Plano de Ensino

Disciplina: N001 – Linguagens e Pesquisa
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 1° Período

Ementa: A disciplina trata dos princípios básicos da língua escrita e falada e das estruturas das diversas modalidades textuais com a intenção de desenvolver a compreensão dos mecanismos da comunicação e de sua utilização como forma de expressão. Além disso, discute a definição de ciências, senso comum e método científico. Introdução à a epistemologia do conhecimento científico: o empirismo, o racionalismo e as crises de paradigmas. Metodologia Científica e pesquisa: os métodos e as diferentes técnicas de investigação. Pesquisa bibliográfica e como registrá-la: análise de textos, resenhas, resumos, esquemas, fichamento. Formalização do trabalho científico: projetos de pesquisa, trabalhos de conclusão de curso, teses e dissertações, artigos científicos, resumos de congressos. Normas ABNT.

Objetivo Geral: Compreender os mecanismos linguísticos que garantem a coesão e a coerência do texto oral e escrito. Conhecer os fundamentos do processo de investigação científica e da execução da pesquisa científica, segundo normas-padrão. Conhecer metodologias de projetos de produto multimídia aplicados à pesquisa científica.

Objetivos Específicos: Capacitar o aluno para lidar com a linguagem de forma ampla e ao mesmo tempo aplicá-la aos mais variados contextos. Discutir aspectos semânticos e simbólicos em relação à comunicação verbal e não-verbal. Trabalhar aspectos essenciais da produção de textos. Compreender por que se usa a metodologia na ciência. Compreender como são elaborados e estruturados os trabalhos científicos. Compreender o uso de métodos para o processo de desenvolvimento de produção acadêmica.

Conteúdo Programático:

- A Semântica: o sentido das palavras.
- Elementos da comunicação humana: comunicação verbal e não verbal.
- Funções da linguagem.
- Linguagem, processos comunicativos, formas e tecnologias.
- Oralidade: exposições orais, debates, seminários, dramatizações.
- Processos simbólicos, linguagem e sociedade.
- Elementos de coesão e coerência.
- Produção de textos: planejamento, estrutura e construção.
- Técnicas básicas do discurso e da oratória.
- Aspectos comunicacionais em meios multimídias.
- Conceitos básicos sobre análise do discurso e seus impactos.
- Análise crítica e interpretação de textos: técnicas básicas.
- Tipos e gêneros textuais: semelhanças e diferenças.
- Técnicas de estudo e pesquisa: tipos de conhecimento.
- Metodologia de investigação científica: objeto de pesquisa, temas e problemas.
- Metodologia de investigação científica: hipóteses e levantamento de dados.
- Metodologia de investigação científica: análise de dados e tipos de pesquisa.
- Metodologia de investigação científica: etapas de um projeto de pesquisa.
- Metodologia de investigação científica: normas da ABNT.
- Metodologia de investigação científica: apresentação de projetos.

Bibliografia Básica:

FÁVERO, Leonor L. Coesão e coerência textuais. São Paulo: Ática, 1991.
PINTO, Deise Cristina de Moraes; PINTO, Fábio André Cardoso Coelho; RIBEIRO, Roza Maria

Palomanes. Introdução à semântica. V. único. Rio de Janeiro: Fundação Cecierj, 2016. 348p.
SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do Trabalho Científico. 22ª ed. São Paulo: Cortez, 2000.

Bibliografia Complementar:

BLIKSTEIN, Izidoro. Como falar em público: técnicas de comunicação para apresentações. São Paulo: Ática, 2010. (Conforme a nova ortografia da língua portuguesa)
CHIZZOTTI, Antônio. Pesquisas em ciências Humanas e Sociais 8. ed. São Paulo: Cortez, 2006 163 p.
FIORIN, José Luís; SAVIOLI, Francisco Platão. Para entender o texto: leitura e redação. 16 ed., São Paulo, Ática, 2003.
INFANTE, Ulisses. Do texto ao texto. Curso prático de leitura e redação. 5 ed., São Paulo: Editora Scipione, 1998.
THIOLLENT, Michel. Metodologia da pesquisa - ação. São Paulo: Cortez, 1998.

Plano de Ensino

Disciplina: N005 – Anatomia Humana
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 1° Período

Ementa: Estudos relacionados à osteologia, artrologia, miologia, sistemas: circulatório, respiratório, urinário, genital masculino e feminino, digestivo, endócrino e neural.

Objetivo Geral: Conhecer a morfologia dos sistemas orgânicos do corpo humano, identificar os diversos órgãos e estruturas dos sistemas e aparelhos, estabelecendo as inter-relações destes entre si, de acordo com a forma, estrutura, localização e função, tendo em vista a compreensão dos aspectos funcionais e possíveis alterações, para como profissional da área de saúde preservar, restaurar e restabelecer a saúde.

Objetivos Específicos:

- Conhecer o histórico, a definição e as divisões da anatomia, e as estruturas anátomo-funcionais que participam do processo de linguagem, bem como, algumas de suas principais disfunções;
- Compreender das regras de nomenclatura anatômica e a organização estrutural do corpo humano;
- Expor de conceitos utilizados em anatomia;
- Identificar os planos e eixos que delimitam o corpo humano: osteologia, artrologia, miologia, sistemas tegumentar, respiratório, circulatório, endócrino e digestório.

Conteúdo Programático:

- Introdução ao estudo da anatomia humana.
- Introdução ao estudo da anatomia II.
- Osteologia I.
- Osteologia II.
- Artrologia.
- Miologia.
- Miologia II.
- Sistema circulatório.
- Sistema circulatório II.
- Sistema respiratório.
- Sistema respiratório II.
- Sistema digestório.
- Sistema urinário.
- Sistema genital masculino.
- Sistema genital feminino.
- Sistema endócrino.
- Sistema sensorial.
- Sistema tegumentar.
- Sistema nervoso.
- Sistema nervoso II.

Bibliografia Básica:

DANGELO, José Geraldo; FATTINI, Carlo Américo. Anatomia humana básica. São Paulo: Atheneu.
DANGELO, José Geraldo; FATTINI, Carlo Américo. Anatomia humana sistêmica e segmentar. São Paulo: Atheneu.
MACHADO, B. M. Neuroanatomia Funcional. São Paulo: Atheneu.

Bibliografia Complementar/Periódicos/Produções Científicas relacionados com a disciplina:

ERHART, Eros Abrantes. Elementos de anatomia humana. São Paulo: Atheneu.
MOORE, K. L. Anatomia Orientada para a clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
PARKER, S. O livro do Corpo Humano. São Paulo: Ciranda Cultural.
SOBOTTA, J. Atlas de anatomia humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
TORTORA, Gerard J.; NIELSEN, Mark T. Princípios de anatomia humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.

Plano de Ensino

Disciplina: N006 – Citologia, Histologia e Embriologia
Carga Horária: 80 horas
Curso/Período: Nutrição – 1º Período

Ementa: Estrutura geral das células, membrana plasmática do citoplasma e núcleo, organelas citoplasmáticas, citoesqueleto, divisão celular, introdução à embriologia e histologia, aspectos morfoestruturais e funcionais dos sistemas reprodutores masculinos e femininos, processos de gametogênese e de fecundação, caracterização dos períodos de desenvolvimento humano, tipos de microscópios, classificação, origens, estrutura e histologia dos tecidos básicos: epitelial, conjuntivo, adiposo, cartilaginoso, ósseo, muscular e nervoso.

Objetivo Geral: Conhecimento sobre a biologia celular e molecular como a estruturação geral da célula e suas respectivas funções fisiológicas e de constituição tecidual. Conceituar e compreender as relações entre estrutura, composição e função dos tecidos, órgãos e sistemas que compõem o corpo humano, reconhecer a influência das modificações morfológicas e fisiológicas ocorridas com os tecidos devido ao envelhecimento bem como esclarecer a gênese das malformações. Capacitar o aluno a manusear o microscópio óptico e identificar, pelo reconhecimento das características estruturais, secções dos tecidos, órgãos e sistemas que compõem o corpo humano.

Objetivos Específicos: Compreender os conceitos relacionados à Biologia Celular e os principais aspectos morfológicos e estruturais gerais das células. Utilizar o microscópio óptico e realizar o manejo de lâminas. Conhecer as diferenças entre células procariontes e eucariontes, bem como das organelas e componentes celulares. Identificar o papel das moléculas que participam dos processos fisiológicos e nas relações entre as células e a matriz extracelular. Reconhecer a influência do genoma na determinação das características fenotípicas de uma célula e a relação destas com a fisiologia celular e tecidual. Identificar morfologicamente as características teciduais e suas funções. Relacionar os eventos da organogênese normal com as anomalias e malformações.

Conteúdo Programático:

- Introdução à biologia celular.
- Membranas biológicas e transporte celular.
- Organelas citoplasmáticas e funções.
- Comunicação celular.
- Citoesqueleto.
- Estrutura do núcleo e divisão celular.
- Introdução à embriologia.
- Período pré-embrionário, embrionário, e período fetal/anexos embrionários.
- Anexos embrionários.
- Gemelelidade.
- Desenvolvimento dos sistemas.
- Tecido epitelial de revestimento e glandular
- Sistema tegumentar.
- Sistema endócrino.
- Estudo da célula e linfa.
- Tecidos: conjuntivo e adiposo.
- Tecidos ósseo e cartilaginoso.
- Hematopoese.
- Tecido muscular e nervoso.
- Microscopia.

Bibliografia Básica:
DI FIORE, M.S.H. Atlas de Histologia. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
JUNQUEIRA, L.C., CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 8a edição, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
MOORE, K.L. Embriologia Clínica. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.

Bibliografia Complementar:
HERBERG, MAX REVEL. Atlas de Biologia Molecular e Celular. São Paulo: Ômega.
JUNQUEIRA, L. C. & ZAGO, D. Fundamentos de Embriologia Humana. 1a ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro.
JUNQUEIRA, LUÍS CARLOS UCHOA; CARNEIRO, JOSÉ. Noções Básicas De Citologia, Histologia E Embriologia. 15. ed. São Paulo. Nobel.
MELLO, M.L.S.; VIDAL, B.C. Práticas De Biologia Celular. São Paulo. Editora Edgard Blücher.
SNELL, R. S. Histologia Clínica. Interamericana, Rio de Janeiro.

Plano de Ensino

Disciplina: N033 – Introdução à Nutrição
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 1º Período

Ementa: Aspectos históricos da profissão de nutricionista, princípios básicos da nutrição, guias alimentares, cálculos básicos de nutrição, leis da alimentação, aspectos da evolução humana e nutrição, fundamentos do comportamento alimentar.

Objetivo Geral: Conhecer os fundamentos da nutrição e sua evolução humana e histórica.

Objetivos específicos: Estudar os guias alimentares; aprender os principais cálculos de nutrição; conhecer as leis da alimentação; entender os fundamentos do comportamento alimentar.

Conteúdo Programático:

- Nutrição - aspectos históricos da profissão.
- Áreas de atuação do nutricionista e suas tendências.
- História da nutrição através dos tempos.
- Conselhos regional e federal de nutricionistas.
- Ciência da nutrição: alimentos, nutrientes e classificação de nutrientes.
- Classificação de nutrientes – fontes.
- Guias alimentares – histórico e tipos.
- Guias alimentares – interpretações.
- Cálculos básicos de nutrição - calorias e Macronutrientes.
- Leis da alimentação – aplicabilidade.
- Alimentos para fins especiais: diet, light, hipossódico.
- Sistema internacional de unidades (gramas, miligramas, ui e nanograma) aplicados à nutrição.
- Plantas alimentícias não convencionais - histórico e aplicabilidades.
- Alimentos e evolução humana - mudanças alimentares parte 1.
- Alimentos e evolução humana - mudanças alimentares parte 2.
- Plantas alimentícias não convencionais - aula prática.
- Evolução da dieta considerando os carboidratos, lipídios e proteínas - parte 1.
- Evolução da dieta considerando os carboidratos, lipídios e proteínas parte 2.
- Comportamento alimentar - fatores determinantes.
- Interferência da industrialização na mudança dos hábitos alimentares.

Bibliografia Básica:

LEITE, Carlos Eduardo. Nutricao e doenca: um estudo da conexao entre alimentos e molestias – Ed: IBRASA, c1987
STURMER. Reeducação alimentar, 2012
WEBER, Max. Economia e sociedade: fundamentos da sociologia compreensiva. Brasilia: UNB,2004

Bibliografia Complementar;

MONEGO, E. et cols. Alimentos brasileiros e suas porções – um guia para a alimentação do consumo alimentar. São Paulo: Editora Rubio. 2013. Editora Marinari. 2016.
NASCIMENTO, A. J. P. et cols. Introdução à nutrição – conceitos básicos. São Paulo: Editora Martinari. 2
WHITNEY, E.; Rolfer, S.R. Nutrição – entendendo os nutrientes. São Paulo: Editora Cengage.
CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global.
GALISA, M. S. e cols. Nutrição – conceitos e aplicações. São Paulo: M. Books.

Plano de Ensino

Disciplina: N008 – Homem, Cultura e Sociedade
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 2º Período

Ementa: A superação do senso comum. As ciências e seus fundamentos. O conhecimento. Os desdobramentos da ciência na vida sociopolítica. Instituições sociais e as diferentes formas de poder e controle. Dinamicidade e polissemia do conceito de cultura. Significado de social e de cultura. Abordagens culturalistas: limitações e contribuições. Antropologia e política. Algumas temáticas da chamada antropologia das sociedades complexas. Cultura e diversidade. Psicologia do Desenvolvimento Humano. Processos psicológicos e comportamentais do ser humano. Subjetividade e sua constituição e desenvolvimento. Processo grupal e o processo de inclusão e exclusão do indivíduo no meio ambiente. As psicopatologias, suas características, desencadeamento e intervenção, impactos sobre o indivíduo e meio ambiente. O homem e sua dimensão biopsicossocial. Reflexão crítica sobre o homem, cultura, sociedade e ciência.

Objetivo Geral:
Diferenciar o pensar a partir do senso comum, do pensar a partir das ciências da Psicologia, Sociologia e Antropologia, desenvolvendo o pensamento crítico dos estudantes, assim como, iniciá-los no pensamento sistemático e desenvolvendo o entendimento sobre o ser humano nas diferentes dimensões psicológicas, sociológicas e antropológicas, bem como os movimentos da sociedade.

Objetivos específicos:
- Compreender a origem, a trajetória histórica e os principais aspectos que norteiam as ciências da Psicologia, Sociologia e Antropologia;
- Identificar e analisar o processo de produção do conhecimento e da ciência
- Suscitar a crítica à ciência e a identificação dos principais métodos que orientam a investigação científica;
- Desenvolver o conhecimento em relações interpessoais (respeitar, cuidar, considerar e conviver), sóciodiversidade: multiculturalismo e inclusão; exclusão e minorias. Considerações éticas (Educação em Direitos Humanos - RESOLUÇÃO Nº- 1, DE 30/05/2012); relações étnico raciais e história da cultura afro-brasileira e indígena - PARECER 03/2004.)
- Fornecer uma perspectiva ampla e geral do campo antropológico destacando a sua especificidade em Antropologia Cultural;
- Identificar e interpretar os conceitos da cultura, diversidade cultural, etnocentrismo, a partir de uma discussão sobre a construção histórica do pensamento antropológico;
- Analisar o fazer antropológico focalizando o campo da Antropologia Cultural quanto aos seus pressupostos epistemológicos, objetivos de interesse e prática investigativa.
- Compreender o papel da Psicologia das Relações;
- Identificar a importância das diferenças individuais e a sua influência nas relações interpessoais.
- Compreender o processo de interação grupal e do desenvolvimento interpessoal;
- Reconhecer a importância do desenvolvimento da competência intra e interpessoal, no que tange o desenvolvimento pessoal do ser humano e profissional.

Conteúdo Programático:
- Introdução às três áreas das ciências sociais: Antropologia, sociologia e ciência política.
- Relação entre psicologia, sociologia e antropologia.
- Sociologia clássica.
- Caracterização da sociedade humana.
- A sociedade capitalista contemporânea.

- Aspectos políticos na contemporaneidade.
- Antropologia cultural e a mudança de paradigma.
- A antropologia cultural aplicada ao estudo das sociedades complexas: Alguns objetos de análise.
- Cultura e diversidade: Uma temática antropológica e contemporânea.
- Relações entre o significado de cultura, de diversidade cultural e da desigualdade social no mundo contemporâneo.
- O evolucionismo social e a abordagem da diversidade cultural: História, evolução e progresso.
- Processo grupal.
- A construção das identidades sociais e da memória coletiva.
- As relações entre indivíduo e sociedade, entre processo de individualização e socialização.
- Ser humano como produtor de conhecimento, significados sociais e simbólicos.
- Indivíduo e autoconhecimento.
- Identidade, caráter, temperamento, personalidade.
- Processos psicológicos.
- Subjetividade humana.
- Psicopatologias.

Bibliografia Básica:

CAMPOS, Dinah Martins de Souza. Psicologia e desenvolvimento humano. Petrópolis: Vozes, 2011
HOEBEL, Everest Frost. Antropologia Cultural e Social. São Paulo: Editora Cultrix, 1984.
MOSCOVICI, Fela. Desenvolvimento Interpessoal. Rio de Janeiro: José Olympio, 2002.

Bibliografia Complementar:

BOCK, Ana M. B. Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia. São Paulo: Saraiva. 2011.
BUZZI, Arcangelo. Introdução ao pensar: o ser, o conhecer, e linguagem. Petrópolis: Vozes, 1974.
FOUCAULT, Michel. Microfísica do poder. 5ª ed. Rio de Janeiro: Graal, 1985.
MINICUCCI, A. Relações Humanas: Psicologia das Relações Interpessoais. São Paulo: Atlas, 2001.
OLIVEIRA, IM. Preconceito e autoconceito. Papirus, 2013. Disponível em:<https://bv4.digitalpages.com.br/?term=Preconceito%2520e%2520autoconceito&searchpage=1&filtro=todos#/busca>
ROCHA, Everardo. O que é etnocentrismo. São Paulo: Brasiliense, 2002.

Artigos científicos publicados em revistas, periódicos, jornais em acervos físicos e/ou virtuais, entre outros.

Plano de Ensino

Disciplina: N038 – Fundamentos de Bioquímica
Carga Horária: 80 horas
Curso/Período: Nutrição – 2º Período

Ementa: A lógica molecular da vida; Fontes de energia primordial e suas transformações; O organismo como sistema; Água, pH e tampões; Aminoácidos, peptídeos e proteínas – estrutura e função; Enzimologia; Lipídios – estrutura e função; Carboidratos – estrutura e função; Ácidos nucléicos – estrutura e função.

Objetivo Geral: Conhecer os princípios da captação energética e sua transformação no organismo para servir de energia para os processos vitais, bem como conhecer a estrutura DAS moléculas geradoras de energia.

Objetivos Específicos:

- Desenvolver conhecimentos básicos sobre a lógica celular e molecular;
- Promover conhecimentos sobre estrutura e função dos macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) e também da água, de vitaminas e ácidos nucléicos;
- Relacionar funções orgânicas com as diferentes moléculas estudadas;
- Relacionar a estrutura e mecanismo de ação das moléculas orgânicas com as funções nutricionais, bem com as deficiências das mesmas;
- Relacionar bioquímica estrutural e funcional com o processo de nutrição e alimentação;
- Relacionar as alterações das funções dos macronutrientes com patologias específicas.

Conteúdo Programático

- Lógica molecular da vida, fontes e transformações.
- Tipos de energia, incremento de oxigênio na atmosfera – aerobiose e anaerobiose.
- Evolução do homem, consumo calórico e gasto energético.
- Carboidratos: conceito, importância, classificação e propriedades.
- Carboidratos: estrutura e funções.
- Digestão e absorção dos diferentes tipos de carboidratos e índice glicêmico.
- Lipídeos: estrutura, comportamento químico e funções.
- Correlação dos lipídeos com a produção de energia e como elemento fundamental na dieta humana e dos brasileiros.
- Lipídeos: ação detergente e de emulsificação.
- Digestão e absorção dos lipídeos: lipoproteínas (HDL, LDL, VLDL, albumina, quilomicron).
- Aminoácidos: conceito, estrutura geral e classificação.
- Relação e função dos aminoácidos com as proteínas da dieta.
- Influência do pH e temperatura na estrutura e função da proteína (sistema tampão).
- Peptídeos: conceito, importância, ligação peptídica, classificação, propriedades ácido-básicas.
- Proteínas: estrutura, funções e classificação.
- Proteínas: propriedades ácido-básicas, definição, classificação e envelhecimento relacionado à proteínas.
- Enzimas: conceito, classificação, nomenclatura, velocidade de reação e fatores que alteram esta velocidade.
- Enzimas alostéricas, enzimas do organismo que interferem no processo digestivo.
- Estrutura, comportamento químico e funções das enzimas nas células dos seres vivos.
- Correlação das enzimas com o processo digestivo e os tipos de alimentos.

Bibliografia Básica

NELSON, D. L. e cols. Princípios de Bioquímica de Lehninger. 7ª edição. São Paulo: Artmed.
MARZOCCO, A.; Torres, B.B. Bioquímica Básica. 4ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara.
KARKOW, F. J. Tratado de metabolismo humano. São Paulo: Editora Rubio.

Bibliografia Complementar

FERRIER, D. R. e cols. Bioquímica ilustrada. 7ª edição. São Paulo: Artmed.
CISTERNAS JR, Marga J, Monte O. Fundamentos de bioquímica experimental. São Paulo: Atheneu.
STRYER L. Bioquímica. 5ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
VIEIRA E C, Gazzinelli G, Mares-Guia M. Bioquímica celular e biologia molecular. São Paulo: Atheneu.
GUIRRO, E. Fisioterapia dermato-funcional: fundamentos, recursos, patologias. Manole.

Plano de Ensino

Disciplina: N054 – Microbiologia, Imunologia e Parasitologia
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 2° Período

Ementa: Conceitos básicos de microbiologia dos grupos bacterianos, fungos e vírus abrangendo o diagnóstico e relação de agentes infecciosos. Estudo da estrutura básica do sistema imunológico humano, mecanismos de indução e regulação da resposta imunológica frente aos diferentes tipos de antígenos e suas alterações de maneira a possibilitar a compreensão dos processos patológicos gerais. O conhecimento dos aspectos conceituais básicos de parasitologia, bem como o papel dos parasitas nas doenças infecciosas.

Objetivo Geral: Compreender os aspectos básicos de microbiologia, imunologia e parasitologia, relacionando-os aos cuidados e saúde geral da população. Conhecer a área de microbiologia aplicada à saúde, métodos de evidenciação, isolamento e identificação de microrganismos, capacitando o discente a reconhecer as células, tecidos e órgãos do sistema imunitário destacando os aspectos anátomo-imuno-biológicos da resposta imunitária na saúde e na doença, compreendendo os mecanismos imunológicos desenvolvidos em resposta às infecções, empregando os conhecimentos imunológicos na avaliação, diagnóstico e no prognóstico das doenças autoimune. Analisar a situação epidemiológica das doenças parasitárias mais frequentes no estado e no país, bem como o desenvolvimento de ações individuais e coletivas destinadas à sua prevenção, controle e tratamento de acordo com as normas do Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica e Vigilância Sanitária.

Objetivos Específicos:
-Conhecer os aspectos morfológicos, fisiológicos e de virulência dos microrganismos mais frequentemente envolvidos na patogênese das infecções humanas;
- Adquirir conhecimento básico sobre a interação dos microrganismos com os mecanismos de resistência do hospedeiro;
- Adquirir noções básicas sobre a organização do sistema imune;
- Conhecer noções básicas para entender os eventos associados ao diagnóstico e tratamento das diferentes patologias infecciosas, as medidas preventivas e os diferentes aspectos envolvidos no processo de doença e de cura;
- Promover a construção de conhecimentos teóricos e práticos de forma que o aluno seja capaz de reconhecer, compreender os ciclos das parasitoses humanas causadas por diferentes grupos de seres vivos (protozoários, platelmintos, nematelmintos e artrópodes), bem como identificar os vetores das doenças, principais sintomas, profilaxias e tratamentos para cada parasitose.
- Promover a formação de um profissional com domínio de conteúdo, capacitado a correlacionar as diversas patologias e manifestações clínicas tanto em infecções virais, bacterianas, fúngicas e parasitárias, com coerência, ética e espírito crítico; evidenciando suas competências no exercício da atividade profissional, de modo que desenvolvam a integração de conhecimento para a compreensão de ações profiláticas e de controle das doenças relacionadas.

Conteúdo Programático:
- Introdução à microbiologia e crescimento microbiano.
- Controle de microrganismos e mecanismos de resistência aos antimicrobianos.
- Morfologia, estrutura das bactérias, fungos e propriedades gerais dos vírus.
- Fungos produtores de micoses superficiais e profundas.
- Vírus respiratórios/ AIDS.
- Vírus entéricos e hepatites virais.
- Infecções por cocos gram-positivos, bacilos gram-negativos, micobactérias e bactérias espiraladas.
- Imunidade natural e específica.

- Células e órgãos do sistema imune.
- Fisiologia da resposta imune.
- Antígenos e anticorpos.
- Sistema complemento-hipersensibilidades.
- Tolerância imunológica.
- Doenças autoimunes.
- Imunoprofilaxia e imunoterapia.
- Introdução à parasitologia.
- Conceitos gerais de parasitologia.
- Parasitoses transmitidas por vetores - doenças de chagas e leishmanioses parasitoses transmitidas por vetores - malária e febre amarela.
- Parasitoses transmitidas por vetores - dengue, chikungunya e zika.
- Parasitoses transmitidas por água e alimentos contaminados e por penetração de larvas na pele.

Bibliografia Básica:

RIBEIRO, M.C. Microbiologia prática. São Paulo: Atheneu.
ABBAS, A K. LICHTMAN, Andrew H; PILLAI, Shiv. Imunologia celular e molecular**.** Rio de Janeiro: Elsevier.
NEVES, D.P.; MELO, A.L., GENARO, O. & LINARDI, M.P. Parasitologia humana. 11.ed. São Paulo: Atheneu.

Bibliografia Complementar:

TORTORA, GERARD J.; FUNKE, BERDELL R. CASE, CHRISTINE L. Microbiologia. 2.ed. Porto Alegre, Artmed.
LEVINSON, W. Microbiologia médica e imunologia. Porto Alegre: Artmed.
CALICH, V.; VAZ, C. Imunologia. 2.ed. Rio de Janeiro: Revinter.
ABBAS, A K.; LICHTMAN, Andrew H; PILLAI, Shiv. Imunologia básica: funções e distúrbios do sistema imunológico. Rio de Janeiro: Elsevier.
CIMERMAN e CIMERMAN. Parasitologia humana seus fundamentos gerais. Rio de Janeiro: Atheneu.

Plano de Ensino

Disciplina: N122 – Sistematização de Serviços em Saúde Pública aplicados à Nutrição
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 2° Período

Ementa: As origens da saúde pública ao longo da história humana, da cultura clássica grega passando pela idade média, idade moderna até a época contemporânea. A saúde pública como política social; Administração e gerência de serviços de saúde; Modelos assistenciais e gestão da saúde; Planejamento local, regional, nacional e organismos internacionais ligados a assistência à saúde.

Objetivo Geral: Contextualizar o educando na organização e funcionamento dos sistemas de saúde, desenvolvendo espírito crítico e propósito transformador. Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de saúde; 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. A formação deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

Objetivos específicos: Desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Assegurar 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.

Conteúdo Programático:

- Introdução à saúde publica - aspectos históricos.
- Interface da nutrição com saúde pública.
- Princípios doutrinários e organizativos do sistema único de saúde parte 1.
- Princípios doutrinários e organizativos do sistema único de saúde parte 2.
- Desafios do nutricionista no sistema único de saúde parte 1.
- Desafios do nutricionista no sistema único de saúde parte 2.
- Vigilância epidemiológica e indicadores de saúde.
- Ações de alimentação e nutrição na atenção básica.
- Principais estudos brasileiros de consumo e de disponibilidade alimentar parte 1.
- Principais estudos brasileiros de consumo e de disponibilidade alimentar parte 2.
- Regulamento da alimentação escolar.
- Aplicabilidade do regulamento da alimentação escolar.
- Atuação do nutricionista na saúde da família parte 1.
- Atuação do nutricionista na saúde da família - novas perspectivas.
- Perfil epidemiológico das doenças infecciosas no Brasil.
- Perfil epidemiológico das doenças parasitárias no Brasil.
- Benefício da presença do profissional de nutrição nas intervenções de saúde.
- Construção da integralidade: cotidiano, saberes e práticas em saúde.
- Saúde pública e o desafio da intersetorialidade.
- Telesaúde brasil - redes na atenção básica à saúde.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA FILHO, Naomar; BARRETO, Mauricio Lima. Epidemiologia e saúde: fundamentos, métodos, aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
PAULINO, I; BADIN, LP; PAULINO, LV. Estratégia: saúde da família. São Paulo: Icone.
FONTINELE Júnior, K. Programa saúde da família: PSF comentado.

Bibliografia Complementar:

ROUQUAYROL, Maria Zélia; SILVA, Marcelo Gurgel Carlos da. Epidemiologia e saúde. Rio de Janeiro: Medbook.
TADDEI, José Augusto de A. C. Nutrição em Saúde Pública. São Paulo: Rubio.
BRASIL. Conselho nacional de secretários de saúde. Sistema Único de Saúde. Brasília: Conass.
BRASIL. Ministério da Saúde. Cadernos de atenção básica: diretrizes do NASF.
FIGUEIREDO, Nébia Maria Almeida de. Ensinando a cuidar em saúde pública. São Caetano do Sul: Yendis.

Plano de Ensino

Disciplina: N004 – Ciências Exatas e Tecnologias
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 3° Período

Ementa: Eventos. Espaços Amostrais. Probabilidades. Variáveis Aleatórias Discretas e Contínuas. Distribuição de Probabilidade de Variáveis Aleatórias Unidimensionais e Bidimensionais. Esperança Matemática. Variância e Coeficientes de Correlação. Teorema do Limite Central. Teste de Hipóteses para Médias. Testes do Qui-quadrado. Regressão e Correlação. História e Evolução da Ciência da Computação. Organização de Sistemas de Computadores: Hardware e Software. Ferramentas Básicas de Trabalho. Redes de Computadores: Internet.

Objetivo Geral: Entender fenômenos ao acaso (Aleatório) através da apresentação dos conceitos da teoria da probabilidade. Compreender a evolução histórica da área de computação, e visualizar os caminhos ainda abertos para novas melhorias.

Objetivos Específicos: Conhecer e se tornar usuário das principais tecnologias e ferramentas disponíveis na atualidade. Assimilar os princípios básicos de hardware utilizados em microcomputadores, bem como os seus sistemas operacionais. Conhecer os principais conceitos voltados para a Internet, permitindo utilizá-la como ferramenta de estudo e aquisição de novos conhecimentos.

Conteúdo Programático:

- Ferramentas de Pesquisa e Comunicação.
- Editores de texto e de apresentação.
- Planilhas Eletrônicas.
- Noções de Software e Hardware.
- Redes e Segurança da Informação.
- Multimídia e Marketing.
- Tecnologias e Sistemas Especialistas Aplicados.
- Matemática Básica Aplicada.
- Matemática Financeira Aplicada.
- Matemática Geométrica Aplicada.
- Funções Matemáticas e Suas Aplicações.
- Porcentagens, Razão e Proporção.
- Noções de Amostragem e Probabilidade.
- Moda, Média e Desvio Padrão.
- Medidas de Dispersão e de Tendência Central.
- Análise da Variância, Correlação e Regressão.
- Elementos da Estatística Descritiva.
- Análise e Interpretação de Dados Estatísticos.
- Representação Gráfica de Dados.
- Utilização de Softwares para Análise Estatística de Experimentos.

Bibliografia Básica:

BUSAB, W.O e MORETTIN, Pedro A.- Estatística Básica. São Paulo – Editora Atual.
MARTINS, Gilberto de Andrade. Curso de Estatística. São Paulo: Atlas.
SPIEGEL, M. R. Estatística. São Paulo. Makron Books.

Bibliografia Complementar:

FREUND, J., SIMON, G. Estatística Aplicada. Porto Alegre: Bookman.
LAPPONI, J. C. Estatística usando Excel 5 e 7. São Paulo: Lapponi Treinamento e Editora Ltda.
IEZZI, G. Tópicos de matemática, volume 1. São Paulo: Editora: Atual.
MAIO, W. Raciocínio Lógico Matemático. Editora Arte e Ciência.
CRESPO, A. A. Estatística fácil. São Paulo: Editora Saraiva.

Plano de Ensino

Disciplina: N034 – Fisiologia Humana
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 3° Período

Ementa: Fisiologia Geral; Sistema Renal, Endócrino, Muscular, Cardiovascular; Linfático, Digestório, Respiratório; Neurológico e Reprodutor.

Objetivo Geral: Conhecer os mecanismos básicos de funcionamento dos órgãos e dos sistemas do organismo. Discutir as funções dos sistemas de modo integrado no organismo.

Objetivos específicos:
Conhecer os fenômenos responsáveis pela integração das células ao meio interno do organismo e a forma como variações da composição desse meio afetam suas funções, como também, para o entendimento das propriedades eletromecânicas da contração dos músculos estriados e lisos; Compreender os processos de depuração renal, como também, entender a função renal integrada à função cardiovascular e à homeostase hídrica; a função cardíaca e vascular, integrando-as ao funcionamento de outros órgãos e sistemas; os fundamentos da mecânica respiratória, do transporte dos gases e da regulação da função ventilatória; as funções motoras do tubo gastrintestinal, bem como, para os processos da digestão e da absorção dos alimentos; Adquirir uma visão integrada das funções vegetativas controladas pelo sistema nervoso central e pelas glândulas endócrinas; Conhecer as bases fisiológicas sobre as funções reprodutivas, compreender os mecanismos da concepção e da contracepção, atuar na orientação do planejamento familiar.

Conteúdo Programático:
- Introdução ao estudo da fisiologia. Homeostasia e sistemas de controle e atuação fisiológica.
- Sistema renal parte 1.
- Sistema renal parte 2.
- Sistema endócrino parte 1.
- Sistema endócrino para 2.
- Sistema endócrino parte 3.
- Sistema muscular parte 1.
- Sistema muscular parte 2.
- Sistema cardiovascular parte 1.
- Sistema cardiovascular parte 2.
- Sistema linfático parte 1.
- Sistema digestório parte 1.
- Sistema digestório parte 2.
- Sistema digestório parte 3.
- Sistema respiratório parte 1.
- Sistema respiratório parte 2.
- Sistema respiratório parte 3.
- Sistema neurológico parte 1.
- Sistema neurológica parte 2.
- Sistema da reprodução.

Bibliografia Básica:
BERNE, R. M.; LEVY, M. N. Fisiologia. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier.
GUYTON, A.C. Tratado de Fisiologia Médica, Guanabara Koogan, 10ª ed.
AIRES, M. M. Fisiologia. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.

Bibliografia Complementar

DOUGLAS, C. R. Tratado de fisiologia: aplicada a ciência da saúde. 5.ed. São Paulo: Robe.
GUYTON, A.C. Fisiologia humana. Tradução Charles Alfred Esbérard. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
CARROLL, R.G. Fisiologia. Rio de Janeiro: ELsevier,
CINGOLANI, H.A. et al. Fisiologia Humana de Houssay, 7.ed. Porto Alegre: Artmed.
JOHNSON, L.R. Fundamentos de Fisiologia Médica, 2.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.

Outras Bibliografias/Periódicos/Produções Científicas relacionados com a disciplina:

SILVERTHORN, D. U. Fisiologia humana: uma abordagem integrada. 2. ed. São Paulo: Editora Manole Ltda.

Plano de Ensino

Disciplina: N138 – Bromatologia e Tecnologia de Alimentos
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 3° Período

Ementa: Definição e importância da bromatologia; Macronutrientes e micronutrientes; Uso de tabelas de composição química dos alimentos e tabelas de medidas caseiras no cálculo da composição de dietas; Titulações; Detalhamento e execução de ensaios usados na construção de uma tabela de alimentos: umidade, cinza, fibra alimentar, proteína, carboidrato, lipídeo, minerais e vitaminas; valor energético; noções sobre métodos instrumentais de análise de alimentos.

Objetivo Geral: Definir bromatologia; Mostrar aos alunos conhecimentos fundamentais sobre: composição química dos diferentes tipos de alimentos, ensaios laboratoriais capazes de determinar a composição dos diferentes tipos de alimentos e seus cálculos.

Objetivos Específicos: Desenvolver habilidades de efetuar cálculos sobre a composição de alimentos utilizando as tabelas de medidas caseiras e tabela de composição química dos alimentos.

Conteúdo Programático:

- COMPOSIÇÃO QUÍMICA E ASPECTOS NUTRITIVOS DOS ALIMENTOS
- ANÁLISE DE ALIMENTOS: IMPORTÂNCIA E CLASSIFICAÇÃO
- MÉTODOS DE DETERMINAÇÃO DE CARBOIDRATOS NOS ALIMENTOS
- MÉTODOS DE DETERMINAÇÃO DE ACIDEZ E PH EM ALIMENTOS
- MÉTODOS PARA DETERMINAÇÃO DE FIBRAS NOS ALIMENTOS
- MÉTODOS PARA DETERMINAÇÃO DE PROTEÍNAS NOS ALIMENTOS
- TABELAS DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS - TIPOS E LIMITAÇÕES
- TABELAS DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS - APLICABILIDADE
- MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PELA APLICAÇÃO DO CALOR E DO FRIO
- PRODUÇÃO DE ALIMENTOS POR MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO PELA APLICAÇÃO DO FRIO E DO CALOR
- MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS ATRAVES DA APLICAÇÃO DO CONTROLE DE UMIDADE - TEORIA
- PREPARAÇÃO DE PRODUTOS POR MÉTODO DE CONSERVAÇÃO PELA APLICAÇÃO DO CONTROLE DE UMIDADE
- MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS ATRAVÉS DA ADIÇÃO DE SAL E DE AÇÚCAR
- MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS ATRAVÉS DA DEFUMAÇÃO - PARTE 1
- MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS ATRAVÉS DA DEFUMAÇÃO - PARTE 2
- MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS POR FERMENTAÇÃO - PARTE 1
- MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS POR FERMENTAÇÃO - PARTE 2
- TECNOLOGIA PARA PRODUÇÃO DE MASSAS
- PRÁTICA DE PRODUÇÃO DE MASSAS
- ADITIVOS E COADJUVANTES NA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Bibliografia Básica:

SILVA, J. A. Tópicos da Tecnologia de Alimentos. São Paulo, 3º edição, ed.Varela,2003
EVANGELISTA, J. Tecnologia dos Alimentos. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2003.
BOBBIO, Paulo A. Química do Processamento de Alimentos. São Paulo, 2° edição, editora: Varela, 2009

Bibliografia Complementar

BOBBIO, F.O. e BOBBIO, P.A. Introdução à Química de Alimentos. São Paulo: Varela.
BOBBIO, F.O. e BOBBIO, P.A. Manual de Laboratório de Química de Alimentos. São Paulo: Varela.
PEREDA. Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos. Artmed, 2007.
SALINAS, R. Alimentos e Nutrição: Introdução à Bromatologia. Ed: Artmed, 2002
GAVA. A. Princípios de Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: Nobel, 2002.

Plano de Ensino

Disciplina: N205 – Técnica Dietética
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 3° Período

Ementa: Sistema de distribuição alimentar; pesos e medidas, per capitas; receita padrão e fichas técnicas de preparações; elaboração e avaliação de cardápios; técnicas de corte, subdivisões e união, fator de correção (FC) e índice de conversão; operações térmicas; hortaliças, frutas, condimentos; leguminosas; cereais, massas e pães; ovos; leite e derivados; carnes e produtos cárneos; açúcares, doces, sobremesas, bebidas; óleos e gorduras. Considerando os conhecimentos anteriormente adquiridos sobre aquisição, conservação, pré-preparo e preparo de alimentos diversos (disciplina de Seleção e Preparo de Alimentos), pretende-se ampliar as possibilidades de uso dos alimentos, de forma modificada, inclusive em processos terapêuticos. Considera-se transformações físico-químicas, além da abordagem nutricional, com o uso de processos especiais de conservação e cocção. Desta forma, são estudados: Congelamento e descongelamento seguro de alimentos crus e cozidos; Uso adequado de micro-ondas e forno de convecção; Alimentos para fins especiais: dietéticos; Consistências de preparações e dietas modificadas para alimentação oral e enteral; Intolerâncias alimentares: glúten e lactose.

Objetivos da disciplina: Compreender a importância da Técnica Dietética na manutenção do valor nutritivo e boas condições higiênico-sanitárias dos alimentos e aplicar cientificamente os conhecimentos adquiridos de forma a tornar a preparação dos alimentos econômica e sua apresentação estimulante do ponto de vista sensorial. Estudar técnicas especiais de aproveitamento alimentar, assim como preparo de alimentos para fins especiais e suas implicações nutricionais, viabilidade econômica, material e humana.

Conteúdo Programático:

- EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DO LABORATÓRIO - MÉTODOS DE MEDIÇÃO E PESAGEM
- TÉCNICAS DE TRANSFORMAÇÃO DOS ALIMENTOS E ÍNDICES / CORTES
- ELABORAÇÃO DE RECEITUÁRIO E FICHA TÉCNICA E NORMAS PARA ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DE CARDÁPIOS
- CEREAIS, MASSAS E PÃES: TIPOS, PER CAPITAS E FORMAS DE SELEÇÃO, AQUISIÇÃO E PREPARO - PARTE 1
- CEREAIS, MASSAS E PÃES: TIPOS, PER CAPITAS E FORMAS DE SELEÇÃO, AQUISIÇÃO E PREPARO - PARTE 2
- LEGUMINOSAS: TIPOS, PER CAPITAS E FORMAS DE SELEÇÃO, AQUISIÇÃO E PREPARO - PARTE 1
- LEGUMINOSAS: TIPOS, PER CAPITAS E FORMAS DE SELEÇÃO, AQUISIÇÃO E PREPARO - PARTE 2
- HORTALIÇAS: TIPOS, PER CAPITAS E FORMAS DE SELEÇÃO, AQUISIÇÃO E PREPARO - PARTE 1
- HORTALIÇAS: TIPOS, PER CAPITAS E FORMAS DE SELEÇÃO, AQUISIÇÃO E PREPARO - PARTE 2
- FRUTAS: CARACTERÍSTICAS, TIPOS, PER CAPITAS E FORMAS DE SELEÇÃO, AQUISIÇÃO E PREPARO - PARTE 1
- FRUTAS: CARACTERÍSTICAS, TIPOS, PER CAPITAS E FORMAS DE SELEÇÃO, AQUISIÇÃO E PREPARO - PARTE 2
- LEITE E DERIVADOS ÓLEOS E GORDURAS: CARACTERÍSTICAS, TIPOS, PER CAPITAS E FORMAS DE SELEÇÃO, AQUISIÇÃO E
- PREPARO - PARTE 1
- LEITE E DERIVADOS ÓLEOS E GORDURAS: CARACTERÍSTICAS, TIPOS, PER CAPITAS E FORMAS DE SELEÇÃO, AQUISIÇÃO E
- PREPARO - PARTE 2

- CARNES: CARACTERÍSTICAS, TIPOS, PER CAPITAS E FORMAS DE SELEÇÃO, AQUISIÇÃO E PREPARO - PARTE 1
- CARNES: CARACTERÍSTICAS, TIPOS, PER CAPITAS E FORMAS DE SELEÇÃO, AQUISIÇÃO E PREPARO - PARTE 2
- OVOS: CARACTERÍSTICAS, TIPOS, PER CAPITAS E FORMAS DE SELEÇÃO, AQUISIÇÃO E PREPARO
- AÇÚCARES: CARACTERÍSTICAS, TIPOS, PER CAPITAS E FORMAS DE SELEÇÃO, AQUISIÇÃO E PREPARO DE AÇÚCARES E
- ADOÇANTES E BEBIDAS E INFUSOS
- CALDOS, MOLHOS E SOPAS: CARACTERÍSTICAS, TIPOS, PER CAPITAS E FORMAS DE SELEÇÃO, AQUISIÇÃO E PREPARO -
- PARTE 1
- CALDOS, MOLHOS, SOPAS E ERVAS: CARACTERÍSTICAS, TIPOS, PER CAPITAS E FORMAS DE SELEÇÃO, AQUISIÇÃO E
- PREPARO - PARTE 2
- TÉCNICA DE REFRIGERAÇÃO, CONGELAMENTO E DESCONGELAMENTO.

Bibliografia Básica:

ORNELLAS, L.M. Técnica Dietética: seleção e preparo dos alimentos. São Paulo: Atheneu.
PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e Técnica Dietética. Barueri: Manole.
FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. São Paulo: Atheneu.

Bibliografia Complementar:

ORNELLAS, L.M. Técnica Dietética: seleção e preparo dos alimentos. Atheneu, São Paulo, 2001.

FRANCO G. Tabela de Composição Química dos Alimentos. São Paulo:PACHECO, M. Tabela de equivalentes: medidas caseiras e composição química dos alimentos. Rubio.

PINHEIRO,A.B. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. São Paulo. Atheneu.
REGGIOLLI, Marcia Regina. Planejamento estratégico de Cardápios: para gestão em unidades de alimentação. São Paulo: Atheneu.
STURMER. Reeducação alimentar. Ed: Vozes, 2004

Plano de Ensino

Disciplina: N048 – Gestão de Negócios e Liderança
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 4° Período

Ementa: Introdução à moderna Gestão com pessoas, planejamento estratégico de gestão com pessoas, os processos da gestão com pessoas, gestão de carreiras e a nova organização- a organização que aprende. O panorama global visto como uma teia inseparável de relações. A responsabilidade pessoal no contexto organizacional. O processo interior e a gestão empresarial. Liderança. O espírito de servir.

Objetivo Geral: Possibilitar a discussão de práticas atuais da Gestão com Pessoas, e a compreensão das teorias e conceitos que envolvem ferramentas da administração de recursos humanos que estão sendo utilizadas pelas organizações.

Objetivos Específicos: Criar condições para que o aluno compreenda e faça uma análise de forma crítica e contemporânea dos temas e objetivos da Gestão com Pessoas nas organizações. Propiciar vivências práticas que estimulem a autorreflexão e autopercepção, identificando os potenciais do ser humano que possam ser traduzidos em valores humanos e numa liderança transformadora, para responder com equilíbrio aos desafios organizacionais e globais. Construir uma visão sistêmica que englobe as dimensões pessoal, organizacional e planetária, que estimule uma liderança comprometida com a responsabilidade grupal e social.

Conteúdo Programático:

- Noções gerais de gestão empresarial.
- Planejamento estratégico e logística empresarial.
- Administração de marketing.
- Marketing de serviços.
- Web Marketing.
- Estratégias de preços.
- Noções de empreendedorismo.
- Empreendedorismo digital.
- Avaliação 1.
- Fundamentos da ética empresarial.
- Ética e economia.
- Princípios de liderança.
- Desafios da liderança na contemporaneidade.
- Gestão de pessoas e recursos humanos.
- Administração de conflitos.
- Noções de recrutamento, seleção e treinamento.
- Avaliação de desempenho humano.
- Remuneração e programas de incentivo.
- Noções gerais de contabilidade.
- Avaliação 2.

Bibliografia Básica:

MILKOVICH, G T e BOUDREAU, J W. Administração de Recursos Humanos. São Paulo; Editora Atlas.
CHIAVENATO, I. Gestão com Pessoas: O novo papel de Recursos Humanos nas Organizações. Rio de Janeiro; Campus.
BOOG, G. G. Manual de Treinamento e Desenvolvimento – Associação Brasileira de Treinamento e Desenvolvimento. São Paulo, Makron Books.

Bibliografia Complementar:

FLEURY, A e FLEURY, M T L. Estratégias Empresarias e Formação de Competências São Paulo: Atlas.
VERGARA, Sylvia Constant. Gestão com Pessoas e Subjetividade. Atlas, São Paulo.
LACOMBE, Francisco e HIBORN, Gilberto. Administração Princípios e Tendências. Editora Saraiva.
ARAUJO, L. C. G., GARCIA, A. A. Gestão de Pessoas. Atlas.
BOCK, Ana M. Bahia. Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia. São Paulo: Saraiva.

Plano de Ensino

Disciplina: N110 – Patologia Geral
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 4° Período

Ementa: Introdução à Patologia. Conceito de doença Etiologia geral das lesões e doenças. Lesões celulares reversíveis e irreversíveis, calcificações patológicas, pigmentações patológicas, distúrbios circulatórios, processos inflamatórios, doenças granulomatosas, distúrbios do crescimento, da diferenciação celular e neoplasias.

Objetivo Geral: Identificar e compreender a patogênese e o desenvolvimento dos processos patológicos, reconhecendo as alterações orgânicas e as repercussões das principais patologias no organismo. Prática de microscopia dos processos patológicos.

Objetivos Específicos: Identificar os processos patológicos gerais; causas e mecanismos de doenças, bem como ter noção de suas consequências para o indivíduo, auxiliando na formação de base de conhecimentos para diagnóstico e solução de problemas de saúde; Reconhecer as diferenciações morfológicas teciduais provocadas por alterações patológicas; Identificar as alterações morfológicas teciduais provocadas por alterações patológicas ao nível da microscopia óptica.

Conteúdo programático:

- Introdução ao estudo da patologia geral e dos processos degenerativos
- Lesões reversíveis: depósitos intracelulares
- Lesões irreversíveis: morte celular e somática
- Distúrbios do crescimento e da diferenciação celular I
- Distúrbios do crescimento e da diferenciação celular II
- Pigmentações patológicas e calcificações
- Alterações circulatórias - trombose e embolia
- Alterações circulatórias - isquemia e infarto
- Alterações circulatórias - edema e hemorragia
- Alterações circulatórias - tipo de choque
- Inflamação aguda I
- Inflamação aguda II
- Inflamação crônica I
- Inflamação crônica II
- Processos de reparo – cicatrização
- Processos de reparo – regeneração
- Neoplasias I
- Neoplasias II
- Neoplasias III
- Alterações do interstíciohistologia do desenvolvimento e estrutura do periodonto.
- Cavidade oral e dentes.

Bibliografia Básica:

BRASILEIRO FILHO. Bogliolo: patologia. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
ROBBINS, S.L; COTRAN, R.S.; KUMAR, V. Patologia estrutural e funcional. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
ANGELO, IC. Patologia Geral. São Paulo: Pearson. São Paulo.

Bibliografia Complementar:

FRANCO, M. (Ed.). Patologia. São Paulo: Atheneu.
FARIA, J. L Patologia geral: fundamentos das doenças com aplicações clínicas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
CAMARGO, J. L. V. de; OLIVEIRA, D. E. de. Patologia Geral: abordagem multidisciplinar. Guanabara Koogan.
KUMAR, V.; ABBAS, Abul K.; ASTER, Jon C. Robbins & Cotran - Patologia: bases patológicas das doenças. Rio de Janeiro: Elsevier.
BORAKS, S. Semiotécnica, Diagnóstico e Tratamento das doenças da boca. São Paulo: Artes Médicas.

Plano de Ensino

Disciplina: N258 – Higiene e Vigilância Sanitária
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 4° Período

Ementa: Ecologia microbiana dos alimentos; contaminação química e toxicologia dos alimentos; classificação das doenças transmissíveis por alimentos; métodos de controle de qualidade em alimentos (HACCP ou APPCC); normas de área física, equipamentos, pessoal e manipulação para produção de alimentos; instrumentos de inspeção (roteiros).

Objetivo Geral: Identificar as situações de risco de contaminação dos alimentos bem como os agravos que os mesmos podem trazer à população, a fim de entender os métodos de inspeção sanitária capacitando o aluno para desempenhar funções de responsabilidade técnica em serviços de alimentação e controle higiênico de alimentos.

Objetivos específicos: Conhecer os alimentos em seus aspectos de segurança higiênico sanitária, com todo o seu potencial de causar danos à saúde, conforme condições de produção, transporte, armazenamento, transformação e consumo.

Conteúdo programático:

- Comportamento das bactérias no meio ambiente - Parte 1.
- Comportamento das bactérias no meio ambiente - Parte 2.
- Classificação das doenças veiculadas por alimentos e seus aspectos clínicos e epidemiológicos -Parte 1.
- Classificação das doenças veiculadas por alimentos e seus aspectos clínicos e epidemiológicos -Parte 2.
- Classificação das doenças veiculadas por alimentos e seus aspectos clínicos e epidemiológicos -Parte 3.
- Metodologia metodológica de investigação de surtos de toxi-infecção alimentar - Parte 1.
- Metodologia metodológica de investigação de surtos de toxi-infecção alimentar - Parte 2.
- Metodologia metodológica de investigação de surtos de toxi-infecção alimentar - Parte 3.
- Identificação dos efeitos tóxicos dos alimentos devido à presença de agentes químicos naturalmente presentes nos alimentos ou contaminantes -.Parte 1.
- Identificação dos efeitos tóxicos dos alimentos devido à presença de agentes químicos naturalmente presentes nos alimentos ou contaminantes -.Parte 2.
- Identificação dos efeitos tóxicos dos alimentos devido à presença de agentes químicos naturalmente presentes nos alimentos ou contaminantes -.Parte 3.
- Métodos de controle de qualidade dos alimentos e pré-condições para sua implantação - Parte 1.
- Métodos de controle de qualidade dos alimentos e pré-condições para sua implantação - Parte 2.
- Aplicações do método APPCC em preparações de pratos em unidades de alimentação e nutrição - Parte 1.
- Aplicações do método APPCC em preparações de pratos em unidades de alimentação e nutrição - Parte 2.
- Normas para implantação de unidades de alimentação e nutrição - Parte 1
- Normas para implantação de unidades de alimentação e nutrição - Parte 2
- Normas para implantação de unidades de alimentação e nutrição - Parte 3
- Atribuições da vigilância sanitária de alimentos - Parte 1
- Atribuições da vigilância sanitária de alimentos - Parte 2.

Bibliografia Básica:

GERMANO. Sistema de gestão: qualidade e segurança de alimentos. São Paulo: Manole.
PELCZAR JR, Michael Joseph. et al. Microbiologia: conceitos e aplicações. São Paulo: Person Education do Brasil. V. 2.

SILVA JÚNIOR. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. São Paulo: Varela.

Bibliografia Complementar:

ASSIS. Alimentos Seguros - Ferramentas para gestão e controle da produção e distribuição. Ed: Senac.
BRASIL. Ministério da Saúde. Segurança alimentar e nutricional: trajetória e relatos da construção de uma política nacional, 2008.
CARVALHO, Paulo Roberto. Boas práticas químicas em biossegurança. Rio de Janeiro: Interciência.
DOMENE, Semiramis M. Alvares. Técnica Dietética Teoria e Aplicações. Rio de Janeiro, Guanabara.
CIENFUEGOS. Segurança no Laboratório. Rio de janeiro. Interciência.

Plano de Ensino

Disciplina: N266 – Nutrição Básica
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 4° Período

Ementa: Conceitos, funções, classificação, risco de toxicidade e fontes alimentares dos macros e micronutrientes. Digestão, absorção e metabolismo de nutrientes. Recomendações dietéticas para a população adulta sadia. Utilização da tabela de composição química de alimentos. Cálculo de cardápios para a população adulta sadia.

Objetivo Geral: Conhecer as bases da Nutrição por meio do entendimento geral de nutrientes.

Objetivos Específicos: Aprender os conhecimentos fundamentais de macro e micronutrientes, mediante o aprofundamento dos estudos sobre digestão, absorção, metabolismo e fontes alimentares. Elaborar e calcular cardápios seguindo recomendações dietéticas para população adulta sadia.

Conteúdo programático:

- Processo de digestão, absorção e metabolismo dos alimentos - Parte 1.
- Processo de digestão, absorção e metabolismo dos alimentos - Parte 2.
- Definição de energia: Fórmulas de estimativa do gasto energético basal de indivíduos adultos saudáveis.
- Recomendações nutricionais de energia - FAO e atualizações.
- Carboidratos: Classificação, funções, fontes e mecanismo digestivo e de absorção - Parte 1.
- Carboidratos: Classificação, funções, fontes e mecanismo digestivo e de absorção - Parte 2.
- Proteínas: Classificação, funções, fontes e mecanismo digestivo e de absorção - Parte 1.
- Proteínas: Classificação, funções, fontes e mecanismo digestivo e de absorção - Parte 2.
- Proteínas: Classificação, funções, fontes e mecanismo digestivo e de absorção - Parte 3.
- Lipídeos: Classificação, funções, fontes e mecanismo digestivo e de absorção - Parte 1.
- Lipídeos: Classificação, funções, fontes e mecanismo digestivo e de absorção - Parte 2.
- Lipídeos: Classificação, funções, fontes e mecanismo digestivo e de absorção - Parte 3.
- Normas para elaboração de cardápios para indivíduos saudáveis.
- Cálculo de cardápios com macronutrientes - Parte 1.
- Cálculo de cardápios com macronutrientes - Parte 2.
- Vitaminas Lipossolúveis - Parte 1.
- Vitaminas Lipossolúveis - Parte 2.
- Vitaminas Hidrossolúveis - Parte 1.
- Vitaminas Hidrossolúveis - Parte 2.
- Fibras solúveis e insolúveis.

Bibliografia Básica:

DUTRA de Oliveira, J.E. & Marchini, J>S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Savier.
MAHANa, L.K & Escott-Stump, S. Krauser: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca.
ISOSAKI. M. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional. São Paulo: Atheneu.

Bibliografia Complementar:

WAITZBERG, Dan Linetzberg. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica - Atheneu, 2001
KRAUSE & MAHAN, L. Kathleen. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia– Roca, 2002
BERG. Bioquímica. Rio de Janeiro, Guanabara, 2008
NELSON, David L. Lehninger – Sarvier, 2006
BORSOI, Maria Ângela. Nutrição e dietética – SENAC, 2001

Plano de Ensino

Disciplina: N054 – Nutrição, Marketing e Ética Profissional
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 4° Período

Ementa: Estudo das atribuições e atividades desenvolvidas pelo nutricionista na área de marketing: mercado de consumo, segmentação e produtos; Identificação de objetivos e atividades das empresas envolvidas com a Nutrição; Avaliação qualitativa e desenvolvimento de novos alimentos; Perfil de consumidores e Serviços de Atendimento ao Consumidor (SAC); Técnicas de orientação ao consumidor na orientação adequada de produtos alimentícios; Código de Defesa do Consumidor, rotulagem de alimentos; Marketing científico; Plano de marketing nutricional de empresas. Aspectos ligados à ética do profissional nutricionista. Regulamentação da profissão; aspectos inerentes ao exercício da profissão.

Objetivo Geral: Capacitar o aluno para o atendimento do público interessado em conhecimentos técnicos sobre produtos alimentares e para a realização de estudos experimentais para elaboração de novos alimentos. Identificar os princípios da ética, o pensamento filosófico, o legal, o moral e o legítimo, e como isto é aplicado no exercício da profissão do nutricionista considerando o seu código de ética.

Conteúdo programático:

- Ética e humanização hospitalar.
- Atendimento ao paciente/cliente.
- Bioética em nutrição.
- Código de ética do nutricionista.
- Atuação do nutricionista na área de marketing.
- Marketing e planejamento profissional em nutrição.
- Marketing e empreendedorismo em nutrição - Parte 1.
- Marketing e empreendedorismo em nutrição - Parte 2.
- Noções de marketing em nutrição.
- Segmentação de mercado e suas tendências em nutrição - Parte 1.
- Segmentação de mercado e suas tendências em nutrição - Parte 2.
- Rotulagem nutricional e marketing nutricional - Parte 1.
- Rotulagem nutricional e marketing nutricional - Parte 2.
- Código de Defesa do Consumidor - Alimentos e serviços de alimentação.
- Marketing em serviços de saúde.
- Marketing no atendimento ao cliente em serviços de alimentação e nutrição: Parte 1.
- Marketing no atendimento ao cliente em serviços de alimentação e nutrição: Parte 2.
- Marketing em Food Service.
- Planejamento estratégico para negócios em nutrição - Parte 1.
- Planejamento estratégico para negócios em nutrição - Parte 2.

Bibliografia Básica:

MATTAR. Pesquisa de Marketing: execução e análise. São Paulo, Atlas, 2006
KOTLER P. Administração de marketing: análise, planejamento, implementação e controle
CORRÊA. Henrique. Gestão de Serviços: lucratividade por meio de operações e de satisfação dos clientes. São Paulo, Atlas, 2011

Bibliografia Complementar:

FORTES, Paulo Antônio de Carvalho. Ética e saúde: questões éticas, deontológicas e legais, tomada de decisões, autonomia e direitos do paciente e estudo de casos. São Paulo: EPU.
SÁNCHEZ VÁZQUEZ, Adolfo. Ética. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira.

SÁ, Antônio Lopes de. Ética profissional. São Paulo: Atlas.
AMBROSIO V. Plano de marketing passo a passo: um roteiro prático para lançar com sucesso produtos, serviços e ideias. Rio de Janeiro: R&A.
POLITO R. Super dicas para falar bem em conversas e apresentações. São Paulo: Saraiva.

Plano de Ensino

Disciplina: N302 – Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 5° Período

Ementa: Serviços de alimentação: conceituação, tipos, características, objetivos, posicionamento, atividades e peculiaridades; Tipos de cozinha; Modalidades e caracterização dos serviços de alimentação; Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT); Restaurantes de nova geração (RNG): *fast-food*, *food servisse* (comerciais e hotelaria) hospitalar, serviço de bordo; sistema de distribuição de refeições; estudos preliminares aos projetos de S.A (planejamento, estrutura organizacional, área física; equipamentos para cozinha (especialização, produtividade, manutenção preventiva e corretiva); administração de recursos humanos e materiais; Segurança e higiene do trabalho em serviços de alimentação; lactário.

Objetivo Geral: Identificar os diversos tipos de serviços de alimentação e dentro deles atividades inerentes à administração de recursos materiais, financeiros, humanos, físicos, além de reconhecer a legislação específica de restaurantes industriais, conhecer a estrutura, instalações, planejamento, organização e funcionamento do trabalho em serviços de alimentação; saneamento e segurança em serviços de alimentação.

Conteúdo programático:

- Teorias da Administração aplicadas a Gestão das Unidades de Alimentação e Nutrição: Planejamento e Organização - Parte 1.
- Teorias da Administração aplicadas a Gestão das Unidades de Alimentação e Nutrição: Planejamento e Organização - Parte 2
- Teorias da Administração aplicadas a Gestão das Unidades de Alimentação e Nutrição: Direção e Controle - Parte 1.
- Teorias da Administração aplicadas a Gestão das Unidades de Alimentação e Nutrição: Direção e Controle - Parte 2.
- Estilos de Liderança e seus impactos nos colaboradores.
- Recursos Humanos em Nutrição: Recrutamento, Seleção, Descrição de Cargos e Funções Parte 1.
- Recursos Humanos em Nutrição - Recrutamento, Seleção, Descrição de Cargos e Funções Parte 2.
- Recursos Humanos em Nutrição - Dimensionamento de Pessoal.
- Recursos Humanos em Serviços de Alimentação: Supervisão e CLT - Parte 1.
- Recursos Humanos em Serviços de Alimentação: Supervisão e CLT - Parte 2.
- Equipamentos em Serviços de Alimentação e Nutrição: Tipos e Quantificação - Parte 1.
- Equipamentos em Serviços de Alimentação e Nutrição: Tipos e Quantificação - Parte 2.
- Equipamentos em Serviços de Alimentação e Nutrição: Distribuição por setor e manutenção. Compra de equipamentos - Parte 1.
- Planejamento Físico: Layout (Especificações de Construção, Dimensionamento de Área e Fluxos - Parte 1.
- Planejamento Físico: Layout (Especificações de Construção, Dimensionamento de Área e Fluxos - Parte 2.
- Planejamento Físico: Layout (Especificações de Construção, Dimensionamento de Área e Fluxos - Parte 3.
- Planejamento Físico: Layout (Especificações de Construção, Dimensionamento de Área e Fluxos - Parte 4.
- Segurança e Higiene do Trabalho - Parte 1.
- Segurança e Higiene do Trabalho - Parte 2.

Bibliografia Básica:
SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro; LUCIA, Ceres Mattos Della. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Ed: Rubio.
TEIXEIRA, Suzana M. Ferreira; REGO, Josedira Carvalho do (et.al.). Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu.
MARTINS, Petrônio Garcia. Administração da produção. São Paulo: Saraiva.

Bibliografia Complementar:
ROBBINS, Stephen P. Fundamentos de administração: conceitos essenciais e aplicações. São Paulo: Pearson.
CLELAND, David. Gerencia de projetos. Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso.
ORNELLAS, L.M. Técnica Dietética: seleção e preparo dos alimentos. São Paulo: Atheneu.
CURY. Organização e métodos: uma visão holística. São Paulo, Atlas.
REGGIOLLI. M. R. Planejamento estratégico de cardápios: para gestão de negócios em alimentação. São Paulo: Atheneu.

Plano de Ensino

Disciplina: N306 – Avaliação Nutricional e Exames Complementares
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 5° Período

Ementa: Estudo do método antropométrico de avaliação do estado nutricional. Estudo dos métodos laboratoriais de avaliação do estado nutricional. Estudo dos Inquéritos de Consumo Alimentar. Estudo do método clínico de avaliação do estado nutricional. Exames complementares: objetivos e importância. Hemogramas. Provas de coagulação sanguínea. Gasometrias. Curva Glicêmica. Lipidograma. Enzimas cardíacas. Influência medicamentosa e nutricional em resultados laboratoriais. Diagnóstico por imagens: raios-x.

Objetivo Geral: Identificar os diferentes graus de desnutrição, assim como as suas causas e consequências, relacionadas ao estado nutricional do indivíduo dentro da realidade socioeconômica e cultural do país.

Objetivos Específicos: Saber interpretar exames complementares para aplicar estes conhecimentos na elaboração de programas de reabilitação nutricional.

Conteúdo programático:

- Inquéritos Alimentares -Parte 1.
- Inquéritos Alimentares - Parte 2.
- Indicadores Demográficos do Estado Nutricional de Coletividades.
- Semiologia Imunológica Nutricional - Parte 1.
- Semiologia Imunológica Nutricional - Parte 2.
- Avaliação Nutricional do Paciente Hospitalizado - Parte 1.
- Avaliação Nutricional do Paciente Hospitalizado - Parte 2.
- Exames Complementares - Hematologia - Parte 1.
- Exames Complementares - Hematologia - Parte 2.
- Exames Complementares – Hematologia - Parte 3.
- Exames Complementares - Imuno-Hematologia - Parte 1.
- Exames Complementares - Imuno-Hematologia - Parte 2.
- Exames Complementares - Gasometria - Parte 1.
- Exames Complementares - Gasometria - Parte 2.
- Hiperlipoproteinemias - Parte 1.
- Hiperlipoproteinemias - Parte 2.
- Exames Complementares de Importância em Nutrição para Diabetes Mellitus Parte 1.
- Exames Complementares de Importância em Nutrição para Diabetes Mellitus Parte 2.
- Dosagens Bioquímicas de Cálcio, Cloretos, Cobre, Sódio, Potássio, Ferro, Fósforo, Uréia, Transaminases, Creatina e Ácido Úrico - Parte 1.
- Dosagens Bioquímicas de Cálcio, Cloretos, Cobre, Sódio, Potássio, Ferro, Fósforo, Uréia, Transaminases, Creatina e Ácido Úrico - Parte 2.

Bibliografia Básica:

DUARTE, Antônio Cláudio. Avaliação Nutricional. Editora Atheneu.
TIRAPEGUI, Júlio. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais.
ROSSI. Avaliação Nutricional: novas perspectivas. São Paulo: Roca.

Bibliografia Complementar:

MOREIRA, Emília Addison Machado. Atenção nutricional: abordagem dietoterápica em adultos. Rio de Janeiro: Ed: Guanabara-Koogan.

BUSNELLO. Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento. São Paulo: Atheneu.
ROSA. Avaliação Nutricional do paciente hospitalizado: uma abordagem teórico-prática. Ed: Guanabara-Koogan.
ROCHA, Paulo Eduardo Carnaval. Medidas e avaliação em ciências do esporte; Sprint.
HEYWARD VH, Stolarczyk L.M. Avaliação da composição corporal aplicada. Edição. São Paulo: Manole.

Plano de Ensino

Disciplina: N358 – Nutrição do Adolescente, Adulto e idoso
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 5° Período

Ementa: Recomendações e requerimentos nutricionais. Utilização de tabelas de Composição de Alimentos. Planejamento Dietético. Formulação de cardápios para diferentes grupos etários sadios. Avaliação habitual da população. Estudo e elaboração de guias alimentares para diversos grupos etários.

Objetivo Geral: Relacionar as necessidades nutricionais dos indivíduos de acordo com sua idade, sexo, atividade e momento biológico, com suas características fisiológicas respectivas e inserir as recomendações nutricionais a cada indivíduo dentro do seu contexto socioeconômico e cultural.

Conteúdo programático:

- Minerais - Classificação, Funções e Metabolismo - Parte 1.
- Minerais - Classificação, Funções e Metabolismo - Parte 2.
- Minerais - Classificação, Funções e Metabolismo - Parte 3.
- Recomendações Nutricionais - Macro e Micro Nutrientes - Interpretação e Aplicabilidade Parte 1.
- Recomendações Nutricionais - Macro e Micro Nutrientes - Interpretação e Aplicabilidade Parte 2.
- Guias Alimentares e Cálculo de Cardápios com Macro e Micronutrientes.
- Cálculo de Cardápios com Macro e Micro Nutrientes.
- Nutrição do Adolescente - Parte 1.
- Nutrição do Adolescente - Parte 2.
- Nutrição do Adulto - Parte 1.
- Nutrição do Adulto - Parte 2.
- Lista de Substituição - Princípios e Elaboração - Parte 1.
- Lista de Substituição - Princípios e Elaboração - Parte 2.
- Alterações Fisiológicas do Aparelho Digestivo no Envelhecimento.
- Alterações Metabólicas no Envelhecimento.
- Nutrição do Idoso - Parte 1.
- Nutrição do Idoso - Parte 2.
- Alimentação do Idoso Institucionalizado e Estatuto do Idoso.
- Doenças de Parkinson e Alzheimer: Necessidades Nutricionais e Cardápios - Parte 1.
- Doenças de Parkinson e Alzheimer: Necessidades Nutricionais e Cardápios - Parte 2.

Bibliografia Básica:

MAHAN, L. Kathleen. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca.
SILVA, S. M. C.; MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca.
CARDOSO, Marly A. Nutrição em Saúde Coletiva. São Paulo: Atheneu.

Bibliografia Complementar:

VITOLO, M. R. Nutrição: da Gestação ao Envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio.
CUPPARI, L. Guia de Nutrição: nutrição Clínica no adulto. São Paulo: Manole.
SAMPAIO. Nutrição e doenças crônicas.
BUSNELLO. Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento. São Paulo: Atheneu.
LEÃO, S. Manual de Nutrição Clínica e Ambulatorial do adulto. Ed. Vozes.

Plano de Ensino

Disciplina: N359 – Nutrição Materno-Infantil
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 5° Período

Ementa: Comunicação em saúde; Princípios de educação em saúde pública; Educação em saúde e educação nutricional: diferentes experiências; Educação nutricional e as escolas educacionais; influência das diferentes fontes de informação em educação nutricional, sobre a formação do nutricionista; Diferenças entre educação e orientação nutricional; Análise crítica do papel da educação nutricional nos diferentes campos de atuação do nutricionista; Educação nutricional tradicional X educação nutricional crítica; Formação e mudança do comportamento alimentar; Programas de educação em saúde; Meios multisensoriais em educação em saúde.

Objetivo Geral: Evidenciar as possibilidades e limites da educação em saúde e nutrição no cotidiano do profissional nutricionista.

Objetivos Específicos: Analisar as práticas de educação em saúde e nutrição a partir da compreensão das teorias da educação. Compreender a complexidade que envolve a formação dos hábitos alimentares e o papel do nutricionista frente a esta questão. Analisar as limitações dos programas de educação em saúde e nutrição tradicionais. Vivenciar o planejamento e a execução de ações educativas de baixa complexidade.

Conteúdo programático:

- Panorama da Saúde Materno Infantil no Brasil e Programas de Assistência à Saúde Materno Infantil No Brasil.
- Ajustes Fisiológicos da Gestação e Diagnóstico da Gestação: Idade Gestacional e Previsão do Parto - Parte 1.
- Ajustes Fisiológicos da Gestação e Diagnóstico da Gestação: Idade Gestacional e Previsão do Parto - Parte 2.
- Transferência de Nutrientes Gestante-Feto e Assistência Nutricional Pré Natal.
- Avaliação do Estado Nutricional na Gestação.
- Recomendações Nutricionais na Gestação Única.
- Recomendações Nutricionais na Gestação Gemelar e em Adolescentes.
- Recomendações Nutricionais na Síndrome Hipertensiva e Diabetes.
- Nutrição na Lactação Parte 1.
- Nutrição na Lactação Parte 2.
- Aleitamento Materno Parte 1.
- Aleitamento Materno Parte 2.
- Banco de Leite.
- Lactário Hospitalar.
- Alimentação no primeiro ano de vida Parte 1.
- Alimentação no primeiro ano de vida Parte 2.
- Elaboração de Cardápios para o primeiro ano de vida.
- Fórmulas Infantis - Leite de vaca e cabra – Diluições.
- Nutrição do pré escolar e escolar.
- Elaboração de cardápios para pré escolar e escolar.

Bibliografia Básica:

BARBOSA, Janice Maciel. Guia Ambulatorial de Nutrição Materno-infantil. Rio de Janeiro. Med Book.
LINDEN, S. Educação alimentar nutricional: algumas ferramentas de Ensino. São Paulo: Livraria

Varela.
COSTA, Neuza Maria Brunoro. Nutrição básica e metabolismo. Viçosa: UFV.

Bibliografia Complementar:

VALENTE, F.L.S. Direito humano à alimentação – desafios e conquistas. São Paulo: Cortez.
BARBOSA, Roseane M. S. Guia alimentar para crianças de 2 e 3 anos. Rubio.
MENDONÇA, Rejane Teixeira. Nutrição: um guia completo de alimentação, prática de higiene, cardápios, doenças, dietas, gestão. São Paulo: Ridel.
BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde.
BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. A segurança alimentar e nutricional e o direito humano à alimentação adequada no Brasil.

Plano de Ensino

Disciplina: N360 – Nutrição no Esporte
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 5° Período

Ementa: Considerando os conhecimentos teóricos adquiridos nas disciplinas inerentes ao estágio, visando a apresentação de soluções à possíveis problemas com a Nutrição do Atleta, bem como no planejamento, organização e execução dos programas e atividades relacionados à alimentação e nutrição. Desenvolvimento de atividades de nutrição no Esporte, como membro integrante de equipes multiprofissionais

Objetivo Geral: Proporcionar ao aluno treinamento em atividades específicas ao profissional nutricionista, na área de Nutrição no Esporte.

Objetivos Específicos: Identificar as características sócio–econômico–cultural dos atletas, avaliando os fatores que geraram as carências e planejar, organizar, coordenar, administrar e avaliar programas adequados à solução dos problemas; Desenvolver atividades de nutrição no Esporte, como membro integrante de equipes multiprofissionais.

Conteúdo programático:

- Princípios Básicos de Nutrição Esportiva e Atuação do Nutricionista Esportiva.
- Vias Metabólicas e Tipos de Metabolismo.
- Gasto Energético em Diferentes Tipos de Provas e Treinos - Parte 1.
- Gasto Energético em Diferentes Tipos de Provas e Treinos - Parte 2.
- Fadiga Muscular e suas Causas.
- Fisiologia da Recuperação Muscular e Celular.
- Prescrição Ideal para Praticantes de Musculação.
- Periodização de Treinos e Correlação com Nutrição Esportiva.
- Produção de Radicais Livres em Atletas.
- Necessidade e Volume Ideal de Reidratação para Atletas conforme Modalidade Esportiva Parte 1.
- Necessidade e Volume Ideal de Reidratação para Atletas conforme Modalidade Esportiva Parte 2.
- Avaliação da Composição Corporal de Atletas - Parte 1.
- Avaliação da Composição Corporal de Atletas - Parte 2.
- Alimentação ideal para antes, durante a pós treino e competições - Parte 1.
- Alimentação ideal para antes, durante a pós treino e competições - Parte 2.
- Dietas para Hipertrofia.
- Recursos Ergogênicos para Atletas e Praticantes de Atividades Físicas.
- Suplementos - Tipos, Preparo e Diluição - Parte 1.
- Anabolizantes: Mecanismo de Ação, Formas de Utilização e Malefícios a curto e longo prazo.
- Cálculo de cardápios para atletas com suplementação.

Bibliografia Básica:

MCARDLE, William D. Fisiologia do Exercício: nutrição, energia e desempenho humano. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
TIRAPEGUI, Júlio. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. São Paulo: Atheneu.
PASCHOAL, Valéria. Tratado de Nutrição esportiva funcional. Roca

Bibliografia Complementar:

MCARDLE, William. Nutrição para o desporto e o exercício. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
BROUNS, Fred. Fundamentos de nutrição para os desportos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.

LANCHA JR., Antônio Herbert. Suplementação nutricional no esporte. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
BACURAU. Nutrição e Suplementação Esportiva. Editora Phorte.
BIESEK, S., e cols. Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte. São Paulo: Manole.

Plano de Ensino

Disciplina: N391 – Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição II
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 6° Período

Ementa: Política Administrativa em Alimentação Institucional, Marketing, Recursos materiais; Planejamento de custos; Controle de qualidade e Reengenharia em Alimentação; Recrutamento e Seleção de Pessoal; Legislação aplicada ao Serviço de Alimentação Institucional.

Objetivo Geral: Planejamento, controle dos recursos materiais, armazenamento de mercadorias, Administração dos recursos humanos, treinamento, além de supervisionar as diversas etapas de recrutamento e seleção de pessoal, administração dos recursos financeiros, marketing e qualidade dos alimentos.

Conteúdo programático:

- Administração de Materiais em Serviços de Alimentação e Nutrição - Parte 1.
- Administração de Materiais em Serviços de Alimentação e Nutrição - Parte 2.
- Controle de Estoque em Serviços de Alimentação e Nutrição.
- Curvas ABC e XYZ - Parte 1.
- Curvas ABC e XYZ - Parte 2.
- Curvas ABC e XYZ - Parte 3.
- Fornecedores em Serviços de Alimentação e Nutrição - Tipos e Seleção - Parte 1.
- Custos em Alimentação e Nutrição - Preço Unitário e de Venda - Parte 4.
- Fornecedores em Serviços de Alimentação e Nutrição - Tipos e Seleção - Parte 2.
- Check List em Serviços de Alimentação e Nutrição - Parte 1.
- Check List em Serviços de Alimentação e Nutrição - Parte 2.
- Check List em Serviços de Alimentação e Nutrição - Parte 3.
- Custos em Alimentação e Nutrição - Preço Unitário e de Venda - Parte 1.
- Custos em Alimentação e Nutrição - Preço Unitário e de Venda - Parte 2.
- Custos em Alimentação e Nutrição - Preço Unitário e de Venda - Parte 3.
- Previsão Orçamentária em Serviços de Alimentação e Nutrição - Parte 1.
- Previsão Orçamentária em Serviços de Alimentação e Nutrição - Parte 2.
- Consultoria em Projetos de Alimentação e Nutrição - Parte 1.
- Consultoria em Projetos de Alimentação e Nutrição - Parte 2.
- Assessoria em Serviços de Alimentação e Nutrição.

Bibliografia Básica:

ROSA, Carla de Oliveira Barbosa. Unidades Produtoras de Refeições uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio.
TEIXEIRA, Suzana. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu.
SANT´ANA. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Ed: Rubio.

Bibliografia Complementar:

ZANELLA, L. C.; CÂNDIDO, Í. Restaurante – Técnicas e processos de administração e operação. Editora: Educs.
AGUIAR. Gestão de pessoas em Unidades de alimentação e nutrição. Rubio.
CURY. Organização e métodos: uma visão holística. São Paulo: Atlas.
KIMURA, A.Y. Planejamento e Administração de custos em restaurantes industriais. São Paulo: Varela.
ROBBINS, Stephen P. Fundamentos de administração: conceitos essenciais e aplicações. São Paulo: Pearson.

Plano de Ensino

Disciplina: N405 – Educação Nutricional
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 6° Período

Ementa: Comunicação em saúde; Princípios de educação em saúde pública; Educação em saúde e educação nutricional: diferentes experiências; Educação nutricional e as escolas educacionais; influência das diferentes fontes de informação em educação nutricional, sobre a formação do nutricionista; Diferenças entre educação e orientação nutricional; Análise crítica do papel da educação nutricional nos diferentes campos de atuação do nutricionista; Educação nutricional tradicional X educação nutricional crítica; Formação e mudança do comportamento alimentar; Programas de educação em saúde; Meios multisensoriais em educação em saúde.

Objetivo Geral: Evidenciar as possibilidades e limites da educação em saúde e nutrição no cotidiano do profissional nutricionista.

Objetivos Específicos: Analisar as práticas de educação em saúde e nutrição a partir da compreensão das teorias da educação. Compreender a complexidade que envolve a formação dos hábitos alimentares e o papel do nutricionista frente a esta questão. Analisar as limitações dos programas de educação em saúde e nutrição tradicionais. Vivenciar o planejamento e a execução de ações educativas de baixa complexidade.

Conteúdo programático:

- Introdução à Educação Nutricional.
- Histórico da Educação Nutricional no Brasil e Atualidades.
- Noções Básicas de Educação, Pedagogia, Didática e Processo Ensino-Aprendizagem.
- Determinantes do Comportamento Alimentar.
- Planejamento de Atividades De Educação Nutricional - Parte 1.
- Planejamento de Atividades De Educação Nutricional - Parte 2.
- Planejamento de Atividades De Educação Nutricional - Parte 3.
- Métodos e Técnicas de Ensino em Educação Nutricional.
- Lei 13.666/2018: Educação Alimentar e Nutricional nas disciplinas de Ciências e Biologia.
- Atividades de Educação Nutricional para Crianças.
- Atividades de Educação Nutricional para Adolescentes.
- Atividades de Educação Nutricional para Idosos.
- Atividades de Educação Nutricional para Aproveitamento Integral de Alimentos.
- Atividades de Educação Nutricional para Melhoria da Qualidade de vida em Empresas e Instituições.
- Projeto Cantina Saudável.
- Ação Educativa em Saúde: Conceituação e Prática.
- Métodos de Avaliação em Educação Nutricional.
- Elaboração e Execução de Planos e Projetos Educativos Nutricionais e Alimentares para diferentes comunidades - Parte 1.
- Elaboração e Execução de Planos e Projetos Educativos Nutricionais e Alimentares para diferentes comunidades - Parte 2.
- Elaboração e Execução de Planos e Projetos Educativos Nutricionais e Alimentares para diferentes comunidades - Parte 3.

Bibliografia Básica:

BARBOSA, Janice Maciel. Guia Ambulatorial de Nutrição Materno-infantil. Rio de Janeiro. Med Book.
LINDEN, S. Educação alimentar nutricional: algumas ferramentas de Ensino. São Paulo: Livraria Varela.

COSTA, Neuza Maria Brunoro. Nutrição básica e metabolismo. Viçosa: UFV.

Bibliografia Complementar:

VALENTE, F.L.S. Direito humano à alimentação – desafios e conquistas. São Paulo: Cortez.
BARBOSA, Roseane M. S. Guia alimentar para crianças de 2 e 3 anos. Rubio.
MENDONÇA, Rejane Teixeira. Nutrição: um guia completo de alimentação, prática de higiene, cardápios, doenças, dietas, gestão. São Paulo: Ridel.
Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde.
Brasil. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. A segurança alimentar e nutricional e o direito humano à alimentação adequada no Brasil.

Plano de Ensino

Disciplina: N435 – Nutrição Clínica I
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 6° Período

Ementa: Modificação da dieta normal para elaboração das dietas básicas destinadas ao atendimento dietético do enfermo. Fórmulas de Estimativa das necessidades nutricionais de adultos e crianças doentes. Suporte Nutricional – oral, enteral e parenteral; tratamento dietoterápico nas enfermidades do aparelho digestivo e glândulas anexas, anorexia, bulimia e Planejamento e avaliação das dietas terapêuticas.

Objetivo Geral: Identificar as variações da dieta geral quanto a consistência.

Objetivos Específicos: Conhecer fórmulas de estimativa de necessidades nutricionais para adultos e crianças; Estudar alimentação enteral e parenteral; Conhecer os fundamentos teóricos de diferentes situações patológicas e planejar, analisar e avaliar dietas para pacientes ambulatoriais e hospitalizados nas diferentes situações patológicas levando-se em consideração as condições nutricionais, clínicas e laboratoriais dos pacientes.

Conteúdo programático:

- Tratamento nutricional nas doenças cardiovasculares: Dislipidemias.
- Tratamento nutricional nas doenças cardiovasculares: Hipertensão.
- Tratamento nutricional nas doenças cardiovasculares: Infarto agudo do miocárdio e Acidente Vascular Cerebral.
- Tratamento nutricional nas doenças cardiovasculares: Insuficiência Cardíaca Congestiva.
- Tratamento nutricional nas doenças cardiovasculares :Diabetes Mellitus.
- Tratamento nutricional nas doenças cardiovasculares: Obesidade - Parte 1.
- Tratamento nutricional nas doenças cardiovasculares: Obesidade - Parte 2.
- Tratamento nutricional nas doenças cardiovasculares: Síndrome Metabólica.
- Tratamento nutricional na doença pulmonar obstrutiva crônica.
- Tratamento nutricional nas doenças renais: Insuficiência renal aguda e crônica - Parte 1.
- Tratamento nutricional nas doenças renais: Insuficiência renal aguda e crônica - Parte 2.
- Tratamento nutricional nas doenças renais: Glomerulonefrite e Pielonefrite.
- Tratamento nutricional nas doenças renais: Síndrome Nefrótica.
- Tratamento nutricional nas doenças do tecido ósseo: Osteoporose, Osteoartrite, Gota e Artrite Reumatóide - Parte 1.
- Tratamento Nutricional Nas Doenças Do Tecido Ósseo: Osteoporose, Osteoartrite, Gota e Artrite Reumatóide - Parte 2.
- Tratamento nutricional nas doenças do sistema imune: Aids.
- Tratamento nutricional nas doenças do sistema imune: Lupus, Guillian Barre e Miastenia Grave - Parte 1.
- Tratamento nutricional nas doenças do sistema imune: Lupus, Guillian Barre e Miastenia Grave - Parte 2.
- Tratamento nutricional no paciente com sepse.
- Tratamento nutricional no paciente queimado.

Bibliografia Básica:

VANNUCCHI, Helio. MARCHINI, Julio Cesar. Nutrição e metabolismo: nutrição clínica. Guanabara Koogan.
MOREIRA, Emília Addison Machado. Atenção nutricional: abordagem dietoterápica em adultos. Rio de

Janeiro: Ed: Guanabara-Koogan.
PHILIPPI, R. C. Nutrição clínica: estudos de casos comentados. Barueri: Manole.

Bibliografia Complementar:

VANNUCCHI, Helio. Nutrição clínica. Guanabara Koogan.
SAMPAIO. Nutrição e doenças crônicas.
WAITZBERG, Dan Linetzberg. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática clínica. São Paulo: Atheneu.
PALMA D; Oliveira FLC; Escrivão MAMS. Guia de Nutrição Clínica na infância e na adolescência. Barueri São Paulo: Manole.
LUBOS Sobotka. Bases da nutrição clínica. Rio de Janeiro: Rubio.

Plano de Ensino

Disciplina: N436 – Nutrição Social
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 6° Período

Ementa: Organização atual do Sistema de Saúde Brasileiro. Estudo da atuação do nutricionista em Saúde Coletiva; Estudo das condições de vida e saúde da população brasileira; Estudo das principais carências nutricionais (desnutrição, anemia ferropriva, hipovitaminose A, bócio) – epidemiologia, determinantes, programas e ações de intervenção; Estudo das doenças crônico degenerativas de importância em saúde pública – (diabetes, hipertensão, obesidade) epidemiologia, determinantes, programas e ações de intervenção; Estudo da Política Nacional de Alimentação e Nutrição; Estudo do Sistema de Vigilância Nutricional.

Objetivo Geral: Situar o educando dentro do movimento histórico e político no qual se insere a prática de Nutrição destinada à coletividade, através do conhecimento das políticas e práticas de saúde, alimentação e nutrição no Brasil.

Conteúdo programático:

- Atuação do Nutricionista em Nutrição Social.
- Realidade Alimentar e Nutricional da população brasileira - Parte 1.
- Realidade Alimentar e Nutricional da população brasileira - Parte 2.
- Identificação da situação epidemiológica das carências nutricionais: Desnutrição, Anemia Ferropriva, Hipovitaminose a e deficiência de Iodo.
- Intervenções nutricionais nas carências nutricionais: Desnutrição, Anemia Ferropriva, Hipovitaminos e a e deficiência de Iodo.
- Segurança alimentar e nutricional - Parte 1.
- Segurança alimentar e nutricional - Parte 2.
- Política e Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil - Parte 1.
- Política e Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil - Parte 2.
- Planejamento em Nutrição Social - Parte 1.
- Planejamento em Nutrição Social - Parte 2.
- Planejamento em Nutrição Social - Parte 3.
- Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - Parte 1.
- Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - Parte 2.
- Transição Nutricional e suas Implicações - Parte 1.
- Doenças Crônicas não Transmissíveis: Determinantes e Programas/Formas de Intervenção Nutricional no Diabetes.
- Doenças Crônicas Não Transmissíveis: Determinantes e Programas/Formas de Intervenção Nutricional nas Doenças Cardiovasculares - Parte 1.
- Doenças Crônicas Não Transmissíveis: Determinantes e Programas/Formas de Intervenção Nutricional nas Doenças Cardiovasculares - Parte 2.
- Doenças Crônicas Não Transmissíveis: Determinantes e Programas/Formas de Intervenção Nutricional no Câncer.
- Programa Fome Zero.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA FILHO, Naomar; BARRETO, Mauricio Lima. Epidemiologia e saúde: fundamentos, métodos, aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
CLEVER, Jucene. Manual de Segurança Alimentar boas práticas para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio.

TADDEI, José Augusto de A. C. Nutrição em Saúde Pública. São Paulo: Rubio.

Bibliografia Complementar:

MONTEIRO, C. A. Velhos e Novos Males da Saúde no Brasil, São Paulo: Hucitec.

FIGUEIREDO, Nébia Maria Almeida de. Ensinando a cuidar em saúde pública. São Caetano do Sul: Yendis.

ANGELIS, R. C. Fome oculta: bases fisiológicas para reduzir seus riscos através de alimentação saudável. São Paulo: Atheneu.

Brasil. [Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas.

BRASIL, Ministério Da Saúde. Secretaria de atenção à saúde. Coordenação geral da política de alimentação e nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília. Ministério da Saúde.

Plano de Ensino

Disciplina: N462 – Suporte Nutricional e Farmacologia
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 6° Período

Ementa: Modificação da dieta normal para elaboração das dietas básicas destinadas ao atendimento dietético do enfermo. Fórmulas de Estimativa das necessidades nutricionais de adultos e crianças doentes. Suporte Nutricional – oral, enteral e parenteral; tratamento dietoterápico nas enfermidades do aparelho digestivo e glândulas anexas, anorexia, bulimia e Planejamento e avaliação das dietas terapêuticas. Estudo dos princípios básicos da farmacologia. Farmacocinética e Farmacodinâmica Farmacocinética: vias de administração, absorção, distribuição, biotransformação e eliminação dos diferentes grupos de drogas. Fármacos que atuam no sistema nervoso central e periférico nos sistemas cardiovascular, endócrino, reprodutor, respiratório, gastrointestinal. Fármacos utilizados como droga de abuso; quimioterápicos, antibioticoterapia, antinflamatórios, vitaminas, analgésicos, anestésicos, anti-eméticos e antitérmicos. Toxidade farmacológica. Conciliação medicamentosa.

Objetivo Geral: Identificar as variações da dieta geral quanto a consistência. Conhecer a ação das diversas substâncias farmacológicas no corpo humano, suas vias de administração, absorção, distribuição, locais específicos de ação e eficácia. Indicações, contraindicações, vantagens, desvantagens, superdosagem e intoxicações.

Objetivos Específicos: Conhecer fórmulas de estimativa de necessidades nutricionais para adultos e crianças; Estudar alimentação enteral e parenteral; Conhecer os fundamentos teóricos de diferentes situações patológicas e planejar, analisar e avaliar dietas para pacientes ambulatoriais e hospitalizados nas diferentes situações patológicas levando-se em consideração as condições nutricionais, clínicas e laboratoriais dos pacientes. Reconhecer as drogas (fármacos e medicamentos) sob os aspectos que vão desde a fonte, absorção até a eliminação do organismo; mecanismo de ação, permitindo o entendimento das interações entre as drogas e os seres vivos; Fornecer subsídios que permitam conhecer as ações farmacológicas de drogas comumente utilizadas sem prescrição, assim como seus efeitos adversos; Permitir reconhecimento de metodologia básica de pesquisa farmacológica como área de atuação profissional.

Conteúdo programático:

- Introdução à Farmacologia.
- Formas Farmacêuticas e Vias de Administração.
- Vias de Absorção e Metabolização das Drogas.
- Interação Droga Nutrientes.
- Interferência do Fármaco no Estado Nutricional.
- Suporte Nutricional: Princípios e Vias de Acesso.
- Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional.
- Terapia Nutricional Enteral: Indicações e Contraindicações.
- Terapia Nutricional Enteral: Métodos de Infusão, Cálculos de Gotejamento e Distribuição de Dietas.
- Indicadores de Qualidade em Terapia Nutricional e Regulamentação Anvisa da Terapia Nutricional.
- Dietas Enterais Artesanais.
- Dietas Enterais Industrializadas - Parte 1.
- Dietas Enterais Industrializadas - Parte 2.
- Dietas Enterais Industrializadas - Parte 3.
- Terapia Nutricional Parenteral: Princípios e Vias Periférica e Central.
- Terapia Nutricional Parenteral: Indicações e Contra Indicações.
- Terapia Nutricional Parenteral: Cálculo de Energia e Macro Nutrientes.

- Transição de Nutrição Parenteral para Enteral e ou Oral.
- Terapia Nutricional nas Fístulas Enterocutâneas.
- Formulações em Nutrição Parenteral.

Bibliografia Básica:

VANNUCCHI, Hélio. MARCHINI, Júlio Cesar. Nutrição e metabolismo: nutrição clínica. Guanabara Koogan.
MOREIRA, Emília Addison Machado. Atenção nutricional: abordagem dietoterápica em adultos. Rio de Janeiro: Ed: Guanabara-Koogan.
PHILIPPI, R. C. Nutrição clínica: estudos de casos comentados. Barueri: Manole.

Bibliografia Complementar:

BISSON, Marcelo Polacow. Farmácia clínica & atenção farmacêutica. São Paulo: Manole
GOODMAN, LS; GILMAN, AG. As Bases Farmacológicas da Terapêutica. Rio de Janeiro: McGraw Hill.
FINKEL, R; CABEDDU, LX; CLARK, MA. Farmacologia Ilustrada. Porto Alegre: Artmed.
PALMA D; Oliveira FLC; Escrivão MAMS. Guia de Nutrição Clínica na infância e na adolescência. Barueri São Paulo: Manole.
LUBOS Sobotka. Bases da nutrição clínica. Rio de Janeiro: Rubio.

Plano de Ensino

Disciplina: N394 – Estágio Supervisionado em Nutrição: Unidades de Alimentação e Nutrição
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 7° Período

Ementa: Serviços de alimentação: conceituação, tipos, características, objetivos, posicionamento, atividades e peculiaridades; Tipos de cozinha; Modalidades e caracterização dos serviços de alimentação; Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT);restaurantes de nova geração (RNG): *fast-food*, *food servisse* (comerciais e hotelaria) hospitalar, serviço de bordo; sistema de distribuição de refeições; estudos preliminares aos projetos de S.A (planejamento, estrutura organizacional, área física; equipamentos para cozinha(especialização, produtividade, manutenção preventiva e corretiva); administração de recursos humanos e materiais; Segurança e higiene do trabalho em serviços de alimentação; lactário.

Objetivo Geral: Identificar os diversos tipos de serviços de alimentação e dentro deles atividades inerentes à administração de recursos materiais, financeiros, humanos, físicos, além de reconhecer a legislação específica de restaurantes industriais, conhecer a estrutura, instalações, planejamento, organização e funcionamento do trabalho em serviços de alimentação; saneamento e segurança em serviços de alimentação.

Conteúdo Programático:

- Elaboração de projeto de Unidade de Alimentação e Nutrição com planta física, fluxograma de atividades e de alimentos, planejamento de refeições e distribuição.
- Elaboração de plano de ação conforme Unidade de Alimentação, considerando cada realidade de campo de estágio.

Bibliografia Básica:

RIBEIRO, Áurea; FLEURY, Ângela. Marketing e serviços que ainda fazem a diferença. São Paulo: Saraiva.
SARQUIS, Aléssio Bessa. Estratégias de marketing para serviços: como as organizações de serviços devem estabelecer e implementar estratégias de marketing. São Paulo: Atlas.
KOTLER, Philip. Administração de marketing: análise, planejamento, implementação e controle. São Paulo: Atlas.

Bibliografia Complementar:

MADEIRA, M. Alimentos conforme a lei. São Paulo: Manole.
MOLINARI, Leonardo. Gestão de projetos: técnicas e projetos com ênfase em web. São Paulo: Érica.
KOTLER, Philip; ARMSTRONG, Gary. Princípios de marketing. São Paulo: Pearson.
REGGIOLLI. M. R. Planejamento estratégico de cardápios: para gestão de negócios em alimentação. São Paulo: Atheneu.
PINHEIRO, Ana Beatriz; et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. São Paulo. Atheneu.

Plano de Ensino

Disciplina: N503 – Nutrição Clínica II
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 7° Período

Ementa: Dietoterapia nas dislipidemias, nas alterações cardiovasculares, endócrinas, renais, nervosas e musculoesqueléticas, Dietoterapia no pré e pós-operatório, Planejamento e avaliação das dietas terapêuticas com aplicação de suporte enteral e parenteral.

Objetivo Geral: Conhecer os fundamentos teóricos de diferentes situações patológicas e planejar, analisar e avaliar dietas para pacientes ambulatoriais e hospitalares nas diferentes situações patológicas levando-se em consideração as condições nutricionais, clínicas e laboratoriais dos pacientes.

Conteúdo programático:

- Tratamento nutricional nas Doenças Cardiovasculares: Dislipidemias.
- Tratamento nutricional nas Doenças Cardiovasculares: Hipertensão.
- Tratamento nutricional nas Doenças Cardiovasculares: Infarto Agudo do Miocárdio e Acidente Vascular Cerebral.
- Tratamento nutricional nas Doenças Cardiovasculares: Insuficiência Cardíaca Congestiva.
- Tratamento nutricional nas Doenças Cardiovasculares :Diabetes Mellitus.
- Tratamento nutricional nas Doenças Cardiovasculares: Obesidade - Parte 1.
- Tratamento nutricional nas Doenças Cardiovasculares: Obesidade - Parte 2.
- Tratamento nutricional nas Doenças Cardiovasculares: Síndrome Metabólica.
- Tratamento nutricional na Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica.
- Tratamento nutricional nas Doenças Renais: Insuficiência Renal Aguda E Crônica - Parte 1.
- Tratamento nutricional nas Doenças Renais: Insuficiência Renal Aguda E Crônica - Parte 2.
- Tratamento nutricional nas Doenças Renais: Glomerulonefrite E Pielonefrite.
- Tratamento nutricional nas Doenças Renais: Síndrome Nefrótica.
- Tratamento nutricional nas Doenças do Tecido Ósseo: Osteoporose, Osteoartrite, Gota e Artrite Reumatóide - Parte 1.
- Tratamento Nutricional Nas Doenças do Tecido Ósseo: Osteoporose, Osteoartrite, Gota e Artrite Reumatóide - Parte 2.
- Tratamento Nutricional nas Doenças do Sistema Imune: Aids.
- Tratamento Nutricional nas Doenças do Sistema Imune: Lupus, Guillian Barre E Miastenia Grave - Parte 1.
- Tratamento Nutricional nas Doenças do Sistema Imune: Lupus, Guillian Barre e Miastenia Grave - Parte 2.
- Tratamento Nutricional no Paciente com Sepse.
- Tratamento Nutricional no Paciente Queimado.

Bibliografia Básica:

CALIXTO-LIMA, Larissa. Nutrição clínica no dia a dia. Rio de Janeiro: Rubio.
SILVA, S. M. C.; MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca.
WAITZBERG, Dan Linetzberg. Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática clínica. São Paulo: Atheneu.

Bibliografia Complementar:

CUPPARI L. Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis. São Paulo: Editora Manole.
CUPPARI L. Guia de nutrição: nutrição Clínica no adulto. São Paulo: Editora Manole.
RIELLA, MC, Martins, C. Nutrição e o rim. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan.
KINDEL, Nutrição contemporânea.
LAMEU E. Clínica Nutricional. Rio de janeiro: Revinter.

Plano de Ensino

Disciplina: N534 – Trabalho de Conclusão de Curso de Nutrição
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 7° Período

Ementa: Conhecimento científico e outros tipos de conhecimento. Investigação científica. O Método Científico. Delineamento da pesquisa. Projeto de pesquisa. Execução da pesquisa. Apresentação e divulgação da pesquisa. Normas da ABNT.

Objetivos da Disciplina:
Objetivo Geral: Entender a pesquisa como um princípio científico e educativo, familiarizando-se com o processo de pesquisa e com os trabalhos científicos que estão sendo realizados hoje na sua área específica de atuação, de forma a construir a sua capacidade analítica em relação aos mesmos e seu interesse pela pesquisa; Compreender a estrutura, organização e coerências internas que um trabalho científico e um projeto de pesquisa deve apresentar, além de discutir sobre os aspectos e problemas relacionados à execução de um trabalho de pesquisa, mobilizando os alunos para a execução de seus próprios trabalhos.

Objetivos Específicos: Conduzir o aluno à produção de um trabalho científico.

Conteúdo programático:
- Orientações gerais sobre Pesquisa.
- Métodos de Pesquisas em Saúde.
- Normas de Trabalho Científico.
- Normas de Apresentação de Trabalho Científico.
- Orientações sobre escolha de Temas - Parte 1.
- Orientações sobre escolha de Temas - Parte 2.
- Coleta de Dados - Orientações Gerais e Específicas.
- Coleta de Dados - Orientações Específicas.
- Orientação sobre Organização de Dados Estatísticos - Parte 1.
- Orientação sobre Organização de Dados Estatísticos - Parte 2.
- Orientação sobre Levantamento Bibliográfico.
- Orientações gerais sobre Discussão dos Resultados - Parte 1.
- Orientações gerais sobre Discussão dos Resultados - Parte 2.
- Orientações gerais sobre Discussão dos Resultados - Parte 3.
- Orientações gerais sobre Discussão dos Resultados - Parte 4.
- Apresentação dos Trabalhos de Conclusão de Cursos - Parte 1.
- Apresentação dos Trabalhos de Conclusão de Cursos - Parte 2.
- Apresentação dos Trabalhos de Conclusão de Cursos - Parte 3.
- Apresentação dos Trabalhos de Conclusão de Cursos - Parte 4.
- Apresentação dos Trabalhos de Conclusão de Cursos - Parte 5.

Bibliografia Básica:
BRASILEIRO FILHO. Bogliolo: patologia. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
ROBBINS, S.L; COTRAN, R.S.; KUMAR, V. Patologia estrutural e funcional. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
ANGELO, IC. Patologia Geral. São Paulo: Pearson. São Paulo.

Bibliografia Complementar:
FRANCO, M. (Ed.). Patologia. São Paulo: Atheneu.

FARIA, J. L Patologia geral: fundamentos das doenças com aplicações clínicas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
CAMARGO, J. L. V. de; OLIVEIRA, D. E. de. Patologia Geral: abordagem multidisciplinar. Guanabara Koogan.
KUMAR, V.; ABBAS, Abul K.; ASTER, Jon C. Robbins & Cotran - Patologia: bases patológicas das doenças. Rio de Janeiro: Elsevier.
BORAKS, S. Semiotécnica, Diagnóstico e Tratamento das doenças da boca. São Paulo: Artes Médicas.

Plano de Ensino

Disciplina: N570 – Estágio Supervisionado em Nutrição - Esporte
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 7° Período

Ementa: Considerando os conhecimentos teóricos adquiridos nas disciplinas inerentes ao estágio, visando a apresentação de soluções à possíveis problemas com a Nutrição do Atleta, bem como no planejamento, organização e execução dos programas e atividades relacionados à alimentação e nutrição. Desenvolvimento de atividades de nutrição no Esporte, como membro integrante de equipes multiprofissionais.

Objetivo Geral: Proporcionar ao aluno treinamento em atividades específicas ao profissional nutricionista, na área de Nutrição no Esporte.

Objetivos Específicos: Identificar as características sócio–econômico–cultural dos atletas, avaliando os fatores que geraram as carências e planejar, organizar, coordenar, administrar e avaliar programas adequados à solução dos problemas; Desenvolver atividades de nutrição no Esporte, como membro integrante de equipes multiprofissionais.

Conteúdo Programático:

- Avaliação e diagnóstico do estado nutricional de crianças, adolescentes, adultos e idosos – praticantes de caminhada; Avaliação do valor nutricional do cardápio e percentual de adequação; Avaliação do perfil alimentar de crianças, adolescentes, adultos e idosos – praticantes de caminhada; Adequação dos cardápios.
- Prevenção de carências nutricionais; Prevenção da obesidade.
- Orientação de alimentação pré e pós-treinos e competições.
- Orientação quanto ao uso de suplementação.
- Orientações quanto a dietas para hipertrofia, definição e perda de peso.
- Participação em eventos da prefeitura, como membro de equipe multidisciplinar, visando prevenção de patologias crônicas como Diabetes, Doenças Cardiovasculares, etc.
- Avaliação antropométrica de atletas e praticantes de caminhada e corrida.
- Palestras educativas.

Bibliografia Básica:

McARDLE, W.D.; KATCH, F.I.; KATCH, V.L. Fisiologia do Exercício: energia, nutrição e desempenho humano. Guanabara-Koogan, Rio de Janeiro.
GUYTON, Arthur C; FERREIRA FILHO, Celso de Resende. Tratado de fisiologia médica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
MAUGHAN, R.J. Bioquímica do Exercício e Treinamento. Manole.

Bibliografia Complementar:

WOLINSKY, I. & HICKSON, J.F.J.: Nutrição no Exercício e no Esporte. ROCA, São Paulo.
W. McArdle; F. I. Katch; V. L. Kratch. Nutrição para o Desporto e o Exercício. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan.
BACURAU, R. F. Nutrição e suplementação esportiva. São Paulo, Ed. Phorte.
LONGO, Sueli. Manual de Nutrição para o Exercício Físico. São Paulo: Atheneu.
WILMORE, Jack H. Fisiologia do esporte e do exercício. Manole.

Plano de Ensino

Disciplina: N432 – Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS (Optativa)
Carga Horária: 80h
Curso/Período: Nutrição – 7° Período

Ementa: Introdução a Libras. Vocabulário básico da LIBRAS. Dicionário da Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS. Expressão corporal e facial. Alfabeto manual. Sinais. Convenções da LIBRAS. Parâmetros da Língua Brasileira de Sinais. Estrutura gramatical da LIBRAS. Princípios linguísticos. Diálogos e narrativas na LIBRAS.

Objetivo Geral: Desenvolver, habilidades profissionais no educando, favorecendo a apreensão de saberes que sedimenta o ato de realizar a docência e a gestão educacional, propiciando que a práxis aconteçam a partir das bases epistêmicas das várias ciências interligadas às atividades sociais e afetivas.

Objetivos Específicos: Assimilar a comunicação por meio da Língua Brasileira de Sinais.

Conteúdo Programático:

- Conceitos: língua, linguagem, instrutor/professor/intérprete/tradutor.
- Linguística aplicada à língua de sinais brasileira e língua de sinais brasileira.
- Língua de sinais brasileira.
- Estudo dirigido sobre a teoria da LIBRAS.
- Língua de sinais brasileira.
- Linguística aplicada a língua de sinais brasileira.
- Atividades práticas 1;
- Atividades práticas 2;
- Atividades práticas 3;
- Avaliação 1.
- Atividades práticas 4;
- Atividades práticas 5;
- Atividades práticas 6;
- Atividades práticas 7;
- Atividades práticas 8;
- Atividades práticas 9;
- Atividades práticas 10;
- Atividades práticas 11;
- Atividades práticas 12;
- Avaliação 2.

Bibliografia Básica:

DAMÁZIO, Mirlene Ferreira Macedo (Org.). Língua de Sinais Brasileira no Contexto do Ensino Superior: Termos Técnico-Científicos. Hebrom.
HONORA, Márcia. Livro ilustrado de língua brasileira de sinais: desvendando a comunicação usada pelas pessoas com surdez. Pearson.
MCLUHAN, Marshall. Os meios de comunicação como extensões do homem. Cultrix.

Bibliografia Complementar:

ALBRES, Neiva de Aquino. Surdos & inclusão educacional. Arara Azul.
GESSER, Audrei. Libras?: que língua é essa?: Crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. Parábola.

GOLDFELD, Marcia. A criança surda: linguagem e cognição numa perspectiva sociointeracionista. PLEXUS.
PEREIRA, Maria Cristina da Cunha. Libras: conhecimento além dos sinais. Pearson Prentice Hall.
QUADROS, Ronice Müller. Educação de surdos: a aquisição da linguagem. Artmed.

Plano de Ensino

Disciplina: N167 – Estágio Supervisionado em Nutrição - Social
Carga Horária: 160h
Curso/Período: Nutrição – 8° Período

Ementa: Aplicação dos subsídios obtidos através das disciplinas já estudadas durante o curso; identificação e quantificação dos problemas de nutrição da população local; Planejamento das atividades que serão desenvolvidas de acordo com o prévio diagnóstico do local de atuação; desenvolvimento de trabalhos integrados com a equipe multiprofissional, bem como junto à comunidade; participação no planejamento, execução, coordenação e avaliação de programas de assistência e educação nutricional a grupos vulneráveis; participação na formação de multiplicadores de educação em saúde dentro da comunidade através de treinamento de pessoal; instrumentalização da comunidade para solução dos seus problemas nutricionais, buscando a autonomia desta; acompanhamento das ações de vigilância sanitária de alimentos no âmbito de competência do município.

Objetivo Geral: Planejar e desenvolver ações em nutrição social, aplicando os conhecimentos adquiridos nos semestres anteriores e integrando-se às equipes multidisciplinares dos locais de estágio.

Conteúdo Programático:

- Avaliação e diagnóstico do estado nutricional da população;
- Avaliação do consumo alimentar da população;
- Prevenção de carências nutricionais;
- Prevenção da obesidade e problemas relacionados à alimentação inadequada;
- Capacitação de agentes de nutrição no bairro e/ou comunidade;
- Desenvolvimento de cursos relacionados à alimentação e nutrição;
- Desenvolvimento de atividades de incentivo ao aleitamento materno;
- Treinamento para manipuladores de alimentos;
- Planejamento, execução, coordenação e avaliação de programas de assistência e educação nutricional;
- Orientações nutricionais e de manipulação de alimentos em creches, escolas, asilos, entre outras instituições;
- Encaminhamento de indivíduos que apresentarem problemas nutricionais;
- Participação na investigação de possíveis surtos de toxinfecção alimentar na comunidade;
- Participação das atividades sociais do bairro, como dia das mães, dos pais, festa junina, etc;
- Capacitação da comunidade para solução dos seus problemas nutricionais, buscando a autonomia desta.

Vigilância Sanitária

- Escrever um projeto de pesquisa nos moldes do Manual de Normas Técnicas do Curso de Nutrição.
- Fazer revisão de literatura sobre o tema a ser desenvolvido (o projeto deve ser entregue ao final da primeira semana para apreciação e aprovação dos supervisores de estágio).
- Acompanhar as ações de fiscalização sanitária em estabelecimentos de alimentos para coleta de dados referentes ao tema proposto;
- Coletar amostras de alimentos para análise laboratorial e interpretação de resultados.
- Conhecer a legislação básica de alimentos, tanto a nível Municipal, Estadual e Federal, bem como as atividades de rotina da Vigilância Sanitária de Alimentos.
- Elaborar um relatório sobre as atividades de campo.
- Escrever um artigo científico sobre o tema pesquisado para possível publicação em revistas científicas e participação em congressos na área.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA FILHO, Naomar; BARRETO, Mauricio Lima. Epidemiologia e saúde: fundamentos,

métodos, aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
CLEVER, Jucene. Manual de Segurança Alimentar boas práticas para os serviços de alimentação. Rio de Janeiro: Rubio.
TADDEI, José Augusto de A. C. Nutrição em Saúde Pública. São Paulo: Rubio.

Bibliografia Complementar:

MONTEIRO, C. A. Velhos e Novos Males da Saúde no Brasil, São Paulo: Hucitec.
FIGUEIREDO, Nébia Maria Almeida de. Ensinando a cuidar em saúde pública. São Caetano do Sul: Yendis.
ANGELIS, R. C. Fome oculta: bases fisiológicas para reduzir seus riscos através de alimentação saudável. São Paulo: Atheneu.
Brasil. [Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas.
BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de atenção à saúde. Coordenação geral da política de alimentação e nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília. Ministério da Saúde.

Plano de Ensino

Disciplina: N207 – Temas Transversais e Atualidades
Carga Horária: 160h
Curso/Período: Nutrição – 8° Período

Ementa: Teoria Geral dos Direitos Humanos; Precedentes históricos do processo de internacionalização dos Direitos Humanos; A estrutura normativa do sistema global e regional de proteção dos Direitos Humanos; A Constituição Brasileira de 1988 e o processo de democratização no Brasil; A Constituição de 1988 e os Tratados Internacionais de proteção dos Direitos Humanos; Direitos Humanos e cidadania no Brasil; Evolução histórica do Direito Ambiental: Conceitos básicos e Princípios fundamentais; A política nacional de meio ambiente; Educação ambiental; Órgãos do sistema nacional de meio ambiente e competências; Constitucionalismo e Direito Constitucional: Constituição; Poder Constituinte; Teoria das normas constitucionais; Preâmbulo e princípios fundamentais na CF/88 (art. 1º a 4º); Teoria Geral dos Direitos Fundamentais.

Objetivo Geral: Compreender criticamente o fenômeno de afirmação histórica dos Direitos Humanos (fase das Declarações) até a presente temática de organização de procedimentos e tribunais gerais (fase de efetivação) com a organização do Direito Internacional dos Direitos Humanos, bem como suas garantias na ordem interna de cada Estado Nacional.

Objetivos Específicos: Proporcionar condições à compreensão da evolução e da moderna construção do Direito Ambiental e dos meios, instrumentos e mecanismos à prevenção e à defesa do meio ambiente em face de danos, crimes e ilícitos administrativos, a fim de assegurar, aos agentes da aprendizagem, base teórica a elementos à prática advocatícia como futuros operadores do Direito, sob fundamentos da ética nas relações entre os homens e dos homens com os bens ambientais da vida; Compreender as noções básicas da Teoria Geral da Constituição, do Poder Constituinte e dos Princípios Fundamentais da República Federativa do Brasil em suas diversas manifestações e consequências.

Conteúdo Programático:

- Equidade e diversidade de gênero.
- Combate à violência contra a mulher.
- Educação em direitos humanos e formação cidadã.
- Relações étnico-raciais no Brasil.
- História e cultura afro-brasileira, africana e indígena.
- Proteção dos direitos da pessoa com deficiência.
- Políticas públicas de educação ambiental.
- Educação ambiental e sustentabilidade.
- Fundamentos da ética.
- Bioética.
- Sociedade, violência e a construção de uma cultura de paz.
- Políticas públicas para a criança, adolescente e idoso.
- Inclusão digital.
- Segurança da informação.
- Globalização e sociedade contemporânea.
- Democracia e liberdade de imprensa.
- Sociedade de consumo.
- Cultura e arte.
- Estado, sociedade e trabalho.
- Política Internacional.

Bibliografia Básica:

FIORILLO, Celso Antônio Pacheco. Curso de direito ambiental brasileiro. Saraiva.
COMPARATO, Fábio Konder. A afirmação histórica dos direitos humanos. Saraiva.
FERREIRA FILHO, Manoel Gonçalves. Direitos humanos fundamentais. Saraiva.

Bibliografia Complementar:

MACHADO, Paulo Affonso Leme. Direito ambiental brasileiro. Malheiros.
ALMEIDA, Guilherme Assis de. Direitos humanos e não violência. Atlas.
LEITE, Carlos Henrique Bezerra. Manual de direitos humanos. Atlas.
SARLET, Ingo. A eficácia dos direitos fundamentais. Livraria do Advogado.
SOARES, Mário Lúcio Quintão. Mercosul: direitos humanos, globalização e soberania. Del Rey.

Plano de Ensino

Disciplina: N655 – Estágio Supervisionado em Nutrição – Clínica
Carga Horária: 160h
Curso/Período: Nutrição – 8° Período

Ementa: Prática supervisionada das atividades desenvolvidas pelo profissional Nutricionista nas unidades de saúde que desenvolveram a prática consciente de Saúde Pública, com atenção materno infantil e ações básicas de saúde. Dietoterapia nas dislipidemias, nas alterações cardiovasculares, endócrinas, renais, nervosas e músculo-esqueléticas, Dietoterapia no pré e pós-operatório, Planejamento e avaliação das dietas terapêuticas com aplicação de suporte enteral e parenteral.

Objetivo Geral: Executar atividades profissionais na área de Nutrição Clínica como anamnese, planejamento e execução dos tratamentos dietoterápicos relacionados aos diversos momentos biológicos e fisiológicos além de desenvolver atividades de atenção à saúde de forma consciente e politicamente situada.

Objetivos Específicos: Abordagem e avaliação nutricional ao paciente hospitalizado, prescrição dietoterápica, monitoramento e avaliação do consumo alimentar do paciente, planejamento, execução e avaliação de ações de nutrição em hospitais. Conhecer os fundamentos teóricos de diferentes situações patológicas e planejar, analisar e avaliar dietas para pacientes ambulatoriais e hospitalares nas diferentes situações patológicas levando-se em consideração as condições nutricionais, clínicas e laboratoriais dos pacientes.

Conteúdo Programático:

- Equidade e diversidade de gênero.
- Combate à violência contra a mulher.
- Educação em direitos humanos e formação cidadã.
- Relações étnico-raciais no Brasil.
- História e cultura afro-brasileira, africana e indígena.
- Proteção dos direitos da pessoa com deficiência.
- Políticas públicas de educação ambiental.
- Educação ambiental e sustentabilidade.
- Fundamentos da ética.
- Bioética.
- Sociedade, violência e a construção de uma cultura de paz.
- Políticas públicas para a criança, adolescente e idoso.
- Inclusão digital.
- Segurança da informação.
- Globalização e sociedade contemporânea.
- Democracia e liberdade de imprensa.
- Sociedade de consumo.
- Cultura e arte.
- Estado, sociedade e trabalho.
- Política Internacional.

Bibliografia Básica:

CALIXTO-LIMA, Larissa. Nutrição clínica no dia a dia. Rio de Janeiro: Rubio.
SILVA, S. M. CHEMIN; MURA. J.D.P. Tratado de Alimentação, nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Roca.
BRASILEIRO FILHO, Geraldo. Bogliolo Patologia Geral. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.

Bibliografia Complementar:

LIMA, L. C. Interpretação de exames Laboratoriais Aplicados à Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Rubio.
CUPPARI, L. Guia de Nutrição: nutrição Clínica no adulto. São Paulo: Manole.

MAHER, Andrea. Dietas: manual simplificado. Rio de Janeiro: Revinter.
WAITZBERG, Dan Linetzberg. Nutrição Oral, enteral e parenteral na Prática Clínica. São Paulo: Atheneu.
FORTES, Paulo Antônio de Carvalho. Ética e saúde: questões éticas, deontologia e legais, tomada de decisões, autonomia e direitos do paciente, estudo de casos. São Paulo: EPU.

Plano de Ensino

Disciplina: N656 – Estágio Supervisionado em Nutrição – Marketing
Carga Horária: 160h
Curso/Período: Nutrição – 8° Período

Ementa: Atividades e objetivos da empresa. Avaliação qualitativa dos alimentos de acordo com normas e técnicas adequadas. Orientação ao consumidor. Projetos de desenvolvimento e divulgação de novos produtos. Estudo das atribuições e atividades desenvolvidas pelo nutricionista na área de marketing: Mercado de consumo, segmentação e produtos; Identificação de objetivos e atividades das empresas envolvidas com a Nutrição; Avaliação qualitativa e desenvolvimento de novos alimentos; Perfil de consumidores e Serviços de Atendimento ao Consumidor (SAC); Técnicas de orientação ao consumidor na orientação adequada de produtos alimentícios; Código de Defesa do Consumidor, rotulagem de alimentos; Marketing científico; Plano de marketing nutricional de empresas.

Objetivo Geral: Aplicar os conhecimentos adquiridos na disciplina de Nutrição e Marketing; solucionar problemas relativos a atendimento ao consumidor interessado em conhecimentos técnicos sobre alimentos; realizar experiências com alimentos e formulação de produtos.

Conteúdo Programático:

- Diagnóstico situacional do campo de estágio.
- Manipulação de alimentos nas áreas de estágio.
- Supervisão técnica de pontos de venda.
- Desenvolvimento de produtos.
- Rotulagem nutricional de alimentos.
- Visitas técnicas para divulgação de produtos.
- Treinamentos internos; Implantação de um Plano de Ação; Serviço de Atendimento ao Consumidor.

Bibliografia Básica:

SILVA, E. M. M. Marketing para quem entende de nutrição. São Paulo: Rubio.
COBRA, Marcos. Administração de Marketing. São Paulo: Atlas.
THEYS, M.; PALACIO, J.P. Gestão de negócios em alimentação: princípios e prática. São Paulo: Manole.

Bibliografia Complementar:

KOTLER, Philip. Marketing para o século XXI: como criar, conquistar e dominar mercados. São Paulo: Atlas.
KOTLER, P.; LEE, N. Marketing Social: Influenciando Comportamentos para o Bem. Rio Grande do Sul: Editora Grupo A. McGraw. Bookman.
BERNI, Mauro Tadeu. Gerenciamento de marketing. São Paulo: Ibrasa.
ASSOCIAÇÃO PAULISTA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. Uma garfada de marketing. Saraiva.
Revista Super Hiper (Associação Brasileira de Supermercados): www.abrasnet.com.br.