestruturação e Expansão da UFRJ: 2008-2012. Rio de Janeiro: [s/n], 2007. Available from: [http://www.ufrj.br/docs/20070708\\_universidade\\_necessariaprograma\\_de\\_reestruturacao\\_e\\_expansao\\_da\\_ufrj.pdf](http://www.ufrj.br/docs/20070708_universidade_necessariaprograma_de_reestruturacao_e_expansao_da_ufrj.pdf).
5. Conselho de Ensino de Graduação da Universidade Federal do Rio de Janeiro. 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. Diário Oficial da Universidade Federal do Rio de Janeiro. 2010 Maio 27.
6. Universidade Federal do Rio de Janeiro. Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Gastronomia do Instituto de Nutrição Josué de Castro. Rio de Janeiro; 2010.
7. Cruz DFB. 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; 2020. 102p.



8. Universidade Federal do Rio de Janeiro. Projeto Político Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição do Instituto de Nutrição Josué de Castro. Rio de Janeiro; 2017.
9. Brasil. Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional. Diário Oficial da União. 1996 Dez 23.
10. Universidade Federal do Rio de Janeiro. Resolução CEG 02/2016 Revoga a Resolução CEG 03/97 que dispõe sobre a orientação acadêmica a alunos de graduação. Boletim da Universidade Federal do Rio de Janeiro. 2016 Mar 17;11.
11. Conselho de Ensino de Graduação da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Resolução nº 05 /2012 - Institui o Núcleo Docente Estruturante - NDE - no âmbito dos Cursos de Graduação da Universidade Federal do Rio de Janeiro. Boletim da Universidade Federal do Rio de Janeiro. 2012 Out 25;43.
12. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 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. 2018 Fev 25.

#### **Colaboradores**

Santiago CFM, Oliveira AGM, Faller ALK, De Cnop ML, Carvalho RC e Accioly E contribuíram na concepção, consulta documental, redação, aprovação final da versão a ser publicada e são responsáveis por todos os aspectos do trabalho na garantia da exatidão e integridade de qualquer parte da obra; Accioly E foi a idealizadora do trabalho.

Conflito de Interesses: Os autores declaram não haver conflito de interesses.

---

Recebido: 19 de julho de 2021

Aceito: 27 de julho de 2021