



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

RESOLUÇÃO Nº. 043, DE 24 DE MARÇO DE 2016.
(Alterada pela Resolução nº. 142, de 21 de junho de 2018)

O CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA, EXTENSÃO E CULTURA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS, no uso de suas atribuições legais e considerando o Parecer nº 20/2016 da Câmara de Ensino de Graduação e o contido no Processo nº 23005.001786/2011-07, **RESOLVE**:

Art. 1º Aprovar o Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição, da Universidade Federal da Grande Dourados – UFGD.

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

I - Carga horária mínima	
b) mínima CNE:	3.200 horas;
c) mínima UFGD:	3.510 horas;
d) mínima UFGD em horas-aula de 50 minutos:	4.212 h/a horas-aula;

II - Tempo de integralização:	
a) mínimo UFGD:	8 semestres/4 anos;
b) ideal UFGD	9 semestres/4 anos e meio;
c) máximo UFGD:	14 semestres/ 7 anos;

III - Turno de funcionamento: Integral;

IV - Número de vagas: 60

V - Modalidade: Presencial

VI - Regime de Matrícula: Semestral por Componente Curricular

VII - Grau conferido: Bacharel em Nutrição.

Art. 3º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, com seus efeitos a partir do ano letivo de 2016 para todos os acadêmicos matriculados no curso.

Parágrafo único. Os alunos ingressantes até o ano letivo de 2012, inclusive, ficam dispensados de cursar a disciplina Marketing e Rotulagem Nutricional (36h/a).

Art. 4º Como parte integrante desta Resolução, como anexo, constará a Estrutura Curricular do Curso de Nutrição, composta de Componentes



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

Curriculares/ Disciplinas com carga horária e lotação nas Faculdades, Tabela de Pré-requisitos, Tabela de Equivalências e Ementário.

Profª. Liane Maria Calarge
Presidente



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

Anexo à Resolução CEPEC nº 043, de 24 de março de 2016.

CURSO DE NUTRIÇÃO – INTEGRAL – FCS/UFGD

ESTRUTURA CURRICULAR, CARGA HORÁRIA E LOTAÇÃO

COMPONENTES CURRICULARES/DISCIPLINAS	CHT	CHP	CH Total	LOTAÇÃO O
COMPONENTES DE FORMAÇÃO COMUM À UNIVERSIDADE				
Eixo temático de formação comum à Universidade	72	-	72	-
Eixo temático de formação comum à Universidade	72	-	72	-
DISCIPLINAS DE FORMAÇÃO COMUM À ÁREA				
Bioquímica	54	18	72	FCS
Células	54	18	72	FCS
Epidemiologia	54	18	72	FCS
Metodologia Científica	54	18	72	FCS
EIXO DE FORMAÇÃO GERAL				
Observação: Este eixo será contemplado com a disciplina <i>Metodologia Científica</i> do “Eixo de formação comum à área”.				
CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE				
Observação: As disciplinas <i>Bioquímica; Células; Epidemiologia</i> do “Eixo de formação comum à área”, também ajudam a compor este núcleo.				
Anatomia Humana Aplicada à Nutrição	54	18	72	FCS
Fisiologia Humana I	54	18	72	FCS
Fisiologia Humana II	54	18	72	FCS
Formação do Ser Humano Biológico	54	18	72	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>Educação, Sociedade e Cidadania; Sustentabilidade na Produção de Alimentos e Energia</i> do “Eixo temático de formação comum à Universidade” também compõem este núcleo.				
Saúde da Comunidade	36	18	54	FCS
CIÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO				
Avaliação Nutricional I	36	36	72	FCS
Avaliação Nutricional II	36	36	72	FCS
Bioquímica II	36	18	54	FCS
Dietética	36	36	72	FCS
Educação Alimentar e Nutricional	18	36	54	FCS
Ética Profissional e Bioética	36	-	36	FCS
Farmacologia Aplicada à Nutrição	54	-	54	FCS
Fitoterapia	36	-	36	FCS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

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
Marketing e Rotulagem Nutricional	18	18	36	FCS
Metodologia para Trabalho de Conclusão de Curso	18	36	54	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 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 e Programas de Alimentação e Nutrição	36	18	54	FCS
Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição	54	18	72	FCS
Saúde e Alimentação Indígena	36	18	54	FCS
Técnica Dietética I	36	36	72	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
Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos	36	18	54	FCS
DISCIPLINAS ELETIVAS – FORMAÇÃO LIVRE				
Administração de Recursos Humanos	72	-	72	FACE
Alimentos e Bebidas	36	36	72	FCS
Alimentos Funcionais	18	18	36	FCS
Alimentação Escolar	-	36	36	FCS
Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	18	18	36	FCS
Atendimento Domiciliar em Nutrição	18	54	72	FCS
Atendimento em Nutrição Clínica I	-	72	72	FCS
Atendimento em Nutrição Clínica II	-	72	72	FCS
Atendimento em Nutrição Clínica III	-	72	72	FCS
Atendimento em Nutrição Clínica IV	-	72	72	FCS
Atendimento em Nutrição Clínica V	-	72	72	FCS
Atendimento em Nutrição Clínica VI	-	72	72	FCS
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
Inglês Instrumental	72	-	72	FACALE
Introdução à Antropologia	72	-	72	FCH



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS**

LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais	54	18	72	FACED
Marketing	72	-	72	FACE
Nutrição experimental	36	18	54	FCS
Nutrigenômica	36	-	36	FAEN
Prática Integrativa I	-	72	72	FCS
Prática Integrativa II	-	72	72	FCS
Prática Integrativa III	-	72	72	FCS
Prática Integrativa IV	-	72	72	FCS
Práticas em Alimentação e Nutrição Indígena	-	144	144	FCS
Práticas em Nutrição Pediátrica	-	144	144	FCS
Princípios de Economia	72	-	72	FACE
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
Terapia Nutricional	18	18	36	FCS
Vigilância Sanitária de Alimentos	36	36	72	FCS
Vigilância em Nutrição	-	36	36	FCS
Pesquisa Qualitativa em Nutrição e Saúde	36	18	54	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.

RESUMO GERAL DA ESTRUTURA CURRICULAR COM DESCRIÇÃO DA CARGA HORÁRIA NECESSÁRIA PARA A INTEGRALIZAÇÃO DO CURSO

COMPONENTE CURRICULAR	CH
COMPONENTES DE FORMAÇÃO COMUM À UNIVERSIDADE	144
DISCIPLINAS DE FORMAÇÃO COMUM À ÁREA	288
DISCIPLINAS ESPECÍFICAS DA ÁREA DE FORMAÇÃO (A+B+C+D)	2.466
A. Ciências Biológicas e da Saúde	486
B. Ciências Sociais, Humanas e Econômicas.	54
C. Ciências da Alimentação e Nutrição	1.584



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

D. Ciências dos Alimentos	342
ATIVIDADES ACADÊMICAS ESPECÍFICAS (D+E+F)	
E. Estágio Curricular Supervisionado	882
F. Trabalho de Conclusão de Curso	36
G. Atividades Complementares	72
DISCIPLINAS ELETIVAS	324
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO em horas aula (50min)	4.212
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO em hora	3.510

TABELA DE PRÉ-REQUISITOS

Disciplina	CH	Pré-requisito	CH
Avaliação Nutricional II	72	Avaliação Nutricional I	72
Bioquímica II	54	Bioquímica	72
Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	90	Avaliação Nutricional II	72
Nutrição e Dietética Materna e da Mulher	54	Dietética	72
Nutrição e Dietética em Geriatria	36		
Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	252	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	54
		Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição	72
Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Pública	252	Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição	54
		Nutrição e Saúde Pública	54
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	252	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	90
		Patologia da Nutrição e Dietoterapia III	90
Estágio Supervisionado em Ciência dos Alimentos	126	Tecnologia de Alimentos	72
		Introdução à Bromatologia	54

TABELA DE EQUIVALÊNCIAS



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

Em vigor até 2014	CH	A partir de 2015	CH
Bioquímica aplicada à nutrição	54	Bioquímica II	54
Formação do ser humano biológico I	72	Formação do ser humano biológico	72
Administração de unidades de alimentação e nutrição	72	Planejamento de unidades de alimentação e nutrição	72
Educação nutricional	54	Educação alimentar e nutricional	54
Políticas de Saúde, Alimentação e Nutrição	54	Políticas e Programas de Alimentação e Nutrição	54
Técnica Dietética I	90	Técnica Dietética I	72

Em vigor até 2015	CH	A partir de 2016	CH
Metodologia para Trabalho de Conclusão de Curso	36	Metodologia para Trabalho de Conclusão de Curso	54
Toxicologia, Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos	54	Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos	54

EMENTÁRIO

DISCIPLINAS DO EIXO DE FORMAÇÃO COMUM À UNIVERSIDADE



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL: da produção ao consumo. Modelos alimentares: dieta ocidental, dieta mediterrânea, dieta vegetariana, dietas alternativas, guia alimentar; Diretrizes para uma alimentação saudável; Elos da cadeia produtiva: produção, indústria, comércio e consumo; Relação da produção de alimentos e alimentação saudável.

APRECIÇÃO ARTÍSTICA NA CONTEMPORANEIDADE. Conceituações de arte; Degustação de obras de arte diversas; Modalidades artísticas; Arte clássica e arte popular; Artes do cotidiano; Engajamento estético, político, ideológico na arte; Valores expressos pela arte.

CIÊNCIA E COTIDIANO. Poder, discurso, legitimação e divulgação da ciência na contemporaneidade; Princípios científicos básicos no cotidiano; Democratização do acesso à ciência; Ficção científica e representações sobre ciência e cientistas.

CONHECIMENTO E TECNOLOGIAS. Diferentes paradigmas do conhecimento e o saber tecnológico; Conhecimento, tecnologia, mercado e soberania; Tecnologia, inovação e propriedade intelectual; Tecnologias e difusão do conhecimento; Tecnologia, trabalho, educação e qualidade de vida.

CORPO, SAÚDE E SEXUALIDADE. Teorias do corpo; Arte e corpo; Corpo: organismo, mercadoria, objeto e espetáculo; O corpo disciplinado, a sociedade do controle e o trabalho; O corpo libidinal e a sociedade; Corpo, gênero e sexualidade.

DIREITOS HUMANOS, CIDADANIA E DIVERSIDADES. Compreensão histórica dos direitos humanos; Multiculturalismo e relativismo cultural; Movimentos sociais e cidadania; Desigualdades e políticas públicas; Democracia e legitimidade do conflito.

ECONOMIAS REGIONAIS, ARRANJOS PRODUTIVOS E MERCADOS. Globalização, produção e mercados; Desenvolvimento e desigualdades regionais; Arranjos produtivos e economias regionais; Regionalismo e Integração Econômica.

EDUCAÇÃO, SOCIEDADE E CIDADANIA. A educação na formação das sociedades; Educação, desenvolvimento e cidadania; Políticas públicas e participação social; Políticas afirmativas; Avaliação da educação no Brasil; Educação, diferença e interculturalidade.

TERRITÓRIOS E FRONTEIRAS. Estado, nação, culturas e identidades; Processos de Globalização/ Mundialização, Internacionalização e Multinacionalização; Espaço econômico mundial; Soberania e geopolítica; Territórios e fronteiras nacionais e étnicas; Fronteiras vivas.

ÉTICA E PARADIGMAS DO CONHECIMENTO. Epistemologia e paradigmas do conhecimento; Conhecimento científico e outras formas de conhecimento; Conhecimento, moral e ética; Interface entre ética e ciência; Bioética.

INTERCULTURALIDADE E RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS. Teorias da Etnicidade; Teorias Raciais; Interculturalidade, Diversidade de Saberes e Descolonização dos Saberes; História e Cultura Afrobrasileira em Mato Grosso do Sul; História e Cultura Indígena em Mato Grosso do Sul; Colonialidade e Relações de Poder nas Relações Étnico-raciais; O



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

fenômeno do Preconceito Étnico-racial na Sociedade Brasileira; Políticas Afirmativas e a Sociedade Brasileira.

LINGUAGENS, LÓGICA E DISCURSO. Linguagem, mídia e comunicação; Princípios de retórica e argumentação; Noções de lógica; Diversidades e discursos.

SOCIEDADE, MEIO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE. Relações entre sociedade, meio ambiente e sustentabilidade; Modelos de Desenvolvimento; Economia e meio ambiente; Políticas públicas e gestão ambiental; Responsabilidade Social e Ambiental; Educação ambiental.

SUSTENTABILIDADE NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E DE ENERGIA. Sustentabilidade econômica, social e ambiental; Uso sustentável de recursos naturais e capacidade de suporte dos ecossistemas; Padrões de consumo e impactos da produção de alimentos e energia; Relação de sustentabilidade nos processos e tecnologias de produção de alimentos e energia; Produção Interligada de Alimentos e Energia.

TECNOLOGIA DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO. Redes De comunicação; Mídias digitais; Segurança da informação; Direito digital; E-science (e-ciência); Cloud Computing; Cidades inteligentes; Bioinformática; Elearning; Dimensões sociais, políticas e econômicas da tecnologia da informação e comunicação; Sociedade do conhecimento, cidadania e inclusão digital; Oficinas e atividades práticas.

DISCIPLINAS DO EIXO DE FORMAÇÃO COMUM À ÁREA

BIOQUÍMICA. Fundamentos de Bioquímica, água e biomoléculas. Aminoácidos e proteínas. Carboidratos. Lipídios. Enzimas. Ácidos Nucleicos. Vitaminas e Micronutrientes. Introdução à Bioenergética e metabolismo.

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.

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

DISCIPLINAS ESPECÍFICAS DO CURSO

ANATOMIA HUMANA APLICADA À NUTRIÇÃO. Conceituação geral. Corpo humano: organização e estrutura macroscópica. Anatomia topográfica: Estudo topográfico



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

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. Avaliação bioquímica e clínica do estado nutricional. Estudos dietéticos: conceito e objetivos; métodos e técnicas; Anamnese e protocolos de avaliação nutricional; análise de dados e interpretação de resultados de indivíduos e coletividades.

BIOQUÍMICA II. Metabolismo intermediário (anabolismo e catabolismo). Regulação do metabolismo energético e integração metabólica. Equilíbrio ácido-básico. Bioquímica endócrina. Distúrbios no metabolismo dos carboidratos. Distúrbios no metabolismo dos lipídios. Distúrbios no metabolismo dos aminoácidos.

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

DIETÉTICA. Guias alimentares. Aplicação das diretrizes para elaboração de dietas e cardápios para o adulto saudável. Indicadores de Qualidade da Dieta. Dietas da moda; Dietas alternativas e costumes alimentares.

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E 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.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA. Atividade prática supervisionada da aplicação dos conhecimentos teóricos na área de nutrição em saúde pública, conduzida na Atenção Básica à Saúde e em Programa de Alimentação Escolar.

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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

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. Conceitos e divisões da farmacologia. Farmacocinética e farmacodinâmica. Fatores que alteram os efeitos dos fármacos e interações medicamentosas (medicamentos-nutrientes e alimentos). Estudo das bases fisiológicas e farmacológicas dos fármacos que atuam sobre o sistema nervoso autônomo, cardiovascular, digestório, central e endócrino com vistas à compreensão de suas aplicações terapêuticas e de seus efeitos adversos ou tóxicos.

FISIOLOGIA HUMANA I. Estudo dos processos biofísicos e fisiológicos: celulares, musculares, ósseo, nervosos, cardiocirculatórios e respiratórios.

FISIOLOGIA HUMANA II. Estudo dos processos biofísicos e fisiológicos: hematológicos, renais, gástricos, endócrinos e reprodutivos.

FITOTERAPIA. Conceitos e histórico da fitoterapia. Cultivo e processamento das plantas medicinais. Metabólicos secundários das plantas medicinais. Formas de apresentação e vias de administração dos fitoterápicos. Interação dos fitoquímicos com alimentos, medicamentos e outros produtos. Aplicação da fitoterapia e legislação.

FORMAÇÃO DO SER HUMANO BIOLÓGICO. Introdução à genética: expressão gênica, mutação e herança. Da gametogênese à formação do embrião e dos anexos embrionários. Teratologia.

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

GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. Planejamento de cardápios e de compras, aplicado ao Programa de Alimentação do Trabalhador e Programa Nacional de Alimentação Escolar. Organização e funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição: recursos humanos, materiais e financeiros.

HIGIENE E CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS. Fundamentos de toxicologia. Agentes toxicológicos. Boas práticas de fabricação. Análise dos perigos e pontos críticos de controle de alimentos. Certificações de qualidade.

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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

INTRODUÇÃO À BROMATOLOGIA. Aplicações e análises físico-químicas em alimentos. Determinação da composição centesimal e dos parâmetros para identidade e qualidade de alimentos.

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

INTRODUÇÃO AO ESTUDO DA NUTRIÇÃO. Introdução à alimentação e nutrição humana. História e regulamentação da profissão. A formação do nutricionista, áreas de atuação e perspectivas.

MARKETING E ROTULAGEM NUTRICIONAL. Comportamento consumidor. Fundamentos de *Marketing*. *Marketing* de alimentos / nutricional. Conceito de embalagem, rótulo, rotulagem nutricional, informação nutricional, informação nutricional complementar. Panorama internacional da rotulagem nutricional de alimentos. Legislações pertinentes à área.

METODOLOGIA PARA TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO. Bioestatística aplicada a alimentos e nutrição. Elaboração do projeto do Trabalho de Conclusão de Curso.

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS. Alterações microbiológicas em alimentos. Fatores que afetam o desenvolvimento microbiano em alimentos. Microorganismos deterioradores e patogênicos em alimentos. Técnicas microbiológicas para a detecção de microorganismos 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. Alimentação e doenças comuns 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 e enfermidades comuns dos idosos. Planejamento dietético individual e em coletividades.

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA MATERNA E DA MULHER. Alimentação e doenças comuns da mulher e no ciclo gravídico-puerperal no contexto biológico e social da população. Aleitamento Materno.

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. Transição Epidemiológica e Nutricional. Perfil alimentar e nutricional da população brasileira. Epidemiologia das carências e desvios nutricionais: Desnutrição energético-proteica, anemias, hipovitaminose A,



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

Bócio e cretinismo endêmico, cárie dental, Osteoporose, Doenças Crônicas não Transmissíveis, Câncer. Papel do Nutricionista em Saúde Pública

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. Terapia 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 e pulmonares.

PLANEJAMENTO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. Estudo de aspectos físicos e higiênicos que envolvem o planejamento e organização de Unidades de Alimentação e Nutrição para coletividades sadia e enferma.

POLÍTICAS E PROGRAMAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde. Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional. Segurança Alimentar e Nutricional: Soberania alimentar, direito humano a alimentação saudável e adequada, SISAN, indicadores de insegurança alimentar. Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil. Programa Nacional de Alimentação do Escolar.

SAÚDE DA COMUNIDADE. Planejamento e gestão de sistema e serviços de saúde: conceito, etapas e instrumentos. Políticas e programas sociais e de Saúde: Política de atenção básica; Política de promoção à saúde; Estratégia de Saúde da Família; Bolsa família. Estrutura e organização de uma comunidade para a promoção da saúde como novo paradigma da Saúde Pública.

SAÚDE E ALIMENTAÇÃO INDÍGENA. Política nacional de saúde indígena. Cultura e diversidade alimentar indígena.

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



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

TÉCNICA DIETÉTICA II. Estudo das carnes, aves e pescados, leguminosas, infusos e bebidas, cereais, seus derivados e 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. Preparo de dietas não convencionais. Diet e light. Cálculo do valor nutritivo (total e porção), fator de correção, índice de conversão, índice de reidratação, porcionamento e custos.

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. Princípios e efeitos dos diferentes processos de tecnologia e conservação de alimentos de origem vegetal e animal.

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

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

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. Legislações de regulamentação de ações relacionadas à alimentação escolar; Alimentação escolar no setor privado; Produtos alimentícios formulados e a municipalização; Medidas adotadas para aumentar, tanto quanto possível, a eficiência e a eficácia da merenda escolar; Conselhos de Alimentação Escolar, Conselho Estadual de Alimentação Escolar, os Conselhos Municipais de Alimentação Escolar e os Colegiados Escolares; Alimentação escolar e propostas para a segurança alimentar e nutricional dos escolares; Ações de participação social para cumprimento de exigências, em sua dimensão mais ampla.

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.

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

ATENDIMENTO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I. Oportunizar o desenvolvimento de tarefas do nutricionista clínico, com ênfase na dietoterapia da criança e do adolescente, aplicando o



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

conhecimento teórico na prática clínica, favorecendo a integração do acadêmico com os pacientes e ambiente de trabalho.

ATENDIMENTO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II. Oportunizar o desenvolvimento de tarefas do nutricionista clínico, com ênfase na dietoterapia da criança e do adolescente, aplicando o conhecimento teórico na prática clínica, favorecendo a integração do acadêmico com os pacientes e ambiente de trabalho.

ATENDIMENTO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA III. Oportunizar o desenvolvimento de tarefas do nutricionista clínico, com ênfase na dietoterapia do idoso, aplicando o conhecimento teórico na prática clínica, favorecendo a integração do acadêmico com os pacientes e ambiente de trabalho.

ATENDIMENTO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA IV. Oportunizar o desenvolvimento de tarefas do nutricionista clínico, com ênfase na dietoterapia do idoso, aplicando o conhecimento teórico na prática clínica, favorecendo a integração do acadêmico com os pacientes e ambiente de trabalho.

ATENDIMENTO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA V. Oportunizar o desenvolvimento de tarefas do nutricionista clínico, com ênfase na dietoterapia do adulto, aplicando o conhecimento teórico na prática clínica, favorecendo a integração do acadêmico com os pacientes e ambiente de trabalho.

ATENDIMENTO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA VI. Oportunizar o desenvolvimento de tarefas do nutricionista clínico, com ênfase na dietoterapia do adulto, aplicando o conhecimento teórico na prática clínica, favorecendo a integração do acadêmico com os pacientes e ambiente de trabalho.

BIOESTATÍSTICA APLICADA À NUTRIÇÃO. Amostragem e Testes estatísticos aplicados a pesquisa em alimentos e nutrição.

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). 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.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

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

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.

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.

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

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

PESQUISA QUALITATIVA EM NUTRIÇÃO E SAÚDE. Caracterização, usos e potencialidades da pesquisa qualitativa em nutrição e saúde. Questões de pesquisa, objetivos, desenhos do estudo, seleção da amostra, metodologias de análise, aspectos éticos, validade e confiabilidade de pesquisa qualitativa.

PRÁTICA INTEGRATIVA I. Atividades de ensino-aprendizagem estratégicas para articular a teoria e prática na área de Saúde Coletiva, 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.

PRÁTICA INTEGRATIVA II. Atividades de ensino-aprendizagem estratégicas para articular a teoria e prática em Planejamento e Gestão da Alimentação Coletiva, além do



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

desenvolvimento de habilidades e atitudes profissionais, assegurando e renovando o interesse e o compromisso do aluno com sua formação através de atividades de campo.

PRÁTICA INTEGRATIVA III. Atividades de ensino-aprendizagem estratégicas para articular a teoria e prática em Nutrição Clínica, 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.

PRÁTICA INTEGRATIVA III. Atividades de ensino-aprendizagem estratégicas para articular a teoria e prática em Ciências dos Alimentos, 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, ambulatorios, 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, ambulatorios, consultórios e em domicílio.

PRINCÍPIOS DE ECONOMIA. 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.

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.

TERAPIA 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.

VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE ALIMENTOS. Introdução a Vigilância Sanitária. Significado e importância da Vigilância Sanitária. Programas para atingir a excelência em qualidade. Estudo das legislações e normas sanitárias aplicadas à vigilância sanitária de alimentos.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS

VIGILÂNCIA EM NUTRIÇÃO. Sistema Único de Saúde. Unidades Básicas de Saúde. Vigilância Alimentar e Nutricional. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN). Assistência nutricional primária individual e coletiva. Práticas de educação nutricional em grupos de apoio ou em atendimento individual. Esses conteúdos deverão proporcionar ao aluno de nutrição uma percepção contundente da Atenção Básica (assistência primária) à saúde, como porta de acesso preferencial de um Sistema de Saúde Único, equânime, integral de atenção aos cidadãos, universalmente cobertos pelo direito à saúde.