

EMENTAS DA ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO (2018)

1ª Fase

Bioquímica

Ementa: Introdução à bioquímica. A célula e sua organização bioquímica. Estrutura, função biológica e reações características das principais biomoléculas (aminoácidos, proteínas, carboidratos, lipídeos). Introdução ao metabolismo. Metabolismo de carboidratos. Metabolismo de lipídios. Metabolismo de aminoácidos e proteínas. Integração metabólica.

Anatomia I

Ementa: Introdução à anatomia humana. Sistema esquelético. Sistema articular. Sistema muscular. Sistema circulatório. Sistema respiratório. Sistema urinário. Sistema genital feminino e masculino.

Biologia Celular e Genética

Ementa: Origem e evolução das células. Noções básicas de microscopia. Organização química e estrutural das células procarióticas e eucarióticas. Estruturas celulares e fisiologia celular. Ciclo celular. Fontes de variabilidade genética. Conceito e importância da genética. A natureza do material hereditário e seu modo de ação. Primeira e Segunda Leis de Mendel: herança sem dominância, as genealogia, doenças autossômicas recessivas e dominantes. Princípios de probabilidade aplicada a genética, grupos sanguíneos, herança quantitativa e herança ligada ao sexo. Aspectos básicos da Engenharia Genética. Introdução a nutrigenômica e nutrigenética.

Embriologia e Histologia

Ementa: Aspectos gerais da origem dos tecidos humanos. Processos de gametogênese e de fecundação. Caracterização dos períodos de desenvolvimento humano. Tecidos embrionários. Períodos críticos do desenvolvimento. Tecidos epiteliais. Tecidos conjuntivos. Tecido Cartilaginoso. Tecido ósseo. Células do sangue. Tecido muscular. Tecido nervoso. Programação metabólica e nutrientes essenciais para a reprodução.

Introdução à Nutrição

Ementa: Áreas de atuação e mercado de trabalho do profissional nutricionista. Conceitos básicos de Nutrição. Macronutrientes: carboidratos, proteínas e lipídios. Micronutrientes: vitaminas, minerais e oligoelementos. Água e eletrólitos. Diretrizes curriculares nacionais para educação das relações étnico-raciais e para o ensino da história e cultura alimentar afro-brasileira.

Psicologia

Ementa: Breve introdução e histórico da psicologia. Principais escolas e pensadores da psicologia moderna. Interfaces entre psicologia e nutrição no contexto da saúde pública e da promoção da saúde. Psicologia e o comportamento alimentar. Introdução à psicopatologia, saúde mental e transtornos alimentares. Direitos humanos. Diretrizes curriculares nacionais para educação das relações étnico-raciais e para o ensino da história e cultura alimentar afro-brasileira.

Metodologia da Pesquisa e Informática

Ementa: Conceito e concepção de ciência (conhecimento científico). Conceituação de metodologia científica. Normas descritas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Definição do papel de um Comitê de Ética em Pesquisa (CEP). Estrutura de um artigo científico. Estrutura de um projeto de pesquisa. Identificação da normatização de citações e referências em trabalhos científicos.

2ª Fase

Fisiologia I

Ementa: conceitos, e potencial de ação. Fisiologia Muscular: Músculo esquelético, liso e cardíaco. Fisiologia Cardiovascular. Fisiologia do Sistema Respiratório.

Sociologia

Ementa: As Ciências Sociais nas relações de produção e consumo e os desafios da sociedade contemporânea, com ênfase nas relações socioculturais e ambientais, incluindo as relações de gênero e raça e os preconceitos advindos destas. Direitos humanos. Diretrizes curriculares nacionais para educação das relações étnico-raciais e para o ensino da história e cultura alimentar afro-brasileira.

Anatomia II

Ementa: Sistema Tegumentar. Sistema Endócrino. Sistema Digestório. Sistema Nervoso.

Higiene e Legislação Sanitária dos Alimentos

Legislação, normas e inspeção sanitária dos alimentos. Critérios de boas práticas de manipulação de alimentos desde à aquisição ao consumo. Fontes de contaminação dos alimentos. Análise de perigos em pontos críticos de controle- APPCC.

Estatística Básica

Ementa: Introdução à bioestatística. Técnicas de amostragem: casual simples, sistemática, estratificada e de conveniência. Séries cronológicas. Medidas de tendência central para uma amostra. Média aritmética, mediana, moda, média, dados de distribuição de frequência. Medidas de dispersão para uma amostra. Distribuição normal. Testes de qui-quadrado, teste de student e análise de variância.

Microbiologia e Parasitologia

Ementa: Inflamação, infecção e patogenicidade. Mecanismos de resistência constitucional do hospedeiro. Introdução aos mecanismos de resistência indutível. Tecidos imunologicamente ativos. Resposta imunitária. Antígenos. Imunoglobulinas. Teorias sobre a síntese de anticorpos. Reação antígeno-anticorpo. Sistema do complemento. Hipersensibilidade. Alergias Alimentares. Tolerância imunológica. Imunossupressão. Doenças autoimunes. Imunoprofilaxia.

Estudo da morfologia e biologia dos parasitas (protozoários, helmintos), visando conhecimento da epidemiologia e especialmente a profilaxia de organismos parasitas que são transmitidos através alimentos e que interferem nos estados de alimentação do homem.

Epidemiologia

Ementa: Introdução à epidemiologia: histórico, conceito e usos da epidemiologia. O processo saúde e doença: conceito, história natural da doença, medidas preventivas. Indicadores de saúde: conceito e classificação, medidas de morbidade e mortalidade. Transição demográfica e epidemiológica. Desenhos de estudos epidemiológicos: epidemiologia descritiva, estudos descritivos e analíticos, limitações dos principais tipos de estudo. Doenças infecciosas e não-infecciosas: definição, medidas de prevenção e controle. Vigilância epidemiológica: conceito e objetivos, coleta de dados e informações. Políticas de educação ambiental.

3ª Fase

Técnica e Dietética I

Ementa: Conceitos básicos e importância da técnica dietética para a ciência da nutrição. Seleção e aquisição de alimentos. Hortaliças: caracterização geral e classificação botânica. Frutas: características gerais. Cereais e leguminosas: diferenciação e caracterização geral. Cereais: arroz, milho, aveia e trigo. Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão-de-bico e lentilha. Farinhas, pasta e massas. Molhos. Caramelização e uso culinário do açúcar. Ovos. Leite e derivados. Carnes. Óleos e gorduras: aplicações culinárias em função das propriedades físico-químicas dos óleos e gorduras. Políticas de educação ambiental.

Fisiologia II

Ementa: Sistema Renal. Sistema Digestório. Sistema Nervoso com ênfase aos processos de Controle alimentar, Gustação e Olfacção. Sistema Endócrino.

Nutrição e Dietética I

Ementa: Funções, fontes e características dos nutrientes: proteínas, carboidratos, lipídios, vitaminas e sais minerais. Água. Noções gerais quanto a planejamento, cálculo e análise de dietas. Índices para avaliar a qualidade da dieta. Interpretação e uso das recomendações dietéticas. Guia alimentar diário. Tabelas de composição dos alimentos. Hábitos alimentares regionais, culturais e religiosos. Dietas alternativas.

Bromatologia

Ementa: Estudo da composição dos produtos alimentícios e valor nutritivo. Preparo de amostras na análise de alimentos. Umidade em alimentos. Cinzas em alimentos. Proteínas em alimentos. Carboidratos em alimentos. Gorduras em alimentos. Leite e Proteína vegetal líquida. Alimentos de origem animal e vegetal. Sucos, geleias e mel. Sal, vinagre e condimentos. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Métodos químicos e físicos de análises de alimentos. Padrões de identidade e qualidade previstos na legislação para alimentos.

Nutrição Humana

Ementa: Alimento, alimentação, nutrição. Ingestão dietética recomendada - DRI para indivíduos. Composição corporal, gasto de energia e equilíbrio energético. Carboidratos e fibras. Proteínas e aminoácidos. Lipídios. Vitaminas. Minerais. Água e eletrólitos. Biodisponibilidade dos nutrientes. Interações entre os componentes da dieta. Nutrigenômica.

Microbiologia de Alimentos

Ementa: Importância dos microrganismos nos alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. Caracterização das doenças de origem alimentar. Microrganismos patogênicos de importância em alimentos. Deterioração microbiana de alimentos. Controle do desenvolvimento microbiano nos alimentos. Políticas de educação ambiental.

4ª Fase

Bioquímica Clínica

Ementa: Visão básica sobre o funcionamento dos laboratórios de análises clínicas e interpretação de resultados de exames. Noções sobre análises tireoidianas, das adrenais, da hipófise, hepáticas, hematológicas, doenças gastrointestinais, diabetes, proteinúria, osteoporose, colesterol e triglicérides.

Administração em Saúde Pública

Ementa: História da Saúde Pública no Brasil. Sistema Único de Saúde (SUS) – princípios, organização e estrutura; mecanismos de controle social; assistência e ações de vigilância em saúde. Fundamentos teóricos da administração e sua aplicabilidade nas práticas de gerenciamento no setor saúde.

Imunologia

Ementa: Inflamação, infecção e patogenicidade. Mecanismos de resistência constitucional do hospedeiro. Introdução aos mecanismos de resistência inatível. Tecidos imunologicamente ativos. Resposta imunitária. Antígenos. Imunoglobulinas. Teorias sobre a síntese de anticorpos. Reação antígeno-anticorpo. Sistema do complemento. Hipersensibilidade. Alergias alimentares. Tolerância imunológica. Imunossupressão. Doenças autoimunes. Imunoprofilaxia.

Técnica Dietética II

Ementa: Introdução, definição e objetivo do planejamento de refeições. Critérios para elaboração de cardápios. Determinação do valor energético total (VET). Previsão quantitativa de gêneros. Políticas de educação ambiental.

Nutrição e Dietética II

Ementa: Planejamento de dietas balanceadas e recomendações nutricionais para diferentes faixas etárias.

Avaliação Nutricional

Ementa: Introdução ao Estudo da Avaliação Nutricional em todas as fases da vida: pré-concepção, gestantes e nutrizes, crianças, adolescentes, adultos e idosos. Inquéritos Dietéticos: aplicabilidade, vantagens e desvantagens, metodologia de inquéritos dietéticos para estudos populacionais. Validade e reprodutibilidade dos métodos de avaliação dietética, avaliação bioquímica do Estado Nutricional (EN) e do paciente hospitalizado, Avaliação Subjetiva Global (ASG), técnicas de avaliação do estado nutricional e de estudos de composição corporal. Diagnóstico nutricional e exposição a fatores de risco.

Economia da Saúde

Ementa: O Crescimento Econômico e a inter-relação entre variáveis socioeconômicas. Desenvolvimento Sustentável. Política Pública e decisões econômicas. Pressupostos teóricos da Economia da Saúde. A Nutrição em mercados competitivos. O mercado de trabalho e o papel da Nutrição na promoção da Economia da Saúde. Finanças Pessoais.

Nutrição Materno Infantil

Ementa: Nutrição e a saúde materno-infantil. Aspectos fisiológicos, metabólicos e nutricionais da gestação. Fisiologia da lactação. Aleitamento Materno. Nutrição do recém-nascido e da criança durante a primeira infância. Políticas de alimentação e nutrição voltadas para saúde materno-infantil. Guias alimentares para o grupo materno-infantil.

Metodologia de Ensino

Ementa: Trajetória histórica da Universidade no Brasil e no mundo. Trajetória histórica da didática. Principais tendências pedagógicas. Políticas públicas para o ensino superior no Brasil. Tecnologias e práticas do ensino. Educação e cognição. Administração de conflitos de sala de aula. Ementas, plano de ensino e plano de aulas. Processo de avaliação.

5ª Fase

Nutrição e Saúde Pública

Ementa: Conceituação e importância da nutrição em saúde pública. Epidemiologia nutricional. Principais distúrbios nutricionais de relevância em saúde pública (desvios nutricionais e doenças associadas às carências, excessos e erros alimentares). Métodos para avaliação e diagnóstico do estado nutricional de grupos populacionais. Determinantes econômicos, políticos e sociais do estado nutricional. Segurança alimentar e nutricional. Direito humano a alimentação adequada. Perfil alimentar e nutricional da população brasileira. Planejamento em nutrição social. Políticas públicas e programas sociais em alimentação e nutrição em vigor no país. Sistema de vigilância alimentar e nutricional (SISVAN). Inserção do nutricionista no sistema único de saúde (SUS). Temas contemporâneos em nutrição e saúde pública. Diretrizes curriculares nacionais para educação das relações étnico-raciais e para o ensino da história e cultura alimentar afro-brasileira. Direitos humanos. Políticas de educação ambiental.

Educação Alimentar e Nutricional

Ementa: Fundamentos da educação. Educação nutricional: conceituação, objetivos e histórico. Análise crítica do papel para a sociedade nos diversos momentos históricos. Utilização do processo ensino-aprendizagem em educação nutricional. Diferentes correntes de interpretação do processo saúde-doença e sua aplicação na educação nutricional. Formação do hábito alimentar: fundamentos e evolução. Processo de mudança no comportamento alimentar. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas educativos. Elaboração e utilização dos meios multissensoriais em educação nutricional para promoção da mudança de hábitos.

Planejamento e Gestão em Unidades de Alimentação em Nutrição I

Ementa: Avaliação da qualidade alimentar, nutricional, sensorial, higiênico-sanitária e simbólica da alimentação oferecida nas diferentes unidades produtoras de refeições. Atuação do profissional

Nutricionista no setor de Alimentação Coletiva. Tipos de serviços, e contratos. Gestão de pessoas. Gestão de materiais. Gestão de custos. Gestão da qualidade. Projeto de gestão em serviços de alimentação.

Tecnologia de Alimentos

Ementa: Aplicação da tecnologia dos alimentos. Princípios e métodos de conservação de alimentos. Processos de industrialização: conhecimentos sobre água e umidade, pH, proteínas. Tecnologia do mel. Tecnologia de óleos e gorduras. Tecnologia de frutas e hortaliças. Tecnologia do leite e derivados. Tecnologia de carnes e derivados. Tecnologia de cereais e produtos de panificação. Capacitar o acadêmico a conhecer as diferentes técnicas de laboratório e tecnologias de elaboração que podem ser empregadas para a produção e análise dos alimentos citados. Políticas de educação ambiental.

Dietoterapia I

Ementa: Sistema Organizacional da Unidade de Nutrição e Dietética Hospitalar. Método SOAP (subjetivos, objetivos, análise e prescrição). Avaliação Nutricional Subjetiva Global (ANSO). Avaliação Nutricional Hospitalar (antropometria, exames bioquímicos, exame físico, história clínica nutricional e diagnóstico nutricional). Determinação das necessidades nutricionais em situações de estresse e doença (prescrição dietoterápica, evolução nutricional e acompanhamento nutricional). Dietoterapia na Síndrome Metabólica e Distúrbios Endócrinos. Obesidade (adulto, infantil e gestacional). Diabetes Mellito (tipos I e II). Osteoporose. Doenças Cardiovasculares. Insuficiência Cardíaca Crônica. Dislipidemias. Distúrbios Renais (Tratamento conservador, transplantes e hemodiálise). Hipertensão Arterial Sistêmica e Eclampsia. Doenças com comprometimento neurológico (Alzheimer, Parkinson, Acidente Vascular Cerebral (isquêmico ou hemorrágico).

Patologia I

Ementa: Noções gerais de patologia. Diabetes Mellitus (tipos I e II). Obesidade e Síndrome Metabólica. Dislipidemias. Distúrbios Renais: Urolitíase e Insuficiência Renal. Doenças Cardiovasculares: Infarto Agudo do Miocárdio e Insuficiência Cardíaca. Hipertensão Arterial Sistêmica. Doenças Tireoidianas. Doença Cerebrovascular – Acidente Vascular Cerebral. Transtornos Nervosos Alimentares.

6ª Fase

Planejamento e Gestão em Unidades de Alimentação em Nutrição II

Ementa: Planejamento físico das Unidades Produtoras de Refeições e o estudo da legislação. Planejamento físico e funcional de lactário e banco de leite humano. Características ambientais. Dimensionamento de áreas e de equipamentos na produção de refeições. Análise ergonômica do trabalho. Normas de saúde e segurança operacional na produção de refeições. Sustentabilidade na produção de refeições. Projeto de gestão em serviços de alimentação.

Nutrição Esportiva

Ementa: Aspectos metabólicos do exercício e do esporte. Efeito dos exercícios sobre o metabolismo de carboidratos, lipídios e proteínas envolvendo aspectos bioquímicos e fisiológicos.

Segurança Alimentar e Nutricional

Ementa: Segurança Alimentar e Nutricional, seus princípios e objetivos. Conhecimentos sobre Organismos geneticamente modificados (OGM), definição e legislação atual sobre a sua regulamentação. Estudo dos principais alimentos existentes no mercado. Diretrizes curriculares nacionais para educação das relações étnico-raciais e para o ensino da história e cultura alimentar afro-brasileira. Políticas de educação ambiental.

Dietoterapia II

Ementa: Avaliação Subjetiva Global, Terapia Nutricional Enteral e Parenteral. Nutrição e cirurgia, enfermidades gástricas, hepáticas, pancreáticas e intestinais, Síndrome de má absorção. Nutrição e doenças pulmonares. Alterações Nutricionais em situações de estresse metabólico: trauma, queimadura, sepse e AIDS. Nutrição: estresse oxidativo e defesa antioxidantes no câncer. Caquexia e alterações

fisiológicas do câncer. Terapia Nutricional na prevenção e tratamento coadjuvante do Câncer. Dietoterapia nas alergias e intolerâncias alimentares.

Patologia II

Ementa: A disciplina contemplará patologias do sistema gastrointestinal e pulmonar, bem como doenças que resultam em estresses metabólicos e neoplasias, relevantes para a prática profissional do nutricionista, tanto em fase hospitalar quanto ambulatorial.

Farmacologia I

Ementa: Introdução a farmacologia. Interação entre droga e nutriente. Drogas que atuam no sistema cardiovascular; sistema digestivo; sistema nervoso; sistema renal. Efeitos de drogas de ação anti-inflamatória; antibiótica.

7ª Fase

Ética e Bioética

Ementa: Conceitos; ética, moral e direito. Direitos humanos. Ética profissional. Código de ética do profissional Nutricionista e regulamentação da profissão de nutricionista. Histórico da Bioética: normas e conflitos na área de saúde. Conselho Nacional de Ética em Pesquisa. Normas de pesquisa envolvendo seres humanos e animais. Ética e meio ambiente no exercício da profissão. Diretrizes curriculares nacionais para educação das relações étnico-raciais e para o ensino da história e cultura alimentar afro-brasileira. Direitos humanos.

Seminário de Projeto do TCC

Ementa: Concepção de ciência (conhecimento científico). Contextualização da metodologia científica (método científico). Normas descritas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT). Definição e importância do Comitê de Ética em Pesquisa (CEP). Estrutura do projeto de pesquisa do TCC. Estrutura de um artigo científico. Principais sistemas de informação em saúde.

Bioestatística

Ementa: Introdução à bioestatística. Técnicas de amostragem: casual simples, sistemática, estratificada e de conveniência. Séries cronológicas. Medidas de tendência central para uma amostra. Média aritmética, mediana, moda, média, dados de distribuição de frequência. Medidas de dispersão para uma amostra. Distribuição normal. Testes de qui-quadrado, teste “*t*” de *student* e análise de variância.

Gastronomia Aplicada à Nutrição

Ementa: Introduzir aos alunos os princípios da gastronomia no mundo e no Brasil. Passar o conhecimento do mercado hoteleiro e gastronômico. Reconhecer as atribuições do profissional Nutricionista na hotelaria e na gastronomia. Apresentar a utilização dos conhecimentos de gastronomia, aplicados na montagem de cardápios em nutrição, *food service*, *fast food*, hotelaria, hotelaria hospitalar, SPA, eventos, o setor de Alimentos e Bebidas (A&B) em hotelaria. Restaurante e bar em hotelaria. Eventos gastronômicos em hotelaria. Etiqueta à mesa. *Mise en place*. Tipos de cozinha e tipos de serviços.

Gestão de Pessoas

Ementa: Breve introdução e histórico da psicologia organizacional e do trabalho. Evolução histórica dos sistemas organizacionais sob a ótica da psicologia do trabalho. Concepção culturalista nas organizações: cultura, clima e outras manifestações das relações organizacionais. Comunicação e expressão nas relações de trabalho. Organizações como contextos sociais de relações de poder. Ferramentas de gestão de pessoas. Adoecimento e trabalho. Vivência em grupos no ambiente de trabalho. Direitos humanos.

Farmacologia

Ementa: Introdução a farmacologia. Interação entre droga e nutriente. Drogas que atuam no sistema

cardiovascular; sistema digestivo; sistema nervoso; sistema renal. Efeitos de drogas de ação antiinflamatória; antibiótica.

Estágio Supervisionado em Nutrição Social I

Ementa: O estágio em Nutrição Social visa preparar o acadêmico para a atuação profissional no campo da saúde pública / coletiva, oportunizando atividades de nutrição para indivíduos e coletividades. É desenvolvido em Unidades de Saúde. Diretrizes curriculares nacionais para educação das relações étnico-raciais e para o ensino da história e cultura alimentar afro-brasileira. Políticas de educação ambiental. Direitos humanos.

8ª Fase

Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição II

Ementa: O estágio visa dar ao aluno a oportunidade de vivenciar a prática profissional em Unidade de Alimentação e Nutrição, durante o curso, podendo ser desenvolvimento de atividades práticas relacionadas à garantia de qualidade, na produção de refeições em instituições diversas, que possuam Unidade de Alimentação e Nutrição. Diretrizes curriculares nacionais para educação das relações étnico-raciais e para o ensino da história e cultura alimentar afro-brasileira. Políticas de educação ambiental. Direitos humanos.

Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica III

Ementa: Desenvolver na prática a dietoterapia utilizando-se da Avaliação nutricional: relato de história clínica, anamnese alimentar, realização de exame físico, utilização da prática de técnicas de antropometria e de fórmulas para estimar medidas antropométricas, classificação do estado nutricional, interpretação de exames bioquímicos. Elaboração de diagnóstico nutricional. Cálculos das necessidades nutricionais dimensionando macronutrientes e micronutrientes em patologias específicas. Análise e prescrição dietoterápica, elaboração de recomendações nutricionais e orientação nutricional. Conhecimento estrutural e organizacional dos serviços dietoterápicos. Acompanhamento e evolução do quadro clínico e nutricional da clientela atendida. Diretrizes curriculares nacionais para educação das relações étnico-raciais e para o ensino da história e cultura alimentar afro-brasileira. Direitos humanos.

Trabalho de Conclusão de Curso - TCC

Ementa: Conceito e concepção de ciência. Conceituação de metodologia científica. Definição do papel de um Comitê de Ética em Pesquisa. Descrição e elaboração das etapas de um projeto de pesquisa. Identificação da normatização de citações e referências em trabalhos científicos. Abordagem sobre os principais sistemas de informação em saúde.