

ANATOMIA HUMANA (102 h/a)

Conceitos preliminares. Organização corpórea. Aparelho locomotor. Aparelho respiratório. Aparelho circulatório. Aparelho digestório. Aparelho urinário. Aparelho nervoso. Sistema genital.

ANTROPOLOGIA (068 h/a)

A disciplina se propõe a estudar o pensamento antropológico e sociológico, bem como a diversidade cultural e sua aplicação à ciência da Nutrição. A organização social e as teorias sociológicas são analisadas. A disciplina possibilita uma compreensão abrangente da relação entre saúde, alimentação e cultura alimentar e a criação de hábitos alimentares; tabus e mitos da alimentação.

BIOLOGIA (136 h/a)

Biodiversidade e classificação dos seres vivos (introdução). Origem e base molecular da vida. Biomembranas (estrutura e função) e organelas. Célula eucariota (animal e vegetal) e procariota. Bases genéticas e citológicas da hereditariedade; alterações cromossômicas e erros inatos do metabolismo. Tecnologia do DNA recombinante e organismos geneticamente modificados

BIOQUÍMICA (136 h/a)

Composição de macro e micro nutrientes da dieta humana; estrutura de aminoácidos e proteínas; enzimas e biocatálise; vitaminas e coenzimas; bioquímica da ação hormonal; estrutura de carboidratos; metabolismo de carboidratos; estrutura de lipídeos; metabolismo lipídico hormonal do metabolismo.

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS

Demonstração da origem do alimento: hortas, árvores frutíferas, carnes e tipos de carnes. Apresentação dos grupos de alimentos: açúcares, cereais, leguminosas, hortaliças, frutas, carnes, leite, ovos, óleos e gorduras. Introdução à composição química e valor nutricional (macro-nutrientes, micro-nutrientes, elementos funcionais) assim como fatores anti-nutricionais e reações enzimáticas dos grupos de alimentos. Proporcionar conhecimento sobre os fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem com o valor nutritivo dos alimentos in natura e processados.

HISTOLOGIA (68 h/a)

Introdução, terminologia e conceitos de desenvolvimento. Início do desenvolvimento do ser humano. Formação do embrião bi e trilaminar. Período embrionário. Período fetal. Malformações congênitas, teratologia. Tecido epitelial. Tecido conjuntivo propriamente dito. Tecido conjuntivo especializado. Tecido muscular. Tecido nervoso. Glândula endócrina. Sistema cardiovascular. Aparelho digestório. Glândulas anexas ao tubo digestório. Tecido linfóide. Sistema tegumentar. Sangue. Sistema genital feminino e masculino.

PORTUGUÊS INSTRUMENTAL I (68 h/a)

Estratégias de leitura; interpretação de textos; elaboração de resenhas; construção de textos; revisão gramatical; uso de editores de textos; construções de planos de trabalho.

0

PRINCÍPIOS DA NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO (68 h/a)

Acesso à informação especializada em nutrição. História da alimentação e nutrição no Brasil; características alimentares e nutricionais da população brasileira. Papel da Educação, da Participação Social, da Comunicação e da Segurança Alimentar como instrumentos de Promoção da Saúde. Promoção da Saúde como o novo paradigma da Saúde Coletiva. O profissional nutricionista e sua inserção no mercado de trabalho.

PSICOLOGIA (68 h/a)

Ciência e objeto de estudo, relação com outras ciências; desenvolvimento e aprendizagem humano e sua relação com o comer e a alimentação, comportamento, cognição e afetividade; transtornos alimentares, relações interpessoais na formação profissional.

SOCIOLOGIA E ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO (68 h/a)

Conceitos sociológicos fundamentais; questões éticas; alimentação e nutrição nos contextos sociais, culturais e econômicos; políticas públicas em nutrição; criação de hábitos alimentares; tabus e mitos da alimentação; mudanças de hábitos de vida e alimentares.

QUÍMICA ORGÂNICA (68 h/a)

Cadeias carbônicas. Radicais orgânicos. Funções orgânicas. Hidrocarbonetos. Funções oxigenadas. Funções sulfuradas. Funções nitrogenadas. Compostos organo-metálicos. Funções mistas. Isomeria plana, espacial e óptica. Petróleo, combustão e álcool. Grande grupo de inseticida. Reações orgânicas. Polímeros.

TÉCNICA DIETÉTICA (102 h/a)

Os alimentos e seus grupos. Modificações e transformações durante o processamento dos alimentos. Pesos e medidas, bases para determinação de per capita. Execução, avaliação e degustação das preparações com os seguintes alimentos: cereais e derivados, leguminosas, hortaliças, frutas, ovos, leites e derivados, carnes, gorduras e açúcares. Conservação de alimentos através do congelamento. Fator de correção, índice de conversão. Glossário de termos.

Ementas - 2ª série

ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (68 h/a)

História das Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs). Conceito, finalidades e características de UANs. Sistemas de distribuição. Administração geral: funções administrativas, curva ABC, gestão de recursos e custos. Avaliação das condições higiênicas, resto alimentar e sobras. Recursos humanos: leis trabalhistas, recrutamento e seleção, controle de saúde, EPIs, capacitação de pessoal, responsabilidade técnica, programa de alimentação ao trabalhador (PAT) e cálculo de mão de obra. Marketing em UANs. Satisfação de clientes. Legislação para atuação na área de alimentação coletiva

ATIVIDADES COMPLEMENTARES I (68 h/a)

Atividades de pesquisa e extensão, desde que orientadas por docente da Instituição e tenha relação com as áreas de abrangência da Nutrição. São atividades complementares: atividades de pesquisa e de iniciação científica; oficinas laboratoriais; estágios ou atividades extracurriculares desenvolvidos com base em convênios firmados pela Universidade na área de Nutrição; serviços e/ou atividades da área de nutrição prestados à comunidade e/ou empresas; participação em eventos extracurriculares como seminários, simpósios, congressos, conferências, jornadas, encontros e outros de caráter científicos na área de Nutrição e afins (ciência dos alimentos, gastronomia, antropologia da alimentação, etc.); disciplinas complementares - disciplinas ofertadas nos Cursos de Graduação, que não compõem a grade curricular do Curso de Nutrição e se relacionem com a formação na área de atuação da Nutrição.

AValiação NUTRICIONAL (136 h/a)

Anamnese alimentar; avaliação demográfica, sócio-econômica-cultural, medidas antropométricas; avaliação da composição corporal; interpretação de dados antropométricos, clínicos e bioquímicos aplicados aos estágios da vida; avaliação dietética; métodos e técnicas de estudos nutricionais; avaliação nutricional de grupos específicos (atletas, obesos) e de indivíduos em situações especiais (acamados, hospitalizados).

BROMATOLOGIA (68 h/a)

Estuda os principais grupos de alimentos sob o ponto de vista analítico. Fornecer aos alunos conhecimentos básicos sobre grupos de alimentos, composição de alimentos. Leite e derivados. Carne e derivados. Raízes e tubérculos. Alimentos açucarados. Mel. Verduras e frutas. Gorduras alimentares. Água potável.

FARMACOLOGIA (68 h/a)

Fundamentos da farmacologia; medicamentos; interações medicamentosas; interações fármacos-nutrientes. Fundamentos de fitoterapia e de toxicologia. Carcinogênese. Compostos tóxicos naturais de origem vegetal e animal. Toxinas e contaminantes em alimentos. Pesticidas. Substâncias que migram das embalagens.

FISIOLOGIA (136 h/a)

Sistema muscular; sistema nervoso; sistema digestivo; sistema cardiovascular; sistema respiratório; sistema renal e sistema endócrino.

FUNDAMENTOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (136 h/a)

Nutrientes: conceito, classificação, funções, requerimentos e recomendações. Macronutrientes: proteínas, glicídios, lipídios. Micronutrientes: elementos minerais, vitaminas. Água. Conceito, classificação, função e fontes alimentares. Grupos de alimentos. Leis da alimentação. Uso de guias alimentares. Cálculos das necessidades nutricionais, peso teórico, taxa de metabolismo basal, fator atividade física, recomendações nutricionais, elaboração de cardápios, determinação do per capita. Cálculos dietéticos: determinação do VCT e distribuição percentual dos nutrientes. Preparações e planos dietéticos: análise quantitativa e qualitativa. Utilização de tabelas de composição de alimentos. Dieta normal: conceito e fatores a considerar na elaboração de planejamento dietético. Alimentação nas diferentes fases e momentos biológicos: criança, adolescente, adulto, idoso, gestante e nutriz. Recomendações nutricionais: DRI's. Dietas não convencionais.

IMUNOLOGIA (68 h/a)

Estudo do sistema imune, sua gênese, anatomia e mecanismos, particularizando sua aplicação na vida prática do profissional que está sendo formado. Estudo das células que compõem o sistema imune, sua ontogenia e inter-relação. Descrição dos diversos mecanismos imunológicos envolvidos com a manutenção da saúde e com o desenvolvimento das doenças com ênfase naqueles que envolvem o trato gastrointestinal. Compreensão das possíveis respostas patológicas decorrentes da ativação do sistema imune como alergias, rejeição de transplantes e doenças auto-imunes.

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS (68 h/a)

Noções básicas de microbiologia. Parâmetros intrínsecos e extrínsecos que interferem no desenvolvimento microbiano em alimentos. Altas e baixas temperaturas no controle de microrganismos em alimentos. Aditivos antimicrobianos em alimentos. Conservação de alimentos. Indicadores microbiológicos de qualidade e segurança dos alimentos. Fatores que determinam o desenvolvimento de microrganismos patogênicos veiculados por alimentos. Fatores que determinam o desenvolvimento de microrganismos deterioradores de alimentos. Condições de produção de micotoxinas em alimentos. Alimentos e bebidas obtidos por fermentação bacteriana. Alimentos e bebidas obtidos por fermentação fúngica. Sistema APPCC e segurança dos alimentos

PARASITOLOGIA (68 h/a)

Considerações sobre coabitação e parasitismo em particular. Adaptação parasito-hospedeiro e influência ambiental. Distribuição geográfica de parasitos do homem. Parasitismo e doença parasitária. Resistência e imunidade a parasitos. Cadeias epidemiológicas e profilaxia das endemias parasitárias de transmissão hídrica e alimentar. Protozoários, helmintos e artrópodes de importância médico-nutricional em nosso meio.

PATOLOGIA GERAL (68 h/a)

Generalidades; inflamação e reparação; alterações de desenvolvimento; lesão e adaptação celular; neoplasias; alterações hemodinâmicas; anemias.

Ementas - 3ª série

ATIVIDADES COMPLEMENTARES I I(68 h/a)

Atividades de pesquisa e extensão, desde que orientadas por docente da Instituição e tenha relação com as áreas de abrangência da Nutrição. São atividades complementares: atividades de pesquisa e de iniciação científica; oficinas laboratoriais; estágios ou atividades extracurriculares desenvolvidos com base em convênios firmados pela Universidade na área de Nutrição; serviços e/ou atividades da área de nutrição prestados à comunidade e/ou empresas; participação em eventos extracurriculares como seminários, simpósios, congressos, conferências, jornadas, encontros e outros de caráter científicos na área de Nutrição e afins (ciência dos alimentos, gastronomia, antropologia da alimentação, etc.); disciplinas complementares - disciplinas ofertadas nos Cursos de Graduação, que não compõem a grade curricular do Curso de Nutrição e se relacionem com a formação na área de atuação da Nutrição.

ATUALIDADES EM NUTRIÇÃO (68 h/a)

Gerontologia (perfil dos idosos brasileiros, modificações fisiológicas e suas implicações no estado nutricional, métodos de avaliação nutricional e recomendações alimentares). Nutrição Esportiva (definição de atividade física, exercício físico e esporte. Nutrição, dieta e esportes. Importância da Nutrição na prática esportiva. Composição corporal. Gasto energético e necessidades calóricas totais; Hidratação. Macro e micronutrientes na prática esportiva. Atividades de resistência e força e nutrientes específicos). Alimentos Funcionais (definição, utilização e prescrição). Marketing em Nutrição (estratégias de marketing, marketing pessoal, pesquisa de marketing, mercados consumidores, comportamento do consumidor e responsabilidade social do marketing).

EDUCAÇÃO ALIMENTAR (68 h/a)

Educação: conceito, classificação. Variáveis do processo ensino/aprendizagem. Educação nutricional: conceito, objetivos, princípios. Motivação humana. Planejamento em Educação e Saúde Pública: diagnóstico, objetivos; conteúdos; métodos e técnicas, avaliação. Comunicação: conceito; elementos; classificação; clientela. Recursos audiovisuais: tipos; vantagens; limitações. Técnicas de trabalho em grupo: tipos; vantagens; limitações. Planejamento de aula. Planejamento e desenvolvimento de Programas de Educação Alimentar nas diferentes áreas de atuação.

GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (68 h/a)

Fluxogramas e planejamento da estrutura. Setores das UANs e dimensionamento de área e equipamentos. Lactário: legislação, aspectos físicos, capacitação de pessoal e normas. Cardápios: técnicas, tipos e características. Receituário padrão. Abastecimento de gêneros: controle de estoque, definição de per capita, fator de correção, peso bruto e líquido. Qualidade em UANs: certificações, coleta de amostras, controle de temperatura, manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados.

HIGIENE E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS (68 h/a)

Defesa e vigilância sanitária dos alimentos. Importância da higiene e controle microbiológico dos alimentos. Vigilância epidemiológica. Boas práticas de fabricação de alimentos. Higiene dos manipuladores, ambiente e processamento de alimentos. Limpeza e sanitização. Legislação. Controle de higiene de manipuladores de alimentos; análise dos perigos em pontos críticos de controle higiênico-sanitário de alimentos através da análise de perigos e pontos críticos (sistema APPCC).

LEGISLAÇÃO PROFISSIONAL (68 h/a)

Constituição Federal (saúde), a evolução das políticas públicas de saúde no Brasil, atuação do nutricionista no SUS. Conceitos de ética, moral e valor; determinantes do comportamento social do indivíduo; ética na pesquisa; o papel dos órgãos de classes; áreas de atuação do nutricionista; a história da profissão e suas conquistas; fundamentos legais e normativos da profissão; preparação e postura para processo seletivo, tipos de contrato de trabalho.

METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO (68 h/a)

Introdução à metodologia científica. O conhecimento científico. Classificação da pesquisa científica. Pesquisa bibliográfica. Trabalhos científicos. Etapas da pesquisa científica. Projeto de pesquisa. Normas para formatação de texto científico. Análise estatística dos resultados. Divulgação e apresentação de trabalho científico.

NUTRIÇÃO CLÍNICA (136 h/a)

Conceito, objetivo, princípios e de terapia nutricional; prescrição dietética. Modificações da dieta normal; dietas progressivas hospitalares. Trato alimentar: processos de digestão, absorção e excreção. Suporte nutricional: alimentação oral, enteral e parenteral; Terapia nutricional em assistência domiciliar. Terapia nutricional nas enfermidades do trato gastrointestinal; nos distúrbios nutricionais; nos transtornos alimentares; na alergia alimentar e nas reações adversas aos alimentos; nas enfermidades carências; nas enfermidades cardiovasculares; nas enfermidades renais; nas enfermidades pulmonares; nas enfermidades metabólicas; nas enfermidades hepáticas; nas enfermidades neurológicas; nas neoplasias; no pré e pós operatório; nas enfermidades infecciosas; nas enfermidades ósseas e reumáticas; e em queimaduras e traumatismos.

NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA (102 h/a)

Contextualização histórica e sócio-política brasileira. As políticas públicas mundiais e brasileiras. Aspectos sobre planejamento e gerência do setor saúde (SUS). Nutrição na equipe de saúde. Saúde-Nutrição e atividades do setor saúde por níveis de complexidade das ações. Organização dos serviços de saúde. Políticas públicas em nutrição e sua evolução. Análise dos distúrbios nutricionais como problemas de Saúde Pública; perfil alimentar e nutricional da população brasileira; estratégias de intervenção para o controle dos distúrbios nutricionais; avaliação do estado nutricional individual e populacional. Elaboração, aplicação e avaliação de projetos de pesquisa abordando aspectos da alimentação e nutrição para os vários grupos populacionais como estratégias voltadas para saúde pública.

NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL (102 h/a)

Necessidades nutricionais da mulher no ciclo gravídico-puerperal; aleitamento materno; alimentação no primeiro ano de vida; alimentação do pré-escolar; alimentação do escolar; alimentação do adolescente.

PORTUGUES INSTRUMENTAL (68 h/a)

Estratégias de leitura; interpretação de textos; elaboração de resenhas; construção de textos; revisão gramatical; uso de editores de textos; construções de planos de trabalho. Elaboração de relatórios técnicos, projetos de pesquisa e outros trabalhos científicos.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (68 h/a)

Conceito de tecnologia de alimentos; conservação dos alimentos pelos diferentes métodos (calor, frio, controle de umidade e fermentação); aditivos alimentares; embalagens; tecnologia de leite (composição, obtenção higiênica, controle de qualidade, processamento); tecnologia de produtos lácteos fermentados (tipos de fermentação, características das culturas starters, processamento de iogurtes e outros produtos lácteos fermentados); Industrialização de alimentos: doces em pastas, geléias, polpas e compotas de frutas.

Ementas - 4ª série

ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (240 h/a)

Estágio com a aplicação de métodos e técnicas de gerenciamento para o atendimento nutricional de grupos populacionais sadios, visando o conhecimento da dinâmica no desenvolvimento das atividades de um nutricionista em serviços de alimentação.

ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA (240 h/a)

Estágio realizado em hospitais, no qual o aluno realiza, sob supervisão do nutricionista da instituição, acompanhamento de pacientes, estudo e discussão de casos clínicos

ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL - ALIMENTAR ESCOLAR (240 h/a)

Estágio em instituições que atuam na área pré-escolar e escolar; aplicação de conceitos da nutrição e saúde de escolares e pré-escolares.

ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL - SAÚDE COLETIVA (240 h/a)

Estágio em instituições que atuam na área de atenção à saúde e nutrição de grupos populacionais; aplicação de conceitos da nutrição e saúde coletiva.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (68 h/a)

Nutrição como campo de investigação; conhecimentos básicos sobre temas de pesquisa em nutrição; definição e delimitação de temas em nutrição; introdução ao sistema de comunicação científica; acesso à informação especializada em nutrição; documentação e normalização da informação; estrutura e apresentação dos trabalhos de conclusão do curso.