



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 - Sede - Umuarama

2008

1. HISTÓRICO DO CURSO

O Curso de Nutrição foi concebido a partir da verificação da necessidade de se proporcionar à comunidade da área de abrangência da Instituição, a possibilidade de contar na esfera do Ensino Superior com um curso que, forme profissional qualificado, por formação e experiência, para atuar em todas as áreas importantes da Nutrição e Alimentação. Suas atividades curriculares e extracurriculares contribuem para melhorar a qualidade de vida da comunidade local, estando implantado nesta IES, no Instituto Superior de Ciências Biológicas, Médicas e da Saúde.

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.

Umuarama, cidade pólo do noroeste paranaense, onde o curso de Nutrição está inserido, apresenta mudanças na visão do papel do profissional Nutricionista desde sua implantação nesta região. Os estágios curriculares e extracurriculares, assim como projetos de extensão e ensino, contribuem para um melhor atendimento à população e propiciam ao acadêmico uma formação sólida, com bases científicas e respeito ao ser humano. A execução do Projeto “Clínica de Nutrição da UNIPAR” contribuiu para esta evolução, devido à realização de aproximadamente 80 consultas de Nutrição mensais.

O curso está empenhado na melhoria do nível de conhecimento dos profissionais da área de saúde da região, realizando periodicamente eventos como a Jornada de Nutrição, Mostra Científica e variados Cursos, além do oferecimento de curso de pós-graduação na área (Nutrição Clínica), que teve início no ano de 2004 e a oferta do mesmo para 2005, após avaliação e verificação do interesse dos atuais formandos.

2. IDENTIFICAÇÃO

CURSO	NUTRIÇÃO
--------------	-----------------

NÚMERO DE VAGAS: 60		TURNO: NOTURNO
CARGA HORÁRIA: 4.000 h/a		
MODALIDADE	<input checked="" type="checkbox"/>	BACHARELADO
	<input type="checkbox"/>	LICENCIATURA
	<input type="checkbox"/>	TECNÓLOGO
INTEGRALIZAÇÃO	Tempo mínimo: 05 (cinco) anos	
	Tempo máximo: 07 (sete) anos	
CAMPUS	SEDE - UMUARAMA	
ENDEREÇO	PRAÇA MASCARENHAS DE MORAES, S/N.º	
ANO DE IMPLANTAÇÃO DO CURSO	1998	

3. OBJETIVOS DO CURSO

3.1. Objetivo Geral

O Curso de Nutrição da UNIPAR – Campus Sede Umuarama 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 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 Umuarama Sede 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.

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
Equipes de Terapia Nutricional

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
Centros de Estética

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: UMUARAMA

Curso: 084 - 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 à 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

1.ª Série

Disciplina: Língua 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:	
<p>Estrutura e tipologia de textos, produção de textos técnicos e científicos.</p> <p>Análise da estrutura lingüística.</p>	
Bibliografia Básica	
<p>CARNEIRO, A.D. Redação em construção. 2. ed. São Paulo: Moderna, 2000.</p> <p>MARTINS, D.S.; ZILBERKNOP, L.S. Português instrumental. 21. ed. Porto Alegre: Sagaluzzato, 2000.</p> <p>PIMENTEL, E.F. Intelecção e interpretação de textos. 20. ed. São Paulo, Vestcon, 2003.</p>	

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, Urinários e Nervoso.	
Bibliografia Básica	
DANGELO & FATTINI, Anatomia Humana Básica . São Paulo: Atheneu, 2004.	
DANGELO & FATTINI, Anatomia Básica dos sistemas Orgânicos . São Paulo: Atheneu, 2002.	
GARDNER, Ernest. Anatomia . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.	
MACHADO, A. Neuroanatomia funcional . São Paulo: Editora Atheneu, 2003.	

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	
BERLINGUER, G. Ética da saúde . São Paulo: Hucitec. 1996.	
BORSOI, M. A. Nutrição e Dietética – Noções Básicas . São Paulo: Senac, 2001.	
CFN. Código de ética dos nutricionistas . Brasília, 2004.	
MARTINS, C. e SAEKI, S.L. Guias Alimentares e a Pirâmide . Curitiba: Nutroclínica. 2005.	

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 . 2 ed. São Paulo: Sarvier, 2000.	
MARZZOCO, A. L.; Torres, B. B. Bioquímica Básica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.	
STRYER, Lubert. Bioquímica . 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.	
VIEIRA, E. C.; GAZINELLI, G.; MARES GUIA, M. Bioquímica celular e biologia molecular . 2 ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1996.	

Disciplina: Imunologia e Microbiologia Geral e dos Alimentos	
Carga Horária Total: 160 h/a	C/H prática: 120 h/a
	C/H teórica: 40 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 a 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 microrganismos e de toxinfecções alimentares.	
Bibliografia Básica	
ROITT, I.M. Imunologia . São Paulo: Editora Manole, 2003.	
ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; PROBER, Jordan, S. Imunologia Celular e Molecular . 3ª ed., Rio de Janeiro: Revinter, 2000.	
FRANCO, B. D. G. M. & LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos . 1ª ed. São Paulo: Atheneu, 1996.	
SILVA, N. Manual de métodos de análises microbiológicas de alimentos . São Paulo: Varela, 1997.	
TORTORA, G.J. et al. Microbiologia . Editora Artmed, Porto Alegre, 2000.	

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, 6ª edição, 1991.</p> <p>DE ROBERTIS, E. M. F. Bases da biologia celular e molecular. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 14ª edição, 2003.</p> <p>GRIFFITHS, A.J.F. et al. Introdução à Genética. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 7ª edição, 2002.</p> <p>JUNQUEIRA, L. C. & CARNEIRO, J. Histologia básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 9ª edição, 1999.</p> <p>MOORE, K. L. & PERSAUD, T. V. N. Embriologia básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 5ª edição, 2000.</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:	
<p>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.</p> <p>Analisar os avanços tecnológicos e as conseqüências para a saúde contribuindo na interpretação dos principais problemas ambientais e a relação com as doenças.</p>	
Ementa:	
<p>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.</p>	
Bibliografia Básica	
<p>NEVES, David Pereira. Parasitologia Humana. São Paulo: Atheneu, 2003 e 2005.</p> <p>REY, Luís. Parasitologia: parasitos e doenças parasíticas do homem nas Américas e na África. Guanabara Koogan. 2001 e 2002.</p> <p>CAVINATTO, Vilma Maria. Saneamento básico: fonte de saúde e bem estar. Editora Moderna, 2001/2002/2003 e 2006.</p> <p>FERREIRA, F. A. Gonçalves. Moderna Saúde Pública. Lisboa: Calouste Gulbenkian, s.d. 1990.</p>	

Disciplina: Fisiologia e Nutrição Experimental	
Carga Horária Total: 160 h/a	C/H prática: 40 h/a
	C/H teórica: 120 h/a
Objetivos Específicos:	
Conhecer os princípios e mecanismos que regem o funcionamento dos sistemas;	
Compreender a integração desses sistemas na manutenção da homeostasia celular.	
Desenvolver e reconhecer a importância de pesquisas experimentais.	
Ementa:	
A partir da compreensão dos processos celulares, os aspectos fisiológicos serão abordados possibilitando a formação dos órgãos e tecidos do corpo humano. O enfoque nutricional é apresentado interagindo com os diversos sistemas do organismo, atuando, dessa forma, na manutenção da homeostase do corpo.	
Bibliografia Básica	
GUYTON, A.C.; HALL, J.E. Tratado de Fisiologia medica . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan 2002.	
SHILS, M.E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M.; ROSS, C. Tratado de nutrição moderna na Saúde , 2003.	
AIRES, M. M.. Fisiologia . Rio de janeiro: Guanabara Koogan, 1991.	
NERI, D. A bioética em laboratório: células tronco, clonagem e saúde humana . São Paulo: Loyola, 2004.	

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	
UNICAMP. Tabela brasileira de composição de alimentos. TACO: versão 2. Campinas: Atheneu, 2006.	
PENTEADO, M,V,C. Vitaminas: aspectos nutricionais, bioquímicos, clínicos e analíticos. São Paulo: Manole, 2003.	
MAHAN L., ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2005.	
TEIXEIRA NETO, Faustino. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.	

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:	
<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>	
Ementa:	
<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>	
Bibliografia Básica	
<p>CECCHI, HELOISA MÁSCIA. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas: UNICAMP, 2001.</p> <p>ORDÓÑEZ, J. A. Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal. Porto Alegre: Artmed. 2005.</p> <p>BOBBIO, F. O. Introdução à química de alimentos. São Paulo: Varela, 2003.</p> <p>BOBBIO, P. A. Química do processamento de alimentos. São Paulo: Varela, 2001.</p>	

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 avaliação dietética, antropométrica, 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 que caracteriza a 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, 2006 e 2007.</p> <p>DUARTE, Antonio Cláudio; CASTELLANI, Fabrizio 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:	
Reconhecer os fatores que influenciam a formação do comportamento alimentar e suas conseqüências durante o ciclo vital.	
Realizar diagnóstico da situação alimentar individual e coletiva.	
Elaborar e aplicar intervenções nutricionais a fim de promover a qualidade alimentar e de vida.	
Ementa:	
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.	
Bibliografia Básica	
LINDEN, S. Educação Nutricional – algumas ferramentas de ensino . São Paulo, Varela, 2005.	
GOUVEIA, E. L. C. Nutrição: Saúde e comunidade . Rio de Janeiro: Revinter, 1999.	
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.	

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 e estudar seu comportamento em diferentes populações.</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:	
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	
Bibliografia Básica	
FERREIRA, F. A. G. Moderna Saúde Pública . 6ª edição, Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2001.	
FORATTINI, OSVALDO P. Epidemiologia Geral . São Paulo: Artes Médicas, 1996	
PEREIRA, M. G. Epidemiologia: Teoria e prática . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001	
ROUQUAYROL, M. Z.; ALMEIDA, F. N. Epidemiologia & saúde . 5ª ed. Rio de Janeiro: Medsi, 1999.	

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 a dietética.</p>	
Bibliografia Básica	
<p>ORNELAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 7 ed., Atheneu, São Paulo, 2001.</p> <p>PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. Manole, Barueri, 2003.</p> <p>SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. Cardápio: guia prático para a elaboração. Atheneu, São Paulo, 2001.</p> <p>TEICHAMANN, I. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.</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, tendo em vista as doenças com importância nutricional	
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 as diferentes enfermidades.	
Desenvolver o raciocínio e senso crítico para aplicar os conceitos assimilados as situações praticas comuns, visando a 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	
MONTENEGRO. M. FRANCO, M.; Patologia Processos Gerais . Ed Atheneu.2001. 4 Ed, 320p.	
BERKOW, R.; FLETCHER, A. J. Manual Merck de Medicina . São Paulo: Roca, 2002.	
COTRAN, R. S., KUMAR, V., ROBBINS, S. L., SCHOEN, F. J. Robbins: Patologia estrutural e funcional . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.	
GOLDMAN, L.; BENNETT, J.C. Cecil: tratado de medicina interna . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 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>Elaborar dietas balanceadas, com a finalidade de suprir necessidades nutricionais individuais, nos diferentes ciclos de vida.</p> <p>Estabelecer relações entre a alimentação, dieta e as diferentes enfermidades, em situações específicas da vida.</p> <p>Promover orientação nutricional sob o aspecto preventivo e educativo, para a população alvo específica.</p> <p>Realizar avaliação nutricional e monitorar o crescimento e desenvolvimento da gestante/criança.</p>	
Ementa:	
<p>Nutrição para gestantes e nutrizes sadias 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 sadia na presença de algumas enfermidades.</p>	
Bibliografia Básica	
<p>ACCIOLY, E. et al. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. R. Janeiro: Cultura Médica, 2003</p> <p>EUCLYDES, M.P. Nutrição do lactente- base científica para uma alimentação adequada –2ª ed. – UFV - Viçosa, MG: 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	
HARVEY, R. A.; CHAMPE, P. C. Farmacologia Ilustrada . 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 1998.	
MARTINS, C. Interações Droga-nutriente Curitiba: Nutroclínica, 2003	
SILVA, P. Farmacologia . 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.	

Disciplina: Bases das Ciências Humanas e Psicológicas	
Carga Horária Total: 80 h/a	C/H prática:
	C/H teórica: 80 h/a
Objetivos Específicos:	
<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>	
Ementa:	
Considerações gerais sobre o contexto das ciências humanas na nutrição com abordagens sócio-antropológicas, filosóficas, econômicas e psicológicas.	
Bibliografia Básica	
BOCK, A., FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. Psicologias : uma introdução ao estudo da Psicologia. 13. ed. São Paulo: Saraiva, 2001.	
CHAUÍ, Marilena. Convite a Filosofia. 12. ed. São Paulo: Ática, 2001.	
COSTA, Cristina. Sociologia . Introdução à ciência da sociedade. São Paulo: Moderna, 2002.	
ROSSETTI, José Paschoal. Introdução à economia . 19. ed. São Paulo: Atlas, 2002.	

4.ª Série

Disciplina: Dietoterapia	
Carga Horária Total: 160 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>MAHAN, K. ; SCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 9ª ed. São Paulo: Manole, 2005.</p> <p>SHILS, M. <i>et al.</i> Modern nutrition in health and disease. 9ª ed. Baltimore: Williams & Wilkins, 1999.</p> <p>TEIXEIRA NETO, F. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.</p> <p>WAITZBERD, D. L. Nutrição oral enteral e parenteral na prática clínica. São Paulo: Atheneu, 2000. V. I e II.</p>	

Disciplina: Administração de Unidades de Alimentação 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.</p> <p>Orientar o dimensionamento de pessoal e suas implicações no rendimento das atividades desenvolvidas dentro de unidades produtoras de alimentos.</p> <p>Abordar aspectos administrativos que envolvem a organização e o funcionamento de unidades de alimentação e nutrição.</p> <p>Identificar as técnicas para higiene e sanitização de equipamentos, utensílios e área física.</p> <p>Compreender aspectos relacionados aos acidentes de trabalho e suas implicações.</p> <p>Analisar planta baixa de Unidades de Alimentação e Nutrição.</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, 1999.</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:	
<p>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.</p>	
Ementa:	
<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>	
Bibliografia Básica	
<p>BRASIL. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Ministério da Saúde.</p> <p>HOBBS, B. C.; ROBERTS, D. Toxinfecção e controle higiênico – sanitário de alimentos – São Paulo: Varela, 1999.</p> <p>MONTEIRO, C.A. Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e de suas doenças. São Paulo: Hucitec, 2000.</p> <p>VITOLLO, M. R. Nutrição da Gestação à Adolescência. Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso Editores, 2003</p>	

Disciplina: Tópicos Emergentes em Alimentação e Nutrição	
Carga Horária Total: 80 h/a	C/H prática:
	C/H teórica: 80 h/a
Objetivos Específicos:	
Analisar temas atuais em alimentação e nutrição.	
Prescrever dietas para idosos.	
Prescrever dietas para atletas de diferentes modalidades esportivas.	
Ementa:	
Princípios básicos de novos temas aplicados às atividades inerentes do profissional nutricionista frente às novas tendências do mercado. Alimentos funcionais, dietoterapia do idoso, alimentos transgênicos, alimentos antioxidantes, nutrição esportes, fitoterápicos, dietas alternativas, nutrição em hotelaria e catering.	
Bibliografia Básica	
COSTA, N.M.B.; BORÉM, Biotechnology e nutrição . São Paulo, Nobel. 2003.	
CUPPARI.L. Guia de nutrição – nutrição clínica no adulto . São Paulo: Manole, 2002	
CAMPOS, M.T.F.S.; COELHO, A.M. Alimentação saudável na terceira idade: estratégias úteis . Viçosa: UFV, 2003.	
TEICHMANN, I. Tecnologia culinária . Caxias do Sul: EDUCS, 2000	

Disciplina: Metodologia da Pesquisa	
Carga Horária Total: 80 h/a	C/H prática:
	C/H teórica: 80 h/a
Objetivos Específicos:	
<p>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.</p>	
Ementa:	
<p>Leitura e análise de textos. As relações homem-mundo e a produção do conhecimento. Níveis de ciência. Publicações /trabalhos científicos. Pesquisa científica: projeto de pesquisa. Tipos de pesquisa: bibliográfica, campo, laboratório. Trabalho de conclusão de curso: conceitos, características e estrutura. Introdução à bioestatística e sua aplicação na pesquisa científica.</p>	
Bibliografia Básica	
<p>GIL, Antônio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2002.</p> <p>GONÇALVES, Ortência de Abreu. Manual de artigos científicos. São Paulo: Avercamp, 2004.</p> <p>FACHIN, Odília. Fundamentos de metodologia. 3.ed. São Paulo: Saraiva, 2001.</p> <p>LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Fundamentos da metodologia científica. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2003.</p> <p>SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. 22.ed. São Paulo: Cortez, 2003.</p>	

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:	
<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>	
Ementa:	
<p>Desenvolvimento de atividades teórico-práticas, sob supervisão, em Unidade Básica de Saúde, direcionadas principalmente à população materno-infantil, objetivando a aplicação dos conhecimentos teóricos específicos e a capacitação para atuação individual ou em equipe multiprofissional nos aspectos de Nutrição e Saúde Comunitária. Desenvolvimento de atividades teórico-práticas em creches e escolas, dirigidas a escolares e pré-escolares, realizando avaliação e orientação nutricional das crianças, fazendo a análise crítica e intervenção da operacionalização de programas institucionais existentes.</p>	
Bibliografia Básica	
<p>EUCLYDES, M.P. Nutrição do Lactente: base científica para uma alimentação adequada. 2 ed. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa. 2000.</p> <p>MAHAN, L.K., ESCOTT-STUMP, S. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia. Trad Alessandra Favano. 9 ed. São Paulo: Roca, (1998 e 2002).</p> <p>ROUQUAYROL, M.Z., FILHO, N.A. Epidemiologia e saúde. 5 ed. Rio de Janeiro: Medsi, 1999.</p> <p>WERNER, D., BOWER, B. Aprendendo e ensinando a cuidar da saúde. Manual de métodos, ferramentas e idéias para um trabalho comunitário. 5 ed. São Paulo: Paulus, 1984.</p>	

Disciplina: Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	
Carga Horária Total: 280 h/a	C/H prática: 280 h/a
	C/H teórica:
Objetivos Específicos:	
Prestar assistência dietoterápica a indivíduos enfermos; Compreender a importância da prática na terapia nutricional oral, enteral e parenteral para a recuperação e/ou manutenção do estado nutricional; Realizar a avaliação nutricional de pacientes hospitalizados e atendidos em ambulatórios e clínicas; Promover orientação nutricional sob o aspecto preventivo e educacional, para a população alvo, Reconhecer a importância do planejamento, execução e avaliação dietética.	
Ementa:	
Desenvolvimento de atividades teórico-práticas, sob supervisão, em hospitais e ambulatórios, objetivando a aplicação dos conhecimentos teóricos específicos sobre avaliação nutricional, planejamento dietoterápico e orientações para alta hospitalar, bem como capacitação para atuação individual e em equipes multiprofissionais.	
Bibliografia Básica	
CARUSO, Lúcia SIMONY, Rosana Farah. Dietas Hospitalares – uma abordagem na prática clínica , Atheneu, 2002	
CUPPARI, Lílian Nutrição Clínica no Adulto – Guia de Nutrição – Série – Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar , UNIFESP/Escola Paulista de Medicina, 2002.	
SHILS, Maurice E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença – Shils , 9 ed. 2002.	
WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição enteral e parenteral na prática clínica . São Paulo: Atheneu, 2001.	

Disciplina: Estágio Supervisionado em Administração de 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 da UAN's adquiridos nas disciplinas afins. Acompanhamento da rotina técnica e administrativa de nutricionistas em restaurante para a coletividade	
Bibliografia Básica	
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	
KINTON, R. CESERANI, V. e FOSKETT, D. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo, Varela. 1999. 678p.	
MEZOMO, I. F. de B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. Manole, Barueri: SP, 2002.	
TEIXEIRA, S. M. F. G. et. al. Administração aplicada as unidades de alimentação e nutrição. São Paulo, Atheneu, 2000. 218p.	

Local:	Data:
Umuarama	05 de dezembro de 2007

Coordenador (a) do Curso
(Assinatura e Carimbo)