

**Centro de Ciências da Saúde**

Curso: 171 Nutrição (Noturno)

Currículo: 2012/2

Fase	Turma	Disciplina	Créd. Teóricos	Créd. Práticos
1	CFA.0034.00-0	Introdução ao Exercício da Profissão	2	0
<p><b>Ementa:</b> Projeto Pedagógico do curso. Histórico da nutrição no mundo e no Brasil. Código de Ética do nutricionista. Áreas de atuação do nutricionista. Mercado de trabalho. Organização dos nutricionistas em entidades representativas.</p> <p><b>Objetivo:</b> Conhecer a proposta pedagógica do curso de Nutrição da Furb, a evolução histórica e legal da nutrição, bem como os diversos campos de atuação profissional.</p>				
1	CFA.0036.01-1	Nutrição Básica I	2	0
<p><b>Ementa:</b> Estado Nutricional: determinantes econômicos, biológicos e sociais. Definições de nutrição, alimento e alimentação. Nutrientes de acordo com suas funções. Guias alimentares. Nutrição e fatores do crescimento e desenvolvimento.</p> <p><b>Objetivo:</b> Compreender conceitos gerais de estado nutricional, nutrição e processos de crescimento e desenvolvimento relacionados à nutrição.</p>				
1	CNA.0041.03-0	Fisiologia Humana III	3	1
<p><b>Ementa:</b> Introdução à fisiologia humana. Fisiologia dos sistemas esqueléticos e muscular, cardiovascular, renal, respiratório, nervoso, endócrino e reprodutivo.</p> <p><b>Objetivo:</b> Compreender a organização funcional do corpo humano, das funções musculares, dos sistemas cardiovasculares, renal, respiratório, nervoso, endócrino e reprodutivo.</p>				
1	CNA.0054.01-8	Microbiologia Básica I	2	0
<p><b>Ementa:</b> Morfologia, nutrição, bioquímica, taxonomia, genética, isolamento e identificação. Fungos microscópicos, comestíveis e tóxicos (Micologia). Virologia.</p> <p><b>Objetivo:</b> Reconhecer e identificar os microorganismos.</p>				
1	CNA.0084.05-7	Anatomia Humana V	2	2
<p><b>Ementa:</b> Introdução ao estudo da Anatomia Humana. Sistema Tegumentar. Sistema Esquelético. Sistema Articular. Sistema Muscular. Sistema Nervoso. Sistema Digestório. Sistema Respiratório. Sistema Circulatório. Sistema Linfático. Sistema Urinário. Sistema Genital. Sistema Endócrino. Órgãos dos Sentidos.</p> <p><b>Objetivo:</b> Conhecer e compreender os sistemas e componentes do organismo humano a fim de tornar o aluno capaz de aplicar o conhecimento na prática profissional.</p>				
1	CNA.0227.00-1	Histologia, Embriologia e Genética Humana	2	1
<p><b>Ementa:</b> Citologia. Desenvolvimento embriológico do ser humano: fecundação, implantação, períodos embrionário e fetal. As bases da herança genética; bases cromossômicas da hereditariedade e alterações cromossômicas; malformações congênitas. Organização histológica do corpo humano: tecidos epitelial, conjuntivo, ósseo, nervoso e muscular.</p> <p><b>Objetivo:</b> Diferenciar, do ponto de vista teórico e prático, os tecidos e as estruturas básicas dos órgãos do corpo humano. Compreender os mecanismos de transmissão da informação genética, as bases citológicas e cromossômicas da hereditariedade; compreender as fases do desenvolvimento embrionário e fetal as malformações congênitas e os erros hereditários.</p>				
1	EDU.0504.00-5	Universidade, Ciência e Pesquisa	4	0
<p><b>Ementa:</b> A função da Universidade como instituição de produção e socialização do conhecimento. O sentido da ciência no mundo contemporâneo. O espírito científico e a atividade de pesquisa. Experiências da pesquisa na FURB: linhas e grupos de pesquisa. A contribuição científica da FURB para o desenvolvimento regional.</p> <p><b>Objetivo:</b> Desenvolver o espírito científico do graduando da Furb, estimulando a reflexão crítica que conduza à atitude de sujeito ativo no processo de construção do conhecimento.</p>				
1	PDE.0006.00-7	Educação Física - Prática Desportiva I	0	2
<p><b>Ementa:</b> O aluno poderá escolher a modalidade de sua preferência: ginástica, basquetebol, futebol de salão, futebol suíço, voleibol.</p> <p><b>Objetivo:</b> Proporcionar ao aluno o conhecimento de si mesmo e de suas capacidades, possibilitando experiências no domínio cognitivo, afetivo e psicomotor. Praticar atividades relativas à condição física geral e específica. Desenvolver a resistência aeróbica. Praticar atividades para o desenvolvimento da coordenação motora.</p>				

Fase	Turma	Disciplina	Créd. Teóricos	Créd. Práticos
2	CFA.0036.02-0	Nutrição Básica II	2	0
<p><b>Ementa:</b> Metabolismo energético e conteúdo energético dos alimentos e dos nutrientes. Necessidades energéticas de gestantes, lactantes, crianças e adolescentes, adultos e idosos. Métodos para o cálculo das necessidades energéticas. Alimentos diet e light. Alimentos funcionais.</p> <p><b>Objetivo:</b> Conhecer o conteúdo energético de alimentos e nutrientes e as necessidades de energia nos diversos ciclos da vida. Reconhecer as diferenças entre alimentos diet e light. Compreender a importância e a aplicabilidade de alimentos funcionais, diet e light na nutrição humana.</p>				
2	CFA.0039.00-2	Fisiologia da Nutrição	2	0
<p><b>Ementa:</b> Fisiologia do sistema digestório: boca, faringe e esôfago, estômago, intestino delgado e grosso. Sistema biliar, fígado e pâncreas. Digestão e absorção dos nutrientes.</p> <p><b>Objetivo:</b> Compreender de maneira aprofundada a organização funcional do sistema digestório, bem como o processo de digestão dos alimentos e absorção dos nutrientes.</p>				
2	CNA.0111.01-1	Bioquímica Humana I	3	1
<p><b>Ementa:</b> Introdução a bioquímica. Química e metabolismo dos compostos biológicos: Carboidratos, Lipídios, Proteínas, Ácidos Nucléicos, Vitaminas e Coenzimas. Inter-relação das vias metabólicas. Genética Bioquímica e regulação metabólica.</p> <p><b>Objetivo:</b> Conhecer a bioquímica do metabolismo dos compostos biológicos na área da nutrição. Conhecer os mecanismos de inter-relação metabólica.</p>				
2	CNA.0126.00-0	Imunologia Geral	2	1
<p><b>Ementa:</b> Órgão linfóides. Respostas imunes inatas e adaptativas. Marcadores celulares. Estudo das classes e subclasses de anticorpos. Atividade hemolítica do soro através de frações e subfrações das proteínas do complemento. Hipersensibilidades tipo I, II, III e IV. Immunopatologia das infecções. Immunopatologia das respostas imunossupressivas. Immunopatologias x doenças auto-imunes. Estudos clínicos laboratoriais de immunopatologias. Tolerância imunológica x transplantes. Immunopatologia das neoplasias. Vacinas e imunoterapias.</p> <p><b>Objetivo:</b> Conhecer os principais conceitos e conteúdos de imunologia geral e de imunologia em doenças relacionadas à nutrição. Compreender princípios de resistência e imunidade. Entender os passos da resposta imune.</p>				
2	CNA.0192.01-1	Microbiologia de Alimentos I	1	2
<p><b>Ementa:</b> Microbiologia dos Alimentos. Aspectos benéficos e maléficos dos microorganismos em alimentos. Fatores que influenciam a atividade microbiana. Deterioração e alterações químicas provocadas por microorganismos nos alimentos. Controle microbiológico de água potável. Principais normas e métodos de controle microbiológico. Legislação para alimentos e águas. Toxinfecções alimentares de origem microbiana.</p> <p><b>Objetivo:</b> Caracterizar e identificar microrganismos importantes em alimentos. Identificar patogenias microbianas veiculadas por alimentos. Avaliar as condições higiênico-sanitárias de alimentos, de equipamentos e de superfícies que estão em contato com alimentos. Testar e recomendar ações e métodos que controlem e previnam a contaminação dos alimentos por agentes microbianos deterioradores e patogênicos. Avaliar o potencial de microrganismos na produção de alimentos.</p>				
2	COM.0045.00-0	Comunicação e Sociedade	4	0
<p><b>Ementa:</b> A comunicação como configuradora da contemporaneidade. A natureza social do fenômeno comunicacional. A comunicação social e a indústria cultural. A mídia e as representações sociais. A complexidade dos sistemas de comunicação no mundo contemporâneo. O papel dos meios de comunicação na sociedade e sua dimensão política.</p> <p><b>Objetivo:</b> Identificar as implicações da comunicação e sua interação com a política na sociedade atual, a fim de compreender e utilizar a comunicação como um instrumento de expressão, de interação, de construção do conhecimento e de exercício de cidadania.</p>				
2	LET.0160.00-7	Linguagem Científica	4	0
<p><b>Ementa:</b> Prática de análise da linguagem científica. Linguagem, estrutura e características para a produção de textos acadêmicos: resumo, resenha e artigo científico. Tópicos gramaticais necessários ao uso da norma padrão.</p> <p><b>Objetivo:</b> Identificar as características da linguagem científica em diferentes tipos de trabalhos acadêmicos, a fim de compreender e interpretar a prática científica nos diversos meios de divulgação, fazendo com que os educandos tenham condições de ler, compreender, analisar, sintetizar, avaliar e produzir textos científicos.</p>				
2	MED.0129.00-6	Bioética	3	0
<p><b>Ementa:</b> Estudos sistemáticos da conduta humana na área das Ciências da Vida e da Saúde, examinada à luz dos valores e princípios da autonomia, beneficência, não maleficência e justiça.</p> <p><b>Objetivo:</b> Capacitar o aluno para a compreensão e para uma intervenção qualificada dos grupos multiprofissionais nas organizações da saúde.</p>				

Fase	Turma	Disciplina	Créd. Teóricos	Créd. Práticos
2	NUT.0001.01-7	Disciplina Optativa I	4	0
<b>Ementa:</b>				
<b>Objetivo:</b>				
2	PDE.0007.00-3	Educação Física - Prática Desportiva II	0	2
<b>Ementa:</b> Objetivo: Proporcionar ao aluno o conhecimento de si mesmo e de suas capacidades, possibilitando experiências no domínio cognitivo, afetivo e psicomotor. Praticar atividades relativas à condição física geral e específica. Desenvolver a resistência aeróbica. Praticar atividades para o desenvolvimento da coordenação motora. O aluno poderá escolher a modalidade de sua preferência: ginástica, basquetebol, futebol de salão, futebol suíço, voleibol.				
<b>Objetivo:</b>				
2	PSI.0108.00-0	Relações Interpessoais na Saúde	3	0
<b>Ementa:</b> Constituição do sujeito. Conceito de grupo. Processos grupais: conflito e cooperação: liderança, motivação. Processos de trabalho na saúde.				
<b>Objetivo:</b> Compreensão para uma intervenção qualificada dos grupos multiprofissionais nas organizações da saúde.				
2	SOC.0175.00-2	Dilemas Éticos e Cidadania	4	0
<b>Ementa:</b> Dilemas éticos na vida cotidiana: ação (meios e fins) e responsabilidade. O individualismo e seus conflitos. O valor da vida - (humanos e não humanos). Justiça, felicidade e cidadania. Implicações éticas dos estilos de vida e das escolhas profissionais.				
<b>Objetivo:</b> Reconhecer a dimensão valorativa da ação humana sob uma análise ética, a fim de promover junto aos educandos a reflexão sobre os princípios éticos implícitos e explícitos das próprias ações nas relações individuais, grupais ou sociais, avaliando as possíveis implicações para o meio em que vive.				
3	CFA.0044.00-6	Nutrição Humana	4	0
<b>Ementa:</b> Estudo dos nutrientes: macro e micronutrientes (propriedades, funções, fontes, biodisponibilidade, necessidades e recomendações): Carboidratos. Lipídeos. Proteínas. Minerais. Vitaminas. Fibras. Radicais livres. Interrelações Metabólicas. Metabolismo celular de macronutrientes e micronutrientes. Ingestão dietética recomendada para indivíduos saudáveis (DRI's) - uso e aplicações.				
<b>Objetivo:</b> Compreender o metabolismo dos diversos nutrientes e sua relação com as necessidades energéticas do indivíduo e analisar a ingestão dietética de acordo com as recomendações propostas para os indivíduos saudáveis.				
3	CFA.0045.00-2	Avaliação Nutricional	2	2
<b>Ementa:</b> Técnicas para avaliação do estado nutricional através de métodos antropométricos, bioquímicos, exame físico e ingestão alimentar a serem aplicados em diferentes estágios de vida, com ênfase nos grupos vulneráveis. Prescrição dietoterápica. Atividades práticas.				
<b>Objetivo:</b> Identificar os fatores determinantes do estado nutricional em diferentes grupos etários, com ênfase nos grupos vulneráveis. Conhecer e aplicar adequadamente os diferentes métodos e técnicas de avaliação nutricional. Analisar os resultados obtidos para o diagnóstico do estado nutricional.				
3	CFA.0046.00-9	Educação Nutricional	2	1
<b>Ementa:</b> Fundamentos da educação e educação em saúde. Histórico da educação nutricional como instrumento da prática do profissional nutricionista: conceitos e objetivos. Utilização do processo ensino-aprendizagem em educação nutricional. Planejamento, elaboração e execução de programas de educação nutricional para indivíduos e grupos populacionais: questões metodológicas da prática da educação nutricional. Evolução dos hábitos alimentares e processo de mudança do comportamento alimentar da população brasileira e sua relação com a educação nutricional.				
<b>Objetivo:</b> Construir uma visão crítica da Educação Nutricional e da postura educativa do profissional Nutricionista; Discutir as concepções e referenciais teóricos da Educação e Educação em Saúde, buscando um paralelo com a Educação Nutricional; Identificar na trajetória do profissional nutricionista as marcas das diferentes concepções da Educação Nutricional; Aprofundar a questão da prática educativa nas diferentes áreas de atuação do profissional nutricionista; Elucidar a importância do planejamento Nutricional e da postura educativa do profissional nutricionista frente aos diversos grupos populacionais; Desenvolver habilidades que permitam ao aluno questionar, analisar, refletir, criar e recriar programas de educação nutricional, objetivando a mudança do comportamento alimentar.				
3	CNA.0191.02-3	Bioquímica Humana II	2	2
<b>Ementa:</b> Bioquímica dos Tecidos: sangue, fígado, cérebro, rins, gastrointestinal, musculatura e tecido adiposo. Análise de metabolismo normal e alterado (saúde e doença).				
<b>Objetivo:</b> Compreender o metabolismo normal e alterado bem como a regulação das diferentes vias metabólicas. Compreender a bioquímica dos principais tecidos, relacionados com a nutrição, identificando suas vias de atuação.				

Fase	Turma	Disciplina	Créd. Teóricos	Créd. Práticos
3	MED.0114.00-9	Doenças Infeciosas e Parasitárias do Aparelho Digestivo	2	0
<p><b>Ementa:</b> Introdução ao estudo das doenças infecciosas. Resposta metabólica do hospedeiro a infecção. Interação entre infecção e estado nutricional. Conhecimentos básicos sobre a etiologia, modos de transmissão, epidemiologia e profilaxia das principais doenças infecciosas e parasitárias do trato gastro-intestinal. Patogenia, prevenção e principais síndromes e doenças de transmissão existentes no país e região.</p> <p><b>Objetivo:</b> Conhecer e analisar a evolução e o tratamento de doenças infecciosas e parasitárias do sistema digestório.</p>				
3	MED.0142.02-9	Patologia Geral II	2	0
<p><b>Ementa:</b> Definição de doenças, homeostasia. Manifestações neoplásticas, inflamatórias, calcificatórias e situações de reparação e regeneração, atrofia, hipertrofia, distúrbios circulatórios, enfatizando-se os aspectos relacionados com nutrição. Estresse oxidativo.</p> <p><b>Objetivo:</b> Compreender os principais processos patológicos.</p>				
3	SOC.0174.00-6	Desafios Sociais Contemporâneos	4	0
<p><b>Ementa:</b> Caracterização da sociedade contemporânea. Implicações na vida cotidiana e nas atividades profissionais. Aspectos desafiadores de algumas problemáticas sociais contemporâneas: sustentabilidade ambiental, relações inter-étnicas, relações de gênero, implicações sócio-ocupacionais das políticas sociais e econômicas, relação globalização-localização, violência urbana.</p> <p><b>Objetivo:</b> Identificar os traços característicos da sociedade contemporânea e seus desafios a fim de analisar as condições sociais da futura atuação profissional e os aspectos desafiadores para essa atuação, avaliando os possíveis impactos em termos de reprodução e/ou transformação social.</p>				
4	CFA.0052.00-9	Higiene e Controle Sanitário dos Alimentos	3	0
<p><b>Ementa:</b> Higiene: definição e principais divisões. Controle higiênico, sanitário e tecnológico de alimentos. Padrões microbiológicos de alimentos. Sistemas de controle de qualidade de alimentos. Práticas na manipulação e preparação de alimentos.</p> <p><b>Objetivo:</b> Conhecer os índices de qualidade higiênica de alimentos e estabelecer critérios e padrões microbiológicos. Aplicar medidas para estabelecer as práticas de produção, manipulação de alimentos e prestação de serviços no setor alimentício. Analisar a legislação nacional e internacional de alimentos e a sua relação com a qualidade do produto que é oferecido ao consumidor.</p>				
4	CFA.0055.01-6	Nutrição no ciclo de vida I	3	1
<p><b>Ementa:</b> Necessidades nutricionais e suas interações fisiológicas, psicológicas, culturais, sociais, econômicas, nos estágios de gestação, lactação e nos primeiros anos de vida.</p> <p><b>Objetivo:</b> Identificar as características fisiológicas, psicológicas e sociais próprias da gestação, lactação e da criança nos primeiros anos de vida. Compor o processo de cuidados nutricionais adaptado aos requerimentos e recomendações específicas para a gestante, nutriz e lactente, considerando o contexto social, econômico, cultural, político e ambiental.</p>				
4	CFA.0057.00-0	Cálculo e Análise de Dietas	1	3
<p><b>Ementa:</b> Cálculo de dietas para indivíduos saudáveis. Elaboração de cardápios para coletividades saudáveis. Análise do consumo alimentar de coletividades saudáveis. Análise do programa de alimentação do trabalhador.</p> <p><b>Objetivo:</b> Conhecer os métodos para o cálculo das necessidades nutricionais para indivíduos e coletividades saudáveis, além de planejar, calcular e analisar cardápios de acordo com as recomendações nutricionais.</p>				
4	CFA.0058.01-5	Técnica Dietética I	1	3
<p><b>Ementa:</b> Conceitos, fundamentos e princípios da Técnica Dietética. Grupos de alimentos: frutas e hortaliças, leguminosas, cereais, carnes, aves, pescados, leite, ovos, açúcares, óleos e gorduras; e suas técnicas de preparo. Pesos e medidas e suas conversões em medida caseira (usual). Sistematização dos procedimentos e das técnicas adequadas para a aquisição, seleção, conservação, preparação e armazenamento dos alimentos. Indicadores de qualidade dos alimentos como: Índice de Correção para cálculo de porção comestível e peso bruto dos alimentos; Indicador de Conversão e Indicador de Reidratação. Redação de Receita Padrão e glossário de termos, utilização de Ficha Técnica de preparações e produtos alimentícios.</p> <p><b>Objetivo:</b> Identificar e conhecer as operações a que são submetidos os alimentos e suas modificações físicas, químicas, biológicas e de digestibilidade. Desenvolver diversas técnicas de preparo de alimentos, visando a melhora de sua qualidade e aparência, mantendo suas características organolépticas e evitando desperdício. Compreender a importância das técnicas de preparo do alimento para a atuação do profissional nas diversas áreas de ação.</p>				

<b>Fase</b>	<b>Turma</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Créd. Teóricos</b>	<b>Créd. Práticos</b>
4	MED.0132.00-7	Saúde Comunitária	4	0
<p><b>Ementa:</b> Concepção de saúde e de doença. Processos de saúde como fator de bem estar social,econômico e cultural da coletividade. Promoção,proteção e recuperação da saúde. Atenção integral a saúde.Territorialização. História das Políticas Públicas de Saúde do Brasil. Principais serviços de saúde no Brasil. Estrutura e funcionamento das instituições de saúde. Sistema Único de Saúde-SUS: planejamento,organização e avaliação dos serviços.</p> <p><b>Objetivo:</b> Conhecer a concepção de saúde e doença,os processos de saúde,a promoção,proteção e a recuperação da saúde.Conhecer as políticas públicas de saúde no país e seus principais serviços. Conhecer a estrutura e o funcionamento das instituições de saúde e o sistema Único de Saúde.</p>				
4	QUI.0106.00-9	Bromatologia	2	2
<p><b>Ementa:</b> Introdução à Bromatologia. Amostragem. Análise centesimal de nutrientes (carboidrato, lipídios e proteínas, vitaminas e sais minerais) e fibras. Determinação de Umidade, atividade de água, pH, cinzas, acidez titulável e Sólidos solúveis. Aditivos alimentares. Adulteração em alimentos (Leite e produtos lácteos, Carne e Pescado e Outros alimentos de origem animal e Alimentos de Origem Vegetal). Laudos bromatológicos.</p> <p><b>Objetivo:</b> Interpretar, através do estudo de técnicas apropriadas, as condições nutricionais e de aptidão dos alimentos, como também, as suas composições, adulterações, alterações, contaminações e falsificações.</p>				
5	ADM.0122.00-5	Cerimonial e Etiqueta	2	0
<p><b>Ementa:</b> Conceito, evolução e funções da Etiqueta, Protocolo e Cerimonial. Normas do Cerimonial Público. Organização do Cerimonial. Comunicação verbal e escrita: apresentação, cumprimentos, correspondência, arte de conversar. Etiqueta pessoal. Etiqueta à mesa. Boas maneiras no cotidiano e no ambiente de trabalho.</p> <p><b>Objetivo:</b> Conhecer a evolução e funções da Etiqueta, protocolos e cerimonial, normas do Cerimonial Público. Aprender a arte da comunicação verbal e escrita, da etiqueta pessoal e à mesa, bem como boas maneiras no cotidiano e no ambiente de trabalho.</p>				
5	CFA.0055.02-4	Nutrição no ciclo de vida II	3	1
<p><b>Ementa:</b> Processos nutricionais e suas interações fisiológicas, psicológicas, culturais, sociais, econômicas, políticas e ambientais, os ciclos de vida: escolar, adolescente, adulto e idoso.</p> <p><b>Objetivo:</b> Conhecer as características fisiológicas, psicológicas e sociais próprias da criança (pré-escolar e escolar), adolescente, adulto e idoso. Compor o processo de cuidados nutricionais adaptado aos requerimentos e recomendações específicas para cada ciclo da vida.</p>				
5	CFA.0058.02-3	Técnica Dietética II	1	3
<p><b>Ementa:</b> Contato com os procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e as consequentes alterações físico-químicas ocorridas nos processos culinários. Compreensão e utilização dos índices referentes a essas alterações e sua importância na elaboração de preparações envolvendo alimentos para fins especiais de coletividades enfermas. Compreensão da fusão da nutrição e gastronomia hospitalar. Modificações bioquímicas e de consistências das dietas hospitalares para diversas doenças. Adequação de dietas para os ciclos de vida I.</p> <p><b>Objetivo:</b> Capacitar o aluno a avaliar as operações a que são submetidos os alimentos e suas modificações físicas e químicas. Desenvolver diversas formas de preparo de alimentos, visando à melhora de sua qualidade nutricional e aparência com técnicas da gastronomia hospitalar. Entender a importância para o Nutricionista das técnicas de preparo do alimento para seu embasamento técnico na área hospitalar.</p>				
5	CFA.0059.00-3	Prática em Saúde Coletiva	0	2
<p><b>Ementa:</b> Práticas em Saúde Coletiva. Contato com o campo de trabalho - Saúde Coletiva. Integração entre os cursos da área da saúde. Atividades práticas no serviço de saúde e na comunidade.</p> <p><b>Objetivo:</b> Conhecer e desenvolver atividades práticas em locais de atividades na área de concentração de saúde coletiva.</p>				



Fase	Turma	Disciplina	Créd. Teóricos	Créd. Práticos
5	CFA.0061.00-8	Fundamentos em Nutrição Clínica	2	0
<p><b>Ementa:</b> Evolução histórica, conceito, objetivos e princípios da Nutrição Clínica. Tipos de dietas. Rotinas de um serviço de nutrição e dietética. Prescrição Dietética. Terapia nutricional enteral e parenteral.</p> <p><b>Objetivo:</b> Identificar os princípios da nutrição terapêutica. Caracterizar e identificar rotinas de serviços de nutrição terapêutica. Identificar, caracterizar e analisar a composição química e física das principais dietas modificadas, relacionando-as com as alterações metabólicas resultantes das doenças. Identificar os componentes do cuidado nutricional como estratégias de intervenção.</p>				
5	EQU.0110.00-4	Tecnologia de Alimentos	1	2
<p><b>Ementa:</b> Introdução à tecnologia de alimentos: tipos industriais e matéria-prima. Introdução ao processamento e conservação de alimentos. Enzimas na tecnologia de alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Aditivos. Tecnologia de laticínios, frutas e hortaliças, carnes e pescados, óleos e margarinas, cereais, panificação. Profissional Nutricionista na indústria de alimentos. Legislação sobre rotulagem e cálculo da Tabela Nutricional de alimentos industrializados.</p> <p><b>Objetivo:</b> Conhecer as diferentes técnicas de processamento de alimentos e sua aplicação mais adequada a determinados produtos. Reconhecer e analisar aspectos que envolvem a compatibilização das exigências da tecnologia de alimentos, desenvolvida nas últimas décadas, com as necessidades nutricionais da população, a custos compatíveis, baseada na utilização de equipamentos atuais. Conhecer e praticar legislação sobre rotulagem e cálculo da Tabela Nutricional de alimentos industrializados.</p>				
5	LET.0162.00-0	Libras	4	0
<p><b>Ementa:</b> A Surdez: Conceitos básicos, causas e prevenções. A evolução da história do surdo. A estrutura linguística da Libras: aspectos estruturais da Libras; LIBRAS: Aplicabilidade e vivência.</p> <p><b>Objetivo:</b> Capacitar os alunos a utilizar funcionalmente a LIBRAS, como ferramenta de comunicação.</p>				
5	MED.0018.00-0	Saúde Coletiva	4	0
<p><b>Ementa:</b> História das Políticas e dos Programas de alimentação e nutrição. Situação nutricional da população brasileira, de grupos populacionais, locais e regionais. Estruturação do Sistema Único de Saúde em Santa Catarina e região do Vale do Itajaí. Perfil nutricional como fator de bem estar social, econômico e cultural da coletividade. Inserção do nutricionista na atenção integral a saúde. Política e Programas nacionais de alimentação e nutrição. Vigilância Alimentar e Nutricional.</p> <p><b>Objetivo:</b> Conhecer elementos básicos de Saúde Coletiva, aplicando-os à nutrição de maneira a permitir-lhe identificar, analisar, quantificar e tentar soluções aplicáveis aos principais problemas de nutrição nos diferentes grupos populacionais.</p>				
5	MED.0113.00-2	Epidemiologia Geral	2	0
<p><b>Ementa:</b> Indicadores de Saúde. Conceito Saúde e Doença. Pesquisa Epidemiológica (Estudos de casos e controle, coorte, ensaio clínico e estudos Ecológicos, Protocolo de Pesquisa).</p> <p><b>Objetivo:</b> Entender a existência de campos propícios ao aparecimento de doenças, salientando a importância da epidemiologia na prevenção das doenças e na promoção da saúde. Inicializar na prática da pesquisa epidemiológica na busca do conhecimento científico.</p>				
5	MED.0139.00-1	Promoção, Proteção e Apoio ao Aleitamento Materno - Habilidades de Aconselhamento em Amamentação	2	0
<p><b>Ementa:</b> "Epidemiologia da amamentação no Brasil e no mundo. Iniciativa Hospital amigo da criança; Habilidades de aconselhamento ao aleitamento materno; Rotinas de Banco de Leite Humano e controle de qualidade; Norma Brasileira de comercialização de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância, bicos, chupetas e mamadeiras; Dez passos para o sucesso da amamentação"</p> <p><b>Objetivo:</b> Conhecer a epidemiologia da amamentação do Brasil e no mundo, fisiologia e técnicas de amamentação e programas desenvolvidos e em atuação no Brasil, bem como os dez passos de uma amamentação com sucesso.</p>				
5	NUT.0002.02-1	Disciplina Optativa II	2	0
<p><b>Ementa:</b></p> <p><b>Objetivo:</b></p>				
5	QUI.0133.00-6	Análise Sensorial	2	0
<p><b>Ementa:</b> Introdução a análise sensorial. Estrutura de um laboratório sensorial. Seleção e treinamento de julgadores. Organização do painel de testes. Testes comuns usados na análise sensorial dos alimentos. Análise dos resultados.</p> <p><b>Objetivo:</b> Fornecer bases para que o aluno, na indústria de alimentos, possa montar um painel sensorial, utilizando esta estrutura para o desenvolvimento de novos produtos e avaliação da qualidade sensorial.</p>				

Fase	Turma	Disciplina	Créd. Teóricos	Créd. Práticos
6	ADM.0153.00-8	Gestão e Empreendedorismo em Serviços de Saúde	2	0
<p><b>Ementa:</b> Fundamentos de administração e empreendedorismo. Gestão em serviços de saúde. Tipos de convênios na área da saúde. Criação de marketing voltado à área da saúde.</p> <p><b>Objetivo:</b> Preparar os alunos concluintes do Curso para ingressarem no mercado de trabalho com habilidades e competências para administrarem seu próprio negócio.</p>				
6	CFA.0033.00-4	Nutrição Esportiva	2	1
<p><b>Ementa:</b> Métodos para o cálculo da necessidade energética de atleta. Avaliação nutricional e antropométrica de atletas e indivíduos fisicamente ativos. Necessidade de nutrientes de acordo com a avaliação física e bioquímica para o melhor desempenho dos atletas das diferentes modalidades esportivas e faixa etária dos praticantes. Recursos ergogênicos: utilização e principais efeitos sobre o organismo. Uso de suplementos alimentares na prática esportiva.</p> <p><b>Objetivo:</b> Conhecer mecanismos fisiológicos do exercício em suas diferentes fases. Relacionar a função dos diferentes nutrientes para o trabalho muscular. Identificar os métodos de avaliação física e bioquímica para atletas. Planejar e aplicar cuidados nutricionais para atletas de diferentes modalidades e faixas etárias. Identificar os principais recursos ergogênicos e seus efeitos sobre o organismo.</p>				
6	CFA.0054.00-1	Eventos Gastronômicos	1	2
<p><b>Ementa:</b> História da gastronomia e culinária. Introdução à caracterização de vários tipos de serviços. Etiqueta (mise en place). Caracterização e operacionalização dos diversos tipos de eventos. Noções básicas da cozinha nacional e internacional.</p> <p><b>Objetivo:</b> Aplicar gestão, planejamento e organização de diversos eventos. Vivenciar a prática do profissional nutricionista em eventos que envolvam o tema Alimentação.</p>				
6	CFA.0056.01-2	Alimentação Coletiva I	2	2
<p><b>Ementa:</b> Contextualização dos setores de Alimentação Coletiva. Planejamento de cardápios. Planejamento físico e funcional. Definição de áreas e equipamentos. Características ambientais. Saúde e Segurança Operacional. Programas de qualidade.</p> <p><b>Objetivo:</b> Conhecer a evolução histórica do setor de alimentação coletiva. Identificar e caracterizar os diferentes tipos contratos. Elaborar cardápios para os diversos tipos de restaurantes. Planejar a estrutura física e funcional de restaurantes para coletividades sadias e enfermas. Reconhecer recomendações da ergonomia. Conhecer programas de qualidade atualmente aplicados em UAN's.</p>				
6	CFA.0058.03-1	Fisiopatologia III	3	0
<p><b>Ementa:</b> Fisiopatologia do jejum e da fome. Manifestação clínica da desnutrição protéico-calórica. Fisiopatologia das doenças da boca, esôfago, estômago, intestino delgado e grosso. Fisiopatologia nas doenças do fígado, vias biliares e pâncreas. Fisiopatologia dos erros inatos do metabolismo. Alterações fisiopatológicas na doença celíaca, intolerância à lactose e fibrose cística. Fisiopatologia em situação de estresse metabólico agudo (trauma, sepse e queimados).</p> <p><b>Objetivo:</b> Reconhecer as alterações fisiopatológicas específicas para as diferentes doenças abordadas nesta ementa.</p>				
6	CFA.0062.00-4	Interação entre Fármacos e Nutrientes	2	0
<p><b>Ementa:</b> Introdução a farmacologia, medicamentos e a relação com a nutrição. Farmacocinética: absorção, biotransformação, distribuição e eliminação de drogas. Farmacodinâmica: tipos de receptores, agonistas, antagonistas. Interação entre Fármaco e Nutrientes.</p> <p><b>Objetivo:</b> Compreender as interações entre os nutrientes, envolvendo diferentes células, tecidos e órgãos. Conhecer os elementos bioativos que integram os alimentos, identificando o mecanismo de atuação.</p>				
6	CFA.0066.00-0	Prática em Alimentação Coletiva	0	2
<p><b>Ementa:</b> Práticas em Alimentação Coletiva. Contato com o campo de trabalho - Alimentação Coletiva.</p> <p><b>Objetivo:</b> Conhecer e desenvolver atividades práticas em locais de atividades na área de concentração de alimentação coletiva.</p>				
6	CFA.0068.01-0	Nutrição Clínica I	2	2
<p><b>Ementa:</b> Terapia nutricional na desnutrição energético-proteica. Dietoterapia adaptada às doenças do tubo digestório e glândulas anexas (fígado e pâncreas). Terapia nutricional na doença celíaca, fibrose cística e erros inatos do metabolismo. Dietoterapia adaptada às situações agudas de estresse metabólico (trauma, queimados e sepse).</p> <p><b>Objetivo:</b> Identificar, analisar, planejar e propor cuidados nutricionais às diferentes doenças, selecionando criteriosamente os alimentos para compor a dieta, respeitando as condições sócio-econômicas e culturais dos indivíduos. Elaborar e confeccionar dietas específicas para as diferentes doenças abordadas.</p>				

Fase	Turma	Disciplina	Créd. Teóricos	Créd. Práticos
6	ECO.0094.01-6	Economia de Empresa I	2	0
<p><b>Ementa:</b> Estrutura e Funcionamento da Empresa. Análise e Controle de Sistema Orçamentário empresarial. Fatores Críticos e Posicionamento Competitivo. Políticas de Preços. Introdução geral aos problemas econômicos. Organização econômica. A moeda. A formação de preços. As imperfeições da concorrência e do sistema de preços. Noções gerais de Economia. Teoria geral da firma e do consumidor. Mercados e demandas. Inflação. Desenvolvimento econômico e distribuição de renda. Estudo de viabilidade na implementação de um novo negócio.</p> <p><b>Objetivo:</b> Conhecer os conceitos, estrutura e funcionamento da economia empresarial e correlacionar com o contexto econômico atual.</p>				
6	NUT.0001.03-3	Disciplina Optativa III	2	0
<p><b>Ementa:</b></p> <p><b>Objetivo:</b></p>				
6	PSI.0114.00-0	Psicologia em Saúde	2	0
<p><b>Ementa:</b> Caracterização da Ciência Psicológica. Psicologia em Saúde: objeto de estudo. Gênese da personalidade. Patologia da Personalidade. Funcionamento mental. Manifestações psicossomáticas. Aspectos emocionais dos transtornos alimentares: obesidade, bulimia e anorexia. Relação terapeuta-paciente.</p> <p><b>Objetivo:</b> Compreender as intervenções profissionais, nos diferentes campos de atuação do nutricionista, através do conhecimento da psicologia. Compreender o hábito alimentar do ponto de vista da psicologia. Conhecer os processos psíquicos das doenças relacionadas à nutrição. Analisar teorias psicológicas que abordam as relações da alimentação com a dor, com o sofrimento, com a morte e com as relações familiares. Compreender queixas psicológicas que permeiam a prática do nutricionista.</p>				
7	CFA.0056.02-0	Alimentação Coletiva II	2	2
<p><b>Ementa:</b> Conceito, metodologia e processos no gerenciamento na Alimentação Coletiva. Atribuições do nutricionista na Alimentação Coletiva. Planejamento de recursos humanos, compras e custos para coletividade sadia e enferma.</p> <p><b>Objetivo:</b> Conhecer teorias administrativas que auxiliam a contextualização da área de atuação do profissional de nutrição em Alimentação Coletiva. Compreender a realidade do campo de atuação profissional. Calcular o dimensionamento da equipe de manipuladores de alimentos e de nutricionistas. Elaborar instrumentos de controles operacionais para avaliar desempenho e planejar novas ações. Conhecer e analisar informações gerenciais que apontam o resultado final da unidade.</p>				
7	CFA.0058.04-0	Fisiopatologia IV	3	0
<p><b>Ementa:</b> Fisiopatologia nas situações crônicas de estresse metabólico (Câncer e Síndrome da Imunodeficiência Adquirida), na manifestação da obesidade, nas dislipidemias, no diabetes mellitus do tipo 1 e 2, na Hipertensão Arterial Sistêmica e nas doenças cardiovasculares. Fisiopatologia nas doenças neurológicas e respiratórias e nas diferentes fases da doença renal crônica e aguda.</p> <p><b>Objetivo:</b> Reconhecer as alterações fisiopatológicas específicas para as diferentes doenças abordadas nesta ementa.</p>				
7	CFA.0063.00-0	Nutrição Experimental	2	2
<p><b>Ementa:</b> Metodologia da investigação científica experimental. Noções gerais de práticas em biotério. Técnicas de preparo e conservação de dietas para animais experimentais. Procedimentos técnico-científicos básicos pertinentes a diferentes ensaios experimentais. Uso de animais em pesquisa na área de nutrição.</p> <p><b>Objetivo:</b> Compreender e aplicar metodologia de trabalho científico experimental na área da nutrição.</p>				
7	CFA.0064.00-7	Pesquisa em Nutrição	3	0
<p><b>Ementa:</b> Grupos de Pesquisa. Agência de Financiamento. Método Científico. Tipos de Pesquisa. O Projeto de Pesquisa. Cuidados Éticos. Regulamentação do Trabalho de Conclusão (TCC) do Curso de Nutrição.</p> <p><b>Objetivo:</b> Desenvolver o manejo oral e escrito da linguagem científica. Socializar conhecimentos e experiências relativas à pesquisa estimulando a produção acadêmica. Elaborar projeto de pesquisa que será aplicado na disciplina de TCC.</p>				
7	CFA.0065.00-3	Temas Avançados em Nutrição	2	0
<p><b>Ementa:</b> Conceito de suplementação nutricional. Segurança da suplementação: como escolher um suplemento. Diretrizes e normas para a prescrição. Recomendações sobre o uso de suplementos de vitaminas e minerais. Efeitos colaterais. Interação nutriente x nutriente. Suplementação versus saúde versus doença. Suplementação versus envelhecimento. Suplementação versus estética. Atuação da nutrição funcional nas diversas doenças. Fitoterapia aplicada à Nutrição.</p> <p><b>Objetivo:</b> Conhecer a prescrição adequada de suplementos nutricionais, noções de alimentos funcionais e fitoterápicos aplicados à Nutrição.</p>				



<b>Fase</b>	<b>Turma</b>	<b>Disciplina</b>	<b>Créd. Teóricos</b>	<b>Créd. Práticos</b>
7	CFA.0068.02-9	Nutrição Clínica II	2	2
<p><b>Ementa:</b> Terapia nutricional para situações crônicas de estresse metabólico (Câncer e Síndrome da Imunodeficiência Adquirida). Terapia Nutricional na prevenção e tratamento da obesidade em seus diferentes graus de manifestação. Modificações dietoterápicas nas dislipidemias. Terapia Nutricional no diabetes mellitus do tipo 1 e 2. Recomendações Dietoterápicas na Hipertensão Arterial Sistêmica e nas doenças cardiovasculares. Terapia Nutricional nas doenças neurológicas e respiratórias. Recomendações nutricionais nas diferentes fases da doença renal crônica e na doença renal aguda.</p> <p><b>Objetivo:</b> Identificar, analisar, planejar e propor cuidados nutricionais às diferentes doenças, selecionando criteriosamente os alimentos para compor a dieta, respeitando as condições sócio-econômicas e culturais dos indivíduos. Elaborar e confeccionar dietas específicas para as diferentes doenças abordadas.</p>				
7	CFA.0088.00-3	Prática em Nutrição Clínica e Esportiva	0	2
<p><b>Ementa:</b> Práticas em Nutrição Clínica e Esportiva. Contato com o campo de trabalho - Nutrição Clínica e Esportiva. Integração entre os cursos da área da saúde. Atividades práticas em unidades que prestam serviço em Nutrição Clínica e Esportiva.</p> <p><b>Objetivo:</b> Conhecer e desenvolver atividades práticas em locais de atividades na área de concentração de Nutrição Clínica e Esportiva.</p>				
7	MAT.0197.00-9	Bioestatística	2	0
<p><b>Ementa:</b> Síntese gráfica e numérica de dados. Probabilidade. Distribuições de probabilidade. Inferência sobre uma população. Comparação de dois tratamentos. Bioestatística paramétrica: teste "T" de Student, X<sup>2</sup>, ANOVA (com Newman-Keuls e Dunnet). Correlação e regressão lineares.</p> <p><b>Objetivo:</b> Identificar a terminologia e os conceitos básicos na Bioestatística. Aplicar técnicas de sumarização e de análise de dados.</p>				
8	CFA.0024.00-5	Estágio em Nutrição Clínica	0	15
<p><b>Ementa:</b> Atividades desenvolvidas no ambiente hospitalar. Unidade de Terapia Intensiva, enfermarias, ala adulta ou pediátrica.</p> <p><b>Objetivo:</b> Vivenciar situações práticas da profissão aliando e integrando o conhecimento teórico adquirido nas disciplinas anteriores.</p>				
8	CFA.0087.00-7	Trabalho de Conclusão de Curso - TCC	0	4
<p><b>Ementa:</b> Operacionalização do projeto, conforme regulamentação específica do Curso de Nutrição.</p> <p><b>Objetivo:</b> Desenvolver sua capacidade intelectual, científica e criativa.</p>				
9	CFA.0023.00-9	Estágio em Saúde Coletiva	0	15
<p><b>Ementa:</b> Atividades desenvolvidas em Unidades de Saúde Coletiva.</p> <p><b>Objetivo:</b> Vivenciar situações práticas da profissão aliando e integrando o conhecimento teórico adquirido nas disciplinas anteriores.</p>				
9	CFA.0028.00-0	Estágio em Alimentação Coletiva	0	15
<p><b>Ementa:</b> Atividades desenvolvidas em Unidades de Alimentação Coletiva.</p> <p><b>Objetivo:</b> Vivenciar situações práticas da profissão aliando e integrando o conhecimento teórico adquirido nas disciplinas anteriores.</p>				