



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CONSELHO SUPERIOR DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

RESOLUÇÃO N. 4.338, DE 24 DE OUTUBRO DE 2012

Aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Nutrição.

O VICE-REITOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, no uso das atribuições que lhe conferem o Estatuto e o Regimento Geral, e em cumprimento à decisão da Colenda Câmara de Ensino de Graduação e do Egrégio Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão, em sessão realizada em 24.10.2012, e em conformidade com os autos do Processo n. 023872/2012 - UFPA, procedentes do Instituto de Ciências da Saúde, promulga a seguinte

RESOLUÇÃO:

Art. 1º Fica aprovado o Projeto Pedagógico do Curso de Bacharelado em Nutrição, de interesse do Instituto de Ciências da Saúde da Universidade Federal do Pará, de acordo com o Anexo (páginas 2 – 49), que é parte integrante e inseparável da presente Resolução.

Art. 2º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogando-se as disposições em contrário.

Reitoria da Universidade Federal do Pará, em 24 de outubro de 2012.

HORÁCIO SCHNEIDER

Vice-Reitor

Vice-Presidente do Conselho Superior de Ensino, Pesquisa e Extensão

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

Art. 1º O objetivo do Curso de Bacharelado em Nutrição é formar bacharéis em Nutrição.

Art. 2º O perfil do egresso desejado pelo Curso de Bacharelado Nutrição é de formação generalista, dotado de capacidade humanista, crítica e reflexiva, frente ao contexto socioeconômico, político e cultural, voltada ao cuidado do indivíduo e da coletividade.

Art. 3º O Currículo do Curso de Bacharelado em Nutrição prevê Atividades Curriculares objetivando o desenvolvimento das habilidades e competências, conforme discriminado no Anexo I.

Art. 4º O Curso de Bacharelado em Nutrição constituir-se-á de uma Faculdade ligada ao Instituto de Ciências da Saúde, na cidade de Belém – Pará, e terá carga horária total de 3.950 (três mil, novecentas e cinquenta) horas.

Art. 5º O discente será obrigado a realizar Atividades Curriculares práticas acompanhadas e/ou supervisionadas com carga horária de 840 (oitocentas e quarenta) horas. As demais disposições serão detalhadas em normatização do Colegiado do Curso, em Resolução específica.

Art. 6º O discente será obrigado a realizar o Trabalho de Conclusão de Curso. As demais disposições serão detalhadas em normatização do Conselho da Faculdade, em Resolução específica.

Art. 7º A duração do Curso de Bacharelado em Nutrição será de 4 (quatro) anos.

Parágrafo único. O tempo de permanência do discente no Curso não poderá ultrapassar 50% do tempo previsto para a duração do mesmo pela UFPA.

Art. 8º Para a integralização do Currículo do Curso, o discente deverá ter concluído 3.600 (três mil e seiscentas) horas, sendo 3.300 (três mil e trezentas) horas para integralização do Desenho Curricular e 300 (trezentas) horas de Atividades Complementares, além de cumprir, no mínimo, 10% da carga horária total de Atividades de Extensão, assim distribuídas:

I - Eixo 1. O Ser Humano em sua Dimensão Biológica:

a) 810 (oitocentas e dez) horas;

b) 30 (trinta) horas para realização de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC I);

c) 30 (trinta) horas para realização de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC II).

II - Eixo 2. O Ser Humano e o Alimento:

a) 570 (quinhentas e setenta) horas;

b) 420 (quatrocentas e vinte) horas de Atividades Curriculares práticas acompanhadas e/ou supervisionadas.

III - Eixo 3. Formação Profissional:

a) 720 (setecentas e vinte) horas;

b) 420 (quatrocentas e vinte) horas de Atividades Curriculares práticas acompanhadas e/ou supervisionadas.

IV - Eixo 4. O Ser Humano em sua Dimensão Social e Científica:

a) 300 (trezentas) horas.

V - Atividades Complementares:

a) 300 (trezentas) horas.

Art. 9º Caberá ao Conselho da Faculdade instituir uma Comissão Interna para avaliação e acompanhamento do Projeto Pedagógico do Curso.

Parágrafo único. O Conselho da Faculdade de Nutrição baixará resoluções específicas para a plena realização do Projeto Pedagógico de Curso.

Art. 10. As disposições do presente Projeto Pedagógico contemplam os discentes ingressantes a partir do ano de 2013.

ANEXO I
ATIVIDADES CURRICULARES POR COMPETÊNCIAS E HABILIDADES

ATIVIDADES CURRICULARES	COMPETÊNCIAS	HABILIDADES
1º período		
Das Moléculas aos Sistemas	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer a composição anatômica, tissular, celular e molecular do ser humano, bem como as bases genéticas, embrionárias e metabólicas de sua capacidade de preservação e reprodução.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Discorrer sobre a composição anatômica geral dos seres humanos de ambos os gêneros nos diferentes estágios da vida e como as estruturas anatômicas se organizam nos diferentes sistemas de seus organismos.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Conhecer a composição histológica geral do ser humano e como as células se organizam para determinar o exercício das funções específicas dos complexos tissulares.</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Conhecer as bases genéticas e embrionárias da reprodução humana.</p> <p><i>Competência 5</i></p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Diferenciar a anatomia dos órgãos e sistemas humanos.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Mencionar a composição molecular geral e as especializações funcionais das biomoléculas que constituem os seres humanos.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Sintetizar a composição anatômica geral e das células e como seus componentes encontram-se organizados para determinar o exercício das suas diferentes funções, e as bases nutricionais, genéticas e metabólicas da capacidade de preservação e divisão das células humanas.</p> <p><i>Habilidade 4</i></p> <p>Estabelecer vínculo entre a relação de dependência com o meio ambiente na capacidade de preservação e sobrevivência do ser humano.</p> <p><i>Habilidade 5</i></p> <p>Aplicar os conhecimentos</p>

	<p>Conhecer o funcionamento do sistema muscular, cardiovascular, respiratório, renal, reprodutor, endócrino, o sistema nervoso central e o sistema digestório nas suas diversas interfaces com a nutrição humana.</p> <p><i>Competência 6</i></p> <p>Compreender todas as fases do funcionamento normal do sistema digestório como ambiente de transporte, digestão e absorção de nutrientes.</p> <p><i>Competência 7</i></p> <p>Compreender o processo de controle do sistema nervoso sobre a fome e a saciedade.</p> <p><i>Competência 8</i></p> <p>Compreender o papel do sistema renal, cardiovascular e muscular no processo de nutrição e excreção de metabólitos do processo de absorção e assimilação dos nutrientes.</p> <p><i>Competência 9</i></p> <p>Avaliar o processo de regulação hormonal no crescimento e desenvolvimento humano e ainda sua influência no metabolismo nutricional.</p>	<p>adquiridos na solução de problemas de saúde.</p> <p><i>Habilidade 6</i></p> <p>Correlacionar o funcionamento dos sistemas fisiológicos humanos com as suas interfaces com a nutrição humana.</p> <p><i>Habilidade 7</i></p> <p>Destacar dos órgãos até as células do sistema digestório responsáveis pelo processo de mastigação, deglutição, assimilação, digestão e absorção dos macro e micronutrientes.</p> <p><i>Habilidade 8</i></p> <p>Descrever o processo de controle do sistema nervoso sobre a fome e a saciedade.</p> <p><i>Habilidade 9</i></p> <p>Compreender o papel do sistema renal, cardiovascular e muscular no processo de nutrição e excreção de metabólitos do processo de absorção e assimilação dos nutrientes.</p> <p><i>Habilidade 10</i></p> <p>Enumerar os hormônios produzidos pelo sistema nervoso e órgãos reprodutores, assim como suas funções no organismo humano.</p>
Direitos Humanos e Segurança Alimentar	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer a evolução do conceito</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Apropriar-se do conceito de</p>

	<p>de segurança alimentar no contexto da história sobre alimentação e nutrição no Brasil.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Saber quais as políticas governamentais sobre segurança alimentar e nutricional voltada para o atendimento em saúde e nutrição.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Reconhecer o papel do nutricionista quanto à aplicação das políticas de segurança alimentar e nutricional, e também em sua atuação enquanto profissional de saúde.</p>	<p>segurança alimentar e nutricional como instrumento de transformação social em alimentação e nutrição.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Enumerar e discutir de forma crítica as atuais políticas de alimentação e nutrição como ferramenta de combate à insegurança alimentar e nutricional.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Extrapolar o conhecimento adquirido na disciplina Direito Humano e Segurança Alimentar, para a atividade cotidiana do nutricionista enquanto profissional da área de saúde.</p>
Fundamentos da Ciência da Nutrição	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer os fundamentos teóricos da ciência da nutrição.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Ser capaz de valorizar a profissão do nutricionista no contexto histórico da evolução da profissão.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Identificar os diversos ramos de atuação do profissional nutricionista, assim como seu papel na equipe multidisciplinar.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Relacionar os movimentos históricos com a ciência da nutrição.</p> <p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Enumerar historicamente as conquistas alcançadas pelo profissional nutricionista.</p> <p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Visitar profissionais de nutrição inseridos nos diversos ramos de atuação do nutricionista, inclusive atuando em equipes multidisciplinares.</p>
Ética e o Exercício	<i>Competência 1</i>	<i>Habilidade 1</i>

Profissional	Identificar os princípios da Ética e da Bioética e como podem ser aplicados no exercício da profissão do nutricionista, considerando o seu código de ética.	Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais, considerando o Código de Ética do Nutricionista.
1º período (continuação)		
Antropologia Aplicada à Nutrição	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Compreender o ser humano, sua origem e fim.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Analisar as dimensões fundamentais do ser humano e Refletir sobre o mesmo como um ser social, político, econômico, religioso, racional, de linguagem e biológico.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Entender o ser humano e sua inter-relação para si, com os outros e para o mundo.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Aplicar os conhecimentos sobre origem e fim do ser humano na transformação dos aspectos de saúde e nutrição.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Desenhar o modelo de necessidades integrado do ser humano como ser social, político, econômico, religioso, racional, de linguagem e biológico.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Aplicar o entendimento sobre o ser humano e sua inter-relação para si, com os outros e para com o mundo.</p>
2º período		
Micro e Macro-Organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem e Defesas do Organismo I	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer os principais organismos vivos prejudiciais de importância para o homem, a interação com o meio ambiente e os fatores que contribuem para a sua ocorrência e distribuição na fase de estudo I;</p> <p>Conhecer os mecanismos de</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Reconhecer os principais organismos vivos prejudiciais de importância regional e suas formas de combate, do ponto de vista evolutivo e de transmissor na fase de estudo I;</p> <p>Explicar a biologia dos principais organismos vivos prejudiciais e</p>

	<p>defesa humana na fase de estudo I.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Citar a distribuição geográfica dos parasitas e transmissores na fase de estudo I;</p> <p>Explicar os métodos parasitológicos de diagnóstico de rotina;</p> <p>Reconhecer fatores que influem no aparecimento e disseminação dos parasitas;</p> <p>Entender o funcionamento do sistema de defesa humano contra infestações e infecções na fase de estudo I.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Reconhecer a importância do prejuízo à saúde causado pelos parasitas, suas implicações sociais, políticas e econômicas num país, em desenvolvimento na fase de estudo I.</p> <p>Conhecer os Agentes destruidores do mecanismo humano de defesa na fase de estudo I.</p>	<p>dos transmissores na fase de estudo I;</p> <p>Relacionar infestações e infecções aos respectivos sistemas de defesa humana na fase de estudo I;</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Aplicar conhecimentos adquiridos sobre os principais organismos vivos prejudiciais na proteção dos alimentos e seus consumidores na fase de estudo I;</p> <p>Estabelecer medidas profiláticas visando diminuir ou prevenir infestações e infecções;</p> <p>Extrapolar os conhecimentos sobre sistema imune para o plano de ação de educação e higiene em saúde na fase de estudo I.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Discutir sobre a gravidade de infestações e infecções na fase de estudo I;</p> <p>Enumerar os diversos mecanismos de defesa humana contra infecções e infestações parasitárias na fase de estudo I.</p>
Química Geral	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Demonstrar domínio na realização de cálculos para o preparo de soluções.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Utilizar o sistema internacional</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Possuir uma visão geral das diversas aplicações da Química.</p> <p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Compreender as etapas da atividade científica.</p>

	<p>para expressar unidades de diferentes medidas.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Analisar as relações massa, volume e densidade por meio de gráficos.</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Saber interpretar equações químicas balanceadas como representações para reações químicas mais comuns.</p> <p><i>Competência 5</i></p> <p>Aplicar o método das tentativas na determinação dos coeficientes estequiométricos de equações químicas.</p> <p><i>Competência 6</i></p> <p>Relacionar reação química com a formação de novos materiais cujas propriedades específicas são diferentes daquelas dos reagentes.</p> <p><i>Competência 7</i></p> <p>Reconhecer a conservação da massa nas reações químicas.</p> <p><i>Competência 8</i></p> <p>Compreender a lei da conservação da massa e calcular a quantidade de matéria em processos naturais e industriais.</p> <p><i>Competência 9</i></p> <p>Entender o significado das grandezas químicas: quantidade de matéria, massa molar e volume</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Identificar propriedades específicas e a diversidade dos materiais.</p>
--	---	---

	<p>molar.</p> <p><i>Competência 10</i></p> <p>Demonstrar conhecimentos sobre cálculo estequiométrico: pureza de reagente, rendimento de reação, reagente em excesso e reagente limitante.</p> <p><i>Competência 11</i></p> <p>Compreender os cálculos envolvidos na preparação de soluções para uso em laboratório.</p>	
2º período (continuação)		
Bioquímica Geral	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer os processos que envolvem a água, pH, tampões e equilíbrio acidobásico.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Saber sobre as proteínas: aminoácidos, peptídeos: estrutura e função de proteínas; proteínas globulares; a química da respiração. Hemoglobinopatias; proteínas fibrosas e proteínas do tecido conjuntivo. Estrutura e função dos nucleotídeos e ácidos nucléicos; enzimologia; coagulação sanguínea.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Identificar a estrutura e função de carboidratos.</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Identificar estrutura e função de lipídeos; bioquímica de</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Descrever os processos que envolvem a água, pH, tampões e equilíbrio acidobásico.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Correlacionar com a nutrição com as proteínas: aminoácidos, peptídeos: estrutura e função de proteínas; proteínas globulares; a química da respiração. Hemoglobinopatias; proteínas fibrosas e proteínas do tecido conjuntivo. Estrutura e função dos nucleotídeos e ácidos nucléicos; enzimologia; coagulação sanguínea.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Descrever a estrutura e função de carboidratos.</p> <p><i>Habilidade 4</i></p> <p>Descrever a estrutura e função de</p>

	membranas, transporte através de membranas; bioenergética; oxidações biológicas: uma visão geral do metabolismo.	lipídeos; bioquímica de membranas, transporte através de membranas; bioenergética; oxidações biológicas: uma visão geral do metabolismo.
Nutrição Humana	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conceituar e conhecer a importância da nutrição humana.</p> <p>Conhecer os Macronutrientes: Carboidratos, Proteínas, Lipídeos e os Micronutrientes: Vitaminas e Minerais. Água e eletrólitos na nutrição humana.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Compreender as leis da alimentação e diretrizes básicas;</p> <p>Interpretar Necessidades e</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Recomendações Nutricionais.</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Entender Guias Alimentares, práticas dietéticas e costumes alimentares.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Aplicar o conhecimento sobre macro e micronutrientes no planejamento de planos alimentares.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Aplicar o conhecimento sobre as Leis da Alimentação no planejamento de planos alimentares.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Aplicar as recomendações nutricionais atuais no planejamento de planos alimentares.</p> <p><i>Habilidade 4</i></p> <p>Elaborar guias alimentares para a coletividade do território estudado.</p>
Nutrição e Saúde Coletiva	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Entender o processo de transição epidemiológica, nutricional e alimentar e saúde coletiva no Brasil, no contexto de diretrizes do SUS.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Compreender a inserção da nutrição na atenção básica.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Desenhar o quadro sobre o processo de transição epidemiológica, nutricional, alimentar e saúde coletiva no Brasil no contexto de diretrizes do SUS.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Elaborar o modelo da inserção da</p>

	<p>Principais políticas públicas e programas de alimentação e nutrição em vigência no país (PNAN, PNAE, etc.).</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Conhecer o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e os Direitos Humanos.</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Conhecer programas de promoção de estilos de vida e alimentação saudáveis no contexto das políticas governamentais;</p> <p>Desenvolver ações de promoção da saúde, prevenção de agravos, tratamento, recuperação e reabilitação.</p>	<p>nutrição na atenção básica.</p> <p>Principais políticas públicas e programas de alimentação e nutrição em vigência no país (PNAN, PNAE, etc.).</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Discutir melhorias para o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e para os Direitos Humanos;</p> <p>Discutir programas de promoção de estilos de vida e alimentação saudáveis no contexto das políticas governamentais.</p> <p><i>Habilidade 4</i></p> <p>Interpretar a história de construção do SUS e seus princípios.</p>
Gestão e Organização da Atenção à Saúde	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer a organização, funcionamento e financiamento do SUS. Articulação e gestão dos serviços de saúde nos diversos níveis de atenção (básica, média e de alta complexidade).</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Identificar os Instrumentos de gestão do SUS nos diferentes níveis de governo (normas operacionais, planos de saúde, orçamento, Plano Diretor de Regionalização - PDR, Programação Pactuada Integrada -</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Discutir sobre a organização, funcionamento e financiamento do SUS. Articulação e gestão dos serviços de saúde nos diversos níveis de atenção (básica, média e de alta complexidade).</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Enumerar os Instrumentos de gestão do SUS nos diferentes níveis de governo (normas operacionais, planos de saúde, orçamento, Plano Diretor de Regionalização - PDR, Programação Pactuada Integrada -</p>

	<p>PPI, Pacto pela Saúde e Sistema de Informação em Saúde).</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Avaliar o controle e regulação do SUS. Agências reguladoras e Saúde Suplementar. Modelos e Políticas atuais de alimentação e nutrição.</p>	<p>PPI, Pacto pela Saúde e Sistema de Informação em Saúde).</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Discutir criticamente o controle e regulação do SUS. Agências reguladoras e Saúde Suplementar. Modelos e Políticas atuais de alimentação e nutrição.</p>
2º período (continuação)		
Método Científico I	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Fundamentar o desenvolvimento de uma visão crítica dos determinantes biológicos, socioculturais, econômicos, políticos e institucionais do processo saúde – adoecimento - cuidado médico, por meio da introdução ao pensamento científico, à epidemiologia, à bioestatística e informática, com interação desses conhecimentos.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Discutir os princípios gerais do pensamento científico;</p> <p>Conhecer o modelo de estudo observacional descritivo e qualitativo em saúde.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Compreender as técnicas de estimativa rápida e de informática, visando atuação no território adstrito.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Descrever o método científico e suas relações com os conhecimentos popular, religioso e filosófico.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Aplicar os princípios da ética em pesquisa com seres humanos;</p> <p>Aplicar as bases científicas da epidemiologia descritiva na construção do trabalho científico em nutrição;</p> <p>Interpretar e aplicar o modelo de estudo observacional, descritivo e qualitativo em saúde.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Aplicar conhecimentos da informática ao método científico e à epidemiologia nutricional na construção do Trabalho de Conclusão do Curso.</p>
3º período		

<p>Micro e Macro-Organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem e Defesas do Organismo II</p>	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer os principais organismos vivos prejudiciais de importância para o homem, a interação com o meio ambiente e os fatores que contribuem para a sua ocorrência e distribuição na fase II;</p> <p>Conhecer os mecanismos de defesa humana contra os principais organismos vivos prejudiciais na fase II.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Citar a distribuição geográfica dos principais organismos vivos prejudiciais e transmissores na fase II;</p> <p>Explicar os métodos parasitológicos de diagnóstico de rotina;</p> <p>Reconhecer fatores que influem no aparecimento e disseminação dos principais organismos vivos prejudiciais na fase II;</p> <p>Entender o funcionamento do sistema de defesa humano contra infestações e infecções na fase II.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Reconhecer a importância do prejuízo à saúde causado pelos principais organismos vivos prejudiciais, suas implicações sociais, políticas e econômicas</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Reconhecer os principais organismos vivos prejudiciais de importância regional e suas formas de combate, do ponto de vista evolutivo e transmissor na fase II;</p> <p>Explicar a biologia dos parasitas e dos transmissores na fase II;</p> <p>Relacionar infestações e infecções aos respectivos sistemas de defesa humana na fase II.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Aplicar conhecimentos adquiridos sobre principais organismos vivos prejudiciais na proteção dos alimentos e seus consumidores.</p> <p>Estabelecer medidas profiláticas, visando a diminuir ou prevenir infestações na fase II;</p> <p>Extrapolar os conhecimentos sobre sistema imune para o plano de ação de educação e higiene em saúde na fase II.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Discutir sobre a gravidade de infestações parasitárias na fase II;</p> <p>Enumerar os diversos mecanismos de defesa humana contra infecções e infestações parasitárias na fase II.</p>
---	--	--

	<p>num país em desenvolvimento na fase II;</p> <p>Conhecer os Agentes destruidores do mecanismo humano de defesa na fase II.</p>	
Análise de Alimentos	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Identificar os fatores relacionados com a falta de conformidade físico-química dos alimentos.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Identificar componentes nutritivos em alimentos e sua importância para a saúde.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Avaliar as possíveis diferenças na qualidade dos alimentos obtidos por diferentes métodos.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Conhecer os riscos e perigos relacionados com cada alimento.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Conhecer as diferentes técnicas de análises de alimentos.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Conhecer a legislação relacionada ao assunto.</p>
Microbiologia dos Alimentos	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Identificar os perigos microbiológicos envolvidos com cada alimento.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Conhecer os métodos de controle microbiológico em alimentos.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Conhecer as doenças veiculadas por alimentos.</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Conhecer a legislação pertinente.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Evitar a multiplicação microbiana em alimentos.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Procurar prolongar o período de vida de prateleira dos alimentos.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Monitorar a qualidade microbiológica destes.</p> <p><i>Habilidade 4</i></p> <p>Adequar o local de manuseio dos alimentos à legislação.</p>
3º período (continuação)		
Higiene, Controle e Vigilância Sanitária dos Alimentos	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Identificar os perigos envolvidos com os diversos tipos de</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Conhecer os riscos e perigos relacionados aos componentes do</p>

	<p>alimentos e seus processamentos.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Conhecer os diversos processos de higienização e saber em que casos utilizá-los.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Saber adequar as condições de processamento à legislação.</p>	<p>alimento.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Conhecer as fontes potenciais de contaminação dos alimentos.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Conhecer os perigos associados com o uso indiscriminado de substâncias químicas no processo de higienização;</p> <p>Conhecer a legislação relacionada ao assunto e saber onde encontrá-la.</p>
<p>Alimentação e Nutrição no Curso da Vida I</p>	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional individual e coletivo da gestante, da nutriz e do lactente.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Dominar o conteúdo teórico prático da fisiologia e epidemiologia da nutrição para a gestante, a nutriz e o lactente.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Conhecer as atividades do nutricionista no planejamento e administração de um banco de leite humano;</p> <p>Acompanhar tendências modernas em bases científicas para a saúde, qualidade de vida e segurança alimentar para a gestante, a nutriz e o lactente.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Aferir medidas antropométricas específicas para a gestante, a nutriz e o lactente;</p> <p>Interpretar exames bioquímicos relativos a situação de saúde nutricional da gestante, da nutriz e do lactente;</p> <p>Reconhecer sinais clínicos nas patologias nutricionais da gestante, da nutriz e do lactente;</p> <p>Aplicar os métodos individuais e coletivos de avaliação do estado nutricional de gestantes, nutrizas e lactentes;</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Elaborar planos alimentares de acordo com as recomendações nutricionais para a gestante, a nutriz e o lactente;</p> <p>Realizar protocolos de condutas</p>

		<p>nutricionais para a gestante, a nutriz e o lactente em situações especiais.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Elaborar <i>layout</i> de banco de leite de acordo com a legislação vigente;</p> <p>Praticar os princípios de higiene e vigilância sanitária para implantação e manutenção de banco de leite humano;</p> <p>Realizar pesquisas em nutrição voltadas para a saúde, qualidade de vida e segurança alimentar para a gestante, a nutriz e o lactente.</p>
<p>Sociologia Aplicada à Nutrição</p>	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Entender as Ciências Sociais e a Sociologia como instrumento para o entendimento de como as comunidades se organizam no aspecto relativo à sua saúde.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Saber sobre a saúde e o corpo como construção social e os principais conceitos sociológicos relevantes para a análise dos condicionantes sociais da saúde.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Analisar a saúde como fenômeno social condicionado historicamente.</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Interpretar os determinantes</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Discutir sobre o papel das ciências sociais e a sociologia como instrumento para o entendimento de como as comunidades se organizam no aspecto relativo à sua saúde.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Aplicar à prática do nutricionista o entendimento de como o corpo enquanto construção social e os principais conceitos sociológicos relevantes para a análise dos condicionantes sociais da saúde.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Discutir sobre a saúde como fenômeno social condicionado historicamente.</p>

	<p>sociais da saúde com ênfase na sociedade brasileira. Estado e políticas de saúde no Brasil e a atuação do nutricionista baseada nos aspectos sociais do ser humano.</p>	<p><i>Habilidade 4</i></p> <p>Enumerar os determinantes sociais da saúde com ênfase na sociedade brasileira. Estado e políticas de saúde no Brasil e a atuação do nutricionista baseada nos aspectos sociais do ser humano.</p>
4º período		
Alterações Morfofuncionais Aplicadas à Nutrição	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer, compreender e interpretar o papel da nutrição nos processos patológicos decorrentes de alterações lesionais.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Desenvolver a capacidade de análise e descrição etiopatogênica, permitindo uma correlação anatomoclínica e sua inter-relação com a nutrição.</p>
Técnica Dietética	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Desenvolver e avaliar novas formas de preparo de alimentos, visando sua utilização na alimentação humana.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Estimular a participação dos alunos em grupos de pesquisa e extensão na área de alimentação e nutrição.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Conhecer os fundamentos da Técnica Dietética.</p> <p>Utilizar corretamente as Tabelas de Alimentos.</p> <p>Identificar as fases do tratamento inicial e final dos alimentos;</p> <p>Conhecer a aplicação técnica de pesos/medidas e densidade dos alimentos;</p> <p>Elaborar ficha técnica de preparações culinárias.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Conhecer as características físicas, químicas, biológicas, sensoriais e de digestibilidade dos alimentos de origem animal e vegetal;</p>

		<p>Utilizar conhecimentos científicos e criatividade na elaboração de novas formas de preparo de alimentos;</p> <p>Conhecer os hábitos alimentares regionais, as alternativas alimentares e as características da culinária internacional;</p> <p>Aplicar técnicas de conservação caseira de alimentos e de análise sensorial.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;</p> <p>Aplicar os conhecimentos técnicos na prática profissional.</p>
Alimentação e Nutrição no Curso da Vida II	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional individual e coletivo do pré-escolar, escolar e adolescente.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Dominar o conteúdo teórico prático da fisiologia e epidemiologia da nutrição para o pré-escolar, escolar e adolescente.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Acompanhar tendências modernas em bases científicas para a saúde, qualidade de vida e segurança alimentar pré-escolar, escolar e adolescente.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Aferir medidas antropométricas específicas para o pré-escolar, escolar e adolescente.</p> <p>Interpretar exames bioquímicos relativos à situação de saúde nutricional do pré-escolar, escolar e adolescente;</p> <p>Reconhecer sinais clínicos nas patologias nutricionais do pré-escolar, escolar e adolescente;</p> <p>Aplicar os métodos individuais e coletivos de avaliação do estado nutricional do pré-escolar, escolar e adolescente.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Elaborar planos alimentares de</p>

		<p>acordo com as recomendações nutricionais para o pré-escolar, escolar e adolescente.</p> <p>Realizar protocolos de condutas nutricionais para o pré-escolar, escolar e adolescente em situações especiais.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Realizar pesquisas em nutrição voltadas para a saúde, qualidade de vida e segurança alimentar para o pré-escolar, escolar e adolescente.</p>
4º período (continuação)		
Nutrição Aplicada na Prática Esportiva	<p><i>Competência 1 e 2:</i></p> <p>1. Prestar assistência nutricional especializada a atletas e desportistas de diferentes modalidades esportivas, atuando como <i>personal diet</i> em domicílios ou consultórios, orientando e estimulando as práticas nutricionais;</p> <p>2. Prestar consultorias e assessorias a clubes, empresas e atletas na área de nutrição aplicada ao exercício físico.</p> <p><i>Competência 3:</i></p> <p>3. Desenvolver instrumentos visando à educação nutricional e alimentar voltada aos praticantes de exercício físico.</p> <p><i>Competência 4:</i></p>	<p><i>Habilidade 1 e 2:</i></p> <p>1.1. e 2.1. Reconhecer os processos metabólicos envolvidos na geração de energia para o trabalho muscular;</p> <p>1.2. e 2.2. Adquirir conhecimentos básicos sobre treinamento esportivo;</p> <p>1.3. e 2.3. Integrar equipes técnicas de clubes esportivos, explorando o ainda potencial campo de atuação do profissional nutricionista na área esportiva;</p> <p>1.4. e 2.4. Relacionar e interpretar dados de composição corporal e desempenho físico;</p> <p>1.5. e 2.5. Estimar a desidratação e planejar estratégias de reposição hidroeletrólítica para indivíduos</p>

	<p>4. Garantir a segurança alimentar e nutricional no uso de suplementos nutricionais na prática esportiva.</p> <p><i>Competência 5:</i></p> <p>5. Planejar, orientar, coordenar e desenvolver pesquisas com seres humanos na área de nutrição aplicada ao exercício físico, no sentido de aumentar a produção e o conhecimento científico sobre o tema na região.</p>	<p>fisicamente ativos;</p> <p>1.6. e 2.6. Calcular as necessidades energéticas e distribuir as proporções de macronutrientes segundo o período de preparação.</p> <p><i>Habilidade 3:</i></p> <p>3.1 Elaborar folders, cartazes, cartilhas e <i>banners</i> direcionados a desportistas e atletas;</p> <p>Conhecer os métodos utilizados para determinar a composição corporal de indivíduos fisicamente ativos;</p> <p><i>Habilidade 4:</i></p> <p>4.1. Prescrever, de acordo com a legislação vigente e com os princípios da nutrição atual, suplementos nutricionais na prática esportiva;</p> <p><i>Habilidade 5:</i></p> <p>5.1. Realizar pesquisas com seres humanos na área de nutrição aplicada ao exercício físico, no sentido de aumentar a produção e o conhecimento científico sobre o tema na região.</p>
Método Científico II	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Fundamentar o desenvolvimento de uma visão crítica dos determinantes biológicos,</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Interpretar princípios metodológicos de pesquisa qualitativa.</p>

	<p>socioculturais, econômicos, políticos, institucionais do processo saúde-doença e da assistência médica, por meio da interação da introdução ao pensamento científico, epidemiologia, bioestatística e informática.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Descrever o método de estudos de casos.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Compreender o processo de coleta de dados.</p>	<p>Definir e discutir instrumentos de coleta de dados a partir de instrumentos dos sistemas nacionais de informações em saúde.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Operar os sistemas de busca eletrônica e bibliográfica de artigos científicos.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Realizar levantamentos de dados no território estudado.</p> <p>Compor bancos de dados.</p>
<p>Psicologia Aplicada à Nutrição</p>	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer sobre os Fundamentos da Psicologia Aplicada à Saúde.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Interpretar o desenvolvimento mental da criança.</p> <p>Interpretar a relação emocional da criança com o alimento.</p> <p>Avaliar o processo psicológico relativo à amamentação e à concepção da existência da mãe alimentadora.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Relacionar as repercussões dos transtornos do desenvolvimento emocional com a alimentação e suas implicações dos modelos</p>	<p><i>Habilidade 1:</i></p> <p>Enumerar os fatores psicológicos que influenciam nos processos de cura.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Investigar sobre o desenvolvimento mental da criança;</p> <p>Induzir bons hábitos alimentares, respeitando a relação emocional da criança com o alimento;</p> <p>Discutir, de forma crítica, o processo psicológico relativo à amamentação e a concepção da existência da mãe alimentadora.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Desenhar o modelo sobre as</p>

	<p>familiares no desenvolvimento de hábitos alimentares.</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Entender a dinâmica da relação do profissional nutricionista com paciente/família e seus mecanismos de defesa na transferência e contratransferência de valores, além dos fatores motivadores e de resistência às mudanças de hábitos alimentares.</p>	<p>repercussões dos transtornos do desenvolvimento emocional com a alimentação e suas implicações dos modelos familiares no desenvolvimento de hábitos alimentares.</p> <p><i>Habilidade 4</i></p> <p>Aplicar a dinâmica da relação do profissional nutricionista com paciente/família e avaliar seus mecanismos de defesa na transferência e contratransferência de valores, além dos fatores motivadores e de resistência às mudanças de hábitos alimentares.</p>
5º período		
Fisiopatologia Aplicada à Nutrição I	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Diagnosticar as enfermidades carenciais.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Identificar os distúrbios alimentares.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Identificar os quadros clínicos da desidratação e do edema.</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Reconhecer os mecanismos fisiopatológicos das enfermidades nos diferentes órgãos e sistemas.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Interpretar os sintomas e sinais da Desnutrição Proteico-calórica: Kwashiorkor e Marasmo;</p> <p>Identificar as manifestações clínicas das Hipovitaminoses;</p> <p>Reconhecer as principais enfermidades decorrentes das deficiências minerais: Fe (Anemias), I (Bócio), F (Carie Dentária) Ca (Raquitismo e Osteomalácia).</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Avaliar os hábitos alimentares nos grupos de riscos;</p> <p>Conhecer a etiopatogenia dos</p>

		<p>distúrbios alimentares - avaliação da necessidade de nutrientes imunomoduladores.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Conhecer a Fisiologia do equilíbrio hidroeletrolítico.</p> <p><i>Habilidade 4</i></p> <p>Saber noções básicas da anatomofisiologia dos diversos órgãos e sistemas.</p>
Farmacologia Básica Aplicada à Nutrição	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer a introdução à Farmacologia. Vias de administração. Mecanismos de ação dos fármacos.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Avaliar a interferência dos fármacos no balanço hidroeletrolítico, no metabolismo e no apetite, e os nutrientes que atuam como fármacos, assim como os alimentos que modificam a ação dos fármacos.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Interpretar a interação dos fármacos sobre o trato gastrointestinal. Fármacos que afetam a biodisponibilidade de macro e micronutrientes. E a farmacologia do sistema endócrino.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Descrever a introdução à Farmacologia. Vias de administração. Mecanismos de ação dos fármacos.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Enumerar a interferência dos fármacos no balanço hidroeletrolítico, no metabolismo e no apetite, e os nutrientes que atuam como fármacos, assim como os alimentos que modificam a ação dos fármacos.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Enumerar a interação dos fármacos sobre o trato gastrointestinal. Fármacos que afetam a biodisponibilidade de macro e micronutrientes. E a farmacologia do sistema endócrino.</p>
Produção e Acesso aos	<i>Competência 1</i>	<i>Habilidade 1</i>

Alimentos	<p>Conhecer a o sistema de produção de alimentos saudáveis, comercialização e acesso de alimentos.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Analisar o comportamento do consumidor, da produção e do custo. Teoria do consumidor (formação de preços, demanda, oferta, equilíbrio e formação de preço, teoria do mercado, elasticidade). Teoria da produção e teoria da empresa. Teoria da repartição. Estruturas de mercado, abertura de mercados e globalização.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Entender a introdução à micro e macroeconomia sobre o preço e mercado dos alimentos.</p>	<p>Descrever o sistema de produção de alimentos saudáveis, comercialização e acesso de alimentos.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Discutir sobre o comportamento do consumidor, da produção e do custo. Teoria do consumidor (formação de preços, demanda, oferta, equilíbrio e formação de preço, teoria do mercado, elasticidade). Teoria da produção e teoria da empresa. Teoria da repartição. Estruturas de mercado, abertura de mercados e globalização.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Enumerar os fatores da micro e macroeconomia sobre o preço e mercado dos alimentos.</p>
5º período (continuação)		
Alimentação e Nutrição no Curso da Vida III	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional, individual e coletivo do adulto e do idoso.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Dominar o conteúdo teórico prático da fisiologia e epidemiologia da nutrição do adulto e do idoso.</p> <p><i>Competência 3</i></p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Aferir medidas antropométricas específicas para o adulto e o idoso</p> <p>Interpretar exames bioquímicos relativos à situação de saúde nutricional do pré-escolar, escolar e adolescente;</p> <p>Reconhecer sinais clínicos nas patologias nutricionais do adulto e do idoso;</p> <p>Aplicar os métodos individuais e</p>

	Acompanhar tendências modernas em bases científicas para a saúde, qualidade de vida e segurança alimentar do adulto e do idoso.	coletivos de avaliação do estado nutricional do adulto e do idoso. <i>Habilidade 2</i> Elaborar planos alimentares de acordo com as recomendações nutricionais para do pré-escolar, escolar e adolescente; Realizar protocolos de condutas nutricionais para o do adulto e do idoso em situações especiais. <i>Habilidade 3</i> Realizar pesquisas em nutrição voltadas para a saúde, qualidade de vida e segurança alimentar do adulto e do idoso.
5º período (continuação)		
Dietoterapia I	<i>Competência 1</i> Avaliação nutricional do paciente em diversas desordens clínicas e metabólicas. <i>Competência 2</i> Prescrição dietoterápica de acordo com a patologia apresentada. <i>Competência 3</i> Compreender os diversos processos patológicos.	<i>Habilidade 1</i> Interpretar os exames bioquímicos, clínicos e físicos, de acordo com as condições do paciente. Avaliação dietoterápica. <i>Habilidade 2</i> Avaliação das vias de suporte nutricional; Planejamento nutricional de acordo com a distribuição de macro e micronutrientes; Determinação dos aspectos físicos da dieta, como a consistência e a temperatura; Avaliação da necessidade de nutrientes imunomoduladores.

		<p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Compreender a fisiopatologia das enfermidades;</p> <p>Avaliar as consequências nutricionais das enfermidades;</p> <p>Identificar a interação droga-nutriente.</p>
Gestão de UPR I	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Aplicar os princípios da segurança alimentar e nutricional em todos os âmbitos da coletividade sadia.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Tomar decisão visando ao uso apropriado, à eficácia e ao custo-efetividade, de procedimentos e práticas aplicados em UPR.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Desenvolver atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição humanas.</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Administrar e atuar em unidades de alimentação e nutrição, visando à manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias.</p> <p><i>Competência 5</i></p> <p>Avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas.</p> <p><i>Competência 6</i></p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Proporcionar ao discente o conhecimento básico de Administração Geral e sua aplicação nos Serviços de Alimentação;</p> <p>Levar o discente ao conhecimento das principais modalidades, características e necessidades técnico-administrativas dos Serviços de Alimentação;</p> <p>Capacitar o discente, enquanto profissional da saúde, a promover a interação entre a prática da administração de serviços e os preceitos da nutrição;</p> <p>Propiciar ao discente a planejar, gerenciar e avaliar os Serviços de Alimentação, com foco interdisciplinar, visando à manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;</p> <p>Disponibilizar, ao discente, o conhecimento sobre o Programa de Alimentação do Trabalhador;</p>

	<p>Elaborar e desenvolver projetos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.</p> <p><i>Competência 7</i></p> <p>Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.</p>	<p>Capacitar o discente a planejar, controlar e avaliar os cardápios servidos nos Serviços de Alimentação.</p>
Epidemiologia da Nutrição	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer sobre a distribuição das doenças nutricionais e suas causas em populações humanas, seus determinantes (processo saúde e doença) e suas consequências.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Avaliar a situação nutricional brasileira;</p> <p>Conhecer e interpretar os índices e coeficientes estatísticos adotados em saúde coletiva e nutrição.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Analisar o estado nutricional e o consumo alimentar, no contexto epidemiológico atual do Brasil.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Elaborar diagnósticos sobre a distribuição das doenças nutricionais e suas causas em populações humanas, seus determinantes (processo saúde e doença) e suas consequências.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Descrever a situação nutricional brasileira.</p> <p>Aplicar os índices e coeficientes estatísticos adotados em saúde coletiva e nutrição.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Diagnosticar e tratar o estado nutricional e o consumo alimentar, no contexto epidemiológico atual do Brasil.</p>
6º período		
Fisiopatologia Aplicada à Nutrição II	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Diagnosticar as enfermidades carenciais.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Identificar os distúrbios alimentares.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Identificar os quadros clínicos da</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Interpretar os sintomas e sinais da Desnutrição Proteico-calórica: Kwashiorkor e Marasmo;</p> <p>Identificar as manifestações clínicas das Hipovitaminoses;</p> <p>Reconhecer as principais enfermidades decorrentes das</p>

	<p>desidratação e do edema.</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Reconhecer os mecanismos fisiopatológicos das enfermidades nos diferentes órgãos e sistemas de interesse para a nutrição.</p>	<p>deficiências minerais: Fe (Anemias), I (Bócio), F (Cárie Dentária) Ca (Raquitismo e Osteomalácia).</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Avaliar os hábitos alimentares nos grupos de riscos;</p> <p>Conhecer a etiopatogênia dos distúrbios alimentares - avaliação da necessidade de nutrientes imunomoduladores.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Conhecer a Fisiologia do equilíbrio hidroeletrólítico.</p> <p><i>Habilidade 4:</i></p> <p>Enumerar os mecanismos fisiopatológicos dos diversos órgãos e sistemas aplicados à nutrição.</p>
6º período (continuação)		
Processamento Tecnológico dos Alimentos	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer a tecnologia do processamento dos alimentos, descrevendo os fundamentos da conservação dos mesmos, suas características, equipamentos típicos, qualidade do produto processado e embalagens apropriadas.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Identificar os aspectos da tecnologia de cereais, óleos e gorduras, leite e derivados, carnes</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Descrever a tecnologia do processamento dos alimentos, descrevendo os fundamentos da conservação dos mesmos, suas características, equipamentos típicos, qualidade do produto processado e embalagens apropriadas.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Enumerar os aspectos da tecnologia de cereais, óleos e gorduras, leite e derivados, carnes</p>

	<p>e derivados.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Entender o conceito, origem e importância da análise sensorial de alimentos. Elementos de avaliação sensorial e métodos de análise sensorial.</p>	<p>e derivados.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Descrever o conceito, origem e importância da análise sensorial de alimentos. Os elementos de avaliação sensorial e métodos de análise sensorial.</p>
Dietoterapia II	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Avaliação nutricional do paciente em diversas desordens clínicas e metabólicas.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Prescrição dietoterápica de acordo com a patologia apresentada.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Compreender os diversos processos patológicos.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Interpretar os exames bioquímicos, clínicos e físicos de acordo com as condições do paciente.</p> <p>Avaliação dietoterápica.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Avaliação das vias de suporte nutricional;</p> <p>Planejamento nutricional de acordo com a distribuição de macro e micronutrientes;</p> <p>Determinação dos aspectos físicos da dieta, como a consistência e a temperatura;</p> <p>Avaliação da necessidade de nutrientes imunomoduladores.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Compreender a fisiopatologia das enfermidades;</p> <p>Avaliar as consequências nutricionais das enfermidades;</p> <p>Identificar a interação droga-nutriente.</p>
Avaliação do Consumo Alimentar	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer os métodos de</p>	<p><i>Habilidade 1:</i></p> <p>Aplicar cientificamente o</p>

	<p>inquéritos alimentares individuais e coletivos.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Compreender os estudos epidemiológicos em exposições nutricionais.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Conhecer os métodos estatísticos aplicados ao consumo alimentar.</p>	<p>Recordatório 24h.</p> <p>Aplicar cientificamente os Registros alimentares;</p> <p>Aplicar cientificamente o Questionário de Frequência Alimentar;</p> <p>Aplicar cientificamente o método da história alimentar;</p> <p>Identificar os métodos da análise da duplicata das porções e técnicas computadorizadas.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Identificar os métodos e medidas epidemiológicas.</p> <p>Interpretar a exposição, desfecho e efeito.</p> <p>Aplicar uma investigação epidemiológica do consumo alimentar.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Aplicar coleta de dados para o consumo alimentar.</p> <p>Aplicar e inferir os métodos estatísticos para o consumo alimentar.</p>
Gestão de UPR II	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Aplicar os princípios da segurança alimentar e nutricional em todos os âmbitos da coletividade sadia.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Tomar decisão visando ao uso apropriado, à eficácia e ao custo-efetividade de procedimentos e</p>	<p><i>Habilidade</i></p> <p>Proporcionar ao discente o conhecimento básico de Administração Geral e sua aplicação nos Serviços de Alimentação;</p> <p>Levar o discente ao conhecimento das principais modalidades,</p>

	<p>práticas aplicados em UPR.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Desenvolver atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição humanas.</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Administrar e atuar em unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias.</p> <p><i>Competência 5</i></p> <p>Avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas.</p> <p><i>Competência 6</i></p> <p>Elaborar e desenvolver projetos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.</p> <p><i>Competência 7</i></p> <p>Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.</p>	<p>características e necessidades técnico-administrativas dos Serviços de Alimentação;</p> <p>Capacitar o discente enquanto profissional da saúde, a promover a interação entre a prática da administração de serviços e os preceitos da nutrição;</p> <p>Propiciar ao discente a planejar, gerenciar e avaliar os Serviços de Alimentação, com foco interdisciplinar, visando à manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;</p> <p>Disponibilizar ao discente o conhecimento sobre o Programa de Alimentação do Trabalhador;</p> <p>Capacitar o discente a planejar, controlar e avaliar os cardápios servidos nos Serviços de Alimentação.</p>
6º período (continuação)		
Educação Alimentar e Nutricional	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer as principais linhas pedagógicas atuais.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Delinear programas educativos em educação alimentar e nutricional.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Discutir as principais linhas pedagógicas atuais;</p> <p>Aplicar avaliação diagnóstica para o programa educativo pretendido.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Executar um programa educativo</p>

	<p><i>Competência 3</i></p> <p>Identificar os principais componentes do comportamento e hábitos alimentares e motivar o indivíduo a transformá-lo, quando necessário.</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Conhecer os princípios para elaboração e as principais Guias Alimentares.</p>	<p>em educação alimentar e nutricional;</p> <p>Manusear, com precisão, os recursos audiovisuais escolhidos para o curso;</p> <p>Controlar todas as variáveis envolvidas para a realização do Curso;</p> <p>Escolher e aplicar as estratégias educativas, de acordo com os objetivos do programa educativo;</p> <p>Escolher e Aplicar os instrumentos de avaliação diagnóstica formativa e somativa.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Aplicar instrumentos para avaliação de um determinado comportamento alimentar.</p> <p>Diferenciar conceitualmente comportamentos e hábitos alimentares.</p> <p><i>Habilidade 4</i></p> <p>Discutir criticamente as principais Guias Alimentares.</p>
7º período		
Trabalho de Conclusão de Curso I	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Demonstrar conhecimento prévio obtido pelo aluno nas diversas disciplinas cursadas, além do envolvimento presente com a área do tema escolhido.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Desenvolver e avaliar, de forma</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Elaborar, sob orientação do docente, o projeto do TTC I;</p> <p>Submeter o projeto ao comitê de ética, junto com o orientador, quando necessário;</p> <p>Iniciar a coleta dos dados;</p> <p>Iniciar a tabulação dos dados.</p>

	<p>crítica, projetos de pesquisa, ensino e extensão.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Ser capaz de adotar medidas para o desenvolvimento do projeto de TCC I.</p>	<p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Realizar levantamento bibliográfico pertinente à área do projeto de TCC I;</p> <p>Realizar resenhas sobre o levantamento bibliográfico.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Interagir com profissionais da área e de outras áreas para o desenvolvimento do TCC I;</p> <p>Adotar padrões éticos e científicos no desenvolvimento do TCC I.</p>
<p>Prática Interdisciplinar com opção em Escola, Marketing, Esporte ou Ambulatório</p>	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer as atividades práticas desenvolvidas pelo nutricionista na área de marketing.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Conhecer as atividades práticas desenvolvidas pelo nutricionista na área de nutrição esportiva.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Conhecer as atividades práticas desenvolvidas pelo nutricionista na área de pré-escola e escola.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Desenvolver atividades práticas desenvolvidas pelo nutricionista na área de marketing.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Desenvolver atividades práticas desenvolvidas pelo nutricionista na área de nutrição esportiva.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Conhecer as atividades práticas desenvolvidas pelo nutricionista na área de pré-escola e escola.</p>
<p>Prática em Nutrição e Saúde Coletiva</p>	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer as atividades desenvolvidas por um nutricionista em uma UBS, atendendo usuários de todos os</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Desenvolver atividades pertinentes ao nutricionista para todos os ciclos da vida, em uma UBS.</p>

	<p>ciclos da vida.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Manter boas relações sociais entre os colegas de trabalho, assim como com os usuários do serviço de saúde.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Elaborar o relatório de atividades desenvolvidas na prática em nutrição e saúde coletiva.</p>	<p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Cultivar boas relações sociais entre os colegas de trabalho, assim como com os usuários do serviço de saúde</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Entregar o relatório de atividades desenvolvidas na prática em nutrição e saúde coletiva.</p>
8º período		
Trabalho de Conclusão de Curso II	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Demonstrar conhecimento prévio obtido pelo aluno nas diversas disciplinas cursadas, além do envolvimento presente com a área do tema escolhido.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Desenvolver e avaliar, de forma crítica, projetos de pesquisa, ensino e extensão.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Ser capaz de adotar medidas para o desenvolvimento do projeto de TCC I.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Finalizar a coleta dos dados; Finalizar a tabulação dos dados; Realizar a análise estatística quando for o caso; Finalizar a redação do TCC, na forma de artigo científico, ou outro modelo sugerido pelo orientador; Interagir com o orientador e a Banca Examinadora para a correção final do TCC; Preparar a apresentação para a defesa do TCC.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Realizar levantamento bibliográfico pertinente à área do projeto de TCC I; Realizar resenhas sobre o levantamento bibliográfico,</p>

		<p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Interagir com profissionais da área e de outras áreas para o desenvolvimento do TCC I;</p> <p>Adotar padrões éticos e científicos no desenvolvimento do TCC I.</p>
Prática em Unidades Produtoras de Refeições	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer a dinâmica no desenvolvimento das atividades de um Nutricionista em Unidades Produtoras de Refeições (UPR's)</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Identificar as características da Unidade: estrutura organizacional, representação gráfica (organograma e funcionograma);</p> <p>Ser capaz de realizar o planejamento físico-funcional das UPR's, como: ambiência, composição de área, dimensionamento de área, equipamentos, fluxograma de atividades e elaboração de <i>layout</i>;</p> <p>Realizar a gestão de recursos humanos em UPR's;</p> <p>Praticar o espírito de equipe e liderança participativa;</p> <p>Planejar os cardápios;</p> <p>Controlar a qualidade de processos: controle higiênico-sanitário, eficiência de produção, desperdício, custos, satisfação do cliente.</p>
Prática em Nutrição Clínica	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Atuar em equipes multiprofissionais na área de clínica e de terapia nutricional.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar,</p>

		supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos enfermos.
--	--	---

ANEXO II
DESENHO CURRICULAR

1º ANO

Temáticas de Formação	Eixo 1	Eixo 2	Eixo 3	Eixo 4
	O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO BIOLÓGICA	O SER HUMANO E O ALIMENTO	FORMAÇÃO PROFISSIONAL	O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO SOCIAL E CIENTÍFICA
390H	300H	30H	30H	30H
1º período	- Das Moléculas aos Sistemas – 300 h	- Direitos Humanos e Segurança Alimentar e Nutricional -30hs	- Fundamentos da Ciência da Nutrição – 15h - Ética e o Exercício Profissional – 15h	-Antropologia Aplicada à Nutrição – 30h
ATIVIDADES COMPLEMENTARES				
420H	120H	150H	120H	30H
2º período	- Micro e Macro-Organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem e Defesas do Organismo I – 120h	- Química Geral – 45 h - Bioquímica Geral - 45h - Nutrição Humana – 60hs	- Nutrição e Saúde Coletiva – 90h - Gestão e Organização da Atenção à Saúde - 30h	- Método Científico I – 30h

2º ANO

Temáticas de Formação	Eixo 1	Eixo 2	Eixo 3	Eixo 4
	O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO BIOLÓGICA	O SER HUMANO E O ALIMENTO	FORMAÇÃO PROFISSIONAL	O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO SOCIAL E CIENTÍFICA
ATIVIDADES COMPLEMENTARES				
375H	60H	195H	90H	30H

3º período	- Micro e Macro-Organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem e Defesas do Organismo II – 60h	- Análise de Alimentos – 60h - Microbiologia dos Alimentos - 60h -Higiene, Controle e Vigilância Sanitária dos Alimentos – 75 h	- Alimentação e Nutrição no Curso da Vida I – 90 h	- Sociologia Aplicada à Nutrição- 30 h
ATIVIDADES COMPLEMENTARES				
390H	90H	90H	135H	75 H
4º período	- Alterações Morfofuncionais Aplicadas à Nutrição - 90h	- Técnica Dietética -90h	- Alimentação e Nutrição no Curso da Vida II – 75 h - Nutrição na Prática Esportiva – 60 h	- Método Científico II – 30h - Psicologia Aplicada à Nutrição – 45h

3º ANO

Temáticas de Formação	Eixo 1	Eixo 2	Eixo 3	Eixo 4
	O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO BIOLÓGICA	O SER HUMANO E O ALIMENTO	FORMAÇÃO PROFISSIONAL	O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO SOCIAL E CIENTÍFICA
ATIVIDADES COMPLEMENTARES				
30H	ATIVIDADE CURRICULAR OPTATIVA			
390H	120H	30H	195H	45H
5º período	- Fisiopatologia Aplicada à Nutrição I – 60 h - Farmacologia Básica Aplicada à Nutrição – 60h	- Produção e Acesso aos Alimentos - 30h	- Alimentação e Nutrição no Curso da Vida III – 75 h - Dietoterapia I – 60h - Gestão em UPR I - 60 h	- Epidemiologia da Nutrição – 45h
ATIVIDADES COMPLEMENTARES				
30H	ATIVIDADE CURRICULAR OPTATIVA			
375H	60 H	75H	150H	90H

6º período	- Fisiopatologia Aplicada à Nutrição II – 60h	- Processamento Tecnológico dos Alimentos - 75h	- Dietoterapia II - 60h - Avaliação do Consumo Alimentar – 30h - Gestão em UPR II - 60h	- Educação Alimentar e Nutricional – 90h
------------	---	---	---	--

4º ANO

Temáticas de Formação	Eixo 1	Eixo 2	Eixo 3	O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO SOCIAL E CIENTÍFICA
	O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO BIOLÓGICA	O SER HUMANO E O ALIMENTO	FORMAÇÃO PROFISSIONAL	
ATIVIDADES COMPLEMENTARES				
450H	30H	210H	210H	
7º período	- Trabalho de Conclusão de Curso I – 30h	- Prática Interdisciplinar com Opção em Escola, Marketing, Esporte ou Ambulatório - 210h	- Prática em Nutrição e Saúde Coletiva – 210h	
450 H	30 H	210 H	210 H	
8º período	- Trabalho de Conclusão de Curso II – 30 h	- Prática em Unidades Produtoras de Refeições – 210 h	- Prática em Nutrição Clínica – 210 h	

Temáticas de Formação CHT/Período	Eixo 1	Eixo 2	Eixo 3	Eixo 4	Atividades Curriculares Optativas	Atividades Complementares
	O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO BIOLÓGICA	O SER HUMANO E O ALIMENTO	FORMAÇÃO PROFISSIONAL	O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO SOCIAL E CIENTÍFICA		
390 h	1º per	300H	30H	30H	30H	

420 h	2º per	120H	150H	120H	30H		
375 h	3º per	60H	195H	90H	30H		
390 h	4º per	90H	90H	135H	75H		
390 h	5º per	120H	30H	195H	45H	30H	
375 h	6º per	60H	75H	150H	90H	30H	
450 h	7º per	30H	210H	210H			
450 h	8º per	30H	21H	210H			
CH por Eixo/Atividades Curriculares Optativas/Atividades (Complementares e de Extensão)		810H	990H	1140H	300H	60H	300H
% por eixo		22,5	27,5	31,67	8,33	1,67	8,33
% Total		100					
TOTAL (Eixos + Atividades Curriculares Optativas + Atividades Complementares)		3240h + 60h (Optativas) + 300h (Complementares)					
CARGA HORÁRIA TOTAL		3.600 horas					
Atividade de Extensão		Mínimo 10% da Carga horária total					

ANEXO III
CONTABILIDADE ACADÊMICA

UNIDADE RESPONSÁVEL PELA OFERTA	ATIVIDADES CURRICULARES	CARGA HORÁRIA			
		Total do Período Letivo	SEMANAL		
			Teórica	Prática	Total
1º período					
Instituto de Ciências Biológicas	Das Moléculas aos Sistemas	300	10	10	20
Instituto de Ciências da Saúde	Direitos Humanos e Segurança Alimentar	30	2	0	2
Instituto de Ciências da Saúde	Fundamentos da Ciência da Nutrição	15	1	0	1
Instituto de Ciências da Saúde	Ética e o Exercício Profissional	15	1	0	1
Instituto de Filosofia e Ciências Humanas	Antropologia Aplicada à Nutrição	30	2	0	2
2º período					
Instituto de Ciências Biológicas	Micro e Macro- Organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem e Defesas do Organismo I	120	4	4	8
Instituto de Ciências Exatas e Naturais	Química Geral	45	3	0	3
Instituto de Ciências	Bioquímica Geral	45	2	1	3

Biológicas					
Instituto de Ciências da Saúde	Nutrição Humana	60	4	0	4
Instituto de Ciências da Saúde	Nutrição e Saúde Coletiva	90	3	3	6
Instituto de Ciências da Saúde	Gestão e Organização da Atenção á Saúde	30	2	0	2
Instituto de Ciências da Saúde	Método Científico I	30	1	1	2
3º período					
Instituto de Ciências Biológicas	Micro e Macro-Organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem e Defesas do Organismo II	60	2	2	4
Instituto de Ciências da Saúde	Bromatologia Básica	60	2	2	4
Instituto de Ciências da Saúde	Higiene, Controle e Vigilância Sanitária dos Alimentos	75	3	2	5
Instituto de Tecnologia	Microbiologia dos Alimentos	60	2	2	4
Instituto de Ciências da Saúde	Alimentação e Nutrição no Curso da Vida I	90	3	3	6
Instituto de Filosofia e Ciências Humanas	Sociologia Aplicada à Nutrição	30	2	0	2
UNIDADE RESPONSÁVEL	ATIVIDADES CURRICULARES				
		Total do	SEMANAL		

PELA OFERTA		Período Letivo	Teórica	Prática	Total
4º período					
Instituto de Ciências da Saúde	Alterações Morfofuncionais Aplicadas à Nutrição	90	3	3	6
Instituto de Ciências da Saúde	Técnica Dietética	90	2	4	6
Instituto de Ciências da Saúde	Alimentação e Nutrição no Curso da Vida II	75	3	2	5
Instituto de Ciências da Saúde	Nutrição Aplicada à Prática Esportiva	60	2	2	4
Instituto de Ciências da Saúde	Método Científico II	30	1	1	2
Instituto de Filosofia e Ciências Humanas	Psicologia Aplicada à Nutrição	45	2	1	3
5º período					
Instituto de Ciências da Saúde	Fisiopatologia Aplicada à Nutrição I	60	2	2	4
Instituto de Ciências Biológicas	Farmacologia Básica Aplicada à Nutrição	60	2	2	4
Instituto de Ciências da Saúde	Produção e Acesso aos Alimentos	30	2	0	2
Instituto de Ciências da Saúde	Alimentação e Nutrição no Curso da Vida III	75	3	2	5
Instituto de	Dietoterapia I		2	2	

Ciências da Saúde		60			4
Instituto de Ciências da Saúde	Gestão em UPR I	60	2	2	4
Instituto de Ciências da Saúde	Epidemiologia da Nutrição	45	2	1	3
Instituto de Ciências da Saúde	Atividade Curricular Optativa	30	2	0	2
6º período					
Instituto de Ciências da Saúde	Fisiopatologia Aplicada à Nutrição II	60	2	2	4
Instituto de Tecnologia	Processamento Tecnológico dos Alimentos	75	3	2	5
Instituto de Ciências da Saúde	Dietoterapia II	60	2	2	4
Instituto de Ciências da Saúde	Gestão em UPR II	60	2	2	4
Instituto de Ciências da Saúde	Avaliação do Consumo Alimentar	30	1	1	2
Instituto de Ciências da Saúde	Educação Alimentar e Nutricional	90	4	2	6
Instituto de Ciências da Saúde	Atividade Curricular Optativa	30	2	0	2

UNIDADE RESPONSÁVEL PELA OFERTA	ATIVIDADES CURRICULARES	Total do Período Letivo	SEMANAL		
			Teórica	Prática	Total
			7º período		
Instituto de	Trabalho de		2	0	

Ciências da Saúde	Conclusão de Curso I	30			2
Instituto de Ciências da Saúde	Prática Interdisciplinar com Opção em Escola, Marketing, Esporte ou Ambulatório	210	0	14	14
Instituto de Ciências da Saúde	Prática em Nutrição e Saúde Coletiva	210	0	14	14
8º período					
Instituto de Ciências da Saúde	Trabalho de Conclusão de Curso II	30	2	0	2
Instituto de Ciências da Saúde	Prática em Unidades Produtoras de Refeições	210	0	14	14
Instituto de Ciências da Saúde	Prática em Nutrição Clínica	210	0	14	14

ANEXO IV
ATIVIDADES CURRICULARES POR PERÍODO LETIVO

Período letivo	Atividades Curriculares	Carga Horária		
		Teórico	Prática	Total
1º ANO				
1º Período	Das Moléculas aos Sistemas	150	150	300
	Direitos Humanos e Segurança Alimentar	30	-	30
	Fundamentos da Ciência da Nutrição	15	-	15
	Ética e o Exercício Profissional	15	-	15
	Antropologia Aplicada à Nutrição	30	-	30
	TOTAL	240	150	390
2º Período	Micro e Macro-Organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem e Defesas do Organismo I	60	60	120
	Química Geral	45		45
	Bioquímica Geral	30	15	45
	Nutrição Humana	60	-	60
	Nutrição e Saúde Coletiva	45	45	90
	Gestão e Organização da Atenção à Saúde	30	-	30
	Método Científico I	15	15	30
	TOTAL	285	135	420
2º ANO				
3º Período	Micro e Macro-Organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem e Defesas do Organismo II	30	30	60
	Análise de Alimentos	30	30	60
	Higiene, Controle e Vigilância Sanitária dos Alimentos	45	30	75
	Microbiologia dos Alimentos	30	30	60
	Alimentação e Nutrição no Curso da Vida I	45	45	90
	Sociologia aplicada à Nutrição	30	-	30
	TOTAL	210	165	375
4º Período	Alterações Morfofuncionais Aplicadas à Nutrição	45	45	90
	Técnica Dietética	30	60	90
	Alimentação e Nutrição no Curso da Vida II	45	30	75
	Nutrição aplicada à Prática Esportiva	30	30	60
	Método Científico II	15	15	30
	Psicologia Aplicada à Nutrição	30	15	45
	TOTAL	195	195	390
3º ANO				
5º Período	Fisiopatologia Aplicada à Nutrição I	30	30	60
	Farmacologia Básica Aplicada à Nutrição	30	30	60
	Produção e Acesso aos Alimentos	30	-	30
	Alimentação e Nutrição no Curso da Vida III	30	45	75
	Dietoterapia I	30	30	60
	Gestão em UPR I	30	30	60
	Epidemiologia da Nutrição	30	15	45
	Atividade Curricular Optativa	30		30
	TOTAL	230	160	390
6º	Fisiopatologia Aplicada à Nutrição II	30	30	60

Período	Processamento Tecnológico dos Alimentos	45	30	75
	Dietoterapia II	30	30	60
	Gestão em UPR II	30	30	60
	Avaliação do Consumo Alimentar	15	15	30
	Educação Alimentar e Nutricional	60	30	90
	Atividade Curricular Optativa	30		30
	TOTAL	240	165	405
4º ANO				
7º Período	Trabalho de Conclusão de Curso I	30	-	30
	Prática Interdisciplinar com opção em Escola, Marketing, Esporte ou Ambulatório	-	210	210
	Prática em Nutrição e Saúde Coletiva	-	210	210
	TOTAL	30	420	450
8º Período	Trabalho de Conclusão de Curso II	30	-	30
	Prática em Unidades Produtoras de Refeições	-	210	210
	Prática em Nutrição Clínica	-	210	210
	TOTAL	30	420	450
	EIXOS	1.470	1.830	3.300h
	ATIVIDADES COMPLEMENTARES			300 h
CARGA HORÁRIA TOTAL				3.600h
ATIVIDADES DE EXTENSÃO (mínimo 10% da carga horária total)				360h

ANEXO V

REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DO PERFIL DE FORMAÇÃO DO NUTRICIONISTA

	1º período	2º período	3º período	4º período	5º período	6º período	7º período	8º período
Eixo 1	Das moléculas aos sistemas 300 h	Micro e macro-organismos benéficos e prejudiciais ao Homem e defesas do organismo I 120 h	Micro e macro-organismos benéficos e prejudiciais ao Homem e defesas do organismo II 60 h	Alterações morfofuncionais aplicadas à Nutrição 60 h	Fisiopatologia aplicadas à Nutrição I 60 h Farmacologia aplicadas à Nutrição I 60 h	Fisiopatologia aplicadas à Nutrição II 60 h	Trabalho de conclusão de curso I 30 h	Trabalho de conclusão de curso II 30 h
Eixo 2	Direitos Humanos e Segurança Alimentar e Nutricional 30 h	Química Geral 45 h Bioquímica Geral 45 h Nutrição Humana 60 h	Análise de alimentos 60 h Microbiológicos alimentos 60 h Higiene, Controle e vigilância Sanitária dos Alimentos 75h	Técnica Dietética 90h	Produção e acesso aos alimentos 30h	Processamento tecnológico dos alimentos 75 h	Prática Interdisciplinar com opção em escola, marketing, esporte ou ambulatório 210 h	Prática em Unidades Produtoras de Refeições 210 h
Eixo 3	Fundamentos da Ciência da Nutrição 15 h Ética e o exercício profissional 15 h	Nutrição e Saúde Coletiva 90 h Gestão e Organização da Atenção à Saúde 30h	Alimentação e Nutrição no curso da vida I 90 h	Alimentação e Nutrição no curso da vida II 75 h Nutrição aplicada a prática esportiva 60 h	Alimentação e Nutrição no curso da vida III 75 h Dietoterapia I 60 h Gestão em UPR I 60 h	Dietoterapia II 60 h Avaliação do Consumo Alimentar 30 h Gestão em UPR II 60 h	Prática em Nutrição e Saúde Coletiva 210 h	Prática em Nutrição Clínica 210 h
Eixo 4	Antropologia aplicada à Nutrição 30h	Método Científico 130h	Sociologia aplicada à Nutrição 30h	Método Científico 1130h Psicologia aplicada à Nutrição 45h	Epidemiologia da Nutrição 45 h	Educação alimentar e nutricional 90 h		
					Optativa 30 h	Optativa 30 h		