



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO**

RESOLUÇÃO Nº 168/2009/CONEPE

**Aprova alterações no Projeto Pedagógico
do Curso de Graduação em Nutrição
Modalidade Bacharelado – Curso 235 - e
dá outras providências.**

O **CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO** da **UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**, no uso de suas atribuições legais e estatutárias;

CONSIDERANDO a Resolução CNE/CP Nº 05, de 07 de novembro de 2001 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Curso de Nutrição;

CONSIDERANDO a proposta apresentada pelo Núcleo de Graduação de Nutrição;

CONSIDERANDO o currículo, como um processo de construção visando a propiciar experiências que possibilitem a compreensão das mudanças sociais e dos problemas delas decorrentes;

CONSIDERANDO, o parecer do Relator, **Consº OLÍVIO ALBERTO TEIXEIRA**, ao analisar o processo nº 8015/09-10;

CONSIDERANDO ainda, a decisão unânime deste conselho em sua Reunião Ordinária hoje realizada,

RESOLVE:

Art. 1º Aprovar alterações no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, modalidade bacharelado que tem o código 235, funcionará no turno Integral e do qual resultará o grau de Bacharel em Nutrição.

Art. 2º Entre as justificativas para implantação do Curso de Nutrição no Estado de Sergipe considera-se importante destacar:

- I. o número insuficiente de nutricionistas atuantes neste estado para atender as necessidades da população, quadro semelhante ao apresentado pelo país;
- II. grande mercado de trabalho onde se destaca o crescimento do turismo e consequente demanda de alimentação para coletividade;
- III. perfil epidemiológico mostrando predominantemente morbi – mortalidade por doenças do aparelho circulatório e doenças metabólicas; prevalência de desnutrição infantil e aumento da população com sobrepeso e obesidade;
- IV. atendimento às exigências da legislação para acompanhamento e supervisão de restaurantes, hospitais, creches, equipes de PSF e outros, e,
- V. necessidade de melhorar a qualidade de vida das pessoas através de hábitos alimentares saudáveis.

Parágrafo Único: A implantação do Curso superior de Nutrição na UFS vem ao encontro dessas necessidades e também das políticas governamentais de expansão do ensino universitário, cuja oferta é pertinente, considerando, entre outros aspectos a carência de cursos de graduação em Nutrição, sendo os mais próximos oferecidos nas capitais dos estados da Bahia e de Alagoas.

Art. 3º O Curso de Graduação em Nutrição Modalidade Bacharelado, tem como objetivos:

I. Objetivo geral: Formar profissionais técnico, científico, humanístico e eticamente competentes, com formação generalista, para atuar em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a Nutrição apresentam-se fundamentais para a promoção (prevenção, recuperação e reabilitação) da saúde da população, contribuindo para a melhoria ou a manutenção da qualidade de vida.

II. Objetivos específicos:

- a) incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando ao desenvolvimento da ciência e da tecnologia e da criação e difusão da cultura, e, desse modo, desenvolver o entendimento do homem e do meio em que vive;
- b) promover a divulgação de conhecimentos técnicos, científicos e culturais que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber através do ensino, das publicações e de outras formas de comunicação;
- c) suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento profissional e cultural e possibilitar a correspondente concretização, integrando os conhecimentos que vão sendo adquiridos numa estrutura intelectual e sistematizadora do conhecimento de cada geração;
- d) estimular o conhecimento do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestando serviços específicos à comunidade e estabelecendo com esta uma relação de reciprocidade;
- e) promover a extensão, aberta a participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da pesquisa científica e tecnológica e da criação cultural, geradas na Instituição;
- f) proporcionar maior contato com experiências profissionais no decorrer do curso buscando oportunidades nos estágios extracurriculares e nas atividades de prestação de serviços supervisionados por docentes;
- g) identificar em pacientes e em grupos populacionais as doenças e distúrbios mais prevalentes, realizar procedimentos adequados para sua investigação, prevenção, tratamento e controle;
- h) comunicar e trabalhar efetivamente com pacientes, trabalhadores da área da saúde e outros indivíduos relevantes, grupos e organizações;
- i) aplicar conhecimentos e compreensão de outros aspectos de cuidados de saúde, na busca de soluções mais adequadas para os problemas clínicos no interesse de ambos: o indivíduo e a comunidade;
- j) analisar e interpretar os resultados de relevantes pesquisas experimentais, epidemiológicas e clínicas;
- k) participar em educação continuada à saúde e doenças como um componente da obrigação profissional e manter o espírito crítico, mas aberto a novas informações;
- l) participar de investigações científicas sobre doenças e saúde e estar preparado para aplicar os resultados de pesquisas para os cuidados de saúde;
- m) buscar melhorar a percepção e providenciar soluções para os problemas de saúde e áreas relacionadas às necessidades globais da comunidade;
- n) manter reconhecidos padrões de ética profissional e conduta e aplicá-lo em todos os aspectos da vida profissional, e,
- o) estar ciente das regras dos trabalhadores da área da saúde na sociedade e ter responsabilidade pessoal para com tais regras.

Art. 4º O curso de Graduação em Nutrição deve proporcionar aos bacharéis como perfil:

- I. o caráter generalista, capacitando-o a ser um agente de transformação social;
- II. formação humanista, ética, científica;
- III. habilidades e comportamentos que permitam decidir e atuar com segurança na prevenção da doença e na promoção da saúde, e,
- IV. percepção crítica da realidade social do país e do seu papel na sociedade, buscando os determinantes dessa realidade e atuando para transformá-los.

Art. 5º As competências e habilidades a serem adquiridas pelos bacharéis ao longo do desenvolvimento das atividades curriculares e complementares dos cursos são, dentre outras:

- I. se inserir profissionalmente nos diversos níveis de atenção à saúde, atuando em programas de promoção, manutenção, prevenção, proteção e recuperação da saúde, sensibilizados e comprometidos com o ser humano, respeitando-o e valorizando-o;

- II. atuar em equipe multiprofissional, assegurando abordagem da Ciência da Nutrição, inter e transdisciplinarmente, baseado na convicção científica, de cidadania e de ética;
- III. atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- IV. contribuir para a manutenção da saúde, bem estar e qualidade de vida das pessoas, famílias e comunidade, considerando suas circunstâncias ética-deontológicas, políticas, sociais, econômicas, ambientais e biológicas;
- V. administrar, organizar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- VI. planejar, analisar, prescrever, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios ou portadores de patologias, visando à recuperação e manutenção do estado nutricional;
- VII. exercer atuação efetiva junto ao poder público e à população no sentido de contribuir para solucionar os problemas de saúde que afetam o país;
- VIII. desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- IX. participar de atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação;
- X. desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, para utilização na alimentação humana;
- XI. atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- XII. realizar avaliações e reavaliações do paciente, solicitando e interpretando exames propedêuticos e complementares que permitam elaborar diagnóstico clínico-bioquímico nutricional;
- XIII. eleger e quantificar técnicas e condutas nutricionais apropriadas, objetivando tratar disfunções no campo da nutrição, em toda sua extensão e complexidade, estabelecendo prognóstico e reavaliando condutas;
- XIV. desenvolver e executar projetos de pesquisa e extensão que contribuam na produção do conhecimento, socializando o saber científico produzido;
- XV. emitir laudos, pareceres, atestados e relatórios;
- XVI. prestar esclarecimentos, dirimir dúvidas e orientar o indivíduo e os seus familiares na seqüência de processos clínicos e/ou terapêuticos;
- XVII. manter a confidencialidade das informações, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral;
- XVIII. encaminhar o paciente, quando necessário, a outros profissionais, relacionando e estabelecendo um nível de cooperação com os demais membros da equipe de saúde;
- XIX. desenvolver atividades de socialização do saber técnico-científico na sua área de atuação, através de aulas, palestras e conferências, além de acompanhar e incorporar inovações tecnológicas pertinentes à sua práxis profissional, e,
- XX. manter controle sobre a eficácia dos recursos tecnológicos pertinentes à atuação nutricional garantindo sua qualidade e segurança.

Art. 6º Atuação e formação profissional:

- I. Área de Alimentação Coletiva:
 - a) Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) – restaurantes industriais, hospitais, produção de congelados, refeições transportadas, *Catering*;
 - b) Alimentação Escolar;
 - c) Alimentação do Trabalhador;
- II. Área de Nutrição Clínica:
 - a) Hospitais, clínicas em geral, clínicas em hemodiálises,
 - b) Instituições de longa permanência para idosos e spa.
 - c) Ambulatórios/consultórios
 - d) Banco de leite humano – BLH
 - e) Lactários/centrais de terapia nutricional
 - f) Atendimento domiciliar
- III. Área de Saúde Coletiva:
 - a) Políticas e programas institucionais
 - b) Atenção básica em saúde
 - c) Vigilância em saúde

- IV. Área de indústrias de alimentos:
 - a) Desenvolvimento de produtos
- V. Área de Nutrição em Esporte:
 - a) Clubes esportivos, academias e similares
- VI. Área de Marketing em Alimentação e Nutrição
- VII. Área de docência
 - a) Ensino, Pesquisa e Extensão (Graduação e Pós-graduação).

Art. 7º O Curso de Graduação em Nutrição Modalidade Bacharelado terá ingresso único no primeiro semestre letivo sendo ofertadas 50 (cinquenta) vagas para o turno integral através do Processo Seletivo do Vestibular.

Parágrafo Único: Os pesos definidos para as provas do Processo Seletivo são: Português 04 (quatro), Matemática 02 (dois), Geografia 01 (um), Física 02 (dois), Biologia 05 (cinco), Língua Estrangeira 01 (um), Química 03 (três), História 01 (um).

Art. 8º O Curso de Graduação em Nutrição Modalidade Bacharelado será ministrado com a carga horária de 3.480 (três mil, quatrocentos e oitenta) horas que equivalem a 232 (duzentos e trinta e dois) créditos, dos quais 212 (duzentos e doze) são obrigatórios e 08(oito) são optativos e 12 (doze) de atividades complementares.

§ 1º Esse curso deverá ser integralizado no mínimo, em 07 (sete) e, no máximo, em 12 (doze) semestres letivos.

§ 2º O aluno poderá cursar um máximo de 34 (trinta e quatro) créditos, por semestre e um mínimo de 18 (dezoito) créditos.

Art. 9º A estrutura curricular do Curso de Graduação em Nutrição Modalidade Bacharelado está organizada nos seguintes núcleos:

- I. **Núcleo das Ciências Biológicas e da Saúde** - estuda com aprofundamento teórico-prático a constituição biológica do ser humano (bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos), portanto sua gênese e aspectos anatomo-fisiológicos, e dos processos fisiopatológicos gerais e específicos dos órgãos e sistemas.
- II. **Ciências Sociais, Humanas e Econômicas** - estuda o homem e suas relações sociais.
- III. **Ciências da Alimentação e Nutrição** - compreensão e domínio de Nutrição Humana, de Dietética e de Terapia Nutricional.
- IV. **Ciência dos Alimentos** - Incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedade e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.

Art. 10. O currículo pleno do Curso de Graduação em Nutrição Modalidade - Bacharelado é formado por um Currículo Padrão, constante do Anexo II, que inclui as disciplinas obrigatórias e o estágio curricular supervisionado obrigatório, e por um Currículo Complementar constante do Anexo III que inclui as disciplinas optativas.

Parágrafo Único: O Ementário do Curso de Graduação em Nutrição Modalidade Bacharelado consta do Anexo IV da presente Resolução e inclui, além das ementas das disciplinas do curso, as ementas das atividades de Estágio.

Art. 11. Fica criada no Departamento de Fisiologia a disciplina **205046 - Farmacologia Aplicada à Nutrição**, para ser ofertada ao curso de Nutrição:

CR 04 CH 60 PEL 4.00.0 Pré-requisito: 214124

Ementa: Estudam-se as bases da farmacocinética, farmacodinâmica e usos terapêuticos dos diversos fármacos incluindo: Farmacologia do sistema nervoso autônomo e central; Farmacologia do processo inflamatório; Farmacologia cardiovascular e renal; Farmacologia do sistema digestório e endócrino; e Farmacologia dos quimioterápicos.

Art. 12. Fica criada no Departamento de Medicina a disciplina **211015 - Patologia Geral**, para ser ofertada ao curso de Nutrição:

CR 04

CH 60

PEL 2.00.2

Pré-requisito: 205032

Ementa: Estudos dos processos patológicos gerais, enfatizando a patologia celular e os aspectos básicos dos processos inflamatórios, neoplásicos, degenerativos, metabólicos e da patologia circulatória.

Art.13. O Estágio Curricular Obrigatório, previsto na Resolução 11/2002/CNE/CES, corresponde a um total de 48 (quarenta e oito) créditos e é regulamentado por legislação específica.

§1º Para cada estágio supervisionado deverá ser computado na carga horária do professor orientador apenas 50 % do total da carga horária destinada a orientação.

§2º Quando se tratar de estágio supervisionado, a carga horária que deverá constar do conjunto sugestão será de 50% do total da carga horária do Estágio Supervisionado, as demais corresponderão as atividades em instituições, integralizando a carga horária total prevista no Projeto Pedagógico.

Art. 14. Serão aceitas como atividades complementares as atividades a seguir discriminadas:

- I. participação em eventos científicos, profissionais e culturais;
- II. participação em programas de extensão;
- III. desenvolvimento de projetos de iniciação científica, e,
- IV. atividades interdisciplinares.

Parágrafo Único: O aluno deverá cumprir, a seu critério, através de atividades como: projetos de extensão, módulos temáticos, seminários, congressos, atividades interdisciplinares, dentre outras definidas pelo Colegiado de Curso.

Art. 15. Todos os alunos matriculados no Curso de Graduação em Nutrição, modalidade bacharelado, deverão ser adaptados ao novo currículo de acordo com o que dispõe o parágrafo 1º do artigo 57 do Regimento Geral da UFS, no período de implementação desta Resolução.

§1º Os alunos caracterizados no caput deste artigo serão adaptados às alterações curriculares mencionadas através dos seguintes recursos:

- I. os alunos que haviam cursado a disciplina “Biologia Geral” na condição de obrigatória, após ter a mesma sido retirada do currículo, terão restituídos os quatro créditos correspondentes, sob a forma de disciplina optativa;
- II. os alunos que haviam cursado a disciplina “Produção de Texto I” na condição de obrigatória, após ter a mesma sido retirada do currículo, terão restituídos os quatro créditos correspondentes, sob a forma de disciplina optativa;
- III. a disciplina “Histologia e Embriologia Aplicada a Nutrição” será ofertada, excepcionalmente, no primeiro semestre de 2010 e a disciplina “Fisiologia Básica” será ofertada no primeiro semestre de 2011;
- IV. para os alunos que não cursaram “Avaliação Nutricional II” e “Técnica Dietética II”, estas serão oferecidas, excepcionalmente, no primeiro semestre de 2010, em horário compatível com o horário do 5º período;
- V. a disciplina “Higiene e Legislação Sanitária de Alimentos”, excepcionalmente, não será ofertada no primeiro semestre de 2010, para permitir a adaptação proposta, vindo a ser ofertada no segundo semestre de 2010;
- VI. para os alunos de 2007 e 2008 que não cursaram a disciplina “Bromatologia e Tecnologia de Alimentos” terão que cursar a disciplina “Fundamentos de Análise de Alimentos”, que será ofertada no primeiro semestre de 2011. Os alunos terão, nesse caso, direito aos créditos obrigatórios da disciplina “Tecnologia de Alimentos Aplicada a Nutrição”, e,
- VII. para adequação e ajuste do semestre letivo de 2010.1, considerando a nova matriz curricular, faz-se necessário que ocorra a oferta das disciplinas Técnica Dietética II e GUAN I no mesmo período. Considerando que Técnica Dietética II é pré-requisito de

GUAN I torna-se imprescindível a quebra deste pré-requisito em caráter excepcional para este semestre (2010.1).

§2º Os discentes cuja adaptação não se processe de maneira automática, por motivo de trancamento ou reprovação terão prazo de 180 dias, a contar da data de aprovação da presente Resolução, para apresentarem ao Colegiado de curso o requerimento de adaptação curricular, acompanhado de histórico escolar recente e horário individual do semestre em curso.

§3º A requisição dos discentes deverá obedecer ao calendário previamente fixado pelo Colegiado de Curso, que tomará como base o ano de ingresso.

§4º O Colegiado do Curso de graduação em Nutrição responsabilizar-se-á pela análise dos requerimentos, encaminhando ao DAA as decisões tomadas para o seu registro nos históricos escolares.

§5º Os casos omissos serão resolvidos pelo Colegiado do Curso de Nutrição preservando-se o espírito geral da presente Resolução.

Art. 16. A coordenação didático-pedagógica bem como a avaliação e o acompanhamento sistemático do Curso de Nutrição Modalidade - Bacharelado caberá ao Colegiado do Núcleo de Nutrição.

Parágrafo Único: A avaliação do processo será realizada através de Seminários Pedagógicos e do que define o Programa de Auto-Avaliação Institucional.

Art. 17. Os casos omissos não previstos nesta Resolução serão decididos pelo Colegiado do Núcleo de Nutrição.

Art. 18. Esta Resolução entra em vigor a partir do 1º semestre de 2010 e revogam-se as disposições em contrário, em especial as Resoluções nº 24/2007/CONEP e 95/2008/CONEPE.

Sala das Sessões, 18 de dezembro de 2009.

REITOR Prof. Dr. Angelo Roberto Antonioli
PRESIDENTE em exercício



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO**

RESOLUÇÃO Nº 168/2009/CONEPE

ANEXO I

**ESTRUTURA CURRICULAR GERAL DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
MODALIDADE-BACHARELADO – CURSO 235 - DIURNO**

Optou-se por uma estrutura curricular disciplinar onde os conteúdos devem ser devidamente inter-relacionados para que o aluno desenvolva uma visão integrada dos mesmos, assegurando o desenvolvimento das habilidades e atitudes profissionais necessárias à atuação da Ciência da Nutrição e à formação acadêmica do estudante de Nutrição. Esta proposta apóia-se nos seguintes núcleos: Núcleo das Ciências Biológicas e da Saúde, Núcleo das Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Núcleo das Ciências da Alimentação e Nutrição, Núcleo das Ciências dos Alimentos.

Quadro 01 – Representativo das disciplinas do Núcleo das Ciências Biológicas e da Saúde

Disciplina	Nº de Créditos	Carga Horária
Biologia Celular Aplicada à Nutrição	04	60
Bioquímica	05	75
Elementos de Anatomia Humana	04	60
Fisiologia Básica	04	60
Histologia e Embriologia Aplicada à Nutrição	06	90
Imunologia	04	60
Microbiologia Geral	04	60
Nutrição e Metabolismo	03	45
Fisiologia da Nutrição	03	45
Parasitologia Humana Aplicada à Nutrição	04	60
Patologia Geral	04	60
TOTAL	45	675

Quadro 02 – Representativo das disciplinas do Núcleo das Ciências Sociais e Humanas

Disciplina	Nº de Créditos	Carga Horária
Antropologia I	04	60
Bioestatística Aplicada à Nutrição	02	30
Ética e Orientação Profissional	02	30
Fundamentos da Pesquisa em Nutrição	04	60
Psicologia Geral	04	60
Sociologia I	04	60
TOTAL	20	300

Quadro 03 – Representativo das disciplinas do Núcleo das Ciências da Alimentação e Nutrição

Disciplina	Nº de Créditos	Carga Horária
Avaliação Nutricional I	04	60
Avaliação Nutricional II	04	60
Ciência da Nutrição	02	30
Educação Nutricional	04	60
Epidemiologia e Saúde Ambiental	04	60
Estudo dos Nutrientes	04	60
Fisiopatologia e Dietoterapia II	06	90
Fisiopatologia e Dietoterapia I	06	90
Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição I	04	60
Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição II	04	60
Nutrição e Dietética	06	90
Nutrição em Saúde Coletiva I	04	60
Nutrição em Saúde Coletiva II	06	90
Nutrição Materno-Infantil	04	60
Nutrição para Saúde e Desempenho Esportivo	03	45
Técnica Dietética I	04	60
Técnica Dietética II	05	75
TOTAL	74	1110

Quadro 04 – Representativo das Disciplinas do Núcleo das Ciências dos Alimentos

Disciplina	Nº de Créditos	Carga Horária
Composição dos Alimentos	03	45
Fundamentos de Análise dos Alimentos	04	60
Microbiologia dos Alimentos	04	60
Tecnologia dos Alimentos Aplicada à Nutrição	04	60
Higiene e Legislação Sanitária de Alimentos	04	60
TOTAL	19	285

Quadro 05 – Representativo das Disciplinas/Atividades de Estágio Supervisionado Obrigatório e Trabalho de Conclusão de Curso

Disciplina	Nº de Créditos	Carga Horária
Estágio Supervisionado em Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição	16	240
Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva	16	240
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	16	240
Metodologia da Pesquisa em Nutrição/TCC I	04	60
Metodologia da Pesquisa em Nutrição/TCC II	02	30
TOTAL	54	810

Para integralização do currículo pleno, o aluno deverá cursar 08 (oito) créditos optativos e 12 (doze) créditos em atividades complementares.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO**

RESOLUÇÃO Nº 168/2009/CONEPE

ANEXO II

**CURRÍCULO PADRÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO MODALIDADE
BACHARELADO – CURSO 235 – INTEGRAL**

Duração: de 3,5 a 6 anos

Créditos Obrigatórios: 212 **Optativos:** 08 **Atividades Complementares:** 12

Carga horária: 3480

Créditos por semestre: **Mínimo:** 18 **Médio:** 26 **Máximo:** 34

CÓDIGO	DISCIPLINA	CR	CH	PEL	PRÉ-REQ.*
PRIMEIRO SEMESTRE					
405011	Antropologia I	04	60	2.00.2	-
207026	Biologia Celular Aplicada à Nutrição	04	60	2.00.2	-
214150	Ciência da Nutrição	02	30	2.00.0	-
207018	Elementos de Anatomia Humana	04	60	2.00.2	-
205011	Bioquímica	05	75	3.00.2	-
214152	Fundamentos da Pesquisa em Nutrição	04	60	2.00.2	-
TOTAL DE CRÉDITOS		23	345	-	-
SEGUNDO SEMESTRE					
207056	Histologia e Embriologia Aplicada a Nutrição	06	90	4.00.2	207026 (PRO)
214163	Estudo dos Nutrientes	04	60	4.00.0	214150 (PRO)
207043	Parasitologia Humana Aplicada à Nutrição	04	60	2.00.2	-
207031	Imunologia	04	60	2.00.2	207026 (PRO)
214110	Composição de Alimentos	03	45	3.00.0	214150 (PRO)
207037	Microbiologia Geral	04	60	2.00.2	205011 (PRO)
TOTAL DE CRÉDITOS		25	375	-	-
TERCEIRO SEMESTRE					
205032	Fisiologia Básica	04	60	4.00.0	207018 (PRR) 207056 (PRR)
214153	Nutrição e Metabolismo	03	45	3.00.0	205011 (PRO) 214163 (PRR)
406211	Psicologia Geral	04	60	4.00.2	-
214111	**Técnica Dietética I	04	60	2.00.2	214110 (PRO) 214163 (PRR)
214103	**Avaliação Nutricional I	04	60	2.00.2	214163 (PRO)
214130	Bioestatística Aplicada a Nutrição	02	30	2.00.0	-
405041	Sociologia I	04	60	2.00.2	-
214114	Microbiologia de Alimentos	04	60	2.00.2	207037 (PRO)
TOTAL DE CRÉDITOS		29	435	-	-

CÓDIGO	DISCIPLINA	CR	CH	PEL	PRÉ-REQ.
QUARTO SEMESTRE					
214100	Nutrição e Dietética	06	90	4.00.2	214163 (PRO)
211015	Patologia Geral	04	60	2.00.2	205032 (PRO)207018(PRR) 207056 (PRR)
214131	Epidemiologia e Saúde Ambiental	04	60	4.00.0	214130 (PRR)
214104	**Avaliação Nutricional II	04	60	2.00.2	214103 (PRO)
214112	**Técnica Dietética II	05	75	2.00.3	214111 (PRO)214163(PRR)
214124	Fisiologia da Nutrição	03	45	3.00.0	205032 (PRO)207018(PRR) 207056 (PRR)
TOTAL DE CRÉDITOS		26	390		
QUINTO SEMESTRE					
214132	Nutrição em Saúde Coletiva I	04	60	4.00.0	214131 (PRO)
214120	**Fisiopatologia e Dietoterapia I	06	90	4.00.2	214153 (PRO)
214140	Gestão Unidade de Alimentação e Nutrição I (GUAN I)	04	60	2.00.2	214112 (PRO) 214114 (PRR)
214113	**Fundamentos de Análise de Alimentos	04	60	2.00.2	214110 (PRO)102336(PRR) 102335 (PRR)
214142	Higiene e Legislação Sanitária dos Alimentos	04	60	4.00.0	214114 (PRO)
214101	Nutrição Materno-Infantil	04	60	2.00.2	214100 (PRO)
TOTAL DE CRÉDITOS		26	390		
SEXTO SEMESTRE					
214141	Gestão Unidade de Alimentação e Nutrição II (GUAN II)	04	60	2.00.2	214140 (PRO)
214133	Nutrição em Saúde Coletiva II	06	90	4.00.2	214132 (PRO)
214121	**Fisiopatologia e Dietoterapia II	06	90	4.00.2	214120 (PRO)
214105	Educação Nutricional	04	60	2.00.2	214140 (PRO)
214106	Nutrição para a saúde e desempenho esportivo	03	45	3.00.0	214153 (PRO)
214115	**Tecnologia dos Alimentos Aplicada à Nutrição	04	60	2.00.2	214110 (PRO)214113(PRR) 214118 (PRR)
TOTAL DE CRÉDITOS		27	405		
SÉTIMO SEMESTRE					
214170	TCC I	04	60	4.00.0	214121 (PRO)214133(PRO) 214141 (PRO)214123(PRR)
214174	**Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	16	240	0.00.16	214121 (PRO)214122(PRR) 214123 (PRR)
214151	Ética e Orientação Profissional	02	30	2.00.0	-
TOTAL DE CRÉDITOS		22	330		
OITAVO SEMESTRE					
214171	TCC II	02	30	2.00.0	214170 (PRO)214152(PRR)
214172	**Estágio Supervisionado em GUAN	16	240	0.00.16	214141 (PRO)214146(PRR) 214147 (PRR)214148 (PRR)
214173	**Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva	16	240	0.00.16	214133 (PRO)
TOTAL DE CRÉDITOS		34	510		
	Atividades Complementares	12	180		
	Optativas	08	120		
TOTAL		232	3480		

* Pré-requisitos: Pré-requisito obrigatório (PRO)
Pré-requisito recomendativo (PRR)
** Disciplinas de caráter eminentemente prático



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO**

RESOLUÇÃO Nº 168/2009/CONEPE

ANEXO III

**CURRÍCULO COMPLEMENTAR PARA O CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
MODALIDADE-BACHARELADO – CURSO 235 – INTEGRAL**

Conforme legislação vigente, o currículo complementar corresponde ao conjunto de disciplinas optativas, necessárias à integralização dos créditos de cada curso, respeitando-se a legislação vigente. O elenco das disciplinas optativas está dividido em dois grupos; grupo das disciplinas optativas do Núcleo de Conhecimentos Profissionais (Quadro 01), do qual o aluno deverá cursar um mínimo de 08 (oito) créditos e o grupo das disciplinas livres e/ou atividades complementares, também com 12 (doze) créditos (Quadro 02).

Quadro 01 – Representativo das disciplinas optativas do Núcleo de Conhecimentos Profissionais – o aluno deverá cursar, no mínimo, 08 (oito) créditos

CÓDIGO	DISCIPLINA	CR	CH	PEL	PRÉ-REQ.
214143	Gastronomia em Nutrição	04	60	2.00.2	214111(PRO)
214154	**Tópicos Especiais em Nutrição I	02	30	2.00.0	-
214155	**Tópicos Especiais em Nutrição II	02	30	2.00.0	-
214156	**Tópicos Especiais em Nutrição III	04	60	2.00.2	-
214157	**Tópicos Especiais em Nutrição IV	04	60	2.00.2	-
214158	**Bioética em Saúde e Nutrição	02	30	2.00.0	-
214159	Marketing em Alimentos e Nutrição	02	30	2.00.0	-
214160	Informática em Nutrição	02	30	0.00.2	-
214162	Nutrição Experimental	04	60	1.00.3	214163(PRO)
214123	Dietoterapia Infantil	04	60	2.00.2	214101(PRO)
214102	**Nutrição em Geriatria	02	30	2.00.0	-
214122	Terapia Nutricional	02	30	2.00.0	214120(PRO)
214107	Suplementação Alimentar	02	30	2.00.0	214153(PRO)
214164	**Avanços em Nutrição	02	30	2.00.0	-
214165	**Nutrição Básica	04	60	4.00.0	-
214166	**Nutrição, Saúde e Qualidade de Vida	02	30	2.00.0	-
214161	Introdução ao EPI INFO	02	30	2.00.0	214130(PRO)
214144	**Empreendedorismo em Nutrição	02	30	2.00.0	-
214145	**Planejamento Estratégico	02	30	2.00.0	-
214146	Gerenciamento e Consultoria em Estabelecimentos Comerciais de Alimentos	02	30	2.00.0	214140(PRO)
214147	Gestão da Qualidade em Alimentação	02	30	2.00.0	214140(PRO)
214148	Controle de Custos em UAN	02	30	2.00.0	214140(PRO)
214116	**Tópicos em Alimentos Funcionais	02	30	2.00.0	-
214117	Análise Sensorial	02	30	2.00.0	214130(PRO)
214118	Estudo Experimental dos Alimentos	04	60	2.00.2	214113(PRO)
214134	Segurança Alimentar e Nutricional	02	30	2.00.0	-
214125	Psicologia Aplicada à Nutrição	04	60	4.00.0	406211(PRO)
102325	Tópicos Esp. em Tecnologia de Alimentos	04	60	A fixar	A fixar
102335	Bioquímica de Alimentos	04	60	2.00.2	102336(PRO)

**** Disciplinas de caráter Interdisciplinar**

Quadro 02 – Representativo das disciplinas optativas

CÓDIGO	DISCIPLINA	CR	CH	PEL	PRÉ-REQ.
102336	Química de Alimentos	04	60	2.00.2	106209(PRO)
106201	Química I	04	60	4.00.0	-
201211	Biologia Geral	04	60	3.00.1	-
201215	Fundamentos Biológicos da Educação	04	60	3.01.0	-
201221	Genética Básica	04	60	2.00.2	207026***
203004	Tópicos Especiais em Educação Física I	04	60	2.01.2	A fixar
205046	Farmacologia Aplicada à Nutrição	04	60	4.00.0	214124
207023	Embriologia e Desenvolvimento	03	45	2.00.1	207018
210089	Agricultura Alternativa	04	60	2.00.2	-
211151	Saúde e Sociedade	04	60	4.00.0	207051(PRO)
301011	Introdução à Administração	04	60	4.00.0	-
401355	Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS	04	60	3.01.0	-
404017	Produção de Texto I	04	60	2.01.1	-
404102	Inglês Instrumental I	04	60	4.00.0	-
404171	Espanhol Instrumental I	04	60	4.00.0	-
406276	Introdução à Dinâmica de Grupo	04	60	2.00.2	-

***** Pré-requisito específico para este curso**



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO**

RESOLUÇÃO Nº 168/2009/CONEPE

ANEXO IV

**EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
MODALIDADE-BACHARELADO**

DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS OFERTADAS PELO NÚCLEO DE NUTRIÇÃO

214100 - Nutrição e Dietética

CR 06 CH 90 PEL 4.00.2 Pré-requisito: 214163

Ementa: Bases fisiológicas, alimentação e nutrição do pré-escolar, escolar, adolescente, adulto, trabalhador e idoso. Alterações no climatério e menopausa. Hábitos e tabus alimentares. Dietas progressivas e não-convencionais. Planejamento e cálculos dietéticos.

214101 - Nutrição Materno-Infantil

CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: 214100

Ementa: Assistência à saúde materno-infantil. Aspectos fisiológicos, metabólicos e nutricionais da gestação e lactação, em situações normais e especiais. Aleitamento materno. Nutrição do neonato e do lactente. Nutrição do recém-nascido pré-termo e baixo peso.

214103 - Avaliação Nutricional I

CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: 214163

Ementa: Introdução ao estudo da avaliação nutricional, conceitos, aplicação, métodos e técnicas. Avaliação antropométrica nos ciclos de vida.

214104- Avaliação Nutricional II

CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: 214103

Ementa: Diagnóstico nutricional de indivíduos e grupos considerando as bases metodológicas da avaliação dietética, bioquímica - laboratorial e clínica. Diagnóstico nutricional como base para definições de condutas dietéticas.

214105 - Educação Nutricional

CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: 214100

Ementa: Educação Nutricional: conceituação, objetivos e histórico. Fundamentos do comportamento alimentar. A comunicação como estratégia de ação em educação nutricional. A educação nutricional ao longo dos ciclos da vida. Aconselhamento nutricional às diferentes audiências Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas educativos.

214106 - Nutrição para Saúde e Desempenho Esportivo

CR 03 CH 45 PEL 3.00.0 Pré-requisito: 214153

Ementa: Bases bioquímicas e fisiológicas do exercício físico na utilização dos nutrientes como fonte de energia. Estimativa de gasto energético e de necessidades nutricionais no exercício. Estratégias nutricionais para perda de gordura, ganho de massa magra e *performance*.

214110 - Composição dos Alimentos

CR 03 CH 45 PEL 3.00.0 Pré-requisito: 214150

Ementa: Estudos dos grupos de alimentos, suas características e composição química. Alimentos para fins especiais. Enriquecimento de alimentos.

214111 - Técnica Dietética I**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: 214110**

Ementa: Conceituação e importância da técnica dietética e sua aplicação nas diferentes áreas da Nutrição. Estudo dos grupos de alimentos em relação à qualidade nutricional, sensorial e sanitária e às mudanças que sofrem em decorrência do processamento. Seleção, aquisição, mensuração e preparo de alimentos.

214112 - Técnica Dietética II**CR 05 CH 75 PEL 2.00.3 Pré-requisito: 214111**

Ementa: Cultura alimentar brasileira. Planejamento alimentar para unidades de alimentação e nutrição, restaurantes comerciais, dietas especiais e para diferentes faixas etárias. Adequação de per capita e técnicas de preparo.

214113 - Fundamentos de Análise de Alimentos**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: 214110**

Ementa: Introdução à Bromatologia. Amostragem e preparo de amostras na análise de alimentos. Principais métodos analíticos, químicos, físicos, físico-químicos. Padrões de identidade e qualidade previstos na legislação para alimentos e sua relação com a saúde humana.

214114 - Microbiologia dos Alimentos**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: 207037**

Ementa: Principais grupos de bactérias, vírus e fungos causadores de doenças ao homem, veiculados pelos alimentos. Métodos de identificação e avaliação da qualidade microbiológica de diferentes tipos de alimentos. Estudo dos constituintes tóxicos presentes nos alimentos e das contaminações sofridas pelos alimentos. Métodos laboratoriais para diagnóstico dos agentes de doenças.

214115 - Tecnologia dos Alimentos Aplicada à Nutrição**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: 214110**

Ementa: Conceito e relação com a ciência alimentar e nutricional. Estudo do processamento industrial de alimentos e seu efeito sobre o valor nutritivo, com ênfase na conservação. Utilização dos aditivos alimentares e embalagens para alimentos. Bioquímica das principais matérias-primas alimentares.

214120 - Fisiopatologia e Dietoterapia I**CR 06 CH 90 PEL 4.00.2 Pré-requisito: 214153**

Ementa: Estudo das alterações funcionais dos sistemas fisiológicos que resultam em condições patológicas e a influência das mesmas no estado nutricional. Processos fisiopatológicos, as interações dos mesmos com o meio ambiente e suas implicações na saúde humana. Intervenção nutricional como forma de tratamento das doenças. Introdução à Dietoterapia visando o planejamento e as modificações da dieta de acordo com a patologia abordada.

214121 - Fisiopatologia e Dietoterapia II**CR 06 CH 90 PEL 4.00.2 Pré-requisito: 214120**

Ementa: Estudo das alterações funcionais dos sistemas fisiológicos que resultam em condições patológicas e a influência das mesmas no estado nutricional. Processos fisiopatológicos, as interações dos mesmos com o meio ambiente e suas implicações na saúde humana. Intervenção nutricional como forma de tratamento das doenças. Estudo de enfermidades que requerem adaptações terapêuticas da dieta normal e das adaptações destinadas a satisfazer às necessidades nutricionais dos pacientes.

214124 - Fisiologia da Nutrição**CR 03 CH 45 PEL 3.00.0 Pré-requisito: 205032**

Ementa: Estudo dos princípios fundamentais dos sistemas fisiológicos envolvidos nos processos de obtenção e aproveitamento dos nutrientes, atentando para os processos funcionais envolvidos, suas interações biológicas com os demais sistemas e com o meio ambiente e suas implicações fisiopatológicas no campo da saúde humana. Permitindo assim o embasamento teórico às disciplinas clínicas.

214130 - Bioestatísticas Aplicada à Nutrição**CR 02 CH 30 PEL 2.00.0 Pré-requisito: -**

Ementa: Conhecimentos básicos da bioestatística descritiva e inferencial. Fundamentos para o estudo, controle e avaliação da saúde e da doença. Utilização de programas estatísticos para avaliação de percentis e cálculos amostrais. Estimativa de parâmetros e teste de hipóteses.

214131 - Epidemiologia e Saúde Ambiental**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: -**

Ementa: Conceitos e definições em epidemiologia. Processo saúde-doença. Indicadores de saúde. Noções de vigilância epidemiológica e ambiental. Sistemas de informação em saúde. Método epidemiológico. Epidemiologia analítica. Epidemiologia das doenças carenciais e crônicas não-transmissíveis. Ecologia e política mundial. Doenças veiculadas pela água e alimentos.

214132 - Nutrição em Saúde Coletiva I**CR 04 CH 60 PEL 4.00.0 Pré-requisito: 214131**

Ementa: Conceito de Saúde Pública. História das políticas públicas de saúde no Brasil. O Sistema Único de Saúde (SUS): princípios, organização e legislação. Avaliação e gerenciamento dos serviços de saúde. Sistemas comparados de saúde. Estratégia Saúde da Família: princípios, diretrizes e intervenções. Fundamentos do planejamento estratégico-situacional em saúde.

214133 - Nutrição em Saúde Coletiva II**CR 06 CH 90 PEL 4.00.2 Pré-requisito: 214132**

Ementa: Especificidades da atuação do nutricionista em saúde coletiva. Determinantes econômicos, políticos e sociais do estado nutricional da população brasileira. Modelos explicativos da situação nutricional da população brasileira. Segurança alimentar e nutricional. Planejamento estratégico situacional como eixo norteador de ações de nutrição em saúde coletiva.

214140 - Gestão em Unidade de Alimentação e Nutrição I (GUAN I)**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: 214112**

Ementa: Conhecimentos básicos sobre administração e sua aplicação na gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Estudo das modalidades de UAN, suas características e necessidades de recursos materiais e humanos para o planejamento e produção de refeições adequadas.

214141 - Gestão em Unidade de Alimentação e Nutrição II (GUAN II)**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: 214140**

Ementa: Conhecimentos básicos de princípios financeiros e sua aplicação em Unidades de Alimentação e Nutrição. Estudo dos parâmetros para planejamento físico e funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição.

214142 - Higiene e Legislação Sanitária de Alimentos**CR 04 CH 60 PEL 4.00.0 Pré-requisito: 214114**

Ementa: Estudo sobre as técnicas da higiene e controle dos alimentos relacionados com as doenças transmitidas por alimentos, a legislação sanitária dos alimentos e os programas para controle da qualidade de alimentos.

214150 - Ciência da Nutrição**Cr: 02 CH: 30 PEL: 2.00.0 Pré-requisito: -**

Ementa: Histórico da formação do nutricionista. O nutricionista e suas diversas áreas de atuação. História da Evolução da Ciência da Nutrição. História da alimentação no Brasil e no mundo. Análise Histórica dos programas e projetos de Alimentação e Nutrição no país.

214151 - Ética e Orientação Profissional**CR 02 CH 30 PEL 2.00.0 Pré-requisito: -**

Ementa: Legislação, profissionalização e código de ética do nutricionista.

214152- Fundamentos da Pesquisa em Nutrição**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: -**

Ementa: Formas de conhecimento e ciência. Linguagem usual e linguagem científica. Metodologia do trabalho acadêmico. Métodos argumentativos (validade e probabilidade) e não argumentativos. A pesquisa científica.

214153 - Nutrição e Metabolismo**CR 03 CH 45 PEL 3.00.0 Pré-requisito: 205011**

Ementa: Estudo do metabolismo dos macronutrientes e dos micronutrientes. Interações das vias energéticas e nutrientes no metabolismo intermediário. Bioquímica aplicada a nutrição.

214163 – Estudo dos Nutrientes**CR 04 CH 60 PEL 4.00.0 Pré-requisito: 214150**

Ementa: Estudo dos fundamentos da Nutrição e Alimentação humana, nos seus aspectos químicos, bioquímicos e fisiológicos; assimilação e utilização dos macro e micronutrientes e compostos dietéticos não nutrientes.

214170 - TCC I**CR 04 CH 60 PEL 4.00.0 Pré-requisito: 214121-214133-214141**

Ementa: Metodologia da pesquisa. Elaboração, delineamento e confecção de projetos de pesquisa e trabalhos científicos e suas formas de apresentação. Normatização técnica para elaboração e publicação científica.

214171 - TCC II**CR 02 CH 30 PEL 2.00.0 Pré-requisito: 214170**

Ementa: Execução do Projeto de Conclusão do Curso. Defesa pública.

214172 - Estágio Supervisionado em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (GUAN)**CR 16 CH 240 PEL 0.00.16 Pré-requisito: 214141**

Ementa: Desenvolvimento de atividades práticas, sob orientação, em instituições de gestão de unidades de alimentação e nutrição. Gestão administrativa e organização contábil.

214173 - Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva**CR 16 CH 240 PEL 0.00.16 Pré-requisito: 214133**

Ementa: Desenvolvimento de atividades práticas, sob orientação, em instituições ligadas à saúde coletiva. Territorialização. Controle Social em nível local.

214174 - Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica**CR 16 CH 240 PEL 0.00.16 Pré-requisito: 214121**

Ementa: Desenvolvimento de atividades práticas, sob orientação, em coletividade enferma. Adaptações terapêuticas da dieta normal e das adaptações destinadas a satisfazer às necessidades nutricionais dos pacientes.

DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS OFERTADAS POR OUTROS DEPARTAMENTOS /NÚCLEO**205011 – Bioquímica****CR 05 CH 75 PEL 3.00.2 Pré-requisito: -**

Ementa: Estudo da composição química da matéria viva e de seus agentes de transformação. O metabolismo intermediário e a produção de energia com seu armazenamento e aproveitamento, tanto do ponto de vista normal como das alterações e desvios a nível molecular.

205032 - Fisiologia Básica**CR 04 CH 60 PEL 4.00.0 Pré-requisito: -**

Ementa: Noções básicas essenciais à compreensão do funcionamento do organismo humano, abrangendo o estudo dos órgãos, sistemas e seus mecanismos de regulação.

207018 - Elementos de Anatomia Humana**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: -**

Ementa: Estudo sumário dos aspectos macroscópicos da anatomia dos sistemas orgânicos humanos. Conceitos gerais; história; nomenclatura anatômica, variação anatômica e seus fatores; célula, tecidos, órgãos e sistemas: tegumentar e locomotor (osteologia, artrologia e miologia), respiratório, digestivo, cardíocirculatório, nervoso, endócrino, sensorial e genito-urinário.

207026 - Biologia Celular Aplicada à Nutrição**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito:-**

Ementa: Estudo de diferentes tipos celulares, enfatizando as relações morfo-funcionais. Organizações dos seres Procariontes e Eucariontes, sob o ponto de vista celular. Composição protoplasmática. Membranas celulares. Organelas protoplasmáticas. Núcleo celular. Interrelações Celulares, com ênfase nos processos de nutrição.

207031 – Imunologia**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: 207026**

Ementa: Estudo da Fisiologia do sistema imune e mecanismo que o integram. Aspectos básicos das hipersensibilidades. da auto-imunidade, das imunodeficiências. Fundamentos da imunoterapia, imunoprofilaxia e transplantação.

207037 - Microbiologia Geral**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: 207026**

Ementa: Estudo das noções básicas de citologia, bioquímica e sistemática de bactéria, fungos e vírus. Genética microscópica, antibióticos, ecologia de microorganismo. princípios gerais de imunologia e tópicos sobre microbiologia de água e de alimentos. Noções básicas de Fisiologia.

207043 - Parasitologia Humana Aplicada à Nutrição**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito:-**

Ementa: Importância médico-sanitária das principais espécies de parasitas causadores de doenças ao homem; inter-relação ambiente-estado nutricional. Morfologia, habitat, ciclo evolutivo, transmissão, patogenia, diagnóstico clínico e laboratorial, epidemiologia, profilaxia e tratamento das principais parasitoses humanas. Definições e conceitos técnicos; relação parasito-hospedeiro; classificação dos seres, nomenclatura zoológica e grupos de interesse em parasitologia.

207056 - Histologia e Embriologia Aplicada a Nutrição**CR 06 CH 90 PEL 4.00.2 Pré-requisito: 207026**

Ementa: Estudo morfo-funcional dos tecidos fundamentais e da anatomia microscópica dos órgãos e sistemas do corpo humano.

211015 - Patologia Geral**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: 205032**

Ementa: Estudos dos processos patológicos gerais, enfatizando a patologia celular e os aspectos básicos dos processos inflamatórios, neoplásicos, degenerativos, metabólicos e da patologia circulatória.

405011 - Antropologia I**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: -**

Ementa: Visão panorâmica da Antropologia em termos de fundamentos. O processo de formação e os principais conceitos, sobretudo o conceito de cultura: a importância do trabalho de campo na definição dos rumos da antropologia.

405041 - Sociologia I**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: -**

Ementa: Abordagem da Sociologia em suas bases históricas, objeto de estudo, conceitos fundamentais a partir das concepções de Durkheim, Weber e Max.

406211 - Psicologia Geral**CR 04 CH 60 PEL 4.00.2 Pré-requisito: -**

Ementa: A construção da psicologia como ciência; uma visão histórica. A questão da unidade e diversidade da psicologia. Grandes temas da psicologia: cognição, aprendizagem, motivação e emoção. Temas emergentes no debate contemporâneo da psicologia. Psicologia e práticas interdisciplinares.

DISCIPLINAS OPTATIVAS OFERTADAS PELO NÚCLEO DE NUTRIÇÃO**214102 - Nutrição em Geriatria****CR 02 CH 30 PEL 2.00.0 Pré-requisito: -**

Ementa: Definições. Teorias do envelhecimento. Envelhecimento da população mundial e o processo de transição demográfica. Alterações comportamentais, fisiológicas, metabólicas e imunológicas relacionadas ao processo de envelhecimento. Nutrição e envelhecimento.

214107 - Suplementação Alimentar**CR 02 CH 30 PEL 2.00.0 Pré-requisito: 214153**

Ementa: Definições e legislação da suplementação alimentar e fitoterápicos. Principais suplementos/fitoterápicos utilizados na prevenção e tratamento de doenças e na prática esportiva. Prescrição dietética da suplementação (quantidade, forma, biodisponibilidade e limites máximos tolerados).

214116 – Tópicos em Alimentos Funcionais**CR 02 CH 30 PEL 2.00.0 Pré-requisito: -**

Ementa: Estudo de alimentos contendo componentes biologicamente ativos na contribuição de redução do risco de doenças e a manutenção da saúde.

214117 – Análise Sensorial**CR 02 CH 30 PEL 2.00.0 Pré-requisito: 214130**

Ementa: O ambiente dos testes sensoriais e outros fatores que influenciam a avaliação sensorial. Métodos Sensoriais. Correlação entre medidas sensoriais e instrumentais. Estudo do comportamento do consumidor e o processo decisório de compra.

214118 – Estudo Experimental dos Alimentos**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: 214113**

Ementa: Abordagem da experimentação com alimentos.

214122 - Terapia Nutricional**CR 02 CH 30 PEL 2.00.0 Pré-requisito: 214120**

Ementa: Conceitos e histórico da nutrição enteral (NE); Formas de administração da NE; tipos de sonda; indicação, contra-indicação e complicações da NE; planejamento de dietas enterais; avaliação nutricional para paciente hospitalizado em uso de NE; aplicação da terapia nutricional enteral às principais doenças da atualidade; nutrientes imunomoduladores; Nutrientes funcionais; avanços em NE.

214123 - Dietoterapia Infantil**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: 214101**

Ementa: Assistência nutricional na desnutrição energético-protéica, diarreias agudas e crônicas, obesidade infantil, diabetes mellitus, constipação intestinal, refluxo gastroesofágico, alergias alimentares, erros inatos do metabolismo e outras patologias comuns na infância.

214125 - Psicologia Aplicada à Nutrição**CR 04 CH 60 PEL 4.00.0 Pré-requisito: 406211**

Ementa: Introdução a psicologia. Aspectos psicológicos da alimentação. Transtornos do comportamento alimentar: anorexia, bulimia e transtorno de compulsão alimentar periódica. Aspectos psicológicos da obesidade. A questão da interdisciplinaridade. Bioética e humanização. Aspectos psicosociais do atendimento clínico. A relação profissional-paciente. O inconsciente coletivo e os mitos da nutrição.

214134 - Segurança Alimentar e Nutricional**CR 02 CH 30 PEL 2.00.0 Pré-requisito: -**

Ementa: Segurança Alimentar e Nutricional: histórico, conceito e objetivos. Direito humano à alimentação. Soberania alimentar. Disponibilidade de alimentos e abastecimento. Análise histórica dos programas e políticas de alimentação e nutrição no país.

214143 - Gastronomia em Nutrição**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: 214111**

Ementa: Estudo da Gastronomia; história, pré-história dos gostos, etiqueta, serviços de mesa e bebidas para acompanhamento dos alimentos. História da gastronomia. Cozinha brasileira. Aspectos da culinária internacional: cozinha francesa, cozinha italiana, entre outras. A gastronomia como manifestação de identidade cultural Alimentos regionais: preparações, apresentações e valores nutricionais.

214144 - Empreendedorismo em Nutrição**CR 02 CH 30 PEL 2.00.0 Pré-requisito: -**

Ementa: Estudo do empreendedorismo visando perfil, habilidades e qualidades do empreendedor na área de nutrição usando de inovação e criatividade. Construção de um plano de negócios: aspectos estratégicos, gerenciais e operacionais.

214145 - Planejamento Estratégico**CR 02 CH 30 PEL 2.00.0 Pré-requisito: -**

Ementa: Cenário de negócios, A nova economia e a nova organização; Competitividade; Mudança organizacional; Empreendedorismo; Estratégia; Planejamento estratégico; Planos de negócios.

214146 - Gerenciamento e Consultoria em Estabelecimentos Comerciais de Alimentos**CR 02 CH 30 PEL 2.00.0 Pré-requisito: 214140**

Ementa: Estudo dos diferentes estabelecimentos que comercializam alimentos, suas características, estrutura física e necessidades de recursos materiais e humanos, bem como a atuação do nutricionista

214147 - Gestão da Qualidade em Alimentação**CR 02 CH 30 PEL 2.00.0 Pré-requisito: 214140**

Ementa: Estudo dos programas de qualidade e padronização de processos para obtenção de qualidade higiênico-sanitária, nutricional e sensorial de alimentos e refeições.

214148 - Controle de Custos em UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição)**CR 02 CH 30 PEL 2.00.0 Pré-requisito: 214140**

Ementa: Estudo dos princípios financeiros em Unidades de Alimentação e Nutrição, dos custos vinculados à UAN, seu cálculo e os fatores que interferem em seu controle.

214154 - Tópicos Especiais em Nutrição I**CR 02 CH 30 PEL 2.00.0 Pré-requisito:-**

Ementa: A definir.

214155 - Tópicos Especiais em Nutrição II**CR 02 CH 30 PEL 2.00.0 Pré-requisito: -**

Ementa: A definir.

214156 - Tópicos Especiais em Nutrição III**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: -**

Ementa: A definir.

214157 - Tópicos Especiais em Nutrição IV**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: -**

Ementa: A definir.

214158 - Bioética em Saúde e Nutrição**CR 02 CH 30 PEL 2.00.0 Pré-requisito: -**

Ementa: Estudos avançados das situações persistentes em Bioética (quotidianas) e das situações emergentes (de limites ou de fronteiras). Bases filosóficas da Bioética. Conceito de Bioética, correntes e perspectivas. Metodologia científica e Bioética. Bioética clínica. Diretrizes e normas para pesquisa. Normatização do Ministério da Saúde. O Conselho Nacional de Ética na Pesquisa - CONEP. O consentimento livre e esclarecido.

214159 - Marketing em Alimentos e Nutrição**CR 02 CH 30 PEL 2.00.0 Pré-requisito: -**

Ementa: Fundamentos e processos de marketing. Administração de Marketing. Segmento de mercado e posicionamento. Comportamento do consumidor. Pesquisa de Marketing. Planejamento e campanhas de marketing. Desenvolvimento de novos produtos. *Webmarketing*. Marketing pessoal.

214160 - Informática em Nutrição**CR 02 CH 30 PEL 0.00.2 Pré-requisito: -**

Ementa: Conceitos básicos. Processamento da informação. Memória e Armazenamento. Entrada e Saída de Dados; Unidades de Controle. Tipos de dados. Sistemas operacionais; Editores de Textos. Tratamento da informação. Softwares Básicos; Análise, Produção e utilização de Softwares da área de Nutrição.

214161 – Introdução ao EPI INFO**CR 02 CH 30 PEL 2.00.0 Pré-requisito: 214130**

Ementa: Noções básicas sobre o sistema Epi Info como instrumento no processamento e análise de informações em Saúde Coletiva.

214162 - Nutrição Experimental**CR 04 CH 60 PEL 1.00.3 Pré-requisito: 214163**

Ementa: Métodos de investigação em Nutrição Experimental. Ensaio biológico: uso de animais em pesquisas nutricionais; necessidades de nutrientes e condições básicas para o preparo de dietas. Atividades de pesquisa no Laboratório. Estudo da biodisponibilidade de nutrientes.

214164 - Avanços em Nutrição**CR 02 CH 30 PEL 2.00.0 Pré-requisito:-**

Ementa: Tendências e atualidades nas pesquisas em alimentos e nutrição

214165 – Nutrição Básica**Cr: 04 CH: 60 PEL: 4.00.0 Pré-requisito: -**

Ementa: História da nutrição. Conceitos básicos de alimentação, nutrição, alimentos e nutrientes. Hábitos alimentares. Funções e necessidades dos macro e micronutrientes. Alimentos funcionais. Guias alimentares. Cuidados em terapia nutricional.

214166 - Nutrição, Saúde e Qualidade de Vida**CR 02 CH 30 PEL 2.00.0 Pré-requisito: -**

Ementa: Conceito de saúde e qualidade de vida. Conceitos sobre alimentação saudável e guias alimentares. Leis da alimentação. Orientações nutricionais básicas para a população.

DISCIPLINAS OPTATIVAS OFERTADAS POR OUTROS DEPARTAMENTOS/ NÚCLEOS**102325 - Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos****CR 04 CH 60 PEL A fixar Pré-requisito: A fixar**

Ementa: A fixar

102335 - Bioquímica de Alimentos**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: 102336**

Ementa: Noções básicas. Enzimas. Cinética enzimática. Aplicações de enzimas na indústria de alimentos. Escurecimento enzimático. Rancificação. Atividade de água. Transformações bioquímicas em

alimentos de origem animal. Transformações bioquímicas em alimentos de origem vegetal. Aspectos bioquímicos relacionados com outros alimentos.

102336 – Química de Alimentos

CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: 106209

Ementa: Componentes de alimentos, carboidratos, lipídeos, aminoácidos, proteínas, vitaminas, sais minerais e pigmentos de alimentos. Reações características dos componentes dos alimentos. Oxidação de lipídeos. Escurecimento não enzimático. Água em alimentos

106201- Química I

CR 04 CH 60 PEL 4.00.0 Pré-requisito: -

Ementa: Teoria atômica. Estrutura eletrônica dos átomos, Propriedades periódicas. Ligações químicas: iônicas, covalentes e metálicas. Reações químicas: estequiometria, equilíbrio, cinética e termodinâmica. Líquidos e Soluções: propriedades e estequiometria. Gases ideais. Fundamentos de eletroquímica.

201221 – Genética Básica

CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: 207026

Ementa: Bases da hereditariedade. Natureza do material genético, transcrição e tradução genética. Mutações. Segregações, ligações, interações gênicas e mapas genéticos. Herança extra-nuclear. Determinação do sexo e herança ligada ao sexo. Noções de citogenética e de genética quantitativa. Noções de genética de populações

201211 - Biologia Geral

Cr: 04 CH: 60 PEL: 3.00.1 Pré-requisito: -

Citologia - A célula como unidade morfo-funcional - procariontes e eucariontes - composição química celular - membrana celular. Estrutura e fisiologia. Núcleo interfásico. Mitose e meiose. Duplicação, transcrição e tradução. Genética - Cromossomos: estrutura, função, tipos e classificação. Comportamentos dos cromossomos durante a mitose e meiose. Aberrações cromossômicas numéricas e estruturais. Natureza do material genético e ação dos genes. Mutações. Lei de Mendel. Embriologia: Biologia dos organismos pluricelulares. Noções gerais dos tecidos animais e vegetais. Noções de fisiologia vegetal. Ecologia e Evolução - A biosfera. Ecossistema. Comunidades e populações. Evolução: seleção natural e adaptação. Origem das espécies.

201215 - Fundamentos Biológicos da Educação

CR 04 CH 60 PEL 3.01.0 Pré-requisito: -

Ementa: Conceitos, origem, evolução e noções de citologia. Noções de genética humana. Estudos mesológicos – estímulo, meio, alimentos. Hormônios. Eutenia – saúde, higiene, epidemiologia. Projetos didático-pedagógicos.

203004 - Tópicos Especiais em Educação Física I

CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: -

Ementa: Disciplina de conteúdo variável. Desenvolvimento e aprofundamento de questões relativas a matéria de ensino.

205046 - Farmacologia Aplicada à Nutrição

CR 04 CH 60 PEL 4.00.0 Pré-requisito: 214124

Ementa: Estudam-se as bases da farmacocinética, farmacodinâmica e usos terapêuticos dos diversos fármacos incluindo: Farmacologia do sistema nervoso autônomo e central; Farmacologia do processo inflamatório; Farmacologia cardiovascular e renal; Farmacologia do sistema digestório e endócrino; e Farmacologia dos quimioterápicos

207023 - Embriologia e Desenvolvimento

CR 03 CH 45 PEL 2.00.1 Pré-requisito: 207018

Ementa: Estudo do desenvolvimento do ovo e do embrião humanos. Placentação e anexos embrionários. Organogênese. Desenvolvimento pós-natal.

210089 - Agricultura Alternativa**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: -**

Ementa: As tendências da modernização da agricultura no Brasil e as experiências internacionais. Estudo dos sistemas agrícolas removíveis e auto-renováveis. Abordagens sobre agricultura alternativa e a qualidade nutritiva dos alimentos. As tecnologias alternativas disponíveis. Práticas agrícolas e experimentais de preparo do solo, técnicas de cultivo, adubação, proteção vegetal, colheita e armazenamento e beneficiamento da produção.

211151 - Saúde e Sociedade**CR 04 CH 60 PEL 4.00.0 Pré-requisito: 207051**

Ementa: Estudo das relações entre fatores sociais e culturais com o processo saúde-doença. Estado e políticas sociais. Doenças como fenômeno social. Medicina popular.

301011 - Introdução à Administração**CR 04 CH 60 PEL 4.00.0 Pré-requisito: -**

Ementa: Importância do estudo. Inter-relacionamento com outras ciências. A importância das organizações na sociedade contemporânea. A administração como instrumento de mudanças sociais. Funções administrativas – Planejamento. Organização. Direção – Controle. Noções gerais das áreas funcionais das empresas – Recursos humanos – Produção. Financeira. Marketing. Materiais.

401355 - Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS**CR 04 CH 60 PEL 3.01.0 Pré-requisito: -**

Ementa: Políticas de educação para surdos. Conhecimentos introdutórios sobre a LIBRAS. Aspectos diferenciais entre a LIBRAS e a língua oral – de LIBRAS.

404017 – Produção de Texto I**CR 04 CH 60 PEL 2.01.1 Pré-requisito: -**

Ementa: Como ler um texto. A coesão e a coerência textuais. A constituição do parágrafo. A constituição do texto. A argumentação.

404102 - Inglês Instrumental I**CR 04 CH 60 PEL 4.00.0 Pré-requisito: -**

Ementa: Estratégias de leitura de textos autênticos escritos em Língua Inglesa, visando os níveis de compreensão geral de pontos principais e detalhados e o estudo de estruturas básicas da língua alvo.

404171 - Espanhol Instrumental I**CR 04 CH 60 PEL 4.00.0 Pré-requisito: -**

Ementa: Estratégia de leitura para compreensão global de textos autênticos escritos em espanhol. Estruturas fundamentais da língua espanhola. Vocabulário.

406276 - Introdução à Dinâmica de Grupo**CR 04 CH 60 PEL 2.00.2 Pré-requisito: -**

Ementa: Estudo das origens e das propriedades estruturais dos grupos, relevando os motivos individuais e os tipos e funções de líderes, tendo em vista a execução de tarefas e objetos dos grupos. Prática de técnicas em dinâmica de grupos que facilitem o relacionamento interpessoal em atividades educacionais.

Sala das Sessões, 18 de dezembro de 2009
