

EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO (Currículo iniciado em 2014)

ABASTECIMENTO E CUSTOS EM NUTRIÇÃO 68 H/A 2939

Conceito, processo e classificação de custos. Custos de mão de obra. Custos diversos. Planejamento e apuração de custos. Política, avaliação e controle de estoque. Planejamento de compras e licitações. Avaliação do desperdício. Volume de produção. Uso de programas em produção de refeições.

ADMINISTRAÇÃO E NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA 102 H/A 2929

Saúde pública: contextualização histórica e sócio política brasileira, conceito e campo de atuação. Gestão do Sistema Único de Saúde: atribuições nas esferas de governo Municipal, Estadual e Federal. Administração de atividades ligadas à área de nutrição no sistema de saúde. Estrutura, financiamento e funcionamento dos serviços de saúde e realidade sanitária e social da população brasileira. Políticas e programas de alimentação e nutrição no Brasil. Correlação entre Políticas Públicas e Educação Ambiental. Inserção do nutricionista em equipes multidisciplinares de saúde em nível local, regional e central.

ADMINISTRAÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO 68 H/A 2940

Introdução e fundamentos da administração geral. Fases do ciclo administrativo. Fundamentos necessários à administração de Unidades de Alimentação e Nutrição. Caracterização e estrutura organizacional da UAN. Planejamento físico e funcional da UAN. Segurança e boas práticas de manipulação: aquisição, recebimento e armazenamento. Gestão de pessoas e ergonomia. Planejamento de cardápio em UAN. Educação ambiental e desenvolvimento sustentável em UAN. Programa Alimentação do Trabalhador: operacionalização.

ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS 68 H/A 2930

Introdução à análise sensorial de alimentos. Campo de Aplicação. Fisiologia dos órgãos sensoriais. Introdução à psicofísica. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Métodos clássicos de avaliação sensorial. Preparo e apresentação de amostras. Análise e interpretação dos dados estatísticos nos testes sensoriais. Montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial.

ANATOMIA HUMANA 68 H/A 1572

Identificação dos diferentes sistemas pertencentes ao corpo humano, ressaltando suas características constitucionais e enfatizando os aspectos mais relacionados e aplicados ao curso de Nutrição. Conhecimentos anatômicos dos: sistema motor, sistema muscular, sistema digestório, sistema respiratório, sistema urinário, sistema reprodutor, sistema nervoso, sistema endócrino, sistema sensorial e sistema tegumentar.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DA COLETIVIDADE 68 H/A 2941

Introdução ao estudo da avaliação nutricional da coletividade. Determinantes do estado nutricional da população. Métodos e técnicas da avaliação direta e indireta do estado nutricional em coletividade. Planejamento e execução de um diagnóstico da situação alimentar e do estado nutricional da população. Indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, de consumo alimentar, demográficos, sócio-econômicos e culturais. Aulas práticas de avaliação nutricional nas diversas faixas etárias da população.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DO INDIVÍDUO 68 H/A 2931

Introdução ao estudo da avaliação nutricional do indivíduo. Determinantes do estado nutricional. Métodos e técnicas da avaliação direta e indireta do estado nutricional. Avaliação antropométrica, de composição corporal, ingestão dietética, bioquímica e clínica do estado nutricional. Planejamento e execução de um diagnóstico da situação alimentar e do estado nutricional do indivíduo. Avaliação nutricional nas diversas faixas

etárias e situações da população: Gestante, Nutriz, Crianças, Adolescentes, Adultos, Idosos e Pacientes Hospitalizados. Aulas práticas de avaliação nutricional.

BIOESTATÍSTICA 68 H/A 2942

Conceitos e principais métodos estatísticos aplicáveis na prática clínica da nutrição. Análise e interpretação de dados em saúde. Noções de amostragem. Variáveis. Análise de dados quantitativos e qualitativos. Estatística descritiva: tabelas, gráficos, medidas de tendência central e de variabilidade. Distribuição gaussiana: cálculo de probabilidades e faixa de referência. Intervalo de confiança para média. Teste de Hipótese. Testes paramétricos e não parâmetros de aplicabilidade em pesquisas em Nutrição. Noções de estatística utilizando o Excel. Programas estatísticos.

BIOÉTICA APLICADA À NUTRIÇÃO 68 H/A 2943

Ética. Moral. Valor. Legislação Profissional. Código de Ética do Nutricionista. Os principais problemas bioéticos nas Ciências da Saúde. Ideal de pessoa humana. Modelos da Bioética. Princípios da Bioética. Estudo da preservação da vida e Direitos Humanos. Interrogações morais sobre as atividades humanas. O impacto da Ciência e Tecnologia na sociedade e suas implicações com a Bioética. Recursos, atualizações metodológicas e habilidades em procedimentos técnicos visando fomentar a capacidade transformadora, cooperativa e deliberativa nos diferentes contextos profissionais.

BIOLOGIA CELULAR EM NUTRIÇÃO 68 H/A 1574

Análise da célula sob o ponto de vista morfofuncional, suas interações como unidade biológica fundamental: métodos de estudo, composição química, membrana plasmática, sistema de endomembranas, citoesqueleto, matriz extracelular, núcleo, divisão e diferenciação celular.

BIOQUÍMICA BÁSICA 68 H/A 1575

Aminoácidos e proteínas: propriedades físico-químicas e níveis estruturais. Enzimas e coenzimas. Glicídios: propriedades físicas e químicas. Lipídeos: propriedades físicas e químicas. Metabolismo de glicídios, lipídeos e aminoácidos (bioenergética). Química e metabolismo de ácidos nucléicos. Controle e metabolismo celular. Inter-relações do metabolismo de lipídeos e carboidratos em diferentes tecidos. Química e metabolismo do meio interno. Mecanismo de detoxificação.

BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS 68 H/A 2932

Análise dos constituintes dos alimentos e suas interações. Componentes naturais com ação biológica. Mecanismos bioquímicos das transformações dos alimentos durante o desenvolvimento, armazenamento e processamento dos alimentos. Influências das alterações no valor nutritivo e na conservação dos alimentos.

BROMATOLOGIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS 102 H/A 2944

Introdução à toxicologia de alimentos. Métodos gerais de conservação de alimentos. Industrialização de alimentos. Matérias-primas. Microorganismos e enzimas utilizadas na indústria de alimentos. Aditivos em alimentos. Fraudes em alimentos. Embalagens em alimentos. Resíduos e subprodutos de alimentos. Análise físico-química dos principais grupos de alimentos - teoria e prática.

COMUNICAÇÃO APLICADA AO ESTUDO DA NUTRIÇÃO 68 H/A 1576

Fundamentos e processos da comunicação. Eficiência e a comunicação no contexto pessoal. O desenvolvimento da comunicação. Aspectos sociais da propaganda. A linguagem dos meios de comunicação. Os efeitos da comunicação de massa. Pesquisas. Planejamento de campanhas publicitárias na área da nutrição.

DIETOTERAPIA 204 H/A 2945

Introdução ao estudo da dietoterapia. As atribuições da Equipe de Terapia Nutricional no serviço hospitalar. Tipos e classificação das dietas hospitalares. Caracterização e funcionamento do Serviço de Nutrição e Dietética. Avaliação das necessidades nutricionais e metabólicas do paciente hospitalizado. Dietoterapia nas enfermidades do aparelho digestório e seus anexos. Dietoterapia nas enfermidades por falta ou excesso de nutrientes nas diferentes fases da vida. Dietoterapia no pré, peri e pós operatório em diferentes cirurgias. Interação droga X nutriente. Suporte nutricional Enteral e Parenteral. Terapia nutricional em condições fisiológicas e metabólicas especiais e de estresse. Terapia Nutricional na criança enferma.

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL 68 H/A 2933

Fundamentos da educação. Histórico da Educação Nutricional como instrumento da prática do profissional Nutricionista. Relações entre trabalho e educação: o papel educativo do profissional da nutrição. Utilização do processo ensino-aprendizagem em educação nutricional. Processo de mudança do comportamento alimentar. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas educativos. Educação nutricional para diferentes audiências. Planejamento de intervenções educativas em nutrição para crianças, adolescentes, adultos, idosos e indivíduos enfermos. Criação e aplicação de dinâmicas ludopedagógicas para diferentes audiências.

EPIDEMIOLOGIA 68 H/A 1584

O processo saúde-doença. Perfil epidemiológico nacional. Método científico em epidemiologia. Indicadores de saúde. Epidemiologia descritiva. Epidemiologia analítica. Vigilância epidemiológica. Imunoprofilaxia. Saneamento do meio, da água, dos alimentos, do ar e da habitação. Controle de artrópodes e roedores. Saneamento em situações de emergência.

ESTÁGIO I - NUTRIÇÃO CLÍNICA 204 H/A 1606

Caracterização do espaço possível dentro da instituição ou sistema. Acompanhamento do processo de trabalho dos profissionais de saúde. Análise da realidade em função da atuação do nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do nutricionista. Acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática profissional supervisionada na área de atuação em Nutrição Clínica, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico e criatividade. Acompanhamento do processo de trabalho das equipes interdisciplinares.

ESTÁGIO II - NUTRIÇÃO SOCIAL 204 H/A 1607

Caracterização do espaço possível dentro da instituição ou sistema. Acompanhamento do processo de trabalho dos profissionais de saúde. Análise da realidade em função da atuação do nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do nutricionista. Acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática supervisionada na área de atuação em Nutrição Social e Saúde Pública, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico e criatividade. Acompanhamento do processo de trabalho das equipes interdisciplinares.

ESTÁGIO III - NUTRIÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – UAN 204 H/A 1608

Caracterização do espaço possível dentro da instituição ou sistema. Análise da realidade em função da atuação do nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do nutricionista. Acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática profissional supervisionada na área de atuação em Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição, considerando as ações e atividade regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico e criatividade. Acompanhamento do processo de trabalho das equipes interdisciplinares.

ESTÁGIO IV - ATENDIMENTO AMBULATORIAL 204 H/A 1605

Caracterização do espaço possível dentro da instituição ou sistema. Acompanhamento do processo de trabalho dos profissionais de saúde. Análise da realidade em função da atuação do nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do nutricionista. Atendimento sistematizado em nutrição. Educação Nutricional. Acompanhamento clínico. Protocolos de atribuições e atividades da atuação prática no ambulatório e consultório. Aspectos psicológicos do comportamento alimentar.

FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO 68 H/A 1601

Introdução à farmacologia. Vias de administração. Farmacocinética. Mecanismos de ação dos fármacos. Interferência dos fármacos no balanço hidro-eletrolítico, no metabolismo e no apetite. Nutrientes como fármacos. Alimentos que modificam a ação dos fármacos. Farmacologia e trato gastrointestinal. Fármacos que afetam a biodisponibilidade de macro e micro-nutrientes. Farmacologia do sistema endócrino. Fármacos antimicrobianos. Resíduos de drogas e outras substâncias em tecidos comestíveis de animais e vegetais.

FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO 68 H/A 2934

Fisiologia dos diversos sistemas em estudo de nutrição: sistema gastrointestinal, endócrino. Fisiologia do envelhecimento e da glândula tireóide.

FISIOLOGIA HUMANA 68 H/A 2926

Aspectos fisiológicos fundamentais do organismo humano: fisiologia da célula, sistema muscular esquelético e liso, sistema nervoso e sistema sensorial, Fisiologia cardíaca e sistema circulatório, Fisiologia respiratória, Fisiologia do sistema urinário e renal geral, mecanismos renais e respiratórios da regulação do pH, Fisiologia endócrina geral. Regulação da temperatura corporal.

GENÉTICA E EVOLUÇÃO EM NUTRIÇÃO 68 H/A 1586

Noções das leis básicas da genética visando o conhecimento da variabilidade normal e anômala bem como suas implicações na espécie humana. Populações. Identificação do material genético. Noções de duplicação, transcrição e tradução gênica. Teorias evolucionistas. Evidências da evolução. Linhas de evolução. Processos de evolução no homem.

HIGIENE DE ALIMENTOS 68 H/A 2935

Conceito. Relações com a saúde pública. Contaminação microbiológica dos alimentos. Análise microbiológica dos alimentos. Modificações físicas, químicas e biológicas dos alimentos. Enfermidades transmitidas pelos alimentos. Legislação sanitária dos alimentos. Medidas protetoras. Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Boas Práticas de Fabricação.

HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA GERAL 68 H/A 1587

Anatomia microscópica dos quatro tecidos fundamentais e suas variedades: tecido epitelial, tecido conjuntivo, tecido muscular e tecido nervoso. Ênfase morfofuncional e interdependência tecidual. Fecundação e Gametogênese. Segmentação. Blastulação. Gastrulação. Neurulação. Diferenciação dos folhetos embrionários. Anexos embrionários.

INTRODUÇÃO À ECONOMIA 68 H/A 1579

A ciência econômica. Objeto de estudo da Economia. O funcionamento da economia capitalista. Divisão do trabalho, excedente econômico e produtividade. Produção e preços. Preços e moeda. Preço e lucro. Taxa de lucro e movimento de capital. Produção, distribuição de renda e crescimento. A renda Nacional. O Emprego e a Distribuição de Renda. O comércio Internacional.

INTRODUÇÃO À METODOLOGIA 68 H/A 2927

Metodologia, ciência e pesquisa. Pesquisa bibliográfica. Síntese, análise, resumos e fichamentos. Estrutura dos trabalhos acadêmicos. Referências bibliográficas. Seminários.

Publicações científicas.

METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO 68 H/A 2946

Delineamento e confecção de projetos de pesquisa. Relatórios de estudos científicos. Questionários e Formulários. Coleta e análise de dados. Delineamento e confecção do Trabalho de Conclusão de Curso.

MICROBIOLOGIA GERAL E DE ALIMENTOS 68 H/A 1588

Conhecimento teórico e prático dos microorganismos de importância em alimentos. Análise microbiológica de alimentos e avaliação dos resultados obtidos. Características gerais de bactérias, fungos e vírus. Efeito dos fatores físicos e químicos sobre a atividade dos microorganismos. Preparações microscópicas. Métodos de esterilização. Meios de cultura para cultivo artificial. Bacteriologia da água. Noções de identificação bacteriana.

NUTRIÇÃO BÁSICA 68 H/A 1580

Introdução à nutrição humana. Alimentos e nutrientes: classificação, fontes alimentares e funções. Digestão, absorção e metabolismo dos macronutrientes. Nutrição e fibras. Água. Vitaminas e Minerais: conceito, fontes, funções, carências e excessos.

NUTRIÇÃO E CULTURA 68 H/A 2928

Bases da História da Alimentação. Estudo das relações sócio-culturais da alimentação com enfoque em saúde e suas dinâmicas na cultura popular. Religiosidade e Alimentação. Relações Étnico-Raciais e relações de gênero. Simbolismos e tabus alimentares.

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA 102 H/A 2936

Conceitos e fatores a considerar no planejamento dietético. Bases para alimentação normal. Requerimentos e recomendações de energia e nutrientes. Etapas para o planejamento dietético. Alimentação nos diferentes momentos biológicos: adolescente, adulto e terceira idade. Lista de substitutos de alimentos. Inquéritos dietéticos. Biodisponibilidade de nutrientes. Nutrição em coletividade sadia.

NUTRIÇÃO E ESPORTE 68 H/A 2152

Nutrição, doença e atividade física. Fisiologia e bioquímica do exercício. Avaliação corporal de atletas. Necessidades nutricionais do atleta. Plano Alimentar pré, durante e após exercícios. Suplementos nutricionais.

NUTRIÇÃO MATERNO – INFANTIL 68 H/A 2947

Nutrição da gestante e na lactação. Grupo materno infantil. A nutrição e os processos de crescimento e desenvolvimento. Fatores relacionados à eficiência reprodutiva. Nutrição da criança sadia durante a primeira infância. Nutrição do recém nascido de alto risco. Necessidades nutricionais. Fisiologia da lactação. Nutrição da lactação. Aleitamento materno. Nutrição do pré-escolar e escolar. Avaliação da desnutrição. Dietética pediátrica. Problemas atuais na nutrição infantil.

PARASITOLOGIA 68 H/A 0900

Estudo da morfologia e biologia dos parasitas, visando conhecer o diagnóstico, a epidemiologia e, especialmente a profilaxia de organismos que se transmitem pelo alimento e que interferem no estado de nutrição do homem. Relação parasito-hospedeiro. Doenças infecto-parasitárias. Enteroparasitoses. Situação das doenças infecto-parasitárias no contexto atual da saúde.

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO 68 H/A 2151

Abordagem do paciente hospitalizado. Patologia com indicações para alimentação especial. Principais patologias do sistema digestório. Doenças carenciais. Alergias alimentares. Fisiologia

dos edemas. Deficiências nutricionais iatrogênicas. Enfermidades metabólicas e endócrinas. Principais patologias do trato nefrourinário e cardiovascular. Enfermidades músculo-esqueléticas. Estado infeccioso e nutrição. Politraumatizados e queimados. Transtornos Alimentares.

PATOLOGIA GERAL 68 H/A 2937

Conceitos de processos patológicos básicos comuns às diferentes doenças no que se referem às suas causas, mecanismos, lesões e alterações funcionais. Generalidades sobre Patologia: conceitos de saúde/doença. Os grandes processos mórbidos (alterações celulares e extracelulares, processo inflamatório, distúrbios vasculares, distúrbios de crescimento e diferenciação).

PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO 68 H/A 1604

Enfoque da psicologia social no estudo das relações entre pessoas. A percepção social nas relações e papéis sociais. As instituições sociais e o processo grupal. Estruturação social da personalidade. Influência de fatores sociais ligados à nutrição.

SEMINÁRIOS AVANÇADOS 68 H/A 2153

Orientação para a realização de trabalho de conclusão de curso e/ou artigo em revista indexada. Apresentação de trabalhos desenvolvidos durante os estágios curriculares supervisionados e Trabalhos de Conclusão de Curso. Pesquisas atuais em Nutrição clínica, Nutrição em saúde pública, Administração em serviços de alimentação, Marketing, Nutrição e esporte, e outras áreas importantes.

SOCIOLOGIA E NUTRIÇÃO 68 H/A 1581

Introdução à sociologia: objeto e métodos da análise sociológica. Estrutura social, classes e estratificação social. Estado e organização da produção. Produção e consumo de alimentos. Análise de alguns problemas especiais do subdesenvolvimento: migração, difusão de inovações tecnológicas, mão-de-obra.

TÉCNICA DIETÉTICA 102 H/A 2938

Fundamentos da técnica dietética e sua aplicação nos diferentes campos de trabalho do nutricionista. Estudo de Pesos e Medidas. Método de cocção dos diferentes grupos de alimentos. Indicadores no preparo de alimentos: Índice de correção, conversão, reidratação e per capita. Introdução à prática da experimentação com alimentos; Objetivos e regras no Laboratório de Técnica Dietética. Características e execução de cardápios convencionais e não-convencionais.

DISCIPLINAS OPTATIVAS

ANÁLISE DE ALIMENTOS 68 H/A 2952

Importância da análise de alimentos. Amostragem e preparo da amostra em análise de alimentos. Métodos analíticos para determinação da composição de macro e micronutrientes (açúcares, lipídeos, proteínas, vitaminas, minerais) e aditivos utilizados em alimentos. Confiabilidade de resultados. Controle e segurança de qualidade analítica. Determinação dos constituintes principais. Aplicação da análise de alimentos na rotulagem nutricional. Medidas de análises físicas em alimentos. Introdução à cromatografia e espectrofotometria e aplicações em alimentos.

EMPREENDEDORISMO E MARKETING EM NUTRIÇÃO 68 H/A 2948

Conceitos básicos de Marketing. O consumidor. Segmentação de mercado. Aplicabilidade do marketing na Nutrição. Marketing de serviços. Marketing pessoal. Marketing em Unidades de Alimentação e Nutrição. Marketing na indústria de alimentos. Empreendedorismo. Rotulagem nutricional e embalagem de alimentos.

EXAMES LABORATORIAIS EM NUTRIÇÃO 68 H/A 2953

Aperfeiçoamento e aprimoramento com relação aos princípios e fundamentos com relação à Interpretação de Exames Laboratoriais, tendo como base a noção básica e simplificada das alterações fisiopatológicas para a análise de doenças relacionadas a um determinado resultado laboratorial propiciando a conclusão diagnóstica após a leitura e correta interpretação dos resultados laboratoriais.

GASTRONOMIA E HOTELARIA 68 H/A 2949

A história da gastronomia. Gastronomia universal. Termos específicos em gastronomia. Etiqueta à mesa. Arrumação de mesas: toalhas, arranjos, pratos, louças, talheres, copos e guardanapos. Serviços de mesa. Planejamento de cardápios: ordem dos serviços, tipos de “menu” e cardápios para eventos sociais. Serviço de bar: bebidas nacionais e importadas, tipos de bar, equipamentos básicos e bebidas para acompanhar alimentos. Hotelaria e gastronomia hospitalar. Perfil das profissões dentro da gastronomia.

GESTÃO DA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES 68 H/A 2954

Promoção de saúde e nutrição na gestão de processos de produção de refeições: qualidade, gestão de pessoas, ergonomia, estratégias de organização e interação na produção de refeições.

LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS 68 H/A 2789

Aspectos históricos: cultura surda, identidade e língua de sinais. Estudo da legislação e das políticas de inclusão de pessoas com surdez. O ensino de libras e noções básicas dos aspectos lingüísticos. Introdução às práticas de compreensão e produção em Libras por meio do uso de estruturas e funções comunicativas elementares.

NUTRIÇÃO E ENVELHECIMENTO 68 H/A 2950

Nutrição e envelhecimento. Panorama e perspectivas da nutrição geriátrica no Brasil e no mundo. Avaliação nutricional no idoso. Necessidades e recomendações nutricionais na terceira idade. Características básicas da personalidade do idoso e sua influência no comportamento alimentar. Abordagem do cliente idoso no atendimento nutricional. Alterações fisiológicas, endócrinas, metabólicas e imunológicas decorrentes do processo de envelhecimento. As doenças do idoso e as características da alimentação. Interações nutrientes/medicamentos no idoso.

NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL 68 H/A 2955

Conceitos e fundamentos da Nutrição Experimental. Ética e legislação do uso de animais de laboratório. Instalações, equipamentos e funcionamento de um biotério de criação e experimentação. Biologia de roedores. Manuseio, contensão e sexagem de animais de laboratório. Vias de administração de drogas. Coleta de sangue, urina e fezes. Técnica de eutanásia. Necessidades e recomendações de nutrientes de roedores. Cálculo e técnica de preparo de dietas para estudos de nutrição em roedores. Métodos e técnicas de avaliação da qualidade e valor nutricional dos alimentos. Cuidados no planejamento, delineamento e execução de um ensaio biológico. Conhecimento e aplicação de técnicas para pesquisa experimental em nutrição. Modelos animais em pesquisa na área de nutrição.

NUTRIÇÃO FUNCIONAL E ESTÉTICA 68 H/A 2956

Conceitos, classificação e caracterização. Fundamentos gerais da Nutrição Funcional. Alimentos funcionais antioxidantes. Doenças imunológicas. Nutrição funcional na prevenção de doenças crônico-degenerativas. Nutrição e qualidade de vida. Envelhecimento cutâneo. Desarmonia e alterações corporais. Aspectos clínicos das

deficiências nutricionais. Prescrição nutricional em estética (cabelo, pele e unhas).

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALIMENTOS 68 H/A 2951

Denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos in natura e aditivos intencionais, métodos de análise e amostragem, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem; Normas Básicas sobre Alimentos.

PESQUISA APLICADA À NUTRIÇÃO 68 H/A 2809

Aplicação aprofundada dos conhecimentos teóricos e práticos da Ciência da Nutrição no processo da pesquisa científica, de forma globalizada, proporcionando habilidades para elaboração e desenvolvimento de projetos práticos, confecção de artigos científicos e resumos, visando apresentações em congressos e similares, bem como envio a periódicos conceituados pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES.

PESQUISA QUALITATIVA EM NUTRIÇÃO 68 H/A 2957

Bases da Sociologia Clássica e Contemporânea. Sociologia da Alimentação. Natureza e Métodos em pesquisa qualitativa. Técnicas de coleta de dados e análise e tratamento de informações em pesquisa qualitativa. Práticas em pesquisa qualitativa na área de nutrição e alimentação.

RECURSOS ERGOGÊNICOS NO ESPORTE 68 H/A 2958

Ajuda ergogênica e esporte de alto nível. Recursos ergogênicos biomecânicos, psicológicos e fisiológicos. Recursos ergogênicos farmacológicos. História do *doping*. Tipos de controle de substâncias e métodos proibidos. Efeitos das substâncias proibidas no aumento do rendimento esportivo e seus efeitos nocivos à saúde. Recursos ergogênicos nutricionais. Respostas fisiológicas e bioquímicas dos sistemas orgânicos em relação aos suplementos alimentares e a sua implicação para o desempenho, treinamento e saúde. Legislação e ergogenia nutricional.

TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO 68 H/A 2810

Atualização constante nos assuntos pertinentes à nutrição. Avaliação e análise dos problemas e avanços relacionados à área de alimentação e nutrição. Abordagens referentes aos temas mais atualizados na área de nutrição.

Prot. 4645/2008.