

DINÂMICA CURRICULAR DO CURSO DE NUTRIÇÃO –UNIFAL -MG

CODIGO	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA			
		Teórica	Prática	Estágio	Total
1º Período					
DN98	Introdução à Epidemiologia	30	15		45
DCC07	Filosofia e Metodologia da Ciência	30			30
DCB42	Biologia Celular	45	15		60
DCE161	Fundamentos de Química Geral	45			45
DCE162	Laboratório de Química Geral		30		30
DCC09	Antropologia	30			30
DCE21	Estatística Básica	60			60
DCB01	Anatomia Humana	60	30		90
DN 37	Fundamentação em Nutrição	15			15
	Atividade Formativa				
	TOTAL	315	90		405
2º Período					
DN97	Políticas e Práticas em Saúde Coletiva	30	15		45
DN34	Economia	45			45
DCE01	Bioquímica	60	30		90
DCB52	Embriologia Básica	30			30
DCC25	Ciências Sociais	30			30
DCB21	Histologia básica	30	30		60
DN87	Práticas Pedagógicas em Saúde	30	30		60
DN03	Composição dos Alimentos	45			45
	Atividade Formativa				
	TOTAL	300	105		405
3º Período					
DCB08	Genética	30			30
DCB07	Fisiologia	75	15		90
DCB14	Microbiologia Geral	30	30		60
DN 38	Técnica Dietética	30	45		75
DN44	Planejamento de Cardápio	15			15
DCC 16	Psicologia Aplicada à Saúde	30			30
DN 04	Nutrição e Metabolismo	90			90
DN15	Bromatologia	30	30		60
	Atividade Formativa				
	TOTAL	330	120		450
4º Período					
DN02	Epidemiologia Aplicada	15	30		45
DCB15	Parasitologia Humana	45	30		75
DN 08	Nutrição e Dietética I	60	30		90
DN 17	Avaliação Nutricional	60	30		90
DN 07	Microbiologia dos Alimentos	30	30		60
DCB 12	Imunologia	45	15		60
	Atividade Formativa				
	TOTAL	255	165		420

CODIGO	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA			
		Teórica	Prática	Estágio	Total
5º Período					
DN01	Farmacologia I	60			60
DCB 16	Patologia Geral	30	30		60
DN18	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I (UAN I)	60	30		90
DN14	Estudo Experimental dos Alimentos	30	30		60
DN 09	Nutrição e Dietética II	15	15		30
DN48	Nutrição Materno Infantil	60	30		90
DN49	Seminário Multidisciplinar em Saúde	15			15
	Atividade Formativa				
	TOTAL	270	135		405
6º Período					
DN25	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	90	30		120
DN 16	Tecnologia dos Alimentos	30	30		60
DN 06	Nutrição Experimental	30	45		75
DN21	Nutrição Social I	60			60
DN19	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II (UAN II)	30	30		60
DCB31	Trabalho de Conclusão de Curso I	30			30
DN53	Terapia Nutricional Enteral e Parenteral	15	30		45
	Atividade Formativa				
	TOTAL	285	165		450
7º Período					
DN28	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	90	30		120
DN22	Nutrição Social II	30	30		60
DN29	Educação Nutricional	45	30		75
DN27	Controle de Qualidade de Alimentos	30	30		60
	Atividade Formativa				
	TOTAL	195	120		315
8º Período					
DN28	Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	60	30		90
DN 39	Nutrição Social III	30	30		60
DN30	Ética Profissional	45	0		45
DCB 87	Trabalho de Conclusão de Curso II (TCCII)	0	45		45
	Atividade Formativa				
	TOTAL	135	105		240
Estágios – Componentes Curriculares					
DN31	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição			285	285
DN32	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica			285	285
DN33	Estágio Supervisionado em Nutrição Social			285	285
	Total			855	855
	TOTAL DINÂMICA CURRICULAR (CH Teórica + Prática + Estágio)	2085	1005	855	3945
	ATIVIDADES FORMATIVAS (5 %)				198
	CARGA HORÁRIA TOTAL				4143 horas

EMENTÁRIO

1º Período

ANATOMIA HUMANA

Carga horária: 90 h (T- 60 h e P- 30 h)

Introdução ao estudo da Anatomia. Estudo macroscópico dos vários sistemas do corpo humano, quanto à estrutura e função geral: sistema esquelético, articulações e juntas, sistema muscular, nervoso, circulatório, digestório, respiratório, urinário, genital masculino e feminino, órgãos da visão e vestibulo-coclear.

INTRODUÇÃO À EPIDEMIOLOGIA

Carga Horária: 45 h (T-30 h e P- 15 h)

Processo saúde-doença. Epidemiologia descritiva. Sistema de Informação em Saúde. Perfil demográfico e epidemiológico

BIOLOGIA CELULAR

Carga Horária: 60 h (T- 45 h e P- 15 h)

Introdução à Biologia Celular. Métodos de estudo da célula, organização molecular da célula. Membranas biológicas. Citoesqueleto. Matriz extracelular. Organelas citoplasmáticas. Núcleo e nucléolo. Síntese, transporte e destino de proteínas na célula. Divisão celular (mitose e meiose). Controle do ciclo celular. Sinalização celular. Diferenciação celular. Apoptose.

FILOSOFIA E METODOLOGIA DA CIÊNCIA

Carga Horária: 30 h (T-30 h)

Conceito de ciência. Conhecimento científico. Método científico. Pesquisa bibliográfica. Pesquisa descritiva. Pesquisa experimental. Técnicas de coleta de dados. Projeto de pesquisa. Redação técnica.

FUNDAMENTOS DE QUÍMICA GERAL

Carga Horária: 45 h (T- 45 h)

Introdução à química; fenômenos físicos e químicos; substância pura e mistura; método científico; leis químicas – estequiometria; noções de atomística; periodicidade química; ligações químicas; funções químicas; funções inorgânicas; soluções e reações em solução aquosa.

LABORATÓRIO DE QUÍMICA GERAL

Carga Horária: 30 h (P- 30 h)

Normas de segurança laboratorial; equipamentos de proteção individual e coletiva; vidrarias e equipamentos laboratoriais; método científico; fenômenos químicos e físicos; separação de misturas heterogêneas; separação de misturas homogêneas; reações químicas em solução aquosas; pH e pOH; titulação ácido-base.

ANTROPOLOGIA

Carga Horária: 30 h (T- 30 h)

A antropologia no contexto das ciências sociais. Noções fundamentais da antropologia cultural. Natureza e cultura. Antropologia e cultura brasileira.

FUNDAMENTAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Carga Horária: 15 h (T- 15 h)

Conduta institucional na UNIFAL-MG. Normas Acadêmicas. Perfil do Egresso. Dinâmica e interdisciplinaridade curricular. Introdução ao estudo da Nutrição. Áreas de atuação do profissional Nutricionista.

ESTATÍSTICA BÁSICA

Carga Horária: 60 h (T- 60 h)

Introdução à Estatística. Métodos estatísticos básicos para organizar e analisar os resultados de uma pesquisa ou experimento e para a leitura e interpretação de artigos científicos.

2º Período

CIÊNCIAS SOCIAIS

Carga Horária: 30 h (T- 30 h)

Bases sócio-culturais do comportamento humano. O processo de comunicação. Modelos explicativos do processo saúde-doença. Sociedade brasileira e as desigualdades sociais.

HISTOLOGIA BÁSICA

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Estudo dos tecidos epiteliais, conjuntivo propriamente dito, adiposo, cartilaginoso, ósseo, muscular e nervoso em sua estrutura, ultra-estrutura e histofisiologia.

EMBRIOLOGIA BÁSICA

Carga Horária: 30 h (T- 30 h)

Células germinativas e fecundação. Desenvolvimento embrionário humano. Desenvolvimento fetal humano

ECONOMIA

Carga Horária: 45 horas (T- 45 h)

Introdução ao estudo da ciência econômica. Os conceitos básicos da Economia. Noções de microeconomia. Noções de macroeconomia. Crescimento e Desenvolvimento Econômico. Repartição da Renda Social.

POLÍTICAS E PRÁTICAS EM SAÚDE COLETIVA

Carga Horária: 45h (T- 30 h e P- 15 h)

Evolução da Saúde Coletiva no Brasil. Sistemas de Saúde e modelos de atenção. O Sistema Único de Saúde no Brasil. O Programa Saúde da Família. As redes de Atenção. *(Alterado pela Resolução CEPE nº 047/2012)*

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS

Carga Horária: 45h (T- 45 h)

Alimentos e nutrientes. Grupos de alimentos e guias de alimentação. Tabelas de

composição de alimentos. Determinação de Valor Energético Total. Componentes dos alimentos: Água. Açúcares. Óleos e gorduras. Cereais. Leguminosas. Frutas e Hortaliças. Carnes. Leite e derivados. Ovos. Alimentos para fins especiais. Enriquecimento de alimento.

PRÁTICAS PEDAGÓGICAS EM SAÚDE

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Teorias contemporâneas da educação. A escolha de estratégias para o processo educativo. Educação em saúde. Práticas investigativas que envolvem a atividade do profissional na área da saúde. *(Alterado pela Resolução CEPE nº 012/2013 para ingressantes a partir de 2013)*

BIOQUÍMICA

Carga Horária: 90 h (T- 60 h e P- 30 h)

Água, pH, tampões, aminoácidos, peptídios, proteínas, carboidratos, lipídios, enzimas, ciclo de Krebs, cadeia respiratória, metabolismo de carboidratos, metabolismo de lipídios, metabolismo de aminoácidos, integração metabólica.

3º Período

GENÉTICA

Carga Horária: 30 h (T- 30 h)

Bases moleculares da hereditariedade. Citogenética humana. Aberrações cromossômicas e síndromes genéticas. Padrões de herança genética e análise de heredogramas. Genética de grupos sanguíneos. Genética de hemoglobinas e talassemias. Genética Bioquímica.

FISIOLOGIA

Carga Horária: 90 h (T- 75 h e P- 15 h)

Estudo dos processos fisiológicos que ocorrem no corpo humano, da sua inter-relação, bem como dos seus mecanismos de regulação.

TÉCNICA DIETÉTICA

Carga Horária: 75 h (T- 30 h e P- 45 h)

Conceitos de Técnica Dietética. Laboratório de dietética. Seleção, aquisição, armazenagem, pré-preparo e preparo dos alimentos. Alimentos de origem vegetal, alimentos de origem animal, açúcares, óleos e gorduras, condimentos, molhos, infusos e bebidas, alimentos para fins especiais

BROMATOLOGIA

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Estudo dos alimentos através de análises físicas, químicas, físico-químicas, permitindo conhecer o valor nutritivo dos alimentos e detectar alterações, fraudes e falsificações. Composição centesimal. Princípios, métodos e técnicas das análises dos alimentos.

PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS

Carga Horária: 15 h (T- 15)

Planejamento de cardápios para coletividades. Definição e objetivo do planejamento de refeições. Critérios para a elaboração de cardápios, planejamento de refeições e tipos de serviço em nutrição e dietética. Previsão quantitativa de gêneros. Variações do cardápio quanto à composição em nutrientes e consistência.

MICROBIOLOGIA GERAL

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Bacteriologia geral, metabolismo nutricional bacteriano, controle de microrganismo por agentes químicos e físicos, micologia geral, virologia geral, microbiologia médica.

NUTRIÇÃO E METABOLISMO

Carga Horária: 90 h (T- 90 h)

Conceito e histórico da nutrição. Necessidades e recomendações nutricionais. Etapas do processo de nutrição. Carboidratos. Fibras alimentares. Proteínas. Lípidos. Energia e balanço energético. Vitaminas. Água e eletrólitos. Minerais. Biodisponibilidade de nutrientes.

PSICOLOGIA APLICADA À SAÚDE

Carga Horária: 30 h (T- 30 h)

Psicologia do desenvolvimento: infância, adolescência, vida adulta, velhice. Relações interpessoais. Personalidade: tipos e mecanismos de defesa e ajustamento. Psicossomática.

4º Período

PARASITOLOGIA HUMANA

Carga Horária: 75 h (T- 45 h e P- 30 h)

Parasitologia humana; definição e termos técnicos em parasitologia; classificação dos seres vivos; estudos dos principais helmintos, protozoários e insetos transmissores de doenças.

EPIDEMIOLOGIA APLICADA

Carga Horária: 45 h (T- 15 h e P- 30 h)

Etapas do estudo epidemiológico. Delineamentos. Variáveis epidemiológicas. Amostragem. Aferição dos eventos. Análise de dados e inferência causal. Qualidade dos serviços de saúde.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Carga Horária: 90 h (T- 60 h e P- 30 h)

Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Fatores de risco. Aspectos éticos inerentes à avaliação do estado nutricional. Avaliação antropométrica de criança, adolescente, adulto e idoso. Avaliação da composição corporal.

Inquéritos dietéticos. Avaliação bioquímica e clínica do estado nutricional. Avaliação subjetiva global. Diagnóstico nutricional.

IMUNOLOGIA

Carga Horária: 60 h (T- 45 h e P- 15 h)

Introdução à Imunologia. Imunidade Natural e Imunidade Adquirida. Sistema Imune (antígeno, imunoglobulinas, sistema complemento, MHC, receptores de células T). Imunidade celular e humoral. Reações de hipersensibilidade. Imunodeficiência. Imunologia dos Transplantes. Imunologia de tumores. Doenças auto-imune. Imunoprofilaxia e Imunoterapia (vacinas e profilaxia). Reações Antígenos-Anticorpo e sua aplicação clínica em diagnósticos.

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Introdução à microbiologia de alimentos; ecologia microbiana; fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos que favorecem a multiplicação de microrganismos; conservação de alimentos; microbiologia de água e alimentos; microrganismos indicadores da qualidade; técnicas de amostragem; ensaios para a pesquisa, identificação e contagem de microrganismos em água e alimentos; controle microbiológico de água e alimentos; biofilmes; toxinfecções alimentares – prevenção e controle.

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I

Carga Horária: 90 h (T- 60 h e P- 30 h)

Conceitos e princípios da alimentação e dietética humana. Cálculos para gasto energético e Necessidades e recomendações nutricionais para adultos, trabalhador, idoso, atletas e desportistas e que praticam dietas exóticas. Guias alimentares. Planejamentos (Cálculo e análise de dietas) para indivíduos adultos, trabalhador, idoso, atletas e desportistas e que praticam dietas exóticas saudáveis, considerando os momentos fisiológicos específicos. Aplicação da informática no cálculo de dietas.

5º Período

FARMACOLOGIA I

Carga Horária: 60 h (T- 60 h)

Farmacodinâmica. Farmacocinética. Farmacologia dos sistemas: nervoso autônomo e central, vascular, renal, gástrico e endócrino.

PATOLOGIA GERAL

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Estudo dos processos patológicos básicos comuns às diferentes doenças dos organismos vivos, no que se referem às suas causas, mecanismos, lesões e alterações funcionais.

GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I (UAN I)

Carga Horária: 90 h (T- 60 h e P- 30 h)

Introdução à Teoria Geral da Administração. Unidades de alimentação e nutrição. Operacionalização do processo de produção de refeições. Funções administrativas em UAN: Gestão de pessoas, gestão de recursos materiais, gestão de recursos financeiros. Elementos de adequação nutricional de refeições para coletividades sadia e enferma.

ESTUDO EXPERIMENTAL DOS ALIMENTOS

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Avaliação sensorial dos alimentos. Sistemas coloidais. Princípios de química dos alimentos: açúcares, amido, farinha de trigo, frutas e hortaliças e alimentos protéicos de origem animal.

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II

Carga Horária: 30 h (T- 15 h e P- 15 h)

Nutrição e saúde da criança e do adolescente saudável. Cálculos para gasto energético, necessidades e recomendações nutricionais para crianças e

adolescentes. Planejamentos (Cálculo e análise de dietas) para pré-escolar, escolar e adolescentes.

NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL

Carga Horária: 90 h (T- 60 h e P- 30 h)

Nutrição e Saúde materno-infantil. Recomendações e necessidades nutricionais da gestante, da nutriz e do lactente. Cálculos dietéticos específicos para esses grupos. Considerações nutricionais a respeito das mudanças fisiológicas e sobre os distúrbios patológicos durante a gravidez. Carências nutricionais que põem em risco o desenvolvimento materno-infantil. Fisiologia da lactação. Aleitamento natural e artificial. Alimentação do neonato prematuro ou de baixo peso. Alimentação no primeiro ano de vida. Banco de leite humano. Introdução de alimentos após o desmame. Legislação de alimentos para o grupo infantil (Codex Alimentarius).

SEMINÁRIO MULTIDISCIPLINAR EM SAÚDE

Carga Horária: 15 h (T- 15 h)

Discussão de temas atuais e/ou inovadores de interesse para a assistência, o ensino e/ou a pesquisa em saúde.

6º Período

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Princípios de conservação de alimentos. Fundamentos da tecnologia de alimentos: leite; carne; frutas e hortaliças; cereais; óleos. Aditivos. Embalagem de alimentos.

GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II (UAN II)

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Introdução ao processo de planejamento. Dimensionamento de áreas, equipamentos, utensílios e mobiliário. Noções de desenho técnico para

planejamentos. Ambiência e Ergonomia. Planejamento físico e funcional de cozinhas industriais. Elaboração de projetos específicos de Unidades de Alimentação e Nutrição (hospitalares e institucionais). Planejamento físico e funcional de lactários e creches. Instrumentos para a avaliação de custos de projetos e equipamentos.

NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Carga Horária: 75 h (T- 30 h e P- 45 h)

Introdução ao estudo da nutrição experimental. Uso de animais em pesquisas nutricionais. Montagem e manutenção do biotério. Metabolismo e função das proteínas e aminoácidos. Qualidade protéica e padrões de referência. Métodos químicos e biológicos de avaliação da qualidade protéica de alimentos. Escore químico corrigido pela digestibilidade (PDCAAS). Métodos microbiológicos e clínicos de avaliação da qualidade protéica. Biodisponibilidade de nutrientes. Métodos avançados para determinação da biodisponibilidade e mecanismos de ação de nutrientes.

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I

Carga Horária: 120 h (T- 90 h e P- 30 h)

Conceito de patologia da nutrição e de dietoterapia. Finalidade, importância e princípios da prescrição dietoterápica. Função do nutricionista dietoterapeuta. A abordagem nutricional do paciente hospitalizado. Métodos de avaliação nutricional de indivíduos enfermos e em condições especiais (paralisia cerebral; síndrome de Down). Anemias. Interações entre Fármacos e Nutrientes. Modificações da dieta normal e plano de cuidado nutricional. Patologia e dietoterapia em: estados de obesidade, desnutrição e magreza, e transtornos alimentares; estados de alergia alimentar e nos erros inatos do metabolismo (fenilcetonúria; galactosemia; dislipidemias familiares); enfermidades orais e esofágicas (cárie dental; doença periodontal; estomatite; úlceras aftosas; úlceras virais; monilíase; xerostomia; tumores; carências nutricionais; malformação congênita da região oral; disfagia; refluxo gastroesofágico; esofagite; esôfago de Barret; hérnia hiatal; atresia; estenose congênita; acalasia; divertículos esofágicos; câncer de faringe e esôfago; amigdalectomia); enfermidades gástricas (úlceras gastroduodenal; gastrite; câncer; gastrectomia). *(Alterado pela Resolução CEPE nº 011/2013)*

NUTRIÇÃO SOCIAL I

Carga Horária: 60 h (T- 60 h)

Conceitos basilares. História da Nutrição Social. Atuação do Nutricionista em Saúde Coletiva. Nutrição e alimentação na perspectiva populacional.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I

Carga Horária: 30 h (T- 30 h)

Atividade acadêmica de sistematização do conhecimento sobre um objeto de estudo pertinente ao curso de graduação em Nutrição.

TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL E PARENTERAL

Carga Horária: 45 h (T- 15 h e P- 30 h)

Terapia nutricional enteral e parenteral adulto e pediátrico; indicação de nutrição enteral e parenteral; vias de acesso; monitoramento; complicações; desenvolvimento e avaliação de fórmulas enterais e parenterais; importância da equipe multiprofissional para estabelecimento de serviço de terapia nutricional; acompanhamento e discussão de casos.

7º Período

CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Definição de Qualidade e Controle de Qualidade. Garantia de Qualidade. Elementos do Sistema de Controle de Qualidade. Descrição e avaliação dos principais sistemas quanto à adequação e eficácia. 5 Sentidos . Boas práticas no processamento de alimentos. Sistema APPCC. Programas de Garantia da Qualidade – SSOPs (PPOP). Controle de Qualidade de alimentos de origem vegetal. Controle de Qualidade de alimentos de origem animal. Qualidade Nutricional e Sensorial de Alimentos.

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

Carga Horária: 75 h (T- 45 h e P- 30 h)

Fundamentos da educação; Representações simbólicas para a educação nutricional; A educação nutricional; Instrumentais para a prática de educação nutricional; Hábitos e tabus alimentares; Relação nutricionista – paciente; Planejamento de programas educativos.

NUTRIÇÃO SOCIAL II

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Segurança alimentar e nutricional sustentável (SANS). Política Nacional e Projetos Comunitários em SANS.

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II

Carga Horária: 120 h (T- 90 h e P- 30 h)

Patologia e dietoterapia nas doenças: Hepáticas e biliares (síndromes hepáticas; cirrose hepática; vesiculopatias); Intestinais (doenças inflamatórias intestinais (Doença de Crohn, Doença celíaca e Retocolite Ulcerativa), na Síndrome do Intestino Curto, Fístulas Digestivas e nos casos de constipação intestinal e diarreia); Pancreáticas (pancreatite aguda e crônica, fibrose cística e diabetes mellitus); nas Doenças renais (fisiologia e metabolismo renal, nefropatia diabética, síndrome nefrótica, litíase renal, insuficiência renal aguda e crônica, nutrição e métodos dialíticos); Doenças cardiovasculares (Dislipidemias, Hipertensão Arterial Sistêmica, Insuficiência/Caquexia Cardíaca). *(Alterado pela Resolução nº 011/2013)*

8º Período

ÉTICA PROFISSIONAL

Carga Horária: 45 h (T- 45 h)

Introdução filosófica à Ética. Bioética: fundamentos, princípios, legislações. Entidades de classe. Reflexão sobre o Código de ética do nutricionista e a legislação da profissão. A atuação profissional e o mercado de trabalho

NUTRIÇÃO SOCIAL III

Carga Horária: 60 h (T- 30 h e P- 30 h)

Políticas e programas de alimentação e nutrição. Vigilância em saúde. Sistema de vigilância alimentar e nutricional.

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III

Carga Horária: 90 h (T- 60 h e P- 30 h)

Atuação do nutricionista em Unidade de Terapia Intensiva (UTI); Patologia e dietoterapia no pré e pós-operatório; nas queimaduras; na sepse; no trauma; nos transplantes; nas imunossupressões e neoplasias; nos estados infecciosos: agudos e crônicos, nas doenças neuropsíquicas.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

Carga Horária: 45 h (P- 45 h)

Desenvolvimento de um Projeto de Pesquisa: análise, interpretação e discussão dos resultados, com subsequente defesa do trabalho monográfico.

DISCIPLINAS OPTATIVAS

TOXICOLOGIA DOS ALIMENTOS

Carga Horária: 75 h (T- 30 h e P- 45 h)

Estudo de efeitos nocivos para a saúde humana de contaminantes químicos de importância toxicológica em alimentos, presentes naturalmente ou oriundos de fontes antropogênicas.

DIETOTERAPIA AMBULATORIAL

Carga Horária: 30 horas (P – 30 h)

Aplicação de informática no cálculo de dietas. Acompanhamento de clientes ambulatoriais para a avaliação do estado nutricional associado ao tratamento

dietoterápico. Discussão dos casos clínicos/condução nutricional. Avaliação do comportamento nutricional. Treinamento em técnicas de avaliação da composição corporal aplicadas em ambulatório.

TÓPICOS EM ALIMENTOS E NUTRIÇÃO

Carga Horária: 30 horas (T – 30 h)

Temas relevantes e atuais relacionados às ciências de alimentos e nutrição.

NUTRIÇÃO NO ESPORTE

Carga Horária: 45 h (T- 30 h e P- 15 h)

Abordagem multidisciplinar. Metabolismo energético no exercício agudo e crônico: sistema imediato de obtenção de energia ATP-CP, metabolismo de carboidrato, metabolismo de lipídios e metabolismo de proteínas. Músculos estriados: músculo cardíaco e esquelético, características metabólicas das fibras musculares. Cálculo do consumo de oxigênio e necessidades nutricionais. Avaliação nutricional do atleta. Dieta e orientação nutricional/dietética do atleta. Hidratação: sua importância na performance do atleta. Ergogênicos.

DESENVOLVIMENTO DE COMUNIDADES

Carga Horária: 45 horas (T- 30 h e P- 15 h)

Análise dos conceitos de comunidade e de desenvolvimento. Origem e evolução dos programas de desenvolvimento de comunidades no Brasil. Planejamento do desenvolvimento comunitário. Identificação de lideranças.

Metodologia e prática do desenvolvimento comunitário. Técnicas de diagnóstico participativo.

ATENÇÃO À SAÚDE DO ADOLESCENTE

Carga Horária: 45 horas (T- 30 h e P- 15 h)

Definição de adolescência. Características populacionais. Vulnerabilidades na adolescência. Fases da adolescência. Crescimento e desenvolvimento. Nutrição na adolescência. Diagnóstico e intervenção nos distúrbios nutricionais e endócrinos mais comuns. Fatores de risco relacionados à gestação e lactação na adolescência. Atenção integral e atendimento multiprofissional. Protagonismo juvenil.

BIOSSEGURANÇA

Carga Horária: 30 horas (T – 30 h)

Regulamentos e padrões para importação de alimentos e produtos agrícolas. Padrões, diretrizes e recomendações adotados pela Comissão do Codex Alimentarius. Medidas sanitárias e fitossanitárias. Certificados de qualidade (ISO) e autoridades nacionais e internacionais da segurança alimentar (Organização Mundial de Comércio, Food Agriculture Organization, Organização Mundial de Saúde, ANVISA e Ministério da Agricultura).