



Curso.: 179 - Bacharelado em Nutrição

Versão: 2015/2

Situação do Currículo: Corrente

Estrutura: Disciplinas Obrigatórias

Código	Nome da Disciplina	Período	Créditos	C.H.	Tipo Disciplina	Situação
		Ideal	Total			
		Tipo de Aula		Carga Horária		
CCBN061	Parasitologia II	3	3	60	Obrigatória	
		Teórica				30
		Prática				30
Ementa.:						
Princípios fundamentais relacionados com os parasitos do homem como base para o estudo da epidemia e endemia das doenças parasitárias, dando ênfase aos parasitos mais comuns da Região, estudando a sua biologia, mecanismo de transmissão e diagnóstico.						
CCBN080	Genética e Evolução	2	4	60	Obrigatória	
		Teórica				60
Ementa.:						
Estudo dos ácidos nucleicos como material hereditário, sua estrutura, distribuição, transmissão, mecanismo de regulação genética e diferentes tipos de mutação. Estudo das principais teorias evolutivas. Leis genéticas que regem a evolução e mecanismos capazes de conduzir à especificação						
CCBN284	Embriologia	2	1	30	Obrigatória	
		Prática				30
Ementa.:						
Introdução à Embriologia. Gametogênese. Fecundação. Clivagem. Blástula e implantação. Gastrulação e neurulação. Dobramento do embrião e derivados dos folhetos germinativos. Anexos embrionários						
CCBN297	Microbiologia Geral e dos Alimentos	3	3	60	Obrigatória	
		Teórica				30
		Prática				30
Ementa.:						
Aspectos gerais sobre: morfologia, fisiologia, genética, características culturais de microorganismos, procedimentos usuais para controle de populações microbianas, ecologia dos microrganismos em biotecnologia e na saúde. Introdução à microbiologia dos alimentos. Ecologia microbiana e contaminação dos alimentos. Deterioração de alimentos. Intoxicações e infecções de origem alimentar. Conservação de alimentos. Controle microbiológico e produção de alimentos por fermentação.						
CCBN809	Biologia Celular	1	3	60	Obrigatória	
		Teórica				30
		Prática				30
Ementa.:						
Estudo da estrutura, composição e fisiologia (membranas celulares, citoesqueleto e organelas citoplasmáticas, componentes nucleares) complementada por aspectos patológicos. Processos de síntese da célula e divisão celular.						
CCET013	Estatística Aplicada	3	4	60	Obrigatória	
		Teórica				60
Ementa.:						
Conceitos preliminares; noções de amostragem; apresentação de dados; medidas de tendência central e de dispersão; probabilidade; variáveis aleatórias; distribuição de probabilidades; teoria das filas; amostragem e estimativa de parâmetros; simulação e teste de hipóteses.						
CCSD051	Patologia Geral	3	3	60	Obrigatória	
		Teórica				30
		Prática				30



Curso.: 179 - Bacharelado em Nutrição

Versão: 2015/2

Situação do Currículo: Corrente

Estrutura: Disciplinas Obrigatórias

Código	Nome da Disciplina	Período		C.H. Total	Tipo Disciplina	Situação
		Ideal	Créditos			
		Tipo de Aula				

Ementa.:

Processos patológicos observados nas doenças mais comuns da criança, do adulto, do idoso e da gestante.

CCSD174	Dietoterapia II	7	4	75	Obrigatória	
		Teórica				45
		Prática				30

Ementa.:

Estresse fisiológico. Fisiopatologia e dietoterapia no Diabetes Mellitus, nas doenças cardiovasculares e Hipertensão. Dietoterapia pré e pós-operatória. Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças renais. Fisiopatologia e dietoterapia na Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica - DPOC. Fisiologia e conduta dietética em pacientes queimados, nas doenças neuropsíquicas e erros inatos do metabolismo.

Fisiopatologia e dietoterapia na Síndrome da Imunodeficiência Adquirida - AIDS. Fisiopatologia e dietoterapia no câncer.

CCSD176	Introdução da Saúde Coletiva	1	2	30	Obrigatória	
		Teórica				30

Ementa.:

O campo da saúde coletiva: história de sua constituição e práticas, principais conceitos, bases epistemológicas. A saúde como fenômeno multidimensional e complexo. A identidade e lugar do sanitário no conjunto das práticas atuais e potenciais do setor saúde.

CCSD209	Educação e Comunicação em Saúde IV	5	2	30	Obrigatória	
		Teórica				30

Ementa.:

São oferecidas oficinas de criação de material com uso de recursos multimídia par dar suporte às ações de comunicação e educação em saúde. contemplando o uso integrado de texto escrito, imagem e som, sempre que necessário. Elementos críticos par a seleção de material de suporte às ações de comunicação e educação em saúde.

CCSD215	Bromatologia I	2	3	45	Obrigatória	
		Teórica				45

Ementa.:

Alimentos e nutrientes. Estudo da composição química dos alimentos. Grupos de alimentos e seus componentes e guias de alimentação. Tabelas de composição de alimentos. Componentes dos alimentos: água. Açúcares. Fibras Alimentares. Óleos e gorduras. Informação nutricional e rotulagem de alimentos. Alimentos para fins especiais. Enriquecimento de alimentos.

CCSD216	Anatomia I	2	5	90	Obrigatória	
		Teórica				60
		Prática				30

Ementa.:

Introdução ao estudo de anatomia. Sistema esquelético. Articulações. Sistema muscular. Sistema nervoso. Sistemas circulatório e linfático. Sistema respiratório. Sistema digestório. Sistema urinário. Sistema genital. Sistema endócrino. Sistema tegumentar.

CCSD218	Introdução a Alimentação e Nutrição	1	2	30	Obrigatória	
		Teórica				30

Ementa.:



11.02.01.99.06 Currículo Cursos (por versão)

Curso.: 179 - Bacharelado em Nutrição

Versão: 2015/2

Situação do Currículo: Corrente

Estrutura: Disciplinas Obrigatórias

Código	Nome da Disciplina	Período		C.H. Total	Tipo Disciplina	Situação
		Ideal	Créditos			
		Tipo de Aula				

Introdução ao estudo da ciência. A História da ciência da nutrição e o estado da arte. História sócio-antropológica da alimentação. A história do profissional nutricionista e as áreas de atuação.

CCSD219	Fisiologia	2	6	90	Obrigatória	
		Teórica				90

Ementa.:

Introdução ao estudo da fisiologia. Processamento de informações nos sistemas nervoso e sensorial. Coordenação neural de informações. Mecanismos químicos e reguladores. Contração muscular. Fisiologia do sistema digestório. Fisiologia do sistema hematopoiético. Fisiologia do sistema cardiovascular. Fisiologia do sistema respiratório. Fisiologia do sistema renal.

CCSD224	Práticas Integradas em Saúde I	2	1	30	Obrigatória	
		Prática				30

Ementa.:

Atividade que representa um espaço e momentos de integração e articulação de conteúdos curriculares, de aplicação de conhecimentos teórico-conceituais e de práticas multidisciplinares, no contexto referente às disciplinas do segundo semestre. Conduzir e estimular o aluno no desenvolvimento de pesquisa científica no campo da alimentação e nutrição, por meio da elaboração e execução de atividades práticas.

CCSD225	Bases Conceituais das Ciências Humanas e Sociais: Sociedade, Cultura e Saúde	1	4	60	Obrigatória	
		Teórica				60

Ementa.:

Introdução do aluno de graduação às bases conceituais das Ciências Humanas e Sociais: Antropologia, Sociologia e História. Ética, estética, moral e cidadania. Determinantes sociais e de saúde. Focaliza os fenômenos sócio-econômicos e culturais relacionando-os à saúde enquanto estado vital, campo de saber e setor produtivo, analisando múltiplas dimensões que confirmam tais fenômenos nas sociedades contemporâneas.

CCSD226	Histologia	2	3	60	Obrigatória	
		Teórica				30
		Prática				30

Ementa.:

Introdução à Histologia. Tecido epitelial. Tecido Conjuntivo propriamente dito. Tecido adiposo. Tecido cartilaginoso. Tecido ósseo. Tecido sanguíneo e hemocitopoese. Tecido muscular. Tecido nervoso.

CCSD231	Práticas Integradas em Saúde II	3	1	30	Obrigatória	
		Prática				30

Ementa.:

Atividade que representa um espaço e momentos de integração e articulação de conteúdos curriculares, de aplicação de conhecimentos teórico-conceituais e de práticas multidisciplinares no contexto referente às disciplinas do terceiro semestre. Conduzir e estimular o aluno no desenvolvimento de pesquisa científica no campo da alimentação e nutrição, por meio da elaboração e execução de atividades práticas.

CCSD232	Epidemiologia II	4	3	60	Obrigatória	
---------	------------------	---	---	----	-------------	--



11.02.01.99.06 Currículo Cursos (por versão)

Curso.: 179 - Bacharelado em Nutrição

Versão: 2015/2

Situação do Currículo: Corrente

Estrutura: Disciplinas Obrigatórias

Código	Nome da Disciplina	Período	Créditos	C.H. Total	Tipo Disciplina	Situação
		Ideal				
		Tipo de Aula		Carga Horária		
		Teórica				30
		Prática				30
Ementa.:						
O processo saúde-doença. Estudo do campo referencial e paradigmas da Epidemiologia com a finalidade de conhecer, por meio de métodos adequados, o perfil epidemiológico da comunidade. Indicadores de saúde: mortalidade e morbidade. Relação entre fatores e determinantes que influenciam na ocorrência e distribuição dos processos mórbidos. Propostas de intervenções.						
CCSD233	Alimentos de origem animal I: carnes	4	3	60	Obrigatória	
		Teórica				30
		Prática				30
Ementa.:						
Estudo das carnes: características, composição química e alterações. Produção, transporte, beneficiamento, conservação e armazenamento considerando os aspectos tecnológicos, toxicológicos, higiênicos. Técnica dietética.						
CCSD234	Metodologia da Pesquisa em Alimentos e Nutrição	1	2	45	Obrigatória	
		Teórica				15
		Prática				30
Ementa.:						
O estudo sobre o conhecimento científico, seus métodos e técnicas. A pesquisa científica no mundo contemporâneo. A pesquisa científica no mundo contemporâneo. A pesquisa científica no campo da alimentação e nutrição. Normas para elaboração e execução de projetos de pesquisa.						
CCSD235	Alimentos de origem vegetal I: Cereais, tubérculos e raízes	4	3	60	Obrigatória	
		Teórica				30
		Prática				30
Ementa.:						
Estudos dos cereais, raízes, tubérculos e leguminosas: características, composição química e alterações. Produção, transporte, beneficiamento, conservação e armazenamento considerando os aspectos tecnológicos, toxicológicos, higiênicos. Técnica dietética.						
CCSD236	Práticas Integradas em Saúde III	4	1	30	Obrigatória	
		Prática				30
Ementa.:						
Atividade que representa um espaço e momentos de integração e articulação de conteúdos curriculares, de aplicação de conhecimentos teórico-conceituais e de práticas multidisciplinares no contexto referente às disciplinas do quarto semestre. Conduzir e estimular o aluno no desenvolvimento de pesquisa científica no campo a alimentação e nutrição, por meio da elaboração e execução de atividades práticas.						
CCSD238	Bioquímica Geral	2	4	75	Obrigatória	
		Teórica				45



Curso.: 179 - Bacharelado em Nutrição

Versão: 2015/2

Situação do Currículo: Corrente

Estrutura: Disciplinas Obrigatórias

Código	Nome da Disciplina	Período	Créditos	C.H.	Tipo Disciplina	Situação
		Ideal	Total			
		Tipo de Aula			Carga Horária	
		Prática				30
Ementa.: Carboidratos. Lipídios.Ácidos nucleicos.Aminoacidos e proteínas. Enzimas. Vitaminas e coenzimas. Catabolismo de carboidratos. Catabolismo de lipídios. Utilização do Acetil-CoA. Sistema de transporte de elétrons e fosforilação oxidativa. Catabolismo de compostos nitrogenados. Biossíntese de carboidratos. Biossíntese de lipídios. Biossíntese de ácidos nucleicos e proteínas.						
CCSD239	Bromatologia II	4	3	60	Obrigatória	
		Prática				30
		Teórica				30
Ementa.: Noções de química analítica. Preparo de soluções, pesagens e medições. Acidez e pH - métodos de análises e aplicações em alimentos. Estudo da composição química dos alimentos e determinação centesimal. Métodos de análise de macro e micronutrientes. Análise comparativa de dados obtidos com padrões de qualidade, legislação e detecção de fraudes em alimentos						
CCSD240	Nutrição e atividade física	8	3	45	Obrigatória	
		Teórica				45
Ementa.: Introdução à nutrição no esporte. Metabolismo energético na prática esportiva. Avaliação do estado nutricional e alimentar do atleta. Necessidades nutricionais no esporte. Recursos ergogênicos nutricionais. Orientações dietéticas para o atleta de elite. Radicais livres no exercício físico. Importância da equipe multiprofissional na orientação à prática esportiva.						
CCSD245	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica	10	6	270	Obrigatória	
		Estágio				270
Ementa.: Atuação do nutricionista no campo da nutrição clínica. Orientações para o desenvolvimento de projetos (seleção do tema, planejamento e execução). Orientação para elaboração do trabalho de conclusão do estágio.						
CCSD256	Trabalho de conclusão de Curso II	10	3	90	Obrigatória	
		Prática				90
Ementa.: Definição do tema, planejamento e organização das atividades. O trabalho de Conclusão de Curso (TCC) deverá ser elaborado no formato técnico-científico para publicação, de acordo com revista técnico-científica de escolha consensual entre aluno e professor orientador.						
CCSD285	Imunologia	3	2	45	Obrigatória	
		Prática				15
		Teórica				30
Ementa.: 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						



11.02.01.99.06 Currículo Cursos (por versão)

Curso.: 179 - Bacharelado em Nutrição

Versão: 2015/2

Situação do Currículo: Corrente

Estrutura: Disciplinas Obrigatórias

Código	Nome da Disciplina	Período		C.H. Total	Tipo Disciplina	Situação
		Ideal	Créditos			
		Tipo de Aula				

complemento. Alergias. Hipersensibilidade. Imunidade anti-infecciosa. Tolerância imunológica. Imunossupressão. Doenças auto-imunes. Imunoprofilaxia. Imunologia dos transplantes.

CCSD286	Nutrição e Metabolismo	3	4	75	Obrigatória	
		Prática				45
		Teórica				30

Ementa.:

Necessidades e recomendações nutricionais. Etapas do processo de nutrição. Carboidratos. Fibras alimentares. Lipídios. Proteínas. Metabolismo energético. Vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Minerais. Água e eletrólitos.

CCSD287	Planejamento Alimentar e Prescrição Dietética I	4	3	60	Obrigatória	
		Teórica				30
		Prática				30

Ementa.:

Técnicas de planejamento de refeições. Padrão dietético básico, elaboração de cardápios, aquisição de alimentos, previsão quantitativa de gêneros alimentícios. Harmonia da dieta. Dietas Progressivas hospitalares e dietas não convencionais. Cálculo de dietas para indivíduos saudáveis nas diferentes fases etárias e condições de trabalho.

CCSD288	Planejamento Alimentar e Prescrição Dietética II	6	1	30	Obrigatória	
		Prática				30

Ementa.:

Dietas progressivas hospitalares-revisão. Prescrição dietoterápica nas enfermidades orais, esofágicas, gástricas, intestinais, hepáticas, pancreáticas, vesiculares. Prescrição dietoterápica na obesidade, magreza, desnutrição energético-proteica, anemias e alergias alimentares.

CCSD289	Avaliação Nutricional I	4	2	45	Obrigatória	
		Teórica				15
		Prática				30

Ementa.:

Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Avaliação antropométrica de adultos e idosos. Avaliação antropométrica da gestante. Avaliação antropométrica da nutriz. avaliação antropométrica de criança e adolescentes.

CCSD290	Saúde e Nutrição do Adulto e Idoso	4	2	45	Obrigatória	
		Teórica				15
		Prática				30

Ementa.:

Estudo sobre a saúde e nutrição da população adulta e idosa: aspectos fisiológicos e sociais. Diagnóstico alimentar e nutricional. Prescrição dietética.

CCSD292	Meio Ambiente, Saúde e Nutrição	4	2	45	Obrigatória	
		Prática				30
		Teórica				15

Ementa.:

Problemas atuais de ecologia. Desenvolvimento sustentável. Água-tratamento. Esgoto e lixo-tratamento e/ou disposição final. Controle de vetores. Poluição de Água, ar e solo. Introdução à saúde Pública. Estrutura, Organização e Funcionamento dos serviços de saúde. Estratégia global da saúde. Promoção da saúde. A relação da nutrição com o meio ambiente.

CCSD295	Avaliação Nutricional II	5	2	45	Obrigatória	
		Teórica				15
		Prática				30

Ementa.:



11.02.01.99.06 Currículo Cursos (por versão)

Curso.: 179 - Bacharelado em Nutrição

Versão: 2015/2

Situação do Currículo: Corrente

Estrutura: Disciplinas Obrigatórias

Código	Nome da Disciplina	Período	Créditos	C.H.	Tipo Disciplina	Situação
		Ideal		Total		
		Tipo de Aula			Carga Horária	
Inqueritos Dieteticos: Aplicabilidade , vantagens e desvantagens. Metodologia de inqueritos dieteticos para estudos populacionais. validade e reprodutividade dos metodos de avaliação dietetica. Avaliação bioquimica do estado nutricional. Avaliação clínica do estado nutricional. Avaliação Nutricional do paciente hospitalizado. Avaliação subjetiva global. Técnicas de avaliação da composição corporal. Aspectos eticos inerentes a avaliação do estado nutricional e exposição corporal. Diagnostico nutricional e exposição a fatores de risco.						
CCSD297	Alimentos de Origem Animal II: Ovos, Leite e Derivados	5	2	60	Obrigatória	
		Prática				60
Ementa.:						
Estudos dos ovos, leite e derivados: caracteriscas, composição quimicae alterações. Produção, transporte, transporte, beneficiamento, conservação e armazenamento considerando os aspectos tecnologicos, toxicologicos, higienicos.Tecnica Dietetica.						
CCSD298	Saúde e Nutrição Materno-Infantil	5	3	60	Obrigatória	
		Teórica				30
		Prática				30
Ementa.:						
Introdução. A Saúde materno-infantil e seus determinantes no Brasil. Estudo sobre a saúde e nutrição da gestante, nutriz e lactente: aspectos fisiologicos e sociais. Diagnostico alimentar e nutricional. Prescrição Dietetica.						
CCSD299	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	5	4	75	Obrigatória	
		Teórica				45
		Prática				30
Ementa.:						
Introdução ao estudo da alimentação para coletividades. Adiministração aplicada a UAN. Processo de produção e tendencias do setor de alimentação coletiva. Sistema de distribuição de refeições. Particularidades das UAN em hospitais. Marketing em UAN.Gestão da Qualidade em UAN. Planejamento e Avaliação de cardapios para UAN. Administração e controle de materiais. Administração de custos. Gestão de Pessoas e segurança no trabalho. Ergonomia e saude no trabalho. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).						
CCSD300	Praticas Integradas em Saúde IV	5	1	30	Obrigatória	
		Prática				30
Ementa.:						
Atividade que representa um espaço e momentos de ingração e articulação de conteudos curriculares, de aplicação de conhecimentos teoricos-conceituais e de praticas multidisciplinares no contexto referente as disciplinas do quinto semestre. Conduzir e estimular o aluno no desenvolvimento de pesquisa cientifica no campo da alimentação e nutrição, por meio da elçaboração e execução de atividades praticas.						
CCSD301	Saúde e Nutrição da Criança e do Adolescente	6	2	45	Obrigatória	
		Teórica				15
		Prática				30
Ementa.:						
Introdução. Estudo sobre a saude e nutrição do pré-escolar, escolar e adolescente: aspectos fisiologicos e sociais diagnostico alimentar e nutricional. Pescrição dietetica.						
CCSD302	Dietoterapia I	6	4	75	Obrigatória	
		Teórica				45
		Prática				30
Ementa.:						
Conceitos de dietoterapia. Terapia nutricional. Fisiopatologia e dietoterapia nas enfermidades orais e esofágicas, gástricas e intestinais. Fisiopatologia e dietoterapia nas enfermidades hepáticas, pancreáticas e vesiculares. Fisiopatologia e dietoterapia nos distúrbios alimentares: obesidade e magreza. Fisiopatologia e dietoterapia na desnutrição energético-protéica. Fisiopatologia e dietoterapia nas anemias. Fisiopatologia e dietoterapia nas alergias alimentares.						
CCSD303	Planejamento Físico de Unidades de Alimentação e Nutrição	6	2	45	Obrigatória	
		Teórica				15



Curso.: 179 - Bacharelado em Nutrição

Versão: 2015/2

Situação do Currículo: Corrente

Estrutura: Disciplinas Obrigatórias

Código	Nome da Disciplina	Período	Créditos	C.H.	Tipo Disciplina	Situação
		Ideal	Total			
		Tipo de Aula			Carga Horária	
		Prática				30
Ementa.:						
Introdução ao planejamento físico de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Requisitos gerais para o planejamento. Planejamento do ambiente. Dimensionamento dos setores da UAN. Composição e setores da UAN. Características físicas dos principais tipos de estabelecimentos para alimentação coletiva. Reformas e ampliações em UAN.						
CCSD304	Política, Planejamento e Gestão em Saúde e Nutrição	6	3	60	Obrigatória	
		Teórica				30
		Prática				30
Ementa.:						
Elementos Teóricos e metodológicos para análise das políticas de saúde: as teorias do Estado, o debate sobre a crise do Welfare State, movimentos sociais e a burocracia/pessoal do Estado. O processo saúde/doença e as teorias explicativas. Modelos assistenciais e sistemas comparados de Saúde. Análise do processo histórico do desenvolvimento das políticas de saúde no Brasil, com ênfase na análise da conjuntura atual e das perspectivas da reforma sanitária brasileira e do processo de construção do SUS: Reforma sanitária. A política nacional de atenção básica e a estratégica de saúde da família. Vigilância e Saúde.						
CCSD305	Práticas Integradas em Saúde V	6	2	60	Obrigatória	
		Prática				60
Ementa.:						
Atividade que representa um espaço e momentos de integração e articulação de conteúdos curriculares, de aplicação de conhecimentos teórico-conceituais e de práticas multidisciplinares, no contexto referente às disciplinas do sexto semestre. Conduzir e estimular o aluno no desenvolvimento de pesquisa científica no campo da alimentação e nutrição, por meio da elaboração e execução de atividades práticas.						
CCSD307	Educação Alimentar Nutricional	7	2	45	Obrigatória	
		Teórica				15
		Prática				30
Ementa.:						
Aspectos históricos, sócio-culturais, teóricos e conceituais que cercam a educação alimentar e nutricional. Conceitos e fundamentos do processo de ensino-aprendizagem. Fundamentos da educação nutricional: métodos e técnicas. Elaboração e desenvolvimento de programas, ações e atividades educativas no campo da alimentação e nutrição.						
CCSD308	Nutrição e Saúde Coletiva	7	3	60	Obrigatória	
		Teórica				30
		Prática				30
Ementa.:						
Os problemas alimentares e nutricionais em saúde coletiva. Nutrição e infecção. Saúde pública, políticas públicas de saúde e nutrição. Aspectos demográficos: produção e consumo de alimentos e estado nutricional. Transição nutricional. Segurança e vigilância alimentar e nutricional. Diagnóstico nutricional na coletividade. O papel do Nutricionista em saúde coletiva.						
CCSD309	Vigilância Sanitária	7	2	45	Obrigatória	
		Prática				30
		Teórica				15
Ementa.:						
Introdução à vigilância sanitária. Qualidade de vida. Legislação sanitária. Organização da vigilância sanitária nos estados e municípios. Vigilância sanitária em alimentos. Inspeção sanitária e exigências para estabelecimentos na área de alimentos. Vigilância sanitária de medicamentos. Outras áreas de abrangência da vigilância sanitária. Ambiente de trabalho e saúde do trabalhador. Recomendações sanitárias para controle de roedores e vetores de doenças em UAN's.						
CCSD310	Práticas Integradas em Saúde VI	7	2	60	Obrigatória	
		Prática				60



11.02.01.99.06 Currículo Cursos (por versão)

Curso.: 179 - Bacharelado em Nutrição

Versão: 2015/2

Situação do Currículo: Corrente

Estrutura: Disciplinas Obrigatórias

Código	Nome da Disciplina	Período	Créditos	C.H.	Tipo Disciplina	Situação
		Ideal	Total			
		Tipo de Aula			Carga Horária	
Atividade que representa um espaço e momentos de integração e articulação de conteúdos curriculares, de aplicação de conhecimentos teórico-conceituais e de práticas multidisciplinares, no contexto referente às disciplinas do sétimo semestre. Conduzir e estimular o aluno no desenvolvimento de pesquisa científica no campo da alimentação e nutrição, por meio da elaboração e execução de atividades práticas.						
CCSD311	Deontologia	8	2	30	Obrigatória	
		Teórica				30
Ementa.:						
Aspectos filosóficos da ética. Bioética. Normas de pesquisa em saúde no Brasil. Códig de ética dos Nutricionistas. REgulamento da profissão de Nutricionistas. Conselho Federal e Regionais de Nutricionistas. Sindicato. Orientação profissional. Elaboração de Curriculum Vitae.						
CCSD313	Farmacologia	8	3	45	Obrigatória	
		Teórica				45
Ementa.:						
Conceitos farmacológicos sobre drogas e substâncias medicamentosas. Farmacocinética. Reações idiossincrásicas. Receptores farmacológicos. Associações medicamentosas e medicamentos-alimentos. Alcalóides. Substâncias tóxicas encontradas acidentalmente em alimentos. Farmacovigilância e legislação sobre medicamentos. Medicina alternativa (Fitoterapia, homeopatia).						
CCSD335	Alimentos de origem vegetal II: frutas, verduras e legumes	5	3	60	Obrigatória	
		Teórica				30
		Prática				30
Ementa.:						
Estudos das frutas, verduras e legumes: características, composição química e alterações. Produção, transporte, beneficiamento, conservação e armazenamento considerando os aspectos tecnológicos, toxicológicos, higiênicos. Técnica dietética.						
CCSD336	Trabalho de Conclusão de Curso I	8	2	30	Obrigatória	
		Teórica				30
Ementa.:						
Definição do tema, planejamento e organização das atividades. O trabalho de Conclusão de Curso (TCC) deverá ser elaborado no formato técnico-científico para publicação, de acordo com revista técnico-científica de escolha consensual entre aluno e professor orientador.						
CCSD337	Estágio Curricular Supervisionado em Unidade de Alimentação e Nutrição	10	6	270	Obrigatória	
		Estágio				270
Ementa.:						
Atuação do nutricionista no campo da nutrição coletiva. Orientações para o desenvolvimento de projetos (seleção do tema, planejamento e execução). Orientação para elaboração do trabalho de conclusão do estágio.						
CCSD338	Estágio Curricular Supervisionado em Saúde Pública	9	6	270	Obrigatória	
		Prática				270
Ementa.:						
Atuação do nutricionista no campo da nutrição social. Orientações para o desenvolvimento de projetos (seleção do tema, planejamento e execução). Orientação para elaboração do trabalho de conclusão do estágio.						



Curso.: 179 - Bacharelado em Nutrição

Versão: 2015/2

Situação do Currículo: Corrente

Estrutura: Disciplinas Obrigatórias

Código	Nome da Disciplina	Período		C.H. Total	Tipo Disciplina	Situação
		Ideal	Créditos			
		Tipo de Aula				Carga Horária
CELA274	Língua Portuguesa I	1	4	60	Obrigatória	
		Teórica				60

Ementa.:

Comunicação oral e escrita. Níveis de linguagem. Prática de leitura, compreensão e interpretação de textos. Estrutura e produção do parágrafo. Redação criativa.

Total de Disciplinas da Estrutura: 56



11.02.01.99.06 Currículo Cursos (por versão)

Curso.: 179 - Bacharelado em Nutrição

Versão: 2015/2

Situação do Currículo: Corrente

Estrutura: Disciplinas Optativas

Código	Nome da Disciplina	Período	Créditos	C.H.	Tipo Disciplina	Situação
		Ideal		Total		
		Tipo de Aula		Carga Horária		
CCBN734	Química Biológica		4	60	Optativa	
		Teórica		60		
Ementa.:						
Termodinâmica química aplicada aos sistemas biológicos. Aspectos estruturais e atividade de biomoléculas. Reações químicas e mecanismos de atuação em biomoléculas nos sistemas vivos.						
CCET186	Introdução à Informática		4	60	Optativa	
		Teórica		60		
Ementa.:						
Histórico da Evolução dos computadores e da informática. Sistemas de numeração. Noções sobre arquiteturas de computadores. Linguagens de programação de alto e baixo nível. Caracterização de softwares básicos e aplicações. Operação de um microcomputador. Introdução a sistemas operacionais. Noções de redes de computadores. Processadores de textos. Planilhas eletrônicas e ferramentas básicas para microinformática (antivírus, desfragmentador e corretor de erros de discos). Intenet.						
CCJSA060	Introdução à Economia I		4	60	Optativa	
		Teórica		60		
Ementa.:						
Estudos dos conceitos fundamentais da teoria econômica (produção, preço, distribuição, renda, produto, concorrência, concentração de capital, etc.). Estudos dos agregados significativos da contabilidade nacional. O setor financeiro. O setor estadual. O setor externo.						
CCJSA068	Contabilidade e Análise de Balanços		4	60	Optativa	
		Teórica		60		
Ementa.:						
Estudo do patrimônio, da gestão, das contas, da escrituração e do inventário. Estrutura e análise dos principais demonstrativos contábeis das empresas. Interpretação dos principais indicadores da análise patrimonial-financeira dos demonstrativos.						
CCJSA070	Administração		4	60	Optativa	
		Teórica		60		
Ementa.:						
Noções fundamentais de administração. Conceitos e evolução da administração: estudos dos principais aspectos estruturais e funcionais das organizações.						
CCJSA132	Introdução à Economia II		4	60	Optativa	
		Teórica		60		
Ementa.:						
Fundamentos da teoria econômica (produção, preço, distribuição, renda produto, concorrência, concentração de capital, etc.). Estudos dos agregados econômicos, juros simples, descontos simples, juros compostos, anuidades e empréstimo; correção monetária e engenharia econômica.						
CCJSA143	Marketing		2	30	Optativa	
		Teórica		30		
Ementa.:						
O papel da função empresarial marketing e seus objetivos. Principais processos de marketing. O conceito e os objetivos da administração de marketing. As necessidades de informação de marketing. A relação entre sistemas de informação e a função empresarial marketing.						



11.02.01.99.06 Currículo Cursos (por versão)

Curso.: 179 - Bacharelado em Nutrição

Versão: 2015/2

Situação do Currículo: Corrente

Estrutura: Disciplinas Optativas

Código	Nome da Disciplina	Período	Créditos	C.H.	Tipo Disciplina	Situação
		Ideal	Total			
		Tipo de Aula			Carga Horária	
CCSD128	Crescimento e Desenvolvimento Humano		4	60	Optativa	
		Teórica				60
Ementa.:						
Conceitos de crescimento, desenvolvimento e maturação. Teoria de desenvolvimento humano: aspectos motores, cognitivo, afetivos e sociais. Estágios de Crescimento e desenvolvimento físico e motor.Maturação biológica. Adesnutrição e o processo de crescimento r desenvolvimento.						
CCSD183	Biossegurança		3	60	Optativa	
		Teórica				30
		Prática				30
Ementa.:						
Conceitos básicos de biosegurança. Riscos causados pelos diversos agentes. Boas práticas de Lboratório e conhecimento dos fatores de riscos. Principais aspectos que promovem os procedimentos de lipeza, desinfecção, esterilização, descarte de resíduos, segurança das instalações, manipulação e estocagem de produtos químicos e radioativos, manejo com animais, normas e leis que regem a biosegurança.						
CCSD319	Gastronomia e Nutrição		2	30	Optativa	
		Teórica				30
Ementa.:						
Habitos alimentares. Especiarias e condimentos. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Cozinha brasileira: pratos tipicos regionais. Cozinha internacional. Planejamento de eventos em alimentação e nutrição.						
CCSD320	Controle de Custos em Unidades de Alimentação e Nutrição		4	60	Optativa	
		Teórica				60
Ementa.:						
princípios de organização contabil e financeira aplicaveis as unidades de alimentação e nutrição. Principio custo considerados em UAN. Fatores que afetam o controle de custos em UAN. Calculo de custos em UAN.						
CCSD321	Topicos Especiais em Alimentos e Nutrição		2	30	Optativa	
		Teórica				30
Ementa.:						
Temas relevantes e atuais, relacionados a ciencia de alimentos e nutrição.						
CCSD322	Gestão de Qualidade Em Unidades de Alimentação e Nutrição		2	30	Optativa	
		Teórica				30
Ementa.:						
Qualidade. Politicas de qualidade nas unidades de alimentação e politica de qualidade na atividade geral. Controle de qualidade. garantia de qualidade. Programas de educação e treinamento: planejamento e execução em sistemas de qualidade para Unidades de Alimentação e Nutrição.						
CCSD323	Terapia Nutricional		3	60	Optativa	
		Teórica				60
Ementa.:						
Introdução a terapia nutricional. Equipe multiprofissionla e regulamento tecnico da secretaria de vigilancia sanitaria (SVS) para terapia nutricional. Terapia nutricional enteral e parenteral. Terapia nutricional em doenças especificas. terapia nutricional em pediatria.						
CCSD324	Dietoterapia Ambulatorial		3	60	Optativa	
		Teórica				30
		Prática				30
Ementa.:						



11.02.01.99.06 Currículo Cursos (por versão)

Curso.: 179 - Bacharelado em Nutrição

Versão: 2015/2

Situação do Currículo: Corrente

Estrutura: Disciplinas Optativas

Código	Nome da Disciplina	Período		C.H.	Tipo Disciplina	Situação
		Ideal	Créditos	Total		
		Tipo de Aula				

Treinamento em técnicas de abordagem do paciente. Treinamentos em estratégias e condutas de atendimento. Treinamento em técnicas de avaliação nutricional utilizadas em consultório e ambulatorios. Discussão em grupo de condutas adotadas e das rotinas de atendimentos. Apresentação e discussão de artigos científicos. Avaliação dos atendimentos realizados.

CCSD325	Epidemiologia Nutricional		3	60	Optativa	
		Teórica				30
		Prática				30

Ementa.:

Epidemiologia em nutrição. estratégia de pesquisa e intervenção em saúde. metodologia aplicada ao estudo epidemiológico-nutricional. Bioestatística e Epidemiologia aplicadas às enfermidades crônicas não transmissíveis de interesse em nutrição e saúde.

CCSD326	Vigilância Epidemiológica		3	60	Optativa	
		Teórica				30
		Prática				30

Ementa.:

Histórico, conceitos e operacionalização dos sistemas de vigilância. Atividades: coleta, consolidação, tomada de decisões, divulgação das informações, análises e interpretações. Elementos: casos, controles, resultados laboratoriais, meio ambiente, medidas de prevenção. Mecanismos: notificação, registros, investigações epidemiológicas, epidemias. Sistemas Oficiais de Informação: SIM, SISVAN, SINASC, SIH, SINAN, SIA.

CCSD327	Nutrição em Geriatria		3	60	Optativa	
		Teórica				30
		Prática				30

Ementa.:

Conceitos. Teoria do envelhecimento, idade cronológica versus idade biológica. Panorama e perspectivas da nutrição geriátrica no Brasil e no Mundo. Características básicas da personalidade do idoso e sua influência no comportamento alimentar. Abordagem do cliente idoso no atendimento nutricional. Alterações fisiológicas, endócrinas, metabólicas e imunológicas decorrentes do processo de envelhecimento. Nutrição e envelhecimento.

CCSD328	Prática de Educação Nutricional e para a Saúde		1	30	Optativa	
		Prática				30

Ementa.:

técnicas de grupos adaptados à educação nutricional - preparo e aplicação. Confecção e utilização de materiais educativos. A educação nutricional aplica a nível individual: discussão de casos. Análise crítica de diferentes programas educativos, na área de nutrição e saúde.

CCSD329	Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável		3	60	Optativa	
		Teórica				30
		Prática				30

Ementa.:

Conceitos interdisciplinares de segurança alimentar e nutricional sustentável - SANS. Diretrizes para uma política alimentar e nutricional sustentável. Política de segurança alimentar e nutricional sustentável. Organização do Consumo alimentar.

CCSD390	Saúde e Meio Ambiente		2	30	Optativa	
		Teórica				30

Ementa.:

Aborda os conceitos gerais de Saúde Ambiental, suas elaborações teóricas e sociais discutindo a interdisciplinaridade desse campo de estudo, assim como, conceitos de promoção da saúde humana e meio ambiente; estímulo à saúde, ecologia social e à cultura de paz; saneamento e manejo ambiental para a promoção da saúde e suas interações com o meio ambiente, as condições sanitárias e as políticas públicas relacionadas e princípios de sustentabilidade; educação permanente e do educador à



Curso.: 179 - Bacharelado em Nutrição

Versão: 2015/2

Situação do Currículo: Corrente

Estrutura: Disciplinas Optativas

Código	Nome da Disciplina	Período		C.H. Total	Tipo Disciplina	Situação
		Ideal	Créditos			
		Tipo de Aula				

preservação do meio ambiente e da vida.

CCSD489	Saúde Indígena		2	45	Optativa	
		Teórica				15
		Prática				30

Ementa.:

Política de proteção aos povos indígenas no Brasil. Características sociais, culturais e geográficas dos povos indígenas do Brasil, na Amazônia e no Acre. Política de saúde indígena: luta por uma atenção diferenciada. Distritos Sanitários Especiais Indígenas: modelo de organização e assistência aos povos indígenas e sua inserção no SUS. Epidemiologia dos agravos mais prevalentes entre os índios. Saberes e práticas sobre o processo saúde-doença nas populações indígenas: uso de ervas e plantas medicinais, o pajé e sua prática, uso da ayahuasca e sua relação com a saúde, rituais xamânicos e defumação. Competência cultural e sua importância para o médico que atua em saúde indígena.

CCSD490	Estudos Étnico-Raciais em Saúde		2	30	Optativa	
		Teórica				30

Ementa.:

A diversidade étnico-racial na população brasileira. A questão racial no Brasil: aspectos históricos e culturais. Crenças e costumes em saúde relacionados às questões étnico-raciais. Saberes e práticas relacionadas às questões étnico-raciais. Racismo, preconceito, discriminação e sua relação com a saúde. Doenças e agravos relacionados aos aspectos étnico-raciais. Importância das políticas afirmativas na promoção da igualdade racial no Brasil.

CCSD636	Estudo Experimental dos Alimentos		3	60	Optativa	
		Prática				30
		Teórica				30

Ementa.:

Planejamento da pesquisa com alimentos. Revisão bibliográfica. Elaboração do projeto de pesquisa. Desenvolvimento do trabalho de análise de resultados. Preparo do documento.

CELA088	Inglês Técnico		4	60	Optativa	
		Teórica				60

Ementa.:

Estratégias de leitura. Leitura e compreensão de textos ligados à área de informática. Vocabulário técnico e expansão de vocabulário.

CELA745	Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)		3	60	Optativa	
		Teórica				30
		Prática				30

Ementa.:

Utilização instrumental da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS), e seu uso em contextos reais de comunicação com a pessoa surda. Conhecimento específico acerca dos aspectos sintáticos, morfológicos e fonológicos de Libras. Fundamentos legais do ensino de Libras.

CFCH004	Psicologia Social		4	60	Optativa	
		Teórica				60

Ementa.:

Socialização. Comportamento social. Normas sociais e modelos. Os processos grupais. Dinâmica de grupo, diferentes tipos de grupos, problemas de coesão, processo de infiltração, liderança, afetividade e comunicação.

Total de Disciplinas da Estrutura: 27

Total de Disciplinas da Versão: 122



Curso.: 179 - Bacharelado em Nutrição

Versão: 2015/2

Situação do Currículo: Corrente

Estrutura: Disciplinas Optativas

Código	Nome da Disciplina	Período		C.H. Total	Tipo Disciplina	Situação
		Ideal	Créditos			
		Tipo de Aula				

Total de Disciplinas Curso: 122

Observação:

A carga horária total corresponde ao somatório das cargas horárias dos tipos de aula considerados para integralização da disciplina, definidos de acordo com as regras de cada instituição.