



**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 - Paranavaí  
2008**

## 1. HISTÓRICO DO CURSO

Em 2002, 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 Paranavaí.

O Curso de Nutrição da Unipar – Campus Paranavaí 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 Paranavaí, 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.

## 2. IDENTIFICAÇÃO

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

<b>NÚMERO DE VAGAS: 60</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 mínimo: 05 (cinco) anos</b>	
	<b>Tempo máximo: 07 (sete) anos</b>	
<b>CAMPUS</b>	<b>Paranavaí</b>	
<b>ENDEREÇO</b>	<b>Avenida Huberto Bruning, n.º 360, Jd. Santos Dumont</b>	
<b>ANO DE IMPLANTAÇÃO DO CURSO</b>	<b>2002</b>	

### 3. OBJETIVOS DO CURSO

#### 3.1. Objetivo Geral

O Curso de Nutrição da UNIPAR – Campus Paranavaí 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 Universidade Paranaense – UNIPAR, *Campus Paranavaí*, 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.



## 6. ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

### 6.1. Currículo Pleno

#### MATRIZ CURRICULAR

**Unidade:** PARANAVAI

**Curso:** 141 - 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>	

### 3.ª 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.ª 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.ª 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.

## 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 a 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	- Métodos e Técnicas de 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 em 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 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>

## 8. EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

### 1.ª SÉRIE

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

<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.	

<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 GALLO, Silvio. <b>Ética e cidadania: caminhos da filosofia, elementos para o ensino da filosofia</b> . Campinas: Papyrus, 2000.	

<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.	

<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, J. S., <b>Imunologia Celular e Molecular</b> . 3 <sup>a</sup> ed., Rio de Janeiro: Revinter, 2000.	
FRANCO, B. D. G. M. & LANDGRAF, M. <b>Microbiologia dos Alimentos</b> . 1 <sup>a</sup> ed. São Paulo: Atheneu, 1996.	
ROITT, I.M. <b>Imunologia</b> . São Paulo: Editora Manole, 2003.	
SILVA, N. <b>Manual de métodos de análises microbiológicas de alimentos</b> . São Paulo: Varela, 1997.	



<b>Disciplina: BASES BIOLÓGICAS APLICADAS À 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>	
<p>Entender as bases biológicas e do desenvolvimento humano confrontando-os com a área de nutrição.</p> <p>Compreender o funcionamento das células e dos tecidos.</p> <p>Reconhecer os diferentes tecidos que compõem a espécie humana.</p> <p>Entender os aspectos de transmissão das características genéticas e as patologias associadas.</p> <p>Identificar as diferentes fases do desenvolvimento humano.</p>	
<b>Ementa:</b>	
<p>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.</p>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>DE ROBERTIS, E. M. F. <b>Bases da biologia celular e molecular</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 14ª edição, 2003.</p> <p>GRIFFITHS, A.J.F. <i>et al.</i> <b>Introdução à Genética</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 7ª edição, 2002.</p> <p>JUNQUEIRA, L. C. &amp; CARNEIRO, J. <b>Histologia básica</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 9ª edição, 1999.</p> <p>MOORE, K. L. &amp; PERSAUD, T. V. N. <b>Embriologia básica</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 5ª edição, 2000.</p>	

## 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.	
VERONESI, R. <b>Tratando de Infectologia</b> . São Paulo: Atheneu. 1999.	

<b>Disciplina: FISILOGIA E NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL</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>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.</p>	
<b>Ementa:</b>	
<p>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.</p>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>GUYTON, A.C.; HALL, J.E. <b>Tratado de Fisiologia médica</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan 2002.</p> <p>SHILS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M.; ROSS, C. <b>Tratado de nutrição moderna na Saúde</b>, 2003.</p> <p>AIRES, M. M.. <b>Fisiologia</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991.</p> <p>WAITZBERG, D. L., <b>Nutrição oral enteral e parenteral na prática clínica</b>. São Paulo: Atheneu, 2000. V. I e II.</p>	

<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>	
DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E., MARCHINI, J.S. <b>Ciências Nutricionais</b> . São Paulo: Sarvier, 1998.	
IBGE. <b>Tabela de composição química de alimentos</b> . Rio de Janeiro: CDDI, 1999.	
MAHAN L., ESCOTT-STUMP, S. <b>Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia</b> . 11 ed. São Paulo: Roca, 2005.	
Organização Mundial de Saúde, Genebra. <b>Necessidades de energia e proteína</b> . São Paulo: Roca, 1998.	

<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>ARAÚJO, J. M. A, <b>Química de Alimentos</b> – Teoria e Prática. 2ªed., 1999. Ed. UFV</p> <p>BOBBIO, P. A. e BOBBIO, F.O. <b>Química do processamento de alimentos</b>. 3º ed. São Paulo: Varela, 2001. 142p.</p> <p>CECCHI, H. M., <b>Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos</b>. Campinas, SP: Editora da UNICAMP, 2001.</p> <p>ORDÓNEZ, J. A., et al. <b>Tecnologia de Alimentos: Componentes dos Alimentos e Processos</b>. Vol. 1. Porto Alegre: ARTMED, 2005. 294p.</p>	

<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>ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M.A. <b>Nutrição em obstetrícia e pediatria</b>. Cultura Médica: Rio de Janeiro, 2002.</p> <p>CUPPARI, L. <b>Guia de nutrição clínica no adulto</b>. São Paulo: Unifesp/EPM: Manole, 2003.</p> <p>DUARTE, A.C.G.; CASTELLANI, F.R. <b>Semiologia nutricional</b>. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2002.</p> <p>SHILS, M.E. et al. <b>Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença</b>. São Paulo: Manole, 2003.</p>	

<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>	
GOUVEIA, E. L. C. <b>Nutrição:</b> Saúde e comunidade. 2ª ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.	
MARTINS, C. <b>Pirâmide de alimentos:</b> manual do educador. Curitiba: Nutroclínica. s.d..	
TIRAPEGUI, J. <b>Nutrição:</b> fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Atheneu. 2002.	
WERNER, D. e BOWER, B. <b>Aprendendo e Ensinando a Cuidar da Saúde. Manual de métodos, ferramentas e idéias para um trabalho comunitário.</b> 5º ed. São Paulo: Ed. Paulus. 1984.	

## 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> . 6ª edição, Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2001. FORATTINI, O. P. <b>Epidemiologia Geral</b> . São Paulo: Artes Médicas, 1996. PEREIRA, M. G. <b>Epidemiologia: Teoria e prática</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001. ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA, F. N. <b>Epidemiologia &amp; saúde</b> . 5ª ed. Rio de Janeiro: Medsi, 1999.	



<b>Disciplina: TÉCNICA DIETÉTICA E GASTRONOMIA</b>	
<b>Carga Horária Total: 160 h/a</b>	<b>C/H prática: 80 h/a</b>
	<b>C/H teórica: 80 h/a</b>
<b>Objetivos Específicos:</b>	
<p>Conhecer as características físico-químicas dos alimentos, durante o procedimento de seleção, compreendendo sua relação com a qualidade e o valor nutritivo;</p> <p>Conhecer os diferentes métodos de preparo dos alimentos, abordando as técnicas adequadas para minimizar as perdas nutricionais, bem como desenvolver pratos aceitáveis sensorialmente;</p> <p>Reconhecer as alterações ocorridas com os diferentes gêneros alimentícios após o preparo padronizando diferentes receitas;</p> <p>Desenvolver atividades práticas de cardápios para população sadia;</p> <p>Estudar os aspectos gastronômicos gerais através da abordagem estética da mesa e técnicas de preparo de diferentes gêneros alimentícios.</p>	
<b>Ementa:</b>	
<p>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.</p>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>ORNELAS, L. H. <b>Técnica dietética:</b> seleção e preparo de alimentos. 7 ed., Atheneu, São Paulo, 2001.</p> <p>PHILIPPI, S. T. <b>Nutrição e técnica dietética.</b> Manole, Barueri, 2003.</p> <p>SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. <b>Cardápio:</b> guia prático para a elaboração. Atheneu, São Paulo, 2001.</p> <p>TEICHAMANN, I. <b>Tecnologia culinária.</b> Caxias do Sul: EDUCS, 2000.</p>	

<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.	
COTRAN, R. S., KUMAR, V., ROBBINS, S. L., SCHOEN, F. J. <b>Robbins: Patologia estrutural e funcional</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.	
GOLDMAN, L.; BENNETT, J.C., <b>Cecil: tratado de medicina interna</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.	
MONTENEGRO. M. FRANCO, M.; <b>Patologia Processos Gerais</b> . São Paulo: Atheneu, 2001.	

<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. <i>et al.</i> <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> –2ª ed. Viçosa- MG: UFV, 2000 .</p> <p>LOPEZ, F. A.; BRASIL, A L. D. <b>Nutrição e Dietética em Clínica Pediátrica</b> São Paulo: Atheneu, 2003</p> <p>VITOLO, M. R. <b>Nutrição: da gestação a adolescência</b>. Rio de Janeiro: Reichmann &amp; Affonso, 2003.</p>	

<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>HARVEY, R. A.; CHAMPE, P. C. <b>Farmacologia Ilustrada</b>. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed, 1998.</p> <p>MIDIO, A.C. MARTINS, D.I., <b>Toxicologia de Alimentos</b>. São Paulo: Varela, 2000.</p> <p>REIS, N. T. <b>Nutrição Clínica – Interações Fármaco x Fármaco; Fármaco x Nutrientes; Nutrientes x Nutrientes; Fitoterápico x Fármaco</b>. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.</p> <p>SILVA, P. <b>Farmacologia</b>. 6ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.</p>	

<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>	

## 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>	
Entender as modificações da dieta normal. Compreender a importância da terapia nutricional oral, enteral e parenteral para a recuperação e/ou manutenção do estado nutricional. Estabelecer relações entre a dietoterapia e as diferentes enfermidades existentes. Identificar a avaliação nutricional adequada a cada situação clínica. Elaborar planos e orientação dietética individual e/ou coletiva.	
<b>Ementa:</b>	
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.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
MAHAN, K. ; SCOTT-STUMP, S. <b>Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia</b> . 9ª ed. São Paulo: Manole, 1998.	
SHILS, M. <i>et al.</i> <b>Modern nutrition in health and disease</b> . 9ª ed. Baltimore: Willians & Wilkins, 1999.	
TEIXEIRA NETO, F. <b>Nutrição Clínica</b> . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.	
WAITZBERD, D. L. <b>Nutrição oral enteral e parenteral na prática clínica</b> . São Paulo: Atheneu, 2000. V. I e II.	

<b>Disciplina: ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTOS 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. Orientar o dimensionamento de pessoal e suas implicações no rendimento das atividades desenvolvidas dentro de unidades produtoras de alimentos. Abordar aspectos administrativos que envolvem a organização e o funcionamento de unidades de alimentação e nutrição. Identificar as técnicas para higiene e sanitização de equipamentos, utensílios e área física. 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, 1999.</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>	

<b>Disciplina: NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DOS ALIMENTOS</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>Reconhecer a estrutura organizacional e funcional da Saúde Pública e Vigilância Sanitária do Brasil, bem como avaliar o seu funcionamento.</p> <p>Compreender o papel dos governos e da sociedade civil na área social em geral e de saúde e nutrição em particular.</p> <p>Identificar os serviços relacionados à Nutrição e ao grupo materno-infantil.</p> <p>Analisar e aplicar programas de suplementação alimentar, bem como de segurança alimentar e nutricional e desenvolvimento local.</p> <p>Planejar e executar diagnósticos da situação alimentar e do estado nutricional da população e apresentar intervenções.</p>	
<b>Ementa:</b>	
<p>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.</p>	
<b>Bibliografia Básica</b>	
<p>BERTOLLI FILHO, C., <b>História da saúde pública no Brasil</b>. 4ª ed. São Paulo: Ática, 2001.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. <b>Política Nacional de Alimentação e Nutrição</b>. Brasília: Ministério da Saúde, 2000.</p> <p>MONTEIRO, C.A. <b>Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças</b>. São Paulo: Hucitec, 2000.</p> <p>ROUQUAYROL, M.Z. &amp; FILHO, N.A. <b>Epidemiologia e Saúde</b>. 5ª ed. Rio de Janeiro: Medsi, 1999.</p>	



<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>	
CAMPOS, M.T.F.S.; COELHO, A. M. <b>Alimentação saudável na terceira idade: estratégias úteis</b> . Viçosa: UFV, 2003.	
COSTA, N.M.B.; BORÉM, <b>Biotecnologia e nutrição</b> . São Paulo: Nobel, 2003.	
CUPPARI, L. <b>Guia de nutrição – nutrição clínica no adulto</b> . São Paulo: Manole, 2002.	
TEICHMANN, I. <b>Tecnologia culinária</b> . Caxias do Sul: EDUCS, 2000.	

<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>	
Desenvolver a capacidade de selecionar, interpretar e criticar fatos e conhecimentos. Reconhecer e utilizar corretamente os métodos e técnicas científicas. Elaborar projeto de pesquisa. Elaborar e compreender tabelas e gráficos estatísticos ligados à área de Alimentação e Nutrição. Compreender fenômenos aleatórios ou probabilísticos e a sua importância. Realizar pesquisas utilizando métodos probabilísticos com base na teoria de amostragem e estimativa de parâmetros populacionais. Tomar decisões através de testes de hipótese.	
<b>Ementa:</b>	
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.	
<b>Bibliografia Básica</b>	
ANDRADE, M. M. <b>Introdução à metodologia do trabalho científico</b> . 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2003.	
CARVALHO, M.C.M. (ORG.) <b>Construindo o saber, metodologia científica: fundamentos e técnicas</b> , 14ª ed. São Paulo: Papyrus, 2003.	
LAKATOS, E. M.; MARCONI, M.A. <b>Fundamentos de metodologia científica</b> 4ª ed., São Paulo: Atlas, 2001.	

## 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>ACCIOLY, E. <i>et al.</i> <b>Nutrição em Obstetrícia e Pediatria</b>. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2003.</p> <p>EUCLYDES, M.P. <b>Nutrição do Lactente</b>: base científica para uma alimentação adequada. 2ª ed. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa. 2000.</p> <p>ROUQUAYROL, M.Z., FILHO, N.A. <b>Epidemiologia e saúde</b>. 5ª ed. Rio de Janeiro: Medsi, 1999.</p> <p>WERNER, D., BOWER, B. <b>Aprendendo e ensinando a cuidar da saúde</b>. Manual de métodos, ferramenta e idéias para um trabalho comunitário. 5ªed. São Paulo: Paulus, 1984.</p>	

<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>CARUSO, L. SIMONY, R. F., <b>Dietas Hospitalares – uma abordagem na prática clínica.</b> São Paulo: Atheneu, 2002</p> <p>CUPPARI, L. E. <b>Nutrição Clínica no Adulto – Guia de Nutrição – Série – Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar,</b> UNIFESP/Escola Paulista de Medicina, 2002.</p> <p>SHILS, M., <i>et al.</i> <b>Modern nutrition in health and disease.</b> 9ª ed. Baltimore: Willians &amp; Wilkins, 1999.</p> <p>WAITZBERG, D. L., <b>Nutrição enteral e parenteral na prática clínica.</b> São Paulo: Atheneu, 2003.</p>	

<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>	
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.	
KINTON, R. CESERANI, V. e FOSKETT, D. <b>Enciclopédia de serviços de alimentação.</b> São Paulo: Varela, 1999.	
MEZOMO, I. F. B., <b>Os serviços de alimentação: planejamento e administração.</b> Barueri-SP: Manole, 2002.	
TEIXEIRA, S. M. F. G. <i>et al.</i> <b>Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição.</b> São Paulo: Atheneu, 2000.	

<b>Local:</b>	<b>Data:</b>
Paranavaí	03 de dezembro de 2007

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