

## EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO (Currículo iniciado em 2009).

### ABASTECIMENTO E CUSTOS EM NUTRIÇÃO 1593 C/H 68

Conceito, processo e classificação de custos. Custos de mão-de-obra. Custos diversos. Política, avaliação e controle de estoques. Planejamento e apuração de custos.

### ADMINISTRAÇÃO E NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA 1594 C/H 102

Conceito de saúde pública e de administração. Organização dos sistemas de saúde através do tempo. Importância da função administrativa no sistema de saúde. Planejamento e programação na área da saúde. Administração de atividades ligadas à área de nutrição no sistema de saúde. Administração dos principais problemas de saúde da população. Saúde pública e nutrição. Programas nacionais e internacionais de combate à desnutrição. Problemas nutricionais a nível mundial e no Brasil. Epidemiologia aplicada aos problemas nutricionais. Sistemas de vigilância alimentar e nutricional.

### ADMINISTRAÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO 1595 C/H 68

Introdução à administração. Fundamentos da administração geral. Fases do ciclo administrativo. Fundamentos necessários à administração de Unidades de Alimentação e Nutrição. Caracterização e estrutura organizacional da UAN. Planejamento da UAN. Funcionamento de UANs. Segurança e higiene do trabalho na Unidade de Alimentação e Nutrição. Planejamento de cardápio em UAN. Planejamento de compras. Programa de Alimentação do Trabalhador: operacionalização.

### ANATOMIA HUMANA 1572 C/H 68

Identificação dos diferentes sistemas pertencentes ao corpo humano, ressaltando suas características constitucionais e enfatizando os aspectos mais relacionados e aplicados ao curso de Nutrição. Conhecimentos anatômicos dos: sistema motor, sistema muscular, sistema digestório, sistema respiratório, sistema urinário, sistema reprodutor, sistema nervoso, sistema endócrino, sistema sensorial e sistema tegumentar.

### AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DA COLETIVIDADE 1597 C/H 68

Introdução ao estudo da avaliação nutricional da coletividade. Determinantes do estado nutricional da população. Métodos e técnicas da avaliação direta e indireta do estado nutricional. Planejamento e execução de um diagnóstico da situação alimentar e do estado nutricional da população. Indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, de consumo alimentar, demográficos, sócio-econômicos e culturais. Aulas práticas de avaliação nutricional nas diversas faixas etárias da população.

### AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DO INDIVÍDUO 1596 C/H 68

Introdução ao estudo da avaliação nutricional do indivíduo. Determinantes do estado nutricional. Métodos e técnicas da avaliação direta e indireta do estado nutricional. Planejamento e execução de um diagnóstico da situação alimentar e do estado nutricional do indivíduo. Indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, de consumo alimentar. Aulas práticas de avaliação nutricional.

### BIOESTATÍSTICA 0875 C/H 68

Introdução à bioestatística. Fases de um trabalho estatístico. Representação tabular e gráfica. Distribuição de frequências, medidas de tendência central, dispersão e de assimetria e curtose. Populações. Probabilidade. Índice de coeficiente de fator vitais. Teoria da regressão e correlação. Tabelas de contingência. Análise estatística descritiva para TCC. Levantamento de dados e análises.

### BIOÉTICA APLICADA À NUTRIÇÃO 2149 C/H 68

Ética. Moral. Valor. Legislação Profissional. Código de Ética do Nutricionista. Os principais problemas bioéticos nas Ciências da Saúde. Ideal de pessoa humana. Modelos da Bioética. Princípios da Bioética. Estudo da preservação da vida. Interrogações morais sobre as atividades humanas. O impacto da Ciência e Tecnologia na sociedade e suas implicações com a Bioética. Recursos, atualizações metodológicas e habilidades em procedimentos técnicos visando fomentar a capacidade transformadora, cooperativa e deliberativa nos diferentes contextos profissionais.

### BIOLOGIA CELULAR EM NUTRIÇÃO 1574 C/H 68

Análise da célula sob o ponto de vista morfofuncional, suas interações como unidade biológica fundamental: métodos de estudo, composição química, membrana plasmática, sistema de endomembranas, citoesqueleto, matriz extracelular, núcleo, divisão e diferenciação celular.

#### BIOQUÍMICA BÁSICA 1575 C/H 68

Aminoácidos e proteínas: propriedades físico-químicas e níveis estruturais. Enzimas e coenzimas. Glicídios: propriedades físicas e químicas. Lipídeos: propriedades físicas e químicas. Metabolismo de glicídios, lipídeos e aminoácidos ( bioenergética ). Química e metabolismo de ácidos nucleicos. Controle e metabolismo celular. Inter-relações do metabolismo de lipídeos e carboidratos em diferentes tecidos. Química e metabolismo do meio interno. Mecanismo de detoxificação.

#### BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS 1582 C/H 68

Análise dos constituintes dos alimentos e suas interações. Componentes naturais com ação biológica. Mecanismos bioquímicos das transformações dos alimentos durante o desenvolvimento, armazenamento e processamento dos alimentos. Influências das alterações no valor nutritivo e na conservação dos alimentos. Análise físico-química dos principais grupos de alimentos.

#### BROMATOLOGIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS 1598 C/H 68

Introdução à toxicologia de alimentos. Métodos gerais de conservação de alimentos. Industrialização de alimentos. Matérias-primas. Microorganismos e enzimas utilizadas na indústria de alimentos. Aditivos em alimentos. Fraudes em alimentos. Embalagens em alimentos. Análise sensorial. Resíduos e subprodutos de alimentos.

#### COMUNICAÇÃO APLICADA AO ESTUDO DA NUTRIÇÃO 1576 C/H 68

Fundamentos e processos da comunicação. Eficiência e a comunicação no contexto pessoal. O desenvolvimento da comunicação. Aspectos sociais da propaganda. A linguagem dos meios de comunicação. Os efeitos da comunicação de massa. Pesquisas. Planejamento de campanhas publicitárias na área da nutrição.

#### DIETOTERAPIA 2150 C/H 204

Introdução ao estudo da dietoterapia. As atribuições da Equipe de Terapia Nutricional no serviço hospitalar. Classificação das dietas hospitalares. Funcionamento do Serviço de Nutrição e Dietética. Avaliação das necessidades nutricionais e metabólicas do paciente hospitalizado. Dietoterapia nas enfermidades do aparelho digestório e seus anexos. Dietoterapia nas enfermidades por falta ou excesso de nutrientes. Interação droga X nutriente; Suporte nutricional Enteral e Parenteral. Terapia nutricional em condições fisiológicas e metabólicas especiais.

#### EDUCAÇÃO NUTRICIONAL 1583 C/H 68

Histórico da educação nutricional como instrumento da prática do profissional nutricionista. Programa de educação alimentar. Evolução dos hábitos alimentares da população brasileira e sua relação com a educação nutricional. Educação nutricional à coletividade e indivíduos sadios e enfermos. Recursos multissensoriais aplicados à educação nutricional. Influência da comunicação social em educação nutricional.

#### EPIDEMIOLOGIA 1584 C/H 68

O processo saúde-doença. Perfil epidemiológico nacional. Método científico em epidemiologia. Indicadores de saúde. Epidemiologia descritiva. Epidemiologia analítica. Vigilância epidemiológica. Imunoprofilaxia. Saneamento do meio, da água, dos alimentos, do ar e da habitação. Controle de artrópodes e roedores. Saneamento em situações de emergência.

#### ESTÁGIO I - NUTRIÇÃO CLÍNICA 1606 C/H 204

Caracterização do espaço possível dentro da instituição ou sistema. Acompanhamento do processo de trabalho dos profissionais de saúde. Análise da realidade em função da atuação do nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do nutricionista. Acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática profissional supervisionada na área de atuação em Nutrição Clínica, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico e criatividade. Acompanhamento do processo de trabalho das equipes interdisciplinares.

#### ESTÁGIO II - NUTRIÇÃO SOCIAL 1607 C/H 204

Caracterização do espaço possível dentro da instituição ou sistema. Acompanhamento do processo de trabalho dos profissionais de saúde. Análise da realidade em função da atuação do nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do

nutricionista. Acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática supervisionada na área de atuação em Nutrição Social e Saúde Pública, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico e criatividade. Acompanhamento do processo de trabalho das equipes interdisciplinares.

#### ESTÁGIO III - NUTRIÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO 1608 C/H 204

Caracterização do espaço possível dentro da instituição ou sistema. Análise da realidade em função da atuação do nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do nutricionista. Acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática profissional supervisionada na área de atuação em Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição, considerando as ações e atividade regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico e criatividade. Acompanhamento do processo de trabalho das equipes interdisciplinares.

#### ESTÁGIO IV – ATENDIMENTO AMBULATORIAL 1605 C/H 204

Caracterização do espaço possível dentro da instituição ou sistema. Acompanhamento do processo de trabalho dos profissionais de saúde. Análise da realidade em função da atuação do nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do nutricionista. Atendimento sistematizado em nutrição. Educação Nutricional. Acompanhamento clínico. Protocolos de atribuições e atividades da atuação prática no ambulatório e consultório. Aspectos psicológicos do comportamento alimentar.

#### FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO 1601 C/H 68

Introdução à farmacologia. Vias de administração. Farmacocinética. Mecanismos de ação dos fármacos. Interferência dos fármacos no balanço hidro-eletrolítico, no metabolismo e no apetite. Nutrientes como fármacos. Alimentos que modificam a ação dos fármacos. Farmacologia e trato gastrointestinal. Fármacos que afetam a biodisponibilidade de macro e micro-nutrientes. Farmacologia do sistema endócrino. Fármacos antimicrobianos. Resíduos de drogas e outras substâncias em tecidos comestíveis de animais e vegetais.

#### FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO 1585 C/H 68

Fisiologia dos diversos sistemas em estudo de nutrição: cardiovascular, endócrino, renal e digestório. Temperatura corporal e sua regulação. Apetite e fome. Nutrição e Desempenho.

#### FISIOLOGIA HUMANA 1967 C/H 68

Aspectos fisiológicos fundamentais do organismo humano: neurofisiologia, sistema sensorial, sistema motor, sistema neurovegetativo e sistema circulatório. Fisiologia cardíaca e da circulação periférica. Fisiologia respiratória. Fisiologia renal. Fisiologia endócrina. Noções de fisiologia do sistema digestório.

#### GASTRONOMIA E HOTELARIA 1609 C/H 68

A história da gastronomia. Gastronomia universal. Termos específicos em gastronomia. Etiqueta à mesa. Arrumação de mesas: toalhas, arranjos, pratos, louças, talheres, copos e guardanapos. Serviços de mesa. Planejamento de cardápios: ordem dos serviços, tipos de “menu” e cardápios para eventos sociais. Serviço de bar: bebidas nacionais e importadas, tipos de bar, equipamentos básicos e bebidas para acompanhar alimentos. Hotelaria e gastronomia hospitalar. Perfil das profissões dentro da gastronomia.

#### GENÉTICA E EVOLUÇÃO EM NUTRIÇÃO 1586 C/H 68

Noções das leis básicas da genética visando o conhecimento da variabilidade normal e anômala bem como suas implicações na espécie humana. Populações. Identificação do material genético. Noções de duplicação, transcrição e tradução gênica. Teorias evolucionistas. Evidências da evolução. Linhas de evolução. Processos de evolução no homem.

#### HIGIENE DE ALIMENTOS 1578 C/H 68

Conceito. Relações com a saúde pública. Contaminação microbiológica dos alimentos. Análise microbiológica dos alimentos. Modificações físicas, químicas e biológicas dos alimentos. Toxicologia de alimentos. Toxinfecções alimentares. Enfermidades transmitidas pelos alimentos. Legislação sanitária dos alimentos. Medidas protetoras.

#### HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA GERAL 1587 C/H 68

Anatomia microscópica dos quatro tecidos fundamentais e suas variedades: tecido epitelial, tecido conjuntivo, tecido muscular e tecido nervoso. Ênfase morfofuncional e interdependência tecidual.

Fecundação e Gametogênese. Segmentação. Blastulação. Gastrulação. Neurulação. Diferenciação dos folhetos embrionários. Anexos embrionários.

#### INTRODUÇÃO À ECONOMIA 1579 C/H 68

A ciência econômica. Objeto de estudo da Economia. O funcionamento da economia capitalista. Divisão do trabalho, excedente econômico e produtividade. Produção e preços. Preços e moeda. Preço e lucro. Taxa de lucro e movimento de capital. Produção, distribuição de renda e crescimento. A renda Nacional. O Emprego e a Distribuição de Renda. O comércio Internacional.

#### METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO 1602 C/H 68

Aspectos significativos do discurso metodológico e científico. Metodologia, ciência e pesquisa. Delineamento e confecção de projetos de pesquisa. Relatórios de estudos científicos.

#### MICROBIOLOGIA GERAL E DE ALIMENTOS 1588 C/H 68

Conhecimento teórico e prático dos microorganismos de importância em alimentos. Análise microbiológica de alimentos e avaliação dos resultados obtidos. Características gerais de bactérias, fungos e vírus. Efeito dos fatores físicos e químicos sobre a atividade dos microorganismos. Preparações microscópicas. Métodos de esterilização. Meios de cultura para cultivo artificial. Bacteriologia da água. Noções de identificação bacteriana.

#### NUTRIÇÃO BÁSICA 1580 C/H 68

Introdução à nutrição humana. Alimentos e nutrientes: classificação, fontes alimentares e funções. Digestão, absorção e metabolismo dos macronutrientes. Nutrição e fibras. Água. Vitaminas e Minerais: conceito, fontes, funções, carências e excessos.

#### NUTRIÇÃO E CULTURA 1966 C/H 68

Estudo das relações sócio-culturais da alimentação com enfoque em saúde, gênero, etnia e suas dinâmicas na cultura popular. Relações Étnico-Raciais.

#### NUTRIÇÃO E DIETÉTICA 1589 C/H 102

Conceitos e fatores a considerar, no planejamento dietético. Dieta normal. Alimentação nos diferentes momentos biológicos: adulto, adolescente, atleta e terceira idade. Nutrição em coletividade sadia. Lista de substitutos de alimentos. Requerimentos e recomendações de energia e nutrientes.

#### NUTRIÇÃO E ESPORTE 2152 C/H 68

Nutrição, doença e atividade física. Fisiologia e bioquímica do exercício. Avaliação corporal de atletas. Necessidades nutricionais do atleta. Plano Alimentar pré, durante e após exercícios. Suplementos nutricionais.

#### NUTRIÇÃO MATERNO – INFANTIL 1590 C/H 68

Nutrição da gestante e na lactação. Grupo materno infantil. A nutrição e os processos de crescimento e desenvolvimento. Fatores relacionados à eficiência reprodutiva. Nutrição da criança sadia durante a primeira infância. Nutrição do recém nascido de alto risco. Necessidades nutricionais. Fisiologia da lactação. Nutrição da lactação. Aleitamento materno. Nutrição do pré-escolar, escolar e adolescente. Avaliação da desnutrição. Dietética pediátrica. Problemas atuais na nutrição infantil. Profilaxia das enfermidades mais frequentes em pediatria e de interesse em nutrição.

#### PARASITOLOGIA 0900 C/H 68

Estudo da morfologia e biologia dos parasitas, visando conhecer o diagnóstico, a epidemiologia e, especialmente a profilaxia de organismos que se transmitem pelo alimento e que interferem no estado de nutrição do homem. Relação parasito-hospedeiro. Doenças infecto-parasitárias. Enteroparasitoses. Situação das doenças infecto-parasitárias no contexto atual da saúde.

#### PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO 2151 C/H 68

Abordagem do paciente hospitalizado. Patologia com indicações para alimentação especial. Principais patologias do sistema digestório. Doenças carenciais. Alergias alimentares. Fisiologia dos edemas. Deficiências nutricionais iatrogênicas. Enfermidades metabólicas e endócrinas. Principais patologias do trato nefrourinário e cardiovascular. Enfermidades músculo-esqueléticas. Estado infeccioso e nutrição.

Politraumatizados e queimados. Transtornos Alimentares.

**PATOLOGIA GERAL 2148 C/H 68**

Conceitos fundamentais em patologia geral. Processos patológicos básicos principais: necroses, cálculos e concreções, degenerações, edemas, inflamações, alterações de circulação e transtornos do crescimento.

**PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO 1604 C/H 68**

Enfoque da psicologia social no estudo das relações entre pessoas. A percepção social nas relações e papéis sociais. As instituições sociais e o processo grupal. Estruturação social da personalidade. Influência de fatores sociais ligados à nutrição.

**SEMINÁRIOS AVANÇADOS 2153 C/H 68**

Orientação para a realização de trabalho de conclusão de curso e/ou artigo em revista indexada. Apresentação de trabalhos desenvolvidos durante os estágios curriculares supervisionados e Trabalhos de Conclusão de Curso. Pesquisas atuais em Nutrição clínica, Nutrição em saúde pública, Administração em serviços de alimentação, Marketing, Nutrição e esporte, e outras áreas importantes.

**SOCIOLOGIA E NUTRIÇÃO 1581 C/H 68**

Introdução à sociologia: objeto e métodos da análise sociológica. Estrutura social, classes e estratificação social. Estado e organização da produção. Produção e consumo de alimentos. Análise de alguns problemas especiais do subdesenvolvimento: migração, difusão de inovações tecnológicas, mão-de-obra.

**TÉCNICA DIETÉTICA 1592 C/H 102**

Conceituação da disciplina e sua aplicação nos diferentes campos de trabalho do nutricionista. Objetivos das aulas no Laboratório de Técnica Dietética. Regras a serem observadas no Laboratório de Técnica Dietética. Alimentos naturais, industrializados e preparação. Indicadores no preparo de alimentos: índice de conversão e índice de reidratação. Introdução à prática de experimentação com alimentos: teoria e prática. Método de cocção dos diferentes grupos de alimentos. Cocção pelo calor seco e úmido. Indicador de reidratação, conversão e “per capitas”. Conversão de pesos e medidas.

## **DISCIPLINAS OPTATIVAS**

**LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS C/H 68 2789**

**Aspectos Históricos: cultura surda, identidade e língua de sinais. Estudo da legislação e das políticas de inclusão de pessoas com surdez. O ensino de Libras e noções básicas dos aspectos linguísticos. Introdução às práticas de compreensão e produção em LIBRAS por meio do uso de estruturas e funções comunicativas elementares.**

**NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL C/H 68 2808**

**Conceitos e fundamentos da Nutrição Experimental. Ética e legislação do uso de animais de laboratório. Instalações, equipamentos e funcionamento de um biotério de criação e experimentação. Biologia de roedores. Manuseio, contensão e sexagem de animais de laboratório. Vias de administração de drogas. Coleta de sangue, urina e fezes. Técnica de eutanásia. Necessidades e recomendações de nutrientes de roedores. Cálculo e técnica de preparo de dietas para estudos de nutrição em roedores. Métodos e técnicas de avaliação da qualidade e valor nutricional dos alimentos. Cuidados no planejamento, delineamento e execução de um ensaio biológico. Conhecimento e aplicação de técnicas para pesquisa experimental em nutrição. Modelos animais em pesquisa na área de nutrição clínica.**

**PESQUISA APLICADA À NUTRIÇÃO C/H 68 2809**

**Aplicação aprofundada dos conhecimentos teóricos e práticos da Ciência da Nutrição no processo da pesquisa científica, de forma globalizada, proporcionando habilidades para elaboração e desenvolvimento de projetos práticos, confecção de artigos científicos e resumos, visando apresentações em congressos e similares, bem como envio a periódicos conceituados pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES.**

**TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO C/H 68 2810**

**Atualização constante nos assuntos pertinentes à nutrição. Avaliação e análise dos problemas e**

**avanços relacionados à área de alimentação e nutrição. Abordagens referentes aos temas mais atualizados na área de nutrição.**