

5.3.3. EMENTÁRIO

1º PERÍODO

Cursos: Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Estética, Farmácia, Fisioterapia, Nutrição, Odontologia e Psicologia.

Disciplina: ANATOMIA BÁSICA

Código: 2651

Carga Horária Total: 75h CH teórica: 45h CH prática: 30h Nº de aulas: 04

Período: 1º

Pré-requisito: -----

EMENTA: Introdução à Anatomia humana; sistemas locomotor, nervoso, circulatório, respiratório, digestório, urinário, genital feminino, genital masculino, endócrino e tegumentar.

OBJETIVO GERAL: Conhecer as estruturas anatômicas dos sistemas locomotor, nervoso, circulatório, respiratório, digestório, urinário, genital feminino, genital masculino e endócrino; bem como suas localizações, suas funções e suas relações no corpo humano.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Reconhecer no corpo humano as estruturas anatômicas;
- Identificar os acidentes anatômicos de cada estrutura bem como compreender suas respectivas funções;
- Correlacionar as estruturas anatômicas e suas respectivas funções às atividades cotidianas e às atividades de estresse;

Habilidades:

- Apresentar domínios teóricos e práticos no estudo da anatomia básica;
- Aplicar na prática os domínios teóricos adquiridos, minimizando a distância entre teoria e prática;

- Desenvolver análise crítica sobre o funcionamento dos sistemas orgânicos do corpo humano durante diversas situações do cotidiano e de estresse com base no estudo anatômico do mesmo;
- Servir de base para novos conhecimentos científicos e para a reflexão sobre o comportamento do corpo humano;
- Contribuir para a formação de um profissional que exerça plenamente sua cidadania, respeitando o direito à vida e o bem-estar dos cidadãos que direta ou indiretamente são alvo do resultado de suas atividades;
- Aplicar os conhecimentos de métodos e técnicas de pesquisa na execução de trabalhos acadêmicos e de extensão na área de Anatomia Humana.

Competências:

- Desenvolver permanentemente sua formação técnico-científica, conferindo qualidade ao exercício profissional;
- Demonstrar comportamento profissional ético, digno e respeitoso em relação aos seres humanos utilizados no estudo de anatomia;
- Respeitar os valores morais e éticos da sociedade e dos profissionais da área da saúde;
- Desenvolver trabalho em equipe, estabelecendo dialética e crescendo nas relações inter e intrapessoal em harmonia com as demais áreas do conhecimento.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade I – Introdução ao estudo de Anatomia Humana

Conceito;

Divisão corporal;

Posição anatômica;

Planos tangenciais e de secção corporal;

Nômina anatômica.

Unidade II – Sistema locomotor

Conceito de esqueleto;

Divisão e funções do esqueleto;

Classificação óssea;

Tecido ósseo e perióstio.

Conceito e classificação das articulações;

Conceito e classificação dos músculos;

Fáscia muscular.

Unidade III – Sistema Nervoso

Tecido nervoso e sinapse;

Divisão do sistema nervoso;

Meninges e líquido;

Medula espinhal;

Tronco encefálico;

Diencefalo;

Cérebro;

Cerebelo.

Unidade IV – Sistema Circulatório

Conceito;

Coração: morfologia externa e interna;

Sistema de condução nervosa do coração;

Circulação sanguínea;

Grandes vasos da base do coração;

Tipos de vasos sanguíneos;

Sistema linfático: definição, características, órgãos linfáticos e drenagem linfática).

Unidade V – Sistema Respiratório

Conceito;

Nariz: cavidade nasal, septo nasal e seios paranasais;

Faringe;

Laringe;

Traqueia;

Brônquios;

Pulmão e pleura.

Unidade VI – Sistema Digestório

Canal alimentar e suas funções;

Cavidade oral, dentes e língua;

Glândulas salivares;

Faringe;

Esôfago;

Estômago;

Intestino Delgado;

Intestino Grosso;

Fígado;

Pâncreas.

Unidade VII – Sistema Urinário

Rim;

Ureter;

Bexiga;

Uretra.

Unidade VIII – Sistema Reprodutor Feminino

Órgãos internos: ovário, tuba uterina, útero e vagina;

Genitália externa.

Unidade IX – Sistema Reprodutor Masculino:

Testículo, epidídimo, saco escrotal;

Ductos eferente, deferente e ejaculatório;

Vesícula seminal e próstata;

Pênis.

Unidade X – Sistema Endócrino

Hipófise e corpo pineal;

Tireóide e paratireóide;

Supra-renal e pâncreas;

Ovário e testículo.

Unidade XI – Sistema Tegumentar

Pele e anexos.

Práticas a Serem Desenvolvidas:

Identificação, reconhecimento, correlação e análise das peças anatômicas de acordo com as unidades programáticas ministradas.

Curso: Engenharia de Produção, Engenharia Civil, Nutrição, Ciências Biológicas, Segurança do Trabalho e Farmácia

Disciplina: QUÍMICA I

Código: 4935

Carga Horária Total: 75h CH teórica: 60h CH prática: 15h

Nº de aulas (horas semanais): 04

Período: 1º

EMENTA: Estrutura do átomo. Tabela periódica. Ligações químicas. Propriedades das substâncias. Termoquímica. Eletroquímica. Cinética química. Indústrias químicas.

OBJETIVO GERAL: Ao final do curso o aluno deverá ser capaz de caracterizar as substâncias e as reações envolvidas e conhecer os processos das Indústrias químicas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Identificar e caracterizar cada um dos métodos científicos utilizados em química e reconhecer a significação de uma lei científica.

Identificar e reconhecer as características físico-químicas das substâncias, das reações envolvidas e das propriedades dos produtos formados bem como as interações diretas ou indiretas nos segmentos das Indústrias Químicas.

HABILIDADES: O discente, após concluir a disciplina Química I deverá ser capaz de:

Conhecer as propriedades químicas e físicas da matéria.

Identificar a ocorrência de reações químicas.

Entender o conceito das principais funções químicas e identificá-las.

Entender as reações químicas de acordo com sua cinética e termoquímica.

No laboratório, o discente aprenderá a:

Trabalhar de forma segura no laboratório,

Identificar os metais presentes nas substâncias,

Preparar soluções.

COMPETÊNCIAS:

Estabelecer relações críticas entre o conhecimento dos Processos Químicos e o Meio Ambiente, seja através da contaminação industrial ou do tratamento de efluentes industriais.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I – ESTRUTURA DO ÁTOMO

1.1. Constituição elementar da matéria

1.2. Átomos e elementos químicos

1.3. Átomos e íons

1.4. Tabela periódica

1.5. Distribuição eletrônica

UNIDADE II – LIGAÇÕES QUÍMICAS

2.1. Ligações iônicas: a formação das ligações iônicas

2.2. Ligações covalentes: covalentes normal e coordenada

2.3. Ligação Metálica: estrutura dos sólidos metálicos

UNIDADE III – SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS

3.1. Substâncias: Classificação das substâncias, Mudanças de fases e Alotropia

3.2. Reações Químicas: Fenômeno químico e Reações químicas

3.3. Laboratório Químico: Objetivos e Segurança no laboratório

UNIDADE IV – TERMOQUÍMICA

4.1. A primeira lei da termodinâmica

4.2. Calor, Entalpia e Calorimetria

4.3. Equações termoquímicas

UNIDADE V – ELETROQUÍMICA

5.1. Células Galvânicas, pilhas

5.2. Potenciais de eletrodo

5.3. Células eletrolíticas

5.4. Eletroquímica industrial

5.5. Eletrometalurgia

5.6. Corrosão e técnicas anticorrosivas com base na eletroquímica

UNIDADE VI – EQUILÍBRIO QUÍMICO

6.1. Equilíbrios químicos homogêneos

6.2. Lei do equilíbrio químico, Princípios de Le Chatelier

6.3. Cálculos de Equilíbrio

UNIDADE VII – CINÉTICA QUÍMICA

7.1. Velocidade de Reação e Mecanismos

7.2. Catalisadores

UNIDADE VIII – AS INDÚSTRIAS QUÍMICAS

8.1. Origem, histórico e desenvolvimento de processos químicos

8.2. Matérias Primas

8.3. Tecnologias orgânicas, Inorgânicas e eletroquímicas

8.4. Contaminações Industriais e o Meio Ambiente

8.5. Tratamento de efluentes

PRÁTICAS A SEREM DESENVOLVIDAS:

Prática I: Teste de chama para identificação de metais.

Prática II: Calor de Reação

Prática III: Células Galvânicas

Curso: Nutrição

Disciplina: BIOLOGIA CELULAR

Código: 1375

Carga Horária: 30h CH teórica: 15h CH prática: 15h Nº de aulas: 02

Período: 1º

Pré-requisito: -----

EMENTA: Introdução ao estudo das Células. Células Procariotas e Eucariotas. Bioquímica da Célula. Membrana Plasmática. Organelas Celulares. Metabolismo Celular. Núcleo Celular.

OBJETIVO GERAL: Compreender o funcionamento de uma célula eucariota

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Compreender a interação entre as moléculas, a interação fisiológica entre moléculas e células e a função de cada organela no funcionamento celular.

HABILIDADES:

- Diferenciar células procariotas e eucariotas;
- Entender a estrutura da membrana plasmática, suas funções e especializações;
- Diferenciar os tipos de transporte de substâncias através da membrana plasmática (ativo, passivo e em bloco);
- Conhecer e exemplificar os tipos de transporte passivo (difusões simples e facilitada e osmose);
- Compreender o mecanismo da Bomba de Sódio e Potássio;
- Compreender que a mitocôndria é a organela responsável pela produção de energia;

COMPETÊNCIAS:

- Conhecer as estruturas principais que compõem uma célula animal
- Compreender a estrutura química das células e a importância de das moléculas orgânicas e inorgânicas;

- Correlacionar cada organela celular às suas respectivas funções;
- Compreender a função de coordenação das atividades celulares desempenhadas pelo núcleo;

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I - INTRODUÇÃO A BIOLOGIA DA CÉLULA

Definição e organização detalhada de células procarióticas e eucarióticas

Diversidade celular e anatomia comparativa dos tipos celulares

UNIDADE II - MEMBRANAS BIOLÓGICAS E TRANSPORTE

Estrutura das membranas

Transporte de moléculas através das membranas

UNIDADE III – COMPARTIMENTOS INTRACELULARES, SELEÇÃO E IMPORTAÇÃO DE PROTEÍNAS E TRÁFEGO DE VESÍCULAS

Compartimentalização em células eucarióticas

Organelas citoplasmáticas e função

Tráfego de vesículas nas vias secretória e endocítica

Transporte de proteínas para núcleo, para organelas e para a membrana plasmática

Mitocôndria e a respiração celular

Cloroplastos e a fotossíntese

UNIDADE IV – COMUNICAÇÃO CELULAR

Princípios gerais da sinalização celular

UNIDADE V – O CITOESQUELETO

Características gerais do citoesqueleto celular

Moléculas do citoesqueleto e suas funções

UNIDADE VI – ESTRUTURA DO NÚCLEO E DIVISÃO CELULAR

O Núcleo celular

O ciclo de divisão celular

Divisão celular de células somáticas e de células germinativas

Práticas a Serem Desenvolvidas: (Nome das práticas)

<p>Prática – Microscópio óptico</p> <p>Aula pratica 2h/a</p> <p>Pratica: Diferenças de células</p> <p>Aula prática2h/a</p> <p>Pratica: Observando o epitélio de células</p> <p>Aula prática. 2h/a</p> <p>Prática: Propriedade físico-química da membrana</p> <p>Aula Prática 2h/a</p> <p>Prática: Osmose em células vegetais.</p> <p>Aula Prática 2h/a</p> <p>Prática: citoesqueleto e fibra muscular.</p> <p>Aula expositiva</p> <p>Aula prática 1h/a</p> <p>pH</p> <p>Aula demonstrativa e prática2h/a</p>		
<p>Prática: Mitose em raiz de cebola</p> <p>Aula prática 2h/a</p>		

Curso: NUtrição

Disciplina: HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA

Código: 5015

Carga Horária: 75h CH Teórica: 60h CH prática: 15h

Nº de aulas: 04

Período: 1º

Pré-requisito: -----

EMENTA: Conceitos sobre biologia celular. Estrutura geral das células. Métodos de estudo. Tipos de células. Composição química das células. Membrana plasmática: estrutura e funções. Citoplasmáticas: com posição. Organelas citoplasmáticas: características e funções.

Núcleo: aspectos gerais, características e funções. Ciclo celular.

Aspectos morfoestruturais e funcionais dos sistemas reprodutores masculino e feminino. Fecundação. Segmentação e mórula. Blastocisto e implantação. Desenvolvimento dos folhetos embrionários. Delimitação do embrião. Anexos embrionários. Conceituação dos tecidos e critérios de classificação dos mesmos; Aspectos estruturais, ultraestruturais, histofisiológicos e identificação pela microscopia óptica dos tecidos; epiteliais, conjuntivo, cartilaginoso, ósseo, sangüíneo, muscular e nervoso.

OBJETIVO GERAL:

- Capacitar os alunos a conceituar os diversos aspectos dos tecidos, seus funcionamentos e interligações disciplinares, identificando ao microscópio as principais estruturas, bem como reconhecendo sua importância fisiológica.
- Fornecer subsídios para que o aluno possa conhecer e diferenciar a estrutura e ultra-estrutura dos tecidos, órgãos e sistemas que compõem o corpo humano.
- Capacitar o aluno a compreender as relações entre estrutura, composição e função dos tecidos, órgãos e sistemas que compõem o corpo humano.
- Capacitar o aluno a reconhecer a influência das modificações morfológicas e fisiológicas ocorridas com os tecidos devido ao envelhecimento e na resposta destes aos procedimentos clínicos.
- Fornecer ao aluno os conhecimentos a respeito da origem e desenvolvimento dos tecidos e órgãos do corpo humano, bem como esclarecer a gênese das malformações.
- Dar aos alunos subsídios para a compreensão de outras disciplinas e dos aspectos morfofuncionais das estruturas que constituem o ser humano.
- Fornecer aos alunos conhecimentos básicos sobre técnicas de preparo de espécimes para os diversos tipos de microscopia, bem como a utilidade destas para o estudo dos tecidos e órgãos.
- 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.
- Desenvolver nos alunos o senso crítico e o conhecimento biológico necessários para uma atuação clínica que respeite as limitações estruturais e funcionais dos tecidos, tornando os procedimentos técnicos mais biocompatíveis.

- Compreender a origem da vida, as diversas fases do desenvolvimento embrionário e reconhecer os diferentes tecidos do organismo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Dar subsídios para a compreensão de outras disciplinas e dos aspectos morfofuncionais das estruturas que constituem o ser humano.
- Fornecer conhecimentos básicos sobre técnicas de preparo de espécimes para os diversos tipos de microscopia, bem como a utilidade destas para o estudo dos tecidos e órgãos.
- 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.
- Contextualizar a partir da compreensão anatômica e fisiológica dos sistemas reprodutores a origem da vida.
- Contextualizar o desenvolvimento embrionário e a organogênese.
- Identificar as malformações congênitas.
- Contextualizar a histofisiologia dos diferentes tecidos que compõe o organismo humano.
- Capacitar o aluno a utilizar o microscópio e manejo de lâminas e peças anatômicas.

HABILIDADES:

- Identificar e compreender a reprodução humana e o desenvolvimento do feto em todas as suas fases.
- Compreender a origem e desenvolvimento dos tecidos e órgãos do corpo humano, bem como esclarecer a gênese das malformações.
- Conceituar os diversos aspectos dos tecidos, seus funcionamentos e interligações disciplinares, identificando ao microscópio as principais estruturas, bem como reconhecendo sua importância fisiológica.
- Conhecer e diferenciar a estrutura e ultra-estrutura dos tecidos, órgãos e sistemas que compõem o corpo humano.
- Identificar a influência das modificações morfológicas e fisiológicas ocorridas com os tecidos devido ao envelhecimento e na resposta destes aos procedimentos clínicos.
- Conhecer e aplicar as técnicas de preparo de espécimes para os diversos tipos de microscopia, bem como a utilidade destas para o estudo dos tecidos e órgãos.

- Manusear o microscópio óptico e identificar, pelo reconhecimento das características estruturais, secções dos tecidos, órgãos e sistemas que compõem o corpo humano.

COMPETÊNCIAS:

- Reconhecer os processos normais de desenvolvimento do novo ser, estabelecendo o período de formação órgãos, além de caracterizar uma provável má formação.

- Compreender a histomorfologia (estrutura e ultra-estruturas) e os mecanismos histofisiológicos dos diferentes órgãos e tecidos.

- Desenvolver raciocínios consistentes, considerando a existência de inter-relações entre morfologia e função.

- Mobilizar os conhecimentos específicos da histologia e da embriologia para compreender conhecimentos mais amplos sobre o organismo humano.

- Comparar e co-relacionar as diferentes funções dos tecidos

- Questionar processos naturais e tecnológicos que possam interferir no desenvolvimento normal do embrião e feto.

- Formular hipóteses e prever resultados a partir dos conhecimentos adquiridos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I: Introdução à histologia: Conceito e classificação.

Estudo histológico básico do tecido epitelial. Origem localização, classificação e tipos.

UNIDADE II: Estudo histológico básico dos tecidos conjuntivos. Estudo do tecido conetivo.

UNIDADE III: Estudo do tecido adiposo.

UNIDADE IV: Estudo do tecido ósseo.

UNIDADE V: Estudo do tecido cartilagenoso.

UNIDADE VI: Estudo histológico do tecido hematopoiético. Estudo do sangue. Estudo da linfa.

UNIDADE VII: Estudo histológico básico do tecido muscular. Estudos das fibras musculares: lisas, estriadas esqueléticas, estriadas cardíacas.

UNIDADE VIII: Estudo histológico básico do tecido nervoso. Estudo dos neurônios e células da glia. Estudo básico do sistema nervoso.

UNIDADE IX: Introdução à embriologia. Conceito e divisão. Órgãos reprodutores humanos. Ciclos reprodutivos da mulher. Meiose e mitose. Gametogênese: Etapas do desenvolvimento do embrião, fecundação, segmentação. Nidação. Mórula. Blástula. Gástrula. Diferenciação dos folhetos embrionários. Ectoderma, endoderma, mesoderma. Período embrionário. Período fetal. Anexos embrionários: saco vitelino, alantóide, âmnio, córion, cordão umbilical, placenta, decídua. Gêmelecidade: tipos, formação, características.

PRÁTICAS A SEREM DESENVOLVIDAS:

Aula pratica – laboratório de microscopia.

Aula pratica – lab. Ciências morfológicas

Pratica no laboratório de ciências morfológicas.

SUGESTÕES DE TDE

Visitas ao laboratório para estudo independente;

Leitura de 03 artigos científicos para discussão em sala;

Estudos Dirigidos

Atividades de expressão oral e prática

Leituras complementares

Pesquisa didática

Programas sociais

--

Curso: Nutrição
Disciplina: NUTRIÇÃO E SOCIEDADE
Código: 5718
Carga Horária: 60h CH teórica: 60h CH prática: ----- Nº de aulas: 03
Período: 1º
Pré-requisito: não tem

EMENTA: Conceituar nutrição, alimentos, nutrientes e nutricionista; compreender o processo de profissionalização e as diferenças entre ocupação e profissão; estudar a história da nutrição e da profissão no Brasil; conhecer a estrutura do curso de nutrição da Universidade; estudar as diversas áreas de atuação do profissional nutricionista.

Objetivo Geral: Conhecer as áreas de atuação do nutricionista; saber a importância das doenças nutricionais no Brasil e no mundo; estudar a história da alimentação; estudar a gênese da profissão e do curso nesta instituição.

Objetivos Específicos:

Apresentar o processo de profissionalização do Nutricionista, enfocando as diferenças conceituais entre ocupação e profissão.

Conhecer a história da Nutrição e sua profissão no Brasil.

Conhecer as áreas de atuação do Nutricionista

Habilidades:

Apreender conceitos referentes a alimentos e alimentação.

Conhecer a história da Alimentação no Brasil.

Integrar-se com as áreas de atuação do Nutricionista de acordo com o Conselho Federal de Nutrição (Resolução 380/CFN).

Conhecer a História da Alimentação desde a Pré-história aos tempos contemporâneos

Competências:

Entender a formação do nutricionista com ampla visão social acerca do alimento e suas relações geográficas e históricas com a sociedade

Vislumbrar todo o campo de atuação e mercado em Nutrição de forma generalista

Conhecer e compreender a evolução histórica dos hábitos alimentares através dos tempos

Compreender a evolução histórica da Profissão de Nutricionista no Brasil

Interpretar os processos de constituição de uma profissão na sociedade

Conhecer e analisar criticamente os programas de alimentação e nutrição desenvolvidos até os tempos atuais

Conhecer a estrutura e o funcionamento do curso de Nutrição

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I: O QUE É NUTRIÇÃO

- Introdução
- Conceitos de Nutrição e Alimentação.
- Definição dos Alimentos e Nutrientes.
- Classificação dos Nutrientes.
- Nutricionista

UNIDADE II: ALTERAÇÕES NO ESTADO NUTRICIONAL: Causas e Conseqüências

UNIDADE III: PANORÂMA DA FOME, DESNUTRIÇÃO E OBESIDADE NO BRASIL E NO MUNDO

UNIDADE IV: A CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO NO BRASIL E A HISTÓRIA DA PROFISSÃO DE NUTRICIONISTA

- Tópicos da história da ciência da Nutrição.
- Os primórdios da Nutrição no Brasil.
- Os programas sociais de alimentação e nutrição.

UNIDADE V: HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO ATRAVÉS DOS TEMPOS

UNIDADE VI: ÁREAS DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA E O CURSO DE NUTRIÇÃO DA UNIVERSO

- Administração dos Serviços de Alimentação.
- Nutrição Hospitalar

-Nutrição e Saúde Pública

-Nutrição e Marketing

-Nutrição no Esporte

-Atendimento domiciliar e consultório.

-Origem e projetos pedagógicos do curso de Nutrição da Universo.

-Estrutura Curricular e corpo docente.

Disciplina: BIOESTATÍSTICA – ON LINE

Código:

Carga horária:

Nº de aulas:

Período: 1º

EMENTA: Elementos da Estatística Descritiva. Séries e Gráficos Estatísticos. Distribuição de Freqüências. Medidas de Tendência Central. Medidas de Dispersão. Conceitos de Amostragem.

Noções de Probabilidade. Distribuições de Probabilidade. Correlação e Regressão. Análise de Variância. Estimativa da Média para Grandes e Pequenas Amostras. O Teste de Qui-quadrado e o Teste Exato de Fisher.

OBJETIVOS: Apresentar aos alunos as noções de estatística, permitindo organizar, interpretar e utilizar os conceitos básicos da estatística descritiva, na análise dos fenômenos, seja nas áreas humana e/ou da saúde. Conhecer e dominar a aplicação de testes paramétricos e não-paramétricos, que são específicos na área de saúde.

HABILIDADES:

Reconhecer conceitos básicos da disciplina

Compreender o que é exatamente a estatística e para que ela serve

Interpretar um levantamento estatístico

Trabalhar os dados estatístico através da montagem de uma distribuição de frequências.

Reconhecer a aplicabilidade de determinadas medias com outras.

Caracterizar os experimentos aleatórios e calcular as possibilidades de acontecimento de tais experimentos.

Aplicar procedimentos para dimensionamento de amostras.

Identificar os métodos de amostragem para seleção de amostras.

Compreender a utilização e a aplicação de dois testes não-paramétricos, extremamente utilizados dentro das áreas das ciências sociais e nas ciências da saúde.

COMPETÊNCIAS:

Aplicar procedimentos para dimensionamento e qualificação das amostras.

Identificar os métodos de amostragem para seleção de amostras.

Compreender a contribuição e necessidade da estatística para adequada interpretação do mundo que nos cerca.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE 1: ELEMENTOS DA ESTATÍSTICA DESCRITIVA

- 1.1 População ou Universo Estatístico
- 1.2 Amostra
- 1.3 Fases de Método Estatístico
- 1.4 Classificação das Variáveis
- 1.5 Tipos de Séries: Temporal, Geográfica e Específica.
- 1.6 Distribuição de Frequências.

UNIDADE 2: GRÁFICOS GERAIS ESTATÍSTICOS

- 2.1 Principais Gráficos

- 2.2 Gráficos Estatísticos

UNIDADE 3: MEDIDAS DE TENDÊNCIA CENTRAL

- 3.1 Média Aritmética
- 3.2 Mediana
- 3.3 Moda

UNIDADE 4: MEDIDAS DE DISPERSÃO

- 4.1 Amplitude Total
- 4.2 Variância
- 4.3 Desvio Padrão
- 4.4 Coeficiente de Variação

UNIDADE 5: NOÇÕES DE AMOSTRAGEM

5.1 Amostragem Casual ou Aleatória Simples

5.2 Amostragem por Conglomerados

5.3 Amostragem Acidental

5.4 Amostragem Intencional

5.5 Amostragem Quotas

5.6 Amostragem Estratificada

UNIDADE 6: CALCULO DAS PROBABILIDADES

6.1 Caracterização de um experimento Aleatório

6.2 Espaço Amostral

6.3 Evento

6.4 Eventos Mutuamente Exclusivos

6.5 Definição de Probabilidade

6.6 Principais Teoremas

6.7 Probabilidades Finitas dos Espaços Amostrais Finitos

6.8 Espaços Amostrais Finitos Equiprováveis

6.9 Probabilidade Condicional

6.10 Independência Estatística

UNIDADE 7: DISTRIBUIÇÕES DE PROBABILIDADES

7.1 Distribuição Binomial

7.2 Distribuição Normal de

UNIDADE 8: CORRELAÇÃO E REGRESSÃO

8.1 Representação gráfica

8.2 Métodos dos Mínimos Quadrados

UNIDADE 9: ANÁLISE DE VARIÂNCIA

9.1 Diferença entre Médias

9.2 Teste de Hipóteses para Médias

9.3 Teste F

UNIDADE 10: ESTIMATIVA DA MÉDIA PARA GRANDES E PEQUENAS AMOSTRAS

9.1 Grandes Amostras

9.2 Erro Máximo de Estimativa

9.3 Intervalo de Confiança para a Média μ

UNIDADE 11: TESTE DE QUI-QUADRADO E TESTE EXATO DE FISHER

11.1 O uso das tabelas 2x2

11.2 O uso das tabelas com linhas por duas Colunas (mx2)

11.3 O uso das tabelas com Grandes Demissões (mxn)

11.4 Teste Exato Fisher

Disciplina: TÉCNICAS DE ESTUDO E PESQUISA – ON LINE

Código: 6682

Carga Horária: 60h

Nº de aulas:

Período: 1º

EMENTA: Tipos de conhecimento. Construindo conhecimento. Pesquisa. Etapas do trabalho científico. Leitura e estudo. Ficha resumo. Resenha. Relatório. Referências Bibliográficas. Orientação para o desenvolvimento do projeto. Plano de trabalho. Etapas para a confecção da monografia. Seqüência de idéias. Normas de citação e referências segundo a ABNT. Consulta de material bibliográfico e eletrônico. Métodos de coleta de dados e tabulação. Formatação do trabalho escrito.

OBJETIVOS:

- Aplicar as técnicas de análise e leitura de textos teóricos, organizar os estudos de maneira eficiente, conferindo um padrão científico aos trabalhos acadêmicos.
- Desenvolver conhecimentos básicos sobre a pesquisa como um princípio científico e educativo;
- Orientar a compreensão da estrutura, organização e coerência do trabalho científico;
- Capacitar para o estudo a pesquisa e a produção científica.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade 1: Aprendizagem (atenção, concentração e memorização).

Unidade 2: Leitura e técnicas de leitura.

Unidade 3: Documentação.

Unidade 4: Ciência e conhecimento.

Unidade 5: Pesquisa científica.

Unidade 6: Trabalhos científicos.

Unidade 7: Monografia.

2º PERÍODO

Disciplina: BIOQUÍMICA BÁSICA

Código: 3576

Carga Horária: 75h CH teórica: 60h CH prática: 15h

Nº de aulas: 04

Período: 2º

Pré-requisito: Química I

EMENTA: Fundamentos de bioquímica. A célula. As biomoléculas. Membranas biológicas. Transporte através da membrana. Estruturas de enzimas e catálise. Bioenergética. Oxidações biológicas. Metabolismo de aminoácidos, carboidratos e lipídeos, hormônios, regulação da expressão genética.

Objetivo Geral

Fornecer aos alunos uma introdução aos princípios da bioquímica e capacitá-lo no domínio dos seus conceitos e linguagem. Fornecer aos alunos conhecimentos básicos e necessários ao aprendizado da fisiologia, farmacologia, imunologia, microbiologia e parasitologia. Nestes conhecimentos estão incluídas informações sobre o metabolismo celular, o controle enzimático e a parte genética bioquímica da reprodução celular. Na parte prática, lidar com instrumentos e materiais próprios de um laboratório de bioquímica, visando um mínimo de treinamento e interpretação dos resultados.

Objetivo Específico

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 nucleicos;

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.

Habilidades:

Reconhecer os constituintes metabólicos da célula

- Reconhecer a importância dos ácidos nucleicos na síntese proteica
- Reconhecer nas vias metabólicas sua importância na produção de energia
- Reconhecer a utilidade das proteínas e sua importância metabólica
- Reconhecer a utilidade das enzimas e sua importância metabólica

- Reconhecer a importâncias dos glicídios como fonte energética para os organismos
- Reconhecer os lipídeos como reserva energética importante para o organismo humano

Competências:

- Compreender a natureza humana em suas diferentes expressões e fases evolutivas;
- Incorporar a ciência/arte do cuidar como instrumento de interpretação e de intervenção profissional;
- Exercer sua atividade profissional de acordo com os códigos éticos, políticos e normativos;
- Reconhecer as relações de trabalho e sua influência na saúde;
- Comprometer-se com os investimentos voltados para a solução de problemas sociais;
- Realizar, participar e utilizar pesquisas e outras produções de conhecimento, tendo em vista a qualificação da prática profissional a partir da capacitação e atualização permanentes;
- participar dos movimentos de qualificação das práticas de saúde;
- integrar-se ao seu grupo profissional.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I –

INTRODUÇÃO À BIOQUÍMICA e NUCLEOTÍDEOS

A. INTRODUÇÃO À BIOQUÍMICA

A.1.1 Composição química do corpo humano

A.1.2 A organização estrutural das células

A.1.3 Biomoléculas, estruturas supramacromoleculares

A.1.4 A água. O ajuste evolutivo dos organismos ao meio aquoso

A.1.5 Pontes intermoleculares

B. NUCLEOTÍDEOS

B.1.1 Estrutura dos ácidos nucleicos

B.1.2 Código genético

B.1.3 Hidrólise dos ácidos nucleicos

UNIDADE II – CATABOLISMO E A PRODUÇÃO DE ENERGIA

2.1 Vias metabólicas e de transferência energética

2.2 Princípios de bioenergética e o ciclo do ATP

2.3 Enzimas de oxiredução e transporte de elétrons

2.4 Fosforilação oxidativa

UNIDADE III – PROTEÍNAS e ENZIMAS

A.PROTEÍNAS

A.3.1 Química. Aminoácido e peptídeos. Estruturas protéicas

A.3.2 Biossíntese de aminoácido. Codificação genética

A.3.3 Digestão de proteínas

A.3.4 Catabolismo dos esqueletos carbonados

A.3.5 Síntese de uréia. Distúrbios envolvendo o ciclo de uréia

A.3.6 Defeitos metabólicos do metabolismo dos aminoácidos

B.ENZIMAS

B.3.1 Designação e classificação das enzimas. Cofatores enzimáticos

B.3.2 Cinética das reações. Mecanismo da reação enzimática

B.3.3 Papel fisiológico da regulação metabólica

B.3.4 Regulação da eficiência catalítica

B.3.5 Retroinibição (Feed Back)

UNIDADE IV – Metabolismo de Glicídios e Lipídios

A.GLICÍDIOS

A.4.1 Química. Oses, oligossacarídeos e polissacarídeos

A.4.2 Metabolismo. Digestão dos carboidratos

A.4.3 Glicólise. Oxidação do piruvato à acetil-CoA

A.4.4 Oxidação biológica da cadeia respiratória

A.4.5 Diferenciação entre fase aneróbica e aeróbica

B.LIPÍDEOS

B.4.1 Química, Ácidos graxos e Glicerol. Estruturas químicas dos lipídeos

B.4.2 Metabolismo. Digestão dos lipídeos

B.4.3 Sistemas lipoproteicos, lipoproteínas de transporte. Micelas lipídicas

B.4.4 Síntese e degradação dos ácidos graxos

B.4.5 A economia global do metabolismo de carboidratos e lipídeos

B.4.6 O papel do fígado no catabolismo dos lipídeos

B.4.7 Metabolismo do colesterol

Disciplina: MICROBIOLOGIA

Código: 5003

Carga Horária: 60h CH teórica: 45h CH prática: 15h

Nº de aulas: 03

Período: 2º

Pré-requisito: -----

EMENTA: Conceito, normas de segurança, morfologia (fungos, vírus e bactérias), crescimento e nutrição, esterilização e desinfecção, metabolismo, genética, antimicrobianos. Métodos de análises em microbiologia: microscopia, coloração, preparação de meios de cultura, técnicas de repique, diluição, contagem, antibiograma.

OBJETIVO GERAL: - Entender a microbiologia médica conhecendo os agentes das doenças infecto-contagiosas, Identificar e compreender os conhecimentos sobre bacteriologia, virologia e micologia para aplicação nas ações de saúde coletiva e individual

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Conhecer a área de Microbiologia aplicada à saúde;
- Conhecer a Célula bacteriana juntamente com suas estruturas;
- Compreender a Fisiologia Bacteriana;
- Conhecer como se dá a nutrição e curva de crescimento bacteriano juntamente com as suas principais necessidades para desenvolvimento;
- Conhecer a utilidade da genética nas diferentes características bacterianas;
- Distinguir as diferentes microbiotas normais do corpo humano;
- Conhecer os antimicrobianos juntamente com o mecanismo de ação e forma de resistência bacteriana;
- Conhecer os mecanismos da Relação Microrganismos x Doença;
- Conhecer as bactérias Gram positivas e Gram negativas e sua importância médica e alimentícia;
- Conhecer os princípios da Micologia e Virologia. Reconhecer as principais doenças causadas por estes microrganismos

HABILIDADES

- Saber conceituar bactérias e vírus
- Saber conceituar microbiota transitória e residente

- Reconhecer informações de diagnóstico laboratorial
- Fazer coletas de material para exame
- Atuar de forma preventiva frente a ambiente contaminado
- Reconhecer e aplicar medidas de controle e prevenção

COMPETÊNCIAS

- Compreender a natureza humana em suas diferentes expressões e fases evolutivas
- Incorporar a ciência /arte do cuidar como instrumento de interpretação e de intervenção profissional
- Estabelecer novas relações com o contexto social, reconhecendo a estrutura e as formas de organização social, suas transformações e expressões;
- Exercer sua atividade profissional de acordo com os códigos éticos, plúcticos e normativos;
- Interferir na dinâmica de trabalho institucional, reconhecendo-se como agente desse processo;
- Participar dos movimentos de qualificação das práticas de saúde;
- Reconhecer as relações de trabalho e sua influência na saúde;
- Reconhecer-se como sujeito no processo de formação de recursos humanos;
- Dar respostas às especificidades regionais de saúde através de intervenções planejadas estrategicamente
- Comprometer-se com os investimentos voltados para a solução de problemas sociais;
- Integrar -se a seu grupo profissional
- Assumir responsabilidades na coordenação do trabalho da equipe de enfermagem
- Realizar, participar e utilizar pesquisas e outras produções de conhecimento, tendo em vista a qualificação da prática profissional a partir da capacitação e atualização permanente

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I: INTRODUÇÃO À MICROBIOLOGIA

Histórico

Importância dos microrganismos

Áreas de atuação

UNIDADE II: BACTÉRIOLOGIA

Características dos microrganismos: bactérias

Nutrição e fatores moduladores do crescimento bacteriano

Célula bacteriana: reprodução, genética e crescimento bacteriano

Microbiota Normal do corpo humano

Relação parasita-hospedeiro e fatores de virulência

Mecanismos físico-químicos de controle microbiano

Mecanismo de ação de antimicrobianos e resistência

Staphylococcus e Streptococcus

Neisserias, Clostridium, Mycobacterium tuberculosis e Mycobacterium leprae

Enterobacteriaceae

UNIDADE III: PRINCÍPIOS GERAIS DA MICOLOGIA

Mecanismos de patogenia dos fungos

Agentes antifúngicos

Diagnóstico laboratorial

Micoses superficiais

Cutâneas e subcutâneas

Micoses sistêmicas

Micoses oportunistas

UNIDADE IV: VIROLOGIA

Mecanismos da patogenia viral

Principais agentes virais

Diagnóstico laboratorial das doenças virais

PRÁTICAS:

Aula 1: Técnicas de Semeadura e Contagem.

Aula 2: Biossegurança

Aula 3: Avaliação da presença de bactérias no ambiente.

Aula 4: Coloração de Gram. Métodos de Controle de Crescimento Microbiano.

TDE – Estudo dirigido e pesquisa didática

Curso: Nutrição

Disciplina: PARASITOLOGIA

Código: 2967

Carga Horária: 60h CH teórica: 45h CH prática: 15h

Nº de aulas: 03

Período: 2º

Pré-requisito: -----

EMENTA: Relação parasito-hospedeiro e ecologia parasitária. Morfologia, patogenia, ciclo evolutivo, epidemiologia e profilaxia dos agravos à saúde causados por protozoários, platelmintos e nematelmintos. Identificação e métodos de controle dos vetores.

Objetivo Geral:

- Analisar a situação epidemiológica das doenças parasitárias mais freqüentes no Estado e no País, bem como o desenvolvimento de ações individuais e coletivas destinadas a sua prevenção, controle e tratamento de acordo com as normas do Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica e Vigilância Sanitária.
- Oferecer aos alunos da disciplina parasitologia a identificação, morfologia, importância biológica e humana, de helmintos e protozoários causadores de parasitoses.
- Conhecer os insetos envolvidos com a disseminação de doenças causadas por protozoários e helmintos.
- Conhecer a Epidemiologia das parasitoses no Brasil e medidas de saneamento básico.
- Conhecer a importância das doenças parasitárias no contexto sócio-econômico.
- Conhecer os parasitos mais importantes na Medicina Tropical Brasileira.
- Conhecer a metodologia de diagnóstico, prevenção e condições de tratamento das diversas parasitoses.

Objetivos Específicos:

Capacitar o aluno a descrever detalhes do ciclo evolutivos ligados a epidemiologia das parasitoses humanas.

Apontar as parasitoses de maior importância médico-social no Brasil, identificando os fatores que favorecem sua transmissão.

Familiarizar-se com as principais técnicas de coleta e preservação de fezes para o diagnóstico laboratorial das parasitoses

Habilidades:

- Identificar os principais parasitos e vetores de endemias;
- Identificar os principais sinais clínicos das parasitoses de maior importância médico-social no Brasil;
- Relacionar as condições sócio ambientais com a transmissão de diversas parasitoses;
- Identificar as formas de transmissão das doenças;
- Especificar as medidas para o controle de doenças transmissíveis;
- Coletar e preservar material biológico para o diagnóstico laboratorial das parasitoses.

Competências:

- Compreender a natureza humana em suas diferentes expressões e fases evolutivas;
- Reconhecer as relações de trabalho e sua influência na saúde.
- Comprometer-se com os investimentos voltados para a solução de problemas sociais.
- Realizar, participar e utilizar pesquisas e outras produções de conhecimento, tendo em vista a qualificação da prática profissional a partir da capacitação e atualização permanentes.
- Estabelecer novas relações com o contexto social, reconhecendo a estrutura e as formas de organização social, suas transformações e expressões.
- Dar respostas às especificidades regionais de saúde através de intervenções planejadas estrategicamente.
- Reconhecer-se como sujeito no processo de formação de recursos humanos.
- Incorporar a ciência/arte do cuidar como instrumento de interpretação e de intervenção profissional.
- Exercer sua atividade profissional de acordo com os códigos éticos, políticos e normativos.
- Compreensão da transmissão das doenças e os mecanismos de defesa do organismo, relacionando com os determinantes do processo saúde-doença no espaço hospitalar e comunitário e a identificação das medidas de prevenção, controle e tratamento para romper a cadeia de transmissão das doenças de acordo com as Normas do Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica e Vigilância Sanitária.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

- UNIDADE I – Introdução ao estudo da parasitologia

Considerações sobre classificação e nomenclatura

Mecanismos de ação e transmissão de parasitos.

Conceitos e termos técnicos

UNIDADE II – Parasitoses transmitidas por vetores

-Doença de Chagas

-Leishmanioses

-Malária

UNIDADE III – Parasitoses transmitidas por água e alimentos contaminados

Toxoplasmose

Amebíase e Giardíase

Teníase e cisticercose

Ascaridíase, tricuriase e enterobiose

UNIDADE IV – Parasitoses transmitidas pela penetração ativa de larvas através da pele

Ancilostomíase

Estrongiloidíase

Esquistossomose

UNIDADE V – Parasitoses transmitidas por mecanismos diversos

Tricomoníase

Artrópodes de importância médica

UNIDADE VI – Diagnóstico e tratamento das parasitoses intestinais

Métodos diretos e indiretos

Principais antiparasitários utilizados

PRÁTICA: Análise microscópica das características biológicas e morfológicas dos Helmintos e Protozoários

Trabalho Discente Efetivo (TDE):

Seminários, leitura e resumo de artigos científicos.

Curso: Nutrição

Disciplina: EPIDEMIOLOGIA

Código: 3041

Carga Horária: 60h CH teórica: 60h CH prática: ---- Nº de aulas: 03

Período: 2º

Pré-requisito: ----

EMENTA: Conceito de Epidemiologia, contexto histórico e principais usos. Política Nacional de Saúde. Conceito de saúde. História natural da doença. Tríade epidemiológica. Mecanismos de propagação de doenças infecciosas. Distribuição espacial e temporal das doenças. Indicadores de saúde. Noções básicas de Vigilância Sanitária e Vigilância Ambiental. epidemiologia descritiva e analítica. Epidemiologia das principais doenças no Brasil. Comportamento das doenças na população.

OBJETIVO GERAL:

- Fornecer ao discente os fundamentos básicos da epidemiologia e da saúde coletiva.
- Apresentar um panorama das bases conceituais e operacionais da epidemiologia como método de investigação científica indispensáveis ao estudo da origem, evolução e controle dos problemas de saúde
- Estimular a compreensão do processo saúde-doença como interação entre o meio ambiente, o suscetível e o agente causador.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Enquadrar a Epidemiologia como a base científica que possibilita a construção de indicadores de saúde que servem de suporte ao planejamento, administração e avaliação das ações de saúde.
- Apresentar a história da saúde e sua evolução no Brasil até a atual Política Nacional de Saúde.
- Conceituar saúde e doença.
- Descrever os fatores relacionados a História Natural das Doenças.
- Apresentar os elementos que compõem a tríade Epidemiológica e como eles participam do processo saúde-doença.

HABILIDADES:

- Compreender no campo de ação da epidemiologia o processo saúde-doença.
- Correlacionar os mecanismos envolvidos no processo saúde-doença com a atuação do profissional de saúde.

- Adotar comportamento crítico e reflexivo frente aos problemas epidemiológicos em saúde coletiva.

COMPETÊNCIAS:

- Reconhecer a saúde e condições dignas de vida como direitos de todos.
- Atuar de forma a garantir a manutenção da saúde, do bem estar e da qualidade de vida das pessoas, famílias e comunidade
- Entender a assistência integral à saúde como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos.
- Exercer a profissão como uma forma de contribuição social às necessidades específicas de saúde da população e da estrutura do sistema de saúde do país;

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

unidade I - INTRODUÇÃO À EPIDEMIOLOGIA

Histórico

Importância da epidemiologia para saúde pública

Objetivos da epidemiologia

UNIDADE II – SAÚDE E DOENÇA

Conceito de Saúde e Doença

Tríade epidemiológica

História Natural das Doenças

Elementos e mecanismo de propagação de doenças infecciosas

Vigilância epidemiológica, sanitária e ambiental

UNIDADE III – FORMAS DE OCORRÊNCIA DAS DOENÇAS EM POPULAÇÕES

Distribuição das doenças por pessoas, no espaço e no tempo

Conceitos de endemia e epidemia

UNIDADE IV – INDICADORES EPIDEMIOLÓGICOS

Importância

Coeficientes de mortalidade, letalidade, morbidade

UNIDADE V - PROCESSO EPIDÊMICO

Doenças transmissíveis com tendencia declinante

Doenças transmissíveis com quadro de persistência

Doenças transmissíveis emergentes e reemergentes

UNIDADE VI - METODOLOGIA EPIDEMIOLÓGICA

Epidemiologia analítica, descritiva e experimental

Modelos de estudo epidemiológico

UNIDADE VI – POLÍTICA NACIONAL DE SAÚDE

Base constitucional

Princípios e diretrizes do SUS

Trabalho Discente Efetivo (TDE):

Estudos Independentes de temas transversais.

Curso: Nutrição

Disciplina: ASPECTOS EVOLUTIVOS DA NUTRIÇÃO HUMANA

Código: 5773

Carga Horária: 30h CH teórica: 30h CH prática: -----

Nº de aulas: 02

Período: 2º

Pré-requisito: Anatomia Básica

EMENTA: Evolução humana; aspectos evolutivos da alimentação e sua relação com o homem; aspectos atuais da evolução humana ligada a alimentação e suas consequências na gênese de patologias.

Objetivo Geral: Estudar a relação entre a evolução humana e a evolução alimentar.

Objetivos Específicos:

- Dar subsídios para a compreensão de outras disciplinas.
- Fornecer conhecimentos básicos sobre evolução das dietas e a relação com a evolução humana.
- Identificar as enfermidades que estão relacionadas com a evolução nutricional.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I: EVOLUÇÃO DO HOMEM

De Australopithecus ao Homo sapiens

Prevalência dos Homo sapiens em relação aos Homo neanderthalensis

UNIDADE II: ALIMENTOS E EVOLUÇÃO HUMANA

Mudanças alimentares

O bipedalismo

O uso do fogo e de ferramentas

Surgimento da agricultura

Socialização do homem e alimentação

A diversidade das dietas

Evolução na dieta a base de carboidratos, de lipídios e de proteínas

Nutrição ideal atualmente recomendada

UNIDADE III: ALIMENTAÇÃO E SUA INFLUÊNCIA NA GÊNESE DAS PATOLOGIAS

Obesidade

Doenças cardiovasculares

Hipertensão

Diabetes

UNIDADE IV: NUTRIÇÃO NA ATUALIDADE: NOVOS CONCEITOS

Suplementos alimentares

Alimentos transgênicos

Trabalho Discente Efetivo (TDE):

O TDE deverá ser realizado através da participação em cursos de extensão, palestras, simpósios, jornadas acadêmicas ou outros eventos científicos vinculados à disciplina

Disciplina: SOCIOLOGIA APLICADA – ON LINE

Código: 4957

Carga Horária: 60h

Nº de aulas: 03

Período: 2º

EMENTA: Contexto histórico do aparecimento das ciências sociais. Alguns referenciais teórico-metodológicos das ciências sociais x compreensão da prática educativa. As novas abordagens nas ciências sociais e a educação. do binômio saúde-doença.

OBJETIVOS: Analisar as condições sócio-históricas que favoreceram o surgimento da Sociologia como ciência, identificando seu objeto de estudo e comparando as diferentes posturas, a fim de que possa participar do processo social conscientemente.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I - A FORMAÇÃO DA SOCIOLOGIA COMO CONHECIMENTO CIENTÍFICO.

I.1 - O contexto sócio-histórico e intelectual do surgimento da Sociologia.

I.2 - A crise do Feudalismo.

I.3 - A formação dos Estados Nacionais.

I.4 - O Mercantilismo e a expansão comercial ultramarina.

I.5 - A Sociologia se estabelece como Ciência.

UNIDADE II - A SOCIOLOGIA CLÁSSICA.

II.1 - Uma nova ciência, a Sociologia.

II.2 - A Sociologia de Émile Durkheim.

II.3 - A Sociologia de Karl Marx.

II.4 - A Sociologia Compreensiva de Max Weber.

UNIDADE III - CARACTERIZAÇÃO DA SOCIEDADE HUMANA.

III.1 - Elementos principais da sociedade humana.

III.2 - A essência da cultura.

III.3 - Classificação da cultura.

III.4 - Cultura popular e cultura erudita.

III.5 - Indústria cultural ou cultura de massa.

UNIDADE IV - A ESTRATIFICAÇÃO SOCIAL.

IV.1 - O que é estratificação social?

IV.2 - O sistema de castas.

IV.3 - A organização social através dos estamentos.

IV.4 - As classes sociais.

UNIDADE V - A SOCIEDADE CAPITALISTA CONTEMPORÂNEA.

V.1 - O fenômeno da globalização.

V.2 - Um estudo sobre os primórdios da globalização.

V.3 - As conseqüências do processo de globalização.

UNIDADE VI - CONCEITOS E EXPRESSÕES FREQUENTES UTILIZADOS

PELA SOCIOLOGIA

VI.1 – Acomodação.

VI.2 - E adaptação?

VI.3 - Alienação: Você já ouviu falar em alienação?

VI.4 - Antagonismo Social.

VI.5 – Assimilação.

VI.6 – Cidadania.

VI.7 – Competição.

VI.8 - Consciência de classe.

VI.9 – Cooperação.

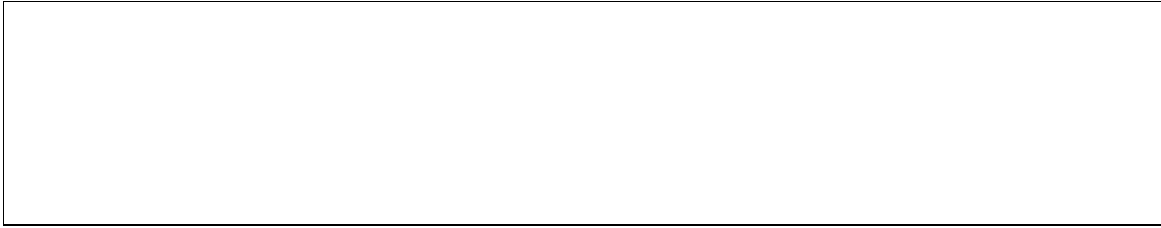
VI.10 - Direitos Fundamentais.

VI.11 - Interação Social.

VI.12 - Justiça Social.

VI.13 - Mobilidade Social.

VI.14 - Movimentos Sociais.



3º PERÍODO

Curso: Nutrição

Disciplina: IMUNOLOGIA

Código: 2956

Carga Horária: 60h CH teórica: 60h CH prática: ----

Nº de aulas: 04

Período: 3º

Pré-requisito: -----

EMENTA: Estudo da estrutura básica do sistema imunológico humano; os 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.

OBJETIVO GERAL

- Capacitar o discente a reconhecer quais sejam as células, tecidos , órgãos do sistema imunitário destacando a anatomo-imuno-biologia da resposta imunitária na saúde e na doença e correlacionando a clínica do cliente com os aspectos imunológicos sendo capaz de utilizar a manipulação e simples observação dos eventos celulares e moleculares na geração de imunidade em prol do diagnóstico e tratamento de distintas entidades nosológicas.
- Compreender os mecanismos de indução e regulação da resposta imunológica.
- Entender os mecanismos de resposta imune.
- Interpretar os métodos de imunodiagnóstico.
- Relacionar de modo integrado, os conteúdos abordados nas disciplinas de Imunologia, Parasitologia e Microbiologia.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Discutir sobre imunologia nos dias atuais;
- Relacionar os componentes do sistema imunológico e indicar suas funções;
- Compreender os princípios da resposta imune adaptativa e inata;
- Caracterizar as moléculas de antígeno;
- Classificar os tecidos e órgãos linfóides;
- Caracterizar as imunoglobulinas e discutir suas funções;
- Compreender os processos de interação antígeno - anticorpo;
- Discutir sobre as principais técnicas de imunodiagnóstico;

- Descrever a origem, estrutura e função das moléculas do "Complexo Principal de Histocompatibilidade

- Compreender os mecanismos de ativação do "sistema complemento";;

- Descrever os mecanismos de resposta imune celular e humoral;

- Compreender os mecanismos de hipersensibilidade.

HABILIDADES

- Entender e conhecer os mecanismos da resposta imune e as doenças de origem imunológica.

- Elaborar calendários vacinais visando controle e/ou erradicação de doenças.

- Realizar exames clínicos laboratoriais de rotina

COMPETÊNCIAS

- Realizar e interpretar exames laboratoriais para fins diagnósticos ou de inquéritos epidemiológicos em órgãos públicos ou privados. atuando em programas de promoção, manutenção, prevenção, proteção e recuperação da saúde, sensibilizado e comprometido com o ser humano, respeitando-o e valorizando-o;

- Atuar em hospitais, centros de saúde e/ou laboratórios clínicos realizando exames e auxiliando em diagnósticos de maneira a contribuir para a manutenção da saúde, bem estar e qualidade de vida das pessoas, famílias e comunidade, considerando suas circunstâncias ético-legais, políticas, sociais, econômicas, ambientais e biológicas.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I-FUNDAMENTOS DA RESPOSTA IMUNE

Células e tecidos do sistema imune

Fundamentos da resposta imune inata e específica

Cooperação na resposta imune

UNIDADE II - IMUNIDADE INATA

Processo inflamatório agudo

Produção de citocinas e quimiocinas

Moléculas de adesão e diapedese

Indução da resposta imune adaptativa

UNIDADE III- RESPOSTA IMUNE ADAPTATIVA

RESPOSTA IMUNE CELULAR

Processamento de antígeno e apresentação aos linfócitos T

Resposta celular efetora mediada por célula T auxiliar

Resposta celular efetora mediada por célula T citolítica

RESPOSTA IMUNE HUMORAL

Resposta humoral Timo-independente

Resposta humoral Timo-independente

Imunoglobulinas:

Estrutura

Classes

Função efetora

UNIDADE IV – VACINOLOGIA

Histórico das imunizações

Imunização passiva e ativa

Imunidade das populações

Vacinas atenuadas

Vacinas inativadas

Vacinas Particuladas:

Recombinante

Toxóide

Peptídeos

DNA

Protocolo vacinal gerado pelo Sistema Único de Saúde (SUS) e procedimento técnico vacinal

UNIDADE V - RESPOSTA IMUNE ADICIONAL

Regulação da resposta imune

Tolerância Central

Tolerância Periférica

UNIDADE VI - RESPOSTAS IMUNES A AGENTES INFECCIOSAS E PARASITÁRIOS

Resposta a bactérias

Resposta a vírus

Respostas imunes a agentes infecciosos e parasitários

Respostas a parasitos

UNIDADE VII – IMUNO PATOLOGIAS

HIPERSENSIBILIDADES

AUTO-IMUNIDADE

IMUNODEFICIÊNCIA PRIMÁRIA

IMUNODEFICIÊNCIA ADQUIRIDA

UNIDADE VIII – IMUNODIAGNÓSTICO

Teste de intra-dermo reação

Reação de imunofluorescência

Teste imunoenzimático

Trabalho Discente Efetivo (TDE):

Trabalho escrito, leitura de artigos ou seminários

Curso: Nutrição

Disciplina: BIOQUÍMICA II

Código: 6029

Carga Horária: 75h CH teórica: 75h CH prática: ---

Nº de aulas: 04

Período: 3º

Pré-requisito: Bioquímica Básica

EMENTA: Bioquímica dos hormônios, Proteínas Plasmáticas, Secreção Salivar e Suco Gástrico, Secreção Pancreática e Intestinal, Secreção Biliar, Metabolismo de Desintoxicação e Vitaminas e Sais Minerais.

OBJETIVO GERAL

Conhecer as vias de metabolização dos nutrientes; os hormônios envolvidos no processo digestivo

OBJETIVO ESPECÍFICO

Compreender os princípios da bioenergética

Compreender as vias de degradação e síntese dos macronutrientes

Identificar fatores (hormonais e farmacológicos) que governam a velocidade de fluxo das vias anabólicas e catabólicas

Conhecer as conexões do metabolismo dos três macronutrientes

Relacionar as necessidades energéticas do organismo com o metabolismo

HABILIDADES

Conhecer os tipos de fibras musculares

Conhecer os macronutrientes e suas respectivas funções

Ter noções sobre hormônios e metabolismo

Desenvolver no aluno o hábito da leitura crítica e associativa.

Entender sobre a lógica molecular da vida

COMPETÊNCIAS

Compreender o metabolismo de cada um dos macronutrientes (carboidratos, lipídios e proteínas), bem como as interconexões metabólicas destas vias.

Correlacionar as vias metabólicas com gasto e consumo calórico

Relacionar metabolismo e saúde

Relacionar as vias ativas no ganho e perda de peso

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade I – Bioquímica dos Hormônios

1.1 Vias de Sinalização celular

1.2 Hormônios e comunicação entre as células

1.3 Hormônios hidrofílicos e suas vias de sinalização

1.4 Hormônios hidrofóbicos e suas vias de sinalização

1.5 Regulação hormonal

1.6 Integração metabólica

Unidade II – Proteínas Plasmáticas

2.1 Principais proteínas transportadoras

2.2 Mecanismo de transporte

Unidade III – Secreção Salivar e Suco Gástrico

3.1 processo digestivo

3.2 Ação e composição da saliva

3.3 Ação e composição do suco gástrico

Unidade IV - Secreção Pancreática e Intestinal

4.1 processo digestivo no Intestino

4.2 Ação e composição do suco pancreático

4.3 Ação e composição da secreção intestinal

Unidade V - Secreção biliar

5.1 Atividade da Visícula Biliar

5.2 composição e atividade da secreção biliar

Unidade VI - Mecanismos de Desintoxicação

Unidade VII – Vitaminas e Sais Minerais

7.1 Vitaminas hidrossolúveis

7.2 Vitaminas Lipossolúveis

Curso: Nutrição

Disciplina: FISILOGIA

Código: 5776

Carga Horária: 75h

Nº de aulas: 04

Período: 3º

Pré-requisito: ----

EMENTA: Introdução à Fisiologia: Fisiologia celular e geral, células sangüíneas, imunidade e coagulação sangüínea. Fisiologia da membrana, do nervo e do músculo. Fisiologia cardíaca, circulação sistêmica e pulmonar. Fisiologia dos sistemas renal, respiratório, nervoso, digestivo, reprodutor e endocrinológico.

Objetivo Geral:

Permitir ao aluno compreender a homeostasia, a função e o funcionamento dos sistemas do organismo humano e as leis que os regem, de forma que possam identificar e reconhecer a inter-relação entre os diversos órgãos e sistemas e como esta inter-relação atua em prol da homeostasia e integridade corporal, reconhecendo a base dos mecanismos fisiopatológicos.

Capacitar o aluno a compreender os fenômenos envolvidos em situações específicas, como o exercício, o estresse, a dor, assim como os da termorregulação.

Objetivos Específicos:

Demonstrar a importância da homeostasia e os fenômenos responsáveis pela integração das células ao meio interno do organismo e a forma como variações da composição desse meio afetam suas funções.

Descrever o sistema nervoso como centro integrador de respostas orgânicas e os mecanismos envolvidos nos processos somáticos e autônomos.

Demonstrar as diferenças funcionais entre os músculos esqueléticos, cardíaco e liso, integrando-os ao funcionamento dos órgãos e sistemas.

Capacitar o aluno a reconhecer a dinâmica cardiovascular vascular, os seus processos de regulação.

Demonstrar os fundamentos da mecânica respiratória, do transporte dos gases e da regulação da função ventilatória;

Discutir as funções motoras do tubo gastrintestinal, bem como os processos da digestão e da absorção dos alimentos;

Descrever os processos de depuração renal e micção, integrando a função renal à função cardiovascular e à homeostase hídrica;

Permitir uma visão integrada das glândulas endócrinas, com os efeitos das suas secreções no organismo.

Demonstrar as bases fisiológicas das funções reprodutivas, compreendendo os mecanismos da concepção e da contraceção.

Discutir as funções dos sistemas de modo integrado no organismo.

Estimular revisões bibliográficas, com base nos artigos científicos, de forma interdisciplinar.

Habilidades:

Aplicar os conhecimentos de forma interdisciplinar.

Identificar o funcionamento do corpo e seus sistemas, de maneira integrada.

Relacionar os processos fisiológicos com os mecanismos fisiopatológicos.

Integrar o conteúdo da disciplina desenvolvendo um raciocínio lógico para solucionar as problemáticas.

Competências:

Adquirir visão integrada das funções do corpo a fim de atuar profissionalmente nos vários segmentos relacionados à saúde, tanto públicos como privados.

Relacionar as manifestações clínicas a fim de entender o processo saúde-doença.

Contribuir para a manutenção da saúde, bem estar e qualidade de vida das pessoas, famílias e comunidade.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I - INTRODUÇÃO AO ESTUDO DE FISILOGIA

Homeostasia

Compartimentalização dos líquidos corporais

Meio interno

UNIDADE II – FISILOGIA DAS CÉLULAS EXCITÁVEIS – Muscular e nervosa

Potencial de repouso e de ação

UNIDADE III – FISILOGIA DO SISTEMA NERVOSO

Célula nervosa

Impulso nervoso

Fisiologia do encéfalo e medula

Fisiologia do sistema nervoso vegetativo simpático e parassimpático

Órgãos dos sentidos

Sensibilidades gerais

Regulação da temperatura corporal

UNIDADE IV – FISILOGIA DO SISTEMA MUSCULAR

Tipos de músculos

Fisiologia da contração muscular

UNIDADE V - FISILOGIA DO SISTEMA CARDIOVASCULAR

Ciclo cardíaco

Eletrofisiologia cardíaca

Circulação arterial, capilar, venosa e linfática

Trocas nutritivas

Mecanismos de controle da pressão sanguínea

UNIDADE VI - FISILOGIA DO SISTEMA RESPIRATÓRIO

Ventilação pulmonar

Transporte e trocas gasosas

Regulação da respiração

UNIDADE VII - FISILOGIA DO SISTEMA RENAL

Nefron

Diurese

Eliminação de substâncias tóxicas

Micção

UNIDADE VIII - FISILOGIA DO SISTEMA DIGESTÓRIO

Motilidade e secreções

Digestão e absorção dos nutrientes

Defecação

Movimentos especiais

UNIDADE IX - FISILOGIA DO SISTEMA ENDÓCRINO

Princípios básicos

Regulação do hipotálamo – hipófise

Hormônios da hipófise, tireóide, paratireóide, pâncreas, supra-renais

Hormônios ovarianos e testiculares

UNIDADE X - FISILOGIA DA REPRODUÇÃO

Ato sexual masculino e feminino

Ciclo menstrual

Fisiologia da gestação e parto

Fisiologia da lactação

Trabalho Discente Efetivo (TDE):

Estudos Independentes de temas transversais.

Curso: Nutrição

Disciplina: COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS E BROMATOLOGIA

Período: 3º

Código: 5777

Pré-requisito: Não tem

Carga Horária Total: 75h CH teórica: 60h CH prática: 15h

Nº de aulas (hs semana): 04

EMENTA: Macronutrientes e micronutrientes; fundamentos da análise de alimentos por titulação; tabelas de composição dos alimentos e tabelas de medidas caseiras; detalhamento e execução principais ensaios usados na construção de uma tabela de alimentos: umidade, cinza, fibra alimentar, proteína, carboidratos, extrato etéreo, minerais e valor energético; noções sobre métodos instrumentais de análise de alimentos.

OBJETIVO GERAL: Adquirir conhecimentos fundamentais sobre: amostragem e preparo de amostras de alimentos; propriedades dos principais constituintes da composição química dos alimentos; principais alterações sofridas pelos alimentos; ensaios laboratoriais capazes de determinar a composição química de alimentos, visando o controle de qualidade dos mesmos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS: Reconhecer os principais componentes dos alimentos, classificação, composição química, estrutura e alterações, bem como a determinação destes em laboratório através de métodos químicos qualitativos e quantitativos. Conceito, objetivos. Estudos dos alimentos: Carboidratos, lipídios, proteínas, água. Aditivos e substâncias tóxicas nos alimentos e métodos de análise.

HABILIDADES:

- Analisar de forma qualitativa ou quantitativa a composição dos alimentos, bem como propor modificações para padronização e melhoria destes.
- Analisar e compreender as reações que ocorrem com os alimentos.
- Interpretar as alterações que ocorrem com os alimentos sob os aspectos de causa e efeito;
- Elaborar e executar projetos científicos;

COMPETÊNCIAS:

- Recorrer aos conhecimentos desenvolvidos na disciplina para elaboração de propostas de análise e interpretação de resultados
- Buscar o conhecimento de forma autônoma e continuada;

- Estabelecer relações entre ciência e tecnologia e suas implicações para a saúde pública;
- Compreender as reações químicas e os agentes físicos na análise de alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade I: Análise da água;

Unidade II: Determinação de Fraudes no leite;

Unidade III: Determinação qualitativa e quantitativa de carboidratos, proteínas e lipídios;

Unidade IV: Aditivos e Conservantes

Unidade V: Análise da Tabela de Composição dos Alimentos

PRÁTICAS:

Aula Prática 1 – Determinação de Umidade

Aula Prática 2 - Determinação de Lipídeos

Aula Prática 3 – Determinação do teor alcoólico de bebidas

Aula Prática 4 – Determinação da qualidade do ovo

Aula Prática 5 – SST

Trabalho Discente Efetivo (TDE):

Estudos Independentes de temas transversais.

Disciplina: MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

Código: 5778

Carga Horária: 60h CH teórica: 60h CH prática: ---- Nº de aulas: 03

Pré-requisito: Microbiologia

Período: 3º

EMENTA: Introdução à microbiologia dos alimentos, conceitos básicos.

Importância dos microrganismos em alimentos. Microrganismos de interesse .

Fatores relacionados ao desenvolvimento microbiano nos alimentos.

Alterações microbiológicas dos alimentos. Deterioração dos alimentos

Microrganismos patogênicos – Microrganismos indicadores e análise de água

Microrganismos e Produção de Alimentos.

Controle de Qualidade e APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).

OBJETIVO GERAL

Fornecer aos alunos uma visão geral da importância da relação microrganismos X alimento bem como sua importância na etiologia diversas enfermidades, capacitando-o para o exercício crítico da profissão

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Identificar os principais microrganismos relacionados com toxinfecções, deteriorações, conservação e produção de alimentos;
- Distinguir fatores relacionados ao desenvolvimento microbiano em alimentos;
- Reconhecer fontes de contaminação e alterações microbianas em alimentos;
- Apontar métodos para controlar a atividade microbiana em alimentos;
- Diferenciar infecção e intoxicação alimentar;

- Identificar microrganismos patogênicos causadores de enfermidades;
- Realizar análises microbiológicas.

HABILIDADES

De um modo geral:

- Dada a descrição discursiva ou por ilustração de um experimento ou fenômeno, de natureza científica, tecnológica ou social, identifica variáveis relevantes e seleciona instrumentos necessários para sua realização ou interpretação;
- Dada uma distribuição estatística de variável social, econômica, física, química ou biológica, traduz e interpreta as informações disponíveis, objetivando interpolações ou extrapolações;
- Diante da diversidade da vida, analisa, do ponto de vista biológico, físico ou químico, padrões comuns nas estruturas e nos processos que garantem a continuidade e a evolução dos seres vivos;

De uma forma mais específica:

- Identifica fatores relacionados ao desenvolvimento microbiano nos alimentos.
- Identifica alterações microbiológicas nos alimentos.
- Identifica situações onde pode ocorrer a presença de microrganismos patogênicos .
- Realiza adequadamente as Boas Práticas.
- Realiza análises laboratoriais relacionadas à contaminação de água e alimentos.
- Faz o Controle de Qualidade em setores ligados à alimentação

COMPETÊNCIAS

- Compreensão da importância dos microrganismos como determinantes dos processos saúde-doença e industrial. Quanto às competências e habilidades gerais, respeitando a filosofia e concepção curricular do curso de nutrição da UNIVERSO, que correspondem às definidas nas diretrizes curriculares do curso de Nutrição, do Ministério de Educação e Cultura, e a disciplina Microbiologia dos Alimentos deverá contribuir na formação do nutricionista em especial nas áreas de:
 - Atuação em políticas e em programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.
 - Atuação na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;

- Atuação em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- Integração às equipes multiprofissionais de saúde da região, participando de ações de promoção, manutenção e recuperação da saúde individual e coletiva.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I – RELAÇÃO MICRORGANISMOS x ALIMENTOS

- Fontes de contaminação dos alimentos
- Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos
- Microrganismos indicadores

UNIDADE II – DOENÇAS DE ORIGEM ALIMENTAR

- Estrutura e função do trato digestivo,
- Mecanismos de defesa.
- Microrganismos patogênicos:
 - Bactérias gram positivas (esporuladas e não esporuladas)
 - Bactérias gram negativas

UNIDADE III – DETERIORAÇÃO DOS ALIMENTOS

- Alimentos de origem animal
- Alimentos de origem vegetal

Trabalho Docente Efetivo (TDE):

Estudos Independentes de temas transversais.

Curso: Nutrição

Disciplina: PARASITOLOGIA E ECOLOGIA DOS ALIMENTOS

Código: 5780

Carga Horária: 60h CH teórica: 60h CH prática: ---- Nº de aulas: 03

Pré-requisito: Parasitologia

Período: 3º

EMENTA: Contaminação alimentar por parasitos: protozoários, helmintos e artrópodes; Estudos em ecologia dos alimentos: origem, manipulação e consumo de alimentos in natura; Vigilância sanitária de alimentos e contaminação ambiental; Programas e ações de educação alimentar e ambiental.

OBJETIVO GERAL: Discutir a relação parasito-hospedeiro e suas conseqüências para a saúde.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Preparar os alunos para conhecer os mecanismos de transmissão e profilaxia das principais parasitoses humanas veiculadas pelos alimentos
- Preparar os alunos para executarem, com segurança, suas tarefas profissionais, para prevenir possíveis contaminações dos alimentos;
- Preparar os alunos para reconhecimento geral dos principais parasitos e vetores.

HABILIDADES E COMPETÊNCIAS:

Discutir a relação parasito-hospedeiro e suas conseqüências para a saúde;

Preparar os alunos para conhecer os mecanismos de transmissão e profilaxia das principais parasitoses humanas veiculadas pelos alimentos

Preparar os alunos para executarem, com segurança, suas tarefas profissionais, para prevenir possíveis contaminações dos alimentos;

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I - CONTAMINAÇÃO ALIMENTAR POR PARASITOS

- Parasitoses transmitidas por água e alimentos contaminados.
- Contaminação alimentar por artrópodes
- Outros organismos encontrados em alimentos.

UNIDADE II – CONTAMINAÇÃO E IMPACTOS AMBIENTAIS

- Contaminação por agrotóxicos e metais pesados
- Resíduos sólidos
- Vigilância sanitária

UNIDADE III – EDUCAÇÃO AMBIENTAL E ALIMENTAR

- Educação ambiental
- Origem e utilização de alimentos de origem vegetal
- Ecossistemas brasileiros e seus produtos utilizados na alimentação humana

TDE: Pesquisa e leitura de artigos sobre Ecologia dos Alimentos; Visita à Águas de Niterói ou CEDAE.

Curso: Nutrição

Disciplina: FARMACOLOGIA

Código: 2837

Carga Horária: 60h CH teórica: 60h CH prática: --- Nº de aulas: 03

Período: 4º

Pré-requisito: Bioquímica II

EMENTA: Estudo da farmacocinética e farmacodinâmica dos diferentes grupos de drogas que atuam no sistema nervoso central e periférico nos sistemas cardiovascular, respiratório, gastrointestinal. Interações medicamentosas observadas na prática clínica. Fármacos utilizados como droga de abuso; quimioterápicos, antibioticoterapia; antimicrobianos e vitaminas.

Objetivo Geral: Capacitar o aluno ao conhecimento sobre a atuação das diversas substâncias farmacológicas no corpo humano, suas vias de administração, absorção, distribuição, locais específicos de ação e eficácia, indicações, contra-indicações, vantagens, desvantagens, superdosagem e intoxicações.

Objetivos Específicos:

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.

Habilidades:

- Integrar o conteúdo da disciplina desenvolvendo um raciocínio lógico para solucionar as problemáticas
Identificar os processos de farmacocinética e farmacodinâmica.

- Reconhecer os mediadores químicos das transmissões colinérgicas e noradrenérgicas, bem como os fármacos atuantes nestas transmissões.

- Explicar os mecanismos de ações dos antiinflamatórios; diferenciar as classes de drogas com efeitos antiinflamatórios.

- Distinguir os fármacos que atuam nos sistemas fisiológicos; Relacionar os mecanismos de ações das drogas com os processos fisiopatológicos.

Competências:

- Relacionar a ação de drogas com os mecanismos fisiológicos do SNC e Periférico.

- Comparar os efeitos de drogas anestésicas e analgésicas sobre neurônios centrais e periféricos.

- Reconhecer os mecanismos químicos de drogas sobre microorganismos e sobre células neoplásicas.

- Explicar os mecanismos de ações dos antibióticos; diferenciar as classes de drogas com efeitos antibióticos.

- Elaborar revisões bibliográficas com base nos artigos científicos de forma interdisciplinar e produzir poster para apresentação científica.

- Descrever os processos de interações medicamentosas, reações adversas e efeitos colaterais; Relacionar as características físico-químicas com os elementos bioquímicos das células e do organismo.

- Reconhecer e empregar o correto uso de fármacos, as alterações orgânicas e os sintomas e riscos para o paciente.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I: FARMACOLOGIA GERAL

1.1 Vias de administração

1.2 Formas farmacêuticas

1.3 Locais de absorção

UNIDADE II: MEDICAMENTOS

2.1 Biotransformação

2.2 Distribuição das drogas

2.3 Eliminação dos medicamentos

UNIDADE III: INTERAÇÃO MEDICAMENTOSA

3.1 Associações medicamentosas

3.2 Interações medicamentosas

3.3 Fatores que modificam as ações e efeitos das drogas

3.4 Mecanismos de interação

3.5 Efeitos adversos dos medicamentos

UNIDADE IV: FARMACOLOGIA ESPECÍFICA

4.1 Antitérmicos, analgésicos

4.2 Anti-inflamatórios

4.3 Antibióticos, antimicrobianos, quimioterápicos

4.4 Antiácidos, anti-ulcerosos

4.5 Cardiotônicos, anti-arrítmicos, anti-hipertensivos

4.6 Hipnóticos, sedativos, psicotrópicos, antidepressivos

4.7 Broncodilatadores, antitussígeno, mucolítico, mucocinético

4.8 Hipoglicemiantes

4.9 Anticoncepcionais

TDE: Estudos de casos

Curso: Nutrição

Disciplina: NUTRIÇÃO BÁSICA I

Código: 5782

Carga Horária: 75h CH teórica: 75h CH prática: ----

Nº de aulas: 04

Período: 4º

Pré-requisito: Fisiologia

EMENTA: Conceitos, funções, classificação e fontes alimentares dos macro 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 população adulta sadia.

Objetivo Geral: - Compreender os processos metabólicos dos macro e micronutrientes envolvidos na nutrição humana e aplicá-los para o estabelecimento de necessidades e recomendações nutricionais.

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.

Habilidades:

- Desenvolver no aluno o hábito da leitura crítica e associativa.
- Conhecer os nutrientes, suas fontes e funções no organismo.
- Reconhecer os alimentos como fontes de nutrientes para assim ser possível a elaboração de cardápios equilibrados e balanceados.

Competências:

- Introduzir o aluno ao universo da profissão e da relação desta com outras ciências, fornecendo os conhecimentos relacionados a este conteúdo, a atuação profissional e ao mercado de trabalho, bem como, desenvolver a interdisciplinaridade com foco na inclusão do profissional nutricionista em políticas de saúde.

- Despertar nos alunos a consciência dos valores da ciência nutricional oportunizando o desenvolvimento das competências pertinentes à nutrição básica.
- Compreender os processos metabólicos dos macro e micronutrientes envolvidos na nutrição humana e aplicá-los para o estabelecimento de necessidades e recomendações nutricionais.
- Evidenciar uma fundamentação teórica reflexiva sobre a Nutrição, a atuação profissional e a importância do trabalho multidisciplinar.
- Desenvolver visão científica do objeto da Nutrição, da atuação profissional do nutricionista e do trabalho multidisciplinar.
- Calcular cardápios equilibrados e nutricionalmente balanceados

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade I – Introdução à Ciência da Nutrição

- Definição
- Nutrição como ciência
- A prática da Nutrição

Unidade II – Revisão de Fisiologia da Digestão e Absorção – Sistema Digestório

Unidade III – Bioquímica e metabolismo dos Glicídios:

- Conceitos e Classificação
- Fibras na nutrição humana
- Digestão e absorção
- Índice glicêmico e Carga glicêmica
- Distribuição, armazenamento e mobilização
- Gliconeogênese
- Biossíntese de ácidos graxos

Unidade IV – Bioquímica e metabolismo de Proteínas e Aminoácidos:

- Definição e propriedades
- Classificação Nutricional e metabólica
- Digestão e Absorção
- Balanço Nitrogenado
- Síntese e Catabolismo Protéico
- Ciclo da Uréia
- Metabolismo no Ciclo Jejum-alimentado

Unidade VI – Bioquímica e metabolismo dos Lipídeos:

- Definição
- Classificação dos Ácidos graxos
- Funções e estruturas
- Digestão e absorção
- Metabolismo das Lipoprotéínas

Unidade V – Água e Balanço Hídrico

- Propriedades e importância metabólica
- Balanço Hídrico

Unidade VII – Vitaminas:

- Funções, propriedades e absorção
- Considerações Gerais: interações e biodisponibilidade
- Lipossolúveis (A,D, E e K)
- Hidrossolúveis
- Estabilidade, interações e aplicações gerais

Unidade VIII – Minerais:

- Funções, propriedades e absorção
- Fatores que afetam a biodisponibilidade;
- Combinações alimentares que devem ser evitadas com frequência;

Minerais de destaque:

- Cálcio, Magnésio, Ferro, Zinco, Cobre

Unidade IX – Necessidades e Recomendações de NUTRIENTES para a população adulta sadia

- Conceitos
- Proteína, Carboidratos, Lipídeos
- Vitaminas e Minerais

TDE: Estudo de casos

Curso: Nutrição

Disciplina: PATOLOGIA GERAL

Código: 5783

Carga Horária: 60h CH teórica: 60h CH prática: ----

Nº de aulas: 03

Período: 4º

Pré-requisito: ----

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

OBJETIVO GERAL

Conhecer as principais alterações estruturais, morfológicas e funções das doenças inflamatórias, circulatórias, neoplásicas e degenerativas.

Fomentar a compreensão das causas das doenças, dos mecanismos que as produzem, das sedes e das alterações de forma e função que ocorrem

Favorecer o discernimento entre saúde e doença segundo a ótica de adaptação ou não do homem ao ambiente físico, psíquico e social. Promover o estudo dos aspectos comuns às diversas doenças, de acordo com a etiologia, patogênese, anatomia patológica e fisiopatologia

Identificar e compreender a patogênese e o desenvolvimento dos processos patológicos, reconhecendo as alterações orgânicas e as repercussões das principais patologias no organismo.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Espera-se que a unidade curricular propicie aos estudantes:

Compreender os mecanismos de agressão, defesa e adaptação do organismo;

Classificar os diferentes tipos de lesões celulares

Correlacionar a morfologia (macro e microscopia) das lesões com a clínica.

Realizar de forma crítica e analítica as correlações anátomo-patológicas.

Identificar os processos patológicos gerais; causas e mecanismos de doenças, bem como ter noção de suas conseqüências 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.

HABILIDADES

Citar os métodos de estudo existentes na clínica para estudar as Patologias.

Conceituar doença, sinais, período de incubação, prodrômico, aspectos cronológicos da doença.

Definir os mecanismos de produção das doenças. Conhecer as respostas sistêmicas do organismo frente as agressões físicas, químicas e biológicas.

Estudar as respostas adaptativas nas doenças. Conhecer os processos de adaptação e modificação celular frente as agressões.

Conhecer as patologias envolvidas nas alterações celulares correlacionadas com as anomalias genéticas. Reconhecer os processos fisiopatológicos básicos para o entendimento das diversas doenças que afetam os sistemas orgânicos do indivíduo, bem como os padrões macroscópicos e microscópicos de lesão e mecanismos de lesão celular e alterações decorrentes.

COMPETÊNCIAS

Compreender a natureza humana em suas diferentes expressões e fases evolutivas

Incorporar a ciência /arte do cuidar como instrumento de interpretação e de intervenção profissional

Estabelecer novas relações com o contexto social, reconhecendo a estrutura e as formas de organização social, suas transformações e expressões;

Exercer sua atividade profissional de acordo com os códigos éticos, políticos e normativos;

Interferir na dinâmica de trabalho institucional, reconhecendo-se como agente desse processo;

Participar dos movimentos de qualificação das práticas de saúde;

Reconhecer as relações de trabalho e sua influência na saúde;

Reconhecer-se como sujeito no processo de formação de recursos humanos;

Dar respostas às especificidades regionais de saúde através de intervenções planejadas estrategicamente

Comprometer-se com os investimentos voltados para a solução de problemas sociais;

Integrar -se a seu grupo profissional

Assumir responsabilidades na coordenação do trabalho da equipe de enfermagem

Realizar, participar e utilizar pesquisa e outras produções de conhecimento, tendo em vista a qualificação da prática profissional a partir da capacitação e atualização permanente;

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

1. UNIDADE I: INTRODUÇÃO A PATOLOGIA

1.1.1. Definição

1.1.2. Métodos de diagnóstico

1.1.3. Etiologia geral das doenças

2. UNIDADE II: LESÕES CELULARES REVERSÍVEIS E IRREVERSÍVEIS

2.1.1. Degenerações

2.1.2. Morte e Necrose Celular

3. UNIDADE III: DISTÚRBIOS PIGMENTARES

3.1.1. Pigmentos Endógenos

3.1.2. Pigmentos Exógenos

4. UNIDADE IV: DISTÚRBIOS CIRCULATORIOS

4.1.1. Congestão

4.1.2. Edema

4.1.3. Hemorragia

4.1.4. Trombose

4.1.5. Embolia

4.1.6. Infarto

4.1.7. Choque

5. UNIDADE V: PROCESSOS INFLAMATÓRIOS

5.1.1. Inflamação aguda e crônica

5.1.2. Cicatrização e reparo

6. UNIDADE VI: DISTÚRBIOS DO CRESCIMENTO E DA DIFERENCIAÇÃO CELULAR

6.1.1. Atrofia

6.1.2. Hipertrofia

6.1.3. Hiperplasia

6.1.4. Metaplasia

6.1.5. Displasia

7. UNIDADE VII: NEOPLASIAS

7.1.1. Classificação

7.1.2. Características

7.1.3. Nomenclatura

TDE: Resenha de artigo científico relacionado aos temas discutidos em sala de aula

Curso: Nutrição

Disciplina: Técnica Dietética I

Código: 5784

Carga Horária: 60h CH teórica: 45h CH prática: 15h

Nº de aulas: 03

Período: 4º

Pré-requisito: -----

EMENTA: Sistema de distribuição alimentar; pesos e medidas, per capita; 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.

OBJETIVO GERAL

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.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Identificar e Elaborar os processos e métodos utilizados na cocção dos diferentes alimentos visando o aproveitamento das características sensoriais, princípios nutritivos e qualidade sanitária das diferentes preparações.

HABILIDADES

- Especificar os diversos grupos de alimentos, suas equivalências de ordem nutricional e uso na culinária;
- Diferenciar as principais técnicas de corte, subdivisões e união dos alimentos;
- Conhecer os principais fatores de correção, cocção e índice de conversão;
- Distinguir os diferentes métodos físicos, químicos e biológicos aplicáveis ao preparo dos alimentos;
- Identificar as principais operações térmicas, transformações e perdas que os alimentos sofrem durante sua conservação, preparo e cocção;

- Utilizar a relação custo - valor nutritivo - peso dos alimentos no planejamento de cardápios

COMPETÊNCIAS

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;

- Planejar cardápios nutricionalmente equilibrados.

- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I: ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

Técnicas de Transformação dos Alimentos

Índices

Cortes

Equipamentos e Utensílios

Pesos e Medidas

Receituário e Ficha Técnica

Cardápios

UNIDADE II: CEREAIS E LEGUMINOSAS

Cereais, Massas e Pães

Leguminosas

UNIDADE III: FRUTAS E HORTALIÇAS

Frutas

Hortaliças

UNIDADE IV: LEITE E DERIVADOS E ÓLEOS E GORDURAS

Leite e derivados

Óleos e Gorduras

UNIDADE V: CARNES E OVOS

Carnes

Ovos

UNIDADE VI: AÇÚCARES E BEBIDAS E INFUSOS

Açúcares e Adoçantes

Bebidas e Infusos

UNIDADE VII: CALDOS E MOLHOS E CONDIMENTOS

Caldos, Molhos e Sopas

Condimentos

PRÁTICA:

Aula 1 : grupos de alimentos (leguminosas, cereais e massas)

Elaboração de ficha técnica

Aula 2 : grupos de alimentos (leite e derivados e ovos)

Elaboração de ficha técnica

Aula 1 : grupos de alimentos (carnes, aves e pescados)

Elaboração de ficha técnica

TDE: Resenha de artigo científico relacionado aos temas discutidos em sala de aula

Curso: Nutrição

Disciplina: Processamento Artesanal e Industrial dos Alimentos

Código: 5785

Carga Horária: 75h CH teórica: 60h CH prática: 15h Nº de aulas: 04

Período: 4º

EMENTA: Indústria de alimentos. Métodos de conservação de alimentos: calor, frio, controle da umidade, defumação, adição de sal, uso da fermentação e adição de açúcar.

Tecnologia dos produtos vegetais: frutas, hortaliças, cereais, raízes, tubérculos, grãos oleaginosos. Tecnologia dos produtos cárneos. Tecnologia de leite e derivados. Utilização de aditivos na produção e conservação de alimentos.

OBJETIVO GERAL

Compreender sobre a importância das indústrias de alimentos. Mostrar aos alunos os principais métodos de conservação de alimentos. Compreender sobre as principais características das áreas de processamento de alimentos: Leite e Derivados, Carnes e Produtos de Origem Vegetal. Definir a utilização de aditivos na produção e conservação de alimentos. Conhecer as formas habituais do processamento artesanal de alimentos.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Capacitar os alunos a compreender, analisar, conhecer e identificar os diversos tipos de processamentos industriais e artesanais de alimentos, bem como o controle de qualidade e toda a tecnologia empregada.

HABILIDADES

- Entender e prestar esclarecimento, dirimir dúvidas e orientar o indivíduo e os seus familiares na seqüência do processo saúde doença;
- Manter a confidencialidade das informações, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral;
- Desenvolver atividades de socialização do saber técnico-científico na sua área de atuação, através de aulas, palestras e conferências, além de acompanhar e incorporar inovações tecnológicas pertinentes à sua práxis profissional

COMPETÊNCIAS

- Inserir-se profissionalmente nos diversos níveis de atenção à saúde, atuando em programas de promoção, manutenção, prevenção, proteção e recuperação da saúde, sensibilizado e comprometido com o ser humano, respeitando-o e valorizando-o;

- Atuar multiprofissionalmente, interdisciplinarmente e transdisciplinarmente com extrema produtividade na promoção da saúde baseado na convicção científica, de cidadania e de ética;
- Reconhecer a importância do processo de verticalização na produção agro-industrial
- Planejar, orientar, avaliar e monitorar a obtenção de produtos industrializados
- Planejar e orientar o uso de tecnologias de produção
- Interpretar a legislação vigente
- Planejar, orientar e monitorar programas de higiene, limpeza e sanitização.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Definição e objetivos da Tecnologia de Alimentos

Exemplos práticos de alimentos industrializados

UNIDADE II: INDUSTRIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS

Importância da indústria de alimentos

Tipos de indústrias de alimentos

Vantagens da industrialização de alimentos

Fases do processamento de produtos alimentícios

UNIDADE III: CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Conservação por diferentes métodos

Conservação pelo calor

Conservação por defumação

Conservação por radiação

Conservação pelo frio

Conservação por fermentação

UNIDADE IV: ADITIVOS E ADJUVANTES

Definições e normas regulamentares

Importância do emprego de aditivos

Origem e tipos de aditivos

Funções e empregos de aditivos.

UNIDADE V: EMBALAGEM DE ALIMENTOS

Escolha da embalagem

Tecnologia de Embalagem

PRÁTICA: Conservação dos alimentos

TDE: resenha de filmes sobre tecnologia dos alimentos

Curso: Nutrição

Disciplina: Higiene e Inspeção Sanitária dos Alimentos

Código: 5786

Carga Horária: 75h CH teórica: 60h CH prática: 15h

Nº de aulas: 04

Período: 4º

Pré-requisito: -----

EMENTA: Histórico do controle higiênico sanitário dos alimentos no Brasil; Instituições governamentais na higiene dos alimentos; Ecologia microbiana dos alimentos; Contaminação química e toxicologia dos alimentos; Classificação das doenças transmissíveis por alimentos; Medidas de controle sanitário na produção de alimentos (HACCP ou APPCC), sanitização, legislação sanitária básica em alimentos.

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.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Fornecer subsídios para a interpretação dos vários fatores capazes de influírem na qualidade dos alimentos durante preparo, estocagem e distribuição e comercialização

HABILIDADES

Conhecer as alimentos nos 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.

COMPETÊNCIAS

Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade I- Controle Higiênico Sanitário dos Alimentos: Histórico do controle higiênico sanitário dos alimentos no Brasil; Instituições governamentais na higiene dos alimentos

Unidade II- Contaminação química-física e microbiológica dos alimentos

Unidade III- Doenças transmitidas pelos alimentos

Unidade IV- Técnicas de Higiene e Sanitização dos Alimentos

Unidade V- Controle de Qualidade dos Alimentos: Programa PAS, SSOP, PPHO, POPS

Unidade VI: APPCC

Unidade VII: Legislações Sanitárias de Alimentos

PRÁTICA: Higienização correta das mãos e alimentos

TDE: O aluno deverá elaborar e entregar uma resenha sobre artigo científico atualizado nos temas discutidos em sala de aula.

Curso: Nutrição

Disciplina: Saúde Pública

Código: 5792

Carga Horária: 30h CH teórica: 30h CH prática: ---- Nº de aulas: 02

Período: 4º

Pré-requisito: -----

EMENTA: A disciplina objetiva estimular e inculcar no futuro profissional a compreensão dos fatores essenciais envolvidos na promoção da saúde e na prevenção de doenças. Nesta abordagem são discutidos os aspectos históricos da higiene social e da saúde pública, associados à ecologia, à vigilância epidemiológica e sanitária, com aplicações práticas destes princípios nas diversas formas de agravo à saúde, bem como o conceito de medicamento e os sistemas de controle do mesmo na sociedade.

OBJETIVO GERAL

Oferecer visão histórica e holística da formação do Estado e da evolução das políticas sociais brasileiras em seus diferentes momentos, com ênfase nas relações entre os modelos políticos, econômicos, sociais e as políticas de saúde. Enfocar e capacitar para a atuação através dos mecanismos de prevenção e promoção da saúde seguindo os princípios do SUS.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Promover o entendimento da construção e evolução das políticas de saúde através da evolução histórica, social, política e econômica;
- Contextualizar de forma ativa a construção do SUS a partir dos aspectos constitutivos, normativos e legais permitindo uma conscientização do valor da saúde pública e democrática
- Contextualizar o locus da assistência pública e os processos gerais que regulamentam seu funcionamento e os mecanismos de controle social promovendo no discente o conhecimento do espaço e gerenciamento das ações
- Identificar os programas da assistência primária de saúde

HABILIDADES

Ser sensível aos problemas sociais, avaliando suas causas a fim de propor soluções principalmente de interesse coletivo. Estar aptos a assumir posições de liderança, sempre tendo em vista o bem estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz.

COMPETÊNCIAS

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:

UNIDADE I: SAÚDE PÚBLICA

- 1.1.1. Conceituação histórica.
- 1.1.2. Conceito, evolução e definição.
- 1.1.3. Saúde Pública coletiva e individual.

2. UNIDADE II: A ORGANIZAÇÃO DO SISTEMA DE SAÚDE NO BRASIL

- 2.1.1. Sistema Único de Saúde – Conceito, princípios e diretrizes, organização, instâncias e tipos de gestão.
- 2.1.2. Controle Social. Lei 8080. NOAS.

3. UNIDADE III: CONCEPÇÕES SOBRE A SAÚDE E A DOENÇA

- 3.1.1. Conceitos de saúde e doença.
- 3.1.2. História natural da doença.
- 3.1.3. Unicausalidade x multicausalidade.
- 3.1.4. Classificação de medidas preventivas.

4. UNIDADE IV: EPIDEMIOLOGIA

- 4.1.1. Conceitos básicos.
- 4.1.2. Uso da epidemiologia – aplicações e prática.
- 4.1.3. Diagnóstico da situação de saúde.
- 4.1.4. Planejamento dos serviços.
- 4.1.5. Qualidade dos serviços de saúde – avaliação, eficácia, efetividade e eficiência.

5. UNIDADE V: INDICADORES DE SAÚDE

5.1.1. Diagnóstico clínico x diagnóstico comunitário, principais coeficientes. Aplicabilidade em Saúde Pública.

6. UNIDADE VI: VIGILÂNCIA EPIDEMIOLÓGICA E SANITÁRIA

6.1.1. Conceitos, objetivos e atividades.

6.1.2. Investigação epidemiológica.

6.1.3. Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica e de Vigilância Sanitária.

7. UNIDADE VII: MEDICAMENTO

7.1.1. Conceito.

7.1.2. Padrão de qualidade.

7.1.3. Riscos à Saúde Pública.

7.1.4. Sistemas de controle do medicamento.

7.1.5. Farmacoepidemiologia.

8. UNIDADE VIII: LABORATÓRIO DE SAÚDE PÚBLICA

8.1.1. Processo de trabalho do farmacêutico no serviço público de saúde.

TDE: Avaliação do IMC(índice de massa corpórea) de uma comunidade

5º PERÍODO

Curso: Nutrição

Disciplina: Técnica Dietética II

Código: 6630

Carga Horária: 60h CH teórica: 45h CH prática: 15h

Nº de aulas: 03

Período: 5º

Pré-requisito: Técnica Dietética I

EMENTA: Pesos e medidas, aproveitamento de alimento, relação custo/valor nutritivo; Alimentação para famílias de baixa renda. Estratégias para elaboração de dietas para algumas patologias (intolerância ao glúten e lactose, restrição de calorias e açúcares simples, etc.); Consistência de preparações e dietas modificadas para alimentação oral e enteral; Utilização de alimentos integrais, preparações ricas em fibras dietéticas; Leguminosas na alimentação, especial ênfase na soja, propriedades, cuidados na sua utilização; Noções básicas de análise sensorial; Alimentos com propriedades funcionais como integrantes da alimentação saudável, da teoria à prática; Sistema Cook Chill e Cook Freeze; Planejamento de cardápios; Planejamento de eventos; Engenharia de cardápios

OBJETIVO GERAL:

- Capacitar o aluno quanto as técnicas de planejamento de cardápios, lista de compras, per capita, cardápios especiais e eventos.

OBJETIVOS:

- Estudar técnicas especiais de aproveitamento alimentar, assim como preparo de alimentos para fins especiais e suas implicações nutricionais, viabilidade econômica, material e humana.
- Organizar e coordenar festas ou banquetes;
- Planejar cardápios
- Elaborar ficha técnica de preparação; Fazer lista de compra; calcular per capita
- Criar e preparar receitas culinárias usando o alimento de forma integral.
- Rotulagem Nutricional

HABILIDADES E COMPETÊNCIAS

Ao final do curso os alunos deverão ser capazes de elaborar e planejar cardápios.

Os alunos deverão ser capazes de Planejar cardápios atendendo as peculiaridades de cada tipo de consumidor; Organizar e coordenar festas ou banquetes; Conhecer produtos e serviços para organização de banquetes; Elaborar ficha técnica de preparação; Fazer lista de compra; calcular per capita; Entender o objetivo da engenharia de cardápio e sua importância para o gerenciamento de restaurantes comerciais; Conhecer as novas técnicas e sua

aplicabilidade em unidades de alimentação e nutrição; Conceituar dietas especiais; Criar preparações que atendam as necessidades fisiológicas do indivíduo; Criar e preparar receitas culinárias usando o alimento de forma integral. Avaliar seu valor nutricional e sua aceitação.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I:

Refrigeração

Congelamento

Descongelamento

Organização da geladeira

Compras de Supermercado e Armazenamento

Conservação e Armazenamento

Forno de Microondas

Forno de Convecção

UNIDADE II: Alimentos para Fins Especiais:

Light

Diet

Hipossódica

Hipolipídica

UNIDADE III: Dietas Hospitalares (Modificação de Consistência)

Dieta Livre

Dieta Branda

Dieta Pastosa

Dieta Líquida Completa

Dieta Líquida Restrita

UNIDADE IV: Dietas Enterais

Dietas Artesanais por Sonda

Dietas Industrializadas por Sonda

UNIDADE V: Alergias e Intolerância Alimentares

Intolerância a Lactose

Intolerância ao Glúten – Doença Celíaca

Alergia Alimentar

PRÁTICAS:

Aula 1: Utilização de alimentos integrais; utilização integral dos alimentos; Intolerância a lactose; doença celíaca

Aula 2: Dietas modificadas pela consistência: dieta branda, pastosa, líquida e líquida restrita.

TDE: Elaboração de cardápios de pequeno, médio e alto porte

Curso: Nutrição

Disciplina: Nutrição do Adulto e do Idoso

Código: 5787

Carga Horária: 60h

Nº de aulas: 03

Período: 5º

Pré-requisito: Nutrição Básica I

EMENTA: Recomendações nutricionais – EAR, AI, RDI, RDA, UL; Alimentação do adulto; Guias Alimentares, Cálculo de necessidades energéticas para adultos e idosos; Fisiologia do Sistema Digestivo de Idosos, Alterações comuns em Idosos – perda de dentes, intolerância à lactose, Envelhecimento do Sistema Endócrino, Cálculo de cardápios e justificativas dos valores nutricionais de macro e micronutrientes.

OBJETIVO GERAL

- Proporcionar ao aluno conhecimento sobre a atuação do nutricionista com Idosos.
- Promover conhecimentos teóricos sobre recomendações nutricionais de macro e micronutrientes.
- Relacionar o gasto energético e os principais substratos para geração de Energia de acordo com a idade, sexo e estado de saúde
- Relacionar patologias específicas desta faixa etária com a alimentação.
- Direcionar o planejamento nutricional, organização e execução de cardápios em diferentes fases da vida
- Saber os limites de atuação do nutricionista como membro integrante de equipes multiprofissionais

OBJETIVO ESPECÍFICO

- 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 sócio-econômico e cultural.

HABILIDADES

- Saber a função de cada macronutriente
- Reconhecer as fontes de cada vitamina e mineral
- Saber como se calcula o gasto energético de um indivíduo

- Reconhecer os alimentos como fontes de nutrientes (macro) para assim ser possível a elaboração de cardápios equilibrados e balanceados.

COMPETÊNCIAS

- Compreender a função de cada macro e micro nutriente e para o organismo.
- Fazer associações de funções entre os micro nutrientes e a saúde do indivíduo.
- Calcular cardápios equilibrados e nutricionalmente balanceados
- Reconhecer os alimentos como fontes de nutrientes (macro e micro) para assim ser possível a elaboração de cardápios equilibrados e balanceados
- Identificar as diferentes recomendações e requerimentos nutricionais
- Distribuir adequadamente os alimentos de acordo com as necessidades dietéticas
- Utilizar e por em prática diferentes formas de equilibrar uma dieta através de tabelas
- Utilizar e por em prática diferentes formas de equilibrar uma dieta através de tabelas

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

MÓDULO I

- Recomendações e Requerimentos Nutricionais
- Necessidades nutricionais
- Recomendações nutricionais-
- Conceitos / Finalidades

MÓDULO II

- Utilização de Tabelas de Composição de Alimentos
- Tabelas: Equivalente, IBGE, Guilherme F., outras
- Cálculos

MÓDULO III

- Planejamento Dietético do Adulto
- Necessidades e requerimentos nutricionais
- Cálculo do IMC, PT, e TMB

MÓDULO IV

- Cálculo das necessidades energéticas (VET)
- Distribuição dos macronutrientes
- Características Químicas e Físicas da dieta.

MÓDULO V

- Distribuição e cálculo dos alimentos.
- Cálculo das Vitaminas e Minerais.
- Cálculo do NPU, NDPCal%, Ca, Fe

MÓDULO VI - Elaboração de Cardápios

- Planejamento Dietético para Idoso
 - Necessidades nutricionais
 - Mudanças fisiológicas sobre o estado nutricional

MÓDULO VII

- Cálculos
- Elaboração de cardápios para idoso
- Política Nacional do Idoso

MÓDULO VIII

Tabela de Equivalente

-Prática de utilização da Tabela de Equivalente

MÓDULO IX

- Lista de Substituição

- Elaboração de cardápios

TDE: Elaboração de dietas para adultos e idosos saudáveis

Curso: Nutrição

Disciplina: Fisiopatologia

Código: 2933

Carga Horária: 60h

Nº de aulas: 03

Período: 5º

Pré-requisito:

EMENTA: Conceitos fundamentais em fisiopatologia; Fisiopatologia dos distúrbios imunológicos; Fisiopatologia do câncer; Fisiopatologia dos distúrbios do aparelho digestivo; Fisiopatologia dos distúrbios renais; Fisiopatologia dos distúrbios hematológicos; Fisiopatologia dos distúrbios do sistema endócrino; Fisiopatologia dos distúrbios do sistema nervoso; Fisiopatologia dos distúrbios das doenças cardiovasculares.

OBJETIVO GERAL: Entender os mecanismos dos distúrbios fisiológicos em seres humanos para aprimorar as habilidades e competências profissional do profissional nutricionista na área da nutrição clínica.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar os métodos de estudo utilizados em patologia; Conceituar e reconhecer a fisiopatologia dos distúrbios imunológicos, do câncer, do aparelho respiratório, sistema endócrino, sistema nervoso, sistema cardiovascular, digestório e geniturinário.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I: DISTÚRBIOS AMBIENTAIS

-Fisiopatologia de origem:

-Genética: bases cromossômicas da hereditariedade, aberrações cromossômicas de número, defeitos genéticos enzimáticos.

-Imunológica: resposta imune celular e humoral, reações de hipersensibilidade: tipo I anafilática,

Tipo II citotóxica, tipo III mediada por complexo (antígeno-anticorpo), tipo IV tardia e tipo V estimuladora. Doenças auto imune: fogo selvagem, lupus eritematoso sistêmico,

-Infecciosa: etapas do processo infeccioso de cada sistema do organismo etapa externa e interna, evolução do processo infeccioso.

UNIDADE II: DISTÚRBIOS HEMATOLÓGICOS E CÂNCER

-Fisiopatologia dos Distúrbios:

-Hematológicos

-Anemia ferropriva, perniciosa, falciforme.

-Adaptações cardiovasculares à anemia.

-Caracterizar os distúrbios da produção de neutrófilos:

-Leucopenia;

-Leucocitose;

-Leucemias;

-Neoplasias do Sistema Imune:

-Linfoma não-Hodgkin;

-Doença de Hodgkin;

-Determinar as alterações de fisiopatogenia do câncer.

UNIDADE III: DISTÚRBIOS DO SISTEMA ENDÓCRINO

-Classificar os distúrbios do sistema endócrino:

-Diabetes;Obesidade;Desnutrição;

UNIDADE IV: FISIOPATOLOGIA DO SISTEMA NERVOSO

- Conhecer os distúrbios do sistema nervoso:

-Classificação da doença neurológica:

-Alzheimer;Parkinson;Convulsões;

-Doenças infecciosas que acometem o sistema nervoso.

UNIDADE VI: FISIOPATOLOGIA DO SISTEMA CARDIOVASCULAR

-Classificar a fisiopatologia dos distúrbios cardiovasculares:

-Insuficiência cardíaca;

-Caracterizar e determinar: hipertensão arterial sistêmica;

-Aterosclerose;Dislipidemia;Trombose;Embolia;Infarto;

UNIDADE VII: FISIOPATOLOGIA DO SISTEMA RESPIRATÓRIO

- Determinar a fisiopatologia dos distúrbios pulmonares:

-DPOC;

-Pneumonia;

-Determinar a fisiopatologia dos distúrbios pulmonares:

-Insuficiência respiratória;

-Fibrose cística;

UNIDADE VIII: FISIOPATOLOGIA DOS DISTÚRBIOS RENAIIS

-Classificar e caracterizar a fisiopatologia dos distúrbios renais:

-Glomerulonefrite aguda e crônica;

-Síndrome nefrótica;

-Pielonefrite;

-Litíase renal;

UNIDADE IX: FISIOPATOLOGIA DOS DISTÚRBIOS GASTROINTESTINAIS

-Diferenciar os distúrbios do trato gastrointestinal alto:

-Distúrbios do esôfago;

-Distúrbios do estômago;

-Doença do intestino delgado:

-Úlcera;

-Doença de Crohn;

-Diferenciar as doenças do intestino delgado:

-Diverticulite;

-Retocolite ulcerativa;

- Diferenciar os distúrbios do fígado:

-Hepatite aguda e crônica;

-Cirrose;

-Encefalopatia hepática;

-Distúrbios do pâncreas:

-Pancreatite;

-Hepatopatias colestáticas;

-Distúrbios de vesícula biliar:

-Colelitíase;

-Colecistite;

-Colestase;

TDE: Estudo de casos

Curso: Nutrição

Disciplina: Avaliação Nutricional

Código: 5789

Carga Horária: 75h CH teórica: 60h CH prática: 15h Nº de aulas: 04

Período: 5º

Pré-requisito: -----

EMENTA: Estudo da técnica e interpretação do método antropométrico; Estudo e interpretação do método laboratorial; Estudo da técnica de impedância bioelétrica; Estudo da técnica e interpretação do Inquérito de Consumo Alimentar; Estudo e interpretação do método bioquímico; Estudo e interpretação do método clínico.

Objetivo Geral:

Analisar, aplicar e interpretar os diferentes métodos diretos e indiretos de avaliação do estado nutricional em clínica e coletividade, de diversos grupos etários.

Objetivos Específicos:

- Conhecer os principais Métodos Diretos (Antropometria, Avaliação Bioquímica e Clínica) e Indiretos (R24h, Diário Alimentar, Métodos Estatísticos e Sócio-econômicos-demográficos) de Avaliação do Estado Nutricional Individual e de Coletividades
- Avaliar o Estado Nutricional nos diferentes ciclos de vida: Crianças (lactentes, pré-escolares e escolares); Adolescentes; Gestantes e Idosos

Habilidades:

Desenvolver a técnica de executar as medidas antropométricas (peso, altura e circunferências).

Fazer com precisão a mensuração das pregas cutâneas.

Desenvolver a técnica de avaliação clínica subjetiva.

Aplicar os exames complementares bioquímicos na avaliação do estado nutricional

Competências: Dar diagnóstico nutricional com especificidade e sensibilidade para indivíduos e comunidades.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade I - Introdução à Avaliação Nutricional

Unidade II - Métodos de Avaliação Nutricional (Dietéticos, Antropométricos, Clínicos, Bioquímicos, ...)

Unidade III - Elaboração de um Parecer Nutricional de um paciente adulto hospitalizado

Unidade IV – Avaliação do Estado Nutricional de Crianças e Adolescentes

Unidade V – Avaliação do Estado Nutricional de Gestantes e Idosos

PRÁTICAS:

Prática 1: Anamnese Alimentar (entrevista com o colega)

Prática 2: Aferição de Medidas antropométricas

TDE: Discussão de artigos científicos e estudos dirigidos

Curso: Nutrição

Disciplina: Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I

Código: 5790

Carga Horária: 75h

CH teórica: 75h

CH prática: ----

Nº de aulas: 04

Período: 5º

Pré-requisito: -----

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 service(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:

Conhecer o funcionamento de uma UAN (Unidades de Alimentação e Nutrição) e como administrá-la e planejá-la.

Objetivos Específicos:

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.

Habilidades:

Teorias da Administração voltadas para o funcionamento de uma UAN.

Conhecimentos dos tipos e funcionamento dos equipamentos existentes em uma UAN.

Atuação em atividades de Recursos Humanos.

Planejamento da estrutura física de um serviço de alimentação

Competências: O aluno após cursar a disciplina estará apto para administrar uma unidade de alimentação com todas suas especificidades.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade I- 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 service(comerciais e hotelaria), hospitalar, serviço de bordo(comissaria)

Sistema de distribuições de refeições

Unidade II- Serviços de Alimentação como sistema, planejamento, organização, direção, controle

Estrutura organizacional

Planejamento do serviço de Nutrição: dados técnicos

Área física: dimensionamento

Análise de lay-out de uma cozinha

Especialização de equipamentos por área

Quantificação de equipamentos, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos

Produtividade dos equipamentos

Unidade III- Recursos materiais: material permanente, material de consumo, técnicas de armazenagem

Unidade IV- Recursos Humanos:

Administração de pessoal

dimensionamento

Produtividade dos Recursos Humanos

Consolidação das leis de trabalho

Unidade V- Segurança e Higiene do Trabalho em Serviço de Alimentação. Atuação Profissional

Higiene da área física,

Higiene dos equipamentos

Higiene dos alimentos , pessoal

Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho sobre higiene e segurança no Trabalho

TDE: Conhecer e analisar diferentes empresas na área de produção e distribuição de alimentos.

Análise de contratos, dos recursos humanos existentes, do lay-out e do cumprimento das normas de vigilância sanitária da empresa, identificando possíveis riscos para a gestão.

Curso: Nutrição

Disciplina: Nutrição em Hotelaria

Código: 3934

Carga Horária: 45h CH teórica: 45h CH prática: ---- Nº de aulas: 03

Período: 5º

Pré-requisito: -----

EMENTA: Menus; Conhecimento de utensílios, móveis e setores de um restaurante; Aspectos operacionais de bares; Etiqueta à mesa e organogramas; Móveis e utensílios de bares e restaurantes; Vinhos e bebidas alcoólicas.

Objetivo Geral:

Reconhecer o restaurante do ponto de vista físico, organizacional, o seu funcionamento e operacionalização, de forma a poder interferir no seu funcionamento e administração

Objetivos Específicos:

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.

Habilidades:

Teorias da Administração voltadas para o funcionamento de uma UAN.

Conhecimentos dos tipos e funcionamento dos equipamentos existentes em uma UAN.

Atuação em atividades de Recursos Humanos.

Planejamento da estrutura física de um serviço de alimentação

Competências: O aluno após cursar a disciplina estará apto para administrar uma unidade de alimentação com todas suas especificidades.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I: Marketing em Restaurante

Atendimento a clientela

Tipos de clientela

Etiqueta do garçom

UNIDADE II: Estrutura Organizacional do Restaurante

UNIDADE III: Cardápios de Restaurante

UNIDADE IV: Equipamentos e Utensílios em Restaurantes

UNIDADE V: Tipologia de Restaurantes

Comercial

Industrial

Institucional

Classificação quanto ao tipo de serviço

UNIDADE VI: Regras de Etiquetas

UNIDADE VII: Serviços Especiais de Etiqueta

Americana

À francesa

À Inglesa Direto

A Inglesa Indireto

Buffet

Self – Service

Table

Café da Manhã de Hotel

Sobremesa

Sobremesa

Café

Couvert

Queijos

Licores

UNIDADE VIII: Mise en Place

Preparação de mesa

Aparador

Carrinhos de bebida

Carrinhos de sobremesa

Bar de Serviços

UNIDADE IX: Dobradura de guardanapos e tipos de serviços

Serviços de bebidas: vinhos, cervejas, destilados

UNIDADE X: Hotelaria Hospitalar e Aspectos gastronômicos ligados à Nutrição

Organização do serviço

Departamento de alimentos e bebidas

Curso: Nutrição

Disciplina: Nutrição Experimental

Código: 5791

Carga Horária: 75h CH teórica: 60h CH prática: 15h Nº de aulas: 04

Período: 5º

Pré-requisito: -----

EMENTA: Importância da experimentação científica; história da nutrição experimental; método científico: avaliações químicas, físicas e biológicas em nutrição; amostragens: tipos e cuidados; animais de laboratório convencionais e não convencionais; ética na experimentação animal; importância das condições ambientais e de manejo na experimentação animal; administração e vias de coleta de fluidos biológicos; procedimentos operacionais padrões em experimentação; digestibilidade "in vivo" e "in vitro"; avaliação biológica de alimento e balanço de nitrogênio; aplicação de isótopos e radioisótopos em nutrição; planejamento e execução de experimento de nutrição com uso de animais de laboratório; estudos de nutrição em humanos (exemplo com minerais traços); futuras direções para o estudo da nutrição experimental.

OBJETIVO GERAL

- Proporcionar ao estudante a aquisição de conhecimentos fundamentais sobre a metodologia e execução de experimentos em nutrição, permitindo-lhe adquirir habilidades indispensáveis para a avaliação, planejamento e execução de trabalhos e pesquisa científica envolvendo nutrição e ensaios biológicos com humanos e animais.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Planejar e executar um projeto científico na área da nutrição experimental, isótopos e radioisótopos, digestibilidade in vivo e in vitro, ética na experimentação e animais de laboratório convencionais e não convencionais

HABILIDADES

- Ter conhecimentos relacionados com as áreas básicas de formação para um embasamento na elaboração de projetos de pesquisa na área nutricional.

COMPETÊNCIAS

- Investigar o componente alimentação e nutrição em diferentes áreas de atuação; pesquisar eventuais alterações dos alimentos diante de agentes físicos, químicos, microbianos, etc.; investigar as necessidades nutricionais humanas sob diferentes condições biológicas; pesquisar os hábitos alimentares e suas alterações em função da mudança de padrão alimentar e seus determinantes.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE 1. Nutrição Experimental

- 1.1. Abordagem química e fisiológica dos processos relacionados com nutrição no séc. XIX e XX.
- 1.2. Origem da avaliação biológica no valor nutricional dos alimentos.
- 1.3. Conceitos gerais de experimentação.

UNIDADE 2. Método da Nutrição Experimental.

- 2.1. Avaliações químicas, físicas e biológicas em nutrição.
- 2.2. Introdução aos métodos instrumentais ópticos e eletroquímicos.
- 2.3. Amostragens: tipos e cuidados.
- 2.4. Animais de laboratório convencionais e não convencionais.
- 2.5. Ética na experimentação.
- 2.6. Importância do comportamento, condições de manejo na experimentação.
- 2.7. Vias de administração de drogas/nutrientes e vias de coleta de fluidos biológicos.

UNIDADE 3. Bioensaios.

- 3.1. Procedimentos operacionais padrões em experimentação: experimento com animais e humanos.
- 3.2. Preparo e armazenamento de amostras líquidas e sólidas.
- 3.3. Avaliação biológica do alimento: digestibilidade in vivo, in vitro e balanço de nitrogênio.
- 3.4. Planejamento, condução e discussão de resultados de experimento de nutrição.

UNIDADE 4. Futuras direções da nutrição experimental.

PRÁTICA: Visita ao Biotério da FIOCRUZ

TDE: Discussão de artigos científicos

6º PERÍODO

Disciplina: PSICOLOGIA E AUTODESENVOLVIMENTO – ON LINE

Código: 4299

Carga Horária: 75h

Período: 6º

EMENTA: Estudo das relações da Psicologia com o campo da Nutrição, condicionantes psicológicos, biológicos e sociais da conduta humana, teorias de personalidade e sua importância para a nutrição. Princípios da aprendizagem, e mudanças de conduta no ser humano, desenvolvimento humano do nascimento a velhice, relações interpessoais, relação profissional cliente, com ênfase no comportamento do homem frente a Saúde e a doença.

OBJETIVOS: Reconhecer a psicologia e as suas ramificações como ciência capaz de oferecer subsídios para o entendimento do desenvolvimento do ser humano em todos os seus aspectos: físico-motor, intelectual, afetivo-emocional, social, desde o nascimento até a vida adulta e seus processos psicopatológicos, por meio da apropriação de seus principais conceitos, perpassando os vários contextos sócio-culturais da existência humana.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade 1 – A evolução histórica da Psicologia

1.1-História da Psicologia.

1.2-Delimitação de objeto de estudo da Psicologia

1.3-Métodos, sistemas e aplicação em Psicologia.

Unidade 2 – As principais matrizes teóricas da Psicologia no século XX.

2.1-As principais matrizes teóricas da Psicologia no século XX:

- O Behaviorismo
- A Gestalt
- A Psicanálise

Unidade 3 – Psicologia do desenvolvimento

3.1-Desenvolvimento humano.

3.2-Epistemologia Genética de Jean Piaget.

3.3-Teoria sócio-histórica de Vygotsky.

Unidade 4 – Psicomotricidade

4.1-Conceitos de psicomotricidade

4.2-Evolução histórica do conceito de corpo

4.3-Fases do desenvolvimento psicomotor segundo Le Boulch

Unidade 5 – A personalidade

5.1-Evolução histórica do conceito de personalidade

5.2-Hereditariedade x Meio ambiente

5.3-A multidimensionalidade humana.

5.4-Teorias da personalidade: Sigmund Freud. Carl Gustav Jung. Willian James. Wilhem Reich. Carl Rogers.

Unidade 6 – Percepção e sensação

6.1-Conceito de sensação;

6.2-Tipos de sensação.

6.3-Elementos da sensação.

6.4-Limiar da intensidade de excitação

6.5-Conceito de Percepção

6.6-Percepção estética

6.7-Percepção do tempo

6.8-Fatores histórico-culturais e sócio-econômicos

6.9-Aspectos psicopatológicos da sensopercepção

Unidade 7 – Motivação e emoção

7.1-Conceito de motivação

7.2-Hierarquia de necessidades de Maslow

7.3-Frustração

7.4-Incentivo

7.5-Conceito de emoção.

7.6-Teoria da inteligência emocional

Unidade 8 – Processos cognitivos

8.1-Conceito de inteligência.

8.2-História do conceito de inteligência:

8.3-Testes de QI;

8.4-Teoria Triárquica;

8.5-Teoria das Inteligências Múltiplas.

8.6-A memória.

Unidade 9 – Psicopatologia

9.1-O normal e o patológico

9.2-O contexto e os sintomas

9.3-Fatores desencadeantes dos transtornos;

9.4-Conceitos de estresse e ansiedade.

9.5-Psicopatologia das condutas motoras

9.6-Psicopatologia da linguagem

9.7-Psicopatologia das funções cognitivas.

Unidade 10 – Processos sociais

10.1-Viver é conviver

10.2-Indivíduo X Sociedade

10.3-O capitalismo e a alienação

10.4-Identidade e diferença

10.5-A cultura das massas, ideologia e indústria cultural.

Curso: Nutrição

Disciplina: ÉTICA E EXERCÍCIO PROFISSIONAL

Código: 6590

Carga Horária: 45h CH teórica: 45h CH prática: ----- Nº de aulas: 03

Período: 6º

Pré-requisito: ----

EMENTA: Concepção filosófica da ética: aspectos gerais e específicos; A ética na alimentação e nutrição; Ética e Direitos Humanos; A regulamentação da profissão de nutricionista; O código de ética profissional; Entidades representativas dos nutricionistas; Formando em Nutrição: o que fazer? A ética e o exercício profissional

OBJETIVO GERAL: Compreender o papel da Ética na atuação do profissional Nutricionista, contextualizando-o às diversas dinâmicas do cotidiano deste profissional, à luz do Código de Ética do profissional de Nutrição e os seus órgãos regulamentadores.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Trabalhar conceitos sobre moral e sentimentos humanos como amor, afeto, compaixão.
- Levantar possibilidades de relativização moral de acordo com contextos sociais distintos.
- Estudar o Código de Ética do Nutricionista e sua aplicação no exercício da profissão
- Discutir a diferença entre ética e moral, no interior de seus aspectos etimológicos e epistemológicos
- Compreender a história da Nutrição e sua correlação com a ética e a moral
- Contextualizar e problematizar situações éticas e não éticas presentes no cotidiano, refletindo sobre seus determinantes, tomando como base o código de ética do profissional de Nutrição.

Habilidades:

- Visão geral sobre ética.
- Noções gerais sobre moral, determinação, liberdade, respeito, amor.

- Questões de ética no exercício profissional do Nutricionista de acordo com o Código de Ética do Nutricionista

Competências:

Articular os conceitos de ética e moral com os valores atitudinais e procedimentais no exercício da profissão e ciências afins, orientados por valores sociais, morais e éticos.

Utilizar os diferentes veículos de comunicação existentes na atualidade para contextualizar e refletir sobre situações envolvendo o profissional de Nutrição, os quais poderão ser caracterizados como éticas.

Ser capaz de compreender o papel social do Código de Ética do profissional de Nutrição

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade I - Conceitos e Definições aplicados na Ética Profissional (Ética, Moral, Direitos, Deveres, Justiça, Valores, ...)

Unidade II - O Surgimento da profissão Unidade III - Os 10 mandamentos de um profissional Ético

Unidade IV - O Código de Ética da profissão e as leis que regem essa Profissão

- Direitos, Deveres, Proibições na carreira profissional

Unidade V - Os Órgãos de Classe: CFN e CRN

- Definições, Atribuições

Unidade VI: Bioética, conceito e princípios fundamentais

Unidade VII: Ética e Direitos Humanos

TDE: Elaboração de artigo científico

Curso: Nutrição

Disciplina: NUTRIÇÃO CLÍNICA I

Código: 5794

Carga Horária: 75h CH teórica: 75h CH prática: ----- Nº de aulas: 04

Período: 6º

Pré-requisito: Fisiopatologia

EMENTA: Conceito, objetivos e princípios da dietoterapia, metodologia da assistência nutricional ao paciente em hospital e em ambulatório, instrumentos de registros hospitalares, modificações da dieta normal, suporte nutricional enteral e parenteral, interação entre drogas e nutrientes, dietoterapia nas alterações do trato gastrointestinal (boca, esôfago, estômago, intestinos), dietoterapia nas doenças carenciais, dietoterapia nas doenças metabólicas, dietoterapia nas doenças hepáticas e pancreáticas

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

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

Objetivos Específicos:

- Compreender a importância da dietoterapia nas atribuições do nutricionista

- Conhecer as principais modificações físicas e químicas que os alimentos podem sofrer para compor os diferentes tipos de dietas presentes em um hospital, desde as de via oral até as de enteral e parenteral e sua aplicabilidade

- Compreender sobre as diferentes vias e formas de administração de uma dieta enteral e parenteral, suas características físicas e químicas, indicações, suas complicações e os tipos de dietas industrializadas e artesanais e aprendizagem sobre elaboração de uma dieta

- Planejar, analisar, calcular, prescrever e evoluir a dieta de um paciente hospitalizado respeitando suas condições clínicas, físicas e químicas

- 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

Habilidades:

Identificar a prioridade do paciente.

Identificar os tipos de vias de alimentação

Prescrever dietas considerando a via de melhor indicação assim como as recomendações nutricionais adequadas

Competências: - Prescrição de plano alimentar completo considerando a doença, o estado nutricional, as drogas usadas no tratamento e as condições sociais e culturais

- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e terapia nutricional

- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição

- Aplicar conhecimentos sobre o tratamento nutricional das diferentes patologias

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - INTRODUÇÃO A DIETOTERAPIA - Tipos de dietas – rotina do nutricionista em uma Unidade Hospitalar

UNIDADE II: SUPORTE NUTRICIONAL - Nutrição Enteral e Nutrição Parenteral

- Indicações e contra-indicações;

- Formas e vias de administração

-Características físicas e químicas

-Tipos (industrializada ou artesanal)

-Complicações

- Marketing em Nutrição enteral

NUTRIÇÃO PARENTERAL

-Indicações e contra-indicações;

-Formas e vias de administração

-Complicações

UNIDADE III: FÓRMULAS DE ESTIMATIVA DE NECESSIDADES NUTRICIONAIS EM ADULTOS E PEDIATRIA

Desnutrição e Magreza; Anorexia e Bulimia

Síndrome da Realimentação

UNIDADE IV: DIETOTERAPIA NAS PATOLOGIAS DO ESÔFAGO E ESTÔMAGO

Esofagite, câncer esofágico, hérnia de Hiato, gastrites, úlcera gástrica, câncer gástrico e gastrectomias

UNIDADE V: DIETOTERAPIA NAS PATOLOGIAS DO INTESTINO DELGADO

Úlcera duodenal

Doenças inflamatórias intestinais,

Síndrome do intestino curto

Fístulas enterocutâneas

Doença Celíaca

UNIDADE VI: DIETOTERAPIA NAS PATOLOGIAS DO INTESTINO GROSSO

Diarréias

Obstipação

Câncer intestino grosso

Colostomia

Ileostomia

Diverticulite

UNIDADE VII: DIETOTERAPIA NAS DOENÇAS DO FÍGADO E VESÍCULA BILIAR

Coleletíase

colecistectomias

colecistite

Hepatites

Cirrose

Encefalopatia Hepática

Carcinoma hepático

UNIDADE VIII - DIETOTERAPIA NAS DOENÇAS PANCREÁTICAS

Pancreatites

Fibrose cística

TDE: Discussão de artigo científico

Disciplina: LEITURA E INTERPRETAÇÃO DE EXAMES COMPLEMENTARES

Código: 5796

Carga Horária: 30h

Nº de aulas: 02

Período: 6º

Pré-requisito: ----

EMENTA:

- Exames complementares: objetivos e importância clínica laboratorial para o nutricionista. - Hemograma;
- Provas de coagulação sanguínea;
- Gasometria;
- Dosagens bioquímicas e sorológica

Objetivo Geral: Saber interpretar exames complementares para aplicar estes conhecimentos na elaboração de programas de reabilitação e reeducação alimentar na área nutricional.

Objetivos Específicos:

Identificar os métodos de exames laboratoriais utilizados no processo de diagnóstico laboratorial de uma patologia; Reconhecer o diagnóstico laboratorial a fim de complementar o raciocínio clínico das supostas patologias e suas implicações clínicas.

Habilidades:

Classificar as diversas alterações dos exames complementares no que compreende as patologias que acometem o corpo humano, e a inter-relação dos exames laboratoriais com os processos patológicos.

Competências: Esta disciplina visa capacitar o aluno interpretar exames laboratoriais no que concerne à área de nutrição.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I: HEMATOLOGIA

-Introdução à hematologia, componentes do sangue:

- Hemograma:

- Série vermelha e série branca;

-Índices hematimétricos e plaquetograma;

-Interpretação laboratorial do hemograma e suas possíveis alterações clínico-laboratoriais.

- Provas de coagulação sanguínea:

-Tempo de coagulação;

-Tempo de protrombina parcial ativada (TPA);

- Tempo de tromboplastina parcial ativada (TTPA);

-Teste de retração do coágulo;

- Tromboelastografia.

UNIDADE II: IMUNOHEMATOLOGIA

- Provas de atividades reumáticas:

- ASLO;

- PCR;

- FAN;

- VHS

- Valores e interpretação clínica das provas de atividades reumáticas.

- Testes imunológicos.

- Testes hormonais.

UNIDADE III: GASOMETRIA

- Análise gasométrica:

- Coleta da amostra;

- Acidose metabólica;
- Alcalose metabólica;
- Acidose respiratória;
- Alcalose respiratória;
- Interpretação de resultados laboratoriais de gasometria.
- Alterações gasométricas através da análise de chapas de Raios-X e exames complementares.

UNIDADE IV: HIPERLIPOPROTEINEMIAS E EXAMES DE IMPORTÂNCIA EM NUTRIÇÃO PARA DIABETES MELLITUS

- Interpretação de exames de importância em nutrição para cardiopatias e ou hiperlipoproteinemias:
- Princípios, recomendações, interpretações e limitações de exames;
- Interpretação sobre colesterolemia e outros exames de importância na doença cardíaca.
- Interpretação de exames de importância em nutrição para Diabetes Mellitus:
- Exames para monitoração;
- Interpretação metabólica sobre glicemia;
- Tipos de glicemia;

UNIDADE V: DOSAGENS BIOQUÍMICAS

- Determinações bioquímicas:
- Dosagens séricas:
- Cálcio;
- Cloreto;
- Cobre;
- Sódio;
- Potássio;
- Ferro;
- Fósforo;

- Uréia;

- Transaminases;

- Creatinina;

- Ácido úrico;

- Através de amostras biológicas e suas alterações clínicas.

TDE: Discussão de artigos e interpretação de exames de pacientes hospitalizados

Curso: Nutrição

Disciplina: ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II

Código: 5797

Carga Horária: 60h

Nº de aulas: 04

Período: 6º

Pré-requisito: Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I

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

Planejar, analisar e adequar cardápios a diferentes coletividades em conformidade com a política institucional

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Supervisionar as diversas etapas de recrutamento e seleção de pessoal;

Supervisionar o controle de qualidade dos alimentos;

Adequação de cardápios a diferentes coletividades;

Descrever as etapas dos fluxos operacionais

HABILIDADES:

Planejar, analisar e adequar cardápios em conformidade com a política institucional;

Planejar e controlar os recursos materiais;

Controlar a entrada e saída de mercadorias;

Calcular os custos que envolvem os tipos de serviços;

Planejar os custos, analisar os resultados;

COMPETÊNCIAS

Determinar o preço de venda da refeição;

Recrutar, selecionar, treinar funcionários para os tipos de serviços;

Controlar a qualidade dos produtos e serviços;

Controlar o processo produtivo, distribuição e destino final dos alimentos.

Elaborar fluxograma de serviços e produtos.

Controlar as boas práticas de produção e higiene

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Unidade I- Planejamento de Custos em Alimentação Institucional

Administração de materiais

Estoque

Curva ABC

Curva XYZ

Unidade II - Recurso financeiros

Custo unitário, preço médio, diferença entre custo e preço, classificação dos custos

Sistema de apuração de custos e preço de venda

Planejamento de custos, análise e controle de custos

Unidade III- Recrutamento e Seleção de Pessoal

Conceitos, tipos, tipos de liderança, avaliação de desempenho, treinamento, cargos e salários, categorias funcionais, motivação de empregados e desligamento

UNIDADE IV: Fornecedores

Tipos de fornecedores

Check List

Seleção de fornecedores

Unidade V - Legislação Aplicada ao Serviço de Alimentação Institucional

Legislação Federal do Setor de Saúde

Legislação Estadual

Projeto 5S

TDE: Elaboração de resenha sobre as palestras do Simpósio de Nutrição

Elaboração de um fluxograma de preparação

Curso: Nutrição

Disciplina: NUTRIÇÃO MATERNA DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE

Código: 5799

Carga Horária: 75h

Nº de aulas: 04

Período: 6º

Pré-requisito: Nutrição do Adulto e Idoso

EMENTA: Nutrição materna, da criança e do adolescente: identificação da população; determinantes e indicadores de saúde e nutrição destes grupos; Características fisiológicas das condições materna, da criança e do adolescente; estudo dos agravos e intercorrências mais freqüentes em gestantes e recém nascidos de baixo peso; Abordagem alimentar no grupo de adolescentes: fatores ambientes e tendências seculares do desenvolvimento e estado de saúde do grupo; Aspectos éticos no atendimento do grupo materno-infantil; Lactários e bancos de leite humano

OBJETIVO GERAL:

Orientar os alunos através do conhecimento dos ajustes fisiológicos maternos durante a gestação e lactação, bem como orientação alimentar adequada a saúde materna, da criança e do adolescente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Acompanhar o crescimento e desenvolvimento do recém-nascido normal pré-termo e pós-termo assim como orientação de técnicas corretas para o aleitamento materno natural e artificial e execução de seleção e orientação alimentar para dietas básicas normais para lactentes , pré-escolares, escolares e adolescentes

HABILIDADES E COMPETÊNCIAS

- Compreender as alterações fisiológicas da gestação e da lactação.
- Acompanhar o crescimento e desenvolvimento do recém-nascido normal pré-termo e a termo, assim como orientação de técnicas corretas para o aleitamento materno natural e artificial.
- Avaliar e diagnosticar o estado nutricional materna, de crianças e adolescentes.
- Calcular e orientar dietas normais para lactentes , pré-escolares, escolares e adolescentes.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I:

Saúde Materno Infantil

- Conceito
- Panorama da saúde materno infantil no Brasil
- Programas de Assistência a Saúde Materno Infantil no Brasil

UNIDADE II:

- Nutrição na Gestação
- Ajustes Fisiológicos da Gestação
- Diagnóstico da Gestação
- Idade Gestacional e data provável do parto
- Transferência de nutrientes gestante – feto
- Assistência Nutricional Pré Natal
- Avaliação do Estado Nutricional (dietética, bioquímica e nutricional)
- Recomendações Nutricionais na Gestação Única
- Recomendações Nutricionais na Gestação Gemelar
- Recomendações Nutricionais na Gestação em Adolescentes
- Recomendações Nutricionais na Síndrome Hipertensiva Gestacional
- Recomendações Nutricionais no Diabetes Gestacional

- Orientação Nutricional

UNIDADE III:

Nutrição na Lactação

Síntese láctea

Avaliação do Estado Nutricional

Recomendações Nutricionais na Puérpera Única

Recomendações Nutricionais na Puérpera Gemelar

Orientação Nutricional

UNIDADE IV:

Aleitamento Materno

Fisiologia da Lactação

Vantagens do Aleitamento

Fatores que Interferem na Lactogênese

Promoção do Aleitamento – Posições, pegas, orientações, principais complicações

Hospital Amigo da Criança - Alojamento Conjunto

Projeto Mãe Canguru

UNIDADE V:

Banco de Leite Humano

Normas de Funcionamento

Funções do Nutricionista

Pasteurização do Leite

Conservação do Leite

UNIDADE VI:

Lactário Hospitalar

Normas de Funcionamento

Estrutura

Funções do Nutricionista

UNIDADE VII:

Nutrição no Primeiro Ano de Vida:

Leite Materno

Fórmulas Infantis

Leite de Vaca, Cabra

Diluições

Avaliação Nutricional

Recomendações Nutricionais

Alimentação Complementar

Neofobia Alimentar

UNIDADE VIII:

Nutrição no Pré – Escolar e Escolar

Avaliação Nutricional

Recomendação Nutricional

Orientação Nutricional

UNIDADE IX:

Nutrição na Adolescência

Definição

Avaliação Nutricional

Recomendações Nutricionais

Orientação Nutricional

TDE: Confecção de mini cartilha de Leite Infantis

Curso: Nutrição

Disciplina: NUTRIÇÃO NO ESPORTE

Código: 5795

Carga Horária: 60h

Nº de aulas: 03

Período: 6º

Pré-requisito: Avaliação Nutricional

EMENTA: Fisiologia e bioquímica do exercício físico. Energia para a atividade física. Carboidratos e desempenho físico. Influência da proteína na atividade do músculo esquelético. Rehidratação e recuperação pós-exercício. Necessidades nutricionais do atleta. Avaliação da composição corporal do atleta. Preparo nutricional pré e pós-jogo. Auxílios ergogênicos nutricionais. Distúrbios nutricionais do atleta.

OBJETIVO GERAL:

Avaliar o estado nutricional dos atletas e praticantes de atividade física das diversas modalidades esportivas. Identificar as diferentes fases e características do metabolismo energético na atividade motora e identificar a importância dos micro e macronutrientes, relacionando-os com a demanda nutricional do atleta nas diversas modalidades. Reconhecer a importância da conduta nutricional adequada para a atividade motora e performance esportiva nos diferentes estágios de treinamento e competição da modalidade esportiva envolvida.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

Compreender as mudanças fisiológicas e bioquímicas impostas pelo exercício físico;

Compreender os sistemas de produção de energia humana e sua relação com os nutrientes;

Compreender a importância dos macronutrientes e micronutrientes no exercício físico;

Conhecer as recomendações nutricionistas dos nutrientes no exercício físico;

Compreender a importância da hidratação no exercício físico;

Conhecer a recomendação de hidratação no exercício físico;

Compreender sobre suplementos alimentares na área esportiva, assim como e quando utilizá-los;

Aprimorar os conhecimentos sobre avaliação nutricional na área esportiva;

Aprimorar as etapas de avaliação e prescrição nutricional na área esportiva;

Compreender as etapas de prescrição nutricional para melhorar a composição corporal do atleta;

Habilidades:

Avaliar nutricionalmente o atleta ou praticante de atividade física;

Identificar as necessidades energéticas e nutricionais do atleta ou praticante de atividade física.

Planejar a conduta nutricional para praticantes de atividade física e atletas

Competências:

Aplicar conhecimentos de nutrição no esporte na prática de atendimento nutricional ao atleta;

Prescrever planejamento nutricional personalizado, considerando as características da modalidade esportiva praticada, com ou sem aplicação de recursos ergogênicos nutricionais;

Incentivar à pesquisa na área de nutrição no esporte.

Desenvolver visão científica, tendo a ciência da Nutrição como objeto principal de estudo;

Desenvolver o trabalho interdisciplinar.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

Definição e Importância

Propósitos Básicos da Nutrição Esportiva

Trabalho do Nutricionista Esportivo

Unidade I - Bioquímica do Exercício Físico e Sistemas de Energia Humana

Músculo e Tipos de fibras

Fontes de energia para a contração muscular

ATP

Metabolismo anaeróbio

Sistema fosfogênico

Sistema Glicolítico

Metabolismo aeróbio: oxidação de carboidrato, lipídio e proteína

Armazenamento de Carboidratos e lipídios

Fatores que influenciam a utilização de fontes de energia durante o exercício:

Intensidade e duração do exercício

Tipo de composição da fibra muscular

Dieta e alimentação durante o exercício

Treinamento

Exercício prévio

Drogas

Hormônios

Fatores ambientais

Unidade II - Fadiga Muscular

Unidade III - Importância dos nutrientes na atividade física

Carboidratos

Proteínas

Lipídeos

Vitaminas e Minerais

Unidade IV - Hidratação

Como, quanto e quando hidratar

Efeitos adversos da desidratação

Unidade IV - Alimentos para praticantes de atividade física

Repositores hidroeletrólíticos

Repositores energéticos

Alimentos compensadores

Alimentos Protéicos

Aminoácidos de Cadeia Ramificada

Unidade V - Recursos ergogênicos nutricionais

Definições

Classificação

Finalidades

Suplementos Nutricionais: Carnitina; Creatina, HMB, Glutamina, BCAA, CLA, Cafeína, Whey Protein.

Unidade VI - Planejamento Dietético para Atletas e Praticantes de Atividade Física

Metas do Planejamento Dietético

Fatores que influenciam as características da Dieta

Etapas básicas para o atendimento nutricional de praticantes de atividade física e atletas

Avaliação Nutricional de atletas e praticantes de atividade física

Avaliação da composição corporal de atletas e praticantes de atividade física

Prática de Mensuração de medidas antropométricas

Estimativa das Necessidades Energéticas

Cálculo de Dieta para praticantes de atividade física

Dieta para Hipertrofia Muscular

Dieta para redução do % de Gordura

TDE: Leitura científica de artigo, síntese e análise crítica

Curso: NUtrição

Disciplina: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

Código: 5798

Carga Horária: 60h CH teórica: 45h CH prática: 15h Nº de aulas: 03

Período: 6º

Pré-requisito: -----

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 principais 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. 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 à 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.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- Aprender a planejar programas de Educação Nutricional
- Reconhecer os diferentes recursos audiovisuais e aprender aplicá-los no programa educativo da melhor maneira
- Aprender avaliar o programa educativo ministrado e a planejá-lo
- Praticar a elaboração e execução de um programa de Educação Nutricional

HABILIDADES:

- Inserir-se profissionalmente nos diversos níveis de atenção à saúde, atuando em programas de promoção, manutenção, prevenção, proteção, recuperação e reabilitação da saúde, buscando atuar, sempre que possível, de forma multiprofissional e interdisciplinar;
- Compreender a importância da educação em saúde;
- Compreender as formas de planejamento, execução e avaliação de atividades de Educação Nutricional

COMPETENCIAS:

- Conhecer a aplicação da Educação Nutricional nas diferentes áreas de atuação do Nutricionista;
- Compreender as formas de aprendizado para formação do Comportamento Alimentar;
- Entender os aspectos que influenciam o comportamento alimentar;
- Compreender a trajetória do processo da Educação Nutricional;
- Estimular e Incorporar o espírito crítico quanto à prática profissional atual;
- Visualizar e aprender como divulgar e aplicar a Educação Nutricional em saúde nas coletividades através de um clip/filme como material didático;
- Aprender a planejar programas de Educação Nutricional;
- Conhecer e aprender a importância e critérios da Educação Nutricional na escola de 1º grau;
- Conhecer meios para treinar o pessoal do ambiente comum de trabalho;
- Compreender e saber distinguir a diferença entre Orientação de Educação Nutricional;
- Praticar a elaboração e execução de um programa de Educação Nutricional;
- Praticar publicamente a Educação Nutricional através dos conteúdos desenvolvidos em sala de aula necessários para a elaboração de um programa educacional;

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I: INTRODUÇÃO À EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

Conceito de Educação Nutricional

Importância da Educação Nutricional para o nutricionista

Histórico da Educação Nutricional no Brasil

Noções básicas de Educação, Pedagogia, Didática, Processo Ensino-aprendizagem

UNIDADE II: DETERMINANTES DO CONSUMO ALIMENTAR

Fatores que interferem no consumo alimentar

Comportamento alimentar

Responsabilidade básica do nutricionista

Aspectos que influenciam o CA

Processo de formação do CA

Formas de Aprendizagem do CA

UNIDADE III: PLANEJAMENTO DE ATIVIDADES DE EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

Estrutura e forma de elaboração de um planejamento de Programas de Educação Nutricional

Recursos didáticos

Métodos e Técnicas de Ensino

Unidade IV - Confrontos da Educação Nutricional

Política

Ciência e senso comum

Ética profissional

Unidade V - Educação Nutricional nos vários campos da atuação do nutricionista

Hospitalar (Clínica e Produção)

Indústria de alimentos

Saúde Pública

Ambulatório

Unidade VI - Planejamento de Programas de Educação Nutricional:

O diagnóstico educativo

Determinação de objetivos

Conteúdo Programático

Metodologia da Educação Nutricional

Métodos Individuais e de Grupo

Recursos Audiovisuais

Avaliação de programas educativos

Modelo para planejamento de um programa educativo

PRÁTICAS:

Prática e Atividade de Extensão de Educação Nutricional em escolas

Prática e Atividade de Extensão de Educação Nutricional em escolas

TDE:

Apresentação oral de artigos científicos.

7º PERÍODO

Curso: Nutrição

Disciplina: NUTRIÇÃO CLÍNICA II

Código: 5800

Carga Horária: 75h CH teórica: 75h CH prática: ---- Nº de aulas: 04

Período: 7º

Pré-requisito: Nutrição Clínica I

EMENTA: Conceito, objetivos e princípios da dietoterapia, metodologia da assistência nutricional ao paciente em hospital e em ambulatório, instrumentos de registros hospitalares, prescrição de dieta, modificações da dieta geral, dietoterapia nas anemias, desnutrição, aterosclerose, hipertensão arterial sistêmica, acidente vascular cerebral, dislipidemias, infarto agudo do miocárdio, insuficiência cardíaca congestiva, doenças pulmonares (DPOC e Fibrose cística) distúrbios neurológicos (Doença de Parkinson e Mal de Alzheimer) e alimentares (obesidade, bulimia e anorexia), diabetes mellitus, AIDS, sepse, câncer e queimados.

OBJETIVO GERAL

Fornecer aos alunos uma visão geral da importância da relação microrganismos X alimento bem como sua importância na etiologia diversas enfermidades, capacitando-o para o exercício crítico da profissão

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Identificar os principais microrganismos relacionados com toxinfecções, deteriorações, conservação e produção de alimentos;
- Distinguir fatores relacionados ao desenvolvimento microbiano em alimentos;
- Reconhecer fontes de contaminação e alterações microbianas em alimentos;
- Apontar métodos para controlar a atividade microbiana em alimentos;
- Diferenciar infecção e intoxicação alimentar;
- Identificar microrganismos patogênicos causadores de enfermidades;
- Realizar análises microbiológicas.

HABILIDADES

De um modo geral:

- Dada a descrição discursiva ou por ilustração de um experimento ou fenômeno, de natureza científica, tecnológica ou social, identifica variáveis relevantes e seleciona instrumentos necessários para sua realização ou interpretação;
- Dada uma distribuição estatística de variável social, econômica, física, química ou biológica, traduz e interpreta as informações disponíveis, objetivando interpolações ou extrapolações;
- Diante da diversidade da vida, analisa, do ponto de vista biológico, físico ou químico, padrões comuns nas estruturas e nos processos que garantem a continuidade e a evolução dos seres vivos;

De uma forma mais específica:

- Identifica fatores relacionados ao desenvolvimento microbiano nos alimentos.
- Identifica alterações microbiológicas nos alimentos.
- Identifica situações onde pode ocorrer a presença de microrganismos patogênicos .
- Realiza adequadamente as Boas Práticas.
- Realiza análises laboratoriais relacionadas à contaminação de água e alimentos.
- Faz o Controle de Qualidade em setores ligados à alimentação

COMPETÊNCIAS

- Compreensão da importância dos microrganismos como determinantes dos processos saúde-doença e industrial. Quanto às competências e habilidades gerais, respeitando a filosofia e concepção curricular do curso de nutrição da UNIVERSO, que correspondem às definidas nas diretrizes curriculares do curso de Nutrição, do Ministério de Educação e Cultura, e a disciplina Microbiologia dos Alimentos deverá contribuir na formação do nutricionista em especial nas áreas de:
 - Atuação em políticas e em programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.
 - Atuação na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
 - Atuação em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;

- Integração às equipes multiprofissionais de saúde da região, participando de ações de promoção, manutenção e recuperação da saúde individual e coletiva.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I:

DOENÇAS CARDIO VASCULARES (DISLIPIDEMIAS, HAS, IAM, AVC, ICC,)

UNIDADE II:

DOENÇAS PULMONARES

(DPOC)

UNIDADE III:

DOENÇAS RENAIS

(IRC, IRA, Glomeulonefrite, Síndrome Nefrotica, Pielonetríte)

UNIDADE IV:

DOENÇAS NEUROLÓGICAS

(Mal de Parkinson, Alzhemair)

UNIDADE V:

DOENÇAS DO TECIDO OSSEO

(Osteoporose, Osteoartrite, Gota, Artrite Reumatóide)

UNIDADE VI:

DOENÇAS QUE ENVOLVEM O SISTEMA IMUNE

(AIDS, Lupus, Guillian Barre, Miastemia Graves)

UNIDADE VII:

DOENÇAS DE AUTO STRESS METABOLICO

(Sepse, Queimadura)

UNIDADE VIII:

DOENÇAS ENDÓCRINAS

TDE: Discussão de artigo científico

Curso: Nutrição

Disciplina: NUTRIÇÃO SOCIAL

Código: 5801

Carga Horária: 75h CH teórica: 75h CH prática: --- Nº de aulas: 04

Período: 7º

Pré-requisito: -----

EMENTA: Estudo da estrutura da saúde pública no Brasil e locais de atuação do nutricionista; Estudo das principais carências nutricionais (desnutrição, anemia ferropriva, hipovitaminose A, bócio) – epidemiologia, determinantes, programas e ações de intervenção; Estudo das doenças crônicas 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, Segurança Alimentar e Direitos Humanos.

OBJETIVOS: 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.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

Identificar os problemas nutricionais presentes nas comunidades;

Compreender a dinâmica dos programas sociais que envolvem a nutrição;

Estudar as doenças crônicas degenerativas, abordadas no âmbito da nutrição social.

Habilidades e Competências:

- Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.

- Atuar em políticas e em programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional.
- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde, como programa de saúde da família (PSF).
- Avaliar e diagnosticar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos.
- Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.
- Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I: INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO SOCIAL

Importância e atuação do nutricionista em Saúde Pública

Revisão de Conceitos Epidemiológicos

Importância e atuação do nutricionista no SUS e PSF

UNIDADE II: FOME

A Fome no Brasil e no Mundo

UNIDADE III: CARÊNCIAS NUTRICIONAIS

Pesquisas nacionais relacionadas à nutrição

Estudo da Desnutrição, Anemia Ferropriva, Hipovitaminose A e deficiência de Iodo

UNIDADE IV: PASTORAL DA CRIANÇA E PNAE

Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAE) – objetivos, público beneficiado atuação do nutricionista, elaboração de cardápios

Pastoral da Criança / Multimistura

UNIDADE V: OBESIDADE E DCNT

Transição Nutricional e suas implicações

Obesidade - epidemiologia, determinantes e programas/formas de intervenção nutricional

Doenças Crônicas Não-transmissíveis - determinantes e programas/formas de intervenção nutricional no diabetes, doenças cardiovasculares e câncer

UNIDADE VI: POLÍTICAS E PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO BRASIL

histórico das políticas programas governamentais de alimentação e Nutrição no Brasil

Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)

Programa Fome Zero

Programa Bolsa Família e outros programas e ações governamentais atuais relacionados à nutrição

UNIDADE VII: SEGURANÇA ALIMENTAR E DIREITO HUMANO

Segurança Alimentar e Nutricional e CONSEA

UNIDADE VIII: SISVAN

SISVAN (conceito, objetivos, importância, limitações e o que fazer para melhorar)

TDE: Elaboração de Documentário sobre a Fome no Brasil e no Mundo

Curso: Nutrição

Disciplina: NUTRIÇÃO E MARKETING

Código: 5803

Carga Horária: 60h CH teórica: 60h CH prática: ----- Nº de aulas: 03

Período: 7º

Pré-requisito: -----

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 alimentares; - código de defesa do consumidor, rotulagem de alimentos; - marketing científico; - plano de marketing nutricional de empresas

OBJETIVO GERAL: Compreender os conceitos gerais de marketing e sua aplicação na área de nutrição.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS: Atendimento do público interessado em conhecimentos técnicos sobre produtos alimentares e para a realização de estudos experimentais para elaboração de novos alimentos

HABILIDADES E COMPETÊNCIAS

- Compreender os conceitos gerais sobre política de mercado, planos de marketing;
- Conhecer os principais canais de marketing;
- Compreender os canais de comunicação;
- Identificar os canais de comunicação como ferramenta para o marketing;
- Conhecer os objetivos do benchmarking;

- Identificar um tipo de marketing e associar a atividade de nutrição;
- Compreender o composto de marketing;
- Identificar atuações de marketing em nutrição;
- Analisar a importância e os benefícios do marketing em nutrição para a população;
- Entender o funcionamento do serviço de atendimento ao consumidor, bem como, sua importância para empresa e para o cliente;
- Analisar a nova resolução para a rotulagem dos alimentos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

I - Introdução ao Marketing

Historia do marketing

Conceitos gerais do marketing

Estratégias de MKT

 O que é o Marketing;

 Marketing no Brasil

 Filosofias de Marketing

 Tipos de Marketing

Marketing: a comunicação e a informação

 O que é comunicação

 Sistema de informação de Marketing

 Comunicação: uma ferramenta do MKT

Os 4 os de Mkt e os aspectos de MKT de serviços

 Benchmarking

II - Estratégias em Marketing Nutricional

1 – O papel do nutricionista no Marketing

2 – Marketing nutricional e dos alimentos

3 – Identificação de objetivos e atividades das empresas envolvidas com a nutrição

4 – Plano de marketing nutricional.

5 – Cozinha experimental: avaliação qualitativa e desenvolvimento de novos alimentos

6 – Serviço de atendimento ao consumidor – SAC

7 – Código de defesa do consumidor

8 – Rotulagem de alimentos

9 - Tabelas de informação nutricional

10- Propaganda nutricional

11-Legislação

TDE: Pesquisa de campo – Identificar tipos de marketing em empresas de alimentos

Curso: Nutrição

Disciplina: ESTÁGIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Código: 5804

Carga Horária: 210h

Período: 7º

Pré-requisito: Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição II

EMENTA: Reconhecimento das áreas existentes em restaurantes; Atuação de cada profissional (Funcionário) em suas diversas atividades diárias (rotinas); Atuação da nutricionista da Unidades; Gerenciamento, administração e documentação utilizada pela nutricionista; Ordens de compras, recebimento e manipulação de matérias primas; Finalidades e deveres da supervisão da nutricionista.

OBJETIVOS: Integrar o estudante de Nutrição a realidade de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, afim de possibilitar a aplicação das teorias vistas anteriormente, tornando – o um profissional apto a assumir o mercado de trabalho.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

Acompanhamento junto com o nutricionista do processo de elaboração de cardápio semanal com lista de compras, planejamento do cardápio, custo, per capita utilizado;

Acompanhamento do processo de escolha de fornecedores, compra da mercadoria, pedido aos fornecedores, recebimento de mercadorias, inspeção, armazenamento de alimentos perecíveis e não perecíveis;

Acompanhamento do pré-preparo, observando fator de correção da unidade, per capita bruto, pc limpo;

Acompanhamento do processo de preparo, retirada de amostras, leitura de temperaturas na distribuição e durante o preparo; porcionamento utilizado, Acompanhamento do processo de distribuição de refeições;

Elaboração de treinamento de funcionários de acordo com temas ou tópicos a serem definidos pelo nutricionista da unidade;

Desenvolvimento de trabalhos de Educação Nutricional junto à clientela atendida em conjunto com o nutricionista da unidade;

Acompanhamento do controle de qualidade empregado na unidade;

Acompanhamento da elaboração do Manual de Boas Práticas da unidade;

Acompanhamento do processo de aceitação do cardápio por parte da clientela;

Acompanhamento do processo de higienização (área física, equipamentos, utensílios, funcionários, alimentos); - Acompanhamento do controle sanitário realizado na unidade (de funcionários, equipamentos, alimentos, etc)

HABILIDADES:

Conhecer as Teorias da Administração voltadas para o funcionamento de uma UAN.

Ter conhecimentos dos tipos e funcionamento dos equipamentos existentes em uma UAN.

Identificar a atuação em atividades de Recursos Humanos.

Fazer planejamento da estrutura física de um serviço de alimentação, controle de estoque, seleção de fornecedores.

Fazer gestão de Compras e Custos e estabelecimento de preço de venda.

Fazer previsão orçamentária.

COMPETENCIAS:

O aluno após cursar a disciplina estará apto para administrar uma unidade de alimentação com todas suas especificidades

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

UNIDADE I: ASPECTOS GERAIS

Apresentação do Estágio: plano de ensino, cronograma, divisão de locais de estágio.

Apresentação e leitura do manual de estágio.

Informação sobre regras que devem ser seguidas em cada local de estágio.

Visita aos locais de estágio.

Permanência do aluno no local de estágio, desenvolvendo atividades.

UNIDADE II: PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DE ATIVIDADES EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Diagnóstico da Unidade de Alimentação e Nutrição

Organização de um plano de ação conforme diagnóstico de cada unidade de estágio

Apresentação das proposta dos planos de ação de cada local de estágio

Execução do plano de ação (cada local de estágio determina o seu plano de ação, considerando a realidade

de cada unidade)

UNIDADE III: AVALIAÇÃO DAS ATIVIDADES E APRESENTAÇÃO FINAL

Avaliação das ações desenvolvidas nos locais de estágio

Apresentação de Seminário

Entrega de relatório final – conclusão de estágio

Curso: NUtrição

Disciplina: ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO NO ESPORTE

Código: 3945

Carga Horária: 90h

Período: 7º

Pré-requisito: Nutrição no Esporte e Avaliação Nutricional

EMENTA: Avaliação nutricional de praticantes de atividade física; Orientação alimentar individual de atletas; Planejamento, execução, monitoramento e avaliação da alimentação de equipes em diferentes etapas de treinamentos e competições.

OBJETIVOS Capacitar o aluno de realizar o estágio aplicando a teoria obtida em sala de aula (disciplinas anteriores e afins) e aplicá-las na prática obtida através do local de estágio.

Habilidades e Competências:

Esclarecer a importância da nutrição na área esportiva

Aplicar os conhecimentos sobre bioquímica nutricional na área esportiva

Aplicar as recomendações nutricionais para cada tipo de necessidade esportiva

Avaliar o estado nutricional de praticantes de atividade física e atletas

Indicar e prescrever suplementos ou alimentos específicos para praticantes de atividade física

Elaborar o planejamento nutricional personalizado para praticantes de atividade física e atletas

Promover educação nutricional específica para cada modalidade esportiva

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

Identificação do campo de estágio: horário e dias de funcionamento;

UNIDADE II

Organização: manuais, rotinas e roteiros.

Planta física: estrutura física do local.

Materiais e equipamentos.

UNIDADE III

Avaliação nutricional

Anamnese alimentar completa incluindo reconhecimento de hábitos alimentares e perfil sócio-econômico- cultural.

Anamnese; Avaliação Nutricional e Avaliação Antropométrica.

Entrevista Alimentar – hábitos alimentares gerais e alimentação pré, durante e pós treino, incluindo hidratação.

Planificação: número de atletas em cada modalidade e categoria, número de atletas que fazem suplementação, número de atletas que seguem dieta, número de atletas que já fizeram acompanhamento nutricional.

Identificação da forma de se alimentar antes/ durante/ pós treino

Identificação e coleta de peso, altura, pregas cutâneas e circunferências corporais (das equipes e dos atletas de estudo individual).

Planificação: classificação quanto ao IMC; classificação quanto ao % de gordura; correlacionar com idade e modalidade.

Identificação do substratos energéticos principais, do gasto calórico e outros aspectos fisiológicos da modalidade em questão.

Prescrição de cardápio.

Orientações e Recomendações Nutricionais.

Educação Nutricional aos desportistas.

UNIDADE IV - Trabalho de campo

Identificação da população alvo

Determinação dos objetivos da prática

Critérios para coleta de dados e de interpretação dos mesmos

Determinação de resultados, discussão e conclusão do trabalho

Orientação para apresentação do trabalho ou publicação do mesmo

8º PERÍODO

Curso: Nutrição

Disciplina: ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA

Código: 5805

Carga Horária: 210h

Período: 8º

Pré-requisito: Nutrição Clínica II e Avaliação Nutricional

EMENTA: Abordagem e avaliação nutricional do paciente hospitalizado; Prescrição dietoterápica; Monitoramento e avaliação do consumo alimentar do paciente; Planejamento, execução e avaliação de ações de nutrição em hospitais.

OBJETIVOS DO ESTÁGIO:

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 a saúde de forma consciente e politicamente situada. 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.

Habilidades e Competências:

Realizar avaliação nutricional nos pacientes hospitalizados, assim como prescrição dietoterápica, monitoramento e avaliação do consumo alimentar destes.

Executar planejamento e avaliação de ações de nutrição em hospitais.

Abordar, discutir e analisar as atividades desenvolvidas durante o período de estágio, de forma a subsidiar melhorias no serviço hospitalar.

Interpretar situações externas de desequilíbrio nutricional, atendendo aos princípios da Ciência da Nutrição, para promover, preservar e recuperar a saúde do Homem.

Integrar os alunos à disciplina desenvolvendo trabalho voluntário junto com a Extensão através de Ações Sociais.

Conhecer e discutir os campos de atuação do profissional nutricionista de acordo com a legislação em vigor referente à saúde.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: Apresentação da disciplina e dos locais de estágio

Apresentação do manual de estágio supervisionado

UNIDADE II: Atividades Práticas

Atividades realizadas no local de estágio: visita de leito, discussão de casos com os outros profissionais, prescrição nutricional, atendimento individualizado.

UNIDADE III: Apresentação

Apresentar de forma oral o caso clínico e responder às arguições dos docentes responsáveis pelo estágio

Entrega de relatório final – conclusão de estágio

TDE: Os discentes realizarão levantamento bibliográfico, leitura de textos e artigos científicos e elaboração do relatório.

Curso: Nutrição

Disciplina: ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL

Código: 3957

Carga Horária: 195h

Período: 8º

Pré-requisito: Nutrição Clínica II e Avaliação Nutricional

EMENTA: Diagnóstico de problemas em nutrição social. Planejamento de ações de prevenção e intervenção. Execução e monitoramento das ações. Avaliação das ações

OBJETIVOS GERAL: Planejar, desenvolver e avaliar ações em nutrição social para diferentes grupos populacionais

OBJETIVOS DO ESTÁGIO:

Contribuir para a formação profissional do aluno qualificando-o para o mercado de trabalho

Vivenciar a prática profissional em nutrição social, durante o curso, podendo ser desenvolvido em programas de nutrição e saúde, vigilância alimentar e nutricional, vigilância epidemiológica e vigilância sanitária.

Permitir a introdução do aluno ao trabalho na equipe de saúde

Habilidades

- Reconhecer a saúde e condições dignas de vida como direitos de todos, e atuar de forma a garantir a manutenção da saúde, do bem estar e da qualidade de vida das pessoas, famílias e comunidade, entendendo a assistência integral à saúde 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 de saúde e realizado de forma multidisciplinar;

- Exercer a profissão como uma forma de contribuição social às necessidades específicas de saúde da população e da estrutura do sistema de saúde do país;

- Inserir-se profissionalmente nos diversos níveis de atenção à saúde, atuando em programas de promoção, manutenção, prevenção, proteção, recuperação e reabilitação da saúde, buscando atuar, sempre que possível, de forma multiprofissional e interdisciplinar

Competências

O estágio é fundamental para que o aluno esteja apto a planejar, desenvolver e avaliar ações de prevenção, promoção, proteção, tratamento em nutrição, especialmente em nível coletivo

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: ASPECTOS GERAIS

Apresentação do Estágio: plano de ensino, cronograma, divisão de locais de estágio.

Apresentação e leitura do manual de estágio.

Informação sobre regras que devem ser seguidas em cada local de estágio.

Visita ao local de estágio.

Permanência do aluno no local de estágio, desenvolvendo atividades.

UNIDADE II: PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DE ATIVIDADES EM NUTRIÇÃO SOCIAL

Planejamento e execução das ações: Avaliação nutricional de populações, elaboração de cardápios, planejamento e desenvolvimento de atividades de Educação Nutricional, atendimento ambulatorial, visitas domiciliares, outras

UNIDADE III: AVALIAÇÃO DAS ATIVIDADES E APRESENTAÇÃO FINAL

Avaliação das ações em Nutrição Social desenvolvidas

Apresentação de Seminário

Entrega de relatório final – conclusão de estágio

TDE: Os discentes realizarão levantamento bibliográfico, leitura de textos e artigos científicos e elaboração do relatório.

Curso: Nutrição

Disciplina: ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E MARKETING

Código: 5807

Carga Horária: 105h

Período: 8º

Pré-requisito: Nutrição e Marketing

EMENTA: Identificar as atividades e objetivos da empresa; Avaliação qualitativa dos alimentos de acordo com normas e técnicas adequadas; orientação ao consumidor; Elaborar e implementar projetos de formulação e divulgação de novos produtos.

OBJETIVOS DO ESTÁGIO:

Promoção de eventos para divulgação da empresa e captação de clientes.

Campanhas de saúde com temas específicos diversos (hipertensão, diabetes, outros);

Promoção de eventos visando informar a população coerentemente sobre a dimensão nutricional do alimento, influenciando suas preferências, promovendo a educação nutricional.

Campanhas internas utilizando as ferramentas do marketing para destacar a importância do serviço de nutrição.

Habilidades e Competências:

Ao final do curso os alunos deverão ser capazes de compreender e aplicação os conceitos de marketing dentro da nutrição.

Os alunos deverão ser capazes de fazer um diagnóstico situacional da empresa para a partir de então desenvolver um plano estratégico de marketing; elaborar eventos para

divulgação da empresa e captação de clientes; Oferecer ao comensal informações sobre o serviço e produto diferenciado e realizar merchandising culinário sobre produtos para a sua distribuição e venda; Planejamento e administração de treinamentos internos; Supervisão técnica da produção dos alimentos; Desenvolvimento de material de apoio para treinamento interno; Campanhas internas utilizando as ferramentas do marketing para destacar a importância do serviço de nutrição.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: ASPECTOS GERAIS

Apresentação do Estágio: plano de ensino, cronograma, divisão de locais de estágio.

Apresentação e leitura do manual de estágio.

Informação sobre regras que devem ser seguidas em cada local de estágio.

Visita ao local de estágio.

Permanência do aluno no local de estágio, desenvolvendo atividades.

UNIDADE II: PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DE ATIVIDADES EM NUTRIÇÃO E MARKETING

Planejamento e execução das ações: Elaboração de rotulagem nutricional, planejamento e desenvolvimento de atividades de promoção de novos produtos, atendimento ao público com orientação.

UNIDADE III: AVALIAÇÃO DAS ATIVIDADES E APRESENTAÇÃO FINAL

Avaliação das ações em Nutrição e Marketing desenvolvidas

Apresentação de Seminário

Entrega de relatório final – conclusão de estágio



OPTATIVA

Disciplina: Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)

Código: 6433

EMENTA: aspectos clínicos, educacionais e sócio-antropológicos da surdez. A Língua de Sinais Brasileira - Libras: características básicas da fonologia. Noções básicas de léxico, de morfologia e de sintaxe com apoio de recursos audio-visuais; Noções de variação. Praticar Libras: desenvolver a expressão visual-espacial.

OBJETIVOS:

Capacitar os futuros professores e fonoaudiólogos para utilizarem a Libras como língua de instrução e comunicação com os surdos;

Desenvolver no profissional a habilidade para trabalhar com a transversalidade em termos de temática e de competências e compreensão das diferenças;

Formar um profissional com atitudes éticas com relação a si mesmo e à sociedade.



OPTATIVA

Disciplina: GESTÃO AMBIENTAL E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

Código: 3026

EMENTA: A relevância da ecologia à conservação ambiental. Alguns tipos de poluição ambiental e a violação dos direitos humanos. Ambientes degradados. Os instrumentos de Gestão Ambiental. Como elaborar um projeto de Gestão Ambiental? A prática da Gestão Ambiental. O conceito de Desenvolvimento Sustentável.

OBJETIVOS:

Repassar subsídios fundamentais ao entendimento da importância da Gestão Ambiental e Desenvolvimento Sustentável. Com o repasse destes subsídios: ensinar sobre os conceitos de ecologia, ecossistemas e interações; exemplificar sobre poluição e danos ambientais; explicar sobre como elaborar projetos e utilizar instrumentos de intervenção sócio-ambiental, gestão e desenvolvimento sustentável; promover, nos alunos, a mudança de paradigmas e a motivação para atuar nesta área tão necessária à nossa sobrevivência e à conservação do máximo de qualidade de vida para os nossos filhos, netos e futuras gerações.



OPTATIVA

Disciplina: LÍNGUA PORTUGUESA II

Código: 5123

EMENTA: Compreender o funcionamento das estruturas sistemáticas da língua, necessárias no momento da leitura, da compreensão de textos, bem como no momento da produção textual.

Demonstrar o domínio básico da norma culta da língua escrita.

Refletir sobre a existência de diferentes variedades linguísticas e sobre a sua relação com situações de discriminação e manifestação de juízos de valores.

Aplicar a norma culta da língua em textos literários, não-literários e na correspondência oficial.

OBJETIVOS:

A Disciplina trata dos princípios básicos da norma culta e da construção textual baseada nas convenções gramaticais com a intenção de fazer com que o aluno apreenda essas normas e as utilize como forma de expressão oral e escrita.