

EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS DO CURSO DE NUTRIÇÃO (Currículo iniciado em 2023)

ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS 5315 68 h/a

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 5302 68 h/a

Introdução ao estudo da anatomia por meio de conceitos básicos (estudo dos eixos e planos de delimitação, secção e construção do corpo humano; tipos constitucionais) e da utilização da nomenclatura anatômica. Fundamentos da anatomia sistêmica com o estudo da organização morfofuncional macroscópica do sistema esquelético, sistema articular, sistema muscular, sistema nervoso, sistema cardiovascular, sistema respiratório, sistema digestório, sistema urinário, sistema genital feminino e masculino, sistema endócrino e sistema tegumentar.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL 5316 102 h/a

Métodos diretos e indiretos de avaliação do estado nutricional de indivíduos e populações, sadios ou enfermos. Métodos e técnicas da avaliação do estado nutricional. Habilidades para planejar e executar: avaliação antropométrica; composição corporal; consumo alimentar e avaliações clínica, bioquímica, demográfica, socioeconômica e cultural do estado nutricional. Anamnese nutricional como ferramenta para avaliação nutricional. Terminologias do Processo do Cuidado em Nutrição. Métodos de planejamento e execução da avaliação nutricional de coletividades e protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Conhecimentos teórico-práticos para avaliação nutricional nas diversas faixas etárias e situações da população.

BIOLOGIA CELULAR EM NUTRIÇÃO 5303 68 h/a

Introdução à Biologia Celular. Métodos de estudo da célula. Membrana plasmática e sistema de endomembranas: aspectos morfofuncionais. Citoesqueleto e movimentos celulares. Interações entre organelas. Comunicação celular. Divisão e controle do ciclo celular. Diferenciação celular. Biologia celular e câncer.

BIOQUÍMICA BÁSICA 5304 68 h/a

Água, pH e sistema tampão. Aminoácidos e proteínas: propriedades físico-químicas e níveis estruturais. Carboidratos, lipídios e proteínas: propriedades físicas e químicas. Enzimas e coenzimas e cinética enzimática. Controle e metabolismo celular. Inter-relações do metabolismo de lipídeos, proteínas e carboidratos nos estados de jejum e alimentado. Química e metabolismo do meio interno.

BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS 5317 68 h/a

Análise dos constituintes dos alimentos e suas interações. Mecanismos bioquímicos das transformações durante o desenvolvimento, armazenamento e processamento dos alimentos. Influências físicas, químicas e biológicas no valor nutritivo e na conservação dos alimentos.

BROMATOLOGIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS 5329 102 h/a

Introdução à Bromatologia e Tecnologia de Alimentos. Noções gerais sobre componentes de alimentos. Análise físico-química de alimentos (umidade, cinzas, proteínas, lipídios, fibra alimentar, carboidratos, determinação da acidez e cálculo do valor energético). Conceitos sobre determinação de vitaminas e minerais. Princípios e métodos de conservação dos alimentos. Tecnologia de frutas e hortaliças. Tecnologia de cereais. Tecnologia de carnes e derivados. Tecnologia de leite e derivados. Microrganismos e enzimas utilizados na indústria. Aditivos em alimentos. Fraudes em alimentos. Embalagens em alimentos. Resíduos e subprodutos de alimentos.

DIETOTERAPIA II 5330 102 h/a

Dietoterapia nas enfermidades do aparelho digestório e seus anexos. Terapia Nutricional e planejamento dietoterápico em condições fisiológicas e metabólicas especiais. Dietoterapia nas enfermidades por falta ou excesso de nutrientes: desnutrição, obesidade, anemias carenciais e deficiências nutricionais. Dietoterapia para alterações fisiológicas e patológicas associadas aos sistemas cardiovascular, renal, nervoso, circulatório, endócrino e respiratório. Dietoterapia para condições especiais: transtornos alimentares, câncer, cirurgias, transplantes, trauma, sepse, queimaduras, imunodeficiência, erros inatos de metabolismo, epilepsia refratária e neonatologia. Imunonutrição. Interação droga-nutriente.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO NAS GRANDES ÁREAS DA NUTRIÇÃO 5333 68 h/a

Acompanhamento do processo de trabalho dos profissionais nutricionistas. Caracterização do espaço do (a) nutricionista dentro de instituição ou sistema. Acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática profissional supervisionada nas grandes áreas de atuação. Diagnóstico situacional. Sistematização da atenção nutricional. Atividades práticas orientadas em Alimentação e Nutrição. Ações de promoção da saúde, prevenção de doenças, assistência e educação alimentar e nutricional. Análise da realidade em função da atuação do profissional nutricionista considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico, criatividade e trabalho multiprofissional.

DIETOTERAPIA I 5318 68 h/a

Introdução ao estudo da dietoterapia. Sistematização do cuidado nutricional. Preenchimento de prontuários. Orientação nutricional de alta. Dietas especiais e classificação de dietas hospitalares. Introdução à rotina do Serviço de Alimentação Coletiva Hospitalar. Necessidades e recomendações nutricionais aplicadas à dietoterapia. Suporte nutricional Enteral e Parenteral. Terapia Nutricional Domiciliar.

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL 5319 68 h/a

Fundamentos da educação. Educação em saúde. 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 alimentar e nutricional. Processo de mudança do comportamento alimentar. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas educativos. Educação alimentar e nutricional para diferentes indivíduos e populações. Planejamento de intervenções educativas em nutrição para crianças, adolescentes, adultos, idosos e indivíduos enfermos. Dinâmicas ludopedagógicas para diferentes indivíduos e populações. Políticas públicas em educação alimentar e nutricional. Guias Alimentares.

EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL 5305 68 h/a

Conceitos de Epidemiologia, Nutrição, Saúde e Doença em coletividades humanas. Determinantes sociais da saúde. Delineamentos epidemiológicos. Vigilância em saúde com foco na vigilância alimentar e nutricional. Epidemiologia dos distúrbios nutricionais: carências nutricionais específicas e doenças por excesso. Estudos Populacionais sobre Saúde, Alimentação e Nutrição, Segurança Alimentar e Nutricional.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO I - NUTRIÇÃO CLÍNICA AMBULATORIAL 5341 204 h/a

Assistência alimentar e nutricional a indivíduos. Acompanhamento do processo de trabalho dos profissionais nutricionistas. Sistematização do cuidado nutricional. Avaliação do estado nutricional. Prescrição nutricional individualizada. Análise da realidade em função da atuação do profissional nutricionista considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico, criatividade e trabalho multiprofissional. Planejamento dietético e dietoterápico, acompanhamento e orientações nutricionais individualizadas com base no conhecimento teórico prático. Educação alimentar e nutricional. Protocolos de atribuições e atividades da atuação prática no ambulatório e consultório.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO II - NUTRIÇÃO CLÍNICA HOSPITALAR 5342 204 h/a

Caracterização do espaço do (a) nutricionista dentro da instituição ou sistema. Atividades orientadas na área de nutrição clínica, aplicando conhecimentos científicos de maneira a

acompanhar e orientar condutas dietoterápicas, individualmente ou em equipes multidisciplinares. Análise crítica da realidade em função da atuação do nutricionista. Fluxos de referência e contra referência a fim de fomentar a continuidade da assistência alimentar e nutricional de acordo com as necessidades de saúde do indivíduo. Acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática profissional supervisionada na área de atuação em Nutrição Clínica podendo abranger as redes de atenção à saúde, a assistência primária, secundária e terciária, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico, criatividade e trabalho multiprofissional.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO III - NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA 5343 204 h/a
Atividades práticas orientadas na área de Alimentação Coletiva, aplicando conhecimentos e instrumentos para a gestão e qualidade do processo produtivo e das refeições, atuando em conjunto com as equipes interdisciplinares das unidades, desenvolvendo habilidades e atitudes concernentes à prática profissional do nutricionista. Ações de promoção da saúde, prevenção de doenças, assistência e educação alimentar e nutricional à coletividade ou a indivíduos sadios ou enfermos. Acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática supervisionada na área de atuação em Nutrição em Alimentação Coletiva, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico, criatividade e trabalho multiprofissional.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO IV - NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA 5344 204 h/a
Análise da realidade em função da atuação do nutricionista em Saúde Coletiva. Diagnóstico situacional. Gestão (planejamento, execução e avaliação) das ações de alimentação e nutrição na Atenção Primária à Saúde e Educação. Cuidado nutricional individual, familiar e coletivo nas ações de promoção da saúde, prevenção de doenças, assistência e tratamento. Acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática supervisionada na área de atuação em Nutrição em Saúde Coletiva, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico, criatividade e trabalho multiprofissional. Práticas relacionadas às ações de alimentação e nutrição integradas às diretrizes do Sistema Único de Saúde (SUS), ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), à educação alimentar e nutricional, além da garantia do direito humano à alimentação e nutrição adequadas.

ÉTICA E CONDUTA PROFISSIONAL APLICADA À NUTRIÇÃO 5331 68 h/a
Ética. Moral. Valor. Legislação Profissional. Código de Ética do Nutricionista. Princípios da bioética. Principais problemas bioéticos. Ideal de pessoa humana. Modelos da bioética. Estudo da preservação da vida e Direitos Humanos. Estatuto da Criança e do Adolescente. Relações étnico-raciais. Interrogações morais sobre as atividades humanas. 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.

EXAMES LABORATORIAIS E SEMIOLOGIA EM NUTRIÇÃO 5332 68 h/a
Regulamentações e resoluções para a prática da solicitação de exames laboratoriais por nutricionistas. Avaliação hematológica e bioquímica do sangue. Avaliação laboratorial de urina e fezes. Análise e interpretação dos exames laboratoriais de importância nutricional, vitaminas e minerais, risco cardiovascular, cirurgia bariátrica, desordens endócrinas; gastrointestinais; renais; pancreáticas e hepáticas, alergias alimentares, inflamação, enfermidades hipermetabólicas e gestação. Análise e interpretação de indicadores do estado nutricional. Semiologia nutricional. Conduta ética.

FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO 5320 68 h/a
Introdução à farmacologia. Vias de administração. Farmacocinética. Mecanismos de ação dos fármacos. Interferência dos fármacos no balanço hidroeletrólítico, no metabolismo e no apetite (fármacos orexígenos e anorexígenos). Nutrientes como fármacos. Alimentos que modificam a ação dos fármacos. Farmacologia e trato gastrointestinal. Fármacos que afetam a biodisponibilidade de macro e micronutrientes. Farmacologia do sistema endócrino. Fármacos antimicrobianos, anti-inflamatórios e quimioterápicos. Resíduos de drogas e outras substâncias

em tecidos comestíveis de animais e vegetais.

FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO 5321 68 h/a

Fisiologia do sistema gastrointestinal. Fisiologia do sistema endócrino associada ao sistema gastrointestinal. Fisiologia do metabolismo energético. Fisiologia do envelhecimento. Fisiologia da atividade física e do exercício no esporte. Fisiologia da reprodução e da lactação.

FISIOLOGIA E IMUNOLOGIA HUMANA 5306 68 h/a

Aspectos fisiológicos fundamentais do organismo humano: fisiologia da célula, sistema muscular, sistema nervoso e sensorial, sistema cardiovascular, sistema respiratório, sistema urinário e renal, regulação do equilíbrio ácido-base, sistema endócrino, termorregulação, imunidade inata e adaptativa.

GASTRONOMIA E HOTELARIA 5334 68 h/a

A história da gastronomia. Gastronomia nacional e internacional. Termos específicos em gastronomia. Etiqueta à mesa. Serviço de mesa posta. 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. Tendências e atualidades em gastronomia.

GENÉTICA E EVOLUÇÃO EM NUTRIÇÃO 5307 68 h/a

Noções das leis básicas da genética: Leis de Mendel e suas extensões. Noções dos conceitos básicos da Genética Molecular: Estrutura, composição e metabolismo do material genético. Regulação da Expressão Gênica. Epigenética. Genética de Populações e as teorias evolucionistas. Mecanismos que geram variabilidade nas populações. Processos de evolução no homem. Genética e Biotecnologia aplicada à Nutrição.

HIGIENE DE ALIMENTOS 5308 68 h/a

Conceito. Relações da higiene de alimentos com a saúde pública e segurança dos alimentos. Contaminação microbiológica dos alimentos. Modificações e perigos físicos, químicos e biológicos dos alimentos. Doenças Transmitidas por alimentos (DTAs). Vigilância Sanitária, surtos alimentares e investigação epidemiológica de surtos alimentares. Legislação sanitária dos alimentos. Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Boas Práticas de Fabricação (BPF) e elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação. Legislação da rotulagem de alimentos.

HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA 5309 68 h/a

Estudo morfofuncional dos tecidos básicos: epitelial, conjuntivo, muscular e nervoso e a interação desses tecidos na composição dos órgãos e sistemas com ênfase no trato gastrointestinal e excretor (estômago, pâncreas, fígado e rim). Gametogênese. Fecundação. Segmentação. Blastulação. Gastrulação. Neurulação. Diferenciação dos folhetos embrionários. Anexos embrionários.

INTRODUÇÃO À ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO 5310 68 h/a

Conhecimentos básicos da ciência da Nutrição. Alimentos e nutrientes: classificação, fontes alimentares, funções, digestão, absorção e metabolismo, carências e excessos de macronutrientes, micronutrientes, fibras alimentares, água, edulcorantes e fatores antinutricionais. Profissional nutricionista e suas áreas de atuação. Atividades profissionais, com entidades de classe, profissionais e disciplinas do curso de Graduação em Nutrição.

INTRODUÇÃO À PESQUISA CIENTÍFICA E EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA 5311 68 h/a

Conceitos e fundamentos científicos teórico-metodológicos das pesquisas em saúde e nutrição. Tipos de conhecimentos em saúde e nas ciências da alimentação e nutrição. Métodos e técnicas de Pesquisa na prática do nutricionista. Base de dados científicos. Síntese, análise, resumos e fichamentos. Modalidades de trabalhos acadêmicos e científicos. Estrutura dos trabalhos acadêmicos. Organização de trabalhos acadêmicos. Referências Bibliográficas com ênfase em

bases de dados da área da saúde e nutrição. Currículo Lattes. A universidade e a sociedade. Diretrizes para as ações de extensão. Modalidades das ações de extensão. Aplicação de procedimentos pedagógicos, metodológicos e técnico científico de projetos e atividades de extensão universitária a área da saúde e nutrição.

METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO 5335 68 h/a

Delineamento e elaboração de projetos de pesquisa em saúde e nutrição. Relatórios de estudos científicos. Elaboração de Memoriais Descritivos. Questionários e Formulários. Coleta e análise de dados. Aspectos da ética e bioética na pesquisa em saúde e nutrição. Escrita e submissão de projetos para Comitê de Ética em Pesquisa para Seres Humanos e Animais. Delineamento e elaboração do projeto de pesquisa como exercício prático para a concretização do Trabalho de Conclusão de Curso do curso de Nutrição. Submissão de artigos em revistas indexadas. Planejamento e execução de apresentações científicas de trabalhos desenvolvidos durante os estágios curriculares supervisionados. Pesquisas atuais em Nutrição em Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica, Nutrição em Esportes e Exercício Físico, Nutrição em Saúde Coletiva, Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos e Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão.

MICROBIOLOGIA BÁSICA E DE ALIMENTOS 5312 68 h/a

Características gerais de bactérias, fungos e vírus. Noções de identificação bacteriana. Preparações microscópicas. Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem na atividade microbiana. Principais grupos de microrganismos de importância em alimentos. Meios de cultura para cultivo de microrganismos. Legislações que dispõem sobre os padrões microbiológicos de alimentos. Análise microbiológica de amostras de alimentos e água. Métodos de esterilização.

NUTRIÇÃO E CICLOS DA VIDA II 5337 68 h/a

Saúde e nutrição da mulher e do homem. Atenção primária à saúde do adulto e idoso e atuação multidisciplinar. Atendimento nutricional em diferentes áreas para adultos e idosos. Legislação, políticas e programas governamentais voltados para os adultos e idosos. Direitos Humanos. Epidemiologia e o processo biológico do envelhecimento. Panorama e perspectivas da nutrição geriátrica no Brasil e no mundo. Características básicas da personalidade do idoso e sua influência no comportamento alimentar. Envelhecimento dos sistemas fisiológicos - senescência. Doenças crônicas não transmissíveis e infecciosas mais prevalentes na população idosa. Assistência Nutricional e Dietoterápica em Instituições de Longa Permanência para Idosos (ILPI). Avaliação nutricional e recomendações nutricionais para idosos. Conduta nutricional nas síndromes geriátricas. Interações fármaco-nutrientes.

NUTRIÇÃO E CICLOS DA VIDA I 5336 68 h/a

População Materno infantil. Saúde e nutrição da mulher, gestante e lactante. Aspectos fisiológicos, culturais, sociais, patológicos e nutricionais da gestação, puerpério e aleitamento materno. Gestação na adolescência. Aleitamento artificial. Planejamento alimentar na gestação e lactação. A nutrição e os processos de crescimento e desenvolvimento. Aspectos fisiológicos, culturais, sociais e políticos da alimentação e nutrição na infância. Necessidades nutricionais. Nutrição do recém-nascido prematuro e de baixo peso. Alimentação e nutrição do lactente, pré-escolar e escolar. Promoção da saúde e da alimentação saudável e adequada para a criança. Planejamento alimentar na infância e na adolescência. Legislação e Políticas Públicas voltadas à população materno infantil.

NUTRIÇÃO E CULTURA 5313 102 h/a

Antropologia da Saúde e da Alimentação. Bases histórico-sociológicas da Alimentação. Estudo das relações sócio-culturais da alimentação com enfoque em saúde e suas dinâmicas na cultura. Religiosidade, relações étnico-raciais, relações de gênero e determinantes sociais da saúde. Simbolismos alimentares. Corpo e saúde. Comportamento Alimentar.

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA 5322 102 h/a

Introdução ao estudo da Dietética. Bases para alimentação saudável e normal. Inquéritos dietéticos. Necessidades e recomendações de energia e nutrientes. Biodisponibilidade de

nutrientes. Conceitos e fatores a considerar no planejamento dietético. Etapas para o planejamento dietético. Alimentação e planejamento dietético nos diferentes momentos biológicos: adolescente, adulto e terceira idade. Lista de substitutos de alimentos. Bases do planejamento dietético em coletividade sadia.

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA II 5338 68 h/a

Gestão financeira em serviços de alimentação. Cálculo dos custos alimentícios de cardápios. Gestão de materiais e estoque. Planejamento físico, funcional, ambiental e ergonômico dos principais tipos de estabelecimentos para Alimentação Coletiva. Dimensionamento de equipamentos, mobiliários e utensílios. Reforma e tendências no planejamento físico de Unidades de Alimentação e Nutrição. Planejamento e organização de lactário. Programas em produção de refeições. Empreendedorismo. Franquias. Marketing. Inovações Tecnológicas. Educação ambiental e desenvolvimento sustentável em Unidades de Alimentação e Nutrição.

NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA I 5323 102 h/a

O nutricionista na área de Alimentação Coletiva. Gestão em Alimentação Coletiva: definição, objetivos, tipos, estrutura organizacional, funções administrativas. Sistemas de distribuição de refeições e fluxo de produção. Fundamentos da Administração. Princípios para o planejamento de cardápios para coletividades e em programas governamentais em alimentação e nutrição. Avaliação quantitativa e qualitativa de cardápios. Normas regulamentadoras e Gestão da qualidade. Gestão de Pessoas. Saúde e segurança no trabalho. Ergonomia.

NUTRIÇÃO EM ESPORTES E EXERCÍCIO FÍSICO 5339 68 h/a

Nutrição, saúde e exercício físico. Fisiologia e bioquímica do exercício. Avaliação da composição corporal de praticantes de atividade física e atletas. Necessidades nutricionais de praticantes de atividade física e atletas. Planejamento alimentar pré, durante e após exercícios. Introdução aos recursos ergogênicos nutricionais.

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA I 5324 68 h/a

Histórico, conceitos e legislação. O Sistema Único de Saúde (SUS). Princípios e diretrizes do SUS. Política Nacional de Atenção Básica. Redes de Atenção à Saúde. A inserção do nutricionista na Atenção Primária à Saúde. Pesquisas nacionais em saúde, alimentação e nutrição.

NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA II 5340 68 h/a

Vigilância Alimentar e Nutricional. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Segurança Alimentar e Nutricional e Direito Humano à Alimentação Adequada. Políticas e programas de alimentação e nutrição. Políticas Públicas e sustentabilidade. Educação Ambiental. O nutricionista na área de Saúde Coletiva.

PARASITOLOGIA 5314 68 h/a

Estudo da morfologia e biologia dos parasitas com foco no diagnóstico, na epidemiologia e na profilaxia de organismos que são transmitidos pelo alimento e que interferem no estado nutricional do indivíduo. Relação parasito-hospedeiro. Doenças infecto-parasitárias. Enteroparasitoses. Situação das doenças infecto-parasitárias no contexto atual da saúde.

PATOLOGIA GERAL E DA NUTRIÇÃO 5325 136 h/a

Mecanismos básicos e avançados das doenças. Conceitos básicos sobre etiologia e patogenia. Processos patológicos gerais. Estudos das alterações patológicas, processos degenerativos, diferentes distúrbios circulatórios, processo de inflamação, cicatrização, regeneração e processo de desordens neoplásicas. Abordagem do paciente hospitalizado. O processo nutricional e as condições fisiopatológicas impostas ao organismo. Fisiopatologia de doenças do sistema gastrointestinal. Fisiopatologia de doenças críticas e hipermetabólicas. Fisiopatologia das doenças neurológicas, cardiovasculares, nefrológicas, reumatológicas, endócrinas e pulmonares. Desordens do metabolismo energético. Transtornos alimentares.

PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO 5326 68 h/a

Abordagem biopsicossocial do desenvolvimento em suas diferentes fases. A percepção social nas

relações e papéis sociais. As instituições sociais e o processo grupal. Estruturação social da personalidade. Aspectos psicológicos do processo saúde/doença e relações interpessoais. Aspectos psicológicos dos transtornos alimentares. Mudanças comportamentais e de hábitos: prevenção e enfoques terapêuticos.

TÉCNICA DIETÉTICA 5327 102 h/a

Fundamentos da técnica dietética e sua aplicação nos diferentes campos de trabalho do nutricionista. Objetivos e regras no laboratório de técnica dietética. Estudo de pesos e medidas. Indicadores no preparo de alimentos. Estudo teórico e prático dos diferentes grupos de alimentos. Cardápios convencionais e não-convencionais.

TÉCNICAS DE ANÁLISE EM ESTUDOS NUTRICIONAIS 5328 68 h/a

Fundamentos, técnicas e métodos de elaboração e análises de estudos desenvolvidos na área da Nutrição. Organização e análise de dados obtidos em estudos específicos de abrangência alimentar e nutricional. Aplicação de softwares para avaliação de estudos relacionados às ciências nutricionais. Exemplos práticos e atuais para análises de dados e estudos aplicados às diversas áreas da Nutrição.

DISCIPLINAS OPTATIVAS

ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA E PLANT BASED 5345 68 h/a

Introdução aos tipos de alimentação baseada em vegetais. Guias alimentares para vegetarianos. Nutrientes em risco de deficiência. Dietas e planos alimentares nos ciclos da vida. Nutrição do atleta. Implicações das dietas vegetarianas na saúde e na doença. Microbiota intestinal e dietas vegetarianas. Solicitação e interpretação de exames laboratoriais. Suplementação. Elaboração de cardápios para coletividades. Conhecimento em desenvolvimento de produtos alimentícios.

ALIMENTOS FUNCIONAIS E NUTRACÊUTICOS 5346 68 h/a

Conceitos, classificação e caracterização e fundamentos gerais dos alimentos funcionais e nutraceuticos. Alimentos funcionais antioxidantes. Alimentos funcionais e nutraceuticos nas doenças imunológicas; na prevenção de doenças crônico-degenerativas; na nutrição e qualidade de vida; no envelhecimento cutâneo; na desarmonia e alterações corporais. Aspectos clínicos das deficiências nutricionais. Prescrição nutricional de alimentos funcionais e nutraceuticos em estética (cabelo, pele e unhas). Tendências da gastronomia funcional.

ANÁLISE DE ALIMENTOS 5354 68 h/a

Importância da análise de alimentos. Amostragem e preparo da amostra em análise de alimentos. Métodos analíticos para determinação da composição físico-química de alimentos. Confiabilidade de resultados. Controle e segurança de qualidade analítica. Aplicação da análise de alimentos na rotulagem nutricional. Introdução à cromatografia e espectrofotometria e aplicações em alimentos. Aditivos utilizados em alimentos. Toxicologia de alimentos.

COMUNICAÇÃO APLICADA AO ESTUDO DA NUTRIÇÃO 5355 68 h/a

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.

GENÔMICA NUTRICIONAL 5356 68 h/a

Conceitos básicos de genética humana. Interações nutriente-genoma (nutrigenética e nutrigenômica) e ambiente-genoma (epigética). Genômica Nutricional na saúde e nas doenças. Exames genéticos. Avanços na pesquisa em Genômica Nutricional. Aspectos éticos.

GESTÃO DA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES 5357 68 h/a

Temas atuais na área de alimentação coletiva. Promoção de saúde e nutrição na área de alimentação coletiva. Engenharia de cardápios. Instrumentos de qualidade nutricional, sensorial e

simbólica. Estratégias de organização e interação na produção de refeições. Sustentabilidade.

INTERDISCIPLINARIDADE EM SAÚDE 4915 68 h/a

Estudos e práticas interdisciplinares no contexto da saúde com abordagens no trabalho em equipes multiprofissionais e no atendimento ao indivíduo e à comunidade.

INTRODUÇÃO À ECONOMIA 5347 68 h/a

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.

LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS 5348 68 h/a

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 linguísticos. Introdução às práticas de compreensão e produção em Libras por meio do uso de estruturas e funções comunicativas elementares.

MARKETING EM NUTRIÇÃO 5349 68 h/a

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

NUTRIÇÃO COMPORTAMENTAL 5358 68 h/a

Fundamentos teóricos sobre comportamento alimentar. Transtornos alimentares e comer transtornado. Abordagens em atendimento nutricional não prescritivo: entrevista motivacional; comer intuitivo; comer consciente; competências alimentares; e terapia cognitivo-comportamental em nutrição. Nutrição comportamental na obesidade e nas doenças crônicas. Atendimento clínico comportamental nas fases da vida.

NUTRIÇÃO EM ONCOLOGIA 5359 68 h/a

Epidemiologia, etiologia e fatores de risco nutricionais associados ao câncer. Fisiopatologia do câncer. Avaliação nutricional e necessidades nutricionais no paciente oncológico. Terapia nutricional nos diferentes tipos de câncer. Tratamento cirúrgico e terapia nutricional. Efeitos e toxicidade dos tratamentos antineoplásicos. Abordagem interdisciplinar no tratamento do câncer. Papel e responsabilidade do nutricionista no curso do estado da doença e sua terapia. Abordagem nutricional em cuidados paliativos. Nutrição na prevenção do câncer. Questões éticas em torno do suporte nutricional de pacientes com câncer.

NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL 5360 68 h/a

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. Modelos animais em pesquisa na área de nutrição. Manuseio, contenção e sexagem de animais de laboratório. Vias de administração de drogas. Coleta de sangue, urina e fezes. Técnicas 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.

PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DOS ALIMENTOS 5350 68 h/a

Introdução à qualidade de alimento. Identidade e qualidade de alimentos, segundo a legislação. Designação e especificação de alimentos. Padrão de Identidade e Qualidade de produtos de

origem vegetal e animal. Características de alimentos próprios para o consumo. Rotulagem. Importância da identidade e qualidade dos alimentos no processo de compra.

PESQUISA APLICADA À NUTRIÇÃO 5361 68 h/a

Aplicação aprofundada dos conhecimentos teóricos e práticos da Ciência da Nutrição em pesquisa científica. Elaboração e desenvolvimento de projetos. Elaboração de artigos e resumos, visando apresentações em eventos científicos e submissão a periódicos conceituados pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - CAPES.

PESQUISA QUALITATIVA EM NUTRIÇÃO 5362 68 h/a

Estudo das abordagens sociológica e antropológica da saúde e da alimentação. Natureza e métodos. Técnicas de coleta de dados, análise, tratamento e apresentação de informações em pesquisa qualitativa. Práticas em pesquisa qualitativa na área de alimentação e nutrição. Uso de softwares. Critérios éticos, de validade e de qualidade em pesquisa qualitativa.

PRÁTICAS INTEGRATIVAS E COMPLEMENTARES 5351 68 h/a

Introdução às práticas integrativas e complementares. Política Nacional de Práticas Integrativas e Complementares. Estudo das práticas integrativas e complementares regulamentadas pelo Sistema Único de Saúde. Práticas relacionadas à nutrição: dietoterapia chinesa, ayurveda, fitoterapia.

RECURSOS ERGOGÊNICOS DO ESPORTE 5363 68 h/a

Recursos ergogênicos biomecânicos, psicológicos e fisiológicos para praticantes de atividade física e atletas. Recursos ergogênicos farmacológicos. Conceito e histórico de fair play e doping. Efeitos à saúde e controle de substâncias e métodos proibidos. 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. Uso de fitoterápicos na prática esportiva. Nutrição funcional e gastronomia na prática esportiva.

SOCIOLOGIA E NUTRIÇÃO 5352 68 h/a

Introdução à sociologia: objeto e métodos da análise sociológica. Estrutura social, classes e estratificação social. Estudo das relações étnico-raciais, história e cultura. 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.

TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO 5353 68 h/a

Atualização dos assuntos pertinentes à alimentação e nutrição. Avaliação e análise dos problemas, limitações e avanços relacionados à área de alimentação e nutrição. Abordagem de temas atuais e de interesse dos discentes na área de alimentação e nutrição.