

4.ª SÉRIE

CÓDIGO	DISCIPLINAS	TEOR	PRAT	CHA	MODALIDADE DE OFERTA
00-9808-02	GASTRONOMIA	40	40	80	
00-10015-01	BIOÉTICA APLICADA A NUTRIÇÃO	40	0	40	
00-10016-01	MARKETING E EMPREENDEDORISMO	40	0	40	
00-8507-07	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA	0	280	280	
00-8508-07	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	0	280	280	
00-8509-06	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	0	280	280	
00-9000-02	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	80	0	80	
(**)	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	40	0	40	
Carga Horária / Total Anual		240	880	1120	

(***) DISCIPLINAS EM REGIME DE ENRIQUECIMENTO CURRICULAR – DREC

CÓDIGO	DISCIPLINAS	CHA	MODALIDADE DE OFERTA
00-8959-01	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS	040	Optativa
00-9345-01	DIREITOS HUMANOS E CIDADANIA	040	Optativa
00-9346-01	ECOLOGIA E BIODIVERSIDADE	040	Optativa
00-9349-01	TECNOLOGIA E SOCIEDADE	040	Optativa
00-9372-01	DIVERSIDADES ETNICO – RACIAIS	040	Optativa

RESUMO	HORAS	HORAS/AULA
CONTEÚDOS CURRICULARES	2.333	2.800
ESTÁGIO SUPERVISIONADO	(**) 700	840
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	(**) 234	280
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	(**) 067	80
CARGA HORÁRIA TOTAL	(*) 3.334	(***) 4.000

OBSERVAÇÕES:

- (*) A(s) carga(s) horária(s) destinada(s) ao(s) Estágio(s) Supervisionado(s), à(s) Atividades Complementares e ao Trabalho de Conclusão de Curso será(o) cumprida(s) fora do horário de aula previsto para o funcionamento do curso mediante regulamento próprio aprovado e divulgado pelo Colegiado do Curso.
- (**) A carga horária total do curso, estabelecida em horas, é convertida em h/a de 50 minutos.
- (***) A carga horária total do curso poderá ser acrescida por até 03 (três) disciplinas optativas cursadas como Disciplinas de Enriquecimento Curricular - DREC, inclusive a disciplina de Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS, atendendo as disposições do Decreto n.º 5.626, de 22 de dezembro de 2005, que determina em seu capítulo II a inclusão de Libras como disciplina curricular optativa para os Cursos de Graduação - Bacharelado. Os alunos poderão cursá-la nos cursos de Licenciatura da UNIPAR que já a oferecem.

EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS

1.ª Série

Disciplina: Economia
Ementa:

O surgimento da economia, percurso histórico e desenvolvimento como ciência social; enfoque analítico-histórico com reflexões voltadas para a compreensão dos principais objetivos de política econômica, os instrumentos utilizados pelo governo e pela iniciativa privada. Desenvolvimento econômico sustentável. O problema alimentar, fome, desnutrição no Brasil. Dívida política econômica e a fome.

Disciplina: Técnica Dietética

Ementa:

Estudo dos grupos de alimentos, suas características, seleção e alterações no preparo. Peso e medidas. Indicadores no preparo de alimentos: indicador de parte comestível, indicador de conversão e densidade. Fundamentos do planejamento alimentar para coletividades sadias.

Disciplina: Parasitologia e Saneamento Ambiental

Ementa:

Introdução à parasitologia, divisão e classificação dos seres vivos, estudo das principais parasitoses humanas, controle e profilaxia. Estudo dos vetores biológicos de interesse em saúde e a caracterização das principais fontes de poluição atmosférica, terrestre e líquida. Políticas de saneamento, educação ambiental e promoção da sustentabilidade ambiental.

Disciplina: Anatomia Humana

Ementa:

Estudo generalizado, teórico-prático, sobre os principais aspectos da Anatomia Humana, sendo esses: sistemas esqueléticos e articular, osteologia e artrologia, sistema muscular, circulatório e respiratório, miologia, cardio respiratório, sistema digestório, sistemas genitais, urinário e nervoso. Princípios éticos no estudo da Anatomia Humana.

Disciplina: Bases Biológicas Aplicadas a Saúde

Ementa:

Caracterização morfofuncional das células e a constituição dos tecidos fundamentais e suas variedades. Caracterização dos processos de transmissão, expressão e alteração do material genético e os principais aspectos da gametogênese e embriogênese.

Disciplina: Bioquímica Básica

Ementa:

Estudo das biomoléculas, estrutura, funções, degradação e absorção de carboidratos, lipídios e proteínas bem como o estudo das vias metabólicas: anabolismo e catabolismo.

Disciplina: Microbiologia Geral e dos Alimentos

Ementa:
Fundamentos e aplicação da microbiologia. Fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos para o desenvolvimento de microorganismos. Microorganismos de interesse em alimentos e toxinfecções alimentares.

Disciplina: Nutrição Básica
Ementa:
Introdução a Nutrição Humana. Nutrientes: classificação, fontes alimentares, deficiência, excesso e toxicidade, digestão, absorção, biodisponibilidade, metabolismo e excreção. Nutrição e fibras. Água e equilíbrio hidroeletrolítico. Vitaminas e Minerais: conceito, fontes, funções, carências e excessos. Alimentos funcionais e transgênicos. Conceitos sobre Nutrigenética e nutrigenômica.

Disciplina: Noções de Ciências Sociais
Ementa:
O surgimento das ciências sociais, com ênfase à sociologia, antropologia e política, percurso histórico, desenvolvimento, conceitos básicos e contribuição para reflexão e compreensão do coletivo, com vistas à transformação social. Diversidade cultural, étnico racial e gênero nas sociedades. Perspectivas ecológica, antropológica e sociológica da alimentação.

2.ª Série

Disciplina: Avaliação Nutricional
Ementa:
Avaliação da condição nutricional geral do indivíduo e grupos populacionais por meio de métodos diretos e indiretos. Indicadores dietéticos, antropométricos, bioquímicos e subjetivos, em diferentes ciclos de vida e condições especiais, com respeito às diversidades. Planejamento e execução do diagnóstico da situação alimentar e do estado nutricional do indivíduo.

Disciplina: Bioquímica, Análise e Tecnologia dos Alimentos
Ementa:
Composição química dos alimentos e alterações; Análise dos componentes dos alimentos; Princípios de conservação e técnicas de processamento de produtos de origem animal e vegetal. Tendências tecnológicas no desenvolvimento de produtos alimentícios e embalagens. Análise sensorial de alimentos. Gerenciamento de resíduos a nível industrial.

Disciplina: Psicologia Geral
Ementa:
Princípios do comportamento humano e da personalidade. Relações interpessoais e étnico-raciais. Influência do trabalho no comportamento das pessoas e nas relações

ambientais. Influência de fatores psicossociais no estado nutricional e no processo saúde-doença. Aspectos psicológicos nos transtornos alimentares.

Disciplina: Comunicação Aplicada ao Estudo da Nutrição

Ementa:

Fundamentos e processos da comunicação. A linguagem como comunicação e interação. Estudo da estrutura, tipologia, prática textual e produção de textos técnicos. Comunicação pessoal e profissional.

Disciplina: Educação Alimentar e Nutricional

Ementa:

Fundamentos sobre educação alimentar e nutricional. Guias alimentares, diretrizes para alimentação saudável e promoção da saúde. Formação, aconselhamento e mudanças dos hábitos alimentares. Direito humano a alimentação adequada e reconhecimento das diversidades nos padrões alimentares. Planejamento de programas educativos em nutrição, técnicas de abordagem educativa nas diversas faixas etárias.

Disciplina: Epidemiologia Nutricional

Ementa:

Historicidade, conceito e características da epidemiologia. Indicadores epidemiológicos. Transformações no perfil demográfico, epidemiológico e nutricional no Brasil. Métodos e técnicas de investigação em Epidemiologia nutricional. Vigilância epidemiológica. Doenças nutricionais de interesse epidemiológico.

Disciplina: Nutrição e Dietética

Ementa:

Fatores determinantes no planejamento dietético. Requerimentos e recomendações de energia e nutrientes. Planejamento de cardápio para pessoas saudáveis nos diferentes ciclos vitais com respeito às diversidades nos padrões alimentares. Lista de substituição de alimentos e tabelas de composição química de alimentos.

Disciplina: Fisiopatologia

Ementa:

Funcionamento das células, órgãos, sistemas do corpo humano e sua interação na manutenção da homeostase. Abordagem nos mecanismos fisiológicos com enfoque nutricional. Fundamentos da patologia e mecanismos básicos das doenças; Estudo morfológico macro e microscópico dos processos patológicos gerais, das patologias nutricionais e ambientais. Exames laboratoriais.

Disciplina: Nutrição e Estética

Ementa:

Considerações sobre beleza, estética corporal e mercado de trabalho para o profissional nutricionista; Valorização da beleza individual e respeito às diversidades; Alimentos e nutrientes voltados aos principais distúrbios estéticos; Nutricosméticos.

3.ª Série

Disciplina: Dietoterapia**Ementa:**

Introdução a dietoterapia. Dietas especiais. Dietas de prova. Dietoterapia aplicada às doenças do sistema digestório e glândulas anexas, patologias endócrinas, cardiovasculares, renais, desnutrição, síndrome de Imunodeficiência adquirida e Neoplasia. Nutrição no pré e pós-operatório e pacientes críticos. Nutrição e sistema imunológico. Nutrição enteral e parenteral. Humanização no atendimento nutricional do paciente ou cliente.

Disciplina: Nutrição em Saúde Pública e Vigilância Sanitária dos Alimentos**Ementa:**

Historicidade, conceitos e evolução da saúde pública e vigilância sanitária brasileira. Sistema Único de Saúde. Atuação do nutricionista na atenção primária a saúde e programa nacional de alimentação escolar. Políticas e programas governamentais direcionados a segurança alimentar e nutricional e o direito humano a alimentação adequada. Gestão em saúde pública. Organização sanitária internacional, nacional e legislação sanitária vigente no Brasil. O papel da vigilância sanitária na notificação de surtos de doenças veiculadas por alimentos e promoção da educação ambiental em saúde Pública.

Disciplina: Farmacologia e Fitoterapia Aplicada à Nutrição**Ementa:**

Mecanismo de ação dos fármacos e fitoterápicos nos diversos aparelhos e sistemas, suas ações farmacológicas, reações adversas, efeitos colaterais, intoxicações e possíveis interações com nutrientes. Bases para suplementação nutricional. Atividades farmacológicas de produtos naturais.

Disciplina: Metodologia da Pesquisa**Ementa:**

Leitura e análise de textos. As relações homem-mundo e a produção do conhecimento. Níveis de ciência. Publicações /trabalhos científicos. Pesquisa científica: projeto de pesquisa. Tipos de pesquisa: bibliográfica, campo, laboratório. Trabalho de conclusão de curso: conceitos, características e estrutura. Introdução à bioestatística. População e amostra. Probabilidade. Representação descritiva dos dados. Aspectos éticos e bioéticos na condução da pesquisa científica.

Disciplina: Nutrição Materno-Infantil e na Adolescência

Ementa:
Nutrição para gestantes e nutrízes saudáveis e em patologias comuns nestas fases. A importância do aleitamento materno. Características e utilização da alimentação artificial. A alimentação na infância (lactentes, primeiro ano de vida, idade pré-escolar e escolar) e adolescência, para população saudável e na presença de algumas enfermidades.

Disciplina: Gestão de Unidades de Alimentos e Nutrição
Ementa:
Fundamentos e conceitos necessários à administração de Unidades de Alimentação e Nutrição - UAN. Análises de rotinas de planejamento, produção, distribuição e higienização, com aplicação do APPCC, boas práticas de fabricação de alimentos (BPF) e procedimentos operacionais padronizados (POPs). Aspectos físico-funcionais de uma UAN com dimensionamento de áreas, instalações e equipamentos. Ergonomia relacionada ao trabalhador de uma unidade de alimentação. Conhecimentos necessários à administração e planejamento de lactários. Dimensionamento de pessoal e gestão de recursos humanos em UAN. Planejamento de cardápios para coletividades, compras, recebimento, estocagem, produção e distribuição de refeições com previsão orçamentária e controle nestes processos e de custo. Enfoque administrativo no programa de alimentação do trabalhador (PAT). Fortalecimento da consciência crítica sobre a dimensão ambiental, visando a Sustentabilidade do meio ambiente.

Disciplina: Nutrição Esportiva
Ementa:
Bioenergética nas diferentes modalidades de exercício físico. Avaliação nutricional de desportistas e atletas. Recomendações nutricionais para praticantes de exercício físico e atletas (pré, durante e pós-exercício ou competição). Emagrecimento e massa muscular. Suplementação nutricional com finalidade ergogênica e hidratação.

Disciplina: Nutrição e Envelhecimento
Ementa:
Transição demográfica, epidemiológica e demandas sociais, econômicas e da saúde. Aspectos fisiológicos e patológicos do processo de envelhecimento. Nutrição voltada às condições comuns do idoso (anorexia, disgeusia, disfagia, constipação, desnutrição, sarcopenia, obesidade e doenças crônicas degenerativas). Necessidades e recomendações de macro, micronutrientes e água. Nutrição e desempenho cognitivo. Elaboração de plano alimentar e longevidade.

4.ª Série

Disciplina: Gastronomia
Ementa:
História da gastronomia. Conceitos em gastronomia. Arrumação e serviços de mesas. Etiqueta à mesa. Planejamento de cardápio e serviço de bar. Elaboração e preparo de alimentos na gastronomia nacional e internacional. Harmonização de alimentos e bebidas. Organização de eventos. Gestão em hotelaria.

Disciplina: Bioética Aplicada a Nutrição**Ementa:**

Princípios da ética e bioética e direitos humanos. Problemas bioéticos nas ciências da saúde. O impacto da ciência e tecnologia na sociedade e suas implicações com a bioética. Legislação profissional e código de ética do Nutricionista.

Disciplina: Marketing e Empreendedorismo**Ementa:**

Conceito de empreendedorismo e intraempreendedorismo. Características empreendedoras. Identificação de oportunidades. Elaboração de plano de negócios. Conceitos e aplicabilidade de Marketing na área de alimentação e nutrição.

Disciplina: Estágio Supervisionado em Nutrição e Saúde Pública**Ementa:**

Acompanhamento do funcionamento do Sistema Único de Saúde e inserção do nutricionista nos programas de atenção primária a saúde. Avaliação e intervenção nutricional de coletividades nas diferentes etapas do ciclo de vida. Planejamento e participação do acadêmico em programas voltados a segurança alimentar e nutricional e direito humano a alimentação adequada. Acompanhamento do funcionamento do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Planejamento e execução e avaliação de projetos de Educação Nutricional na atenção primária a saúde e âmbito escolar. Acompanhamento das atividades de Vigilância Epidemiológica e Sanitária e promoção do cuidado ambiental. Formação do profissional nutricionista generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar em Nutrição e Saúde Pública.

Disciplina: Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica**Ementa:**

Desenvolvimento de atividades práticas em hospital e clínica de nutrição, objetivando aplicação de conhecimentos teóricos sobre atendimento nutricional do paciente/cliente. Avaliação, planejamento, intervenção, aconselhamento nutricional e monitoramento do estado nutricional do paciente/cliente. Capacitar o acadêmico a atuar em equipe multiprofissional e em conformidade com a política de humanização, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural do paciente/cliente.

Disciplina: Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição**Ementa:**

Acompanhamento do planejamento, organização e funcionamento de Unidade de alimentação e Nutrição (UAN). Acompanhamento dos processos de gestão de recursos humanos e custos em UAN. Acompanhamento e avaliação do sistema APPCC. Acompanhamento dos programas institucionais específicos na área de UAN. Planejamento de cardápios para coletividades e desenvolvimento de ações voltadas a educação nutricional da equipe de trabalho e clientela com respeito à pluralidade de diversidades. Participação em ações voltadas a Sustentabilidade sócio ambiental.

Disciplina: Trabalho de Conclusão de Curso

Ementa:

Acompanhamento teórico metodológico na construção e elaboração do Trabalho Final de graduação contemplando o aprofundamento científico de interesse do acadêmico no âmbito de alimentação e nutrição com intuito de promover a produção científica. Fortalecer ações que promovam cidadania e consciência crítica sobre a dimensão sociocultural e sócio-ambiental com respeito às diferenças e observância dos aspectos éticos envolvendo a pesquisa.

DISCIPLINAS EM REGIME DE ENRIQUECIMENTO CURRICULAR

Disciplina: Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS

Ementa:

Língua brasileira de sinais - LIBRAS – a língua da modalidade visual e gestual da comunidade surda. Abrangência visual baseada em regras gramaticais da língua de sinais e da cultura surda.

Disciplina: Direitos Humanos e Cidadania

Ementa:

O direito da maioria e o direito das minorias; direitos coletivos e direitos individuais; discriminação racial; direitos sexuais e reprodutivos; a discriminação com base no gênero; direitos dos povos indígenas. A Constituição brasileira de 1988 e os tratados internacionais de proteção dos direitos humanos. O sistema internacional de proteção dos direitos humanos e a redefinição da cidadania no Brasil.

Disciplina: Ecologia e Biodiversidade

Ementa:

Estudo das condições e fatores ambientais limitantes. Estrutura, organização e dinâmica de populações, comunidades e ecossistemas. Adaptações e relações. Efeitos da tecnologia sobre o equilíbrio ecológico. Preservação, conservação e manejo da biodiversidade.

Disciplina: Tecnologia e Sociedade

Ementa:

Tecnologia e Sociedade. Inclusão e exclusão digital. Transição da Informação. Cenários e Tecnologias da Informação. Revolução do conhecimento. Perspectivas das tecnologias da informação. Direito Digital. Software Livre. Estudo de caso e apresentação de seminário.

Disciplina: Diversidades Étnico-Raciais

Ementa:

O conceito de cultura. Cultura e diversidade. Etnocentrismo. Preconceito. Racismo. Relações étnico-raciais. Aspectos da cultura afro-brasileira e indígena. Características da sociedade multirracial brasileira. Desigualdades raciais e Educação Étnico-racial.