



**CURSO DE NUTRIÇÃO  
BACHARELADO**

**Todas as disciplinas do curso de Nutrição têm como critério para aprovação, em conformidade com o capítulo V do regimento escolar:**

$$MA = \frac{P1 + P2}{2} \geq 7,0$$

**Os alunos que não obtiverem o grau 7,0 mas suplantarem o grau 3,0 poderão realizar exame final (PF) e estarão aprovados caso :**

$$MF = \frac{MA + PF}{2} \geq 5,0$$

**1º PERÍODO**

**UNIDADE CURRICULAR: ANATOMIA**

**EMENTA:**

Anatomia descritiva, topográfica e aplicada dos principais elementos anatômicos e dos sistemas orgânicos, com ênfase nos sistemas circulatório, digestório e nervoso, com relevância para a área da Nutrição.

**UNIDADE CURRICULAR: BIOLOGIA**

**EMENTA:**

Conceitos teóricos básicos sobre a célula eucariota ao microscópio óptico e eletrônico. Sobre a estrutura e função da membrana celular e suas especializações (incluindo membrana basal), organelas, citoesqueleto celular em correlação com os tipos celulares mais comuns presentes no organismo humano. Conceitos teóricos básicos sobre genética humana – da mitose e da meiose, ciclo celular, base cromossômica (molecular e genética). Mecanismo de Herança genética e Genética do Sangue.

**DISCIPLINA BIOQUÍMICA I**

**EMENTA:**

Conceitos fundamentais da Química Inorgânica. Gravimetria e Volumetria. Funções químicas inorgânicas. Água: importância química, osmolaridade e pH. Reações químicas. Preparo de soluções: medidas de concentração e volume. Soluções-tampão. Titulometria. Conceitos fundamentais da Química Orgânica. Funções químicas orgânicas. Isomeria plana e espacial. Química e análise de proteínas, lipídeos e carboidratos.



## **DISCIPLINA FISILOGIA I**

### **EMENTA:**

Estrutura elementar da matéria viva. Organização biomolecular. Soluções aquosas. Função das membranas biológicas. Interação célula / meio ambiente. Tecidos excitáveis. Bioeletrogênese. Mecanismos da contração muscular do músculo liso e esquelético. Bioenergética. Princípios de radiobiologia.

## **UNIDADE CURRICULAR: HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA**

### **EMENTA:**

Conceitos teóricos dos quatro tecidos básicos (epitelial, conjuntivo, muscular e nervoso) dentro dos sistemas tegumentar, nervoso, osteolocomotor, hemopoético, urinário, respiratório e digestivo.

## **DISCIPLINA INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO**

### **EMENTA:**

Histórico da ciência da Nutrição. Surgimento da profissão de nutricionista. Áreas de atuação do nutricionista. Inter-relações disciplinares do currículo do curso de nutrição da FASE com a prática profissional. Entidades de classe. Noções básicas sobre alimentação, nutrição e alimentação saudável. A ciência da Nutrição no contexto atual. Discussão acerca dos cenários culturais, econômicos e sociais para prática da Nutrição. Construção de ambiente para a valorização e desenvolvimento de atividades para garantia da dignidade humana nas práticas da Nutrição.

## **UNIDADE CURRICULAR: PORTUGUÊS INSTRUMENTAL**

### **EMENTA**

Abordagem da língua portuguesa como sensibilização para o uso dessa ferramenta na interpretação e na produção do texto acadêmico, assim como na aquisição do conhecimento específico.

## **UNIDADE CURRICULAR: INTRODUÇÃO À FITOTERAPIA**

### **EMENTA:**

Introdução à fitoterapia, Política Nacional de Plantas Medicinais e Medicamentos Fitoterápicos (Ministério da Saúde). Legislação de fitoterápicos e sistema de regulação. Principais componentes fitoterápicos para nutrição, alimentos funcionais e nutracêuticos. Noções de toxicidade de plantas medicinais e efeitos colaterais de fitoterápicos. Interações medicamentosas dos fitoterápicos com alimentos e com outros medicamentos. Fitoterapia no atendimento primário à saúde e na melhoria da qualidade de vida.



## **UNIDADE CURRICULAR: GASTRONOMIA**

### **EMENTA:**

Introdução ao estudo da Gastronomia: conceito, origem, objetivo e importância para nutrição. Noções de higiene e manipulação de alimentos. Principais termos técnicos utilizados. Utilização de técnicas básicas empregadas em cozinha profissional: utilização de facas, técnicas de corte, mis en place e execução de preparações clássicas. Implementação e instituição de ações que visem à sustentabilidade no âmbito da gastronomia. Introdução à gastronomia nacional e internacional. Gastronomia e cultura: indígena, afro-brasileira e africana.

## **2º PERÍODO**

### **DISCIPLINA DE BIOESTATÍSTICA**

#### **EMENTA:**

Objetivos e conceitos básicos. Variáveis e constantes. Distribuições de frequências. Tabelas e gráficos para a apresentação de dados. Medidas de posição e variação. Distribuição normal. Erros estatísticos tipo I e tipo II. Intervalos de confiança. Teste de hipóteses, comparação de médias e inferência para proporções.

### **DISCIPLINA BIOQUÍMICA II**

#### **EMENTA:**

Constituintes da matéria viva; biomoléculas: proteínas, glicídios e lipídeos, enzimologia; bioenergética; metabolismo intermediário: glicídios, lipídios, proteínas; bioquímica do sistema digestivo e endócrino, e regulação do metabolismo; aspectos bioquímico-fisiológicos de doenças com implicações nutricionais. Interferência de fatores ambientais e sociais nos processos metabólicos.

### **DISCIPLINA COMPOSIÇÃO E BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS**

#### **EMENTA:**

Alimentos: Conceituação. Classificação. Composição Química Centesimal dos Alimentos, Valor energético dos Alimentos. Principais Alimentos de Origem Animal e Vegetal. Alimentos Funcionais, Fatores anti-nutricionais em alimentos. Fibras alimentares. Definição, Estrutura, Obtenção, Características Físico-Química. Transformações Bioquímicas que os alimentos sofrem durante o armazenamento e processamento. Principais processos de deterioração de alimentos. Desperdício de água e a Terra, relação com grandes e pequenas plantações, consumo de alimentos e elevação da temperatura terrena, desperdício de alimentos e soluções sustentáveis para erradicação do problema.



## **DISCIPLINA ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL**

### **EMENTA:**

Ética: moral e valores. Definição de termos. A bioética: origens, princípios, temática. A ética individual, social e profissional. Direitos e deveres. Legislação e exercício profissional. Entidades representativas do Nutricionista: Conselho, Sindicato e Associação. A formação do Nutricionista e mercado de trabalho. Questões éticas no exercício profissional. A Nutrição como profissão. A ética, meio ambiente e sustentabilidade.

## **DISCIPLINA FISILOGIA II**

### **EMENTA:**

Homeostasia e regulação homeostática. Funcionamento normal dos órgãos, aparelhos e sistemas. Funções integradora e reguladora dos sistemas nervoso e endócrino.

## **DISCIPLINA METODOLOGIA DA PESQUISA**

### **EMENTA:**

O desenvolvimento científico e o surgimento do método científico moderno. O conhecimento como construção. Pesquisa. Tipos de pesquisa. Caracterização das pesquisas quanto aos seus objetivos e métodos empregados na coleta e análise dos dados. Etapas da pesquisa. Especificidades da pesquisa em ciências humanas e sociais. Organização da investigação. Desenvolvimento de um projeto de pesquisa. Pesquisa e ética. Normas oficiais para pesquisa em humanos. Busca bibliográfica. Revisão bibliográfica: importância, procedimentos, qualidade de trabalhos científicos. Leitura crítica e interpretação de dados, tabelas e gráficos. Leitura e fichamento de literatura científica. Citações e referências bibliográficas. A integração do texto de outros autores. Paráfrase. Noções de editoração de textos, tabelas e gráficos. Características do texto acadêmico. Comunicação científica: elaboração de resumos para eventos científicos.

## **UNIDADE CURRICULAR: PROGRAMA CURRICULAR DE INTEGRAÇÃO II – PCI II**

### **EMENTA:**

Aplicação dos recursos federais transferidos à conta do PNAE; recebimento da refeição pelos escolares; armazenamento dos gêneros alimentícios em depósitos da Entidade Executora e/ou escolas; elaboração dos cardápios e sua adequação à realidade local.

Visitas a escolas em comunidades remanescentes de quilombolas e a empreendedores familiares rurais.

## **UNIDADE CURRICULAR: SAÚDE COLETIVA I**

### **EMENTA:**

Fundamentos da Saúde Coletiva. Saúde Coletiva enquanto uma área multidisciplinar. O processo saúde-doença. Histórico e panorama das políticas de Saúde no Brasil. Organização e Funcionamento do Sistema Único de Saúde: os modelos de atenção e as práticas assistenciais.



Modelos de Atenção Básica. Promoção da Saúde. Saúde Preventiva. Vigilância em Saúde. Território, Ambiente e Saúde.

## **UNIDADE CURRICULAR: SOCIOLOGIA**

### **EMENTA**

Sociologia como ciência. O biológico, o social e o cultural. O desenvolvimento do pensamento sociológico: Durkheim, Marx e Weber. Discursos sobre a modernidade. A saúde como fenômeno social, econômico e político. A saúde pública no Brasil. Perspectivas sociológicas sobre saúde e doença.

## **3º PERÍODO**

### **DISCIPLINA AVALIAÇÃO NUTRICIONAL**

#### **EMENTA:**

Introdução ao estudo da Avaliação Nutricional. Métodos diretos e indiretos. Antropometria. Avaliação dietética, clínica e bioquímica. Avaliação subjetiva global. Avaliação da composição corporal. Métodos aplicados a grupos populacionais. Inquéritos dietéticos. Avaliação Nutricional de grupos específicos: crianças, gestantes, adultos, adolescentes, idosos e portadores de necessidades especiais. Avaliação da composição corporal.

### **DISCIPLINA FARMACOLOGIA**

#### **EMENTA:**

Farmacologia: Farmacocinética. Mecanismo de ação dos fármacos., Interações medicamentosas- alimentos.. Farmacologia da neurotransmissão. Adrenérgicos e Bloqueadores adrenérgicos. Colinérgicos e Bloqueadores colinérgicos..Fármacos antihipertensivos, Farmacologia digestiva, Fármacos que afetam o sistema endócrino. Antimicrobianos, Interações, fármaco-alimentos, Fitoterápicos.

## **UNIDADE CURRICULAR: GASTRONOMIA**

### **EMENTA:**

Conceitos básicos e objetivos da disciplina. História da alimentação e da gastronomia no mundo. Cuidados especiais no planejamento de cardápios para a alta gastronomia: controle microbiológico, finalização dos pratos e custos. Implementação e instituição de ações que visem a sustentabilidade no âmbito da gastronomia. Seleção e controle do pessoal: brigadas, serviços e cargos. Noções básicas importantes para a preparação de bases, molhos e aromáticos utilizados na elaboração de cardápios sofisticados. Produções culinárias. Serviços de mesa. Fisiologia do gosto: a arte de degustar. Gastronomia e cultura: indígena, afro-brasileira e africana.



## **DISCIPLINA IMUNOLOGIA**

### **EMENTA:**

Introdução à Imunologia: conceitos gerais, antígenos e tipos de resposta imune. Resposta imune humoral e celular. Sistemas de amplificação biológica. Sistema imune localizado no sistema digestivo. Estados de hipersensibilidade. Imunodeficiências primárias e secundárias. Sistemas de imunização e imunoterapia. Imunodiagnóstico.

## **UNIDADE CURRICULAR: MICROBIOLOGIA GERAL E DE ALIMENTOS**

### **EMENTA:**

Bases da morfologia, metabolismo, reprodução e fisiologia das bactérias e vírus. Interação e constituição do ecossistema infeccioso. Métodos de esterilização, desinfecção e anti-sepsia. Fundamentos da epidemiologia e controle das infecções determinadas por bactérias e vírus. Principais grupos bacterianos e virais de interesse em alimentação e nutrição. Medidas de controle microbiano em alimentos. Deterioração microbiana em alimentos. Avaliação da qualidade microbiológica dos alimentos.

## **UNIDADE CURRICULAR: NUTRIÇÃO E METABOLISMO**

### **EMENTA:**

Conceitos gerais sobre nutrição. Fisiologia da Nutrição: ingestão, digestão, absorção e excreção. Requerimentos de energia. Macronutrientes: digestão, absorção, metabolismo, fontes alimentares e recomendações nutricionais. Integração e regulação metabólica. Fibras Alimentares: química, fermentação, importância metabólica e fisiológica e recomendação de ingestão. Água: Propriedades, absorção, importância metabólica e fisiológica, recomendação de ingestão. Biodisponibilidade de nutrientes. Vitaminas hidrossolúveis e lipossolúveis: importância metabólica e fisiológica, absorção e metabolismo, deficiências, fontes alimentares e recomendação de ingestão. Minerais: importância metabólica e fisiológica, absorção e metabolismo, deficiências, fontes alimentares e recomendação de ingestão.

## **UNIDADE CURRICULAR: PARASITOLOGIA**

### **EMENTA:**

Fenômenos de Interação parasita-hospedeiro, ecossistema infeccioso e impactos sociais determinados pelas parasitoses que têm como agentes: protozoários, helmintos, artrópodes e fungos.



**UNIDADE CURRICULAR: PROGRAMA CURRICULAR DE INTEGRAÇÃO III – PCI III**

**EMENTA:**

Conhecer o perfil alimentar da população brasileira de acordo com os diversos contextos sociais, econômicos e culturais, levando em conta a pluralidade da população. Aplicar os principais métodos de avaliação do consumo de alimentos desenvolvidos e/ou validados no Brasil para distintos grupos etários, sociais e étnico-raciais.

**4º PERÍODO**

**UNIDADE CURRICULAR: ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I – AUAN I**

**EMENTA:**

Aplicabilidade da Teoria Geral da Administração em Serviços de Alimentação: gerenciamento dos recursos humanos, materiais e financeiros. Controle no processamento do alimento. Administração de Unidades de Alimentação Coletiva com vistas à qualidade Total. Sustentabilidade em unidade de alimentação: desperdício, aproveitamento integral dos alimentos. Práticas de sustentabilidade e de racionalização do uso de materiais e serviços, relacionados a energia elétrica, água e esgoto, coleta seletiva e qualidade de vida no ambiente de trabalho, compras e contratações sustentáveis. Gestão organizacional na mediação de conflitos, ouvidoria, intervenção social junto às esferas públicas de cidadania. Sustentabilidade socioambiental.

**UNIDADE CURRICULAR: BROMATOLOGIA**

**EMENTA:**

Conceito, importância e métodos de análise de macro e micronutrientes. Composição Química Centesimal dos Alimentos: Principais Tabelas. Noções de Higiene Alimentar. Fraudes e alterações nos alimentos. Alimentos de Origem Animal e Vegetal: Definição, Obtenção, Características Físicas, Químicas e Microbiológicas. Controle de qualidade de alimentos. Legislação aplicada ao controle de qualidade dos alimentos. Bromatologia e sua importância na Vigilância Sanitária de Alimentos. Classificação e caracterização dos alimentos pelas Normas de Segurança Alimentar.

**UNIDADE CURRICULAR: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO ADULTO**

**EMENTA:**

Características de uma dieta balanceada. Fundamentos e métodos científicos para a determinação de requerimentos e recomendações de energia e nutrientes. Requerimentos e recomendações de energia e nutrientes. Avaliação da ingestão dietética. Planejamento de dietas. Biodisponibilidade de nutrientes. Qualidade e bio-utilização da proteína dietética. Fatores anti-





nutricionais. Fontes alimentares de nutrientes e fibras alimentares. Nutracêuticos. Nutrição do adulto jovem e do idoso. Práticas alimentares pouco convencionais: dietas vegetarianas.

#### **UNIDADE CURRICULAR: PATOLOGIA GERAL**

##### **EMENTA:**

Patologia Geral: conceitos fundamentais. Reação do organismo frente a agressores físicos, químicos ou biológicos: processos patológicos gerais. Estudo das principais doenças com ênfase em nutrição e metabolismo. Estudo das principais doenças com ênfase no acompanhamento pela enfermagem.

#### **UNIDADE CURRICULAR: PPROGRAMA CURRICULAR DE INTEGRAÇÃO IV – PCI IV**

##### **EMENTA:**

Rotulagem nutricional, elaboração de rótulos, interpretação de rótulos. Análise sensorial, reconhecimento de odores e sabores, reconhecimento de testes de avaliação sensorial.

#### **UNIDADE CURRICULAR: SAÚDE COLETIVA II**

##### **EMENTA:**

Introdução à pesquisa epidemiológica. Desenhos de pesquisa em epidemiologia (tipologia de estudos): ecológico, seccional, caso-controle, coorte e ensaio clínico. Classificações, vies metodológico, vantagens e limitações dos desenhos de estudo. Análise de risco em epidemiologia: Medidas de risco (associação). Epidemiologia no diagnóstico: validação de testes diagnósticos. A construção da vigilância em Saúde. Introdução à vigilância ambiental e sanitária. Diversidade biogeográfica e seus processos ecológicos vitais, desigualdades socioeconômicas e seus impactos ambientais, principalmente sobre grupos vulneráveis. Sistema de Vigilância Epidemiológica como prática em favor da promoção, proteção e defesa dos direitos humanos. Investigação Epidemiológica de casos e epidemias.

#### **UNIDADE CURRICULAR: TÉCNICA DIETÉTICA I**

##### **EMENTA:**

Introdução ao estudo da Técnica Dietética: conceito, objetivo, importância. Reconhecimento e valorização da diversidade de múltiplos saberes e olhares científicos e populares, multiculturais e pluriétnicos do Brasil. Alimentos: conceito, classificação, caracteres sensoriais, seleção, aquisição, custo, armazenamento e conservação. Atual modelo de produção, consumo, organização social com vistas à prevenção de desastres ambientais e proteção das comunidades. Organização e funcionamento do laboratório dietético. Práticas de sustentabilidade e racionalização do uso de materiais e serviços. Terminologia. Equivalência peso/volume. Alimentos de origem vegetal e animal: conceito, estrutura, composição química, valor nutritivo, classificações, caracteres sensoriais, seleção, conservação, preparo. Aspectos gerais do pré-preparo e preparo de leites e derivados, ovos, carnes, frutas, hortaliças, cereais, leguminosas. Técnica dietética aplicada a óleos e gorduras, açúcares e edulcorantes, infusos e bebidas, condimentos, molhos e sopas.





## 5º PERÍODO

### **DISCIPLINA : ANTROPOLOGIA**

#### **EMENTA:**

Sobre a natureza do Humano: uma abordagem antropológica. O desenvolvimento do conceito de cultura. Como se opera cultura. Indústria cultural, diversidade e homogeneização cultural. A pesquisa social em social em saúde. Uma aproximação: a pesquisa sobre representações sociais. Representações sociais de saúde e doença. Representações sociais de alimentação e saúde e suas repercussões no comportamento alimentar.

### **UNIDADE CURRICULAR: ADM DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II – AUAN II**

#### **EMENTA:**

Gestão de UAN para coletividade: gerenciamento e controle de qualidade. Qualidade total e valorização do cliente, “*Just in Time*”. Código de defesa do consumidor. Procedimentos operacionais padronizados – POP. Manual de boas práticas de fabricação. Análise de perigos e pontos críticos de controle. Administração em UANs para clientela específicas. Estímulo a proposição, execução e avaliação de projetos e programas de educação ambiental em UANs. Práticas de sustentabilidade que busquem a coordenação do fluxo de materiais, serviços e informações, que considere a proteção ambiental e o desenvolvimento econômico equilibrado.

### **UNIDADE CURRICULAR: PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I**

#### **EMENTA:**

Dietoterapia: conceituação. Prescrição Dietoterápica: importância e princípios. Conceitos de dietoterapia, objetivos e princípios da prescrição dietoterápica. Elaboração do plano alimentar baseado na enfermidade do paciente. O nutricionista na área clínica. Avaliação e monitoramento do estado nutricional do paciente enfermo. Modificações da dieta para atendimento ao enfermo: aspectos físicos e químicos; vias de administração. Aspectos fisiopatológicos, repercussão e tratamento nutricional das alterações do estado nutricional: desnutrição hospitalar, anorexia, bulimia e das enfermidades gastrintestinais e órgãos anexos.

### **UNIDADE CURRICULAR: ECONOMIA**

#### **EMENTA:**

A Economia e o Pensamento Econômico. O crescimento econômico e o desenvolvimento social. Desenvolvimento sustentável. Funcionamento do mercado, produção, custos e comercialização. Políticas agrárias e agrícolas. A estrutura econômica como componente do problema nutricional.



**UNIDADE CURRICULAR: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL**

**EMENTA:**

Epidemiologia nutricional: Conceito e objetivos. Delineamento de estudos para avaliar a frequência, distribuição e determinantes de distúrbios nutricionais em populações e efeitos de programas de nutrição e controle de doenças. Fontes de dados para pesquisa nutricional. Bancos de dados oficiais. Estudos populacionais em epidemiologia nutricional no Brasil. Desenhos de estudo em epidemiologia nutricional. Validade e reprodutibilidade em estudos nutricionais. Vieses em epidemiologia nutricional. Uso de softwares em epidemiologia nutricional. Construção e análise de bancos de dados. Questões éticas em epidemiologia nutricional. Principais questões nutricionais no Brasil. Conhecimento de informações nutricionais dos diferentes contextos étnico-raciais, valorizando a identidade e pluralidade. Estudos com populações específicas (indígenas, quilombolas, afrodescendentes).

**UNIDADE CURRICULAR: MARKETING EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO**

**EMENTA:**

Conceitos e funções do marketing. Estudos de mercado: consumidores, concorrência e distribuição no segmento de Nutrição e Alimentação. Características e diferenciais na prestação de serviços de Nutrição. Marketing aplicado a serviços de saúde, clínicas e atendimento em consultório. Prestação de serviços de consultoria em Nutrição. Técnicas de planejamento estratégico de Marketing. Marketing pessoal: formação da carreira, divulgação e relacionamento com pacientes. Prestação de serviços e marketing de relacionamento para profissionais de Nutrição. Empreendedorismo e pesquisa para desenvolvimento de negócios em alimentação e Nutrição.

**UNIDADE CURRICULAR: NUTRIÇÃO E DIETÉTICA GESTANTE, NUTRIZ, CRIANÇA E ADOLESCENTE**

**EMENTA:**

Introdução ao estudo da nutrição materno-infantil. Perfil epidemiológico do grupo materno-infantil. Necessidades e recomendações nutricionais e dietas básicas para gestantes, nutrizas e crianças. Fisiologia da lactação. Nutrição, crescimento e desenvolvimento do recém-nascido. Alimentação natural e artificial do lactente, preparo de mamadeiras. Necessidades, recomendações nutricionais e dietas básicas para pré-escolares, escolares e adolescentes.

**DISCIPLINA PROGRAMA CURRICULAR INTEGRADO V (PCI V)**

**EMENTA:**

Avaliação e interpretação de exames bioquímicos e laboratoriais e Exames complementares de diagnóstico e tratamento Risco cirúrgico. Diagnóstico e parecer nutricional.



**UNIDADE CURRICULAR: TÉCNICA DIETÉTICA II**

**EMENTA:**

Conceitos básicos e objetivos da UNIDADE CURRICULAR: Características e métodos operacionais. Planejamento e estruturação de refeições coletivas e selfservice. Indicador de previsão quantitativa de gêneros alimentícios - IPQG. Previsão Orçamentária – PO. Custos de Cardápios. Determinação do valor energético, protéico e NDPcal. Dietas hospitalares: consistência e valor nutricional. Alimentos *diet e light*. Cardápios de baixo custo.

**6º PERÍODO**

**DISCIPLINA PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II**

**EMENTA:**

Aspectos fisiopatológicos, avaliação nutricional e prescrição dietoterápica na obesidade, nas enfermidades das glândulas tireóide; no diabetes mellitus; cardiovasculares; renais; músculo-esqueléticas; no paciente hipermetabólico no câncer, AIDS, e queimadura.

**UNIDADE CURRICULAR: DIETOTERAPIA INFANTIL**

**EMENTA:**

Baseado nos conhecimentos da Ciência da Nutrição e nos mecanismos fisiopatológicos das doenças que acometem crianças, a disciplina aborda de forma crítica as recomendações nutricionais destinadas a patologias onde a dieta é um dos componentes do tratamento. Conceito e objeto da saúde infantil – panorama atual; vulnerabilidade e risco de grupo; direitos humanos; componente nutricional nas ações básicas de saúde. Promoção do cuidado e responsabilidade com as diversas formas de vida, do respeito às pessoas, culturas e comunidades. Planejamento das ações de alimentação e nutrição, considerando práticas de sustentabilidade, responsabilidade e racionalização do uso de materiais e serviços. Alimentação da criança: importância, prematuro, lactente sadio e em situações patológicas, pré-escolar e escolar, afro-descendentes, portadores de transtorno do espectro autista, quilombolas, síndrome de Down e outros. Aproximação com segmentos sociais em situação de exclusão social e violação de direitos.

**UNIDADE CURRICULAR: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL E PARA A SAÚDE**

**EMENTA:**

Comportamento alimentar: formação de hábitos alimentares. Educação e sociedade. Teorias da educação e sua relação com a saúde e nutrição. Educação para Saúde e Nutricional: histórico, tendências, objetivos e estratégias mais utilizadas para os grupos populacionais e específicos. Educação nutricional crítica. Planejamento e avaliação das ações educativas em



cenários diversificados. A educação nutricional para diferentes níveis socioeconômicos e culturais da comunidade, visando à mudança de conduta alimentar.

## **DISCIPLINA NUTRIÇÃO E ATIVIDADE FÍSICA**

### **EMENTA:**

Conceitos básicos de fisiologia do exercício. Adaptações cardiovasculares, respiratórias e endócrinas ao exercício físico. Estrutura muscular. Tipos de fibras musculares. Metabolismo de proteína muscular e ganho de massa muscular. Substratos energéticos nas fibras musculares. Metabolismo de carboidratos, ácidos graxos e aminoácidos no músculo esquelético. Integração metabólica no exercício físico. Mecanismos de fadiga central e periférica. Avaliação nutricional do atleta. Composição corporal e desempenho físico. Requerimentos nutricionais para a prática de atividade física. Recursos ergogênicos e *doping*. Reposição hidro-eletrolítica. Suplementos nutricionais e atividade física. Planejamento de dietas para atletas.

## **UNIDADE CURRICULAR: NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA**

### **EMENTA:**

Conceituação e importância da Nutrição em Saúde Pública. Inter-relação entre o processo econômico-social e político e as condições de alimentação e nutrição da população brasileira. Produção e consumo alimentar no Brasil. Principais problemas nutricionais no Brasil. Segurança alimentar e nutricional. Políticas e programas de alimentação e nutrição da população brasileira. História e situação atual do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Planejamento em Saúde e Nutrição. Avaliação da Qualidade em Saúde.

## **UNIDADE CURRICULAR: PPROGRAMA CURRICULAR DE INTEGRAÇÃO VI - PCI VI**

### **EMENTA:**

A disciplina tem como objetivo oferecer ao aluno aprendizado acerca das doenças hepáticas, doenças renais e HIV/AIDS que acometem o adulto/criança e prescrição dietoterápica para tais situações, com ênfase teórica e prática. Promoção, proteção e defesa dos direitos humanos desses indivíduos, na ótica da sustentabilidade socioambiental, valorizando a participação, a cooperação e a ética.

## **UNIDADE CURRICULAR: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

### **EMENTA:**

Importância e fundamentos da Tecnologia de Alimentos. Conceito, importância da industrialização de alimentos como veículo de garantia dos Direitos Humanos à população, sobretudo entre grupos vulneráveis. Métodos físicos, químicos e biológicos empregados na conservação de alimentos. Importância das embalagens na conservação. Práticas de sustentabilidade e racionalização do uso de materiais e serviços que garantam menor impacto e



maior eficiência sobre recursos naturais. Processamento tecnológico de alimentos de origem animal e vegetal na ótica da sustentabilidade socioambiental.

## **DISCIPLINA VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

### **EMENTA:**

Introdução ao Estudo da Vigilância Sanitária. Diversidade biogeográfica e seus processos biológicos vitais, influências políticas, sociais, econômicas na relação entre sociedade, meio-ambiente, natureza, cultura, ciência e tecnologia. Organização e funcionamento da Vigilância Sanitária. Segurança Alimentar. Promoção e defesa dos Direitos Humanos, sobretudo nos grupos vulneráveis, considerando a multiculturalidade e pluriétnia do Brasil. Controle Higiênico-Sanitário. Práticas de sustentabilidade e racionalização do uso de materiais e serviços. Fiscalização Sanitária em Alimentos e Serviços Produtores de Alimentos. Legislação para Serviços de Produção de Alimentos. Normas e Padrões para Funcionamento de Instituições e Atividades Específicas (Lactário, Banco de Leite, entre outros). Registro de Alimentos e de estabelecimentos: Procedimentos Administrativos e Obrigatoriedade. Boas Práticas de Fabricação e APPCC na ótica da sustentabilidade socioambiental, valorizando a participação, a cooperação e a ética.

## **7º PERÍODO**

### **UNIDADE CURRICULAR: ESTÁGIO SUPERVISIONADO ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADES**

#### **EMENTA:**

Orientações básicas sobre a disciplina do estágio supervisionado onde o aluno participará de situações reais de trabalho onde observará a gestão de pessoal e delegação de tarefas, planejamento de cardápios, previsão de compras, programas de treinamento, plano de ações corretivas, controle de custos, entre outras atividades desenvolvidas na unidade do estágio. Reflexão sobre as rotinas para elaboração do plano de trabalho com registro formal de todo o processo para elaboração do relatório.

### **UNIDADE CURRICULAR: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL**

#### **EMENTA:**

A atual situação epidemiológica brasileira representada pela dupla carga de doenças é razão que justifica a incorporação das ações de alimentação e nutrição no contexto da Atenção Primária em Saúde em geral e, em particular, da Estratégia da Saúde da Família. As emergentes e crescentes demandas de atenção à saúde decorrem, principalmente, dos agravos que acompanham as doenças crônicas não transmissíveis e as deficiências nutricionais, ambos os grupos associados a uma alimentação e modos de vidas não saudáveis. Além disso, o envelhecimento da população, com importante aumento de idosos, revela indicadores positivos de melhora na expectativa de vida, mas as desigualdades impõem também novas demandas e desafios às políticas públicas de saúde. Assim, as ações de alimentação e nutrição na Atenção



Primária tanto contribuem para a qualificação como para a garantia da integralidade da atenção à saúde prestada à população brasileira.

O direito humano à alimentação adequada é assegurado quando se dá, ao conjunto da população, não apenas o acesso físico aos alimentos adequados, mas também às condições dignas de moradia, saneamento básico, serviços de saúde resolutivos, mas, sobretudo, quando se facilita o conhecimento de famílias e comunidades sobre os cuidados para uma vida e alimentação saudáveis, dentro de sua história cultural e étnica, respeitando os cenários ambientais e possibilitando a todos a apropriação de tais conhecimentos e a aquisição de capacidades, habilidades e autonomia para gerirem sua própria saúde e nutrição.

A baixa oferta de ações primárias de alimentação e nutrição na rede de unidades básicas de saúde, ou a sua baixa incorporação na atuação das equipes de saúde, implica em limitar o cumprimento dos princípios da integralidade, universalidade e resolubilidade da atenção à saúde. Para superar esse desafio, é preciso, além de fomentar a inserção das ações de alimentação e nutrição, no âmbito das estratégias de atenção à saúde, de forma multidisciplinar, promover o apoio e a incorporação qualificada do nutricionista, especialmente na rede básica de saúde.

A presença do nutricionista na AB fortalece esta oportunidade à medida que qualifica as ações de atenção nutricional, previstas na Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). O cenário das equipes do Programa de Saúde da Família constitui-se em um dos elementos estratégicos na formação do nutricionista de hoje. Este novo cenário permite a aproximação do graduando, não só junto ao indivíduo, mas às famílias e comunidades onde estão inseridos, aumentando significativamente seu potencial diagnóstico e propositivo para enfrentar os problemas identificados. Atuando na prática supervisionada, desenvolve, como membro da equipe multiprofissional de saúde, uma atitude adequada ao trabalho e habilidades relacionadas à identificação diagnóstica da realidade local e ao planejamento, implementação e avaliação de intervenções com impacto sobre a saúde da população alvo.

Com a perspectiva de atuação em rede, as ações de assistência nutricional junto à ESF têm como foco: promoção de ações integrativas e intersetoriais de educação em saúde e nutrição, realização do cuidado nutricional em todas as fases do curso da vida, desenvolvimento de planos terapêuticos para DCNT e deficiências nutricionais e estímulo à produção e ao consumo de alimentos saudáveis, ações garantidas pela PNAN, afirmadas pelo Sistema Único de Saúde (SUS) e reafirmadas pela proposta da agenda única da nutrição.

#### **UNIDADE CURRICULAR: ORIENTAÇÃO DE TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I**

##### **EMENTA:**

Apresentação de instrumentos teórico-práticos para elaboração do projeto de monografia introduzindo o aluno ao trabalho de pesquisa em Nutrição. A disciplina é destinada à preparação metodológica, estudos preliminares e elaboração do Projeto de Monografia.

## **8º PERÍODO**

#### **UNIDADE CURRICULAR: ESTÁGIO SUPERVISIONADO MÓDULO ELETIVO: ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADES**

##### **EMENTA:**

Orientações básicas sobre a disciplina do estágio supervisionado onde o aluno participará de situações reais de trabalho onde observará a gestão de pessoal e delegação de



tarefas, planejamento de cardápios, previsão de compras, programas de treinamento, plano de ações corretivas, controle de custos, entre outras atividades desenvolvidas na unidade do estágio. Reflexão sobre as rotinas para elaboração do plano de trabalho com registro formal de todo o processo para elaboração do relatório.

**UNIDADE CURRICULAR: ESTÁGIO SUPERVISIONADO MÓDULO ELETIVO -  
NUTRIÇÃO CLÍNICA**

**EMENTA:**

Atuação prática supervisionada em hospitais e ambulatórios, na forma de treinamento em serviço, com responsabilidade crescente, desenvolvendo atividades de avaliação nutricional e prescrição dietoterápica junto a pacientes internos e externos nas diferentes clínicas.

**UNIDADE CURRICULAR ELETIVA: LIBRAS**

**EMENTA:**

Introdução aos conceitos de Surdez, Surdo, Cultura Surda, Identidade Surda, Oralismo e Libras. Introdução à prática de Libras. Alfabeto manual. Parâmetros da Língua Brasileira de Sinais. Estrutura gramatical básica.