



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 - Toledo
2008**

1. HISTÓRICO DO CURSO

Em 1999, 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 Toledo.

O Curso de Nutrição da Unipar – Campus Toledo 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 Toledo, 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

CURSO	Nutrição
--------------	-----------------

NÚMERO DE VAGAS: 60		TURNO: Noturno	
CARGA HORÁRIA: 4000 h/a			
MODALIDADE	<input checked="" type="checkbox"/>	BACHARELADO	
	<input type="checkbox"/>	LICENCIATURA	
	<input type="checkbox"/>	TECNÓLOGO	
INTEGRALIZAÇÃO	Tempo máximo: 07 (sete) anos		
	Tempo mínimo: 05 (cinco) anos		
CAMPUS	Toledo		
ENDEREÇO	R. Parigot de Souza 3636, Jardim Prada – Toledo - PR		
ANO DE IMPLANTAÇÃO DO CURSO	1999		

3. OBJETIVOS DO CURSO

3.1. Objetivo Geral

O Curso de Nutrição da UNIPAR – Campus Toledo 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 DO EGRESSO

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 Toledo 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: TOLEDO
Curso: 086 - 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	
	Carga Horária / Total Anual	560	160	720	

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	
	Carga Horária / Total Anual	560	160	720	

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	
	Carga Horária / Total Anual	560	120	680	

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	
	Carga Horária / Total Anual	600	120	720	

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	
	Carga Horária / Total Anual	0	800	800	

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
CARGA HORÁRIA TOTAL		4.000 H/A

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
Ciências Biológicas e da Saúde	- 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		
Ciências Sociais e Humanas	- Língua Portuguesa		- Bases das Ciências Humanas e Psicológicas	- Metodologia da Pesquisa	
Ciência da Alimentação e Nutrição	- 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
Ciências dos Alimentos	- Imunologia e Microbiologia Geral e dos Alimentos	- Bioquímica, Análise e Tecnologia dos Alimentos	- Técnica Dietética e Gastronomia		
N.º de Disciplinas	06	06	06	05	03
Carga Horária da Série	720	720	680	720	800
Atividades Complementares	40	40	40	40	40
Carga Horária Total	760	760	720	760	840

8. EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS E DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

Disciplina: LINGUA PORTUGUESA	
Carga Horária Total: 80 h/a	C/H prática:
	C/H teórica: 80 h/a
Objetivos Específicos:	
<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>	
Ementa:	
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.	
Bibliografia Básica	
CARNEIRO, Agostinho Dias. Redação em construção: a escrita do texto . São Paulo: Moderna, 2004	
FARACO, Carlos Alberto e TEZZA, Cristóvão. Prática de texto para estudantes universitários . Petrópolis, RJ: Vozes, 2001	
MARTINS, Dileta da Silveira e ZILBERKNOP, Lúcia Scliar. Português Instrumental . Editora Sagra Luzzatto, 2003	
MELO, Luiz Roberto Dias de, e PAGNAN, Celso Leopoldo. Prática de texto: leitura e redação . São Paulo: W3, 2000	

Disciplina: ANATOMIA HUMANA	
Carga Horária Total: 120 h/a	C/H prática: 40 h/a
	C/H teórica: 80 h/a
Objetivos Específicos:	
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.	
Ementa:	
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.	
Bibliografia Básica	
DANGELO & FATTINI, Anatomia Humana Básica . São Paulo: Atheneu, 2003.	
DANGELO & FATTINI, Anatomia Básica dos sistemas Orgânicos : com a descrição dos ossos, juntas, músculos, vasos e nervos. São Paulo: Atheneu, 2002.	
GARDNER, Ernest. Anatomia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.	
MACHADO, A. Neuroanatomia funcional . São Paulo: Editora Atheneu, 2004.	

Disciplina: INTRODUÇÃO AO ESTUDO DA NUTRIÇÃO E ÉTICA PROFISSIONAL	
Carga Horária Total: 80 h/a	C/H prática:
	C/H teórica: 80 h/a
Objetivos Específicos:	
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.	
Ementa:	
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.	
Bibliografia Básica	
BORSOI, M. A. Nutrição e Dietética: Noções Básicas . São Paulo: Senac, 2001.	
TIRAPEGUI, JULIO. Nutrição, Fundamentos e Aspectos Atuais . São Paulo: Atheneu, 2002	
FLANDRIN, JEAN – LOUIS; MONTANARI, Massino. História da Alimentação . São Paulo: Estação Liberdade, 1998.	
GALLO, Silvio. Ética e cidadania: caminhos da filosofia, elementos para o ensino da filosofia . Campinas: Papyrus, 2000.	

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

Disciplina: IMUNOLOGIA E MICROBIOLOGIA GERAL E DOS ALIMENTOS	
Carga Horária Total: 160 h/a	C/H prática: 40 h/a
	C/H teórica: 120 h/a
Objetivos Específicos:	
<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>	
Ementa:	
Fundamentos e aplicação da microbiologia e imunologia. Fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos para o desenvolvimento de microorganismos e de toxinfecções alimentares.	
Bibliografia Básica	
ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; PROBER, Jordan, S. Imunologia Celular e Molecular . Rio de Janeiro: Revinter, 2005.	
FRANCO, B. D. G. M. & LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos . São Paulo: Atheneu, 2006.	
ROITT, I.M. Imunologia . São Paulo: Editora Manole, 2003.	
TORTORA, G.J. et al. Microbiologia . Editora Artmed, Porto Alegre, 2006.	

Disciplina: BASES BIOLÓGICAS APLICADAS À SAÚDE	
Carga Horária Total: 120 h/a	C/H prática: 40 h/a
	C/H teórica: 80 h/a
Objetivos Específicos:	
<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>	
Ementa:	
<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>	
Bibliografia Básica	
<p>BURNS, G. W. Genética. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991.</p> <p>DE ROBERTIS, E. M. F. Bases da biologia celular e molecular. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.</p> <p>GRIFFITHS, A.J.F. et al. Introdução à Genética. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.</p> <p>JUNQUEIRA, L. C. & CARNEIRO, J. Histologia básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.</p> <p>MOORE, K. L. & PERSAUD, T. V. N. Embriologia básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.</p>	

2.ª SÉRIE

Disciplina: PARASITOLOGIA E SANEAMENTO AMBIENTAL	
Carga Horária Total: 80 h/a	C/H prática:
	C/H teórica: 80 h/a
Objetivos Específicos:	
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.	
Ementa:	
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.	
Bibliografia Básica	
NEVES, David Pereira. Parasitologia Humana . São Paulo: Atheneu, 2005.	
REY, Luís. Parasitologia: parasitos e doenças parasíticas do homem nas Américas e na África . Guanabara Koogan. 2002.	
CAVINATTO, Vilma Maria. Saneamento básico: fonte de saúde e bem estar . Moderna, 2006.	
FERREIRA, F. A. Gonçalves. Moderna Saúde Pública . Lisboa: Calouste Gulbenkian, s.d. 1990.	

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:	
<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>	
Ementa:	
<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>	
Bibliografia Básica	
<p>ANDERSEN, M.L. et al. Princípios Éticos e práticos do uso de animais de experimentação. Universidade Federal de São Paulo (UNIFESP) 2004.</p> <p>DOUGLAS, C. R. Tratado de fisiologia aplicada à ciência da saúde. 4. ed. São Paulo: Robe Editorial, 2000.</p> <p>GUYTON, A.C.; HALL, J.E. Tratado de fisiologia médica. 10. ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2002.</p> <p>SHILS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M.; ROSS, C. Tratado de nutrição moderna na Saúde, 2003.</p>	

Disciplina: NUTRIÇÃO BÁSICA E DIETÉTICA	
Carga Horária Total: 120 h/a	C/H prática: 40 h/a
	C/H teórica: 80 h/a
Objetivos Específicos:	
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.	
Ementa:	
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.	
Bibliografia Básica	
GALISA, M. S.; ESPERANCA, L.M.B.; SÁ, N.G. Nutrição: Conceitos e aplicações. São Paulo: M. Books, 2008.	
PENTEADO, M,V,C. Vitaminas: aspectos nutricionais, bioquímicos, clínicos e analíticos. São Paulo: Manole, 2003.	
TEIXEIRA NETO, Faustino. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.	
UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos. TACO: versão 2. Campinas: Atheneu, 2006.	

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

Disciplina: AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	
Carga Horária Total: 120 h/a	C/H prática: 40 h/a
	C/H teórica: 80 h/a
Objetivos Específicos:	
<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>	
Ementa:	
<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>	
Bibliografia Básica	
<p>CUPPARI, L. Guia de nutrição clínica no adulto. São Paulo: Unifesp/EPM: Manole, 2007.</p> <p>DUARTE, Antonio Cláudio; CASTELLANI, Fabrizzio Reis. Semiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2002.</p> <p>SHILS, M.E. et al . Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. São Paulo: Manole, 2003.</p>	

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

3.^a SÉRIE

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

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:	
<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>	
Ementa:	
<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 à dietética.</p>	
Bibliografia Básica	
<p>ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2001.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. Manole, Barueri, 2006.</p> <p>SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. Cardápio: guia prático para a elaboração. Atheneu, São Paulo, 2004.</p> <p>UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos. TACO: versão 2. Campinas: Atheneu, 2006.</p>	

Disciplina: PATOLOGIA GERAL E DA NUTRIÇÃO

Carga Horária Total: 120 h/a

C/H prática:

C/H teórica: 120 h/a

Objetivos Específicos:

Reconhecer lesões celulares, processos degenerativos, distúrbios circulatórios, reações inflamatórias, neoplasias benignas e malignas.

Identificar e discutir a fisiopatologia das principais enfermidades, distúrbios metabólicos e doenças nutricionais associadas aos diferentes sistemas orgânicos de interesse em Nutrição.

Compreender e analisar os exames laboratoriais correspondentes às diferentes enfermidades.

Desenvolver o raciocínio e senso crítico para aplicar os conceitos assimilados às situações práticas comuns à nutrição, visando à solução de problemas.

Ementa:

Fundamentos da patologia geral. Principais processos patológicos dos sistemas: digestório, renal, cardiovascular e endócrino. Distúrbios metabólicos e nutricionais. Exames laboratoriais.

Bibliografia Básica

BERKOW, R.; FLETCHER, A. J. **Manual Merck de Medicina**. São Paulo: Roca, 2002.

BENNETT, J.C. **Cecil: tratado de medicina interna**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

COTRAN, R. S., KUMAR, V., ROBBINS, S. L., SCHOEN, F. J. **Robbins: Patologia estrutural e funcional**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

MONTENEGRO. M. FRANCO, M.; **Patologia Processos Gerais**. Ed Atheneu.2001.

Disciplina: NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL	
Carga Horária Total: 160 h/a	C/H prática: 40 h/a
	C/H teórica: 120 h/a
Objetivos Específicos:	
<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>	
Ementa:	
<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>	
Bibliografia Básica	
<p>ACCIOLY, E. et al. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2003.</p> <p>EUCLYDES, M.P. Nutrição do Lactente: base científica para uma alimentação adequada. ed. Viçosa: Atual, 2000.</p> <p>LOPEZ, F. A.; BRASIL, A L. D. Nutrição e Dietética em Clínica Pediátrica São Paulo: Atheneu, 2003.</p> <p>VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação a adolescência. Rio de Janeiro : Reichmann & Affonso, 2003.</p>	

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

Disciplina: BASES DAS CIÊNCIAS HUMANAS E PSICOLÓGICAS

Carga Horária Total: 80 h/a

C/H prática:

C/H teórica: 80 h/a

Objetivos Específicos:

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.

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.

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.

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.

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.

Ementa:

Considerações gerais sobre o contexto das ciências humanas na nutrição com abordagens sócio-antropológicas, filosóficas, econômicas e psicológicas.

Bibliografia Básica

ARANHA, Maria Lúcia de Arruda. **Temas de Filosofia**. São Paulo: Moderna, 1992.

BOCK, A., FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. **Psicologias: uma introdução ao estudo da Psicologia**. São Paulo: Saraiva, 2001.

COSTA, Cristina. **Sociologia**. Introdução à ciência da sociedade. São Paulo: Moderna, 2002.

ROSSETTI, José Paschoal. **Introdução à economia**. São Paulo: Atlas, 2002.

4.ª SÉRIE

Disciplina: DIETOTERAPIA	
Carga Horária Total: 200 h/a	C/H prática: 40 h/a
	C/H teórica: 160 h/a
Objetivos Específicos:	
<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>	
Ementa:	
<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>	
Bibliografia Básica	
<p>SHILS, M. et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. Trad. Alessandra Favano . São Paulo: Manole, 2003</p> <p>TEIXEIRA NETO, F. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2003.</p> <p>WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. São Paulo: Atheneu, 2006.</p>	

Disciplina: ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	
Carga Horária Total: 160 h/a	C/H prática: 40 h/a
	C/H teórica: 120 h/a
Objetivos Específicos:	
<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>	
Ementa:	
<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>	
Bibliografia Básica	
<p>ABREU, E. S. SPINELLE, M.G.N.; ZANARDI, A.M.P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.</p> <p>KINTON, R. CESERANI, V. e FOSKETT, D. Enciclopédia de Serviços de Alimentação. São Paulo: Varela, 1998.</p> <p>MEZOMO, I. F. de B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. Barueri- SP: Manole, 2002.</p> <p>TEIXEIRA, S. M. F. G. <i>et. al.</i> Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2000.</p>	

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.

Disciplina: TÓPICOS EMERGENTES EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	
Carga Horária Total: 80 h/a	C/H prática:
	C/H teórica: 80 h/a
Objetivos Específicos:	
<p>Analisar temas atuais em alimentação e nutrição.</p> <p>Prescrever dietas para idosos.</p> <p>Prescrever dietas para atletas de diferentes modalidades esportivas.</p>	
Ementa:	
<p>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. Nutrição e esportes.</p>	
Bibliografia Básica	
<p>COSTA, N.M.B.; BORÉM, A.; ROSA, C.O.B. Alimentos Transgênicos: saúde e segurança. Viçosa: UFV, 2005.</p> <p>HIRSCHBRUCH, M. D. Nutrição esportiva: uma visão prática. São Paulo: Manole, 2002.</p> <p>MAZZA, G. Alimentos funcionais: aspectos bioquímicos y de processado. Zaragoza: Acribia, 2000.</p> <p>CUPPARI, L. Guia de nutrição – nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2002.</p>	

Disciplina: METODOLOGIA DA PESQUISA	
Carga Horária Total: 80 h/a	C/H prática:
	C/H teórica: 80 h/a
Objetivos Específicos:	
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.	
Ementa:	
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.	
Bibliografia Básica	
ANDRADE, M. M. Introdução à metodologia do trabalho científico . São Paulo: Atlas, 2003. CARVALHO, M.C.M. (ORG.) Construindo o saber, metodologia científica: fundamentos e técnicas , 14ª ed. São Paulo: Papyrus, 2003. LAKATOS, E. M.; MARCONI, M.A. Fundamentos de metodologia científica . São Paulo: Atlas, 2001. VIEIRA, S. Introdução à Bioestatística . Rio de Janeiro: 1980.	

5.^a SÉRIE

Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA	
Carga Horária Total: 280 h/a	C/H prática: 280 h/a
	C/H teórica:
Objetivos Específicos:	
Reconhecer a estrutura organizacional e funcional das Unidades Básicas de Saúde, Unidades de Educação Infantil e Escolas, bem como avaliar o seu funcionamento. Identificar os serviços relacionados à Nutrição; Planejar e executar diagnósticos da situação alimentar e do estado nutricional da população e apresentar intervenções. Desenvolver atividades de educação nutricional junto à população atendida.	
Ementa:	
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.	
Bibliografia Básica	
GOUVEIA, E. L. C. Nutrição, saúde & comunidade . Rio Grande do Sul: Revinter, 1999. MERHY, E. E. A saúde pública como política um estudo de formuladores de política . São Paulo: Hucitec, 1992. NOBREGA, F. J. Distúrbios da Nutrição . Rio de Janeiro: Revinter, 1998. SALGADO, J. M. A Alimentação que previne doenças – Do Pré –Natal ao 2º Ano de Vida do Bebê . São Paulo: Madras, 2003.	

Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	
Carga Horária Total: 280 h/a	C/H prática: 280 h/a
	C/H teórica:
Objetivos Específicos:	
<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>	
Ementa:	
<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>	
Bibliografia Básica	
<p>CUPPARI, Lílian Nutrição Clínica no Adulto – Guia de Nutrição – Série – Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/Escola Paulista de Medicina 2002</p> <p>SHILS, Maurice E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença – Shils, 2002</p> <p>TEIXEIRA NETO, F. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2003.</p> <p>WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. São Paulo: Atheneu, 2006.</p>	

Disciplina: ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Carga Horária Total: 240 h/a

C/H prática: 240 h/a

C/H teórica:

Objetivos Específicos:

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.

Ementa:

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.

Bibliografia Básica

FILHO, A R. S. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais.** São Paulo: Varela, 1996.

MEZOMO, I. F.B. **O serviço de nutrição.** São Paulo: Cedas, 1997.

RÊGO, J. C. do. **Manual de limpeza e desinfecção para unidades produtoras de refeições.** São Paulo: Varela, 1999.

TEIXEIRA, S.M.G.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2000.

Local:	Data:
Toledo	06 de dezembro de 2007

Coordenador (a) do Curso
(Assinatura e Carimbo)