



RESOLUÇÃO N.º. 170, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2011

O CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E CULTURA DA FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, no uso de suas atribuições legais e considerando a Resolução FCS/UFGRD N.º 170/2011 e o contido no Processo n.º. 23005.002236/2008-00, resolve:

Art. 1º Aprovar alterações no **Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição**, da Universidade Federal da Grande Dourados – UFGRD, nos seguintes itens:

- a) Inclusão da disciplina: *Trabalho de Conclusão de Curso 18h (FCS)* no rol de disciplinas obrigatórias;
- b) Alteração da ementa da disciplina *Patologia da Nutrição e Dietoterapia I e III(90h)*;
- c) Atualização da tabela de pré-requisitos;
- d) Aumento da carga horária total do curso de **4.410 para 4.446** horas-aula.

Art. 2º O Curso de Nutrição, em respeito às normas superiores pertinentes a integralização curricular, obedece aos seguintes indicativos:

- 1) Carga horária mínima:
 - 1.1) mínima CNE: 3200 horas;
 - 1.2) mínima UFGRD: 3.705 horas;
 - 1.3) mínima UFGRD em horas-aula de 50 minutos: 4.446 horas-aula;
- 2) Número de anos:
 - 2.1) mínimo CNE: 5 anos;
 - 2.2) mínimo UFGRD: 5 anos;
 - 2.3) máximo CNE: não definido;
 - 2.4) máximo UFGRD: 7 anos e meio;
- 3) Turno de funcionamento: Noturno de segunda à sexta-feira e diurno aos sábados;
- 4) Número de Vagas: 60;
- 5) Grau/Modalidade conferido: Nutricionista.

Art. 3º O Curso de Nutrição período Noturno continuará sendo oferecido aos ingressantes dos anos de 2008, 2009 e 2010.

Art. 4º Como parte integrante desta Resolução, como anexo, constará a Estrutura Curricular do Curso de Nutrição, composta de Componentes Curriculares/Disciplinas com carga horária e lotação nas Faculdades, Tabela de Pré-requisitos e Ementário.

Art. 5º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, com seus efeitos a partir do ano letivo de 2012, para todos os acadêmicos matriculados no Curso.

Prof. Dr. DAMIÃO DUQUE DE FARIAS

Anexo à Resolução CEPEC Nº. 170, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2011.

CURSO DE NUTRIÇÃO – BACHARELADO – NOTURNO – FCS/UFMG

1. ESTRUTURA CURRICULAR

1.1 QUADRO – TEMPO DE FORMAÇÃO COMUM

COMPONENTES CURRICULARES/DISCIPLINAS	CH	LOTAÇÃO
1º SEMESTRE		
Eixo temático de formação comum à Universidade	72	-
Eixo temático de formação comum à Universidade	72	-
Eixo de formação comum à área	72	-
Eixo de formação comum à área	72	-
Disciplina específica do curso	-	-
Disciplina específica do curso	-	-
Disciplina específica do curso	-	-
2º SEMESTRE		
Eixo temático de formação comum à Universidade	72	-
Eixo temático de formação comum à Universidade	72	-
Eixo de formação comum à área	72	-
Eixo de formação comum à área	72	-
Disciplina específica do curso	-	-
3º SEMESTRE		
Eixo de formação comum à área	72	-
Eixo de formação comum à área	72	-
Disciplina específica do curso	-	-
Disciplina específica do curso	-	-
Disciplina específica do curso	-	-
Disciplina específica do curso	-	-

Legenda: CH – Carga Horária

1.2 QUADRO GERAL DA ESTRUTURA CURRICULAR

COMPONENTES CURRICULARES/DISCIPLINAS	CHT	CHP	CH Total	LOTAÇÃO
DISCIPLINAS COMUNS À ÁREA				
Bioquímica	54	18	72	FCS
Células	54	18	72	FCS
Epidemiologia	54	18	72	FCS
Formação do Ser Humano Biológico I	54	18	72	FCS
Inglês Instrumental	72	-	72	FACALE
Metodologia Científica	54	18	72	FCS
EIXO DE FORMAÇÃO GERAL				
Observação: Este eixo será contemplado com as disciplinas <i>Inglês Instrumental</i> e <i>Metodologia Científica</i> do “Eixo de formação comum à área”.				
Metodologia para Trabalho de Conclusão de Curso	-	36	36	FCS
CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE				
Observação: As disciplinas <i>Formação do Ser Humano Biológico I</i> ; <i>Bioquímica</i> ; <i>Células</i> ; <i>Epidemiologia</i> do “Eixo de formação comum à área”, também ajudam a compor este núcleo.				
Anatomia Humana Aplicada à Nutrição	36	18	54	FCS
Fisiologia Humana I	54	18	72	FCS
Fisiologia Humana II	54	18	72	FCS
Fitoterapia	36	-	36	FCS
Histologia	18	18	36	FCS
Imunologia	36	18	54	FCS
Microbiologia Geral	36	18	54	FCBA
Parasitologia	36	18	54	FCS
CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS				
Observação: As disciplinas <i>Cidadania, Diversidade e Direitos Humanos</i> ; <i>Economias Regionais, Arranjos Produtivos e Mercados</i> ; <i>Educação, Sociedade e Cidadania</i> ; <i>Sustentabilidade na Produção de Alimentos e Energia</i> do “Eixo temático de formação comum à Universidade” também compõem este núcleo.				
Saúde da Comunidade	54	18	72	FCS
CIÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO				
Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição	54	18	72	FCS
Avaliação Nutricional I	36	36	72	FCS
Avaliação Nutricional II	36	36	72	FCS

Bioquímica Aplicada à Nutrição	36	18	54	FCS
Dietética	36	36	72	FCS
Educação Nutricional	18	36	54	FCS
Ética Profissional e Bioética	36	-	36	FCS
Farmacologia Aplicada à Nutrição	36	-	36	FCS
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	18	36	54	FCS
Introdução à Nutrição Clínica	36	18	54	FCS
Introdução ao Estudo da Nutrição	36	-	36	FCS
Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente	36	18	54	FCS
Nutrição e Dietética em Geriatria	18	18	36	FCS
Nutrição e Dietética Materna e da Mulher	36	18	54	FCS
Nutrição e Esportes	18	18	36	FCS
Nutrição e Saúde Pública	36	18	54	FCS
Nutrição Experimental	36	18	54	FCS
Nutrição Humana	54	18	72	FCS
Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	54	36	90	FCS
Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	54	36	90	FCS
Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	54	36	90	FCS
Políticas de Saúde, Alimentação e Nutrição	36	18	54	FCS
Saúde e Alimentação Indígena	36	36	72	FCS
Técnica Dietética I	36	54	90	FCS
Técnica Dietética II	36	36	72	FCS
CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS				
Composição de Alimentos	36	18	54	FCS
Gastronomia	18	36	54	FCS
Introdução à Bromatologia	36	18	54	FAEN
Microbiologia de Alimentos	36	18	54	FAEN
Tecnologia de Alimentos	54	18	72	FAEN
Toxicologia, Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos	36	18	54	FCS
DISCIPLINAS ELETIVAS				
Administração de Recursos Humanos	72	-	72	FACE
Alimentos e Bebidas	36	36	72	FCS

Alimentos Funcionais	18	18	36	FCS
Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	18	18	36	FCS
Atendimento Domiciliar em Nutrição	18	54	72	FCS
Economia, Mercados e Negócios	72	-	72	FACE
Epidemiologia Nutricional	18	18	36	FCS
Gastronomia Hospitalar	18	54	72	FCS
Gestão da Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição	18	18	36	FCS
Gestão Estratégica	72	-	72	FACE
Informática Aplicada à Nutrição	18	54	72	FCS
Introdução à Antropologia	72	-	72	FCH
LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais	54	18	72	FAED
Marketing	72	-	72	FACE
Nutrigenômica	36	-	36	FAEN
Prática Integrativa	-	72	72	FCS
Práticas em Alimentação e Nutrição Indígena	-	144	144	FCS
Práticas em Nutrição Pediátrica	-	144	144	FCS
Psicologia Social	72	-	72	FCH
Química Geral	36	36	72	FACET
Seminários em Nutrição I	72	-	72	FCS
Seminários em Nutrição II	72	-	72	FCS
Suporte Nutricional	18	18	36	FCS
ATIVIDADES ARTICULADAS AO ENSINO DE GRADUAÇÃO				
Atividades Complementares	-	-	72	FCS
Estágio Curricular Supervisionado				
Estágio Supervisionado em Ciência de Alimentos	-	126	126	FCS
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	-	252	252	FCS
Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Pública	-	252	252	FCS
Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	-	252	252	FCS
Trabalho de Conclusão de Curso	-	36	36	FCS

Legenda: CHT – Carga Horária Teórica. CHP – Carga Horária Prática

*Disciplinas específicas do curso.

2. RESUMO GERAL DA ESTRUTURA CURRICULAR

COMPONENTE CURRICULAR	CH
EIXO DE FORMAÇÃO COMUM À UNIVERSIDADE	288
EIXO DE FORMAÇÃO COMUM À ÁREA	432
DISCIPLINAS ESPECÍFICAS DO CURSO	2.412
DISCIPLINAS ELETIVAS	324
ESTÁGIO SUPERVISIONADO	882
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	36
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	72
TOTAL	4.446

3. TABELA DE PRÉ-REQUISITOS

Disciplina	CH	Pré-requisito	CH
Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição	72	Toxicologia, Higiene e Controle de Alimentos	54
Avaliação Nutricional II	72	Avaliação Nutricional I	72
Bioquímica Aplicada à Nutrição	54	Bioquímica	72
Fisiologia Humana II	72	Fisiologia Humana I	72
Gastronomia	54	Técnica Dietética II	72
Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	54	Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição	72
Microbiologia de Alimentos	54	Microbiologia Geral	54
Nutrição e Saúde Pública	54	Políticas de Saúde, Alimentação e Nutrição	54
Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	90	Avaliação Nutricional II	72
		Dietética	72
Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	90	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	90
Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	90	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	90
Saúde e Alimentação Indígena	72	Avaliação Nutricional II /	72
		Políticas de Saúde, Alimentação e Nutrição	54
Técnica Dietética II	72	Técnica Dietética I	90
Tecnologia de Alimentos	72	Introdução à Bromatologia	54
Trabalho de Conclusão de Curso	36	Metodologia para Trabalho de Conclusão de Curso	36

4. EMENTÁRIO

4.1 DISCIPLINAS DO EIXO DE FORMAÇÃO COMUM À UNIVERSIDADE -
Conforme RESOLUÇÃO do CEPEC/UFGD.

4.2 DISCIPLINAS DO EIXO DE FORMAÇÃO COMUM À ÁREA

BIOQUÍMICA: Introdução à Bioenergética - utilização de energia pelos seres vivos. Glicólise e Gliconeogênese. Ciclo de Krebs, do ácido cítrico ou do ácido tricarbóxico. Oxidação dos ácidos graxos (beta-oxidação). Síntese de ácidos graxos. Cadeia de transporte de elétrons e fosforilação oxidativa. Metabolismo de aminoácidos e outros compostos nitrogenados: entrada de aminoácidos nas reações do Ciclo de Krebs para obtenção de energia, Ciclo da uréia, metabolismo de compostos nitrogenados. Regulação e integração metabólica.

CÉLULAS: Estrutura e função das células e seus componentes. Principais processos e alterações celulares durante a diferenciação celular, durante o seu ciclo de vida e frente às agressões.

EPIDEMIOLOGIA: Conceitos básicos, evolução histórica e áreas de aplicação da epidemiologia. Tipos de estudos epidemiológicos. Epidemiologia descritiva, analítica e clínica.

FORMAÇÃO DO SER HUMANO BIOLÓGICO I: Introdução à genética. Da gametogênese à formação do embrião e dos anexos embrionários.

INGLÊS INSTRUMENTAL: Leitura, interpretação e análise crítica de textos técnicos e científicos atuais em língua inglesa sobre os temas pertinentes à área. Estudo de itens gramaticais comuns em textos científicos (tempos verbais, modais, voz passiva, artigos, adjetivos, advérbios, conjunções e preposições) para promover uma abordagem instrumental de Língua Inglesa com ênfase nas habilidades de leitura e de escrita dos estudantes da área.

METODOLOGIA CIENTÍFICA: Conceito, tipos e etapas do trabalho acadêmico. Conceitos básicos de bioestatística.

4.3 DISCIPLINAS ESPECÍFICAS DO CURSO

ADMINISTRAÇÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: Estudo de aspectos físicos e higiênicos que envolvem o gerenciamento de unidades produtoras de refeições. Planejamento e organização de lactário.

ANATOMIA HUMANA APLICADA À NUTRIÇÃO: Conceituação geral. Corpo humano: organização e estrutura macroscópica. Anatomia topográfica: Estudo topográfico dos membros superiores e inferiores, da cabeça e pescoço e do tórax. Estudo topográfico do abdome e da pelve. Anatomia do sistema cardiocirculatório. Anatomia do sistema digestório. Anatomia do sistema reprodutor. Neuroanatomia.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I: Métodos e técnicas de avaliação do estado nutricional de indivíduos e coletividades. Avaliação antropométrica e métodos de avaliação da composição corporal.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II: Métodos e técnicas de avaliação do estado nutricional de indivíduos e coletividades. Avaliação bioquímica e clínica do estado nutricional. Estudos dietéticos: conceito e objetivos; métodos e técnicas; instrumento de pesquisa; entrevista; análise de dados e interpretação de resultados.

BIOQUÍMICA APLICADA À NUTRIÇÃO: Micronutrientes. Bioquímica endócrina. Equilíbrio ácido-básico. Enzimas. Integração metabólica.

COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS: Grupos de alimentos e sua composição química (nutrientes e não-nutrientes): alimentos de origem animal e vegetal.

DIETÉTICA: Dietética e hábitos alimentares. Aplicação das diretrizes para elaboração de dietas e cardápios para o adulto saudável. Dietas da moda e alternativas. A alimentação, modernidade e planos de alimentação familiar.

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL: Educação em saúde: comunicação e estratégias. Estudo do comportamento alimentar, formação de hábitos alimentares e o planejamento de atividades educativas de intervenção nutricional em indivíduos e/ou populações nos diferentes campos de atuação do nutricionista.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS: Atividade prática supervisionada da aplicação dos conhecimentos teóricos de ciência de alimentos em indústrias de alimentos, serviço de atendimento ao consumidor, cozinhas experimentais e pontos de comercialização de alimentos.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA: Atividade prática supervisionada da aplicação dos conhecimentos teóricos na área de nutrição clínica desenvolvida em hospitais, clínicas, ambulatórios, consultórios e atendimentos domiciliares.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA: Atividade prática supervisionada da aplicação dos conhecimentos teóricos na área de nutrição em saúde pública, conduzida em instituições que atuam na área de atenção à saúde e nutrição de grupos populacionais.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: Atividade prática supervisionada da aplicação dos conhecimentos teóricos em unidades de alimentação e nutrição que utilizam métodos e técnicas de gerenciamento para o atendimento nutricional de grupos populacionais saudáveis.

ÉTICA PROFISSIONAL E BIOÉTICA: Legislação e órgãos referentes à profissão. Áreas de atuação do Nutricionista e práticas profissionais. A ética aplicada à saúde e nutrição. Bioética.

FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO: Princípios de farmacologia geral e alterações metabólicas, ação de fármacos na absorção de nutrientes, interações medicamentosas e medicamentos-nutrientes.

FISIOLOGIA HUMANA I: Fisiologia do sistema nervoso, dos músculos e ossos, dos sistemas endócrino, reprodutor, pulmonar e gastrointestinal.

FISIOLOGIA HUMANA II: Fisiologia dos sistemas cardiovascular, hematológico, renal e da visão.

FITOTERAPIA: Conceito e histórico da fitoterapia. Biodiversidade e a disponibilidade de novos princípios ativos. Formas de apresentação e vias de administração dos fitoterápicos. Interação dos fitoquímicos com alimentos, medicamentos e outros produtos. Aplicação da fitoterapia e legislação.

GASTRONOMIA: Estudo da gastronomia, tendências e atualidades. Alimentos utilizados nas culinárias do mundo: noções básicas dos pratos típicos e ingredientes.

GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: Planejamento de cardápios e de compras. Organização e funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição: recursos humanos, materiais e financeiros.

HISTOLOGIA: Métodos e técnicas histológicas. Constituição dos tecidos fundamentais e suas variedades.

IMUNOLOGIA: Mecanismos de imunidade inata. Células do sistema imune. Hematopoese. Inflamação. Fagocitose. Órgãos linfóides. Antígenos. Complexo de Histocompatibilidade Principal. Linfócitos. Imunoglobulinas. Cooperação celular: resposta imune celular e humoral. Sistema Complemento. Hipersensibilidade. Mecanismos de regulação da resposta imune. Doenças auto-imunes. Imunologia dos tumores. Imunologia dos transplantes. Imunodeficiências primárias. AIDS. Ensaio imunológicos.

INTRODUÇÃO À BROMATOLOGIA: Estudo das biomoléculas, suas aplicações e análise em alimentos. Determinação da composição centesimal de um alimento.

INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO CLÍNICA: Introdução à Dietoterapia. Avaliação nutricional de pacientes acometidos por doenças.

INTRODUÇÃO AO ESTUDO DA NUTRIÇÃO: Introdução à alimentação e nutrição humanas: histórico e repercussões sobre a saúde. História e regulamentação da profissão. A formação do nutricionista em consonância com a problemática atual, áreas de atuação e perspectivas.

METODOLOGIA PARA TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO: Elaboração do projeto do Trabalho de Conclusão de Curso.

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS: Alterações microbiológicas em alimentos. Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano em alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Microrganismos deterioradores e patogênicos em alimentos. Técnicas micro-

biológicas para a detecção de microrganismos em alimentos e investigação de surtos epidemiológicos.

MICROBIOLOGIA GERAL: Estudo das bactérias, fungos e vírus quanto ao aspecto: estrutural, fisiológico como também o ciclo de vida e atuação destes microrganismos na etiologia de infecções e intoxicações.

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE: Nutrição e dietética no período da infância: lactentes, pré-escolares, escolares e na adolescência a nível individual e coletivo, no contexto biológico e social da população.

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA EM GERIATRIA: Alimentação do idoso: longevidade, expectativa e qualidade de vida. Processo de envelhecimento: mudanças sistêmicas ligadas à nutrição dos idosos. Planejamento dietético individual e em coletividades.

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA MATERNA E DA MULHER: Nutrição e dietética da mulher e no ciclo gravídico-puerperal no contexto biológico e social da população. Banco de leite humano.

NUTRIÇÃO E ESPORTES: Bioquímica e fisiologia do exercício. Estratégias e diretrizes de intervenção nutricional para esportistas e atletas.

NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA: Relação homem – ambiente. Análise dos distúrbios nutricionais como problemas de saúde pública. Perfil alimentar e nutricional da população brasileira. Planejamento em saúde: conceito, etapas e instrumentos. Integração das atividades de nutrição nas ações de saúde.

NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL: Estudo dos diferentes sistemas experimentais com modelos biológicos (animais) de importância na área de alimentação e nutrição.

NUTRIÇÃO HUMANA: Estudo dos nutrientes e da energia na nutrição humana.

PARASITOLOGIA: A relação parasito-hospedeiro e suas implicações na saúde. Principais aspectos das parasitoses causadas por protozoários, helmintos e artrópodes. Alterações provocadas no processo nutricional do hospedeiro. Medidas utilizadas para evitar a contaminação humana por parasitos presentes nos alimentos.

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I: Nutrição nos transtornos alimentares, obesidade e carências nutricionais. Nutrição e imunidade. Suporte nutricional. Nutrição no câncer e SIDA.

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II: Nutrição em doenças do trato digestório e glândulas anexas, doenças do sistema nervoso. Nutrição no pré e pós-operatório e no paciente crítico.

PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III: Nutrição nos distúrbios metabólicos, doenças endócrinas, cardiovasculares, renais, pulmonares.

POLÍTICAS DE SAÚDE, ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: Políticas Sociais e de Saúde. Políticas de Alimentação e Nutrição. Programação, organização e gestão de sistema e serviços de saúde.

SAÚDE DA COMUNIDADE: Dimensão simbólica e cultural do processo da alimentação e nutrição. Estrutura e organização de uma comunidade na promoção da saúde como novo paradigma da Saúde Pública. Educação, participação, comunicação e direito humano à alimentação como instrumentos da promoção da saúde.

SAÚDE E ALIMENTAÇÃO INDÍGENA: Povos indígenas no Brasil e processo saúde-doença. Políticas públicas em saúde e nutrição para os povos indígenas.

TÉCNICA DIETÉTICA I: Pesos e medidas: importância e técnicas. Receitas e termos. Estudo das características físico-químicas de gorduras, cereais e derivados, leite, ovos, hortaliças e frutas, abordando as implicações dos procedimentos de seleção, pré-preparo e preparo sobre os aspectos sensoriais e nutricionais. Cálculo do valor nutritivo (total e porção), fator de correção, índice de conversão, índice de reidratação e custos.

TÉCNICA DIETÉTICA II: Estudo das características físico-químicas de carnes, aves e pescados, leguminosas, infusos e bebidas, massas, açúcares e doces, caldos, sopas, molhos e condimentos, abordando as implicações dos procedimentos de seleção, pré-preparo e preparo sobre os aspectos sensoriais e nutricionais. Cálculo do valor nutritivo (total e porção), fator de correção, índice de conversão, índice de reidratação e custos.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS: Princípios e efeitos dos diferentes processos de tecnologia e conservação de alimentos de origem vegetal e animal. Estudo dos pontos críticos dos processamentos.

TOXICOLOGIA, HIGIENE E CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS: Fundamentos de toxicologia. Estudos de toxicidade. Compostos tóxicos naturais de origem vegetal e animal. Contaminantes ambientais e alimentares. Controle de manipuladores de alimentos. Análise dos perigos e pontos críticos de controle de alimentos. Certificações de qualidade.

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO: Elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso.

4.4 DISCIPLINAS ELETIVAS

ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS: Fundamentos da Administração de RH. Papéis de RH. Planejamento das necessidades de Recursos Humanos. Descrição, análise e avaliação de cargos. Recrutamento, Seleção e Integração. Avaliação de desempenho. Treinamento e desenvolvimento de RH. Gestão estratégica de pessoas. Gestão de competências. Remuneração estratégica: salários, benefícios, vantagens. Relações trabalhistas, sindicais e previdenciárias. Gestão de equipes com foco na qualidade. Negociação.

ALIMENTOS E BEBIDAS: Conceitos e classificações dos estabelecimentos de alimentos e bebidas. Tipos de serviços e atendimento. Equipamentos, utensílios e serviços de dife-

rentes tipos de bares. Introdução à enologia e coquetaria. Rotinas operacionais dos serviços de buffets, coffee breaks e room service.

ALIMENTOS FUNCIONAIS: Alimentos e nutrição funcional: aspectos atuais e perspectivas.

ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS E BEBIDAS: Introdução, princípios e técnicas experimentais de análise sensorial de alimentos. Montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial. Recrutamento, seleção e treinamento de julgadores.

ATENDIMENTO DOMICILIAR EM NUTRIÇÃO: Equipe multidisciplinar em atendimento domiciliar. Objetivos, vantagens e tendências da nutrição domiciliar. Nutrição em Home Care. Nutrição em Personal Diet.

ECONOMIA, MERCADOS E NEGÓCIOS: Concepções e definições sobre economia. Aspectos da evolução da ciência econômica. Teoria elementar do funcionamento do mercado. Teoria da produção. Teoria dos custos. Estruturas de mercado. Decisões econômicas e estratégias de Negócios.

EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL: Epidemiologia clínica e social aplicada à alimentação e doenças nutricionais.

GASTRONOMIA HOSPITALAR: História dos hospitais. Hospital moderno e novo cliente de saúde. Serviço de Nutrição e Dietética e a humanização em hospitais. Implantação e administração da gastronomia hospitalar.

GESTÃO DA QUALIDADE EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO: Princípios e elementos da qualidade e seus sistemas de gestão. Boas práticas de fabricação (BPFs). Procedimentos operacionais padronizados (POPs). Projeto padrão de higiene operacional (PPHOs). Manual de boas práticas. Sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC).

GESTÃO ESTRATÉGICA: Tipos de planejamento. Análise do ambiente externo. Análise do ambiente interno. Ferramentas de análise estratégica: SWOT, BCG. Missão, visão, valores, objetivos. Formulação de estratégias. Estratégias corporativas, competitivas e funcionais. Estratégias de crescimento. Implementação estratégica: estrutura, liderança, poder e cultura. Controle estratégico e desempenho.

INFORMÁTICA APLICADA À NUTRIÇÃO: Softwares aplicados ao estudo da Alimentação e Nutrição.

INTRODUÇÃO À ANTROPOLOGIA: A constituição e o desenvolvimento da Antropologia como campo científico. Categorias analíticas básicas: cultura, sociedade, morfologia social, cosmologia, identidade, grupo étnico, etnicidade. Principais correntes teórico-metodológicas do período de constituição da Antropologia.

LIBRAS – LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS: Análise dos princípios e leis que enfatizam a inclusão de LIBRAS - Língua Brasileira de Sinais nos cursos de formação docente. Apresentação das novas investigações teóricas acerca do bilingüismo, identidades e culturas surdas. As especificidades da construção da linguagem, leitura e produção textual dos educandos surdos. Os princípios básicos da língua de sinais. O processo de construção da leitura e escrita de sinais e produção literária em LIBRAS.

MARKETING: Fundamentos de marketing e valor. Análise do ambiente de marketing. Estratégia de marketing e estratégia organizacional. Elementos de comportamento do consumidor individual e do consumidor organizacional. Segmentação de mercado e seleção de mercado-alvo. Diferenciação e posicionamento.

NUTRIGENÔMICA: Alimentação e expressão gênica. Métodos em genômica nutricional: seqüenciamento, genotipagem e expressão gênica. Genética e epidemiologia molecular. Genética e determinismo nutricional, cultural e individual. Implicações éticas, legais e sociais da nutrigenômica.

PRÁTICA INTEGRATIVA: Atividades de ensino-aprendizagem estratégicas para articular a teoria e prática, além do desenvolvimento de habilidades e atitudes profissionais, assegurando e renovando o interesse e o compromisso do aluno com sua formação através de atividades de campo.

PRÁTICAS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INDÍGENA: Atividade prática de aprofundamento dos conhecimentos no atendimento dietoterápico especializado a indígenas atendidos em hospitais, clínicas, ambulatórios, consultórios e nas aldeias, em domicílio.

PRÁTICAS EM NUTRIÇÃO PEDIÁTRICA: Atividade prática de aprofundamento dos conhecimentos no atendimento dietoterápico especializado a crianças e adolescentes atendidos em hospitais, clínicas, ambulatórios, consultórios e em domicílio.

PSICOLOGIA SOCIAL: Evolução histórica, conceitos básicos, métodos de pesquisa, relações com outras ciências e questões éticas. Principais teorias da interação social. Estudos e análise de pesquisas contemporânea em Psicologia Social.

QUÍMICA GERAL: Fundamentos; matéria e medição; fórmulas, equações químicas e estequiometria; átomos e elementos; periodicidade química; moléculas, íons e seus compostos; soluções; cinética química.

SEMINÁRIOS EM NUTRIÇÃO I: Estudo sobre temas emergentes no campo da Alimentação e Nutrição.

SEMINÁRIOS EM NUTRIÇÃO II: Estudo sobre temas emergentes no campo da Alimentação e Nutrição.

SUORTE NUTRICIONAL: Histórico e evolução do suporte nutricional. Equipe multidisciplinar de suporte nutricional. Terapia nutricional enteral: princípios, tipos de dieta, indicações e limitações. Terapia nutricional parenteral: indicações, preparo, administração e complicações.