



PROJETO PEDAGÓGICO DE CURSO
BACHARELADO DE NUTRIÇÃO

Pouso Alegre, MG
2016

ESTRUTURA UNIVERSITÁRIA

Fundação de Ensino Superior do Vale do Sapucaí

Presidente

Prof. Luiz Roberto Martins Rocha

Reitor da Universidade do Vale do Sapucaí

Prof. Me. Carlos de Barros Laraia

Vice-Reitor

Prof. Me. Benedito Afonso Pinto Junho

Pró-Reitor de Graduação

Prof. Dr. Newton Guilherme Vale Carrozza

Pró-Reitora de Pós-Graduação e Pesquisa

Profa. Dra. Andrea Silva Domingues

Pró-Reitor de Extensão e Assuntos Comunitários

Prof. Antônio Homero Rocha de Toledo

Faculdade de Ciências da Saúde Dr. José Antônio Garcia Coutinho

Diretor Acadêmico

Prof. Dr. Antônio Carlos Aguiar Brandão

Vice-Diretor

Prof. Me. Pythagoras de Alencar Olivotti

Curso de Nutrição

Coordenadora

Profa. Ma. Andréa Tiengo

Vice-coordenadora

Profa. Ma. Ana Carolina Brasil e Bernardes

SUMÁRIO

1	DESCRITORES DO CURSO DE NUTRIÇÃO	4
2	O CURSO	5
2.1	Contexto Educacional: a região de inserção do curso e seus aspectos econômicos, sociais, demográficos e educacionais.....	5
2.2	Histórico do curso	7
3	OBJETIVOS DO CURSO	8
3.1	Objetivo(s) geral(is)	8
4	PERFIL DO EGRESSO	9
4.1	Competências e habilidades do egresso	9
4.2	Política institucional de acompanhamento do egresso	11
5	ESTRUTURA CURRICULAR	11
5.1	Eixos temáticos ou núcleos	11
5.2	Matriz curricular	14
5.3	Representação gráfica do perfil de formação	18
5.4	Componentes curriculares	21
6	METODOLOGIA.....	46
7	PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM.....	47

1 DESCRITORES DO CURSO DE NUTRIÇÃO

Denominação do Curso	Nutrição
Modalidade	Bacharelado - Presencial
Regime	Semestral
Carga horária do curso (DCN)	3200 horas
Carga horária do curso (PPC)	3288 horas
Processo Seletivo	Anual
Número de vagas/ano	60
Turno de funcionamento	Noturno, sendo diurno no último semestre
Tempo de Integralização	Mínimo = 8 (oito) semestres Máximo = 12 (doze) semestres
Última mudança curricular	2017
Coordenador do Curso	Profa. Ma. Andréa Tiengo
Formação do Coordenador (Último título completo)	Mestra em Alimentos e Nutrição pela Universidade Estadual de Campinas
Graduação do Coordenador	Nutrição pela Universidade Federal de Alfenas
Regime de trabalho do Coordenador (na Universidade)	Integral
Tempo dedicado à Coordenação	10 horas
Autorização	Portaria Consuni n. 04/2002, de 28 de maio de 2002
Reconhecimento	Decreto MG, de 06/12/2005. Portaria MEC/MEC n. 823, de 30 de dezembro de 2014, D.O.U de 02 de janeiro de 2015
Diretrizes Curriculares Nacionais	Resolução CNE/CES n. 5, de 07 de novembro de 2001.

2 O CURSO

2.1 Contexto Educacional: a região de inserção do curso e seus aspectos econômicos, sociais, demográficos e educacionais

Com um campo de atuação que se estende por todo o Vale do Sapucaí, a Univás está inserida no município de Pouso Alegre. De acordo com o Censo 2010, Pouso Alegre foi a cidade média que mais cresceu nos últimos dez anos, no Sul de Minas. Apresentou o índice de crescimento de 22,3% e está em segundo lugar no número de habitantes, com aproximadamente 140.000 moradores (IBGE, 2013).

Situada no centro da mesorregião sul de Minas Gerais, Pouso Alegre situa-se numa área estratégica e de acesso aos três maiores centros de produção e consumo do País, pois está a 200 km de São Paulo, a 385 km de Belo Horizonte e a 390 km do Rio de Janeiro. Esta posição é privilegiada, por estar ligada à BR 459 e à BR 381, pela circulação de mercadorias e por ser o corredor do transporte de 20% da produção industrial de Minas Gerais e São Paulo.

A economia da cidade é de base principalmente agropecuária e industrial. Além de ser importante polo exportador de produtos alimentícios, Pouso Alegre congrega mais de 4.000 empresas, entre as quais se destacam: Cimed Indústria de Medicamentos, Flamma Automotiva, *Johnson Controls do Brasil Automotive*, Unilever *Bestfoods* Brasil, Laboratório Sanobiol, Sobral Invicta, Sumidense do Brasil, União Química Farmacêutica e *Xuzhou Construction Machinery Group – XCMG*, indústria chinesa. A cidade também conta com alguns centros de distribuição de produtos, como os das empresas Unilever (alimentos e higiene), Cremer (higiene e saúde), DPK (peças automobilísticas) e de redes supermercadistas.

A cidade é também um dos principais polos de serviços do sul de Minas Gerais, principalmente na área da Saúde, contando com o HCSL e uma extensa rede hospitalar e centros de diagnóstico que atendem a mais de 50 municípios de toda a região.

Na área de educação, a cidade conta com um Instituto Federal, 15 escolas estaduais, 47 particulares e 30 municipais, além de seis instituições de ensino superior em modalidade presencial (e-MEC, 2016), a maior das quais é a Univás, sendo a única Universidade da Microrregião de Pouso Alegre/MG. Neste aspecto, a Univás é a principal formadora de recursos humanos da região.

Como maior e principal instituição de ensino superior do Vale do Sapucaí, a Univás representa a conquista social da região no que concerne à formação da cidadania. Como universidade regional, seu objetivo precípua é o de que cada jovem que a integra se forme no próprio meio onde vive, e que se transforme em uma fonte de energia para as transformações históricas. Transformações que requerem, como indispensável, a integração entre a Univás e a comunidade, que se estabelece como um dos princípios diretores da política pedagógica da Univás.

Com o atual crescimento da cidade de Pouso Alegre, faz-se necessário profissionais nutricionistas para inserir-se no mercado de trabalho do ramo alimentício, das indústrias da cidade e região. O grande crescimento para a área gastronômica também aumenta a amplitude de mercado para este profissional, como por exemplo, atuar em bares e restaurantes. Paralelamente ao crescimento regional, temos o crescimento populacional, que nos remete o pensamento à dificuldade em alimentar bem todo este número de pessoas.

A atual preocupação com uma alimentação saudável faz com que este profissional seja a busca perfeita pelo equilíbrio tão procurado – boa alimentação com acompanhamento profissional, haja vista os inúmeros tipos de refeições que encontramos hoje e a oferta colossal de alimentos industrializados.

A transformação do mercado alimentício gera uma ansiedade no que tange a questão da saúde, e involuntariamente, uma maior necessidade de profissionais com habilidades em aconselhar a população para que escolhas corretas sejam feitas, para que as doenças não transmissíveis sejam reduzidas. Esta busca incessante por uma refeição equilibrada e nutritiva corrobora com a busca intensa de um corpo saudável, que só é possível, com o apoio do nutricionista.

O mercado para o profissional tem uma demanda crescente, graças à influência da mídia para a alimentação saudável. Programas televisivos abordam diariamente o quanto as escolhas alimentares influenciam na saúde do indivíduo, fazendo com que o profissional seja cada vez mais competitivo e exigente, pois o mercado está exigindo.

Vale lembrar que a mídia também é uma formadora de opiniões, que define padrões de beleza e este rastreamento por maneiras de se enquadrar, faz com que a população se perca em meio a tantas informações disponíveis, sobre como ser saudável. O único profissional altamente qualificado para esclarecer qual a melhor forma de ter um corpo sadio e salubre, é o nutricionista. O nutricionista é um profissional polivalente, capaz de atuar em restaurantes, escolas, hospitais, indústrias alimentícias, marketing, clubes de esportes, desportistas, dentre outros.

2.2 Histórico do curso

A demanda da sociedade pelo profissional em Nutrição e a procura, por parte dos jovens, por esta profissão, despertaram a Univás para a necessidade da criação de um curso de Nutrição no sul do Estado de Minas Gerais.

O Conselho Federal de Nutricionistas – CFN – faz especificações distintas com relação ao número de nutricionistas necessário para cada tipo de serviço de alimentação, considerando as características e o número de comensais atendidos. Minas Gerais possui mais de 40.000 indústrias cadastradas na Federação das Indústrias do Estado de Minas Gerais – FIEMG, além de inúmeros hospitais, clínicas, creches, ambulatorios, instituições de longa permanência para idosos. Considerando que cada setor de produção de alimentos para coletividades deve ter pelo menos um nutricionista, observa-se que o mercado para este profissional é amplo e tende a crescer. Atualmente, o nutricionista ampliou sua área de atuação, realizando atendimentos na área de nutrição esportiva, na área de nutrição funcional, *personal diet* entre outros. Com o aumento crescente das doenças crônicas não transmissíveis, há um aumento na necessidade dos cuidados em relação à alimentação para garantia e melhoria da qualidade de vida. Assim, a nutrição está entre as profissões que serão mais requisitadas nos próximos anos.

A proposta de criação do curso de Nutrição da Univás, em maio de 2002, constituiu uma nova etapa na formação de profissionais qualificados para atuarem nos serviços de Nutrição, ao mesmo tempo em que reafirmou o compromisso da Instituição em promover melhores condições de saúde e qualidade de vida para a população.

A partir do relatório elaborado pela Comissão de Verificação *in loco* designada pelo CEE, n. 82, de 13 de outubro de 2004, a coordenação do curso de Nutrição acatou as sugestões apresentadas pela referida Comissão Avaliadora.

O Projeto Pedagógico do Curso – PPC, criado em 2002, foi atualizado em 2005. As mudanças incluíram uma revisão geral da estrutura curricular, principalmente em relação à distribuição das disciplinas nos períodos. Tais alterações tiveram como objetivo atender, de forma mais adequada, às Diretrizes Curriculares Nacionais – DCN – do curso de Nutrição, viabilizando um melhor entendimento do conteúdo programático.

A partir das exigências legais de aplicação do sistema de horas, em detrimento de horas/aula, houve a necessidade de adaptação da matriz curricular, objetivando alcançar a carga horária mínima de 3.200 horas.

No ano de 2009, o PPC foi novamente atualizado, diante das necessidades observadas e sinalizadas pelo corpo docente. Tais mudanças incluíram aumento de carga horária e desmembramento de alguns componentes curriculares, reorganização dos estágios, além de mudanças na disposição dos componentes curriculares nos períodos. A carga horária das anteriormente denominadas disciplinas optativas, foram inseridas na carga horária de disciplinas obrigatórias e as atividades desenvolvidas nas mesmas passaram a ser realizadas como projetos de extensão, com constante participação dos acadêmicos, e crescimento do número de projetos, sobretudo em Ambulatórios.

No ano de 2014, uma nova atualização do projeto pedagógico foi realizada com atualização das bibliografias básicas e complementares, assim como reorganização dos estágios em decorrência da visita *in loco* do Ministério da Educação – MEC. A partir do relatório elaborado pela Comissão de Verificação *in loco* designada pelo MEC, a coordenação do curso de Nutrição acatou as sugestões apresentadas pela referida Comissão Avaliadora.

Nos anos de 2011 e 2012 não houve abertura de turmas no curso de Nutrição e para 2013 foram ofertadas 40 vagas, conforme disposto em Despacho n. 250/2011, SERES/MEC. Nos anos de 2014, 2015 e 2016 não foram ofertadas vagas para o vestibular do curso de Nutrição. Para o ano de 2017 serão ofertadas 60 vagas para o vestibular.

3 OBJETIVOS DO CURSO

Seguindo os princípios estabelecidos na missão da instituição, o curso se propõe a contribuir com a região na qual se situa, formando indivíduos que tenham à sua frente valores como ética e responsabilidade social, atuando como agentes de transformação social, ao mesmo tempo em que articulam conhecimentos dentro da área de formação específica. Nesse sentido, são objetivos do curso:

3.1 Objetivo(s) geral(is)

O curso de Nutrição tem como objetivo geral formar profissionais que tenham condições de atuar em todas as áreas do conhecimento em que Alimentação e Nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, prevenção, recuperação e reabilitação da saúde de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para o desenvolvimento econômico, social e cultural do país e, especialmente, da região na qual se localiza e a qual diretamente serve, por si e/ou em colaboração com outras entidades públicas ou privadas.

4 PERFIL DO EGRESSO

4.1 Competências e habilidades do egresso

Fundamentada nas DCN e nas orientações do Projeto Pedagógico Institucional – PPI, a Univás tem por objetivo formar “indivíduos éticos, socialmente responsáveis e competentes que possam ser elementos de transformação social na construção de um mundo sempre mais justo, livre e democrático” tornando-os aptos para participar do desenvolvimento da sociedade, por meio da pesquisa e da investigação científica. Por este motivo, o egresso da Univás, nas diversas áreas de formação, deve ser um profissional diferenciado no mercado, deve reunir todos os instrumentos de aprendizados e apresentar uma considerável base de informação e formação, com capacidade para desenvolver projetos completos, com consciência e qualidade.

Ao final de sua trajetória acadêmica deve ser um cidadão consciente de seus direitos e deveres para com a sociedade, pautando-se por atitudes éticas, políticas e humanísticas e ser capaz de inserir-se no âmbito das mudanças sociais.

A formação acadêmica deve dar-lhe condições para o exercício de uma profissão e capacidade para identificar problemas relevantes em sua realidade, permitindo-lhe avaliar e oferecer diferentes posicionamentos frente a essa problemática.

Deve buscar o desenvolvimento da ciência e da tecnologia, além do aperfeiçoamento cultural permanente e ter condições de realizar conexões entre ensino, pesquisa e extensão quando estimulado e também por iniciativa própria.

O perfil profissiográfico almejado do curso se caracteriza por oferecer uma formação generalista, humanista e crítica, capacitando o egresso a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

A profissão do nutricionista foi regulamentada pela Lei n. 5.276, de 24 de abril de 1967, a qual foi revista e ampliada com a sanção da Lei n. 8.234, de 17 de setembro de 1991. De acordo ainda com a Lei 8.234, publicada no Diário Oficial da União –DOU, n. 181, de 18 de setembro de 1991, o perfil profissiográfico do curso deve capacitar o egresso para executar as seguintes atividades privativas dos nutricionistas:

- 1) direção, coordenação e supervisão de cursos de graduação em nutrição;
- 2) planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição;
- 3) planejamento, coordenação, supervisão e avaliação de estudos dietéticos;
- 4) ensino de matérias profissionalizantes dos cursos de graduação em nutrição;
- 5) ensino das disciplinas de nutrição e alimentação nos cursos de graduação da área de saúde e outras afins;
- 6) auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética;
- 7) assistência e educação nutricional à coletividades ou indivíduos, sadios ou enfermos, em instituições públicas e privadas e em consultório de nutrição e dietética;
- 8) assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e em nível de consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dieta para enfermos.

Atribuem-se, também, aos nutricionistas as seguintes atividades, desde que relacionadas com alimentação e nutrição humanas:

- 1) elaboração de informes técnico-científicos;
- 2) gerenciamento de projetos de desenvolvimento de produtos alimentícios;
- 3) assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição;
- 4) controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios;
- 5) atuação em marketing na área de alimentação e nutrição;
- 6) estudos e trabalhos experimentais em alimentação e nutrição;
- 7) prescrição de suplementos nutricionais, necessários à complementação da dieta;
- 8) solicitação de exames laboratoriais necessários ao acompanhamento dietoterápico;
- 9) participação em inspeções sanitárias relativas a alimentos;
- 10) análises relativas ao processamento de produtos alimentícios industrializados;
- 11) participação em projetos de equipamentos e utensílios na área de alimentação e nutrição.

A Lei supracitada afirma, ainda, que é obrigatória a participação de nutricionistas em equipes multidisciplinares, criadas por entidades públicas ou particulares e destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar políticas, programas, cursos nos diversos níveis, pesquisas ou eventos de qualquer natureza, direta ou indiretamente relacionados com alimentação e nutrição, bem como elaborar e revisar legislação e códigos próprios desta área.

4.2 Política institucional de acompanhamento do egresso

A Univás possui egressos atuando nas mais diversas esferas sociais e, por isso, entende que a relação com seus ex-alunos precisa ser estimulada constantemente, por meio de acompanhamento, bem como com o oferecimento de oportunidades de formação continuada. Este acompanhamento permite avaliar os resultados do desempenho da Univás no processo de formação e na transformação social.

A Univás entende que é imprescindível manter um adequado relacionamento com seus egressos, por meio de redes sociais e interatividade virtual, além da aplicação de questionários, com coleta de informações sobre satisfação com os serviços que lhe foram proporcionados, empregabilidade e desenvoltura frente às exigências do mercado de trabalho. Além disto, entende que é importante manter um sistema integrado de avaliação que abranja todas as dimensões de avaliação do Sinaes. Acima de tudo, considera o egresso como sujeito fundamental no processo de construção da Univás.

Nesse sentido, mantém uma página específica em sua *home page* destinada ao cadastramento e acompanhamento de seus ex-alunos, desenvolvida em plataforma própria que possibilita além do controle do cadastro, a interação com o envio de *e-mails*, postagens de depoimentos, histórias de vida, oportunidades de emprego e de cursos complementares em nível de especialização e aperfeiçoamento nas mais diversas áreas de formação da Univás, além de *links* para publicações de interesse, galeria de fotos, histórico dos cursos e incubadora de empresas, Incubadora de Empresas do Vale do Sapucaí - INCEVS, que incentiva junto a alunos e egressos a criação de novos negócios.

5 ESTRUTURA CURRICULAR

5.1 Eixos temáticos ou núcleos

A graduação em Nutrição deve formar o profissional em três grandes áreas: Saúde coletiva, Unidades de alimentação e Nutrição - UAN – e Nutrição clínica.

Conforme disposto na Resolução CFN n. 308/2005, as atribuições do nutricionista nestas áreas de atuação, são:

1) Saúde coletiva: compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em saúde coletiva, prestar assistência e educação nutricional à coletividade ou indivíduos sadios, ou enfermos, em instituições públicas ou privadas e em consultório de nutrição e dietética,

através de ações, programas, pesquisas e eventos, direta ou indiretamente relacionados à alimentação e nutrição, visando à prevenção de doenças, promoção, manutenção e recuperação da saúde;

2) Unidade de alimentação e nutrição - UAN: compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em UAN, planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição. Ainda, realizar assistência e educação nutricional à coletividade ou indivíduos sadios ou enfermos em instituições públicas ou privadas;

3) Nutrição clínica: compete ao nutricionista, no exercício de suas atribuições em Nutrição clínica, prestar assistência dietética e promover educação nutricional a indivíduos, sadios e enfermos, em nível hospitalar, ambulatorial, domiciliar e em consultórios de nutrição e dietética, visando à promoção, manutenção e recuperação da saúde.

Seguindo as DCN para o curso de Nutrição e para melhor apresentação quanti-qualitativa, os componentes curriculares foram distribuídos em conteúdos de formação voltados a cada ciência, conforme apresentados a seguir:

1) Ciências biológicas e da Saúde

Componentes curriculares

- Anatomia humana (1º período)
- Citologia e genética (1º período)
- Histologia e embriologia (1º período)
- Microbiologia e Imunologia (1º período)
- Bioquímica aplicada à nutrição (2º período)
- Fisiologia humana (2º período)
- Parasitologia (2º período)
- Fisiopatologia (3º período)
- Epidemiologia e saúde pública (3º período)
- Farmacologia aplicada à nutrição (6º período)

2) Ciências sociais, humanas e econômicas

Componentes curriculares

- Cálculos aplicados à Nutrição (1º período)
- Metodologia científica (1º período)
- Bioestatística (2º período)

- Organizações mercadológicas e marketing ou Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS) (2º período)
- Sociologia (2º período)
- Psicologia aplicada à nutrição (7º período)

3) Ciências da alimentação e nutrição

Componentes curriculares

- História da alimentação e Iniciação à nutrição (1º período)
- Avaliação nutricional I (3º período)
- Nutrição e dietética da criança e do adolescente (3º período)
- Técnica dietética I (3º período)
- Avaliação nutricional II (4º período)
- Nutrição e dietética do adulto e idoso (4º período)
- Técnica dietética II (4º período)
- Nutrição em saúde coletiva (4º período)
- Administração em Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN (5º período)
- Gastronomia aplicada à nutrição (5º período)
- Nutrição materno infantil I (5º período)
- Patologia da nutrição e dietoterapia I (5º período)
- Nutrição e exercício físico (5º período)
- Nutrição materno infantil II (6º período)
- Terapia nutricional (6º período)
- Nutrição funcional (6º período)
- Patologia da nutrição e dietoterapia II (6º período)
- Planejamento em administração em Unidade de alimentação e nutrição UAN – (6º período)
- Nutrição experimental (7º período)
- Patologia da nutrição e dietoterapia III (7º período)
- Educação nutricional (7º período)
- Controle de custos em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN (7º período)
- Ética e orientação profissional (7º período)

4) Ciências dos alimentos

Componentes curriculares

- Composição e propriedade dos alimentos (2º período)
- Microbiologia de alimentos e higiene dos alimentos (2º período)
- Análise de alimentos (4º período)
- Tecnologia de alimentos (4º período)

5) Outros componentes

Componentes curriculares

- Trabalho de conclusão de curso I (5º período)
- Trabalho de conclusão de curso II (6º período)
- Trabalho de conclusão de curso III (7º período)
- Estágio supervisionado em Nutrição Clínica (8º período)
- Estágio supervisionado em Saúde Coletiva (8º período)
- Estágio supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN (8º período)

5.2 Matriz curricular

		Presencial		SP		
1º Período	Componentes Curriculares	T	P	AVA	APS	CH
	Anatomia Humana	16	48	-	16	80
	Microbiologia e Imunologia	32	32	-	-	64
	Cálculos aplicado à nutrição	32	-	-	-	32
	Citologia e genética	32	16	-	16	64
	Histologia e embriologia	32	16	-	16	64
	História da alimentação e iniciação à nutrição	32	-	-	16	48
	Metodologia científica	32	-	-	-	32
	Subtotal					384

		Presencial		SP		
2º Período	Componentes Curriculares	T	P	AVA	APS	CHA
	Bioestatística	32	-	-	-	32
	Bioquímica aplicada à nutrição	48	-	-	16	64
	Composição e propriedade dos alimentos	48	-	-	16	64
	*Organização mercadológica e <i>marketing</i> ou Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	32	-	-	-	32
	Fisiologia humana	48	-	-	16	64
	Microbiologia de alimentos e higiene dos alimentos	32	32	-	-	64
	Parasitologia	16	16	-	-	32
	Sociologia	16	-	-	16	32
	Subtotal					384

		Presencial		SP		
3º Período	Componentes Curriculares	T	P	AVA	APS	CH
	Avaliação nutricional I	48	16	-	-	64
	Fisiopatologia	48	16	-	-	64
	Epidemiologia e saúde pública	32	32	-	-	64
	Nutrição e dietética da criança e do adolescente	32	32	-	-	64
	Técnica dietética I	16	32	-	16	64
	Subtotal					320

		Presencial		SP		
4º Período	Componentes Curriculares	T	P	AVA	APS	CH
	Avaliação nutricional II	48	16	-	-	64
	Análise de alimentos	32	32	-	-	64
	Nutrição e dietética do adulto e idoso	32	16	-	16	64
	Técnica dietética II	32	32	-	-	64
	Tecnologia de alimentos	16	32	-	16	64

	Nutrição em saúde coletiva	32	16	-	16	64
	Subtotal					384

	Componentes Curriculares	Presencial		SP		CH
		T	P	AVA	APS	
5º Período	Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição –UAN	48	16	-	-	64
	Trabalho de conclusão de curso I	16	16	-	-	32
	Nutrição e exercício físico	48	16	-	-	64
	Nutrição Materno infantil I	32	16	-	-	48
	Patologia da nutrição e Dietoterapia I	48	16	-	-	64
	Gastronomia aplicada à nutrição	32	16	-	-	48
	Subtotal					320

	Componentes Curriculares	Presencial		SP		CH
		T	P	AVA	APS	
6º Período	Farmacologia aplicada à nutrição	48	16	-	-	64
	Terapia nutricional	16	16	-	-	32
	Nutrição funcional	32	-	-	16	48
	Nutrição materno infantil II	32	16	-	-	48
	Patologia da nutrição e dietoterapia II	48	16	-	-	64
	Planejamento em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN	32	16	-	16	64
	Trabalho de conclusão de curso II	16	16	-	-	32
	Subtotal					352

	Componentes Curriculares	Presencial		SP		CH
		T	P	AVA	APS	
7º Período	Psicologia aplicada à nutrição	32	-	-	-	32
	Controle de custos em unidades de	16	16	-		32

	alimentação e nutrição – UAN					
	Educação nutricional	48	16	-	-	64
	Nutrição experimental	32	16	-	16	64
	Trabalho de conclusão de curso III	16	16	-	-	32
	Ética e orientação profissional	32	-	-	-	32
	Patologia da Nutrição e dietoterapia III	48	16	-	-	64
	Subtotal					320

		Presencial		SP		
8º Período	Componentes Curriculares	T	P	AVA	APS	CH
	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	-	248	-	-	248
	Estágio supervisionado em Saúde coletiva	-	248	-	-	248
	Estágio supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN	-	248	-	-	248
	Subtotal					-

Observação: *Os componentes curriculares “Organização mercadológica e *marketing*” e “Língua Brasileira de Sinais”, do 2º (segundo) período, são optativos (Decreto n. 5.626, de 22 de dezembro de 2005), devendo o aluno obrigatoriamente escolher entre um deles. É oferecido apenas aquele que obtém a maior porcentagem (50% + 1) de votação entre alunos, em consulta realizada antes do final do semestre letivo anterior ao de oferecimento.

Legenda:

T: Carga Horária Teórica

P: Carga Horária Prática

SP: Semipresencial

AVA: Ambiente Virtual de Aprendizagem

APS: Atividade Prática Supervisionada

CH: Carga Horária Total

5.3 Indicadores fixos

Quadro 1 – Estrutura curricular

Estrutura Curricular		
Descrição	Horas	Observação
Componentes Curriculares	2464	2957 aulas de 50 minutos
Estágio supervisionado	744	
Atividades Acadêmico-Científico-Culturais	80	
TOTAL GERAL	3.288	

OBS. Os Estágios Supervisionados são realizados no 8º período, no turno diurno.

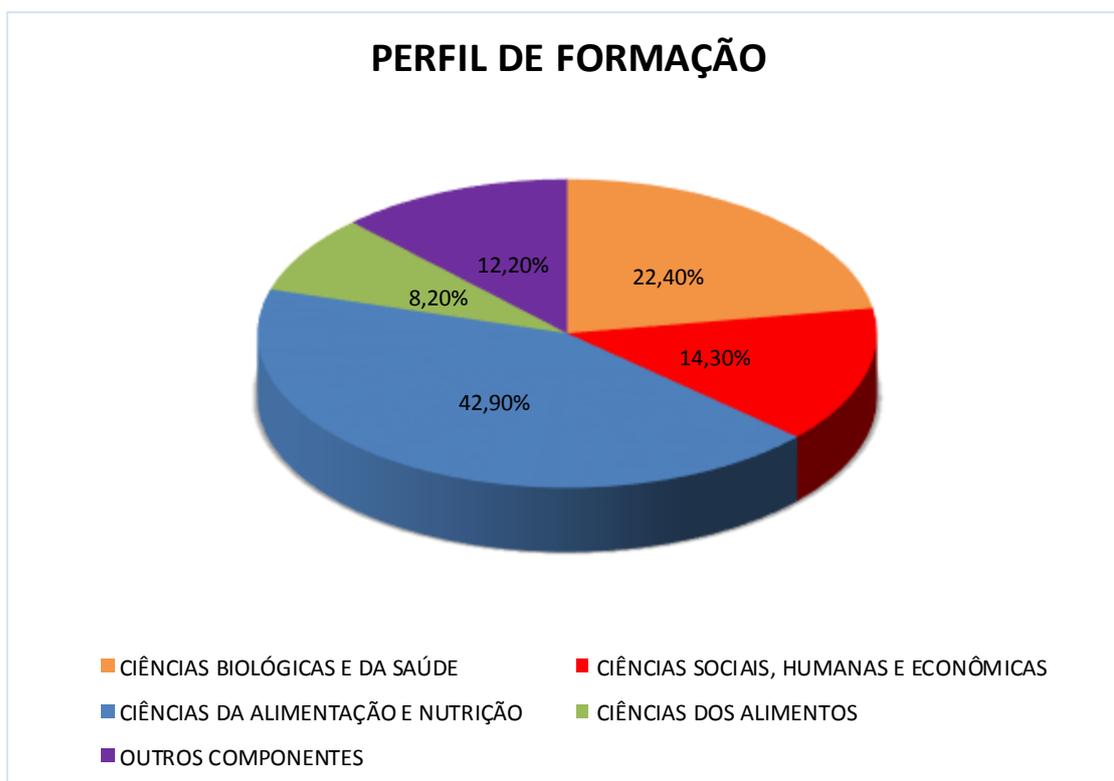
5.4 Representação gráfica do perfil de formação

Quadro 2 – Representação gráfica do perfil de formação

1º Período	2º Período	3º Período	4º Período	5º Período	6º Período	7º Período	8º Período
Anatomia Humana	Bioestatística	Avaliação nutricional I	Avaliação nutricional II	Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN	Farmacologia aplicada à nutrição	Psicologia aplicada à nutrição	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica
Microbiologia e Imunologia	Bioquímica aplicada à nutrição	Fisiopatologia	Análise de alimentos	Trabalho de conclusão de curso I	Terapia nutricional	Controle de custos em unidades de alimentação e nutrição – UAN	Estágio supervisionado em Saúde coletiva
Cálculo aplicado à nutrição	Composição e propriedade dos alimentos	Epidemiologia e saúde pública	Nutrição e dietética do adulto e idoso	Nutrição e exercício físico	Nutrição funcional	Educação nutricional	Estágio supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN

Citologia e genética	Organizações mercadológicas e marketing ou Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)	Nutrição e dietética da criança e do adolescente	Técnica dietética II	Nutrição Materno Infantil I	Nutrição materno infantil II	Nutrição experimental	
História e embriologia	Fisiologia humana	Técnica dietética I	Tecnologia de alimentos	Patologia da nutrição e Dietoterapia I	Patologia da nutrição e Dietoterapia II	Trabalho de conclusão de curso III	
História da alimentação e iniciação à nutrição	Microbiologia de alimentos e higiene dos alimentos		Nutrição em saúde coletiva	Gastronomia aplicada à nutrição	Planejamento em Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN	Ética e orientação profissional	
Metodologia científica	Parasitologia				Trabalho de conclusão de curso II	Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	
	Sociologia						

Gráfico 1 – Perfil de formação



Atendendo ao Decreto n. 5.626, de 22 de dezembro de 2005, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS nos cursos nacionais de nível superior, o componente curricular “LIBRAS” será oferecido de modo optativo aos discentes, podendo ser cursado nos cursos da Univás, no turno (desde que não coincidente com horário regular de aulas) ou no contraturno, em turmas específicas. O discente que optar deve fazer requerimento, por escrito, junto à Secretaria. O discente que cursar regularmente o componente curricular e obtiver aprovação, terá o registro em seu histórico escolar.

5.5 Componentes curriculares

1º Período

Componente curricular: Anatomia Humana
Carga Horária: 64h
Ementa: Introdução ao estudo da anatomia. Osteologia, músculos e juntas. Sistema nervoso, sistema sensorial e sistema endócrino. Sistema circulatório. Sistema respiratório. Sistema digestório. Sistema urinário, sistema genital feminino e masculino.
Conteúdo: Introdução ao estudo da anatomia. Sistemas orgânicos. Terminologia anatômica. Divisão do corpo humano. Posição de descrição anatômica. Planos de delimitação do corpo humano. Planos de secção do corpo humano. Eixos do corpo humano. Sistema esquelético: Conceito. Funções. Divisão. Número de ossos. Classificação. Tipo de substância óssea. Periosteio. Elementos descritivos da superfície óssea. Sistema articular. Conceito. Classificação das articulações. Sistema Nervoso. Conceito. Divisão do sistema nervoso. SNC. Partes do SNC. Organização morfofuncional do SNC. Classificação Funcional do córtex cerebral. SN Periféricos. Organização geral do SN autônomo. Anatomia do SN simpático, parassimpático e plexos viscerais. Grandes vias aferentes e eferentes. Sistema nervoso autônomo. Conceito. Diferenças entre o SN somático eferente e o SN somático eferente ou autônomo. Organização geral do SN autônomo. Sistema Circulatório. Conceito. Divisão. Pericárdio. Coração. Morfologia interna. Vasos da base. Esqueleto fibroso. Irrigação do coração. Drenagem do coração. Complexo estimulante do coração. Circulação do sangue. Tipos de circulação. Tipos de vasos sanguíneos. Artérias. Veias. Sistema linfático. Baço. Timo. Sistema respiratório. Divisão. Nariz. Faringe. Laringe. Traqueia e brônquios. Pleura e pulmão. Sistema urinário. Conceito. Rim. Ureter. Bexiga. Sistema genital feminino. Conceito de reprodução. Órgãos genitais femininos. Sistema genital masculino. Conceito de reprodução. Órgãos genitais masculinos. Sistema digestório. Conceito. Divisão. Cavidades da boca. Fauces. Língua. Dentes. Glândulas salivares. Faringe. Esôfago. Abdome. Peritônio. Estômago. Duodeno. Jejuno. Íleo. Colon. Canal anal. Fígado Vesícula biliar. Pâncreas. Carie. Sistema Endócrino. Conceito anatômico e estrutural. Glândulas endócrinas. Glândula pineal. Órgão subcomissural. Hipófise. Tireoide. Paratireóides. Timo. Supra-renais. Ilhotas pancreáticas. Ovários. Testículos. Órgãos do sentido.

Componente curricular: Citologia e genética**Carga Horária: 64h**

Ementa: Bases moleculares da constituição celular; membrana plasmática: digestão celular, interação célula-matriz extracelular, citoesqueleto; comunicações intercelulares. Aspectos gerais da célula vegetal. Estrutura e função dos cromossomos e genes; princípios de genética molecular; base molecular e bioquímica de algumas doenças, com ênfase nas de enfoque nutricional; genética e desenvolvimento. Diferenciação celular, ação gênica, regulação das atividades celulares.

Conteúdo: Membrana Plasmática. Comunicações intercelulares. Citoplasma. Matriz Extracelular e Citoesqueleto. Ciclo celular. Célula Vegetal. Estrutura geral dos cromossomos. Herança Autossômica Dominante. Herança Autossômica Recessiva. Bases genéticas da obesidade. Bases genéticas da diabetes. Bases genéticas da hipertensão.

Componente curricular: Histologia e embriologia**Carga Horária: 64h**

Ementa: Estudo dos sistemas e aparelhos, com ênfase no aparelho digestório e glândulas do tubo digestivo. Estudo do desenvolvimento embrionário geral e da embriologia dos principais sistemas e aparelhos com ênfase no aparelho digestório.

Conteúdo: Tecido epitelial. Tecido conjuntivo. Tecido adiposo e cartilaginoso. Tecido muscular. Tecido ósseo. Tecido nervoso. Sistema Digestivo. Aparelho reprodutor feminino e masculino. Embriologia geral e dos principais sistemas e aparelhos com ênfase no aparelho digestório.

Componente curricular: História da Alimentação e Iniciação à nutrição**Carga Horária: 32h**

Ementa: Prática alimentares. Direitos Humanos: Resolução CNE/CP n. 1, de 30 de maio de 2012. Implicações biológicas, afetivas, sociais e culturais da alimentação. Introdução ao estudo da nutrição. O desenvolvimento da ciência da nutrição e sua inter-relação com outras ciências. A Grade Curricular do Curso de Nutrição. A profissão de Nutricionista no Brasil. Organizações profissionais e sociedades científicas. Introdução ao estudo da nutrição: nutrientes, recomendações e necessidades nutricionais.

Conteúdo: Evolução das práticas alimentares da humanidade das origens até a atualidade. Direito humano à alimentação. Educação em direitos humanos. Hábitos alimentares relacionados à cultura e modo de vida de cada povo. Apresentação do perfil do curso, do egresso/profissional. Apresentação das competências e habilidades do profissional. Apresentação da grade curricular do curso. O desenvolvimento da ciência da nutrição e sua inter-relação com outras ciências. Conceitos e objetos de estudo da nutrição. A profissão do nutricionista no Brasil. Organizações profissionais (com abordagem online). Sociedades científicas (com abordagem online). Pirâmide de alimentos. Introdução ao estudo dos macro e micronutrientes, recomendações e necessidades nutricionais.

Componente curricular: Cálculos aplicados à nutrição

Carga Horária: 32h

Ementa: Operações matemáticas: proporcionalidade, porcentagem, sistema de unidades de temperatura, comprimento, massa e tempo, algarismos significativos. Funções, gráficos e equações. Funções logarítmicas: significado numérico do PH, equação de energia livre.

Conteúdo: Operações Matemáticas. Proporcionalidade. Fração. Porcentagem. Regra de três simples. Sistemas de Unidades. Regras fundamentais de potenciação. Algarismos Significativos. Funções, Gráficos e Equações. Aplicações. Funções Logarítmicas

Componente curricular: Metodologia científica

Carga Horária: 32h

Ementa: Análise dos procedimentos técnicos e metodológicos de preparação, execução e apresentação da pesquisa científica. O assunto da pesquisa. A delimitação do problema. Preparação da coleta de dados. Estudo das formas de elaboração dos trabalhos acadêmicos.

Conteúdo: Leitura Analítica. Tipos de Reuniões Científicas. Trabalho de Conclusão de Curso. Pesquisa Bibliográfica, Referências e Bibliografia. Relatório. Tipos de Pesquisa. Comitê de Ética em Pesquisa. Protocolo de Pesquisa. Projeto de Pesquisa. Aspectos Éticos da Pesquisa envolvendo Seres Humanos. Aspectos Éticos da Pesquisa envolvendo Animais.

Componente curricular: Microbiologia e Imunologia

Carga Horária: 64h

Ementa: Unidade de Microbiologia: organização celular e princípios da fisiologia, genética e taxonomia de bactérias, fungos e vírus. Grupos de maior interesse em patologia humana, suas relações com o hospedeiro, ação patogênica, epidemiológica, profilaxia, controle. Infecções, métodos de isolamento e identificação de microrganismos. Unidade de imunologia: histologia, citologia e diferenciação do sistema imune e mecanismos fisiológicos que regulam a resposta imunitária, a natureza da imunológica e os processos genéticos envolvidos. A função do sistema imune nos mecanismos de defesa e processos patogênicos da própria atividade do sistema. Técnicas imunológicas. Alérgenos presentes nos alimentos e desenvolvimento de alergias alimentares, intolerância e reações tóxicas. Relações entre deficiências nutricionais e sistema imunológico.

Conteúdo: Imunologia: introdução à imunologia. Determinantes de imunidade-específica. Imunidade celular versus imunidade humoral. Interação antígeno-anticorpo. Ação de diversos fatores sobre a formação de anticorpos. Imunidade passiva. Regulação da resposta imunológica pelo anticorpo. Doenças por deficiência imunológica. Efeito protetor dos anticorpos nas viroses. Imunidade antibacteriana. Imunidade nas protozooses. Imunidade nas micoses. Hipersensibilidade em outras doenças. Transferência passiva da hipersensibilidade celular. Bases imunológicas da rejeição de enxertos. Antígenos de histocompatibilidade. Tratamento imunossupressor. Soro antilinfocitário. Proteção imunológica contra os tumores. O papel da tolerância imunológicas. Imunização passiva com anticorpos. Doenças humanas atribuídas à auto-imunidade. Microbiologia: Morfologia bacteriana. Metabolismo bacteriano. Genética bacteriana. Taxonomia e nomenclatura de microrganismos. Ubiquidade de microrganismos. Respiração bacteriana. Princípios do diagnóstico bacteriológico. Cocos Gram positivos, Cocos Gram negativos, Bastonetes Gram positivos, Bastonetes Gram negativos, Infecções anaeróbicas, Espiroquetas. Análise microbiana da água. Micologia. Fungos filamentosos e Leveduras. Citologia e reprodução dos fungos. Morfologia macroscópica de fungos. Fungos anemófilos. Morfologia microscópica de fungos. Reprodução de fungos. Micoses. Vírus. Natureza dos vírus. Multiplicação. Diagnóstico vírico. Infecções virais.

2º Período

Componente curricular: Bioestatística
Carga Horária: 32h
Ementa: Estatística descritiva: apresentação tabular e gráfica de dados; medidas de tendência central; medidas de dispersão; medidas de assimetria. Inferência estatística: teoria geral da amostragem.
Conteúdo: Conceitos básicos em amostragem: população e amostra. Apresentação de dados: tabelas e gráficos. Descrição de amostras: medidas de posição, variabilidade e correlação. Distribuição normal ou de Gauss. Distribuição amostral das médias. Teste de hipóteses.

Componente curricular: Bioquímica aplicada à nutrição
Carga Horária: 64h
Ementa: Bioquímica da digestão e absorção. Metabolismo energético de carboidratos. Ciclo de Krebs. Cadeia respiratória. Síntese de ATP. Gliconeogênese. Via das pentoses. Metabolismo dos lipídios. Metabolismo das proteínas. Vitaminas e minerais. Hormônios. Regulação do metabolismo.
Conteúdo: Bioquímica da digestão, Bioquímica da absorção. Introdução ao metabolismo energético dos carboidratos. Metabolismo energético dos carboidratos. Gliconeogênese. Ciclo de Krebs. Cadeia respiratória - Síntese de ATP. Via das pentoses. Metabolismo dos lipídeos. Metabolismo das proteínas. Regulação Hormonal.

Componente curricular: Composição e Propriedade dos alimentos
Carga Horária: 64h
Ementa: Grupos de alimentos. Tabelas de composição de alimentos. Composição, valor nutricional e propriedade dos alimentos: açúcares, cereais, óleo e gorduras, carnes, aves e pescado, ovos, leite e derivados, leguminosas, castanhas e nozes, frutas e hortaliças, condimentos, infusos e bebidas.
Conteúdo: Conceitos básicos em alimentação e nutrição. Biodisponibilidade dos nutrientes. Fatores antinutricionais. Atividade de água. Grupos alimentares. Pirâmide de alimentos. Tabelas de composição de alimentos. Leites: tipos de leite modificados e produtos. Ovos: produtos de ovos encontrados no mercado. Carnes, aves e pescados. Leguminosas, castanhas

e nozes. Cereais e derivados: raízes e tubérculos. Mel e açúcares. Óleos e gorduras. Frutas e hortaliças: importância das fibras e fitoquímicos. Infusos e bebidas. Alimentos para fins especiais: *diet* e *light*.

Componente curricular: Organizações mercadológicas e *marketing* (Optativa)

Carga Horária: 32h

Ementa: Entender as organizações e os diferentes tipos de negócios e o processo de formulação de modelo gerencial em função dos tipos de organização, dos segmentos de negócios que atua e outros, proporcionando o desenho da mesma que compatibilize a competitividade e a estrutura da organização. Fundamentos de planos de negócios e suas aplicações. A natureza e a importância dos empreendedores, a mentalidade empreendedora e intra-empreendedora, o indivíduo empreendedor, questões legais para o empreendedor, análise do ambiente empresarial, análise de oportunidades de mercado. Serviços na economia e no *marketing*, gestão do marketing e o relacionamento por serviços, qualidade percebida em serviços, pré-venda, gerência estratégica de serviços.

Conteúdo: A atividade empreendedora como opção de carreira. Perfil do empreendedor nacional. Identificação de oportunidades. Transformação de oportunidades em conceitos e negócios. Processo de crescimento das empresas. Empreendedorismo e administração. O significado de *marketing* e seu papel no mercado. Conceitos básicos: valor para o cliente, entendendo o comportamento do consumidor, fatores que influenciam o comportamento de compra, processo de decisão de compra, produto e preço.

Componente curricular: Língua Brasileira de Sinais - Libras (Optativa)

Carga Horária: 32 horas

Ementa: Noções linguísticas de LIBRAS; sistema de transcrição; tipos de frases em LIBRAS. Classificadores de LIBRAS, técnica de tradução da LIBRAS/ Português; técnicas.

Conteúdo: Histórico das LIBRAS. Importância da comunicação para o ser humano. O alfabeto Manual e Expressões faciais. Os numerais, família e profissões. Locais de trabalho. Dias da semana, cores. Noções de tempo. Substantivos, verbos, advérbios e adjetivos. Animais e Materiais escolares. Casa e alimentos. Escola e sala de aula. Férias da família. Construção de frases.

Componente curricular: Fisiologia Humana**Carga Horária: 64h****Ementa:** Fisiologia gastrintestinal. Neurofisiologia. Fisiologia renal. Fisiologia dos sistemas endócrinos e reprodutor. Fisiologia do sangue. Fisiologia cardiovascular. Fisiologia respiratória.**Conteúdo:** Introdução à fisiologia do sistema endócrino. Sistema endócrino. Fisiologia do sistema endócrino: anatomia das glândulas e conceitos. Patologias relacionadas. Gônadas masculinas. Gônadas femininas. Fisiologia do sistema nervoso: divisão anatomo-funcional, tipos de células nervosas. Sistema nervoso periférico. Sistema nervoso central. Fisiologia do sistema sanguíneo: plasma e elementos figurados. Funções dos elementos do sangue. fisiologia do sistema sanguíneo: tipagem sanguínea e principais patologias do sistema sanguíneo. Coagulação sanguínea. Fisiologia do sistema digestório: anatomia, secreção salivar, mastigação e deglutição. Digestão na boca. Fisiologia do sistema digestório: funções do estômago, glândulas gástricas e suas secreções. Digestão no estômago. Secreção exócrina do pâncreas. Movimentos do intestino delgado, digestão no intestino delgado. Absorção dos alimentos. Intestino grosso e formação das fezes. Fisiologia do sistema respiratório: anatomia, mecânica da ventilação pulmonar, volumes e capacidades pulmonares, trocas gasosas, transporte de gases, regulação nervosa da respiração. Hemodinâmica respiratória. Fisiologia do sistema cardiovascular: o coração, vasos sanguíneos e hemodinâmica cardiovascular. Fisiologia do sistema cardiovascular: principais patologias e sua relação com a nutrição. Fisiologia do sistema renal: anatomia do aparelho urinário, microscopia do néfron, filtração glomerular, secreção e reabsorção tubulares, rim x hormônios, principais patologias renais.**Componente curricular: Microbiologia de alimentos e higiene dos alimentos****Carga Horária: 64h****Ementa:** Conhecimento, execução e interpretação dos métodos da análise microbiológica de alimentos e água. Parâmetro dos alimentos que influem na sua microbiologia. Grupos de microrganismos e doenças transmitidas pelos alimentos, a contaminação e alteração microbiana dos alimentos. Índole microbiológica aplicada na manipulação, tratamento dos alimentos. Produção de alimentos por microrganismos. Doenças microbianas disseminadas por alimentos, profilaxia e controle da transmissão. Toxinfecções alimentares. Diagnóstico microbiano de alimentos e microbiologia aplicada à nutrição. Avaliação da qualidade de alimentos. Práticas de limpeza e sanitização em unidades de alimentação e nutrição. Higiene

ambiental. Higiene dos alimentos. Higiene dos manipuladores. Implementação dos sistemas de prevenção e controle. Sistema *Hazard Analysis Critical Control Points* – HACCP – aplicado em Unidades de Alimentação. Legislações da ANVISA.

Conteúdo: Os alimentos como substrato dos microrganismos. Microrganismos importantes na microbiologia dos alimentos. Características culturais importantes em bacteriologia dos alimentos. Contaminação, conservação e alteração de alimentos: relação com microrganismos. Fermentação de alimentos. Alterações e defeitos dos produtos lácteos fermentados. Alimentos e enzimas de origem microbiana. Transmissão de doenças via alimentos. Processos patológicos em doenças de origem alimentar. Mecanismos imunológicos. Principais infecções de origem alimentar. Fungos toxigênicos e micotoxinas. Bases para diagnóstico de surtos. Avaliação da qualidade de alimentos. Planos de amostragem. Manual de boas práticas de produção e manipulação. POPs. Higiene ambiental. Técnicas de limpeza e sanitização. Higiene dos manipuladores e alimentos. Sistema APPCC. Pesquisa e *links* da Anvisa.

Componente curricular: Parasitologia

Carga Horária: 32h

Ementa: Introdução ao estudo da parasitologia humana. Helmintologia. *Schistosoma mansoni*, planorbídeos, esquistossomose. *Ascaris lumbricóides*. Strongiloidose, ancilostomose. *Enterobius vermiculares*, euterobiose. *Trichocephalus trichiurus*, Tricocefalose. Introdução à entomologia, moscas e miíases. Acarianos. sarna. Protozoários em geral. *Giardia lamblia*. *Trichomonas vaginalis*. *Entamoeba histolytica*. Plasmódios. Malária. *Toxoplasma gondii*. Toxoplasmose.

Conteúdo: Introdução à parasitologia: noções de epidemiologia; a relação parasito-hospedeiro classe cestoda. Teníase e cisticercose. Outros cestódeos. Classe nemátoda. Tricuríase. Enterobíase. Ascariíase. Estrongiloidíase, ancilostomíase. Toxoplasmose. *Sarcocystis*, *Isospora* e *Cryptosporidium*. Amebíase. Giardíase. Parasitoses veiculadas em diferentes meios e fases da vida.

Componente curricular: Sociologia

Carga Horária: 32h

Ementa: A sociologia no quadro geral das ciências sociais. A sociologia da alimentação no Brasil. A história da alimentação no mundo e no Brasil. Epistemologia das ciências sociais

voltadas para a questão da alimentação e da fome. A carência de nutrientes, segurança alimentar e a questão político-social. Constituição Histórica e Cultural do Brasil com ênfase na Influência dos Indígenas e Afro-Descendentes na Cultura Brasileira (Leis n. 11.645/08 e 10.639/04). Direitos Humanos: Resolução CNE/CP n. 1, de 30 de maio de 2012.

Conteúdo: Introdução geral. Inter-relação: Alimentação x Aspectos Sociais. Sociologia como ciência. Ciências Naturais e Ciências Humanas. História da alimentação. Sociologia da alimentação. O paradoxo da Pobreza e Desnutrição no Brasil. Conceito de “Fome Oculta”. Geografia da fome. O que significa a expressão do conceituado Nutrólogo Josué de Castro “Dois Brasis”? Complexidade social: vídeo-aula. Desenvolvimento social e economia. Cooperativismo e economia solidária. Sociólogos que se destacaram ao longo da história e o que se relaciona com a atualidade. Sociologia e Saúde. O Estado e a Saúde. Movimento Social. Programas sociais impostos atualmente. Programas sociais existentes que são realmente eficazes / eficientes. História da África e cultura afro-brasileira e indígena. Educação em Direitos Humanos.

3º Período

Componente curricular: Avaliação nutricional I

Carga Horária: 64h

Ementa: Estado Nutricional. Avaliação Sócio-econômica. Avaliação Dietética. Avaliação Antropométrica. Avaliação da Composição Corporal. Avaliação Bioquímica. Avaliação Clínica. Avaliação Subjetiva Global. Softwares em Avaliação Nutricional.

Conteúdo: Introdução à Avaliação do Estado Nutricional: definições, fatores determinantes, métodos de avaliação. Definições, aplicações, fatores determinantes, métodos de avaliação, vantagens e desvantagens das avaliações: Sócio-Econômica, Dietética, Antropométrica, Composição Corporal, Bioquímica, Clínica, Avaliação Subjetiva Global. Softwares em Avaliação Nutricional.

Componente curricular: Fisiopatologia
--

Carga Horária: 64h

Ementa: Degenerações. Necroses. Acúmulos anormais. Edemas. Inflamações. Alterações locais da circulação. Transtornos locais do crescimento e da diferenciação celular. Infecção e patogenicidade. Fisiopatologia dos distúrbios do aparelho respiratório. Fisiopatologia dos

distúrbios cardiológicos. Fisiopatologia dos distúrbios do aparelho digestório abordando as lesões: gastroesofágicas, gastroduodenais, intestinais, hepáticas, pancreáticas e litíase biliar. Fisiopatologia dos distúrbios renais. Fisiopatologia dos distúrbios do sistema locomotor. Fisiopatologia dos distúrbios do sistema endócrino. Fisiopatologia dos distúrbios hematológicos.

Conteúdo: Introdução à Fisiopatologia, Fisiopatologia X Nutrição. Fisiopatologia do Edema e Inflamação. Doenças Infecciosas. Doenças Respiratórias: gripes e resfriados. Doenças Respiratórias: pneumonias. Doenças Respiratórias: bronquite, asma e enfisema. Hipertensão Arterial. Dislipidemias. Doença Coronariana. Doenças Renais agudas e crônicas. Insuficiência Renal Crônica. Doenças da Hipófise. Doenças da Tireoide. Doenças das Adrenais. Gastrites. Úlceras Pépticas. Neoplasias do Sistema Digestório. Síndrome de Má-absorção e Doenças Inflamatórias Intestinais. Pancreatite aguda e crônica. Hepatites. Cirrose Hepática. Litíase Biliar. Fisiopatologia e epidemiologia do Diabetes Mellitus. Síndromes Anêmicas. Anemias Carenciais. Aspectos Clínicos do Diabetes Mellitus.

Componente curricular: Epidemiologia e saúde pública

Carga Horária: 64h

Ementa: Estudo do processo da geração dos agravos à saúde enquanto fenômeno coletivo. Estrutura da causalidade, fatores e grupos de risco nos agravos. Técnicas de mensuração dos problemas da saúde coletiva. Transição epidemiológica. Vigilância em saúde. A utilização do método epidemiológico na descrição e análise dos agravos. Epidemiologia em pesquisa científica e em serviços de saúde. Histórico e importância da saúde pública. As políticas de saúde no Brasil. O Sistema Único de Saúde – SUS: modelos de gestão, financiamento, diretrizes, forma de organização, programas. A organização do Sistema de Saúde no Brasil. Normatização do setor Saúde. Planejamento e ação em Saúde Pública. Site do Ministério da Saúde.

Conteúdo: História e conceitos básicos de epidemiologia. Usos da epidemiologia na saúde e doença. Indicadores de saúde. Epidemiologia descritiva: variáveis relativas às pessoas, ao lugar e ao tempo. Transição demográfica e epidemiológica. Métodos empregados em epidemiologia. Doenças infecciosas. Doenças e agravos não transmissíveis. Vigilância epidemiológica e ambiental. Qualidade dos serviços de saúde: avaliações. História da saúde pública no mundo e especialmente no Brasil. Organização do sistema de saúde no Brasil. Campo de Construção do SUS. Políticas de saúde no Brasil. Planejamento e normatização no

setor saúde. Sistema único de saúde-Pacto pela saúde 2006. Alimentação, nutrição e saúde. A saúde no Brasil = avanços, impasses, retrocessos. Pesquisa em site do Ministério da Saúde

Componente curricular: Nutrição e dietética da criança e do adolescente

Carga Horária: 64h

Ementa: Necessidades e recomendações nutricionais de acordo com a FAO, RDA, SBAN, DRIS. Métodos para determinação de peso ideal. Métodos para cálculo de VCT. Cálculo da biodisponibilidade de ferro. Nutrição do pré-escolar: desenvolvimento evolutivo, hábitos e distúrbios alimentares, avaliação do crescimento e necessidades nutricionais. Nutrição do escolar: características comportamentais do escolar, problemas nutricionais - obesidade e baixo peso, merenda escolar, necessidades nutricionais. Nutrição do adolescente: alterações fisiológicas, avaliação do crescimento, necessidades nutricionais, distúrbios alimentares.

Conteúdo: Necessidades e recomendações nutricionais de acordo com a FAO, RDA, SBAN, DRIS. Métodos para determinação de peso ideal e VCT. Cálculo da biodisponibilidade de ferro. Tabela de composição dos alimentos. Introdução à Nutrição da criança e do adolescente. Nutrição do pré-escolar: Desenvolvimento evolutivo - aspectos fisiológicos; Avaliação do crescimento. Nutrição do pré-escolar: Hábitos e Distúrbios alimentares; Anamnese alimentar. Nutrição do pré-escolar: Recomendações e necessidades nutricionais; Planejamento de refeições e atividade física. Nutrição do escolar: Avaliação do crescimento; Hábitos e Distúrbios alimentares. Desnutrição, Obesidade e Merenda escolar. Anamnese alimentar; Recomendações e necessidades nutricionais; Planejamento de refeições. Nutrição do adolescente: Alterações fisiológicas e Avaliação do crescimento. Hábitos alimentares. Distúrbios alimentares. Anamnese alimentar. Recomendações e Necessidades nutricionais. Planejamento de refeições.

Componente curricular: Técnica dietética I

Carga Horária: 64h

Ementa: Princípios técnicos e conceituais necessários para o estudo da aquisição dos alimentos. Armazenamento. Noções de pesos, medidas e equivalência. Per capita. Fator de correção e de cocção. Cortes padronizados de vegetais, de carnes, de aves, de peixes e frutos do mar. Utensílios e equipamentos de cozinha. Procedimentos mise-en-place. Normas de padronização da produção. Preparo e finalização de pratos. Caldos e molhos básicos.

<p>Conteúdo: Propriedades funcionais dos alimentos. Modificações decorrentes do preparo; Processos físicos, químicos e biológicos. Pesos e medidas. Rendimento dos alimentos. Alimentos Equivalentes X Valor nutritivo; Fator de Correção (FC); Índice de Conversão (IC);</p>
<p>Manuseio adequado de utensílios e equipamentos da cozinha. Técnicas de mise-en-place.</p>
<p>Conhecer, classificar e preparar os caldos e molhos básicos.</p>

4º Período

<p>Componente curricular: Avaliação nutricional II</p>
<p>Carga Horária: 64h</p>
<p>Ementa: Avaliação nutricional de crianças, escolares, adolescentes, adultos, idosos, gestantes. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado.</p>
<p>Conteúdo: Avaliação nutricional de crianças, escolares, adolescentes, adultos, idosos, gestantes e pacientes hospitalizados: características gerais dos grupos, fatores que interferem no EN de todos os grupos etários e hospitalizados, métodos atuais de avaliação antropométrica/nutricional, interpretação e diagnóstico nutricional.</p>

<p>Componente curricular: Nutrição em saúde coletiva</p>
<p>Carga Horária: 64h</p>
<p>Ementa: Responsabilidades do nutricionista em saúde coletiva. Situação nutricional brasileira. Vigilância alimentar e nutricional. Programas de saúde e nutrição. Sites de nutrição em Saúde Pública.</p>
<p>Conteúdo: A transição nutricional no Brasil. Estratégia global de promoção da Alimentação saudável, atividade física e saúde. Promoção da alimentação saudável nas escolas. Portaria no.1010 de 08 de maio de 2006. Nutrição e saúde da família. SISVAN – Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Inquéritos populacionais. Curvas de crescimento. Nutrição na atenção básica. Programa Nacional de suplementação de iodo. Programa Nacional de suplementação de ferro. Programa Nacional de suplementação de vitamina A. Segurança alimentar e Nutricional. PNAN – Política Nacional de Alimentação e Nutrição. PNAE – Política Nacional de Alimentação do Escolar. Programa Fome Zero. Pesquisas em sites de Nutrição em Saúde Coletiva.</p>

Componente curricular: Análise de alimentos**Carga Horária: 64h**

Ementa: Legislação e padrão de identidade e qualidade (PIQs). Composição centesimal e métodos analíticos para determinação dos teores de umidade, lipídeos, proteínas, fibras, carboidratos, cinzas, vitaminas e minerais. Tratamento estatístico de dados analíticos. Tratamento estatístico de resultados.

Conteúdo: Alimentos: Definição – Constituição química e amostragem. Revisão dos conceitos de química: molaridade, concentração de soluções, ppm, normalidade e diluição de soluções. Água nos alimentos e resíduo mineral fixo. Carboidratos: composição centesimal e métodos analíticos. Lipídeos: composição centesimal e métodos analíticos. Proteínas: composição centesimal e métodos analíticos. Enzimas e vitaminas em alimentos: composição centesimal e métodos analíticos. Aditivos em alimentos: importância e métodos analíticos. Fibras: composição centesimal e métodos analíticos. Escurecimento enzimático e não enzimático. Toxicantes em alimentos/ Corantes naturais e artificiais: métodos analíticos. Legislação de Alimentos- órgãos competentes - normas básicas para alimentos. Rotulagem nutricional obrigatória/Padrão de Identidade e Qualidade.

Componente curricular: Nutrição e dietética do adulto e idoso**Carga Horária: 64h**

Ementa: Necessidades e recomendações nutricionais de acordo com a FAO, RDA, SBAN, DRIS. Métodos para determinação de peso ideal. Métodos para cálculo de VCT. Cálculo da biodisponibilidade de ferro. Nutrição do pré-escolar: desenvolvimento evolutivo, hábitos e distúrbios alimentares, avaliação do crescimento e necessidades nutricionais. Nutrição do escolar: características comportamentais do escolar, problemas nutricionais - obesidade e baixo peso, merenda escolar, necessidades nutricionais. Nutrição do adolescente: alterações fisiológicas, avaliação do crescimento, necessidades nutricionais, distúrbios alimentares.

Conteúdo: Necessidades e recomendações nutricionais de acordo com a FAO, RDA, SBAN, DRIS. Métodos para determinação de peso ideal e VCT. Cálculo da biodisponibilidade de ferro. Tabela de composição dos alimentos. Introdução à Nutrição da criança e do adolescente. Nutrição do pré-escolar: Desenvolvimento evolutivo - aspectos fisiológicos; Avaliação do crescimento. Nutrição do pré-escolar: Hábitos e Distúrbios alimentares; Anamnese alimentar. Nutrição do pré-escolar: Recomendações e necessidades nutricionais; Planejamento de refeições e atividade física. Nutrição do escolar: Avaliação do crescimento;

Hábitos e Distúrbios alimentares. Desnutrição, Obesidade e Merenda escolar. Anamnese alimentar; Recomendações e necessidades nutricionais; Planejamento de refeições. Nutrição do adolescente: Alterações fisiológicas e Avaliação do crescimento. Hábitos alimentares. Distúrbios alimentares. Anamnese alimentar. Recomendações e Necessidades nutricionais. Planejamento de refeições.

Componente curricular: Técnica dietética II

Carga Horária: 48h

Ementa: Propriedades funcionais, técnicas de preparo e modificações decorrentes do preparo de alimentos: açúcares e doces, cereais; amidos e féculas; óleos e gorduras; carnes, aves e pescado; ovos; leite e derivados; leguminosas, castanhas e nozes; frutas e hortaliças.

Conteúdo: Gorduras: composição e classificação; valor nutricional; propriedades funcionais; ação da temperatura; reações químicas; aplicações. Alterações de valor nutricional e características sensoriais das gorduras. Açúcares: Utilização de açúcares para o preparo dos alimentos e composição da dieta. Composição e propriedades físicas. Cereais, massas, amidos e féculas: classificação; modificações químicas; propriedades funcionais; reações químicas. Tipos de cozimento e suas aplicações; solução coloidal. Carnes bovinas, suínas, aves e pescados: estrutura e composição; reações ao calor. Tipos de cozimento, amaciamento, tipos de cortes de carne. Ovos: estrutura e características; composição; qualidade; aspectos sensoriais; conservação; transformações estruturais; aplicações. Valor nutritivo e efeitos da cocção sobre o mesmo. Laticínios: composição e características sensoriais; conservação. Industrialização (padronização legal). Reações químicas; subprodutos; alterações no preparo. Aplicações culinárias. Leguminosas, castanhas e nozes: classificação e estrutura; composição e valor nutritivo; formas de cocção; aplicações culinárias. Misturas nutritivas. Soja – propriedades nutricionais; utilização dietética. Frutas e Hortaliças: estrutura e composição; pigmentos e suas alterações ao calor; sabor; métodos de cocção; alterações no preparo; alterações; aplicações.

Componente curricular: Tecnologia de alimentos

Carga Horária: 64h

Ementa: Introdução à tecnologia de alimentos. Fatores que condicionam a estabilidade de alimentos. Princípios e métodos de conservação de alimentos. Aditivos alimentares.

Embalagens de alimentos. Métodos de análise sensorial. Processamento de produtos agropecuários. Qualidade na indústria de alimentos.

Conteúdo: Introdução à tecnologia de alimentos. Microrganismos em alimentos. Alterações e deteriorações em alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Embalagem de alimentos. Aditivos alimentares. Métodos de análise sensorial. Controle de qualidade na indústria de alimentos. Processamento de carnes e produtos lácteos. Processamento de produtos agropecuários: frutas e hortaliças. Processamento de produtos agropecuários: cereais e leguminosas.

5º Período

Componente curricular: Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN

Carga Horária: 64h

Ementa: Fundamentos de administração geral. Estrutura organizacional. Administração em unidades de alimentação e nutrição. Administração de pessoal e simplificação do trabalho. Administração de materiais. Planejamento e organização do trabalho em unidades de alimentação e nutrição: cozinha industrial e hospitalar. Sistema de distribuição de refeições. Restaurante próprio x concessão. O uso da informação como ferramenta de trabalho. Saneamento e segurança em unidades de alimentação e nutrição. Programas de alimentação para coletividades. Sustentabilidade na Produção de refeições.

Conteúdo: Introdução à Administração. A Estrutura Organizacional. Administração de Pessoal. Administração de Materiais. Planejamento do Serviço de Alimentação. Planejamento de serviço de alimentação hospitalar. A informação como ferramenta de trabalho. Saneamento e Segurança em UAN. Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT). Sustentabilidade na produção de refeições. Montagem de Organograma. Montagem de Programa de treinamento. Dimensionamento de equipe. Planejamento de compras e política de abastecimento. Montagem de impressos para um S. A.

Componente curricular: Trabalho de conclusão de curso I

Carga Horária: 32h

Ementa: Sistematização de um trabalho, detecção de um problema. Levantamento de informações através de revisão bibliográfica. Planejamento do Trabalho. Confecção de Projeto de Pesquisa. Procedimentos para encaminhamento ao Comitê de Ética em Pesquisa.

Conteúdo: Normas metodológicas da Univás. Busca de informações em bases de dados. Elaboração de projeto de pesquisa em suas diversas etapas: introdução, revisão de literatura, justificativa, objetivos, metodologia. Procedimentos para submissão ao CEP.

Componente curricular: Nutrição e exercício físico

Carga Horária: 64h

Ementa: Introdução à nutrição e exercício físico. Metabolismo energético na prática esportiva. Necessidades nutricionais para o esportista. Recursos ergogênicos nutricionais. Orientações dietéticas para o atleta de elite. Radicais livres no exercício físico. Importância da equipe multiprofissional na orientação à prática esportiva. O nutricionista em atendimento nutricional na academia.

Conteúdo: Introdução à nutrição e exercício físico. Avaliação nutricional do atleta. Metabolismo energético e de macronutrientes na prática esportiva. Necessidades nutricionais para o esportista. Recursos ergogênicos nutricionais. Orientações dietéticas. Radicais livres no exercício físico. Importância da equipe multiprofissional na orientação à prática esportiva

Componente curricular: Nutrição materno infantil I

Carga Horária: 48h

Ementa: Introdução ao estudo da nutrição materno-infantil. A saúde materno-infantil e seus determinantes no Brasil. Nutrição na gestação. Bases fisiológicas das necessidades nutricionais na gestação. Orientação nutricional na assistência pré-natal. Fatores de risco na gravidez. Avaliação do estado nutricional e recomendações nutricionais durante a gestação. Conduta nutricional para gestantes adolescentes e gestantes gemelares. Aids e Gestação. Diabetes na gestação. Anemia ferropriva na gestação. Síndromes hipertensivas na gestação.

Conteúdo: Caracterização da população materno-infantil. Índices de saúde materno e infantil. Assistência médica e nutricional no pré-natal. Modificações fisiológicas na gestação. Fatores que interferem no resultado da gestação. Necessidades e recomendações nutricionais na gestação. Gestação e anemia. Gestação e idade materna. Síndromes hipertensivas da gravidez.

Fatores de risco na gravidez. Deficiência de micronutrientes. Nutrição na lactação. Nutrição do lactente. Aleitamento materno. Aleitamento Artificial. Alimentação Complementar.

Componente curricular: Patologia da Nutrição e Dietoterapia I**Carga Horária: 64h**

Ementa: Introdução à Dietoterapia, finalidade, importância, princípios de prescrição dietoterápica. Função do nutricionista dietoterapeuta. Modificações da dieta normal - dietas progressivas hospitalares. Estudo do paciente e da doença. Patologia e dietoterapia nas enfermidades orais. Patologia e dietoterapia nas enfermidades esofágicas. Patologia e dietoterapia nas enfermidades gástricas. Patologia e dietoterapia nas enfermidades intestinais. Acompanhamento, estudo e discussão de caso.

Conteúdo: Princípios de prescrição dietoterápica. Interpretação de prescrição dietoterápica. Atribuições do nutricionista clínico. Interação do nutricionista clínico com equipe multiprofissional hospitalar. Características das clínicas hospitalares. Dietas Hospitalares – modificações da dieta normal e progressão de dietas hospitalares. Estudo do paciente e da doença. Patologia e dietoterapia na disfagia, cirurgias orais, esofagite, refluxo gastroesofágico, hérnia de hiato, hipocloridria, gastrite, úlcera, câncer gástrico, diarreias e obstipação intestinal, retocolite ulcerativa, doença de Crohn e Síndrome do Intestino Curto, ileostomia e colostomia.

Componente curricular: Gastronomia aplicada à nutrição**Carga Horária: 48h**

Ementa: Alimentação x gastronomia. Preparo e utilização de alimentação para fins especiais. Propriedades funcionais dos alimentos. Seleção, modificações e técnicas de preparo de alimentos, buscando atender a alterações da dieta normal. Elaboração de cardápios com dietas especiais. Recomendações para uma alimentação equilibrada. Alergia e intolerância à leites e derivados. Reações ao trigo e glúten. Restrições alimentares em hipertensão arterial, obesidade e diabetes mellitus. Restrições alimentares para fenilcetonúricos. Dieta desintoxicante.

Conteúdo: Desenvolvimento da alimentação e gastronomia. Tendências gastronômicas. Gastronomia como parte da recuperação da saúde nas unidades hospitalares. Aplicação dos princípios da gastronomia nos serviços da área da saúde. Dietas Hospitalares – Composição. Dietas Hospitalares – Consistência. Análise Sensorial. Ervas e condimentos em gastronomia hospitalar. Alergia à Proteína do Leite de Vaca. Intolerância à lactose. Reações ao trigo e ao glúten – Doença celíaca e sensibilidade ao glúten. Hipertensão arterial e Diabetes mellitus.

Sugestões gastronômicas em dietas para perda de peso. Soluções criativas aplicadas à gastronomia para indivíduos que sofrem com disfunções orgânicas e restrições alimentares

6º Período

Componente curricular: Farmacologia aplicada à nutrição
--

Carga Horária: 64h

Ementa: Introdução à farmacologia. Interação entre droga-nutriente. Drogas que atuam no sistema cardiovascular; sistema digestório; sistema nervoso; sistema renal. Efeitos de drogas de ação anti-inflamatórias; antibióticas. Fitoterápicos.

Conteúdo: Introdução à farmacologia. Noções de farmacocinética. Noções de farmacodinâmica. Anti-inflamatórios. Antidiarréicos. Antiespasmódicos. Diuréticos. Medicamentos utilizados para perda de peso. Antibióticos e antifúngicos. Drogas de uso mais comum. Indicações e interações. Glicocorticóides. Contraceptivos orais. Fitoterápicos de interesse na nutrição: fitoterápicos que auxiliam no emagrecimento e/ou tratamento da obesidade, fitoterápicos que agem no sistema digestório; fitoterápicos com ação antienvelhecimento.
--

Componente curricular: Terapia nutricional

Carga Horária: 32h

Ementa: Uso de suplementos por via oral. Terapia nutricional enteral e parenteral adulto e pediátrico, indicação, vias de acesso, monitoramento da terapia, complicações; desenvolvimento e avaliação de fórmulas enterais e parenterais; importância da equipe multiprofissional para estabelecimento do serviço de terapia nutricional. Acompanhamento e discussão de casos.

Conteúdo: Uso de suplementos na prática clínica. Suporte nutricional Enteral e Parenteral-conceito, indicações, classificação, vias de acesso, complicações e monitoramento da dieta, substratos novos utilizados em dietas enterais. Suporte nutricional pediátrico na prática clínica. Suporte nutricional adulto na prática clínica.
--

Componente curricular: Nutrição Funcional
Carga Horária: 48h
Ementa: Introdução ao estudo dos alimentos funcionais e nutracêuticos. Principais grupos de alimentos funcionais. Alimentos transgênicos e atuais pesquisas. Legislação para alimentos funcionais e nutracêuticos.
Conteúdo: A nutrição funcional na era da nutrigenômica. Bases fisiopatológicas da nutrição funcional. Estresse oxidativo. Envelhecimento. Fisiopatologia das doenças cardiovasculares. Obesidade e inflamação. Disbiose intestinal. Fisiopatologia do câncer. Compostos funcionais presentes em alimentos. Principais compostos funcionais em alimentos. Alimentação funcional e nutracêuticos. Legislação. Evidências científicas sobre nutrição funcional e saúde. Nutrição funcional e estética. Função intestinal e detoxificação. Anamnese nutricional. Interpretação de exames bioquímicos. Elaboração de cardápio.

Componente curricular: Nutrição materno infantil II
Carga Horária: 48h
Ementa: Nutrição na lactação: aspectos fisiológicos. Avaliação nutricional e recomendações nutricionais para as nutrizes. Nutrição do lactente: crescimento e desenvolvimento do lactente. Bases fisiológicas para a alimentação do lactente. Necessidades e recomendações nutricionais do lactente. Aleitamento materno. Banco de Leite. Aleitamento artificial. Alimentação complementar.
Conteúdo: Nutrição na lactação: aspectos fisiológicos. Avaliação nutricional e recomendações nutricionais para as nutrizes. Nutrição do lactente: crescimento e desenvolvimento do lactente. Bases fisiológicas para a alimentação do lactente. Necessidades e recomendações nutricionais do lactente. Aleitamento materno: intercorrências e desmame precoce. Banco de Leite: iniciativas para promoção da amamentação. Aleitamento artificial: diferentes tipos de leite e fórmulas industrializadas. Alimentação complementar: introdução de novos alimentos e planejamento da alimentação complementar.

Componente curricular: Patologia da nutrição e dietoterapia II
Carga Horária: 64h
Ementa: Patologia e dietoterapia nas glândulas anexas. Patologia e dietoterapia na obesidade e magreza. Patologia e dietoterapia nas anemias. Patologia e dietoterapia em erros inatos do

metabolismo. Patologia e dietoterapia no tratamento de intolerância alimentar. Patologia e dietoterapia em nefropatias, doenças cardiovasculares, Hipertensão arterial, Dislipidemias. Diabetes mellitus. Acompanhamento, estudo e discussão de caso.

Conteúdo: Patologia e dietoterapia nas glândulas anexas: pancreatite. Patologia e dietoterapia nas glândulas anexas: doenças hepáticas. Patologia e dietoterapia na magreza e obesidade. Patologia e dietoterapia nas anemias: tipos e tratamento. Patologia e dietoterapia em erros inatos de metabolismo: fenilcetonúria, xarope de bordo, tirosinemia, homocistinúria, galactosemia, intolerância à frutose. Patologia e dietoterapia nas intolerâncias alimentares. Patologia e dietoterapia em nefropatias: litíase renal. Patologia e dietoterapia em nefropatias: síndrome nefrítica e nefrótica. Patologia e dietoterapia em nefropatias: insuficiência renal aguda. Patologia e dietoterapia em nefropatias: insuficiência renal crônica. Patologia e dietoterapia em doenças cardiovasculares: hipertensão arterial, dislipidemias, aterosclerose, infarto agudo do miocárdio, insuficiência cardíaca congestiva. Patologia e dietoterapia em diabetes mellitus: tipo 1 e 2.

Componente curricular: Planejamento em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN

Carga Horária: 64h

Ementa: Atividades do Serviço de Alimentação. Planejamento de serviços de Lactário. Dimensionamento e Planejamento de área física de UANs. Dimensionamento e recomendação de Equipamentos para cozinhas industriais. Restaurantes “nova-geração”: *Fast Food* e Serviço de bordo. Estudos de projetos de unidades de alimentação e nutrição.

Conteúdo: Atividades do Serviço de Alimentação: Princípios do Planejamento; Fluxograma de atividades; Áreas de atividades; Fluxo de matéria-prima em uma UAN; Fluxo de marcha à frente. Planejamento de Serviço de Lactário: Atividades desenvolvidas; Fluxograma; Normas de trabalho; Logística de funcionamento: requisição e padronização de fórmulas; Cuidados no serviço; Aspectos da área física: estrutura e equipamentos. Planejamento físico de UAN: Dimensionamento das áreas; Tipos de pisos e revestimentos; Projetos hidráulicos; Normas técnicas. Dimensionamento de Equipamentos: Cálculo de necessidades; Cálculo de volume; Manutenção. Equipamentos para Cozinhas Industriais: Classificação e distribuição por área; Distribuição de acordo com o fluxo; Tipos de utensílios e dotação. Planejamento de cozinhas diferenciadas: “*Fast-food*”; Serviços de Bordo; Sistema “*Cook-chill*” e cozinhas de acabamento.

Componente curricular: Trabalho de conclusão de curso II
Carga Horária: 32h
Ementa: Sistematização de um trabalho, detecção de um problema. Levantamento de informações através de revisão bibliográfica. Planejamento do trabalho. Metodologia. Resultado e discussões. Conclusões. Redação do trabalho nos moldes científicos utilizados em dissertações e teses.
Conteúdo: Normas metodológicas da Univás. Orientação para elaboração da monografia em suas diferentes etapas. Orientação para elaboração da apresentação do projeto.

7º Período

Componente curricular: Psicologia aplicada à nutrição
Carga Horária: 32h
Ementa: Psicologia como ciência do comportamento humano. Visão geral do desenvolvimento humano; aspectos emocionais, afetivos e cognitivos. Comportamento social. Relações familiares. A psicogênese de hábitos e transtornos alimentares. Percepção da atitude nas relações nutricionista-paciente, nutricionista-cliente além de princípios éticos indispensáveis para a formação profissional.
Conteúdo: O que é psicologia. Etapas do desenvolvimento humano. Noções de formação de personalidade. Aspectos emocionais, afetivos e cognitivos do comportamento. Comportamento social e relações familiares. Psicologia da alimentação. A imagem corporal. Relação de ajuda. Revisão do conteúdo. O nutricionista como cuidador. Relações multiprofissionais e institucionais. Aspectos psicológicos do paciente hospitalizado. Transtornos alimentares.

Componente curricular: Controle de custos em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN
Carga Horária: 32h
Ementa: Fundamentos da contabilidade de custos. Classificação de custos. Formação de preços de venda. Sistemas de Custeio. Fatores que influenciam no Custo. Planejamento de custos em UAN. Aplicação de ferramentas computacionais. Desperdícios em UAN: sobra, restos e resto ingestão.

Conteúdo: Custos em UAN: Conceitos e Classificação; Métodos de controle de estoque; Formação de preço de venda; Custo de mão-de-obra; Fatores que influenciam no custo; Custo realizado x Custo padrão; Planejamento de custos, Desperdícios em UAN.

Componente curricular: Educação nutricional

Carga Horária: 64h

Ementa: Educação. História geral da Educação. Teorias pedagógicas. Educação nutricional. História da Educação Nutricional. Educação nutricional crítica. Consumo alimentar. Planejamento e ação em educação nutricional.

Conteúdo: Introdução à educação. Educação nutricional: origem e fundamentação teórica. Educação nutricional: desenvolvimento, publicações e aplicações. Aspectos sócio-culturais da alimentação. Intervenção educativa em nutrição: objetivos, diagnóstico, métodos e avaliação.

Apresentação de métodos em Educação Nutricional. Aconselhamento dietético e dinâmicas de grupo como métodos em educação nutricional. Consumo alimentar: história da alimentação geral e no Brasil. Modelo transteórico. Conceitos: hábitos, crenças, tabus e preconceitos. Guias alimentares brasileiros. Segurança Alimentar e Nutricional. A utilização da mídia e sua influência na Educação Nutricional.

Componente curricular: Trabalho de conclusão de curso III

Carga Horária: 32h

Ementa: Sistematização de um trabalho, detecção de um problema. Levantamento de informações através de revisão bibliográfica. Planejamento do Trabalho. Metodologia. Resultado e discussões. Conclusões. Redação do trabalho nos moldes científicos utilizados em dissertações e teses.

Conteúdo: Normas metodológicas da Univás. Orientação para elaboração da monografia em suas diferentes etapas. Orientação para elaboração da apresentação do projeto.

Componente curricular: Ética e orientação profissional

Carga Horária: 32h

Ementa: Consciência humana: mítica, filosófica e científica. Introdução à moral. Concepções éticas. Código de Ética dos nutricionistas. Legislação profissional. Entidades representativas:

CFN, CRN, ASBRAN, FNN e Sindicatos. Histórico do nutricionista. Mercado de trabalho. Elaboração de “curriculum vitae”.

Conteúdo: Introdução. Consciência Humana. Introdução à moral. Concepções éticas. Casos éticos: análise ética. Código de Ética do Nutricionista. Casos éticos: análise ética. Histórico do nutricionista no Brasil. Entidades representativas. *Curriculum vitae*. Mercado de trabalho. Orientação profissional.

Componente curricular: Patologia da nutrição e dietoterapia III

Carga Horária: 64h

Ementa: Patologia e dietoterapia nos estados infecciosos, agudos e crônicos. Dietoterapia no pré e pós-operatório. Patologia e dietoterapia em queimados. Patologia e dietoterapia no tratamento da AIDS, Câncer, Gota, Artrite, Osteoporose, Transplantes. Doenças Neurológicas. Doenças Pulmonares. Interpretação de exames bioquímicos. Acompanhamento e discussão de casos.

Conteúdo: Patologia e dietoterapia em sepse e trauma. Dietoterapia no pré-operatório e pós-operatório. Patologia e dietoterapia em queimados. Patologia e dietoterapia na AIDS. Patologia e dietoterapia no câncer: base molecular das neoplasias humanas, dieta, nutrição e prevenção. Patologia e dietoterapia na gota (ácido úrico). Patologia e dietoterapia na artrite reumatóide, osteoartrite e osteoporose. Dietoterapia em Transplantes. Patologia e dietoterapia em doenças neurológicas: esclerose lateral amiotrófica, epilepsia, esclerose múltipla, mal de Alzheimer, mal de Parkinson e AVC. Patologia e dietoterapia em doenças pulmonares: DPOC e fibrose cística. Interpretação de exames bioquímicos.

Componente curricular: Nutrição experimental

Carga Horária: 64h

Ementa: Utilização de rato como animal experimental em pesquisa na área de nutrição. Técnicas de preparo das dietas equilibradas. Métodos de avaliação da qualidade de proteína. Cálculos de score de aminoácidos. Valor nutritivo de proteínas de misturas de alimentos. Estudo experimental da biodisponibilidade de nutrientes. Desenvolvimento de um projeto de pesquisa.

Conteúdo: Modelos experimentais em nutrição. Bioética e eutanásia. Eutanásia e coleta de amostras. Formulação, preparo e administração das rações de proteínas, Realização de

experimento. Aminoácidos e sua biodisponibilidade. Digestão de proteínas e absorção de aminoácidos. Fatores que afetam a qualidade nutricional das proteínas: processamento dos alimentos. Métodos químicos de avaliação da qualidade proteica: escore químico, biodisponibilidade de lisina e metionina, digestibilidade “in vitro”, escore corrigido pela digestibilidade (PDCAAS). Métodos Biológicos de avaliação da Qualidade Proteica. Métodos microbiológicos e clínicos de avaliação da qualidade proteica. Traçadores isotópicos na determinação da biodisponibilidade de nutrientes. Valor nutritivo de misturas alimentares. Biodisponibilidade de carboidratos e lípidos, vitaminas e minerais. Parâmetros fisiológicos e bioquímicos do status proteico, energético e vitamínico. Nutrição experimental em diversos modelos.

8º Período

Componente curricular: Estágio supervisionado em Nutrição Clínica

Carga Horária: 248h

Ementa: O Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica será realizado em Instituições Hospitalares, em diferentes especialidades clínicas. Neste estágio, sob a supervisão do Coordenador de Estágios e orientação de profissionais especializados, o estagiário deverá desenvolver as seguintes atividades: conhecimento/orientações teórico-práticas sobre o desenvolvimento do estágio: objetivos, critérios de avaliação, campos de atuação, funcionamento geral do estágio; conhecer as normas de funcionamento de um Hospital: dinâmica e organograma; técnicas de abordagem ao paciente; trabalhos em equipe; manuseio de prontuários; sigilo profissional; estudo de caso clínico de interesse em nutrição; conhecimento da organização e funcionamento de clínicas especializadas: organograma e dinâmica; atividades desenvolvidas pelo nutricionista; relatório final das atividades do Estágio.

Conteúdo: Acompanhamento do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) integrado à Clínica: apresentação à instituição e conhecimento do seu cronograma; apresentação do fluxograma do serviço pelo Nutricionista do SND; apresentação e discussão das rotinas diárias; conhecimento dos padrões de dietas utilizadas pela instituição; aplicação prática da Dietoterapia e Terapia Nutricional; apresentação do fluxograma da unidade de internação pelo nutricionista; apresentação e discussão da rotina diária do nutricionista clínico; realização das rotinas pertinentes; participação em discussões de caso clínico com a equipe multidisciplinar;

acompanhamento da rotina de distribuição das refeições aos pacientes; elaborar e aplicar o plano de cuidado nutricional aos pacientes; elaborar e aplicar a educação nutricional ao paciente; discussões semanais de casos com o supervisor.

Componente curricular: Estágio supervisionado em Saúde Coletiva

Carga Horária: 248h

Ementa: O Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva será realizado em Unidades Básicas de Saúde (UBS's) e/ou no Programa Estratégia da Saúde da Família (ESF's) e na área de Alimentação Escolar, devendo ser cumprido em Escolas e Centros de Educação Infantil Municipais e Filantrópicos da Secretaria da Educação.

Conteúdo: Em se tratando da realização do estágio em Unidade Básica de Saúde, as principais atividades a serem realizadas são: reconhecimento do campo / interação com os demais profissionais da unidade; atendimento dietoterápico individual e em grupo; participação de encontros e grupos; visitas domiciliares juntamente com grupos de ESF's; confecção e entrega de relatório final. Na área de Alimentação Escolar o aluno realizará suas atividades no serviço de alimentação e juntamente aos alunos; as principais atividades a serem realizadas são: reconhecimento do serviço de alimentação / rotina / acompanhamento do preparo de refeições / interação com os demais profissionais atuantes com incentivo e proposta de capacitação dos manipuladores de alimentos; acompanhamento das atividades do responsável técnico; avaliação, elaboração e cálculos de cardápios das refeições oferecidas (merenda escolar); avaliação Nutricional do público-alvo; educação nutricional do público-alvo.

Componente curricular: Estágio supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN

Carga Horária: 248h

Ementa: O Estágio Supervisionado em Administração e Serviços de Nutrição será realizado em empresas especializadas em unidades de alimentação e nutrição, restaurantes e hotéis, com os quais a Instituição estabelecerá convênios para a realização de estágio. Neste estágio, sob a supervisão e orientação do Coordenador de Estágios, o estagiário deverá desenvolver as seguintes atividades: conhecimento/orientações teórico-práticas sobre o desenvolvimento do estágio: objetivos, critérios de avaliação, campos de atuação, funcionamento geral do estágio; conhecimento do funcionamento de uma empresa: organização e direção do trabalho; análise

da estrutura física; programação de cardápios e compras; execução dos processos de produção (recepção, pré-preparo e cocção, distribuição); higienização; serviços especiais; controle de custos; administração de pessoal; apresentação de resultados; relatório final das atividades do estágio.

Conteúdo: Aspectos gerais da UAN. Aspectos relacionados ao Quadro de Pessoal. Aspectos físicos da UAN. Aspectos do cardápio. Aspectos sobre o planejamento de compras e recebimento de mercadorias. Acompanhamento da distribuição. Acompanhamento da Higienização Ambiental, Pessoal e dos alimentos. Aspectos relacionados a custos. Cada estagiário deverá desenvolver uma atividade extra de acordo com a demanda do local. Tal atividade deverá ser planejada e apresentada à nutricionista do local para sua apreciação e aprovação. Poderão ser desenvolvidas atividades educativas com os clientes (educação nutricional, campanha contra desperdício de alimentos etc.), atividades com os funcionários da produção (treinamentos específicos, campanhas educativas, *etc*); elaboração de manuais que se façam necessários, *etc*.

6 METODOLOGIA

Pelas características propostas pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDBEN (Lei n. 9394/96) não se pode pensar somente na estrutura curricular. É preciso adequar métodos de ensino e aprendizagem e dar ênfase à formação em fundamentos científicos. Para dar flexibilidade à formação dos discentes do curso, no decorrer dos semestres são oferecidas atividades monitoradas, núcleos de estudo, seminários temáticos, oficinas e minicursos para reforçar ou atender especificidades, demandas tradicionais e emergentes existentes entre as diversas áreas do conhecimento necessárias à formação do aluno.

Nessa linha de atuação, o curso propõe a realização de projetos e diversas outras atividades envolvendo diferentes métodos de aprendizado, como, por exemplo:

- 1) aulas expositivas dialogadas, com ênfase na participação dos discentes;
- 2) aulas em vídeo e/ou documentários;
- 3) grupos de estudo orientados pelo docente (leitura e discussão em grupo);
- 4) seminários;
- 5) estudo orientado: pesquisa e trabalho de conclusão;
- 6) aplicações sociais e comunitárias (atividades de extensão);

- 7) participação em minicursos e outras atividades;
- 8) realização de estágios;
- 9) tecnologias de informação e comunicação.

Essas atividades são de grande relevância e fazem parte do desenvolvimento do curso, dependendo de cada componente curricular e do planejamento de ensino do professor.

7 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

Ao longo do curso o aluno será continuamente avaliado por meio de avaliações individuais e atividades em grupo, pesquisas e seminários. A avaliação tem como objetivo acompanhar o desenvolvimento da aprendizagem do aluno, de acordo com os objetivos previstos e possibilitar a reformulação do plano, caso necessário, para atender às especificidades de cada turma. O processo de avaliação, em cada componente curricular, é regulado pelo Regimento Geral da Univás.

A frequência mínima aceitável é de 75% nas atividades acadêmicas verificadas pelo professor. O aproveitamento em cada componente curricular é aferido por meio de instrumentos avaliativos expressando-se o resultado em pontos inteiros de 0 a 100. Esses instrumentos avaliativos são previstos no plano de ensino dos componentes curriculares com determinação de valores e datas de aplicação. Devem ser aplicados, no mínimo, dois instrumentos de avaliação escritos e individuais e nenhum deles pode concentrar mais de 50% do total de pontos. A apuração do aproveitamento acadêmico também pode se dar por meio de avaliação conceitual, se assim atender as necessidades específicas de determinados componentes curriculares, obedecido ao disposto no PPC. Qualquer que seja o caso, todos os instrumentos avaliativos devem ser apresentados aos acadêmicos e discutidos em sala de aula, após a correção. As avaliações podem ser concedidas em segunda chamada, desde que o acadêmico a requeira após a sua realização e seja homologada pelo coordenador de seu curso.

É considerado aprovado o acadêmico que, tendo cumprido a exigência de frequência mínima, tenha obtido no mínimo 60 (sessenta) pontos ou o conceito mínimo de aprovação previsto no PPC. O acadêmico que não lograr a aprovação pode realizar, no prazo constante do calendário acadêmico, uma avaliação especial que abrange todo o conteúdo ministrado no componente curricular no semestre/ano. Esta avaliação corresponde a uma prova escrita com o valor de 100 (cem) pontos e peso 2 (dois). O total de pontos obtidos nas avaliações durante o semestre/ano será considerado e somado ao resultado da avaliação especial e dividido por 3

(três), devendo a média dos pontos ser, no mínimo, 60 (sessenta) para aprovação do acadêmico. A fórmula utilizada para se obter o resultado final é:

$$MF = \frac{\Sigma A + AE.2}{3}$$

Onde:

MF = Média Final

ΣA = Somatório das avaliações realizadas durante o semestre/ano

AE.2 = Avaliação Especial multiplicada por dois

3 = Total dos pesos - dividido por 3

Ainda de acordo com o Regimento Geral da Univás, não são passíveis de avaliação especial os componentes curriculares de estágio supervisionado, trabalho de conclusão de curso, monografia e outras que acompanham o regime didático especial de acordo com o PPC.

No prazo máximo de 20 (vinte) dias a contar da data da aplicação, os resultados dos instrumentos avaliativos devem ser entregues à secretaria pelo respectivo professor e divulgados de imediato no *site* da Univás, na área do acadêmico. A revisão de cada instrumento avaliativo pode ser requerida, no prazo máximo de 3 (três) dias, após sua publicação no *site* da Univás, na área do acadêmico. O resultado final do semestre/ano deve ser entregue à Secretaria até 5 (cinco) dias úteis antes do término do semestre/ano letivo. Caso ocorra discordância da revisão, no prazo de 3 (três) dias úteis após a publicação do resultado, o acadêmico pode requerer, mediante justificativa, uma banca examinadora, a ser nomeada pelo coordenador do curso, composta por 3 (três) professores, da qual faz parte o professor do componente curricular, que se reúne e elabora um parecer em até 7 (sete) dias úteis. Da decisão da banca examinadora não cabe recurso.