



**UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR**

*Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993*

*Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC*

# **SÚMULA DO PROJETO PEDAGÓGICO**

## **CURSO DE NUTRIÇÃO**

**Unidade  
Campus - Francisco Beltrão  
2008**

## 1. HISTÓRICO DO CURSO

Em 2005, a partir da observação de um cenário regional, carente do profissional Nutricionista e de oportunidades para a sua formação, além de uma demanda social por informações e ações próprias da intervenção do Nutricionista, em uma área geográfica onde convivem desnutrição e obesidade, paradoxos da vida moderna determinados, em parte, pelo complexo econômico nacional e mundial, foi concebido o Curso de Nutrição da UNIPAR – Universidade Paranaense – Campus Francisco Beltrão.

O Curso de Nutrição da Unipar – Campus Francisco Beltrão foi implantado, oferecendo ao graduado o título de Bacharel em Nutrição. Atualmente, as atividades curriculares e extracurriculares realizadas pela Instituição, através do Curso de Nutrição, contribuem, notadamente, para a melhoria da qualidade de vida da comunidade local.

A Universidade Paranaense – Campus de Francisco Beltrão, ciente e comprometida com sua responsabilidade para com a sociedade, oferecerá ao mercado de trabalho um profissional qualificado, por formação e experiência, para atuar nas áreas da Nutrição e da Alimentação Humanas.

A formação fundamental do curso de Nutrição busca as raízes culturais e filosóficas que são indispensáveis à formação integral e fundamental do profissional, propiciando um sólido conhecimento dos fundamentos das instituições culturais da sociedade brasileira.

A formação sócio-política do Curso de Graduação em Nutrição nesta Instituição de Ensino Superior, caracteriza-se pela formação humanística e interdisciplinar que consiste na visão global da sociedade e na participação ativa do acadêmico para a compreensão do âmbito em que a profissão se encontra inserida.



**UNIPAR**  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993  
Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

## 2. IDENTIFICAÇÃO

<b>CURSO</b>	<b>Nutrição</b>
--------------	-----------------

<b>NÚMERO DE VAGAS: 80</b>	<b>TURNO: Noturno</b>	
<b>CARGA HORÁRIA: 4.000 h/a</b>		
<b>MODALIDADE</b>	<b>X</b>	<b>BACHARELADO</b>
		<b>LICENCIATURA</b>
		<b>TECNÓLOGO</b>
<b>INTEGRALIZAÇÃO</b>	<b>Tempo máximo: 07 (sete) anos</b>	
	<b>Tempo mínimo: 05 (cinco) anos</b>	
<b>CAMPUS</b>	<b>Francisco Beltrão</b>	
<b>ENDEREÇO</b>	<b>Av. Julio Assis De Cavalheiro, 2000</b>	
<b>ANO DE IMPLANTAÇÃO DO CURSO</b>	<b>2005</b>	

### 3. OBJETIVOS DO CURSO

#### 3.1. Objetivo Geral

O Curso de Nutrição da UNIPAR – Campus Francisco Beltrão tem como objetivo geral:

Formar o Nutricionista, profissional de saúde generalista com percepção crítica da realidade, capaz de desenvolver atividades técnico-científicas específicas nas áreas da Nutrição e da Alimentação Humanas, objetivando a promoção, manutenção e recuperação da saúde, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

#### 3.2. Objetivos Específicos

- Formar Nutricionistas comprometidos com o bem-estar do indivíduo e da coletividade, empenhados na promoção, manutenção e recuperação da saúde.
- Preparar profissionais cidadãos criteriosos e inovadores, capazes de analisar e compreender os padrões sócio-culturais do meio, de forma a interagir com ele para, na sua área de atuação específica, realizar sua intervenção, transformadora e pautada na ética e no ser humano objeto de seu estudo.
- Promover uma formação teórica articulada à investigação e à prática, embasada numa perspectiva que contemple, simultaneamente, os conhecimentos específicos, porém referidos ao espaço em que são construídos e solicitados.
- Formar profissionais com capacidade de análise e de síntese, preparados para a solução de problemas e para a construção do conhecimento.
- Promover uma qualificação elevada dos futuros egressos, fundamentada em saberes específicos, que se traduzam e desdobrem em competências e habilidades pertinentes às suas áreas de atuação próprias.

Capacitar o Nutricionista a:

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, e seu aproveitamento no organismo humano e na atenção dietética.
- Diagnosticar, intervir e monitorar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais.
- Gerenciar atividades em Alimentação e Nutrição voltadas à melhoria das

condições nutricionais de populações.

- Planejar, organizar, gerenciar e avaliar Unidades de Alimentação e Nutrição para coletividades sadias e enfermas.
- Intervir na área de Nutrição Clínica, a partir da avaliação nutricional, por meio de prescrições dietoterápicas, em caráter preventivo e terapêutico.
- Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino e pesquisa em sua área de atuação.
- Integrar as equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades e inter-relações na área de Alimentação e Nutrição.
- Diagnosticar e intervir no processo sociocultural, político e econômico que influenciam a disponibilidade, acesso, aquisição, armazenamento, consumo e utilização biológica de alimentos pela população em geral.
- Atuar nas políticas e nos programas de educação e vigilância nutricional, alimentar, sanitária e ambiental visando a promoção da saúde em nível local, regional e nacional.
- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria, marketing e treinamento em Alimentação e Nutrição.
- Contribuir na elaboração de projetos para desenvolvimento de novos produtos alimentícios.
- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.

## 4. PERFIL PROFISSIONGRÁFICO

O Nutricionista é o profissional de saúde com formação generalista-humanista e percepção crítica da realidade social, econômica, cultural e política, capaz de desenvolver atividade técnico-científica no campo da Nutrição e Alimentação.

A UNIPAR/ Campus Francisco Beltrão está empenhada e comprometida com a formação de um Nutricionista “capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural” (*Diretrizes Curriculares do Curso de Nutrição*). A formação do profissional Nutricionista tem por objetivo fornecer conhecimentos que o permitam atuar na área de ensino em sua área de atuação, formando um profissional educador; integrar equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional; desenvolver e avaliar produtos utilizados na alimentação humana; atuar em equipes multiprofissionais investigando e aplicando conhecimentos com visão holística do ser humano.

## 5. ÁREA DE ATUAÇÃO PROFISSIONAL

O profissional da área de Nutrição possui um vasto campo de trabalho. Devido à diversidade e complexidade da atuação do Nutricionista, o mesmo deve estar qualificado para esta atividade, pois tem como beneficiários indivíduos e a comunidade, objetivando a promoção da saúde. Suas áreas de atuação no mercado de trabalho incluem:

**Alimentação Coletiva:**

Unidades Produtoras de Refeições  
Creches e Escolas  
Restaurantes Comerciais, Hotéis e Similares  
Refeições-Convênio  
Empresas de Comércio de Cestas Básicas  
Catering

**Nutrição Clínica:**

Hospitais e Clínicas  
Ambulatórios  
Consultórios  
Bancos de Leite Humano  
Lactários  
"Spas"  
Planos e Seguros de Saúde

**Saúde Coletiva:**

Programas Institucionais  
Unidades Primárias de Saúde  
Vigilância Sanitária  
Defesa do Consumidor

**Ensino:**

Docência. Extensão. Pesquisa. Supervisão de Estágios  
Coordenação dos Cursos de Nutrição

**Outras:**

Indústrias de Alimentos  
Esporte  
Cozinhas Experimentais

O profissional nutricionista em relação à sociedade, exerce um papel transformador no âmbito da Alimentação e Nutrição Humanas, trabalhando no planejamento e execução de ações interventivas em nutrição, contribuindo para melhoria da saúde e conseqüentemente melhoria da qualidade de vida da população.



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993  
Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

## 6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

### MATRIZ CURRICULAR

**Unidade:** FRANCISCO BELTRÃO

**Curso:** 195 - NUTRIÇÃO

**Graduação:** BACHARELADO

**Regime:** SERIADO ANUAL - NOTURNO

**Duração:** 5 (CINCO) ANOS LETIVOS

**Integralização:** A) TEMPO TOTAL - MÍNIMO = 05 (CINCO) ANOS LETIVOS  
- MÁXIMO = 07 (SETE) ANOS LETIVOS

B) TEMPO ÚTIL (Carga Horária) = **4.000 H/AULA**

### CURRÍCULO PLENO/2008 (1)

#### 1.ª SÉRIE

CÓDIGO	DISCIPLINAS	TEOR	PRAT	CHA	PRÉ-REQUIS
99-7087-02	LÍNGUA PORTUGUESA	80	0	080	
99-7152-03	ANATOMIA HUMANA	80	40	120	
99-8489-02	INTRODUÇÃO AO ESTUDO DA NUTRIÇÃO E ÉTICA PROFISSIONAL	80	0	080	
99-8490-04	BIOQUÍMICA GERAL E CELULAR	120	40	160	
99-8492-04	IMUNOLOGIA MICROBIOLOGIA GERAL E DOS ALIMENTOS	120	40	160	
99-8846-03	BASES BIOLÓGICAS APLICADAS À SAÚDE	80	40	120	
	<b>Carga Horária / Total Anual</b>	<b>560</b>	<b>160</b>	<b>720</b>	

#### 2.ª SÉRIE

CÓDIGO	DISCIPLINAS	TEOR	PRAT	CHA	PRÉ-REQUIS
99-8491-02	PARASITOLOGIA E SANEAMENTO AMBIENTAL	80	0	080	
99-8494-04	FISIOLOGIA E NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL	120	40	160	
99-8495-03	NUTRIÇÃO BÁSICA E DIETÉTICA	80	40	120	
99-8497-04	BIOQUÍMICA, ANÁLISE E TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	120	40	160	
99-8498-03	AValiação Nutricional	80	40	120	
99-8499-02	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	80	0	080	
	<b>Carga Horária / Total Anual</b>	<b>560</b>	<b>160</b>	<b>720</b>	

Aprovada pela CID em atendimento a Resolução CONSEPE 17/2007 de 12/09/2007



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993

Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

## 3.<sup>a</sup> SÉRIE

CÓDIGO	DISCIPLINAS	TEOR	PRAT	CHA	PRÉ-REQUIS
99-8493-02	EPIDEMIOLOGIA	80	0	080	
99-8496-04	TÉCNICA DIETÉTICA E GASTRONOMIA	80	80	160	
99-8500-03	PATOLOGIA GERAL E DA NUTRIÇÃO	120	0	120	
99-8501-04	NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL	120	40	160	
99-8505-02	FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	80	0	080	
99-8845-02	BASES DAS CIÊNCIAS HUMANAS E PSICOLÓGICAS	80	0	080	
	<b>Carga Horária / Total Anual</b>	<b>560</b>	<b>120</b>	<b>680</b>	

## 4.<sup>a</sup> SÉRIE

CÓDIGO	DISCIPLINAS	TEOR	PRAT	CHA	PRÉ-REQUIS
99-8502-05	DIETOTERAPIA	160	40	200	
99-8503-04	ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	120	40	160	
99-8504-05	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DOS ALIMENTOS	160	40	200	
99-8506-02	TÓPICOS EMERGENTES EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	80	0	080	
99-8833-02	METODOLOGIA DA PESQUISA	80	0	080	
	<b>Carga Horária / Total Anual</b>	<b>600</b>	<b>120</b>	<b>720</b>	

## 5.<sup>a</sup> SÉRIE

CÓDIGO	DISCIPLINAS	TEOR	PRAT	CHA	PRÉ-REQUIS
99-8507-07	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA	0	280	280	
99-8508-07	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	0	280	280	
99-8509-06	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	0	240	240	
	<b>Carga Horária / Total Anual</b>	<b>0</b>	<b>800</b>	<b>800</b>	

## RESUMO

CONTEÚDOS CURRICULARES	2.840 H/A
ESTÁGIO SUPERVISIONADO	(*) 800 H/A
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	(*) 200 H/A
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	(*) 160 H/A
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>	<b>4.000 H/A</b>

### OBSERVAÇÕES:

(\*) As cargas horárias destinadas ao Estágio Supervisionado, às Atividades Complementares e ao Trabalho de Conclusão de Curso serão cumpridas fora do horário de aula previsto para o funcionamento do curso mediante regulamento próprio aprovado e divulgado pelo Colegiado do Curso.

Aprovada pela CID em atendimento a Resolução CONSEPE 17/2007 de 12/09/2007



## 7. DISTRIBUIÇÃO DAS DISCIPLINAS POR ÁREA DE FORMAÇÃO

ÁREA DE FORMAÇÃO	1.ª SÉRIE	2.ª SÉRIE	3.ª SÉRIE	4.ª SÉRIE	5.ª SÉRIE
<b>Ciências Biológicas e da Saúde</b>	- Anatomia Humana - Bioquímica Geral e Celular - Bases Biológicas Aplicadas à Saúde	- Fisiologia e Nutrição Experimental - Parasitologia e Saneamento Ambiental	- Patologia Geral e da Nutrição - Farmacologia Aplicada a Nutrição - Epidemiologia		
<b>Ciências Sociais e Humanas</b>	- Língua Portuguesa		- Bases das Ciências Humanas e Psicológicas	- Metodologia da Pesquisa	
<b>Ciência da Alimentação e Nutrição</b>	- Introdução ao Estudo da Nutrição e Ética Profissional	- Avaliação Nutricional - Nutrição Básica e Dietética - Educação Nutricional	- Nutrição Materno-Infantil	- Dietoterapia - Administração de Unidades de Alimentos e Nutrição - Nutrição em Saúde Pública e Vigilância Sanitária dos Alimentos - Tópicos Emergentes em Alimentação e Nutrição	- Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Pública  - Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica  - Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição
<b>Ciências dos Alimentos</b>	- Imunologia e Microbiologia Geral e dos Alimentos	- Bioquímica, Análise e Tecnologia dos Alimentos	- Técnica Dietética e Gastronomia		
<b>N.º de Disciplinas</b>	<b>06</b>	<b>06</b>	<b>06</b>	<b>05</b>	<b>03</b>
<b>Carga Horária da Série</b>	<b>720</b>	<b>720</b>	<b>680</b>	<b>720</b>	<b>800</b>
<b>Atividades Complementares</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
<b>Carga Horária Total</b>	<b>760</b>	<b>760</b>	<b>720</b>	<b>760</b>	<b>840</b>



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993  
Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

## 8. EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

<b>Disciplina: LINGUA PORTUGUESA</b>	
<b>Carga Horária Total: 80 h/a</b>	<b>C/H prática:</b>
	<b>C/H teórica: 80 h/a</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
<p>Reconhecer a importância da leitura crítica e reflexiva, buscando melhor expressão oral e escrita.</p> <p>Identificar a gramática como elemento que contribui decisivamente com a produção de texto.</p> <p>Produzir textos claros, coerentes, cujos elementos coesivos estejam bem empregados.</p> <p>Utilizar a linguagem oral e escrita nas situações específicas da prática profissional.</p> <p>Desenvolver elementos determinantes da Redação Técnica/Oficial – com ênfase à área de Nutrição.</p>	
<b>Ementa:</b>	
<p>A linguagem como comunicação e interação. Estudo da estrutura, tipologia e prática textual.</p> <p>Produção de textos técnicos e específicos a partir do planejamento de textos acadêmicos.</p>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>CARNEIRO, Agostinho Dias. <b>Texto em construção: interpretação de textos</b>. São Paulo: Moderna, 2000.</p> <p>CARNEIRO, Agostinho Dias. <b>Redação em Construção</b>. São Paulo: Moderna, 2006.</p> <p>MARTINS, Dileta Silveira, ZILBERKONP, Lúbia Scliar. <b>Português Instrumental: de acordo com as atuais regras da ABNT</b>. Porto Alegre: Sagaluzzato, 2003.</p> <p>MESQUITA, Roberto Melo. <b>Gramática da Língua Portuguesa</b>. São Paulo: Saraiva, 2003.</p>	



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993  
Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

<b>Disciplina: ANATOMIA HUMANA</b>	
<b>Carga Horária Total: 120 h/a</b>	<b>C/H prática: 40 h/a</b>
	<b>C/H teórica: 80 h/a</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
Reconhecer a importância da disciplina como pré-requisito para outras disciplinas e para sua formação. Utilizar corretamente a nomenclatura anatômica. Descrever e estabelecer relações entre os diferentes sistemas e órgãos do corpo humano.	
<b>Ementa:</b>	
Estudo generalizado, teórico-prático, sobre os principais aspectos da Anatomia Humana, sendo esses: sistemas esqueléticos e articular, osteologia e artrologia, sistema muscular, circulatório e respiratório, miologia, cardio respiratório, sistema digestório, sistemas genitais, urinário e nervoso.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
DANGELO & FATTINI, <b>Anatomia Humana Básica</b> . São Paulo: Atheneu, 2003.	
DANGELO & FATTINI, <b>Anatomia Básica dos sistemas Orgânicos</b> : com a descrição dos ossos, juntas, músculos, vasos e nervos. São Paulo: Atheneu, 2002.	
GARDNER, Ernest. <b>Anatomia</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.	
MACHADO, A. <b>Neuroanatomia funcional</b> . São Paulo: Editora Atheneu, 2004.	



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993  
Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

<b>Disciplina: INTRODUÇÃO AO ESTUDO DA NUTRIÇÃO E ÉTICA PROFISSIONAL</b>	
<b>Carga Horária Total: 80 h/a</b>	<b>C/H prática:</b>
	<b>C/H teórica: 80 h/a</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
Reconhecer conceitos básicos de alimentação e nutrição humanas, campos de atuação e atribuições do profissional.	
Conhecer a legislação que regulamenta a profissão e os órgãos fiscalizadores.	
Aplicar os princípios da ética e bioética na pesquisa e exercício da profissão.	
<b>Ementa:</b>	
Introdução à alimentação e nutrição humanas: histórico e repercussões sobre a saúde. A formação do nutricionista em consonância com a problemática atual, campos de atuação e aspectos éticos. Legislação e órgãos referentes à profissão.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
BORSOI, M. A. <b>Nutrição e Dietética: Noções Básicas</b> . São Paulo: Senac, 2001.	
TIRAPEGUI, JULIO. <b>Nutrição, Fundamentos e Aspectos Atuais</b> . São Paulo: Atheneu, 2002	
FLANDRIN, JEAN – LOUIS; MONTANARI, Massino. <b>História da Alimentação</b> . São Paulo: Estação Liberdade, 1998.	
GALLO, Silvio. <b>Ética e cidadania: caminhos da filosofia, elementos para o ensino da filosofia</b> . Campinas: Papirus, 2000.	



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993

Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

<b>Disciplina: BIOQUÍMICA GERAL E CELULAR</b>	
<b>Carga Horária Total: 160 h/a</b>	<b>C/H prática: 40 h/a</b>
	<b>C/H teórica: 120 h/a</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
Aplicar técnicas e métodos em Bioquímica. Explorar bioquimicamente as principais vias metabólicas do organismo. Compreender a síntese e degradação de biomoléculas, de acordo com suas vias metabólicas.	
<b>Ementa:</b>	
Estudo das biomoléculas, estrutura, funções, degradação e absorção de carboidratos, lipídios e proteínas bem como o estudo das vias metabólicas: anabolismo e catabolismo.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
LEHNINGER, A. L.; Nelson, D. L.; Cox, M.M. <b>Princípios de Bioquímica.</b> São Paulo: Sarvier, 2006.	
MARZZOCO, A. L.; Torres, B. B. <b>Bioquímica Básica.</b> Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.	
STRYER, Lubert. <b>Bioquímica.</b> Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.	
VIEIRA, E. C.; GAZINELLI, G.; MARES GUIA, M. <b>Bioquímica celular e biologia molecular.</b> Rio de Janeiro: Atheneu, 2002.	



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993  
Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

<b>Disciplina: IMUNOLOGIA E MICROBIOLOGIA GERAL E DOS ALIMENTOS</b>	
<b>Carga Horária Total: 160 h/a</b>	<b>C/H prática: 40 h/a</b>
	<b>C/H teórica: 120 h/a</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
<p>Compreender os microrganismos, bem como sua patogenicidade e inter-relação com o sistema em que vivem reconhecendo as principais técnicas de cultivo, colorações, condições de crescimento e diagnóstico em microbiologia.</p> <p>Analisar os princípios da imunologia aplicados à nutrição.</p> <p>Reconhecer a importância do controle higiênico-sanitário de alimentos, visando à prevenção de doenças transmitidas por alimentos.</p> <p>Analisar os processos de deterioração de alimentos e dos respectivos microrganismos envolvidos, bem como situações onde os microrganismos sejam utilizados na produção de alimentos.</p>	
<b>Ementa:</b>	
Fundamentos e aplicação da microbiologia e imunologia. Fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos para o desenvolvimento de microorganismos e de toxinfecções alimentares.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; PROBER, Jordan, S. <b>Imunologia Celular e Molecular</b> . Rio de Janeiro: Revinter, 2005.	
FRANCO, B. D. G. M. & LANDGRAF, M. <b>Microbiologia dos Alimentos</b> . São Paulo: Atheneu, 2006.	
ROITT, I.M. <b>Imunologia</b> . São Paulo: Editora Manole, 2003.	
TORTORA, G.J. et al. <b>Microbiologia</b> . Editora Artmed, Porto Alegre, 2006.	



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993  
Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

<b>Disciplina: BASES BIOLÓGICAS APLICADAS A SAÚDE</b>	
<b>Carga Horária Total: 120 h/a</b>	<b>C/H prática: 40 h/a</b>
	<b>C/H teórica: 80 h/a</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
Entender as bases biológicas e do desenvolvimento humano confrontando-os com a área de nutrição.	
Compreender o funcionamento das células e dos tecidos.	
Reconhecer os diferentes tecidos que compõem a espécie humana.	
Entender os aspectos de transmissão das características genéticas e as patologias associadas.	
Identificar as diferentes fases do desenvolvimento humano.	
<b>Ementa:</b>	
Caracterização morfofuncional das células e a constituição dos tecidos fundamentais e suas variedades. Caracterização dos processos de transmissão, expressão e alteração do material genético e os principais aspectos da gametogênese e embriogênese.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
BURNS, G. W. <b>Genética</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991.	
DE ROBERTIS, E. M. F. <b>Bases da biologia celular e molecular</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.	
GRIFFITHS, A.J.F. et al. <b>Introdução à Genética</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.	
JUNQUEIRA, L. C. & CARNEIRO, J. <b>Histologia básica</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.	
MOORE, K. L. & PERSAUD, T. V. N. <b>Embriologia básica</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.	



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993  
Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

## 2.ª SÉRIE

<b>Disciplina: PARASITOLOGIA E SANEAMENTO AMBIENTAL</b>	
<b>Carga Horária Total: 80 h/a</b>	<b>C/H prática:</b>
	<b>C/H teórica: 80 h/a</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
Reconhecer a problemática sócio-econômica/parasitária e ambiental, principais endemias nacionais e meios de controle, bem como as políticas de saneamento básico e do meio ambiente. Analisar os avanços tecnológicos e as conseqüências para a saúde contribuindo na interpretação dos principais problemas ambientais e a relação com as doenças.	
<b>Ementa:</b>	
Introdução à parasitologia, divisão e classificação dos seres vivos, estudo das principais parasitoses humanas, controle e profilaxia. Estudo dos vetores biológicos de interesse em saúde e a caracterização das principais fontes de poluição atmosférica, terrestre e líquida. Políticas de saneamento ambiental, estudo sobre a água e o meio ambiente.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
NEVES, David Pereira. <b>Parasitologia Humana</b> . São Paulo: Atheneu, 2005.	
REY, Luís. <b>Parasitologia: parasitos e doenças parasíticas do homem nas Américas e na África</b> . Guanabara Koogan. 2002.	
CAVINATTO, Vilma Maria. <b>Saneamento básico: fonte de saúde e bem estar</b> . Moderna, 2006.	
FERREIRA, F. A. Gonçalves. <b>Moderna Saúde Pública</b> . Lisboa: Calouste Gulbenkian, s.d. 1990.	



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993  
Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

## **Disciplina: FISILOGIA E NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL**

**Carga Horária Total: 160 h/a**

**C/H prática: 40 h/a**

**C/H teórica: 120 h/a**

### **Objetivos Específicos:**

Conhecer os princípios e mecanismos que regem o funcionamento dos sistemas.

Compreender a integração dos diferentes sistemas na manutenção da homeostasia celular.

Desenvolver e reconhecer a importância de pesquisas experimentais na área de alimentação e nutrição.

### **Ementa:**

A partir da compreensão dos processos celulares, os aspectos fisiológicos serão abordados possibilitando a compreensão do funcionamento dos órgãos e sistemas do corpo humano. O enfoque nutricional é apresentado interagindo com os diversos sistemas do organismo que atuam na manutenção da homeostase do corpo. Compreensão do funcionamento de um biotério, técnicas, planejamento e utilização de animais em experimentos de importância na área de experimentação e nutrição.

### **Bibliografia Básica**

GUYTON, A.C.; HALL, J.E. **Tratado de Fisiologia medica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan 2002.

SHILS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M.; ROSS, C. **Tratado de nutrição moderna na Saúde**, 2003.

AIRES, M. M.. **Fisiologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991.

NERI, D. **A bioética em laboratório: células tronco, clonagem e saúde humana**. São Paulo: Loyola, 2004.



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993  
Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

<b>Disciplina: NUTRIÇÃO BÁSICA E DIETÉTICA</b>	
<b>Carga Horária Total: 120 h/a</b>	<b>C/H prática: 40 h/a</b>
	<b>C/H teórica: 80 h/a</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
Reconhecer a importância da energia para o ser humano; Identificar nos nutrientes: classificação, funções, processos digestivos, absorptivos e metabólicos, fontes alimentares, deficiências, toxicidade e recomendações para aplicação na nutrição normal. Elaborar cardápios para a dieta normal nas diferentes faixas etárias.	
<b>Ementa:</b>	
Estudo da Nutrição Humana no ciclo vital. Digestão, absorção e metabolismo dos macro e micronutrientes. Recomendações e cálculos das necessidades energéticas e a elaboração de cardápios.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
GALISA, M. S.; ESPERANCA, L.M.B.; SÁ, N.G. <b>Nutrição: Conceitos e aplicações</b> . São Paulo: M. Books, 2008.	
PENTEADO, M,V,C. <b>Vitaminas: aspectos nutricionais, bioquímicos, clínicos e analíticos</b> . São Paulo: Manole, 2003.	
TEIXEIRA NETO, Faustino. <b>Nutrição Clínica</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.	
UNICAMP. <b>Tabela brasileira de composição de alimentos</b> . TACO: versão 2. Campinas: Atheneu, 2006.	



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993

Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

<b>Disciplina: BIOQUÍMICA, ANÁLISE E TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS</b>	
<b>Carga Horária Total: 160 h/a</b>	<b>C/H prática: 40 h/a</b>
	<b>C/H teórica: 120 h/a</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
<p>Compreender os constituintes dos alimentos, suas relações e seus métodos e técnicas de análise.</p> <p>Demonstrar os aspectos gerais do controle de qualidade e diferentes métodos de conservação de alimentos.</p> <p>Identificar aspectos teóricos e práticos em tecnologia de origem animal e vegetal.</p> <p>Caracterizar, de forma geral, as diferentes técnicas de análise sensorial em alimentos.</p>	
<b>Ementa:</b>	
<p>Composição química dos alimentos e alterações; Análise dos componentes dos alimentos; Princípios de conservação e técnicas de processamento de produtos de origem animal e vegetal.</p>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>CECCHI, HELOISA MÁSCIA. <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos.</b> Campinas: UNICAMP, 2001.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. <b>Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal.</b> Porto Alegre: Artmed. 2005.</p> <p>BOBBIO, F. O. <b>Introdução à química de alimentos.</b> São Paulo: Varela, 2003.</p> <p>BOBBIO, P. A. <b>Química do processamento de alimentos.</b> São Paulo: Varela, 2001.</p>	



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993  
Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

<b>Disciplina: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
<b>Carga Horária Total: 120 h/a</b>	<b>C/H prática: 40 h/a</b>
	<b>C/H teórica: 80 h/a</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
<p>Conhecer os fatores determinantes e indicadores diretos e indiretos do estado nutricional, compreendendo sua aplicação nas deficiências nutricionais e em problemas de saúde pública.</p> <p>Reconhecer o papel do nutricionista no diagnóstico dos distúrbios nutricionais.</p> <p>Identificar a importância da antropometria, sinais clínicos e análises bioquímicas como instrumento de avaliação do estado nutricional.</p> <p>Analisar os dados epidemiológicos relacionados ao estado nutricional.</p>	
<b>Ementa:</b>	
<p>A avaliação da condição nutricional geral do indivíduo e grupos populacionais através de indicadores dietéticos, antropométricos, bioquímicos e subjetivos, em diferentes faixas etárias, condições especiais e ciclos de vida.</p>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>CUPPARI, L. <b>Guia de nutrição clínica no adulto</b>. São Paulo: Unifesp/EPM: Manole, 2007.</p> <p>DUARTE, Antonio Cláudio; CASTELLANI, Fabrizio Reis. <b>Semiologia Nutricional</b>. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2002.</p> <p>MAHAN, L. K. e SCOTT-STUMP, S. <b>Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia</b>, trad. Alessandra Favano. São Paulos: Roca, 2005.</p> <p>SHILS, M.E. et al . <b>Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença</b>. São Paulo: Manole, 2003.</p>	



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993

Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

<b>Disciplina: EDUCAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
<b>Carga Horária Total: 80 h/a</b>	<b>C/H prática:</b>
	<b>C/H teórica: 80 h/a</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
Reconhecer os fatores que influenciam a formação do comportamento alimentar e suas conseqüências durante o ciclo vital.	
Realizar diagnósticos da situação alimentar individual e coletiva.	
Elaborar e aplicar intervenções nutricionais a fim de promover a qualidade alimentar e de vida.	
<b>Ementa:</b>	
Conceitos de educação nutricional, hábitos alimentares e formação do comportamento alimentar. Etapas do projeto de intervenção nutricional. Guias alimentares. Elaboração de material didático para educação nutricional. Técnicas de ensino. Planejamento, aplicação e avaliação de projetos de educação nutricional.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
LINDEN, S. <b>Educação Nutricional – algumas ferramentas de ensino</b> . São Paulo, Varela, 2005.	
GOUVEIA, E. L. C. <b>Nutrição: Saúde e comunidade</b> . Rio de Janeiro: Revinter, 1999.	
STURMER, J. S. <b>Reeducação Alimentar na família: da gestação à adolescência</b> . Petrópolis, Rio de Janeiro: Vozes, 2004.	
WERNER, D. e BOWER, B. <b>Aprendendo e Ensinando a Cuidar da Saúde. Manual de métodos, ferramentas e idéias para um trabalho comunitário</b> . São Paulo: Paulus. 1984.	



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993  
Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

## 3.ª SÉRIE

<b>Disciplina: EPIDEMIOLOGIA</b>	
<b>Carga Horária Total: 80 h/a</b>	<b>C/H prática:</b>
	<b>C/H teórica: 80 h/a</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
Reconhecer o papel da epidemiologia e sua importância na prática da saúde. Compreender a determinação e a distribuição das doenças e dos agravos à saúde. Diferenciar modelos explicativos do processo saúde-doença. Entender a variação da distribuição dos problemas de saúde relacionada a atributos de pessoa, lugar e tempo. Discutir os panoramas demográfico e epidemiológico brasileiro.	
<b>Ementa:</b>	
Conceituação, uso e história da epidemiologia. Indicadores diretos e indiretos de saúde, incidência e prevalência. Bases e delineamentos da pesquisa epidemiológica. Vigilância epidemiológica. Doenças de interesse epidemiológico	
<b>Bibliografia Básica</b>	
FERREIRA, F. A. G. <b>Moderna Saúde Pública</b> . Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1990. JEKEL, J.F. <b>Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva</b> . Porto Alegre: Artmed, 2005. PEREIRA, M. G. <b>Epidemiologia: Teoria e pratica</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA, F. N. <b>Epidemiologia &amp; saúde</b> . Rio de Janeiro: Medsi, 2003.	



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993  
Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

## Disciplina: TÉCNICA DIETÉTICA E GASTRONOMIA

Carga Horária Total: 160 h/a

C/H prática: 80 h/a

C/H teórica: 80 h/a

### Objetivos Específicos:

Conhecer as características físico-químicas dos alimentos, durante o procedimento de seleção, compreendendo sua relação com a qualidade e o valor nutritivo;

Conhecer os diferentes métodos de preparo dos alimentos, abordando as técnicas adequadas para minimizar as perdas nutricionais, bem como desenvolver pratos aceitáveis sensorialmente;

Reconhecer as alterações ocorridas com os diferentes gêneros alimentícios após o preparo padronizando diferentes receitas;

Desenvolver atividades práticas de cardápios para população sadia;

Estudar os aspectos gastronômicos gerais através da abordagem estética da mesa e técnicas de preparo de diferentes gêneros alimentícios.

### Ementa:

Estudo dos grupos de alimentos, suas características, seleção e alterações no preparo. Peso e medidas em alimentos. Indicadores no preparo de alimentos: indicador de parte comestível, indicador de conversão e densidade. Boas práticas na produção de alimentos. Planejamento alimentar para coletividades sadias. Gastronomia aplicada a dietética.

### Bibliografia Básica

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética:** seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2001.

PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética.** Manole, Barueri, 2006.

SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. **Cardápio: guia prático para a elaboração.** Atheneu, São Paulo, 2004.

UNICAMP. **Tabela brasileira de composição de alimentos.** TACO: versão 2. Campinas: Atheneu, 2006.



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993  
Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

<b>Disciplina: PATOLOGIA GERAL E DA NUTRIÇÃO</b>	
<b>Carga Horária Total: 120 h/a</b>	<b>C/H prática:</b>
	<b>C/H teórica: 120 h/a</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
<p>Reconhecer lesões celulares, processos degenerativos, distúrbios circulatórios, reações inflamatórias, neoplasias benignas e malignas.</p> <p>Identificar e discutir a fisiopatologia das principais enfermidades, distúrbios metabólicos e doenças nutricionais associadas aos diferentes sistemas orgânicos de interesse em Nutrição.</p> <p>Compreender e analisar os exames laboratoriais correspondentes às diferentes enfermidades.</p> <p>Desenvolver o raciocínio e senso crítico para aplicar os conceitos assimilados às situações práticas comuns à nutrição, visando à solução de problemas.</p>	
<b>Ementa:</b>	
Fundamentos da patologia geral. Principais processos patológicos dos sistemas: digestório, renal, cardiovascular e endócrino. Distúrbios metabólicos e nutricionais. Exames laboratoriais.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
BERKOW, R.; FLETCHER, A. J. <b>Manual Merck de Medicina</b> . São Paulo: Roca, 2002.	
BENNETT, J.C. <b>Cecil: tratado de medicina interna</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.	
COTRAN, R. S., KUMAR, V., ROBBINS, S. L., SCHOEN, F. J. <b>Robbins: Patologia estrutural e funcional</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.	
MONTENEGRO. M. FRANCO, M.; <b>Patologia Processos Gerais</b> . Ed Atheneu.2001.	



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993

Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

<b>Disciplina: NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL</b>	
<b>Carga Horária Total: 160 h/a</b>	<b>C/H prática: 40 h/a</b>
	<b>C/H teórica: 120 h/a</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
<p>Reconhecer o papel fundamental da nutrição em fases específicas da vida como a gestação, lactação, infância e adolescência.</p> <p>Compreender o aleitamento materno e suas inter-relações na saúde do lactente.</p> <p>Reconhecer a importância do planejamento, execução e avaliação dietética individual e coletiva para as diferentes faixas etárias e níveis sócio-econômico-culturais do grupo materno-infantil.</p> <p>Refletir sobre os dados epidemiológicos na população materno-infantil.</p> <p>Estabelecer relações entre a alimentação e as diferentes enfermidades.</p> <p>Promover orientação nutricional sob o aspecto preventivo e educacional.</p>	
<b>Ementa:</b>	
<p>Nutrição para gestantes e nutrizes saudáveis e em patologias comuns nestas fases. A importância do aleitamento materno para a criança. Características e utilização da alimentação artificial. A alimentação na infância (lactentes, primeiro ano de vida, idade pré-escolar e escolar) e adolescência, para população saudável na presença de algumas enfermidades.</p>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>ACCIOLY, E. et al. <b>Nutrição em Obstetrícia e Pediatria</b>. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2003.</p> <p>EUCLYDES, M.P. <b>Nutrição do Lactente: base científica para uma alimentação adequada</b>. ed. Viçosa: Atual, 2000.</p> <p>LOPEZ, F. A.; BRASIL, A. L. D. <b>Nutrição e Dietética em Clínica Pediátrica</b> São Paulo: Atheneu, 2003.</p> <p>VITTOLO, M. R. <b>Nutrição: da gestação a adolescência</b>. Rio de Janeiro : Reichmann &amp; Affonso, 2003.</p>	



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993

Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

<b>Disciplina: FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO</b>	
<b>Carga Horária Total: 80 h/a</b>	<b>C/H prática:</b>
	<b>C/H teórica: 80 h/a</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
<p>Conhecer as bases farmacológicas da terapêutica, através do estudo da farmacocinética e da farmacodinâmica, suas indicações, contra-indicações.</p> <p>Reconhecer os fármacos de interesse em nutrição.</p> <p>Identificar as interações droga-nutriente.</p> <p>Compreender os princípios da suplementação nutricional.</p>	
<b>Ementa:</b>	
<p>Mecanismo de ação dos fármacos nos diversos aparelhos e sistemas, suas ações farmacológicas, reações adversas, efeitos colaterais, intoxicações e possíveis interações com nutrientes.</p>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>GOODMAN, L. S.; GILMAN, A. <b>Goodman &amp; Gilman – As Bases Farmacológicas da Terapêutica</b>. 9.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.</p> <p>HARVEY, R. A.; CHAMPE, P. C. <b>Farmacologia ilustrada</b>. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 1998.</p> <p>KATZUNG, B. G. <b>Farmacologia básica &amp; clinica</b>, 8.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.</p> <p>MARTINS, C.; MOREIRA, S. M.; PIEROSAN, S.R. <b>Interações Droga Nutriente</b>. Curitiba: Nutroclínica, 2003.</p>	



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993

Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

<b>Disciplina: BASES DAS CIÊNCIAS HUMANAS E PSICOLÓGICAS</b>	
<b>Carga Horária Total: 80 h/a</b>	<b>C/H prática:</b>
	<b>C/H teórica: 80 h/a</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
<p>Conhecer em linhas gerais sobre a Psicologia e os principais sistemas psicológicos do século XX, compreendendo a estrutura psíquica e sua relação com a manifestação do comportamento.</p> <p>Reconhecer o papel da Filosofia como ciência crítica, importante ao conhecimento da realidade cultural de um povo, transmitindo aos educandos conhecimentos básicos de Filosofia, Cidadania e Ética voltados à área da Nutrição.</p> <p>Conhecer a diversidade do patrimônio etnocultural brasileiro, cultivando atitude de respeito para com pessoas e grupos que a compõem, reconhecendo a diversidade cultural como um direito dos povos e dos indivíduos e elemento de fortalecimento da democracia.</p> <p>Identificar a importância das variáveis econômicas com seus inter-relacionamentos, objetivando fornecer subsídios à compreensão e a solução dos problemas econômicos, que envolvem fenômenos internos e externos de ordem conjuntural e estrutural do sistema econômico, sob análise inter-fronteiras ou mega-blocos.</p> <p>Analisar os fundamentos epistemológicos das teorias sociológicas e o seu vínculo com a elucidação do fenômeno cultural na formação intelectual e profissional dos acadêmicos, na perspectiva da reflexão crítica.</p>	
<b>Ementa:</b>	
<p>Considerações gerais sobre o contexto das ciências humanas na nutrição com abordagens sócio-antropológicas, filosóficas, econômicas e psicológicas.</p>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>ARANHA, Maria Lúcia de Arruda. <b>Temas de Filosofia</b>. São Paulo: Moderna, 1992.</p> <p>BOCK, A., FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. <b>Psicologias: uma introdução ao estudo da Psicologia</b>. São Paulo: Saraiva, 2001.</p> <p>COSTA, Cristina. <b>Sociologia</b>. Introdução à ciência da sociedade. São Paulo: Moderna, 2002.</p> <p>ROSSETTI, José Paschoal. <b>Introdução à economia</b>. São Paulo: Atlas, 2002.</p>	



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993

Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

## 4.ª SÉRIE

<b>Disciplina: DIETOTERAPIA</b>	
<b>Carga Horária Total: 200 h/a</b>	<b>C/H prática: 40 h/a</b>
	<b>C/H teórica: 160 h/a</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
<p>Entender as modificações da dieta normal.</p> <p>Compreender a importância da terapia nutricional oral, enteral e parenteral para a recuperação e/ou manutenção do estado nutricional.</p> <p>Estabelecer relações entre a dietoterapia e as diferentes enfermidades existentes.</p> <p>Identificar a avaliação nutricional adequada a cada situação clínica.</p> <p>Elaborar planos e orientação dietética individual e/ou coletiva.</p>	
<b>Ementa:</b>	
<p>Introdução a dietoterapia. Dietas especiais. Dietas de prova. Dietoterapia aplicada às doenças do sistema digestório e glândulas anexas, patologias endócrinas, cardiovasculares, renais, desnutrição, síndrome de Imunodeficiência adquirida. Nutrição enteral. Nutrição no pré e pós-operatório e pacientes críticos. Nutrição e sistema imunológico.</p>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>MAHAN, K. e SCOTT-STUMP, S. <b>Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.</b> São Paulo: Roca, 2005</p> <p>SHILS, M. et al. <b>Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença.</b> Trad. Alessandra Favano . Sao Paulo: Manole, 2003</p> <p>TEIXEIRA NETO, F. <b>Nutrição Clínica.</b> Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2003.</p> <p>WAITZBERG, Dan Linetzky. <b>Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica.</b> São Paulo: Atheneu, 2006.</p>	



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993  
Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

<b>Disciplina: ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO</b>	
<b>Carga Horária Total: 160 h/a</b>	<b>C/H prática: 40 h/a</b>
	<b>C/H teórica: 120 h/a</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
<p>Reconhecer a adequação física de unidades produtoras de refeições: dimensionamento de áreas, disposição de equipamentos, iluminação e ventilação, e revestimentos em geral.</p> <p>Orientar o dimensionamento de pessoal e suas implicações no rendimento das atividades desenvolvidas dentro de unidades produtoras de alimentos.</p> <p>Abordar aspectos administrativos que envolvem a organização e o funcionamento de unidades de alimentação e nutrição.</p> <p>Identificar as técnicas para higiene e sanitização de equipamentos, utensílios e área física.</p> <p>Compreender aspectos relacionados aos acidentes de trabalho e suas implicações.</p>	
<b>Ementa:</b>	
<p>Fundamentos e conceitos necessários à administração de Unidades de alimentação e nutrição. Análises de rotinas de planejamento, produção, distribuição e higienização, com aplicação do APPCC, boas práticas de fabricação de alimentos e procedimentos operacionais padronizados. Aspectos físico-funcionais de uma UAN com dimensionamento de áreas, instalações e equipamentos. Ergonomia relacionada ao trabalhador de uma unidade de alimentação. Conhecimentos necessários à administração e planejamento de lactários. Dimensionamento de pessoal e gestão de recursos humanos em UAN. Planejamento de cardápios, compras, recebimento, estocagem, produção e distribuição de refeições com previsão orçamentária e controle nestes processos e de custo. Enfoque administrativo no programa de alimentação do trabalhador (PAT) e no programa nacional de alimentação escolar (PNAE).</p>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>ABREU, E. S. SPINELLE, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. <b>Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer.</b> São Paulo: Metha, 2003.</p> <p>KINTON, R. CESERANI, V. e FOSKETT, D. <b>Enciclopédia de Serviços de Alimentação.</b> São Paulo: Varela, 1998.</p> <p>MEZOMO, I. F. de B. <b>Os serviços de alimentação: planejamento e administração.</b> Barueri- SP: Manole, 2002.</p> <p>TEIXEIRA, S. M. F. G. <i>et. al.</i> <b>Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição.</b> São Paulo: Atheneu, 2000.</p>	



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993  
Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

**Disciplina: NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DOS ALIMENTOS**

**Carga Horária Total: 200 h/a**

**C/H prática: 40 h/a**

**C/H teórica: 160 h/a**

**Objetivos Específicos:**

Reconhecer a estrutura organizacional e funcional da Saúde Pública e Vigilância Sanitária do Brasil, bem como avaliar o seu funcionamento.

Compreender o papel dos governos e da sociedade civil na área social em geral e de saúde e nutrição em particular.

Identificar os serviços relacionados à Nutrição e ao grupo materno-infantil.

Analisar e aplicar programas de suplementação alimentar, bem como de segurança alimentar e nutricional e desenvolvimento local.

Planejar e executar diagnósticos da situação alimentar e do estado nutricional da população e apresentar intervenções.

**Ementa:**

O nutricionista em saúde pública. Evolução e estrutura da saúde pública brasileira, suas políticas e legislações aplicadas à alimentação e nutrição. Organização sanitária internacional e nacional. Panorama da política nacional de alimentação e nutrição. A transição nutricional no Brasil e no mundo. Programas governamentais direcionados a alimentação e nutrição. Planejamento em saúde pública. Histórico da vigilância sanitária de alimentos no Brasil e norma sanitária em vigor (legislação). Código de defesa do consumidor. Registro de alimentos. O papel da vigilância sanitária nos sistemas de garantia de qualidade de alimentos (HACCP, POP). Doenças veiculadas por alimentos (estudo de um surto). Rotulagem nutricional.

**Bibliografia Básica**

BERTOLLI FILHO, C. **História da saúde pública no Brasil**. São Paulo: Ática, 2006.

GERMANO, P.M.L. **Higiene e vigilância de Alimentos: Qualidade das matérias- primas**. Barueri: Manole, 2008.

MONTEIRO, C.A. **Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças**. São Paulo: Hucitec, 2000.

SILVA JR., E. A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos**. São Paulo: Livraria Varela, 2005



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993  
Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

<b>Disciplina: TÓPICOS EMERGENTES EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO</b>	
<b>Carga Horária Total: 80 h/a</b>	<b>C/H prática:</b>
	<b>C/H teórica: 80 h/a</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
Analisar temas atuais em alimentação e nutrição.	
Prescrever dietas para idosos.	
Prescrever dietas para atletas de diferentes modalidades esportivas.	
<b>Ementa:</b>	
Princípios básicos aplicados às atividades inerentes do profissional nutricionista frente às novas tendências do mercado. Alimentos transgênicos, alimentos funcionais e antioxidantes, fitoterápicos, dietas alternativas, nutrição em hotelaria e catering.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
COSTA, N.M.B.; BORÉM, A.; ROSA, C.O.B. <b>Alimentos Transgênicos: saúde e segurança.</b> Viçosa: UFV, 2005.	
HIRSCHBRUCH, M. D. <b>Nutrição esportiva: uma visão prática.</b> São Paulo: Manole, 2002.	
MAHAN, K. e SCOTT-STUMP, S. <b>Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia.</b> São Paulo: Roca, 2005.	
MAZZA, G. <b>Alimentos funcionais: aspectos bioquímicos y de processado.</b> Zaragoza: Acribia, 2000.	



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993  
Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

<b>Disciplina: MÉTODOLOGIA DA PESQUISA</b>	
<b>Carga Horária Total: 80 h/a</b>	<b>C/H prática:</b>
	<b>C/H teórica: 80 h/a</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
<p>Desenvolver a capacidade de selecionar, interpretar e criticar fatos e conhecimentos.</p> <p>Reconhecer e utilizar corretamente os métodos e técnicas científicas.</p> <p>Elaborar projeto de pesquisa.</p> <p>Elaborar e compreender tabelas e gráficos estatísticos ligados à área de Alimentação e Nutrição.</p> <p>Compreender fenômenos aleatórios ou probabilísticos e a sua importância.</p> <p>Realizar pesquisas utilizando métodos probabilísticos com base na teoria de amostragem e estimativa de parâmetros populacionais.</p> <p>Tomar decisões através de testes de hipótese.</p>	
<b>Ementa:</b>	
<p>Leitura e análise de textos. As relações homem-mundo e a produção do conhecimento. Níveis de ciência. Publicações /trabalhos científicos. Pesquisa científica: projeto de pesquisa. Tipos de pesquisa: bibliográfica, campo, laboratório. Trabalho de conclusão de curso: conceitos, características e estrutura. Introdução à bioestatística e sua aplicação na pesquisa científica.</p>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>ANDRADE, M. M. <b>Introdução à metodologia do trabalho científico</b>. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>CARVALHO, M.C.M. (ORG.) <b>Construindo o saber, metodologia científica: fundamentos e técnicas</b>, 14ª ed. São Paulo: Papirus, 2003.</p> <p>LAKATOS, E. M.; MARCONI, M.A. <b>Fundamentos de metodologia científica</b>. São Paulo: Atlas, 2001.</p> <p>VIEIRA, S. <b>Introdução à Bioestatística</b>. Rio de Janeiro: 1980.</p>	



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993

Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

## 5.ª SÉRIE

<b>Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA</b>	
<b>Carga Horária Total: 280 h/a</b>	<b>C/H prática: 280 h/a</b>
	<b>C/H teórica:</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
<p>Reconhecer a estrutura organizacional e funcional das Unidades Básicas de Saúde, Unidades de Educação Infantil e Escolas, bem como avaliar o seu funcionamento.</p> <p>Identificar os serviços relacionados à Nutrição;</p> <p>Planejar e executar diagnósticos da situação alimentar e do estado nutricional da população e apresentar intervenções.</p> <p>Desenvolver atividades de educação nutricional junto à população atendida.</p>	
<b>Ementa:</b>	
<p>Desenvolvimento de atividades teóricas-práticas, sob supervisão, em Unidades Básica de Saúde, direcionadas à população em geral, principalmente à grupo materno-infantil, de forma a aplicar os conhecimentos teóricos e capacitar para atuação individual ou em equipe multiprofissional nos aspectos de Nutrição e Saúde Comunitária. Desenvolvimento de atividades teóricas-práticas em creches e escolas, dirigidas à pré-escolares, escolares, pais e funcionários, difundindo conhecimentos de alimentação e nutrição por meio de atividades educativas, em forma de aulas, palestras, orientações individuais ou coletivas, ou ainda, utilizando outras técnicas de aprendizado, de forma a capacitar o acadêmico para a atuação com toda comunidade escolar.</p>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>GOUVEIA, E. L. C. <b>Nutrição, saúde &amp; comunidade</b>. Rio Grande do Sul: Revinter, 1999.</p> <p>MERHY, E. E. <b>A saúde pública como política um estudo de formuladores de política</b>. São Paulo: Hucitec, 1992.</p> <p>NOBREGA, F. J. <b>Distúrbios da Nutrição</b>. Rio de Janeiro: Revinter, 1998.</p> <p>SALGADO, J. M. <b>A Alimentação que previne doenças – Do Pré –Natal ao 2º Ano de Vida do Bebê</b>. São Paulo: Madras, 2003</p>	



**UNIPAR**  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993  
Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

<b>Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA</b>	
<b>Carga Horária Total: 280 h/a</b>	<b>C/H prática: 280 h/a</b>
	<b>C/H teórica:</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
<p>Prestar assistência dietoterápica a indivíduos enfermos;</p> <p>Compreender a importância da prática na terapia nutricional oral, enteral e parenteral para a recuperação e/ou manutenção do estado nutricional;</p> <p>Realizar a avaliação nutricional de pacientes hospitalizados e atendidos em ambulatórios e clínicas;</p> <p>Promover orientação nutricional sob o aspecto preventivo e educacional, para a população alvo,</p> <p>Reconhecer a importância do planejamento, execução e avaliação dietética.</p>	
<b>Ementa:</b>	
<p>Desenvolvimento de atividades teórico-práticas, sob supervisão, em hospitais e ambulatório, objetivando a aplicação de conhecimentos teóricos específicos sobre avaliação nutricional, planejamento dietoterápico e orientações para alta hospitalar, bem como capacitação para atuação individual e em equipes multiprofissionais.</p>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>CUPPARI, Lílian <b>Nutrição Clínica no Adulto – Guia de Nutrição – Série – Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/Escola Paulista de Medicina</b> 2002</p> <p>SHILS, Maurice E. et al. <b>Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença – Shils</b>, 2002</p> <p>TEIXEIRA NETO, F. <b>Nutrição Clínica</b>. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2003.</p> <p>WAITZBERG, Dan Linetzky. <b>Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica</b>. São Paulo: Atheneu, 2006.</p>	



UNIPAR  
UNIVERSIDADE PARANAENSE  
REITORIA

# UNIVERSIDADE PARANAENSE - UNIPAR

Reconhecida pela Portaria - MEC. n.º 1580, de 09/11/1993, publicada no D.O.U de 10/11/1993

Mantenedora: ASSOCIAÇÃO PARANAENSE DE ENSINO E CULTURA - APEC

<b>Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO</b>	
<b>Carga Horária Total: 240 h/a</b>	<b>C/H prática: 240 h/a</b>
	<b>C/H teórica:</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
Desenvolver atividades inerentes ao nutricionista na área de administração de unidades de alimentação e nutrição;	
Conhecer o planejamento, organização e funcionamento de unidades de alimentação e nutrição;	
Realizar projetos de intervenção em unidades produtoras de refeições.	
<b>Ementa:</b>	
Desenvolvimento de atividades práticas, sob supervisão, em Unidades de alimentação e Nutrição (UANs), para coletividades sadias, objetivando a aplicação dos conhecimentos de planejamento, organização e funcionamento de UANs adquiridos nas disciplinas afins. Acompanhamento da rotina técnica e administrativa de nutricionistas em restaurantes para a coletividade.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
FILHO, A R. S. <b>Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais.</b> São Paulo: Varela, 1996.	
MEZOMO, I. F.B. <b>O serviço de nutrição.</b> São Paulo: Cedas, 1997.	
RÊGO, J. C. do. <b>Manual de limpeza e desinfecção para unidades produtoras de refeições.</b> São Paulo: Varela, 1999.	
TEIXEIRA, S.M.G.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. <b>Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.</b> São Paulo: Atheneu, 2000.	

<b>Local:</b>	<b>Data:</b>
Francisco Beltrão	03 de dezembro de 2007

*Coordenador (a) do Curso*  
(Assinatura e Carimbo)