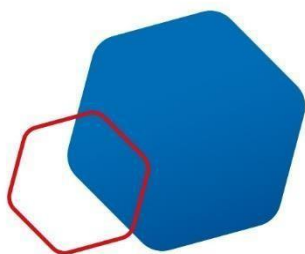




GUIA DE PERCURSO





Guia de percurso

2026.1

NUTRIÇÃO -
BACHARELADO



SUMÁRIO

1 APRESENTAÇÃO DO CURSO.....	5
OBJETIVOS DO CURSO	5
PERFIL DO EGRESSO.....	7
2 ORGANIZAÇÃO DO CURSO	9
ATIVIDADES DISPONÍVEIS NO AVA	9
SISTEMA DE AVALIAÇÃO	9
ARTICULAÇÃO TEORIA E PRÁTICA	9
ATIVIDADES PRÁTICAS.....	10
EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA	10
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	11
ESTÁGIO CURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO	11
ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO	11
ATIVIDADES COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIAS - ACO	12
3 APOIO AOS ESTUDOS.....	13
4 MATRIZ CURRICULAR E EMENTÁRIO.....	14
MATRIZ CURRICULAR	14
EMENTÁRIO	15

CARO(A) ESTUDANTE,

Seja bem-vindo(a)!

Iniciando a sua trajetória acadêmica, é importante que você receba as informações acerca da organização do seu curso, bem como dos espaços pelos quais sua jornada se concretizará.

No intuito de orientá-lo, apresentamos neste Guia de Percurso informações objetivas sobre o funcionamento do seu curso e suas especificidades.

Desejamos a você uma ótima leitura e um excelente período de estudos.

Coordenação do Curso

1 APRESENTAÇÃO DO CURSO

O Curso é ofertado somente no formato semipresencial, com atividades presenciais realizadas no polo de apoio presencial, com conteúdo didático digital, atividades no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), com o suporte dos mediadores e dos docentes das disciplinas. Consulte o polo de apoio para receber mais informações sobre o modelo de oferta do seu Curso.

Embora você tenha autonomia para decidir quando e onde estudar, recomendamos que crie um cronograma de estudos para melhor uso do seu tempo. Você contará com o suporte dos mediadores e dos docentes das disciplinas, viabilizadas por meio do AVA.

O Curso cumpre integralmente ao que é estabelecido na Legislação Nacional vigente, em relação às competências e aos conteúdos obrigatórios estabelecidos para o perfil profissional e quanto ao uso de recursos tecnológicos como viabilizador do processo didático-pedagógico.

OBJETIVOS DO CURSO

Os objetivos do curso estão previstos, considerando o perfil profissional do egresso, a estrutura curricular, o contexto educacional e as características locais e regionais, à luz das disposições, disposta na RESOLUÇÃO CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001.

Objetivos específicos:

- I. A Articulação entre teoria e prática para formação profissional desde o início do Curso;
- II. A Inserção em situações reais da profissão;
- III. A Autonomia do estudante;
- IV. Valorização das dimensões éticas e humanísticas;

- V. Reconhecimento da importância do Direito Humano a Alimentação Adequada;
- VI. Identificação das Políticas Públicas de saúde em defesa da alimentação e nutrição;
- VII. Atuação na tomada de decisão após avaliar, sistematizar e decidir conduta mais adequada;
- VIII. Aplicação de conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.
- IX. Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- X. Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- XI. Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- XII. Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e em nutrição clínica;
- XIII. Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- XIV. Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- XV. Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- XVI. Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- XVII. Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços

preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;

- XVIII. Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- XIX. Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

PERFIL DO EGRESSO

O curso, por meio do modelo acadêmico e da proposta de organização curricular, busca que você seja um profissional que, de acordo com as determinações legais, apresente valores, competências e habilidades necessários para atuação nos diferentes campos de abrangência da profissão, estando apto a:

- I. Conhecer ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo, assegurando que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos.
- II. Compreender que o ato de tomar decisões visa o uso apropriado e eficaz da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas, para ser capaz de avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas.
- III. Conhecer as formas de comunicação verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura e de tecnologias de comunicação e informação, para ser capaz de ser acessível e manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral.
- IV. Conhecer o trabalho em equipe multiprofissional, para ser capaz de atuar com compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz.
- V. Para os fundamentos de administração e gerenciamento, conhecer a força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, para ser capaz de desempenhar liderança em equipe e gestão das unidades de alimentação e nutrição, bem como de outros setores que envolvam a ciência da nutrição.

- VI. Para os fundamentos de educação permanente, compreender que o processo de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática faz parte da atuação em saúde, e ser capaz de atuar com responsabilidade e compromisso com a sua educação.

2 ORGANIZAÇÃO DO CURSO

ATIVIDADES DISPONÍVEIS NO AVA

O desenvolvimento das disciplinas ocorre conforme o Calendário Acadêmico, observando a linha do tempo, disponível no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) que você irá acessar com seu *login* e sua senha exclusivos.

O material didático, é fundamental para a realização das atividades programadas além de ser componente obrigatório das provas. Sempre que necessitar de orientações para a realização das atividades propostas, você poderá entrar em contato com o seu mediador.

Você também pode consultar o detalhamento destas atividades no Manual Acadêmico disponível no AVA.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO

No sistema de Avaliação, cada disciplina possui um nível que determina quais atividades valem pontos e a quantidade total de pontos disponíveis.

Para entender cada uma dessas atividades, quanto vale e os critérios de avaliação, veja os detalhes no Manual da Avaliação disponível no AVA.

Acesse sempre a linha do tempo, disponível em seu AVA, para organizar a sua rotina de estudo e se preparar para todas as atividades previstas no curso.

ARTICULAÇÃO TEORIA E PRÁTICA

A estruturação curricular do curso prevê a articulação entre a teoria e a prática, com o objetivo de possibilitar a aplicabilidade dos conceitos teóricos das disciplinas, por meio de vivência de situações inerentes ao campo profissional, contribuindo para o desenvolvimento das competências e habilidades necessárias para sua atuação nas áreas da futura profissão.

ATIVIDADES PRÁTICAS

No intuito de cumprir os objetivos de ensino e de aprendizagem relacionados às disciplinas com carga horária prática, serão desenvolvidas atividades de aprendizagem e aprimoramento profissional, que poderão ocorrer dentro e/ou fora das instalações do seu polo, de acordo com a natureza de cada curso.

Os locais e recursos destinados ao desenvolvimento dos conteúdos práticos podem ser disponibilizados em: bibliotecas, laboratórios, clínicas, núcleos profissionalizantes específicos e por meio de objetos de aprendizagem digitais, que contextualizam o conteúdo e desenvolvem as competências estabelecidas para o componente curricular.

Os objetos de aprendizagem são recursos didáticos pedagógicos que compreendem os simuladores educacionais, os softwares e as estratégias audiovisuais que proporcionam uma ênfase no uso de Tecnologias da Informação e da Comunicação (TICs), permitindo a você uma experiência acadêmica focada na realidade do mercado de trabalho.

EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

As atividades extensionistas são componentes obrigatórios, conforme estabelecido pela Legislação.

Têm como finalidade articular os conteúdos teóricos em aplicações práticas, por meio de ações voltadas à sociedade, tendo como premissa, o atendimento das necessidades locais, de forma integrada e multidisciplinar, envolvendo a comunidade acadêmica.

Você terá a oportunidade de desenvolver projetos com ações comunitárias a partir de um problema local, vinculado a um dos Programas de Extensão Institucional, a saber: atendimento à comunidade; ação e difusão cultural, inovação e empreendedorismo, e sustentabilidade.

As ações extensionistas serão realizadas presencialmente, baseadas nas especificidades regionais escolhidas por você. As orientações de funcionamento da extensão estarão disponíveis no AVA e terão suporte de mediadores e professores.

Você terá a oportunidade de colocar a “mão na massa” e compartilhar conhecimentos e competências que você já desenvolveu no seu curso!

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) constitui um componente curricular de pesquisa e sistematização do conhecimento, prevendo produção textual e apresentação oral.

As atividades do TCC são definidas em manual específico, disponibilizado no AVA, com as orientações necessárias para o desenvolvimento do trabalho.

A realização com êxito do TCC, bem como dos demais componentes da Matriz Curricular é condição para que você conclua o seu curso e receba o tão sonhado Diploma de Curso Superior.

ESTÁGIO CURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO

No seu percurso acadêmico, você poderá realizar o Estágio Curricular Não Obrigatório a partir do 5º semestre, que tem como objetivo desenvolver atividades extracurriculares que proporcionem o inter-relacionamento dos conhecimentos teóricos e práticos adquiridos durante o curso.

Esse estágio pode ser realizado no setor privado, em entidades e órgãos de administração pública, instituições de ensino e/ou pesquisa em geral, por meio de um termo de compromisso, desde que traga vivência efetiva de situações reais de trabalho e ofereça o acompanhamento e orientação de um profissional qualificado.

ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO

Considera-se Estágio Curricular Obrigatório as atividades eminentemente pedagógicas, previstas na matriz curricular do curso, tendo como finalidade articular os estudos teóricos e práticos.

As atividades do Estágio Curricular Obrigatório são disponibilizadas no AVA, assim como o Manual do Estágio e demais orientações e documentos necessários.

Você deverá realizar o Estágio Curricular Obrigatório em local que disponibilize funções compatíveis com o perfil profissional previsto no curso e que seja previamente conveniado junto à Instituição de Ensino.

ATIVIDADES COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIAS - ACO

As Atividades Complementares Obrigatórias (ACO) são componentes curriculares obrigatórios, que permitem diversificar e enriquecer sua formação acadêmica e se efetivam por meio de experiências ou vivências do aluno, durante o período de integralização do curso, contemplando atividades que promovam a formação geral, como também a específica, ampliando suas chances de sucesso no mercado de trabalho.

Alguns exemplos de modalidades de ACO são: estágio curricular não obrigatório, visitas técnicas, monitoria acadêmica, programa de iniciação científica, participação em cursos, palestras, conferências e outros eventos acadêmicos, relacionados ao curso.

Recomendamos que você se organize e vá realizando as atividades, aos poucos, em cada semestre.

3 APOIO AOS ESTUDOS

Para que você organize seus estudos, é necessário que tenha disciplina, responsabilidade e administre seu tempo com eficiência no cumprimento das atividades propostas.

Para apoiá-lo, disponibilizamos no AVA os manuais abaixo:

- **Manual da Avaliação:** descreve o modelo de avaliação, as atividades previstas por tipo de disciplina, como obter pontuação e os critérios de aprovação.
- **Manual Acadêmico:** detalha o sistema acadêmico, as atividades a serem realizadas, o sistema de avaliação, procedimentos acadêmicos, atendimento ao estudante e outros serviços de apoio. É o documento que deve guiar sua vida acadêmica, pois contém todas as informações necessárias do ingresso no curso à formatura.
- **Guia de Orientação de Extensão:** orienta a realização das atividades extensionistas, detalhando o objetivo, as ações, operacionalização dos projetos, entrega e critérios de avaliação.

Consulte também em seu AVA:

- **Biblioteca Virtual:** disponibiliza diversos materiais que vão desde os livros didáticos, periódicos científicos, revistas, livros de literatura disponíveis nas diversas bases de dados nacionais e internacionais.
- **Avaliação Institucional:** anualmente, o aluno é convidado a participar da avaliação institucional, mediante questionários que são disponibilizados em seu AVA. O acadêmico avalia a instituição, o curso, os docentes, os mediadores, o material didático, a tecnologia adotada, entre outros aspectos. Os resultados possibilitam ações corretivas e qualitativas dos processos, envolvendo todos os setores da Instituição.

4 MATRIZ CURRICULAR E EMENTÁRIO

MATRIZ CURRICULAR

ETAPA	DISCIPLINA	TOTAL
1	PENSAMENTO CIENTÍFICO	60
1	RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS, DIREITOS HUMANOS E EDUCAÇÃO AMBIENTAL	60
1	PSICOLOGIA APLICADA À SAÚDE	60
1	GESTÃO, QUALIDADE E SEGURANÇA DO PACIENTE	60
1	RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL	60
2	INTRODUÇÃO À BIOLOGIA CELULAR E DO DESENVOLVIMENTO	60
2	CIÊNCIAS MORFOFUNCIONAIS DOS SISTEMAS TEGUMENTAR, LOCOMOTOR E REPRODUTOR	60
2	CIÊNCIAS MORFOFUNCIONAIS DOS SISTEMAS DIGESTÓRIO, ENDÓCRINO E RENAL	60
2	CIÊNCIAS MORFOFUNCIONAIS DOS SISTEMAS NERVOSO E CARDIORRESPIRATÓRIO	60
2	SAÚDE PÚBLICA	60
3	CIÊNCIAS MORFOFUNCIONAIS DOS SISTEMAS IMUNE E HEMATOLÓGICO	60
3	BIOQUÍMICA APLICADA À SAÚDE	60
3	BROMATOLOGIA E COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS	60
3	SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL	60
3	NUTRIÇÃO, CIÊNCIA E PROFISSÃO	60
3	PROJETO DE EXTENSÃO I - NUTRIÇÃO	110
4	HIGIENE E MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS	60
4	PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	60
4	TÉCNICA DIETÉTICA	60
4	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	60
4	BASES DA NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	60
4	PROJETO DE EXTENSÃO II - NUTRIÇÃO	110
5	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	60
5	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL APLICADA	60
5	FISIOPATOLOGIA E FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	60
5	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL	60
5	EPIDEMIOLOGIA, POLÍTICAS E PROGRAMAS APLICADOS À SAÚDE E NUTRIÇÃO	60
5	GASTRONOMIA APLICADA A NUTRIÇÃO	60
6	GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	60
6	TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL E PARENTERAL	60
6	NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA OBSTÉTRICA E PEDIÁTRICA	60
6	NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA DO ADULTO E DO IDOSO	60

6	AVALIAÇÃO, CONTROLE E REGULAÇÃO NO SUS	60
6	PROJETO DE EXTENSÃO III - NUTRIÇÃO	100
7	ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL NAS PATOLOGIAS DO SISTEMA DIGESTÓRIO E ÓRGÃOS ANEXOS	60
7	ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL NA OBESIDADE, DOENÇAS CARDIOVASCULARES E ENDÓCRINAS	60
7	ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL NAS DOENÇAS NEUROLÓGICAS E IMUNES	60
7	ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL PARA GRAVEMENTE ENFERMOS	60
7	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA	215
8	NUTRIÇÃO EM ATIVIDADE FÍSICA	60
8	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO - NUTRIÇÃO	40
8	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	215
8	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA	215
	ATIVIDADES COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIAS - ACO	35

EMENTÁRIO

1º Semestre

PENSAMENTO CIENTÍFICO

Senso comum e conhecimento filosófico. Características do conhecimento científico. Ética na pesquisa científica. Tipos e métodos de pesquisa. Confiabilidade da pesquisa científica. Etapas da elaboração e análise da pesquisa científica.

RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS, DIREITOS HUMANOS E EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Direitos humanos; Relações étnico-raciais; Grupos sociais e políticas de inclusão; Educação ambiental

PSICOLOGIA APLICADA À SAÚDE

Conceitos básicos de Psicologia e Saúde. Ambiente de trabalho. Psicologia aplicada ao profissional da saúde. A Psicologia e as questões relacionadas à saúde.

GESTÃO, QUALIDADE E SEGURANÇA DO PACIENTE

Introdução à gestão da qualidade e segurança do paciente. Fundamentos históricos e estratégicos da segurança do paciente. Implementação da gestão da qualidade e segurança nos serviços de saúde: estruturação, padronização da assistência e protocolos clínicos multiprofissionais. Linha de cuidado: integração e sistematização da segurança do paciente. Gestão de riscos e eventos adversos na assistência à saúde: monitoramento, notificação e mitigação.

RESPONSABILIDADE SOCIAL E AMBIENTAL

Antropoceno e as crises sociais e ambientais. Governança e Proteção Ambiental. Responsabilidade Social e Ambiental e Gestão Corporativa. Alternativas Socioambientais para Sustentabilidade.

2º Semestre

INTRODUÇÃO À BIOLOGIA CELULAR E DO DESENVOLVIMENTO

Introdução à citologia. Estrutura e função celular: características de células procariontes e eucariontes, membrana plasmática e sinalização celular. Organelas citoplasmáticas, ciclo celular e processos de morte celular programada. Fundamentos de genética: DNA, RNA, formação de proteínas e padrões de herança. Embriologia básica: desenvolvimento embrionário, da fecundação ao nascimento.

CIÊNCIAS MORFOFUNCIONAIS DOS SISTEMAS TEGUMENTAR, LOCOMOTOR E REPRODUTOR

Sistema tegumentar. Sistema esquelético. Sistema muscular. Sistema reprodutor.

CIÊNCIAS MORFOFUNCIONAIS DOS SISTEMAS DIGESTÓRIO, ENDÓCRINO E RENAL

Estudo integrado da anatomia, fisiologia e principais patologias dos sistemas digestório, endócrino e urinário. Compreensão dos mecanismos de funcionamento, regulação e inter-relação entre esses sistemas, incluindo aspectos de farmacoterapia aplicada.

CIÊNCIAS MORFOFUNCIONAIS DOS SISTEMAS NERVOSO E CARDIORRESPIRATÓRIO

Introdução ao sistema nervoso e aspectos morfofuncionais do sistema nervoso central. Sistema nervoso periférico, divisão eferente do sistema nervoso e introdução do sistema cardiovascular. Aspectos morfológicos e funcionais do sistema cardiovascular e linfático. Aspectos morfológicos e funcionais do sistema respiratório.

SAÚDE PÚBLICA

Estudo da evolução histórica da saúde pública no Brasil, desde os modelos previdenciários até a constituição do Sistema Único de Saúde (SUS), incluindo marcos regulatórios e o movimento da Reforma Sanitária. Abordagem da história natural das doenças, da determinação social do processo saúde-doença e das práticas de educação em saúde. Compreensão do papel da epidemiologia na formulação de políticas públicas e nas estratégias de vigilância em saúde. Análise da Atenção Primária à Saúde (APS), com ênfase na Estratégia Saúde da Família (ESF), considerando a organização das equipes e os diferentes contextos de atuação nos territórios.

3º Semestre

CIÊNCIAS MORFOFUNCIONAIS DOS SISTEMAS IMUNE E HEMATOLÓGICO

Adaptação celular: as células também se ajustam. Tecido sanguíneo e sistema imune: defensores do organismo. Resistência e reparo do organismo. Enigmas do câncer.

BIOQUÍMICA APLICADA À SAÚDE

Água, aminoácidos, peptídeos e proteínas. Carboidratos. Lipídeos e o ciclo do ácido cítrico. Vitaminas e minerais.

BROMATOLOGIA E COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS

Introdução ao Estudo da Bromatologia; Água e Carboidratos; Proteínas e Lipídios; Vitaminas, Minerais, Aditivos e Compostos Bioativos.

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

História da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. A alimentação nos contextos sociais e econômicos. Produção agrícola e sustentabilidade. Legislação e Políticas Públicas de Segurança Alimentar e Nutricional. Sistemas e Programas Nacionais voltados à Segurança alimentar e nutricional.

NUTRIÇÃO, CIÊNCIA E PROFISSÃO

História da Alimentação: o homem, a sociedade, a cultura e a alimentação e a sua evolução. Aspectos culturais da alimentação. Atuação do profissional nutricionista. Código de ética. Bioética.

PROJETO DE EXTENSÃO I – NUTRIÇÃO

O programa extensionista voltado as ações de Contexto à Comunidade está no importante papel social, através deste projeto ocorrerá uma maior integração entre a IES e a população, trazendo apoio a comunidade e difusão do ensino. Ao identificar as necessidades da comunidade os alunos terão a motivação para efetuar as ações de apoio relacionadas ao curso de Nutrição, pelas quais poderão ser desenvolvidas competências técnicas e soft skills específicas.

4º Semestre

HIGIENE E MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

Características de microrganismos com significância nos alimentos. Contaminação e deterioração de alimentos por microrganismos. Aplicação de microrganismos na produção de alimentos. Doenças transmitidas por alimentos. Higienização e legislação sanitária aplicadas à cadeia produtiva de alimentos e Unidades de Alimentação e Nutrição. Boas Práticas de Fabricação. Ferramentas de Gestão da Qualidade e Segurança de Alimentos. Controle de qualidade dos alimentos: normas técnicas, inspeção sanitária, auditoria e responsabilidade técnica.

PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Fundamentos da administração de Unidades de Alimentação e Nutrição. Planejamento físico-estrutural de Unidades de Alimentação e Nutrição. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Saúde e segurança no trabalho. Legislação trabalhista.

TÉCNICA DIETÉTICA

Introdução à técnica dietética. Procedimentos para o processamento de alimentos. Métodos e técnicas auxiliares de cocção. Ficha técnica de preparação. Indicadores no preparo de alimentos. Técnica dietética e modificação dos alimentos.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Introdução à Tecnologia dos Alimentos. Conservação dos Alimentos. Industrialização de Alimentos de Origem Animal e Vegetal. Desenvolvimento de Novos Produtos. Marketing Nutricional.

BASES DA NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Introdução a Nutrição e Dietética. Planejamento alimentar e nutricional. Planejamento de cardápios. Adequação da prescrição dietética.

PROJETO DE EXTENSÃO II – NUTRIÇÃO

O programa extensionista voltado as ações de Sustentabilidade do curso de Nutrição possui a finalidade de apoiar a comunidade por meio da disseminação do conhecimento adquirido no curso, priorizando o cuidado e compreensão do meio ambiente. Tais ações poderão reduzir impactos socioambientais negativos e criar uma cultura regenerativa para gerar impactos positivos que irão refletir no meio ambiente, que são importantes para possibilitar uma continuidade do uso de recursos naturais de forma sustentável. Ao identificar as problemáticas ambientais da comunidade os alunos terão a motivação para efetuar as ações

de apoio relacionadas ao curso, pelas quais poderão ser desenvolvidas competências técnicas e soft skills específicas.

5º Semestre

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Estudo dos métodos e protocolos de avaliação nutricional. Antropometria. Semiologia. Interpretação de exames bioquímicos. Técnicas de avaliação em situações especiais. Instrumentos de avaliação do estado nutricional de adultos e de pacientes hospitalizados.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL APLICADA

Inquéritos Alimentares. Avaliação Dietética. Antropometria em gestante adulta e adolescente; crianças e adolescentes. Avaliação nutricional em idosos e em condições especiais.

FISIOPATOLOGIA E FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO

Introdução à Farmacologia. Fisiopatologia e Farmacologia dos Sistemas Cardiovascular, Renal e Respiratório. Fisiopatologia e Farmacologia dos Sistemas Digestório, Endócrino e Metabólico. Fisiopatologia e Farmacologia dos Sistemas Reprodutor, Nervoso Periférico e Central.

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Introdução e bases conceituais da educação alimentar e nutricional. Determinantes do comportamento alimentar. Aconselhamento nutricional. Metodologias para o aprendizado e elementos didáticos na educação nutricional. Recursos utilizados em atividades práticas na educação. Projeto de Educação Alimentar e Nutricional.

EPIDEMIOLOGIA, POLÍTICAS E PROGRAMAS APLICADOS À SAÚDE E NUTRIÇÃO

Principais políticas públicas e programas voltados à alimentação e nutrição no Brasil. Estrutura das políticas de saúde e nutrição e os métodos utilizados em epidemiologia nutricional. Análise da situação alimentar e nutricional da população, com ênfase em ferramentas para vigilância, diagnóstico e intervenção em saúde pública.

OPTATIVA I

6º Semestre

GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Gestão de recursos humanos. Gestão de custos. Gestão de matéria-prima. Gestão de qualidade. Gestão ambiental em serviços de alimentação. Boas Práticas de Fabricação. Procedimentos Operacionais Padronizados. Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL E PARENTERAL

Conceitos gerais da Terapia Nutricional Enteral e Parenteral. Nutrição enteral aplicada. Nutrição parenteral aplicada. Terapia nutricional enteral e parenteral em situações especiais.

NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA OBSTÉTRICA E PEDIÁTRICA

Alterações fisiológicas do organismo feminino desde a infância até a gestação. Assistência nutricional da gestante e nutriz. Assistência nutricional ao lactente e criança sadia. Assistência nutricional às crianças enfermas e adolescentes.

NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA DO ADULTO E DO IDOSO

Novo cenário de saúde do adulto e do idoso. Estimativas e necessidades energéticas. Planejamento dietético e orientações nutricionais. Atendimento ambulatorial.

OPTATIVA II

PROJETO DE EXTENSÃO III – NUTRIÇÃO

O programa extensionista voltado as ações de Empreendedorismo o curso de Nutrição tem a missão de transferir à sociedade os conhecimentos gerados e potencializar a geração de novos conhecimentos aplicados, permitindo o desenvolvimento de ações no âmbito da tecnologia e inovação, que apresentam soluções e produtos para resolução de problemas diversificados presentes no contexto social, trazendo impacto positivo a comunidade contemplada. Ao identificar as problemáticas da comunidade os alunos terão a motivação para efetuar as ações de apoio relacionadas ao curso de Nutrição pelas quais poderão ser desenvolvidas competências técnicas e soft skills específicas.

7º Semestre

ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL NAS PATOLOGIAS DO SISTEMA DIGESTÓRIO E ÓRGÃOS ANEXOS

Aspectos fisiopatológicos e nutricionais das doenças da boca, esôfago, estômago, pâncreas, hepáticas, biliares e intestinais.

ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL NA OBESIDADE, DOENÇAS CARDIOVASCULARES E ENDÓCRINAS

Aspectos fisiopatológicos e nutricionais da obesidade. Cirurgia bariátrica. Bases nutricionais para doenças cardiovasculares. Obesidade e sua relação com a síndrome metabólica. Nutrição nas doenças endócrinas.

ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL NAS DOENÇAS NEUROLÓGICAS E IMUNES

Terapia Nutricional em Traumas Neurológicos. Nutrição em Autismo. Nutrição em TDAH. Nutrição em Depressão. Terapia Nutricional em Doenças Neurológicas e Degenerativas. Terapia Nutricional em Doenças do Sistema Imunológico.

ASSISTÊNCIA NUTRICIONAL PARA GRAVEMENTE ENFERMOS

Alterações metabólicas e fisiopatológicas no paciente gravemente enfermo e sua repercussão. Atuação do nutricionista em UTI. Assistência nutricional em situações clínicas especiais. Uso de nutrientes específicos no manejo dietético.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA

Administração e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição. Gestão de Recursos Humanos e Matérias-primas. Elaboração e Avaliação de Fichas Técnicas de Preparação. Estrutura Física e Funcional da UAN. Planejamento e Avaliação de Cardápios. Higiene e Segurança Alimentar. Controle de Qualidade. Diagnóstico e Educação Alimentar e Nutricional em Coletividades.

8º Semestre

NUTRIÇÃO EM ATIVIDADE FÍSICA

Bases Fisiológicas e Bioquímicas do Exercício Físico. Nutrição e Exercício Físico. Prescrição Nutricional para o Exercício Físico. Suplementação Nutricional.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – NUTRIÇÃO

Procedimentos teóricos e metodológicos para organização e elaboração de um artigo científico.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

Avaliação do estado nutricional de pacientes por meio de exames clínicos, bioquímicos, antropométricos e anamnese alimentar. Diagnóstico e compreensão das formas de tratar as condições nutricionais considerando aspectos fisiopatológicos, interação droga-nutriente e necessidades dietéticas individuais. Compreensão da prescrição de dietas, monitoramento da aceitação alimentar e acompanhamento da evolução clínica. Interação do estagiário com pacientes e a equipe multiprofissional.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

Política nacional de alimentação e nutrição. Programas de alimentação e nutrição. Políticas públicas de saúde. Sistema Único de Saúde. Sistema de vigilância alimentar e nutricional. Promoção da saúde nos ciclos de vida na perspectiva dos guias alimentares. Atenção nutricional e atendimento para doenças relacionadas à alimentação e à nutrição.

ATIVIDADES COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIAS - ACO

Coordenação do Curso.