

Centro de Ciências da Saúde

Curso: 168 Nutrição (Matutino)

Currículo: 2019/2

Fase	Turma	Disciplina	Créd. Teóricos	Créd. Práticos
1	CFA.0124.00-0	Introdução à Alimentação e Nutrição	2	0
<p>Ementa: História da nutrição enquanto ciência, profissão e política social, no Brasil e no mundo. Áreas de atuação do nutricionista. Conceitos e princípios da alimentação saudável. Guias Alimentares.</p> <p>Objetivo: Conhecer a história da nutrição no Brasil e no Mundo. Distinguir áreas de atuação do profissional nutricionista. Compreender os princípios da alimentação e nutrição e analisar os Guias Alimentares.</p>				
1	CFA.0125.00-6	Alimentação, Saúde e Cultura	2	0
<p>Ementa: História da alimentação no mundo e no Brasil. Comida enquanto objeto antropológico. Alimentação como patrimônio cultural. Grupos étnicos e padrões alimentares da população brasileira. Processos sociais e alimentação: industrialização, mundialização e consumismo. Sistemas alimentares. Alimentação e direitos humanos.</p> <p>Objetivo: Conhecer e organizar a cultura, os hábitos e os padrões alimentares do Brasil por meio da história e da Antropologia de Alimentos. Reconhecer a dimensão social da alimentação e os impactos dos processos e dinâmicas sociais sobre a alimentação, com enfoque particular para a realidade brasileira. Reconhecer e diferenciar fatores que influenciam o consumo alimentar e os sistemas agroalimentares.</p>				
1	CNA.0258.00-4	Parasitologia	2	0
<p>Ementa: Morfologia e biologia dos protozoários, helmintos, artrópodes e fungos parasitas do homem.</p> <p>Objetivo: Conhecer e analisar a evolução e o tratamento de doenças infecciosas e parasitárias.</p>				
1	CNA.0323.00-0	Anatomia Humana Geral	2	2
<p>Ementa: Introdução ao estudo da Anatomia Humana. Sistema Tegumentar. Sistema Esquelético. Sistema Articular. Sistema Muscular. Sistema Digestório. Sistema Respiratório. Sistema Cardiovascular. Sistema Linfático. Sistema Urinário. Sistema Genital. Sistema Nervoso. Sistema Endócrino.</p> <p>Objetivo: Conceituar Anatomia Humana, conhecer a divisão da Anatomia e as nomenclaturas anatômicas; conhecer a divisão, eixos e planos do corpo e reconhecer os diferentes níveis de organização do corpo humano.</p>				
1	CNA.0324.00-7	Biologia Celular	2	1
<p>Ementa: Instrumentos de estudo das estruturas celulares, estrutura e composição química das organelas celulares como bases funcionais das células. Divisão e diferenciação celular.</p> <p>Objetivo: Proporcionar ao aluno o conhecimento das principais características morfológicas e funcionais das estruturas celulares.</p>				
1	EDU.0542.00-4	Universidade, Ciência e Pesquisa	2	0
<p>Ementa: O sentido da ciência e da tecnologia no mundo contemporâneo. Evolução da universidade no mundo. Características, funções e desafios da universidade na sociedade contemporânea. A FURB: histórico, experiências, contribuições e desafios do ensino, pesquisa e extensão. Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI/CPA.</p> <p>Objetivo: Relacionar ciência, tecnologia e universidade, compreendendo as funções desta instituição para o desenvolvimento econômico e social do seu entorno e dos países, bem como conhecer as atividades de pesquisa e extensão na FURB, visando aproximar a formação acadêmica da sociedade e do mundo do trabalho. Destacar a importância da participação dos(as) estudantes na elaboração, execução e controle do Plano de Desenvolvimento Institucional – PDI/Comissão Própria de Avaliação – CPA.</p>				
1	LET.0185.00-0	Produção Textual Acadêmica	4	0
<p>Ementa: Produção textual na esfera acadêmica: letramentos críticos, relações de poder e identidade. Princípios e técnicas de estudo: esquemas, mapeamento, e diário de leitura. Práticas de leitura, oralidade e escrita: características da linguagem, autoria e organização textual da produção científica. Gêneros textuais da esfera acadêmica: resumo, resenha, relatório, artigo científico; seminário, comunicação oral. Coesão, coerência e tópicos gramaticais relacionados à norma padrão.</p> <p>Objetivo: Compreender e aprimorar práticas de leitura, oralidade e escrita específicas da esfera acadêmica, produzindo gêneros textuais, orais e escritos, de acordo com a norma padrão.</p>				
1	MED.0205.00-4	Saúde Comunitária	2	0
<p>Ementa: Concepções de saúde e de doença. Processos de saúde como fator de bem-estar social, econômico e cultural da coletividade. Atenção integral a saúde. História das Políticas Públicas de Saúde no Brasil. Sistema Único de Saúde (SUS): princípios, estrutura e funcionamento.</p> <p>Objetivo: Conhecer as concepções de saúde e doença, os processos de saúde, a promoção, a proteção e a recuperação da saúde. Conhecer as políticas públicas de saúde no país. Conhecer a estrutura e o funcionamento do Sistema Único de Saúde.</p>				
1	PDE.0006.00-7	Educação Física - Prática Desportiva I	0	2
<p>Ementa: O aluno poderá escolher a modalidade de sua preferência: ginástica, basquetebol, futebol de salão, futebol suíço, voleibol.</p> <p>Objetivo:</p>				

Fase	Turma	Disciplina	Créd. Teóricos	Créd. Práticos
2	CFA.0044.00-6	Nutrição Humana	4	0
<p>Ementa: Introdução a nutrição humana. Ingestão dietética recomendada para indivíduos saudáveis (DRI's) - uso e aplicações. Estudo dos nutrientes: carboidratos, lipídeos, proteínas e aminoácidos, minerais e vitaminas (funções, fontes alimentares, necessidades e recomendações nutricionais). Fibras. Água e eletrólitos. Metabolismo energético e métodos para o cálculo das necessidades energéticas. Alimentos diet e light. Alimentos funcionais e compostos bioativos. Biodisponibilidade e interação entre os componentes da dieta.</p> <p>Objetivo: Aplicar conhecimentos sobre composição, propriedades, transformações, biodisponibilidade dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo. Calcular as necessidades nutricionais para indivíduos e coletividades sadias.</p>				
2	CFA.0123.00-3	Nutrição e Políticas Públicas de Saúde	2	0
<p>Ementa: Saúde e proteção social: os sistemas sanitários internacionais. Sistema Único de Saúde (SUS): histórico, políticas e programas de promoção a saúde. Atuação do nutricionista na Atenção Básica a Saúde. Vigilância em saúde. Educação permanente em saúde. Controle social. Projeto Terapêutico Singular.</p> <p>Objetivo: Reconhecer a complexidade do conceito de saúde, vinculando aos determinantes sociais e políticos, de forma a superar o modelo biomédico na formação do profissional nutricionista. Reconhecer os níveis de complexidade no sistema de saúde, diferenciando promoção, proteção e recuperação da saúde. Analisar criticamente o histórico das políticas públicas de saúde, de alimentação e nutrição no Brasil, reconhecendo a saúde como um direito de todos os brasileiros, e o SUS como uma conquista dos movimentos sociais e políticos. Atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema. Conhecer a estrutura e o funcionamento das instituições de saúde e o Sistema Único de Saúde, assim como a inserção do nutricionista nos diferentes serviços e níveis de complexidade.</p>				
2	CNA.0325.00-3	Fisiologia Geral	3	0
<p>Ementa: Bases fisiológicas para conhecimento das funções e regulações dos sistemas cardiocirculatório, respiratório, renal, digestório, nervoso, endócrino e reprodutor.</p> <p>Objetivo: Compreender a organização funcional do corpo humano, dos sistemas cardiovascular, respiratório, renal, digestório, nervoso, endócrino e reprodutor e suas funções no organismo bem como as suas interações para a manutenção da homeostasia corporal.</p>				
2	CNA.0326.00-0	Histologia e Embriologia Geral	2	1
<p>Ementa: Técnicas histológicas de rotina. Início do desenvolvimento embrionário, estudo dos tecidos conjuntivo, muscular, ósseo, nervoso e epitelial.</p> <p>Objetivo: Diferenciar os tecidos e as estruturas básicas do corpo humano. Conhecer o desenvolvimento embrionário.</p>				
2	CNA.0327.00-6	Bioquímica	2	1
<p>Ementa: Introdução à Bioquímica. Química e oxidação de carboidratos, lipídios e proteínas. Biocatálise e Integração do metabolismo.</p> <p>Objetivo: Relacionar estruturas de biomoléculas com suas funções biológicas. Relacionar o mecanismo geral da atividade enzimática com o metabolismo. Compreender que os seres humanos se alimentam para obter energia e síntese de moléculas necessárias a vida por meio do metabolismo. Diferenciar as vias metabólicas geradoras de energia conforme os tecidos, órgãos e nutrientes envolvidos.</p>				
2	CNA.0328.00-2	Genética e Saúde	2	0
<p>Ementa: Genética: importância e aplicações na Saúde. Medicina Personalizada. Estrutura e função do material genético. Variação genética: mutação e polimorfismo. Regulação gênica. Distúrbios genéticos monogênicos, cromossômicos e multifatoriais.</p> <p>Objetivo: Compreender a organização e a expressão do material genético, bem como o efeito das alterações genéticas na variação fenotípica e doenças. Reconhecer a influência dos diferentes fatores genéticos e ambientais na manifestação dos distúrbios e a contribuição do acesso ao genoma na medicina personalizada.</p>				
2	PDE.0007.00-3	Educação Física - Prática Desportiva II	0	2
<p>Ementa: O aluno poderá escolher a modalidade de sua preferência: ginástica, basquetebol, futebol de salão, futebol suíço, voleibol.</p> <p>Objetivo:</p>				
2	QUI.0106.00-9	Bromatologia	2	2
<p>Ementa: Introdução à Bromatologia. Estudo dos constituintes químicos (água, carboidratos, fibras, proteínas, lipídios e minerais) sob os aspectos de classificação e reações ocorridas nos alimentos de origem animal e vegetal, "in natura", durante o processamento e no armazenamento. Substâncias antinutricionais e bioativas nos alimentos. Aditivos alimentares. Estudo analítico dos componentes básicos (composição centesimal) e de controle da qualidade dos alimentos.</p> <p>Objetivo: Distinguir conhecimentos a respeito de composição, propriedades e transformações dos alimentos. Conhecer e analisar substâncias antinutricionais e bioativas nos alimentos e aditivos alimentares. Verificar componentes básico dos alimentos e métodos de controle de sua qualidade.</p>				

Fase	Turma	Disciplina	Créd. Teóricos	Créd. Práticos
2	SOC.0201.00-3	Diversidade e Sociedade	2	0
<p>Ementa: Diversidade e desigualdade. Diversidade e cultura: religiosidades, identidade de gênero e relações étnico-raciais. Preconceito, intolerância e violência.</p> <p>Objetivo: Combater a desigualdade social e cultural e reconhecer a diversidade como condição para a vida pessoal, para a vida em sociedade e para o exercício profissional, bem como para o exercício da cidadania.</p>				
3	CFA.0126.01-0	Avaliação Nutricional I	3	1
<p>Ementa: Métodos de avaliação nutricional. Avaliação antropométrica nos diferentes ciclos de vida. Métodos de avaliação da composição corporal. Semiologia Nutricional. Triagem nutricional. Extensão universitária.</p> <p>Objetivo: Aplicar conhecimentos de avaliação antropométrica e semiologia nutricional nos diferentes ciclos de vida. Empregar e comparar métodos de avaliação de composição corporal e Triagem nutricional.</p>				
3	CFA.0127.01-7	Nutrição nos Ciclos de Vida I	4	0
<p>Ementa: Necessidades nutricionais e interações fisiológicas, psicológicas, culturais, sociais e econômicas, nos estágios da vida: gestação, lactação e no primeiro ano de vida. Extensão universitária.</p> <p>Objetivo: Distinguir características fisiológicas, psicológicas e sociais próprias da gestação, lactação e da criança no primeiro ano de vida. Planejar e produzir o processo de cuidado nutricional para a gestante, nutriz e crianças no primeiro ano de vida.</p>				
3	CFA.0128.00-5	Educação Alimentar e Nutricional	3	0
<p>Ementa: Concepções do processo educativo: abordagem crítica-reflexiva. Educação popular em saúde. Comportamento alimentar. Modelo transteórico de mudança de comportamento aplicado à Nutrição. Educação Alimentar e Nutricional no Brasil: análise histórica. Valor social e cultural da alimentação. Ações e programas educativos para promoção da alimentação adequada. Educação Alimentar e Nutricional e políticas públicas: guias alimentares, políticas e programas institucionais. Extensão universitária.</p> <p>Objetivo: Discutir as concepções e referenciais teóricos da Educação, relacionando com a prática da Educação Alimentar e Nutricional. Identificar as marcas das diferentes concepções da Educação Alimentar e Nutricional na trajetória do profissional nutricionista. Reconhecer o papel de educador do profissional nutricionista, com um olhar crítico às realidades sociais, reconhecendo as singularidades dos sujeitos. Identificar os diferentes componentes do comportamento alimentar. Considerar a influência sociocultural e econômica como determinantes da disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população. Planejar, elaborar, executar e avaliar intervenções para a promoção da alimentação adequada, aplicando conhecimentos com visão holística do ser humano, de forma humanizada. Atuar no planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas e ações de educação alimentar e nutricional.</p>				
3	CFA.0129.01-0	Projeto Integrado I	2	0
<p>Ementa: Extensão universitária. Integração das disciplinas da fase. Observação da realidade. Identificação dos postos-chaves. Teorização. Hipóteses de solução. Aplicação à realidade.</p> <p>Objetivo: Desenvolver atividades de extensão universitária. Reconhecer os cenários de prática do profissional nutricionista. Identificar as demandas. Avaliar a realidade com base nos conhecimentos desenvolvidos nos componentes curriculares da terceira fase. Aplicar o projeto integrado da fase no contexto da atenção alimentar e nutricional. Debater e avaliar os resultados do projeto.</p>				
3	CNA.0111.02-0	Bioquímica Humana II	2	2
<p>Ementa: Regulação do metabolismo: regulação alostérica e hormonal. Mecanismos bioquímicos de ação hormonal. Análise do metabolismo normal e alterado (saúde e doença). Análise e interpretação de exames bioquímicos do sangue.</p> <p>Objetivo: Conhecer mecanismos bioquímicos de regulação do metabolismo. Diferenciar os mecanismos de ação dos diferentes hormônios que regulam o metabolismo. Conhecer e analisar o metabolismo normal e as alterações metabólicas decorrentes de condições patológicas, com enfoque na área de atuação do nutricionista. Interpretar exames bioquímicos.</p>				
3	CNA.0333.00-6	Microbiologia e Imunologia	2	1
<p>Ementa: Células do sistema imune e resposta imune. Órgãos linfoides, Imunoglobulinas e complemento, reações imunológicas, hipersensibilidade e doenças autoimunes, célula bacteriana, fatores de virulência, bioquímica metabólica, classificação dos principais microrganismos patogênicos, colorações em microbiologia.</p> <p>Objetivo: Reconhecer as principais características dos microrganismos patogênicos. Conhecer conceitos e conteúdo de imunologia geral. Distinguir os passos da resposta imune.</p>				

Fase	Turma	Disciplina	Créd. Teóricos	Créd. Práticos
3	EQU.0175.00-9	Tecnologia de Alimentos	1	2
<p>Ementa: Introdução à tecnologia de alimentos. Métodos de conservação de alimentos: calor, eliminação de água, frio e fermentação. Enzimas na tecnologia de alimentos. Tecnologia de laticínios, frutas e hortaliças, carnes e pescados, óleos e margarinas, cereais, panificação. Aditivos Alimentares. Legislação sanitária para alimentos industrializados. Legislação sobre rotulagem e cálculo da Tabela Nutricional de alimentos industrializados. Análise sensorial.</p> <p>Objetivo: Identificar aspectos relacionados à tecnologia de alimentos, garantindo qualidade nutricional, microbiológica e sensorial, que atenda às necessidades e exigências da população. Conhecer diferentes técnicas de processamento de produtos alimentícios e seus respectivos princípios de conservação. Conhecer e praticar legislação sobre rotulagem e cálculo da Tabela Nutricional de alimentos industrializados.</p>				
3	HIS.0116.00-3	História da Cultura Afro-brasileira e Indígena	2	0
<p>Ementa: História e cultura afro-brasileira e indígena: contribuições e influências das diversidades étnicas na formação da sociedade brasileira no passado, presente e futuro. Construção da ideia de raça. Ideologia do branqueamento. Mito da democracia racial. Novas abordagens sobre história, memória e identidades afro-brasileiras e indígenas. Ações afirmativas.</p> <p>Objetivo: Reconhecer a importância da história e cultura afro-brasileira e indígena para a formação da sociedade brasileira no passado, presente e futuro, discutindo temas relacionados aos grupos étnicos na convivência sociocultural e na prática profissional.</p>				
3	PSI.0153.00-5	Relações Interpessoais na Saúde	2	0
<p>Ementa: Constituição do sujeito. Conceito de grupo. Processos grupais: conflito e cooperação. Liderança. Motivação. Processos de trabalho na saúde.</p> <p>Objetivo: Compreender estar apto a executar intervenção qualificada dos grupos multiprofissionais nas organizações da saúde.</p>				
4	CFA.0120.00-4	Nutrição em Saúde Coletiva	4	0
<p>Ementa: 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>Objetivo: Reconhecer o direito humano à alimentação adequada como um direito social e o histórico de lutas e conquistas no Brasil. Analisar as políticas e programas de promoção da segurança alimentar e nutricional no Brasil no âmbito da saúde, da educação, do desenvolvimento social e agrário. Reconhecer as políticas intersetoriais de Segurança Alimentar e Nutricional. Conhecer as pesquisas sobre o estado nutricional da população brasileira, reconhecendo a magnitude dos distúrbios nutricionais no país. Compreender os princípios da vigilância alimentar e nutricional ampliada. Analisar a epidemiologia nutricional no Brasil, e comparar com o cenário internacional. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado II.</p>				
4	CFA.0127.02-5	Nutrição nos Ciclos de Vida II	3	0
<p>Ementa: Necessidades nutricionais e interações fisiológicas, psicológicas, culturais, sociais e econômicas, nos estágios da vida, nos ciclos de vida: pré-escolar, escolar, adolescente e idoso. Extensão universitária.</p> <p>Objetivo: Distinguir características fisiológicas, psicológicas e sociais próprias da infância, adolescência e no envelhecimento. Planejar e produzir o processo de cuidado nutricional para pré-escolar, escolar, adolescente e idoso. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado II.</p>				
4	CFA.0129.02-8	Projeto Integrado II	1	0
<p>Ementa: Integração das disciplinas da fase através da extensão universitária. Observação da realidade. Identificação dos pontos-chaves. Teorização. Hipóteses de solução. Aplicação à realidade.</p> <p>Objetivo: Desenvolver atividades de extensão universitária. Reconhecer os cenários de prática do profissional nutricionista. Identificar as demandas. Avaliar a realidade com base nos conhecimentos desenvolvidos nos componentes curriculares da quarta fase do curso de Nutrição. Aplicar o projeto integrado da fase na perspectiva das políticas e programas de alimentação e nutrição. Debater e avaliar os resultados do projeto.</p>				

Fase	Turma	Disciplina	Créd. Teóricos	Créd. Práticos
4	CFA.0130.00-0	Cálculo e Análise de Planos Alimentares	4	1
<p>Ementa: Ferramentas da nutrição para elaboração de cardápios para indivíduos e coletividades. Análise do consumo alimentar, cálculo e adequação de planos alimentares para indivíduos saudáveis e coletividades saudáveis. Alimentação do trabalhador. Alimentação escolar. Extensão universitária.</p> <p>Objetivo: Realizar o planejamento, a avaliação, o cálculo e a análise de cardápios e planos alimentares para indivíduos e coletividades saudáveis. Empregar método quantitativo de análise e cálculo de cardápios para alimentação escolar e do trabalhador. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado II.</p>				
4	CFA.0131.04-9	Fisiopatologia IV	2	0
<p>Ementa:</p> <p>Objetivo:</p>				
4	CFA.0132.01-0	Técnica Dietética I	3	2
<p>Ementa: Conceitos e fundamentos da Técnica Dietética. Noções básicas em Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos. Procedimentos e técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos. Procedimentos para pesagem de alimentos e suas conversões em medidas caseiras. Indicadores de qualidade dos alimentos: Indicador de Correção, Indicador de Conversão e Indicador de Reidratação. Ficha técnica de preparo: cálculo do valor nutricional (total e porção). Grupos de alimentos: frutas, hortaliças, leguminosas, cereais e derivados, carnes, ovos, laticínios, açúcares, óleos, gorduras, caldos e molhos. Transformações físico-químicas, sensoriais e nutricionais dos grupos de alimentos.</p> <p>Objetivo: Conhecer conceitos e fundamentos básicos de técnica dietética e Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos. Aplicar procedimentos e técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos. Compreender e aplicar os indicadores de qualidade dos alimentos, os procedimentos de pesagem dos alimentos e de medidas caseiras. Desenvolver a Ficha Técnica de Preparo. Aplicar conhecimentos e avaliar a composição, propriedades e transformações dos grupos de alimentos.</p>				
4	CFA.0133.00-9	Microbiologia Aplicada à Nutrição	2	2
<p>Ementa: Princípios da microbiologia dos alimentos. Microrganismos relevantes em alimentos: patógenos e simbiontes. Principais doenças microbianas transmitidas por alimentos. Alterações e deterioração dos alimentos provocadas por microrganismos. Toxinfecções alimentares. Análise microbiológica qualitativa e quantitativa dos alimentos. Microbiota intestinal e sua influência na saúde, doença e bem-estar. Associação de perfis microbianos intestinais e doenças neurológicas, endócrinas, imunológicas e cardiovasculares. Discussão de casos clínicos. Extensão universitária.</p> <p>Objetivo: Conhecer a importância dos microrganismos nos alimentos e os fatores extrínsecos e intrínsecos que controlam o crescimento bacteriano. Descrever os principais microrganismos indicadores de contaminação de alimentos. Reconhecer as micotoxinas e principais toxinfecções alimentares. Discutir a importância fisiológica da microbiota intestinal e correlacionar alterações do microbioma e patologias frequentes. Conhecer os principais marcadores bacterianos de saúde intestinal. Analisar estratégias de modulação intestinal. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado II.</p>				
4	CFA.0134.01-3	Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva I	0	2
<p>Ementa: Reconhecimento de cenários e espaços de atuação em Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição. Diagnóstico da comunidade do campo de prática. Planejamento da intervenção. Intervenção: iniciação profissional.</p> <p>Objetivo: Distinguir diferentes cenários de atuação do nutricionista em Nutrição em saúde Coletiva. Realizar avaliação diagnóstica da situação alimentar e nutricional da população trabalhada, reconhecendo os determinantes sociais, demográficos, políticos, econômicos e culturais da realidade alimentar. Integrar-se às ações da equipe multiprofissional do campo de prática. Planejar e executar intervenções sobre as condições de alimentação e nutrição da população trabalhada, no contexto da atenção básica à saúde, alimentação escolar e/ou desenvolvimento social. Reconhecer o direito humano à alimentação adequada como um direito social. Integrar-se às instâncias de participação e controle social do cenário de prática.</p>				
4	CFA.0135.01-0	Pesquisa em Nutrição I	2	0
<p>Ementa: Concepções e processos metodológicos da pesquisa científica. Aspectos éticos de pesquisa. Desenho de estudos epidemiológicos e clínicos. Indicadores epidemiológicos: razão e proporção; prevalência e incidência. Amostragem. Métodos estatísticos em saúde: estatística descritiva e inferencial. Teste de hipóteses. Testes paramétricos e não paramétricos.</p> <p>Objetivo: Distinguir tipos de estudos. Reconhecer os aspectos éticos da pesquisa com seres humanos e animais. Interpretar métodos estatísticos em saúde. Avaliar testes de hipóteses, paramétricos e não paramétricos.</p>				

Fase	Turma	Disciplina	Créd. Teóricos	Créd. Práticos
5	CFA.0126.02-9	Avaliação Nutricional II	2	0
<p>Ementa: Avaliação bioquímica do estado nutricional. Inquéritos alimentares. Análise do consumo alimentar. Anamnese nutricional. Diagnóstico nutricional. Extensão universitária.</p> <p>Objetivo: Interpretar exames bioquímicos. Aplicar inquéritos alimentares e avaliar o consumo alimentar. Construir anamnese nutricional e apresentar o diagnóstico nutricional. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado III.</p>				
5	CFA.0129.03-6	Projeto Integrado III	1	0
<p>Ementa: Integração das disciplinas da fase através da extensão universitária. Observação da realidade. Identificação dos postos-chaves. Teorização. Hipóteses de solução. Aplicação à realidade.</p> <p>Objetivo: Desenvolver atividades de extensão universitária. Reconhecer os cenários de prática do profissional nutricionista. Identificar as demandas. Avaliar a realidade com base nos conhecimentos desenvolvidos nos componentes curriculares da quinta fase do curso de Nutrição. Aplicar o projeto integrado da fase em cenários de elaboração de refeições coletivas. Debater e avaliar os resultados do projeto.</p>				
5	CFA.0132.02-9	Técnica Dietética II	1	4
<p>Ementa: Modificações físicas, nutricionais e sensoriais de preparações para as alterações fisiopatológicas e fases da vida. Nutrição e gastronomia hospitalar. Adaptação das preparações culinárias para diversas condições clínicas: anemia, hipertensão arterial sistêmica, diabetes mellitus, dislipidemias, diarreia, modulação intestinal, doença celíaca, alergias e intolerâncias alimentares. Técnicas de preparo de alimentos na introdução alimentar. Diluição de fórmulas infantis e leite de vaca para lactentes. Extensão universitária.</p> <p>Objetivo: Elaborar preparações culinárias adaptadas às alterações fisiopatológicas e fases da vida, com ênfase às modificações físicas, nutricionais e sensoriais. Conhecer a associação entre nutrição e gastronomia hospitalar. Desenvolver preparações culinárias adaptadas às diversas condições clínicas. Reconhecer as diferentes técnicas de preparo na introdução alimentar, diluição de fórmulas infantis e do leite de vaca para lactentes. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado III.</p>				
5	CFA.0135.02-8	Pesquisa em Nutrição II	2	0
<p>Ementa: Regulamentação do Trabalho de Conclusão (TCC) do Curso de Nutrição. Aspectos éticos da pesquisa. O Projeto de Pesquisa.</p> <p>Objetivo: Conhecer o regulamento de TCC do curso de Nutrição e os aspectos éticos da pesquisa. Realizar as etapas de desenvolvimento de um projeto de pesquisa. Desenvolver, por meio do projeto de pesquisa, a capacidade intelectual, científica e criativa.</p>				
5	CFA.0136.01-6	Nutrição Clínica I	6	0
<p>Ementa: Sistematização do cuidado de nutrição. Terapia nutricional por via oral, enteral e parenteral. Terapia nutricional na inanição e síndrome da realimentação. Terapia nutricional em situações de estresse metabólico: cirurgia, trauma, queimados, sepse, câncer e síndrome da imunodeficiência adquirida. Terapia nutricional nas doenças do trato digestório: tubo digestório, fígado e glândulas anexas. Terapia nutricional aplicada às doenças relacionados ao glúten. Terapia Nutricional na fibrose cística.</p> <p>Objetivo: Reconhecer as alterações fisiopatológicas ocasionadas por diferentes doenças abordadas na ementa, ressaltando os principais fatores etiológicos e as formas de manifestações clínicas. Conhecer, avaliar e decidir a conduta dietoterápica mais apropriada a indivíduos, internados ou ambulatoriais, com doenças relacionadas ao sistema digestório, às condições de inanição e estresse metabólico. Entender o papel do nutricionista em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional no tratamento destas doenças. Conhecer e avaliar fórmulas ou produtos alimentares, que colaborem para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos.</p>				

Fase	Turma	Disciplina	Créd. Teóricos	Créd. Práticos
5	CFA.0137.00-4	Boas Práticas e Higiene dos Alimentos	3	0
<p>Ementa: Introdução à Boas Práticas e Higiene dos Alimentos: definição de Boas Práticas e Higiene dos Alimentos, Higiene pessoal, Higiene dos Alimentos e Higiene ambiental. Sistema de Vigilância Sanitária dos Alimentos no âmbito federal, estadual e municipal, organismos reguladores e normativos para produção de alimentos e refeições. Estudo da legislação sanitária de alimentos. Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos (BPF; BPM). Manual de Boas Práticas. Procedimentos Operacionais Padrões (POP). Sistema de Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Extensão universitária.</p> <p>Objetivo: Identificar os principais conceitos relacionados à Boas Práticas e Higiene dos Alimentos no processo de elaboração de refeições e na produção de alimentos com base na legislação sanitária dos alimentos. Conhecer os âmbitos de atuação da vigilância sanitária de alimentos. Desenvolver Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) com base nas (BPF; BPM) e requisitos do sistema APPCC. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado III.</p>				
5	CFA.0138.01-9	Alimentação Coletiva I	4	0
<p>Ementa: Introdução à administração e funções administrativas como ferramentas de gestão para o nutricionista. Processos administrativos aplicados ao gerenciamento da alimentação para coletividades. Planejamento de cardápios: métodos qualitativos de avaliação nutricional e sensorial na produção de refeições coletivas. Cultivo de alimentos. Gestão de custos na produção de refeições. Sistema de compras de insumos. Planejamento e capacitação de recursos humanos. Gestão da qualidade. Extensão universitária.</p> <p>Objetivo: Conhecer a integralidade do processo de gerenciamento da produção de alimentação coletiva. Entender o cenário da prática do profissional nutricionista em hotelaria. Aplicar ferramentas da qualidade na gestão do processo de produção de refeições. Executar auditorias e análises relacionadas ao processo de produção de refeições. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado III.</p>				
5	CFA.0139.01-5	Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva I	0	2
<p>Ementa: Reconhecimento de diferentes cenários de atuação do nutricionista em alimentação coletiva. Alimentos seguros, atenção alimentar e nutricional: diagnóstico, planejamento e intervenção.</p> <p>Objetivo: Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação coletiva, considerando a influência sociocultural e econômica. Conhecer diferentes cenários de atuação do nutricionista na área de Alimentação Coletiva e estabelecer relação teórico-prática nos campos de atuação profissional. Analisar processos e fluxos de produção de refeições coletivas. Planejar e desenvolver atividades de atenção alimentar e nutricional para coletividades em unidades produtoras de alimentos.</p>				
5	CNA.0306.00-9	Prática em Sustentabilidade	2	0
<p>Ementa: Sociedades sustentáveis. Proteção do ambiente natural e construído. Reciprocidade, responsabilidade cidadã e ética nas relações dos seres humanos entre si e no cuidado com o meio ambiente. Transformação e parcerias para o desenvolvimento: novas tecnologias, produção, trabalho e consumo. Justiça e equidade socioambiental.</p> <p>Objetivo: Construir conhecimentos teóricos, metodológicos e empíricos, expressando posicionamento crítico sobre metas limitadas de crescimento, gestão ambiental, novas tecnologias e desenvolvimento sustentável.</p>				
6	CFA.0129.04-4	Projeto Integrado IV	1	0
<p>Ementa: Integração das disciplinas da fase através da extensão universitária. Observação da realidade. Identificação dos pontos-chaves. Teorização. Hipóteses de solução. Aplicação a realidade.</p> <p>Objetivo: Desenvolver atividades de extensão universitária. Reconhecer os cenários de prática do profissional nutricionista. Identificar as demandas. Avaliar a realidade com base nos conhecimentos desenvolvidos nos componentes curriculares da sexta fase do curso de Nutrição. Aplicar o projeto integrado da fase, com estratégias de cuidado nutricional para indivíduos com condição patológica prévia. Debater e avaliar os resultados do projeto.</p>				

Fase	Turma	Disciplina	Créd. Teóricos	Créd. Práticos
6	CFA.0136.02-4	Nutrição Clínica II	6	0
<p>Ementa: Terapia nutricional na obesidade. Terapia nutricional no diabetes mellitus e nas alterações da tireoide. Terapia nutricional nas doenças cardiovasculares: dislipidemias, hipertensão arterial sistêmica, síndrome metabólica, insuficiência cardíaca congestiva. Terapia nutricional na doença renal. Terapia nutricional nas doenças neurológicas e respiratórias. Extensão universitária.</p> <p>Objetivo: Reconhecer as alterações fisiopatológicas ocasionadas por diferentes doenças relacionadas a síndrome metabólica doenças cardiovasculares, renais e glândula tireoide, ressaltando os principais fatores etiológicos e as formas de manifestações clínicas</p> <p>Conhecer, avaliar e decidir a conduta dietoterápica mais apropriada a indivíduos, internados ou ambulatoriais, com doenças relacionadas ao sistema endócrino, cardiovascular, renal, neurológico e respiratório.</p> <p>Entender o papel do nutricionista em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional no tratamento destas doenças.</p> <p>Conhecer e avaliar fórmulas ou produtos alimentares, que colaborem para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos.</p> <p>Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado IV.</p>				
6	CFA.0138.02-7	Alimentação Coletiva II	4	0
<p>Ementa: História dos restaurantes e evolução da alimentação coletiva. Características do setor de alimentos e bebidas em hotelaria. Definição e dimensionamento de setores operacionais. Seleção e dimensionamento de equipamentos. Planejamento físico, funcional e ergonômico de Unidades Produtoras de Refeições (UPR's). Sustentabilidade ambiental na produção de refeições: gestão de resíduos sólidos; controle integrado de pragas e uso racional da água.</p> <p>Objetivo: Conhecer a história do setor de alimentação coletiva.</p> <p>Planejar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, intervindo no fluxo do processo produtivo de uma unidade de alimentação e nutrição, visando a promoção da saúde.</p> <p>Desenvolver propostas de melhorias no planejamento físico, funcional e ergonômico, incluindo a aquisição de equipamentos e novas tecnologias, considerando a sustentabilidade ambiental.</p> <p>Avaliar, sistematizar e decidir a conduta mais apropriada ao desenvolver auditorias e consultorias relacionadas aos espaços de produção de refeições.</p>				
6	CFA.0140.01-3	Estágio em Nutrição Clínica I	0	2
<p>Ementa: Reconhecimento de diferentes cenários de atuação do nutricionista na área de nutrição clínica.</p> <p>Objetivo: Conhecer diferentes cenários de atuação do nutricionista na área de nutrição clínica.</p> <p>Estabelecer relação teórica – prática em nutrição clínica nos campos de atuação profissional.</p> <p>Realizar diagnósticos e intervenções nutricionais, considerando a influência sócio-cultural, ambiental e econômica.</p>				
6	CFA.0141.00-1	Nutrição Aplicada ao Exercício Físico	4	0
<p>Ementa: Nutrição para praticantes de exercício físico e atletas. Fisiologia e bioquímica do exercício. Sistemas de produção de energia. Avaliação nutricional de praticantes de exercício físico e atletas. Necessidade nutricional de praticantes de exercício físico e atletas. Recomendação de nutrientes para diferentes modalidades esportivas. Necessidades de nutrientes nas diversas fases do exercício. Hidratação e reposição hidroeletrólítica. Suplementos alimentares na prática esportiva. Recursos ergogênicos: utilização e principais efeitos sobre o organismo. Extensão universitária.</p> <p>Objetivo: Compreender as bases fisiológicas e bioquímicas do exercício físico.</p> <p>Diagnosticar o estado nutricional de praticantes de exercício físico e atletas;</p> <p>Aplicar conhecimentos sobre as necessidades nutricionais de praticantes de exercício físico e atletas e a aplicabilidade do uso de suplementos alimentares e recursos ergogênicos.</p> <p>Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado IV.</p>				
6	CFA.0142.00-8	Prescrição Magistral em Nutrição	3	0
<p>Ementa: Introdução à prescrição magistral. Legislações de suplementos aplicado ao nutricionista. Nutrição e medicamentos. Princípios da farmacodinâmica e farmacocinética relacionada a nutrição. Fármacos e biodisponibilidade de macro e micronutrientes. Prescrição Magistral pelo nutricionista.</p> <p>Objetivo: Compreender o processo e a aplicação da farmácia magistral na prática do nutricionista.</p> <p>Elaborar prescrições de suplementos e fitoterápicos de forma ética, racional e individualizada.</p>				

Fase	Turma	Disciplina	Créd. Teóricos	Créd. Práticos
6	CFA.0143.00-4	Identidade Culinária	1	4
<p>Ementa: Padrões alimentares e influência filosófica. Práticas alimentares ligadas a celebração religiosa. Caracterização e organização de eventos gastronômicos. Culinária regional brasileira. Culinária internacional. Extensão universitária.</p> <p>Objetivo: Compreender as características de diferentes padrões alimentares. Elaborar preparações da culinária nacional brasileira e internacional; Compreender a composição do preço de venda de preparações e cardápios. Implementar a gestão, planejamento e organização de eventos gastronômicos com identidade culinária. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado IV.</p>				
6	CFA.0144.00-0	Estratégias de Cuidado Nutricional na Prática Clínica	2	0
<p>Ementa: Construção social do corpo. Transtornos alimentares. Instrumentos de avaliação do comportamento alimentar. Nutrição comportamental. Intuitive eating, mindfull eating. Terapia cognitivo comportamental aplicada à nutrição. Entrevista motivacional. Apoio ao autocuidado. Ferramentas de coaching e nutrição. Extensão universitária.</p> <p>Objetivo: Analisar criticamente a influência do conjunto de hábitos, costumes, crenças e tradições sobre a cultura relacionada ao corpo. Conhecer os diferentes transtornos alimentares e as estratégias de intervenção do cuidado nutricional. Aplicar os instrumentos de avaliação do comportamento alimentar. Analisar ferramentas de mudança de comportamento alimentar. Desenvolver atividades de extensão universitária de forma articulada com o Projeto Integrado IV.</p>				
7	CFA.0134.02-1	Estágio de Nutrição em Saúde Coletiva II	0	13
<p>Ementa: Atuação ética do Nutricionista. Ambientação profissional: contextualização e reconhecimento do local. Iniciação profissional na atenção básica no âmbito do Sistema Único de Saúde, em secretarias de educação ou no Sistema Único de Assistência Social.</p> <p>Objetivo: Vivenciar situações práticas da profissão, aliando e integrando o conhecimento teórico adquirido nas disciplinas anteriores. Diagnosticar e intervir sobre as condições de alimentação e nutrição no contexto da atenção básica à saúde, alimentação escolar ou desenvolvimento social. Aplicar educação alimentar e nutricional, de acordo com o diagnóstico realizado. Desenvolver ações de cuidado em Nutrição para indivíduos e coletividades, em todos os níveis de atenção à saúde, em equipes interdisciplinares, de acordo com o perfil epidemiológico da população atendida, reconhecendo que a saúde é determinada no contexto histórico, político, social e biológico. Realizar avaliação nutricional e indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente.</p>				
7	CFA.0139.02-3	Estágio de Nutrição em Alimentação Coletiva II	0	13
<p>Ementa: Atuação ética do Nutricionista. Ambientação profissional. Estrutura de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Planejamento e controle da produção. Controle de qualidade. Saúde e segurança do trabalhador. Educação nutricional. Marketing em UAN. Sustentabilidade e Gestão de resíduos.</p> <p>Objetivo: Vivenciar processos de gerenciamento da produção de refeições em UAN, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas. Planejar e executar atividades práticas relacionadas ao processo produtivo. Realizar o diagnóstico da situação da UAN com a aplicação de protocolos associado ao Manual de Boas Práticas (MBP) da UAN e da Legislação Sanitária de Alimentos. Implementar ações de melhorias. Realizar avaliação nutricional e indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente.</p>				
7	CFA.0140.02-1	Estágio em Nutrição Clínica II	0	13
<p>Ementa: Atuação ética do Nutricionista. Ambientação profissional. Reconhecimento do local de estágio e do setor de nutrição e dietética. Sistematização do cuidado em nutrição: Atendimento clínico-nutricional. Orientações nutricionais. Educação alimentar e nutricional hospitalar e ambulatorial.</p> <p>Objetivo: Vivenciar as atribuições e situações práticas do nutricionista na área de atuação clínica, integrando o conhecimento teórico adquirido no curso de graduação. Realizar atendimentos nutricionais em âmbito hospitalar e ambulatorial, prestando assistência ao paciente/cliente para promoção de saúde e prevenção e recuperação de doenças. Aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano integrando equipes multiprofissionais focadas no cuidado integral ao paciente/cliente. Reconhecer a importância da relação paciente/cliente e profissional da saúde de forma ética, humanizada e individualizada para a conduta nutricional. Realizar avaliação nutricional e indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente.</p>				

Fase	Turma	Disciplina	Créd. Teóricos	Créd. Práticos
7	CFA.0145.00-7	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	4	0
<p>Ementa: Projeto de pesquisa: coleta dados da pesquisa. Análise dos dados. Resultados preliminares.</p> <p>Objetivo: Desenvolver o projeto de pesquisa. Integrar grupo de pesquisa na área de alimentação e nutrição ou afim. Aprimorar a capacidade intelectual, científica e criativa. Desenvolver linguagem técnica, científica, oral e escrita.</p>				
7	CFA.0146.00-3	Eletiva	2	0
<p>Ementa:</p> <p>Objetivo:</p>				
7	CFA.0147.00-0	Fitoterapia na Nutrição	2	0
<p>Ementa: Conceitos em Fitoterapia. Cenário atual de plantas medicinais. Derivados de plantas medicinais e compostos bioativos. Legislação. Bases científicas que norteiam a pesquisa, o desenvolvimento, o mecanismo de ação e prescrição de fitoterápicos. Plantas alimentícias não convencionais.</p> <p>Objetivo: Apropriar-se de conceitos sobre a fitoterapia sob aspecto amplo da utilização na área da saúde. Conhecer as legislações aplicadas a fitoterapia que competem ao profissional nutricionista. Relacionar as principais atividades de plantas medicinais para utilização na alimentação e nutrição. Reconhecer e aplicar no planejamento alimentar a inclusão das plantas alimentícias não convencionais. Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana.</p>				
7	CFA.0148.00-6	Optativa	4	0
<p>Ementa:</p> <p>Objetivo:</p>				
7	CFA.0150.00-0	Nutrição Clínica Funcional e Estética	4	0
<p>Ementa: Princípios da Nutrição Funcional. Sinais e sintomas clínicos relacionados à nutrição funcional. Alimentação, nutrição, órgãos e sistemas integrados na visão funcional. Avaliação clínica e nutricional aplicada a estética. Distúrbios estéticos e a relação com a nutrição. Nutricosméticos.</p> <p>Objetivo: Reconhecer a aplicabilidade da nutrição funcional e bioquímica individual na prevenção de doenças e promoção de saúde. Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano pautados na nutrição funcional. Planejar, analisar e avaliar dietas e suplementos dietéticos aplicados à nutrição e estética.</p>				
7	CFA.0151.00-7	Genética Aplicada à Nutrição	2	0
<p>Ementa: Organização e expressão do material genético, polimorfismos genéticos, nutrigenética e nutrigenômica, uso de ferramentas moleculares na nutrição personalizada pelo genoma e no diagnóstico molecular de patogenias e patógenos alimentares.</p> <p>Objetivo: Conhecer o impacto da era genômica na prática da nutrição personalizada e seus benefícios ao paciente. Interpretar os estudos que aplicam técnicas de biologia molecular em análises de nutrigenética e nutrigenômica, bem como a importância destas áreas do conhecimento na atuação do Nutricionista.</p>				
7	CFA.0152.00-3	Práticas Integrativas e Complementares na Saúde	2	0
<p>Ementa: Práticas Integrativas e Complementares em saúde (PICS): princípios, legislação, aplicação na saúde, no contexto das profissões da saúde. Visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais. Princípios e usos das práticas de acordo com a Política Nacional de PICS.</p> <p>Objetivo: Sensibilizar e permitir vivências em terapêuticas de práticas integrativas e complementares na saúde. Proporcionar novas oportunidades de aprendizagem ativa dentro das mudanças curriculares em todas as profissões da área da saúde.</p>				
7	LET.0162.00-0	Libras	4	0
<p>Ementa: 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>Objetivo: Compreender as características do deficiente auditivo e o processo de comunicação através da Libras com vistas a favorecer a aprendizagem do deficiente auditivo.</p>				

Fase	Turma	Disciplina	Créd. Teóricos	Créd. Práticos
7	PSI.0114.00-0	Psicologia em Saúde	2	0
<p>Ementa: 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>Objetivo: 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	SOC.0192.00-4	Antropologia de Alimentos	3	0
<p>Ementa: A Antropologia de Alimentos visa refletir sobre o ato alimentar humano e a maneira como os alimentos são transformados e utilizados como um vetor identitário, se apresentado na forma de uma cozinha e culinária diferenciada em diferentes sociedades, englobando aspectos: culturais, econômicos, biológicos, históricos, geográficos e técnicos.</p> <p>Objetivo: Capacitar o aluno a entender a complexidade do ato alimentar na espécie humana e em particular na sociedade brasileira, levando-se em consideração a sua diversidade biológica, ecológica, tecnológica, econômica, sociocultural, política e ideológica. Entender o que leva o humano a eleger determinado tipo de alimento, condicionando-se a ele, as interferências das crenças que os premeiam, a adaptação a sabores, odores entre outras características, considerando o desenvolvimento histórico de cada sociedade.</p>				
8	CFA.0149.00-2	Planejamento Profissional na Nutrição	2	0
<p>Ementa: Empreendedorismo e características empreendedoras aplicadas à nutrição. Princípios do marketing. Marketing de alimentos. Marketing pessoal e profissional. Inovação, tendências de bens e serviços voltados à alimentação e nutrição nas diversas áreas de atuação. Bases éticas voltadas ao nutricionista empreendedor e marketing comercial.</p> <p>Objetivo: Entender o planejamento e gestão de bens e serviços voltados a alimentação e nutrição. Reconhecer as ferramentas administrativas e recursos de marketing em alimentação e nutrição. Aplicar técnicas de empreendedorismo na profissão do nutricionista. Avaliar práticas de publicidade e marketing segundo normas e condutas éticas da profissão.</p>				