



UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

# **PROJETO PEDAGÓGICO DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO**

**De acordo com a Res. CONSEP N° 4.338, de 24 de outubro de 2012**

## **Conteúdo:**

**I- Dados da Estrutura Curricular (04 págs.)**

**II- Ementas e Conteúdo Programático dos Componentes  
Curriculares (73 págs.)**



### DADOS DA ESTRUTURA CURRICULAR

**Código:** 2013

**Matriz Curricular:** NUTRICAÇÃO - Belém - Presencial - MTN - BACHARELADO

**Unidade de Vinculação:** 1147 - INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE (11.33)

**Município de funcionamento:** Belém - PA

**Período Letivo de Entrada em Vigor:** 2013 . 1

<b>Carga Horária Mínima:</b>	<i>Obrigatória</i>	<i>Optativas</i>	<i>Total</i>
	3600h	0h	3600h

**Carga Horária Obrigatória:** 3600h Total - ( 2115h Práticas ) / ( 1485h Teóricas )

**Carga Horária Obrigatória de Atividade Acadêmica Específica:** 360 hrs

**Carga Horária de Componentes Eletivos:** *Máxima* (360 horas)

**Carga Horária por Período Letivo:** *Mínima* (15 horas)

**Cargas Horárias por Período Letivo:** *Mínima* 15 *Média* 225 *Máxima* 800

**Prazos em Períodos Letivos:** *Mínimo* 8 *Médio* 8 *Máximo* 12

#### 1º Nível

Componente Curricular	CH Detalhada	Tipo	Natureza
NT01001 DAS MOLECULAS AOS SISTEMAS - 300h	150h Teórica 150h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01002 DIREITOS HUMANOS E SEGURANCA ALIMENTAR - 30h	30h Teórica 0h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01003 FUNDAMENTOS DA CIENCIA DA NUTRICAÇÃO - 15h	15h Teórica 0h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01004 ETICA E O EXERCICIO PROFISSIONAL - 15h	15h Teórica 0h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01005 ANTROPOLOGIA APLICADA A NUTRICAÇÃO - 30h	30h Teórica 0h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01046 NUTRICAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO DE CAES E GATOS - 75h	45h Teórica 30h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OPTATIVA

**CH Total:** 465hrs.

#### 2º Nível

Componente Curricular	CH Detalhada	Tipo	Natureza
NT01006 MICRO E MACRO ORGANISMOS BENEFICOS E PREJUDICIAIS AO HOMEM E DEFESAS DO ORGANISMO I - 120h	60h Teórica 60h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01007 QUIMICA GERAL - 45h	45h Teórica 0h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA

NT01008	BIOQUIMICA GERAL - 45h	30h Teórica 15h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01009	NUTRICAÇÃO HUMANA - 60h	60h Teórica 0h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01010	NUTRICAÇÃO E SAÚDE COLETIVA - 90h	45h Teórica 45h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01011	GESTÃO E ORGANIZAÇÃO DA ATENÇÃO À SAÚDE - 30h	30h Teórica 0h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01012	METODO CIENTIFICO I - 30h	15h Teórica 15h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
<b>CH Total:</b> 420hrs.				
<b>3º Nível</b>				
Componente Curricular		CH Detalhada	Tipo	Natureza
NT01013	MICRO E MACRO ORGANISMOS BENEFICOS E PREJUDICIAIS AO HOMEM E DEFESAS DO ORGANISMO II - 60h	30h Teórica 30h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01014	ANÁLISE DE ALIMENTOS - 60h	30h Teórica 30h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01015	HIGIENE CONTROLE E VIGILANCIA SANITARIA DOS ALIMENTOS - 75h	45h Teórica 30h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01016	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS - 60h	30h Teórica 30h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01017	ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO CURSO DA VIDA I - 90h	45h Teórica 45h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01018	SOCIOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO - 30h	30h Teórica 0h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
<b>CH Total:</b> 375hrs.				
<b>4º Nível</b>				
Componente Curricular		CH Detalhada	Tipo	Natureza
NT01019	ALTERAÇÕES MORFOFUNCIONAIS APLICADAS À NUTRIÇÃO - 90h	45h Teórica 45h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01020	TECNICA DIETETICA - 90h	30h Teórica 60h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01021	ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO CURSO DA VIDA II - 75h	45h Teórica 30h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA

NT01022	NUTRICAO APLICADA A PRATICA ESPORTIVA - 60h	30h Teórica 30h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01023	METODO CIENTIFICO II - 30h	15h Teórica 15h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01024	PSICOLOGIA APLICADA A NUTRICAO - 45h	30h Teórica 15h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
<b>CH Total:</b> 390hrs.				
<b>5º Nível</b>				
Componente Curricular		CH Detalhada	Tipo	Natureza
NT01025	FISIOPATOLOGIA APLICADA A NUTRICAO I - 60h	30h Teórica 30h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01026	FARMACOLOGIA BASICA APLICADA A NUTRICAO - 60h	30h Teórica 30h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01027	PRODUCAO E ACESSO AOS ALIMENTOS - 30h	30h Teórica 0h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01028	ALIMENTACAO E NUTRICAO NO CURSO DA VIDA III - 75h	45h Teórica 30h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01029	DIETOTERAPIA I - 60h	30h Teórica 30h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01030	GESTAO EM UPR I - 60h	30h Teórica 30h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01031	EPIDEMIOLOGIA DA NUTRICAO - 45h	30h Teórica 15h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01032	ATIVIDADE CURRICULAR OPTATIVA I - 30h	30h Teórica 0h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
<b>CH Total:</b> 420hrs.				
<b>6º Nível</b>				
Componente Curricular		CH Detalhada	Tipo	Natureza
NT01033	FISIOPATOLOGIA APLICADA A NUTRICAO II - 60h	30h Teórica 30h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01034	PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO DOS ALIMENTOS - 75h	45h Teórica 30h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01035	DIETOTERAPIA II - 60h	30h Teórica 30h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA

NT01036	GESTAO EM UPR II - 60h	30h Teórica 30h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01037	AVALIACAO DO CONSUMO ALIMENTAR - 30h	15h Teórica 15h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01038	EDUCACAO ALIMENTAR E NUTRICIONAL - 90h	60h Teórica 30h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01039	ATIVIDADE CURRICULAR OPTATIVA II - 30h	30h Teórica 0h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
<b>CH Total:</b> 405hrs.				
<b>7º Nível</b>				
Componente Curricular		CH Detalhada	Tipo	Natureza
NT01040	TRABALHO DE CONCLUSAO DE CURSO I - 30h	30h Teórica 0h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	OBRIGATÓRIA
NT01041	PRATICA INTERDISCIPLINAR COM OPCAO EM ESCOLA MARKETING ESPORTE OU AMBULATORIO - 210h	0h Teórica 210h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01042	PRATICA EM NUTRICAO E SAUDE COLETIVA - 210h	0h Teórica 210h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
<b>CH Total:</b> 450hrs.				
<b>8º Nível</b>				
Componente Curricular		CH Detalhada	Tipo	Natureza
NT01043	TRABALHO DE CONCLUSAO DE CURSO II - 30h	30h Teórica 0h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	OBRIGATÓRIA
NT01044	PRATICA EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEICOES - 210h	0h Teórica 210h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01045	PRATICA EM NUTRICAO CLINICA - 210h	0h Teórica 210h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	MODULO	OBRIGATÓRIA
NT01047	ATIVIDADES COMPLEMENTARES - 300h	0h Teórica 300h Prática 0h Ead 0h Estágio 0h Extensão	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	OBRIGATÓRIA
<b>CH Total:</b> 750hrs.				



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**DESENHO CURRICULAR, EMENTAS E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS DO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

<b>1º PERÍODO</b>			
<b>DESENHO CURRICULAR</b>			
<b>Temáticas de Formação</b>	<b>Componente Curricular</b>	<b>Código</b>	<b>Carga Horária</b>
<b>Eixo 1</b> O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO BIOLÓGICA	Das Moléculas aos Sistemas	NT01001	300 h
<b>Eixo 2</b> O SER HUMANO E O ALIMENTO	Direitos Humanos e Segurança Alimentar	NT01002	30 h
<b>Eixo 3</b> FORMAÇÃO PROFISSIONAL	Fundamentos da Ciência da Nutrição	NT01003	15 h
	Ética e o Exercício Profissional	NT01004	15 h
<b>Eixo 4</b> O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO SOCIAL E CIENTÍFICA	Antropologia Aplicada à Nutrição	NT01005	30 h
<b>Carga Horária Total</b>			<b>390 h</b>
<b>EMENTAS E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS DOS COMPONENTES CURRICULARES (1º Período)</b>			
<b>Atividade Curricular / Código: DAS MOLÉCULAS AOS SISTEMAS / NT01001</b>			
<b>SÚMULA:</b> Descrever a natureza e função do material genético e a relação genótipo-fenótipo. Identificar aos mecanismos genéticos que causam ou predisõem às afecções e atuam na herança de caracteres normais. Reconhecer os mecanismos de produção, manutenção e alteração da variabilidade genética de populações. Reconhecer os mecanismos da evolução biológica e			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO**

base genética da evolução humana. Estudo da anatomia, estruturas celulares e seu funcionamento; estudo histológico dos tecidos e órgãos; processos de gametogênese e desenvolvimento embrionário. Introdução a fisiologia, bioeletrogênese, sistema muscular (com ênfase na fisiologia do músculo liso), sistema cardiovascular, respiratório, renal, reprodutor, endócrino (com ênfase na fisiologia da lactação), introdução ao sistema nervoso central, sentidos químicos, regulação fisiológica da fome, saciedade, fisiologia do sistema digestório (com ênfase nos mecanismos) fisiológicos da absorção, digestão e metabolização dos nutrientes).

**DISCIPLINAS QUE COMPÕEM O MÓDULO:**

**ANATOMIA GERAL - CARGA HORÁRIA 120 HORAS**

**EMENTA:** Versa sobre aulas teóricas e práticas de Instrumental Anatômico, Métodos de Conservação e preparo de peças anatômicas, Planimetria Anatômica, como também sobre os aspectos morfológicos dos sistemas: Digestivo, Circulatório, Esquelético, Muscular, Respiratório, Urinário, Genital, Tegumentar, Endócrino, Nervoso e Estesiológico, ênfase especial, é dada a parte prática em cadáveres e peças anatômicas.

**DESENVOLVIMENTO DO PROGRAMA ANATOMIA GERAL (Teórico e Prático)**

1. Conceito de Anatomia: Definição e divisão-Métodos de estudo.
2. Histórico de Anatomia- Nomenclatura Anatômica.
3. Conformação e construção do corpo humano-células, tecidos órgãos, sistemas e aparelhos - Conceitos de Normalidade, Variação, Anomalia, Monstruosidade. Homologia e Analogia.
4. Biotipologia
5. Planimetria Anatômica
6. Sistema Esquelético em Geral
7. Sistema Juntural em Geral
8. Sistema Muscular em Geral
9. Sistema Circulatório em Geral
10. Sistema Digestório em Geral
11. Sistema Respiratório em Geral
12. Sistema Urinário em Geral
13. Genital Masculino em Geral
14. Sistema Genital Feminino em Geral
15. Sistema Glandular Endócrino
16. Pele e Anexos
17. Sistema Neural em Geral
18. Sistema Estesiológico em Geral



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO**

**FISIOLOGIA HUMANA - CARGA HORÁRIA: 90 HORAS**

EMENTA: Tem como objetivo fornecer o estudo das seguintes unidades: Sistema Nervoso, Sistema Endócrino, Sistema Cardiovascular, Sistema Respiratório, Sistema Digestivo e Sistema Renal: destacando as generalidades importantes de cada sistema de tal maneira a propiciar o funcionamento de todo o organismo humano.

**PROGRAMA TEÓRICO**

**FISIOLOGIA DO SISTEMA NERVOSO**

Organização Morfofuncional do Sistema Nervoso: Aspectos Gerais. 2 horas.

1. Homeostasia Celular Regulação e Controle do Meio Interno. 2 horas.
2. Estudo da membrana Celular. Transparente através da Membrana Celular. Modelo de Singer e Nicolson (1972). 2 horas.
3. Excitabilidade Celular. Potencial de Membrana.
4. Potencial de Ação. Bases iônicas do Potencial de Ação. 2 horas.
5. Transmissão do impulso Nervoso. Mecanismo e Circuitos Neurais para o Processamento da informação. 2 horas.
6. Transmissão Sináptica. Sinapse Química e Sinapse Elétrica 2 horas.
7. Contração do Músculo Esquelético. Estrutura e Função da Contração Muscular. 2 horas.
8. Receptores Sensoriais. Mecanorreceptores. Fotorreceptores. Quimiorreceptores 2 horas.
9. Óptica da Visão. 2 horas
10. Neurofisiologia da Visão. 2 horas.
11. Audição. Membrana Timpânica e Sistema Ossicular. Coclear Mecanismos Auditivos Centrais. 2 horas.
12. Olfato. Membrana Olfativa. Vias e Centros Nervosos. 2 horas.
13. Paladar. Sensações Gustativas Primárias. Vias e Centros Nervosos. 2 horas.
14. Córtex Cerebral. 2 horas.

**FISIOLOGIA DO SISTEMA ENDÓCRINO**

1. Introdução ao Sistema Endócrino. Adeno - Hipófise e seus hormônios. 2 horas.
2. Neuro - Hipófise e seus Hormônios. 2 horas.
3. A glândula tireoide. Fisiologia dos Hormônios tireoidianos. 2 horas.
4. Pâncreas endócrinos. Insulina e glucagon. 2 horas
5. Energética e metabolismo. 2 horas.
6. Glândulas adrenais. Glicocorticóides. Mineralocorticóides e andrógenos. 2 horas.
7. Sistema reprodutor feminino. Hormônios gonadais. 2 horas.
8. Sistema reprodutor masculino. Hormônios gonadais. 2 horas.

**FISIOLOGIA DO SISTEMA CARDIOVASCULAR**

1. Fisiologia do Músculo Cardíaco. O coração como Bomba. 2 horas.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA HUMANA BÁSICA - CARGA HORÁRIA: 90 HORAS**

**EMENTA:**

Histologia: 1. Tecidos primários: epitélios de revestimento e glandulares, tecido conjuntivo propriamente dito, tecido adiposo, tecido cartilaginoso, tecido ósseo e osteogênese, tecido nervoso, tecido muscular, tecido linfóide, células do sangue e hemocitopoese. 2. Sistemas orgânicos: órgãos linfóides, sistema nervoso, sistema cardiovascular, sistema digestivo, sistema respiratório, sistema tegumentar, sistema urinário, sistema endócrino, sistema reprodutor, olho e ouvido. Embriologia: noções sobre sistema reprodutor e gametogênese; fecundação, clivagem e nidação; disco embrionário didérmico e tridérmico; organogênese: placentação e placenta.

**CONTEÚDO:**

**HISTOLOGIA:** 1. Epitélios de revestimento e epitélios glandulares; 2. Tecido conjuntivo propriamente dito; 3. Tecido adiposo; 4. Tecido cartilaginoso; 5. Tecido ósseo e Osteogênese; 6. Tecido e Sistema nervoso; 7. Tecido muscular; 8. Células do sangue e Hemocitopoese; 9. Tecido e Órgãos linfóides; 10. Sistema cardiovascular, 11. Sistema digestivo; 12. Sistema respiratório; 13. Sistema tegumentar, 14. Sistema urinário; 15. Sistema endócrino; 16. Aparelho reprodutor masculino; 17. 18. Aparelho reprodutor feminino; 19. Olho.

**EMBRIOLOGIA:** 1. Noções sobre sistema reprodutor e gametogênese; 2. Fecundação, clivagem e nidação; 3. Disco embrionário didérmico e tridérmico; 4. Formação do tubo neural; 5. Sistema cardiovascular; 6. Arcos branquiais e formação da face; 7. Sistema digestivo; 8. Sistema respiratório; 9. Sistema urogenital; 10. Olho.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

*Competência 1*

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.

*Habilidades 1*

Diferenciar a anatomia dos órgãos e sistemas humanos.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

<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>Habilidades 2</i></p> <p>Mencionar a composição molecular geral e as especializações funcionais das biomoléculas que constituem os seres humanos.</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>Habilidades 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>Competência 4</i></p> <p>Conhecer as bases genéticas e embrionárias da reprodução humana.</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>Aplicar os conhecimentos adquiridos na solução de problemas de saúde</p>
<p><i>Competência 5</i></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>Habilidades 5</i></p> <p>Correlacionar o funcionamento dos sistemas fisiológicos humanos com as suas 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>Habilidades 6</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>



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

<p><i>Competência 7</i></p> <p>Compreender o processo de controle do sistema nervoso sobre a fome e a saciedade.</p>	<p><i>Habilidades 7</i></p> <p>Descrever 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 e cardiovascular, e muscular no processo de nutrição e excreção de metabólitos do processo de absorção e assimilação dos nutrientes</p>	<p><i>Habilidades 8</i></p> <p>Compreender o papel do sistema renal e 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 suas influências no metabolismo nutricional.</p>	<p><i>Habilidades 9</i></p> <p>Enumerar os hormônios produzidos pelos sistema nervoso e órgãos reprodutores, assim como suas funções no organismo humano.</p>

### BIBLIOGRAFIAS

#### **Bibliografia Básica:**

1. AIRES DE MELLO, M. Fisiologia. 4ª ed. 1998.
2. DÂNGELO, J. G. & FATTINI, C. A. Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar. 3ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2002.
3. JUNQUEIRA, L. C. & ZAGO, D. Fundamentos de Embriologia Humana. Rio de Janeiro: 2ª ed. Guanabara Koogan. 1977.

#### **Bibliografia Complementar:**

1. GARDNER, E. Anatomia. Rio de Janeiro, Ed. Guanabara Koogan, 1978.
2. GARDNER, E. J. & SNUSTAD, D. P. Genética Médica. 7ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1986.
3. GENESER, F. Atlas de Histologia. Ed. Médica Panamericana. 1987.
4. HAM, A.W. Histologia. 8ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1983.
5. JUNQUEIRA, L. C. e CARNEIRO, J. Biologia Celular e Molecular. 8ª ed. Guanabara Koogan. 2005.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**Componente Curricular / Código: DIREITOS HUMANOS E SEGURANÇA ALIMENTAR / NT01002**

**Ementa:**

Estudo do Histórico da construção de políticas de Segurança alimentar e direito humano a alimentação adequada. Políticas de Segurança alimentar e Nutricional, e sua avaliação no contexto atual da nutrição em saúde no Brasil.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<b>COMPETÊNCIAS E HABILIDADES</b>	
<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer a evolução do conceito de segurança alimentar no contexto da história sobre alimentação e nutrição no Brasil.</p>	<p><i>Habilidades 1</i></p> <p>Apropriar-se do conceito de segurança alimentar e nutricional como instrumento de transformação social em alimentação e nutrição.</p>
<p><i>Competência 2</i></p> <p>Saber quais as políticas governamentais sobre Segurança Alimentar e nutricional voltadas para o atendimento em saúde e nutrição</p>	<p><i>Habilidades 2</i></p> <p>Enumerar e discutir de forma crítica as atuais políticas de alimentação e nutrição como ferramenta de combate a insegurança alimentar e nutricional.</p>
<p><i>Competência 3</i></p> <p>Reconhecer o papel do nutricionista quanto a aplicação das políticas de Segurança alimentar e nutricional, e também em sua atuação enquanto profissional de saúde.</p>	<p><i>Habilidades 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>

**Bibliografia Básica:**

1. BRASIL. CONSEA. Princípios e Diretrizes de uma Política de Segurança Alimentar e Nutricional. Textos de Referência da II Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2004. 80 p.
2. FUNDAÇÃO GETÚLIO VARGAS/CENTRO DE POLÍTICAS SOCIAIS. Mapa do Fim da Fome: Metas sociais contra a miséria nos municípios alagoanos. FGV/CPS. 2002.
3. CAPORAL, F. R.; COSTABEBER, J. A. Segurança Alimentar e Agricultura Sustentável: uma perspectiva agroecológica, Porto Alegre, 2002.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**Bibliografia Complementar:**

1. BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA). Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional. Brasília, 2006.
2. CORRÊA, A M S. Acompanhamento e avaliação da segurança alimentar de famílias brasileiras: validação de METODOLOGIA e de instrumento de coleta. Unicamp, 2003. Relatório Técnico.
3. GAZOLLA, M. Agricultura Familiar, Segurança Alimentar e Políticas Públicas: Uma análise a partir da produção para autoconsumo no território do Alto Uruguai/RS. Dissertação de Mestrado. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 306p, 2004.
4. PESSANHA, L, D, R. Segurança Alimentar como um princípio orientador de políticas públicas: Implicações e Conexões para o caso Brasileiro. Tese de Doutorado. Curso de Pós-Graduação em Desenvolvimento, Agricultura e Sociedade da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, Rio de Janeiro, 1998. Disponível em <<http://www.craisa.com.br>>. Acesso em 15. Setembro 2006.
5. BRASIL. MDS. PROJETO FOME ZERO. Uma proposta de política de segurança alimentar para o Brasil. Disponível em <<http://www.fomezero.gov.br>>. Acesso em 20 de Setembro de 2006.

**Componente Curricular / Código: FUNDAMENTOS DA CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO / NT01003**

**Ementa:**

Introdução à Ciência da Nutrição: histórico da Nutrição. O nutricionista: surgimento e evolução da profissão; a prática do nutricionista nas diversas áreas; o nutricionista e a equipe multidisciplinar.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<i>Competência 1</i>	<i>Habilidades 1</i>
Conhecer os fundamentos teóricos da ciência da nutrição.	Relacionar os movimentos históricos com a ciência da nutrição.
<i>Competência 2</i>	<i>Habilidades 2</i>
Ser capaz de valorizar a profissão do nutricionista no contexto histórico da evolução da profissão.	Enumerar historicamente as conquistas alcançadas pelo profissional nutricionista.
<i>Competência 3</i>	<i>Habilidades 3</i>
Identificar os diversos ramos de atuação do profissional nutricionista, assim como seu papel na equipe multidisciplinar.	Visitar profissionais de nutrição inseridos nos diversos ramos de atuação do nutricionista, inclusive atuando em equipes multidisciplinares.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**Bibliografia Básica:**

1. BOSI, M. L. M. Profissionalização e conhecimento: a nutrição em questão. São Paulo: HUCITEC, 1996.
2. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. Histórico do Nutricionista no Brasil. São Paulo: Atheneu, 1989.
3. FLANDRIN, J.L.; MASSIMO. História da alimentação. Metha 2000.

**Bibliografia Complementar:**

1. BRASIL. Leis, Decretos, etc. Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980 – Regulamenta a Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, que cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, regula seu funcionamento e dá providências. Diário Oficial da União de 31 de janeiro de 1980
2. CASCUDO, L. C. História da Alimentação no Brasil. Global Editora, 2004
3. FEBRAN – Federação Brasileira das Associações de Nutricionistas. Estatuto
4. VIANA, S.V. Nutrição, trabalho & sociedade. Uma identidade profissional em conflito. São Paulo/Salvador: HUCITEC - EDUFBA, 1996.
5. MEHEDFF, N.G. A política pública de qualificação profissional. Coleção CIEE n° 37, São Paulo, 2000

**Componente Curricular / Código: ÉTICA E O EXERCÍCIO PROFISSIONAL / NT01004**

**Ementa:**

Fundamentos da Ética e da Deontologia da Nutrição; Relações com outras disciplinas; A Moral e a Ética; Breve história e aplicação da Ética; Consciência, virtudes, deveres e condutas éticas; Bioética; Ética da alimentação; Jurisprudência em Nutrição; Regulamentação da profissão de nutricionista; Condições e capacidade para o exercício da profissão; Exercício legal e ilegal da Nutrição; O segredo profissional.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<i>Competência 1</i>	<i>Habilidades 1</i>
Identificar os princípios da Ética e da Bioética e como pode ser aplicado 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.

**Bibliografia Básica:**

1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO – ASBRAN. Histórico do Nutricionista no Brasil, 1939-1989. São Paulo: Atheneu, 1991.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

2. BRASIL. Lei Nº 8.234 de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista. Diário Oficial da União (República Federativa do Brasil). Brasília, set. 1991.
3. \_\_\_\_\_. Resolução CFN Nº 141 de 22 de outubro de 2003. Dispõe sobre o código de ética dos nutricionistas e dá outras providências. Diário Oficial da União (República Federativa do Brasil). Brasília, dez. 1993.

**Bibliografia Complementar:**

1. Associação Brasileira de Nutrição. Histórico do Nutricionista no Brasil 1939 a 1989. São Paulo. Atheneu. 1991. 442p.
2. GALLO, S. (Coord.). Ética e cidadania. Campinas, Papirus, 1997.
3. MASON, Jim; SINGER, P. Ética da alimentação. São Paulo: Campus, 2006.
4. SINGER, P. Ética prática. São Paulo: Martins Fontes, 1998.
5. VALLS, A . L. M. O que é ética. 7ª ed. São Paulo: Brasiliense, 1994.
6. VASQUEZ, A. S. Ética. 3ª ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2001.

**Componente Curricular / Código: ANTROPOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO / NT01005**

**Ementa:**

Introdução à Antropologia. A dinâmica cultural das sociedades contemporâneas. Saúde e doença na abordagem antropológica. O homem em seus traços biológicos e socioculturais. Estudo do homem com suas culturas e histórias, suas linguagens, valores, mitos, crenças ou hábitos alimentares.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<i>Competência 1</i> Compreender o ser humano, sua origem e fim.	<i>Habilidade 1</i> Aplicar os conhecimentos sobre origem e fim do ser humano na transformação dos aspectos de saúde e nutrição.
<i>Competência 2</i> Analisar as dimensões fundamentais do ser humano. Reflexão sobre o mesmo como um ser social, político, econômico, religioso, racional, de linguagem, biológico.	<i>Habilidade 2</i> Desenhar o modelo de necessidades integrado do ser humano como ser social, político, econômico, religioso, racional, de linguagem, biológico.
<i>Competência 3</i> Entender o ser humano e sua interrelação para si, com os outros e para o mundo	<i>Habilidade 3</i> Aplicar o entendimento sobre o ser humano e sua interrelação para si, com os outros e para o mundo



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**Bibliografia Básica:**

1. ALVES, P.C. Saúde e Doença: um olhar antropológico. Rio de Janeiro: Ed FIOCRUZ, 1998. (30461 A474s)
2. LAPLANTINE, F. Aprender Antropologia. Editora Brasiliense. (306. L314a).
3. GEERTZ, C. A Interpretação das Culturas. Editora Guanabara. (306.01 G298i).

**Bibliografia Complementar:**

1. FORACCHI, M.; MARTINS, J.S. (orgs.). Sociologia e Sociedade, Leituras de Introdução à Sociologia. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos Ed., 1978. (909.07 H459h).
2. LARAIA, R.B. Cultura: Um Conceito Antropológico. Rio de Janeiro: Zahar, 1986. (301.2 L318c)
3. MAUÉS, R.H. A Ilha Encantada: medicina e xamanismo em uma comunidade de pescadores. Belém/PA: NAEA, 1990. (398353 M448i)
4. COPANS, J. Antropologia, Ciência das Sociedades Primitivas? Perspectivas do Homem/edições 70. (306 C781a)
5. MAUSS, M. Sociologia e Antropologia. São Paulo: EPU, 1974. (301. M459s) Biblioteca Pioneira de Ciências Sociais, 1976. (305.8048i)

<b>2º PERÍODO</b>			
<b>DESENHO CURRICULAR</b>			
<b>Temáticas de Formação</b>	<b>Componente Curricular</b>	<b>Código</b>	<b>Carga Horária</b>
<b>Eixo 1</b> O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO BIOLÓGICA	Micro e Macro-Organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem e Defesas do Organismo I	NT01006	120 h
<b>Eixo 2</b> O SER HUMANO E O ALIMENTO	Química Geral	NT01007	45 h
	Bioquímica Geral	NT01008	45 h
	Nutrição Humana	NT01009	60 h
<b>Eixo 3</b> FORMAÇÃO PROFISSIONAL	Nutrição e Saúde Coletiva	NT01010	90 h
	Gestão e Organização da Atenção à Saúde	NT01011	30 h
<b>Eixo 4</b> O SER HUMANO EM	Método Científico I	NT01012	30 h



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

SUA DIMENSÃO SOCIAL E CIENTÍFICA			
<b>Carga Horária Total</b>			420 h
<b>EMENTAS E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS DOS COMPONENTES CURRICULARES (2º Período)</b>			
<b>Componente Curricular / Código: MICRO E MACRO-ORGANISMOS BENÉFICOS E PREJUDICIAIS AO HOMEM E DEFESAS DO ORGANISMO I / NT01006</b>			
<b>CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 120 h</b> Bacteriologia: 60 h Micologia: 24 h Imunologia: 20 h Virologia: 16 h			
<b>EMENTA/SÚMULA</b> Integração dos conteúdos nas áreas de Bacteriologia, Micologia, Virologia e Imunologia visando o conhecimento das características morfológicas, fisiológicas e taxonomia dos micro e macro-organismos, bem como a compreensão dos mecanismos de defesa do hospedeiro. Importância da Microbiologia. Morfologia, citologia, nutrição e crescimento de micro-organismos. Efeitos dos fatores físicos e químicos que influenciam o crescimento microbiano. Noções sobre infecções, resistência e imunidade. Fundamentos sobre biossegurança e procedimentos usuais para o controle de populações microbianas; técnicas para isolamento de fungos e bactérias; e métodos para identificação dos principais micro-organismos de interesse na área de Nutrição.			
<b>CONTEÚDO PROGRAMÁTICO - TEÓRICO</b>  <ol style="list-style-type: none"><li>1. Órgãos linfóides. Células envolvidas na resposta imune.</li><li>2. Imunidade específica e inespecífica.</li><li>3. Antígenos e anticorpos.</li><li>4. Complemento</li><li>5. Reações Ag - Ac "in vitro".</li><li>6. Reações de hipersensibilidade.</li><li>7. Imunoprofilaxia.</li><li>8. Morfologia bacteriana.</li></ol>			



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO**

9. Fisiologia bacteriana.
10. Taxonomia bacteriana. Microbiota normal.
11. Genética bacteriana.
12. Mecanismos de patogenicidade bacteriana.
13. Mecanismos de ação de drogas e resistência bacteriana.
14. Enterobactérias.
15. Vibrio e Campylobacter.
16. Staphylococcus.
17. Streptococcus.
18. Neisseria.
19. Chlamydia.
20. Haemophilus e Bacilos Gram-negativos não fermentadores.
21. Treponema e leptospira.
22. Micobactérias.
23. Anaeróbios.

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO - PRÁTICO**

1. Materiais e equipamentos de laboratórios em microscopia óptica.
2. Esterilização e desinfecção. Antissepsia das mãos.
3. Diagnóstico sorológico da sífilis. Reação de VDRL
4. 4. Teste cutâneo de hipersensibilidade imediata. Reações de Mantoux.
5. 5. Exame microscópico a fresco. Movimento bacteriano.
6. 6. Morfologia bacteriana. Exame direto corado.
7. Coloração de Gram.
8. Coloração de Ziehl - Neelsen.
9. Meios de cultura.
10. Semeadura e isolamento.
11. Antibiograma.
12. Diagnóstico das bactérias piogênicas.
13. Diagnóstico microbiológico das vaginites, cervicites e uretrites.
14. Diagnóstico das infecções intestinais.
15. Diagnóstico das infecções do trato urinário.
16. Exame bacteriológico da água.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

*Competência 1*

Conhecer os principais organismos vivos prejudiciais de importância para o homem, a interação com o meio ambiente e os

*Habilidade 1*

Reconhecer os principais organismos vivos prejudiciais de importância regional e suas



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

<p>fatores que contribuem para a sua ocorrência e distribuição na fase de estudo I.</p> <p>Conhecer os mecanismos de defesa humana fase de estudo I.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Citar a distribuição geográfica dos parasitas e transmissores 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>formas de combate.do ponto de vista evolutivo e de transmissor fase de estudo I.</p> <p>Explicar a biologia dos principais organismos vivos prejudiciais e dos transmissores na fase de estudo I.</p> <p>Relacionar infestações e infecções aos respectivos sistemas de defesa humano 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>
--	--

### BIBLIOGRAFIAS

#### **Básicas:**

1. ABBAS, A.K.; LICHTMAN, A.H. 2007. Imunologia Básica: Funções e Distúrbios do Sistema Imunológico. 2ª Ed. Elsevier.
2. MADIGAN, M.T.; MARTINKO, J.M.; DUNLAP, P.V. & CLARK D.P. 2010. Microbiologia de Brock. 14aed. Artmed, Porto Alegre.
3. TRABULSI, L.R.; ALTHERTHUM, F. 2008. Microbiologia. 5ª. ed.- São Paulo: Atheneu,720p



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**Complementares:**

1. JAWETZ; MELNICK; ADELBERG. 2012. Microbiologia Médica. 25<sup>a</sup>. ed. – Porto Alegre: AMGH, 813 p.
2. PELCZAR, J.M. Microbiologia: conceitos e aplicações. 2 vols. 2a ed. São Paulo, Makron Books, 1996.
3. ROITT, I.; RABSON, A. 2003. Imunologia Básica. - Rio de Janeiro: Ed. Guanabara Koogan.
4. SANTOS, N.S.; ROMANOS, M.T.V.; WIGG, M.D. 2008. Introdução à Virologia Humana. 2a. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
5. ZAITZ, C. 2010. Compêndio de Micologia Médica. 2<sup>a</sup>. ed. - Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 432p

**Componente Curricular / Código: QUÍMICA GERAL / NT01007**

**Ementa:**

Química de gases e suas relações com as soluções. Equivalente grama; cálculo de número de equivalente. Cálculo de Normalidade e Molaridade em soluções. Cálculo estequiométrico. Cálculo com gases. Grau de pureza. Rendimento de reações. Preparo de diversos tipos de soluções. Mistura e diluição de soluções. Introdução ao trabalho de laboratório.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<i>Competência 1</i> Demonstrar domínio na realização de cálculos para o preparo de soluções.	<i>Habilidade 1</i> Possuir uma visão geral das diversas aplicações da Química.
<i>Competência 2</i> Utilizar o sistema internacional para expressar unidades de diferentes medidas.	<i>Habilidade 2</i> Compreender as etapas da atividade científica.
<i>Competência 3</i> Analisar as relações massa, volume e densidade por meio de gráficos.	<i>Habilidade 3</i> Identificar propriedades específicas e a diversidade dos materiais.
<i>Competência 4</i> Saber interpretar equações químicas balanceadas como representações para reações químicas mais comuns.	
<i>Competência 5</i>	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

Aplicar o método das tentativas na determinação dos coeficientes estequiométricos de equações químicas.

*Competência 6*

Relacionar reação química com a formação de novos materiais cujas propriedades específicas são diferentes daquelas dos reagentes.

*Competência 7*

Reconhecer a conservação da massa nas reações químicas.

*Competência 8*

Compreender a lei da conservação da massa e calcular a quantidade de matéria em processos naturais e industriais.

*Competência 9*

Entender o significado das grandezas químicas: quantidade de matéria, massa molar e volume molar.

*Competência 10*

Demonstrar conhecimentos sobre cálculo estequiométrico: pureza de reagente, rendimento de reação, reagente em excesso e reagente limitante.

*Competência 11*

Compreender os cálculos envolvidos na preparação de soluções para uso em laboratório.

**Bibliografia Básica:**

1. HARRIS, D. C. Análise Química Quantitativa. São Paulo: Editora LTC, 6ª ed, 2005.
2. RUSSEL, J. B. Química Geral. São Paulo: Editora McGraw Hill, 1980.
3. MAHAN, B. M. Química. São Paulo: Editora Edgar Blücher Ltda, 4ª ed, 2005.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**Bibliografia Complementar:**

1. SPRATLEY, R.D., PIMENTEL, G.C., Química um tratamento moderno. São Paulo, Edgard Blucher, 1974.
2. GUAGLIANO, J.V. & VALLARINO L.M., Química. Editora Guanabara Dolo S.A. 3A ed. 1979.
3. MAHAN, B.H., Química um Curso Universitário, Editora Edgard Blucher Ltda, 1970.
4. COSTA, A.P., ALBUQUERQUE, P.C.W., Química Geral, Um Curso Universitário de Nivelamento, Livros técnicos e científicos S.A. 1976 – RJ .
5. BRADY, James E., HUMISTON, Gerard E., Química Geral, Livros técnicos e científicos S.A. 2ª ed. 1992.

**Componente Curricular / Código: BIOQUÍMICA GERAL / NT01008**

**Ementa:**

Água, pH, Tampões e equilíbrio ácido-básico. 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; estrutura e função de carboidratos; estrutura e função de lipídeos; bioquímica de membranas, transporte através de membranas; bioenergética; oxidações biológicas: uma visão geral do metabolismo.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<i>Competência 1</i>	<i>Habilidades 1</i>
Conhecer os processos que envolvem a Água, pH, Tampões e equilíbrio ácido-básico.	Descrever os processos que envolvem a Água, pH, Tampões e equilíbrio ácido-básico.
<i>Competência 2</i> 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.	<i>Habilidades 2</i> 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.
<i>Competência 3</i> Identificar a estrutura e função de carboidratos.	<i>Habilidades 3</i> Descrever a estrutura e função de carboidratos.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

<p><i>Competência 4</i></p> <p>Identificar estrutura e função de lipídeos; bioquímica de membranas, transporte através de membranas; bioenergética; oxidações biológicas: uma visão geral do metabolismo.</p>	<p><i>Habilidades 4</i></p> <p>Descrever a estrutura e função de lipídeos; bioquímica de membranas, transporte através de membranas; bioenergética; oxidações biológicas: uma visão geral do metabolismo.</p>
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. CAMPBELL, M.K.; FARREL, S.O. Bioquímica. 5. ed., São Paulo, SP. Editora Thomson, 2006, 845p.</li><li>2. CHAMPE, P.C.; HARVEY, R.A.; FERRIER, D.R. Bioquímica Ilustrada. 3. ed., Porto Alegre: Artmed, 2006. 544p.</li><li>3. NELSON, O.L., COX, M.M. Lehninger Princípios de Bioquímica. 4.ed., São Paulo: Sarvier, 2006. 1202p.</li></ol> <p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. BERG, J.M.; TYMOCZKO, J.C., STRYER, L. Bioquímica. 5. ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S.A., 2004. 1059p.</li><li>2. BURTIS, C.A.; ASHWOOD, E.R. Fundamentos de Química Clínica. 6.ed., São Paulo, SP. Elsevier Editora Ltda, 2008, 959p.</li><li>3. CAMPBELL, M.K. Bioquímica. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2000. 752p.</li><li>4. DEVLIN, T.M. Manual de Bioquímica com Correlações Clínicas. 1ª ed. São Paulo: Editora Blücher, 2007. 1186p.</li><li>5. PRAT, C.W.; CORNELLY, K. Bioquímica Essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 716p.</li></ol>	
<p><b>Componente Curricular / Código: NUTRIÇÃO HUMANA / NT01009</b></p>	
<p><b>Ementa:</b></p> <p>Estudo da nutrição: conceitos básicos e evolução. Nutrientes: carboidratos, lipídeos, proteínas, fibra alimentar, água, minerais e vitaminas. Avaliação da qualidade protéica. Digestão, absorção e metabolismo. Oxidações biológicas. Necessidades e recomendações nutricionais. Energia: calorimetria. Alimentos funcionais.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>COMPETÊNCIAS E HABILIDADES</b></p>	
<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conceituar e conhecer a importância da nutrição humana.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Aplicar o conhecimento sobre macro e micronutrientes no planejamento de planos alimentares.</p>



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

<p>Conhecer os Macronutrientes: Carboidratos, Proteínas e 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><i>Competência 3</i></p> <p>Interpretar Necessidades e Recomendações Nutricionais.</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Entender Guias alimentares. Práticas dietéticas e costumes 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>
---	---

**Bibliografia Básica:**

1. KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 9ª ed. São Paulo: Roca, 1998.
2. OLIVEIRA, J. E. D.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2001.
3. SHILS, M.E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 9ª ed. Barueri-2008.

**Bibliografia Complementar:**

1. SÁ, N. G. Nutrição e dietética. São Paulo, 1990.
2. DE ANGELIS, R.C.; TIRAPÉGUI, J. Fisiologia da Nutrição Humana. Aspectos Básicos, Aplicados e Funcionais. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
3. DUTRA DE OLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J.S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2003.
4. GIBNEY, M.J.; VOSTER, H.H.; KOK, F.J. Introdução à Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
5. NUTRIRE – Revista da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição – SBAN.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**Componente Curricular / Código: NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA / NT01010**

**Ementa:**

Transição epidemiológica, nutricional e alimentar, saúde coletiva no Brasil. Inserção da nutrição na atenção básica. Principais políticas públicas e programas de alimentação e nutrição em vigência (PNAN, PNAE, etc.). Sistema nacional de segurança alimentar e nutricional e direito humano. Programas de promoção de estilos de vida e alimentação saudáveis.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<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>Habilidades 1:</i></p> <p>Desenhar o quadro sobre 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. Principais políticas públicas e programas de alimentação e nutrição em vigência no país (PNAN, PNAE, etc..).</p>	<p><i>Habilidades 2:</i></p> <p>Elaborar o modelo da inserção da nutrição na atenção básica. 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 direito humano. Programas de promoção de estilos de vida e alimentação saudáveis no contexto das políticas governamentais.</p>	<p><i>Habilidades 3:</i></p> <p>Discutir melhorias para o Sistema nacional de segurança alimentar e nutricional e direito humano. Programas de promoção de estilos de vida e alimentação saudáveis no contexto das políticas governamentais.</p>
<p><i>Competência 4</i></p> <p>Desenvolver ações de promoção da saúde, prevenção de agravos, tratamento, recuperação e reabilitação.</p>	<p><i>Habilidades 4</i></p> <p>Interpretar a história de construção de SUS e seus princípios</p>

**Bibliografia Básica:**

1. KAC G, SICHIERI R, GIGANTE DP, organizadores. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Editora Atheneu; 2007. 580 pp.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

2. LINDEN, G. Educação Nutricional: algumas ferramentas de ensino. Editora Varela, 1ª ed., 2005.
3. SANTOS, I. G. Nutrição: da Assistência à Promoção da Saúde. Editora Racine, 2007.

**Bibliografia Complementar:**

1. BRASIL. Ministério da Saúde: Secretaria de Atenção à Saúde: Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Edição Especial. Brasília: Ministério da Saúde, 2005.
2. CAMPOS, G. W. S. (org.) et al. Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo; Rio de Janeiro: Hucitec/Fiocruz, 2007.871 p.
3. DUARTE, E. C. et al. Epidemiologia das Desigualdades em Saúde no Brasil: estudo exploratório. Brasília: Organização Panamericana de Saúde, 2002. 132p.
4. MONTEIRO CA (org). Velhos e Novos Males da Saúde Pública no Brasil: a evolução do país e suas doenças. São Paulo: Hucitec/Nupens/USP; 2001.440p.
5. MINAS GERAIS. Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional de Minas Gerais – CONSEA. Plano Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável de Minas Gerais – 2008/2011.

**Componente Curricular / Código: GESTÃO E ORGANIZAÇÃO DA ATENÇÃO À SAÚDE / NT01011**

**Ementa:**

Organização, funcionamento e financiamento do SUS. Articulação e gestão dos serviços de saúde nos diversos níveis de atenção (atenção básica, média e alta complexidade). Instrumentos de gestão do SUS nos diferentes níveis de governo (normas operacionais, planos de saúde, orçamento, Plano Diretor de Regionalização - PDR, Programação Pactuada Integrada - PPI, Pacto pela Saúde e sistema de informação em saúde). Avaliação, controle e regulação do SUS. Agências reguladoras e Saúde Suplementar.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<i>Competência 1</i>	<i>Habilidades 1</i>
Conhecer a organização, funcionamento e financiamento do SUS. Articulação e gestão dos serviços de saúde nos diversos níveis de atenção (atenção básica, média e alta complexidade).	Discutir sobre a organização, funcionamento e financiamento do SUS. Articulação e gestão dos serviços de saúde nos diversos níveis de atenção (atenção básica, média e alta complexidade).
<i>Competência 2</i>	<i>Habilidades 2</i>
Identificar os Instrumentos de gestão do SUS nos diferentes níveis de governo	Enumerar os Instrumentos de gestão do SUS nos diferentes níveis de governo



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO**

(normas operacionais, planos de saúde, orçamento, Plano Diretor de Regionalização - PDR, Programação Pactuada Integrada - PPI, Pacto pela Saúde e sistema de informação em saúde).

*Competência 3*

Avaliar o controle e regulação do SUS. Agências reguladoras e Saúde Suplementar. Modelos e Políticas atuais de alimentação e Nutrição.

(normas operacionais, planos de saúde, orçamento, Plano Diretor de Regionalização - PDR, Programação Pactuada Integrada - PPI, Pacto pela Saúde e sistema de informação em saúde).

*Habilidades 3*

Discutir criticamente o controle e regulação do SUS. Agências reguladoras e Saúde Suplementar. Modelos e Políticas atuais de alimentação e Nutrição.

**Bibliografia Básica:**

1. YUNES, João. O SUS na lógica da descentralização. Estud. av.[online]. 1999, vol.13, n.35, pp. 65-70. ISSN 0103-4014.
2. VIANA, Ana Luiza d'Ávila; FAUSTO, Márcia Cristina Rodrigues and LIMA, Luciana Dias de. Política de saúde e equidade. São Paulo Perspec.[online]. 2003, vol.17, n.1, pp. 58-68. ISSN 0102-8839.
3. RIVERA, Francisco Javier Uribe and ARTMANN, Elizabeth. Planejamento e gestão em saúde: flexibilidade metodológica e agir comunicativo. Ciênc. saúde coletiva [online]. 1999, vol.4, n.2, pp. 355-365. ISSN 1413-8123.

**Bibliografia Complementar:**

1. PAIM, Jairnilson Silva and TEIXEIRA, Carmen Fontes. Política, planejamento e gestão em saúde: balanço do estado da arte. Rev. Saúde Pública [online]. 2006, vol.40, n.spe, pp. 73-78. ISSN 0034-8910.
2. MORAES, Ilara Hämmerli Sozzi de e SANTOS, Silvia Regina Fontoura Rangel dos. Informações para a gestão do SUS: necessidades e perspectivas. Inf. Epidemiol. Sus [online]. 2001, vol.10, n.1, pp. 49-56. ISSN 0104-1673.
3. CONFALONIERI, Ulisses E. C.. O Sistema Único de Saúde e as populações indígenas: por uma integração diferenciada. Cad. Saúde Pública[online]. 1989, vol.5, n.4, pp. 441-450. ISSN 0102-311X.
4. IBANEZ, Nelson and VECINA NETO, Gonzalo. Modelos de gestão e o SUS. Ciênc.saúde coletiva[online]. 2007, vol.12, suppl., pp. 1831-1840. ISSN1413-8123.
5. FADEL, Cristina Berger; SCHNEIDER Luciana; MOIMAZ, Suzely Adas; Saliba, NEMRE Adas. Administração pública: o pacto pela saúde como uma nova estratégia de racionalização das ações e serviços em saúde no Brasil. Rap— Rio de Janeiro 43(2):445-56, MAR./ABR. 2009.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**Componente Curricular / Código: MÉTODO CIENTÍFICO I / NT01012**

**Ementa:**

Princípios gerais do pensamento científico. Método científico qualitativo e quantitativo. Princípios da ética em pesquisa com seres humanos. Introdução a informática. Operar os sistemas de busca eletrônica e bibliográfica de artigos científicos. Introdução a métodos e técnicas científicas.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<i>Competência 1</i>	<i>Habilidade 1</i>
Fundamentar o desenvolvimento de uma visão crítica dos determinantes biológicos, socioculturais, econômicos, políticos, institucionais do processo saúde – adoecimento - cuidado médico, por meio da introdução ao pensamento científico, à epidemiologia, à bioestatística e informática, com interação desses conhecimentos.	Descrever o método científico e suas relações com os conhecimentos popular, religioso e Filosófico Aplicar os princípios da ética em pesquisa com seres humanos
<i>Competência 2</i> Discutir os princípios gerais do pensamento científico. Conhecer os modelos de estudo observacional descritivo e qualitativo em saúde	<i>Habilidade 2</i> Aplicar as bases científicas da epidemiologia descritiva na construção do trabalho científico em nutrição. Interpretar e aplicar os modelos de estudo observacional descritivo e qualitativo em saúde
<i>Competência 3</i> Compreender as técnicas de estimativa rápida e de informática, visando atuação no território adstrito.	<i>Habilidade 3</i> Aplicar conhecimentos da informática ao método científico e à epidemiologia nutricional na construção do trabalho de conclusão do curso

**Bibliografia Básica:**

1. JORGE, M.T. & RIBEIRO, L.A. – Fundamentos para o conhecimento científico - Áreas de Saúde. São Paulo: CLR Balieiro, 1999.
2. ROUQUAIROL, MC & ALMEIDO FILHO, N - Introdução à Epidemiologia: Rio de Janeiro, MEDSI, 2003.
3. BECKER, HS. Método de pesquisa em ciências sociais. São Paulo, Hucitec; 1993.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**Bibliografia Complementar:**

1. REY, F. G. Pesquisa Qualitativa e Subjetividade. Os Processos de Construção da Informação. São Paulo: Thomson Pioneira, 2005
2. MINAYO, M. C. S. (org) Pesquisa Social: Teoria, Método e Criatividade. 22ª ed. São Paulo: Vozes, 2002.
3. SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho Científico - edição revista e ampliada. 22ª ed. São Paulo: Cortez, 2002.
4. GIL, A. C. Métodos e Técnicas de Pesquisa Social. 5ª ed. São Paulo: Atlas, 1999.
5. HOSSNE, W.S.; VIEIRA, S. Metodologia Científica Para a Área de Saúde. Rio de Janeiro: Campus. 2001.

<b>3º PERÍODO</b>			
<b>DESENHO CURRICULAR</b>			
<b>Temáticas de Formação</b>	<b>Componente Curricular</b>	<b>Código</b>	<b>Carga Horária</b>
<b>Eixo 1</b> O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO BIOLÓGICA	Micro e Macro-Organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem e Defesas do Organismo II	NT01013	60 h
<b>Eixo 2</b> O SER HUMANO E O ALIMENTO	Análise de Alimentos	NT01014	60 h
	Higiene, Controle e Vigilância Sanitária dos Alimentos	NT01015	75 h
	Microbiologia dos Alimentos	NT01016	60 h
<b>Eixo 3</b> FORMAÇÃO PROFISSIONAL	Alimentação e Nutrição no Curso da Vida I	NT01017	90 h
<b>Eixo 4</b> O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO SOCIAL E CIENTÍFICA	Sociologia Aplicada à Nutrição	NT01018	30 h
<b>Carga Horária Total</b>			<b>375 h</b>



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**EMENTAS E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS  
DOS COMPONENTES CURRICULARES (3º Período)**

**Componente Curricular / Código: MICRO E MACRO-ORGANISMOS BENÉFICOS E PREJUDICIAIS AO HOMEM E DEFESAS DO ORGANISMO II / NT01013**

**Ementa:**

Imunologia: Fisiologia da Resposta Imune. Imunidade e Nutrição. Imunidade a agentes infecciosos. Reações de hipersensibilidade. Mecanismos de ação dos componentes do sistema imunológico; regulação da resposta imunológica; tolerância imunológica e auto-imunidade; reações de hipersensibilidade; imunoneuroendocrinologia.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

*Competência 1*

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.  
Conhecer os mecanismos de defesa humana contra principais organismos vivos prejudiciais na fase II

*Competência 2*

Citar a distribuição geográfica dos principais organismos vivos prejudiciais e transmissores fase II.  
Explicar os métodos parasitológicos de diagnóstico de rotina.  
Reconhecer fatores que influem no aparecimento e disseminação dos principais organismos vivos prejudiciais fase II.  
Entender o funcionamento do sistema de defesa humano contra infestações e infecções fase II.

*Competência 3*

Reconhecer a importância do prejuízo à saúde causado pelos principais organismos

*Habilidade 1*

Reconhecer os principais organismos vivos prejudiciais de importância regional e suas formas de combate. do ponto de vista evolutivo e de transmissor na fase II.  
Explicar a biologia dos parasitas e dos transmissores na fase II.  
Relacionar infestações e infecções aos respectivos sistemas de defesa humano fase II.

*Habilidade 2*

Aplicar conhecimentos adquiridos sobre principais organismos vivos prejudiciais na proteção dos alimentos e seus consumidores.  
Estabelecer medidas profiláticas visando diminuir ou prevenir infestações fase II.  
Extrapolar os conhecimentos sobre sistema imune para o plano de ação de educação e higiene em saúde fase II.

*Habilidade 3*

Discutir sobre a gravidade de infestações parasitárias fase II.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

vivos prejudiciais, suas implicações sociais, políticas e econômicas num país em desenvolvimento fase II. Conhecer os Agentes destruidores do mecanismo humano de defesa fase II.	Enumerar os diversos mecanismos de defesa humana contra infecções e infestações parasitárias fase II.
--	---

**Bibliografia Básica:**

1. ABBAS, A. K.; LICHTMAN, A. H.; & PODER, J. S. Imunologia Celular e Molecular. 5ª ed. Editora Elsevier. 2005.
2. JANEWAY, C. et al. Imunobiologia: o sistema imunológico na saúde e na doença. 5ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.
3. PARASLOW, T. G. Imunologia médica. 9ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2005.

**Bibliografia Complementar:**

1. BEJAMINI, E.; COICO, R.; SNSHINE, G. Imunologia. 4ª ed. Guanabara Koogan. 2002, 288p.
2. ROITH, I.; RABSON, A. Imunologia Básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2003, 260p.
3. PARHAM, P. O sistema imune. Porto Alegre: Artmed, 2001.
4. SCROFERNEKER, M. L.; POHLMANN, P. R. Imunologia básica e aplicada. Porto Alegre: Sagra Luzzatto, 1998.
5. CALICH, V. L. G. Imunologia básica. Porto Alegre: Artes Médicas, 1989.

**Componente Curricular / Código: ANÁLISE DE ALIMENTOS / NT01014**

**Ementa:**

Estuda os principais grupos de alimentos sob o ponto de vista analítico. Fornecer aos alunos conhecimentos básicos sobre grupos de alimentos, composição de alimentos. Leite e derivados. Carne e derivados. Raízes e tubérculos. Alimentos açucarados. Mel. Verduras e frutas. Gorduras alimentares. Água potável. Bebidas estimulantes. Bebidas alcoólicas. Aditivos alimentares.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

*Competência 1*

Identificar os fatores relacionados a falta de conformidade físico-químicas dos alimentos.

*Habilidade 1*

Conhecer os riscos e perigos relacionados com cada alimento.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

<p><i>Competência 2</i></p> <p>Identificar componentes nutritivos em alimentos e sua importância para a saúde.</p>	<p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Conhecer as diferentes técnicas de análises de alimentos.</p>
<p><i>Competência 3</i></p> <p>Avaliar as possíveis diferenças na qualidade dos alimentos obtidos por diferentes métodos.</p>	<p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Conhecer a legislação relacionada ao assunto.</p>

**Bibliografia Básica:**

1. SALINAS, D. Rolando. Alimentos e Nutrição. Porto Alegre: Artmed, 2002, 278p.
2. SAGARBIERE, V.C. Modificações químicas e físicas das proteínas dos alimentos durante o processamento. Porto Alegre: Artmed, 2002, 278p
3. ANDRADE, E.C.B. Análise de Alimentos: uma Visão Química da Nutrição. São Paulo: Varela, 2006.

**Bibliografia Complementar:**

1. ARAÚJO, J.M.A. Química de Alimentos. Viçosa: UFV, 2004.
2. BOBBIO, F.O.; BOBBIO, P.A. Manual de Laboratório de Química de Alimentos. São Paulo: Varela, 2003.
3. CECCHI, H.M. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. Campinas: Editora da UNICAMP, 2003.
4. COULTATE, T.P. Alimentos: a Química de Seus Componentes. 3ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
5. MACEDO, G.A.; PASTORE, G.M.; SATO, H.H. et al. Bioquímica Experimental de Alimentos. Rio de Janeiro: Varela, 2005. RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. Química de Alimentos. 2ª ed. Edgard Blucher, 2007. SILVA, D.J. Análise de Alimentos: métodos químicos e biológicos. Viçosa: UFV, 2002.

**Componente Curricular / Código: HIGIENE, CONTROLE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA DOS ALIMENTOS / NT01015**

**Ementa:**

Fundamentos da higiene dos alimentos: contaminação dos alimentos, fontes de microrganismos, infecções por parasitas; Métodos de higienização; Agentes químicos utilizados no processo de higienização; Métodos de monitoramento do processo de higienização; Controle de pragas: condições favoráveis e seus controles, meios de aplicação de compostos químicos; Boas práticas de produção de alimentos e prestação de serviços bem



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

como sua legislação; Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) e legislações; Legislação sanitária: registro e controle, rotulagem, aditivos, padrões de identidade e qualidade, fiscalização, infrações e penalidades.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<i>Competência 1</i>	<i>Habilidade 1</i>
Identificar os perigos envolvidos com os diversos tipos de alimentos e seus processamentos.	Conhecer os riscos e perigos relacionados aos componentes do alimento.
<i>Competência 2</i>	<i>Habilidade 2</i>
Conhecer os diversos processos de higienização e saber em que casos utilizá-los.	Conhecer as fontes potenciais de contaminação dos alimentos.
<i>Competência 3</i>	<i>Habilidade 3</i>
Saber adequar as condições de processamento à legislação.	Conhecer os perigos associados com o uso indiscriminado de substâncias químicas no processo de higienização Conhecer a legislação relacionada ao assunto e saber onde encontrá-la.

**Bibliografia Básica:**

1. Andrade, N. J. Higiene na Indústria de alimentos. São Paulo: Varela, 2008. 412p.
2. NAZELWOOD, D. , MCLEAN, A.C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos. São Paulo: Varela, 1994. 140p
3. GERMANO, P. M. L. & GERMANO, M . I. S. Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos Ed. Varela, 2001

**Bibliografia Complementar:**

1. Ministério da Agricultura. [www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)
2. WATSON, D. Higiene y seguridad alimentaria. Zaragoza: Acribia, 1994. 91p.
3. ICMSF. Microbiologia de los alimentos. Zaragoza. Ed. Acribia, 1998.
4. Franco, B. G. M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Ed Atheneu, 2005.
5. RIEDEL, G. Controle sanitário dos Alimentos. São Paulo: Loyola, 1987. 445p
5. PRAT, C.W.; CORNELLY, K. Bioquímica Essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 716p.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**Componente Curricular / Código: MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS / NT01016**

**Ementa:**

Fatores intrínsecos e extrínsecos relacionados com a microbiologia dos alimentos; Principais alterações nos alimentos causadas por microrganismos; Microrganismos indicadores; Microrganismos patogênicos em alimentos; Padrões microbiológicos de alimentos; Infecções, intoxicações e toxinfecções; Técnicas de enumeração e detecção de microrganismos em alimentos: Contagem de microrganismos viáveis: diluição e semeadura em placas; Técnica da determinação do Número Mais Provável-NMP.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<i>Competência 1</i> Identificar os perigos microbiológicos envolvidos com cada alimento	<i>Habilidade 1</i> Evitar a multiplicação microbiana em alimentos
<i>Competência 2</i> Conhecer os métodos de controle microbiológico em alimentos	<i>Habilidade 2</i> Procurar prolongar o período de vida de prateleira dos alimentos
<i>Competência 3</i> Conhecer as doenças veiculadas por alimentos	<i>Habilidade 3</i> Monitorar a qualidade microbiológica destes
<i>Competência 4</i> Conhecer a legislação pertinente	<i>Habilidade 4</i> Adequar o local de manuseio dos alimentos à legislação

**Bibliografia Básica:**

1. MOSSEL, D.A.A., MORENO, B., STRUIJK, C.B. Microbiología de los alimentos, 2ª ed, 2003. 703p.
2. ICMSF - Microbial ecology of food . v.1. Factors effecting life and death of microorganisms Academic New York, 1980, 332p.
3. FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar, São Paulo: ARTMED, 2005. 424p.

**Bibliografia Complementar:**

1. American Public Health Association. Compedium of methods for the microbiological examination of foods. 3ª ed., Washington , D.C. , 1992. 1219p.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

2. MOSSEL, D.A.A. e MORENO GARCIA, B. - Microbiologia de los alimentos . Editora Acribia, 1985.
3. ROITMAN, I. et al. - Tratado de Microbiologia. v.1,Ed. Manole, 1988, 186p.
4. TRABULSI, L.R., TOLEDO, M.R.S. (ed.) - Microbiologia. 2.ed., Rio de janeiro, Atheneu, 1991, 386p.
5. FRAZIER, W.C., WESTHOFF, D.C. Microbiologia de los alimentos . 4ª ed. Editora Acribia, 1993. 681p.

**Componente Curricular / Código: ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO CURSO DA VIDA I / NT01017**

**Ementa:**

Dietética: Caracterização dos grupos populacionais e da alimentação da gestante, nutriz e lactentes. Necessidades e recomendações nutricionais. Elaboração de planos alimentares. Aleitamento materno em crianças com necessidades especiais. Materno infantil: Fisiologia da gravidez. Fisiologia da secreção láctea. Fisiologia do processo de desenvolvimento e crescimento. Puericultura e infância. Necessidades nutricionais e práticas alimentares da gestante, nutriz e lactentes. Alimentação complementar. Banco de leite humano. Lactário hospitalar. Carências nutricionais específicas. Avaliação nutricional: Diagnóstico nutricional por meio da Avaliação antropométrica e Bioquímica da gestante, nutriz e lactente. Sinais clínicos

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<i>Competência 1</i>	<i>Habilidades 1</i>
Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional individual e coletivo da gestante, da nutriz e do lactente.	Aferir medidas antropométricas específicas para a gestante, a nutriz e o lactente Interpretar exames bioquímicos relativos a situação de saúde nutricional da gestante, da nutriz e do lactente Reconhecer sinais clínicos nas patologias nutricionais da gestante, da nutriz e do lactente Aplicar os métodos individuais e coletivos de avaliação do estado nutricional de gestantes, nutrizes e lactentes
<i>Competência 2</i>	<i>Habilidades 2</i>
Dominar o conteúdo teórico prático da fisiologia e epidemiologia da nutrição para a gestante, a nutriz e o lactente	Elaborar planos alimentares de acordo com as recomendações nutricionais para a gestante, a nutriz e o lactente.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

<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>Realizar protocolos de condutas nutricionais para a gestante, a nutriz e o lactente em situações especiais</p> <p><i>Habilidades 3</i></p> <p>Elaborar Layout 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>
--	---

**Bibliografia Básica:**

1. ENGSTROM, A. (org.). SISVAN: Instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde – O diagnóstico nutricional. Rio de Janeiro; FIOCRZ, 2002.
2. EUCLYDES, M.P. Nutrição do lactente: base científica para uma alimentação adequada. 2ª ed. Viçosa, 1999.
3. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para crianças menores de dois anos. Secretaria de Políticas de Saúde. OPS. Brasília: SPS/MS, 2002.

**Bibliografia Complementar:**

1. TIRAPÉGUI, J. e RIBEIRO, S.M. L. Avaliação Nutricional Teórico e prática. Ed. Guanabara Koogan. 2010.
2. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Assistência pré-natal: Manual técnico. 3ª ed. Brasília: SPS/MS, 2000.
3. SHILS, Maurice E (Ed.) et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. Tradutor et al: Alessandra Favano et al. 9ª ed. Barueri: Manole, 2003. v.1. ISBN: 85-204-1120-7.
4. VITOLLO, M.R. Nutrição: Da gestação ao envelhecimento. 1ª Ed. Ed. Rúbio 2008
5. ACCIOLY; SAUDERS; LACERDA. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2ª Ed. Cultura Médica. 2009.

**Componente Curricular / Código: SOCIOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO / NT01018**

**Ementa:**

Ciências sociais e sociologia como ciência para a compreensão da organização da sociedade. O objeto da sociologia. A saúde e o corpo como construção social. Principais conceitos



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO**

sociológicos relevantes para a análise dos condicionantes sociais da saúde. Análise da saúde como fenômeno social condicionado historicamente e estudo dos determinantes sociais da saúde com ênfase na sociedade brasileira. Estado e políticas de saúde no Brasil. Atuação do nutricionista baseada nos aspectos sociais do ser humano.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<i>Competência 1</i>	<i>Habilidades 1</i>
Entender as ciências sociais e a sociologia como instrumento para o entendimento de como as comunidades se organizam no aspecto relativo a sua saúde	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.
<i>Competência 2</i>	<i>Habilidades 2</i>
Saber sobre a saúde e o corpo como construção social e os principais conceitos sociológicos relevantes para a análise dos condicionantes sociais da saúde.	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.
<i>Competência 3</i>	<i>Habilidades 3</i>
Analisar a saúde como fenômeno social condicionado historicamente.	Discutir sobre a saúde como fenômeno social condicionado historicamente.
<i>Competência 4</i>	<i>Habilidades 4</i>
Interpretar 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.	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.

**Bibliografia Básica:**

1. FORACCHI, M.; MARTINS, J. S. (orgs.). Sociologia e Sociedade, Leituras de Introdução à Sociologia. Rio de Janeiro: Livros Técnicos e Científicos Ed., 1978. (909.07 H459h).
2. MAUSS, M. Sociologia e Antropologia. São Paulo: EPU, 1974. (301. M459s) Biblioteca Pioneira de Ciências Sociais, 1976. (305.8048i)
3. LAKATOS, E. M. Sociologia geral. 7ª ed. São Paulo: Atlas, 1999.

**Bibliografia Complementar:**

1. HENNEMAN, R. H. O que é Psicologia. (Trad. José Fernando Bittencort Lamonaco). Rio de Janeiro: José Olímpio.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

2. CABALLO, V. E. (1996). Manual de técnicas e modificação do comportamento. São Paulo: Livraria Santos.
3. DATTILIO, F. M. & FREEMAN, A. (Orgs.). Estratégias cognitivo-comportamentais para intervenções em crise: tratamentos de problemas clínicos. Campinas: Editorial Psy II.
4. BERGER, P.; LUCKMANN, T. A Construção Social da realidade. Petrópolis: Ed. Vozes, 1974 (301. B490c).
5. ATKINSON, R. L.; ATKINSON, R. C.; SMITH, E. E. & BEM, D. J. (1995). Introdução à psicologia. (Trad. Dayse Batista). Porto Alegre: Artes Médicas.

<b>4º PERÍODO</b>			
<b>DESENHO CURRICULAR</b>			
<b>Temáticas de Formação</b>	<b>Componente Curricular</b>	<b>Código</b>	<b>Carga Horária</b>
<b>Eixo 1</b> O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO BIOLÓGICA	Alterações morfofuncionais aplicadas à Nutrição	NT01019	90 h
<b>Eixo 2</b> O SER HUMANO E O ALIMENTO	Técnica Dietética	NT01020	90 h
<b>Eixo 3</b> FORMAÇÃO PROFISSIONAL	Alimentação e Nutrição no curso da vida II	NT01021	75 h
	Nutrição aplicada à prática esportiva	NT01022	60 h
<b>Eixo 4</b> O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO SOCIAL E CIENTÍFICA	Método científico II	NT01023	30 h
	Psicologia aplicada à Nutrição	NT01024	45 h
<b>Carga Horária Total</b>			<b>390 h</b>



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**EMENTAS E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS  
DOS COMPONENTES CURRICULARES (4º Período)**

**Componente Curricular / Código: ALTERAÇÕES MORFOFUNCIONAIS  
APLICADAS À NUTRIÇÃO / NT01019**

**Ementa:**

Análise das causas, dos mecanismos, das bases estruturais (macroscopia e microscopia de luz e eletrônica) e moleculares dos processos patológicos gerais, bem como as repercussões funcionais, evolução e consequência desses processos sobre os tecidos, órgãos, sistemas ao organismo como um todo.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<i>Competência 1</i>	<i>Habilidade 1</i>
Conhecer, compreender e interpretar o papel da nutrição nos processos patológicos decorrentes de alterações lesionais.	Desenvolver a capacidade de análise e descrição etiopatogênica, permitindo uma correlação anatomoclínica e sua inter-relação com a nutrição.

**Bibliografia Básica:**

1. CONTRAN, R. S.; KUMAR, V. ROBBINS, S. L.; SCHOEN. ROBBINS: Patologia Estrutural e Funcional. 7a. edição. Rio de Janeiro: Editora Elsevier, 2005.
2. MONTENEGRO, M. R.;FRANCO, M. Patologia: processos gerais. 5ª. Edição. Rio de Janeiro: ATHENEU, 2008.
3. RONALDO ARAÚJO. Compêndio de Patologia da Nutrição. 1a edição. Universidade Federal do Pará, 1990.

**Bibliografia Complementar:**

1. OMS – Organização Mundial de Saúde. Obesidade: prevenindo e controlando a epidemia, 2004.
2. DUARTE, A. C.; CASTELLANI, F. R. Semiologia nutricional. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2002.;
3. Tratamento na nutrição moderna na saúde e na doença. 9. ed. São Paulo: Manole, 2004.
4. MAHAN, LK; ESCOTT-STUMP, S. Krause – Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 10. edição. São Paulo: Roca, 2001.
5. SHILS, M E et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. 9. ed. São Paulo: Manole, 2003.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**Componente Curricular / Código: TÉCNICA DIETÉTICA / NT01020**

**Ementa:**

Alimentos naturais, industrializados e preparação. Tratamento inicial e final dos alimentos. Indicadores no preparo de alimentos: indicador de parte comestível, indicador de conversão e indicador de reidratação. Métodos de cocção dos diferentes grupos de alimentos. Cocção pelo calor seco, úmido e misto. Per capita de alimentos. Introdução à prática de experimentação com alimentos: teoria e prática. Conversão de pesos e medidas.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

*Competência 1.*

Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.

*Competência 2.*

Desenvolver e avaliar novas formas de preparo de alimentos, visando sua utilização na alimentação humana.

*Habilidades 1.*

Conhecer os fundamentos da Técnica Dietética  
Utilizar corretamente as Tabelas de Alimentos  
Identificar as fases do tratamento inicial e final dos alimentos  
Conhecer a aplicação técnica de pesos/medidas e densidade dos alimentos.  
Elaborar ficha técnica de preparações culinárias.

*Habilidades 2.*

Conhecer as características físicas, químicas, biológicas, sensoriais e de digestibilidade dos alimentos de origem animal e vegetal.  
Utilizar conhecimentos científicos e criatividade na elaboração de novas formas de preparo de alimentos.  
Conhecer os hábitos alimentares regionais, as alternativas alimentares e as características da culinária internacional.  
Aplicar técnicas de conservação caseira de alimentos, de análise sensorial.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

<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>Habilidades 3.</i></p> <p>Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; Aplicar os conhecimentos técnicos na prática profissional.</p>
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Alimentos: propriedades físico-químicas – Therezinha Coelho de Souza. 2ª edição. Rio de Janeiro: Ed. Cultura Médica, 2001. 240 p.</li><li>2. Estudo Nacional da Despesa Familiar. Tabela de composição de alimentos. 5ª edição. Rio de Janeiro: IBGE, 1999. 137 p.</li><li>3. Nutrição e Técnica Dietética – Sônia Tucunduva Philippi. 2ª ed. São Paulo: Ed. Manole, 2006. 402 p.</li></ol> <p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Tabela de alimentos equivalentes Nutrivisa – Rahilda Tuma e Rita Monteiro. Belém, 1999. 59 p.</li><li>2. Técnica dietética: seleção, preparo de alimentos/manual de aulas práticas. Érika Barbosa Camargo e Raquel Assunção Botelho. São Paulo: Ed. Atheneu, 2005. 167p.</li><li>3. Um, dois, feijão com arroz: a alimentação do Brasil de norte a sul – Mauro Fisberg, Jamal Wehba e Silvia M. Franciscato Cozzolino. São Paulo: Ed. Atheneu, 2002. 418 p.</li><li>4. Tabela de Composição Química dos Alimentos – Guilherme Franco. 9ª edição. São Paulo: Editora Atheneu, 2005. 307p.</li><li>5. Técnica Dietética – Lieselotte Hoeschl Ornellas. 8ª ed. São Paulo: Ed. Atheneu, 2007. 276 p.</li></ol>	
<p><b>Componente Curricular / Código: ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO CURSO DA VIDA II / NT01021</b></p> <p><b>Ementa:</b></p> <p>Dietética: Caracterização do pré-escolar, escolar, adolescentes. Necessidades e recomendações nutricionais. Elaboração de planos alimentares. Diagnóstico Nutricional por meio da Avaliação antropométrica e Bioquímica. Sinais clínicos.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>COMPETÊNCIAS E HABILIDADES</b></p>	
<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>Habilidades 1</i></p> <p>Aferir medidas antropométricas específicas para o pré-escolar, escolar e adolescente. Interpretar exames bioquímicos relativos a</p>



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

<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>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>Habilidades 2</i></p> <p>Elaborar planos alimentares de acordo com as recomendações nutricionais para do 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>Habilidades 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>
---	---

**Bibliografia Básica:**

1. TIRAPEGUI, J. e RIBEIRO, S.M. L. Avaliação Nutricional Teórico e Prática. Ed. Guanabara Koogan. 2010.
2. PRIORE, S.: et al. Nutrição e Saúde na Adolescência. Ed. Rubio. 2010.
3. DOMINGOS PALMA, MARIA ARLETE MEIL SCHIMITH ESCRIVÃO, FERNANDA LUISA CERAGIOLI OLIVEIRA. Guia de Nutrição clínica na infância e Adolescência. Ed. Manole. 2009.

**Bibliografia Complementar:**

1. ENGSTROM, A. (org.). SISVAN: Instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde – O diagnóstico nutricional. Rio de Janeiro; FIOCRZ, 2002.
2. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira. Secretaria de Políticas de Saúde. OPS. Brasília: SPS/MS, 2005.
3. <http://saude.gov/nutricao>
4. SHILS, Maurice E (Ed.) et al. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. Tradutor et al: Alessandra Favano et al. 9. ed. Barueri: Manole, 2003. v.1. ISBN:85-204-1120-7.
5. VITOLLO, M.R. Nutrição: Da gestação ao envelhecimento. 1ª. Ed. Ed. Rúbio 2008.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**Componente Curricular / Código: NUTRIÇÃO APLICADA NA PRÁTICA ESPORTIVA / NT01022**

**Ementa:**

Aborda os processos fisiológicos e bioquímicos envolvidos na geração de energia durante o exercício físico. Estuda as diretrizes nacionais e internacionais sobre recomendações e adequações dietéticas voltadas para melhora do desempenho esportivo tanto para atletas de rendimento quanto para desportistas. Discute as bases legais e nutricionais para a prescrição e orientação do uso de suplementos nutricionais.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

*Competência 1 e 2:*

1. Prestar assistência nutricional especializada a atletas e desportistas de diferentes modalidades esportivas, atuando como *personal diet* em domicílios ou consultórios, orientando e estimulando as práticas nutricionais.
2. Prestar consultorias e assessorias a clubes, empresas e atletas na área de nutrição aplicada ao exercício físico.

*Competência 3:*

3. Desenvolver instrumentos visando à educação nutricional e alimentar voltada aos praticantes de exercício físico.

*Habilidade 1 e 2:*

- 1.1. e 2.1. Reconhecer os processos metabólicos envolvidos na geração de energia para o trabalho muscular;
- 1.2. e 2.2. Adquirir conhecimentos básicos sobre treinamento esportivo;
- 1.3. e 2.3. Integrar equipes técnicas de clubes esportivos, explorando o ainda potencial campo de atuação do profissional nutricionista na área esportiva
- 1.4. e 2.4. Relacionar e interpretar dados de composição corporal e desempenho físico;
- 1.5. e 2.5. Estimar a desidratação e planejar estratégias de reposição hidroeletrólítica para indivíduos fisicamente ativos;
- 1.6. e 2.6. Calcular as necessidades energéticas e distribuir as proporções de macronutrientes segundo o período de preparação.

*Habilidade 3:*

- 3.1 Elaborar folders, cartazes, cartilhas, banner's direcionados a desportistas e atletas  
Conhecer os métodos utilizados para determinar a composição corporal de indivíduos fisicamente ativos;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO**

<p><i>Competência 4:</i></p> <p>4. Garantir a segurança alimentar e nutricional no uso de suplementos nutricionais na prática esportiva.</p>	<p><i>Habilidades 4:</i></p> <p>4.1. Prescrever de acordo com a legislação vigente e princípios da nutrição atual 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 científica sobre o tema na região.</p>	<p><i>Habilidades 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 científica sobre o tema na região.</p>

**Bibliografia Básica:**

1. GUERRA, Isabela; BIESEK, Simone; ALVES, Letícia Azen. Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte. 2ª Ed. São Paulo: Manole. 2010.
2. TIRAPEGUI, Júlio. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. Rio de Janeiro: Atheneu. 2005.
3. HIRSCHBRUCH, Márcia Daskal; CARVALHO, Juliana Ribeiro de. Nutrição Esportiva: uma visão prática. 2ª Ed. São Paulo: Manole. 2008.

**Bibliografia Complementar:**

1. LEHNINGER, Albert L.; NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de Bioquímica. 4ª Ed. São Paulo: Sarvier. 2007.
2. BACURAU, Reury Frank. Nutrição e suplementação esportiva. 5 ed. São Paulo: Phorte Editora. 2005.
3. CLARK, Nancy. Nutrição Desportiva. 4ª Ed. São Paulo: Artmed. 2009.
4. KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L.; MCARDLE, William. Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano. 5 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2003.
5. MAUGHAN, R.; GLESSON, M.; GREENHAFF, P.L. Bioquímica do exercício e treinamento. São Paulo: Manole. 2000.

**Componente Curricular / Código: Método científico II / NT01023**

**Ementa:**

Elaboração de projetos. Planejamento do trabalho. Formulário de coleta. Levantamento de dados. Apuração dos dados. Apresentação dos dados.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<p><i>Competência 1</i></p> <p>Fundamentar o desenvolvimento de uma visão crítica dos determinantes biológicos, sócio-culturais, 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>Habilidade 1</i></p> <p>Interpretar princípios metodológicos de pesquisa qualitativa. Definir e discutir instrumentos de coleta de dados a partir de instrumentos dos sistemas nacionais de informações em saúde.</p>
<p><i>Competência 2</i></p> <p>Descrever o método de estudos de casos.</p>	<p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Operar os sistemas de busca eletrônica e bibliográfica de artigos científicos.</p>
<p><i>Competência 3</i></p> <p>Compreender o processo de coleta de dados.</p>	<p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Realizar levantamentos de dados no território estudado. Compor bancos de dados.</p>

**Bibliografia Básica:**

1. JORGE, M.T. & RIBEIRO, L.A. – Fundamentos para o conhecimento científico -Áreas de Saúde. São Paulo: CLR Balieiro, 1999.
2. BECKER, HS. Método de pesquisa em ciências sociais. São Paulo, Hucitec; 1993.
3. REY, F. G. Pesquisa Qualitativa e Subjetividade. Os Processos de Construção da Informação. São Paulo: Thomson Pioneira, 2005.

**Bibliografia Complementar:**

1. SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho Científico - edição revista e ampliada. 22ª. ed. São Paulo: Cortez, 2002
2. HOSSNE, W.S.; VIEIRA, S. Metodologia Científica Para a Área de Saúde. Rio de Janeiro: Campus, 2003
3. MINAYO, MCS; ASSIS S.G.; SOUZA, E.R. (org). Avaliação por triangulação de métodos: abordagem de programas sociais. Rio de Janeiro: Fiocruz; 2005.
4. HADDAD, N. Metodologia de Estudos em Ciências da Saúde. Como Planejar, Analisar e Apresentar um Trabalho. São Paulo: Roca, 2003. SPECTOR, N. Manual para a redação de teses, projetos de pesquisa e artigos científicos. 2ª. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S. A., 2001.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**Componente Curricular / Código: PSICOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO / NT01024**

**Ementa:**

Fundamentos da Psicologia. Desenvolvimento mental da criança. Relação emocional da criança com o alimento: amamentação, concepção da existência da mãe alimentadora. Repercussões dos transtornos do desenvolvimento emocional na alimentação. Implicações dos modelos familiares no desenvolvimento de hábitos alimentares. Dinâmica da relação do profissional nutricionista com paciente/família. Mecanismos de defesa na transferência e contratransferência. Fatores motivadores e de resistência às mudanças de hábitos alimentares.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer sobre os Fundamentos da Psicologia aplicada a saúde.</p>	<p><i>Habilidades 1:</i></p> <p>Enumerar os fatores psicológicos que influenciam nos processos de cura.</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 a concepção da existência da mãe alimentadora.</p>	<p><i>Habilidades 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>Competência 3</i></p> <p>Relacionar as repercussões dos transtornos do desenvolvimento emocional com a alimentação e suas implicações dos modelos familiares no desenvolvimento de hábitos alimentares.</p>	<p><i>Habilidades 3</i></p> <p>Desenhar o modelo sobre as repercussões dos transtornos do desenvolvimento emocional com a alimentação e suas implicações dos modelos 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</p>	<p><i>Habilidades 4</i></p> <p>Aplicar a dinâmica da relação do profissional nutricionista com paciente/família e avaliando seus mecanismos de defesa na transferência e</p>



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

contratransferência de valores. Além dos fatores motivadores e de resistência às mudanças de hábitos alimentares.	contratransferência de valores. Além dos fatores motivadores e de resistência às mudanças de hábitos alimentares.
---	---

**Bibliografia Básica:**

1. ANGERAMI-CANON, C. V. A. (org.) Psicossomática e Psicologia da Dor. São Paulo: Pioneira, 2000.
2. BOCK, A.M.B.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M.L. Psicologias: uma introdução do estudo da Psicologia. São Paulo: Saraiva, 1999.
3. FISBERG, M. Obesidade na infância e adolescência. São Paulo: Byk, 1995.

**Bibliografia Complementar:**

1. ANGERAMI-CANON, V. A. (org.) Psicologia Hospitalar. São Paulo: Pioneira, 1994.
2. ANGERAMI-CANON, V. A. (org.) O doente, a Psicologia e o Hospital. São Paulo, Pioneira, 1992.
3. D'ANDREA, F.F. Desenvolvimento da personalidade. São Paulo: Difusão Européia do Livro, 1972.
4. MIRANDA, C.F. Atendendo o paciente. Belo Horizonte: Crescer, 1996.
5. CLAUDINO, A.M. (Coord.), ZANELLA, M.T (Coord.). Guia de transtornos alimentares e obesidade. São Paulo: Castor, 2007.

**5º PERÍODO**

**DESENHO CURRICULAR**

<b>Temáticas de Formação</b>	<b>Componente Curricular</b>	<b>Código</b>	<b>Carga Horária</b>
<b>Eixo 1</b> O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO BIOLÓGICA	Fisiopatologia aplicada à Nutrição	NT01025	60 h
	Farmacologia Básica aplicada à Nutrição	NT01026	60 h
<b>Eixo 2</b> O SER HUMANO E O ALIMENTO	Produção e acesso aos alimentos	NT01027	30 h
<b>Eixo 3</b>	Alimentação e Nutrição no curso da vida III	NT01028	75 h



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

FORMAÇÃO PROFISSIONAL	Dietoterapia I	NT01029	60 h
	Gestão em UPR I	NT01030	60 h
<b>Eixo 4</b> O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO SOCIAL E CIENTÍFICA	Epidemiologia da Nutrição	NT01031	45 h
	Atividade Curricular Optativa I	NT01032	30 h
<b>Carga Horária Total</b>			420 h
<b>EMENTAS E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS DOS COMPONENTES CURRICULARES (5º Período)</b>			
<b>Componente Curricular / Código: FISIOPATOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO / NT01025</b>			
<b>Ementa:</b> Bases anatomo-patológicas dos distúrbios metabólicos de doenças que produzem modificações nutricionais e/ou são passíveis de correção dietética. Análise da fisiopatologia resultante das alterações lesionais, com a finalidade de proporcionar uma perfeita compreensão das possibilidades evolutivas destes distúrbios e sua relação com a nutrição, por meio de metodologia teórico-prática.			
<b>COMPETÊNCIAS E HABILIDADES</b>			
<b>Competência 1:</b> Diagnosticar as enfermidades carenciais.		<b>Habilidades 1:</b> Interpretar os sintomas e sinais da Desnutrição Proteico-calórica: Kwashiorkor e Marasmo; Identificar as manifestações clínicas das Hipovitaminoses; Reconhecer as principais enfermidades decorrentes das deficiências minerais: Fe	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

<p><i>Competência 2:</i> Identificar os distúrbios alimentares.</p> <p><i>Competência 3:</i> Identificar os quadros clínicos da desidratação e do edema.</p> <p><i>Competência 4:</i> Reconhecer os mecanismos fisiopatológicos das enfermidades nos diferentes órgãos e sistemas.</p>	<p>(Anemias), I (Bócio), F (Carie Dentária) Ca (Raquitismo e Osteomalácia).</p> <p><i>Habilidades 2:</i> Avaliar os hábitos alimentares nos grupos de riscos; Conhecer a etiopatogênia dos distúrbios alimentares - Avaliação da necessidade de nutrientes imunomoduladores.</p> <p><i>Habilidade 3:</i> Conhecer a Fisiologia do equilíbrio hidro-eletrolítico.</p> <p><i>Habilidades 4:</i> Saber noções básicas da anátomo-fisiologia dos diversos órgãos e sistemas.</p>
--	--

**Bibliografia Básica:**

1. BURTON, B. Nutrição Humana. Ed. McGraw Hill do Brasil. São Paulo, 1979.
2. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. KRAUSE Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. Rio de Janeiro: Roca, 2005.
3. GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Fisiologia humana e mecanismo das doenças. 6. ed. Rio Janeiro: Guanabara Koogan, 1998

**Bibliografia Complementar:**

1. CARDOSO, S.P.; MARTINS,C. Interação nutriente-droga. Nutroclínica: Curitiba-Pr.
2. RIELA CARLOS – Suporte Nutricional Parenteral. Editora Guanabara Koogan S/A. Rio de Janeiro – 1985.
3. ROBBINS – Patologia estrutural e funcional. Ed. guanabara koogan, Rio de janeiro, 6ª edição, 2000.
4. NEVES, N.M.S. Nutrição e doença cardiovascular. Rio de Janeiro: Guanaba Koogan, 1997.
5. WAITZBERG, D.L. Nutrição enteral e parenteral na prática clínica. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**Componente Curricular / Código: FARMACOLOGIA BÁSICA APLICADA À NUTRIÇÃO / NT01026**

**Ementa:**

Introdução à farmacologia. Vias de administração. Mecanismos de ação dos fármacos. Interferência dos fármacos no balanço hidroeletrólítico, no metabolismo e no apetite. Nutrientes que atuam como fármacos. Alimentos que modificam a ação dos fármacos. Fármacos e trato gastrointestinal. Fármacos que afetam a biodisponibilidade de macro e micronutrientes. Farmacologia do sistema endócrino.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<p><i>Competência 1:</i></p> <p>Conhecer a introdução da farmacologia. Vias de administração. Mecanismos de ação dos fármacos.</p>	<p><i>Habilidades 1:</i></p> <p>Descrever 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 hidro-eletrolítico, 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>Habilidades 2:</i></p> <p>Enumerar a interferência dos fármacos no balanço hidro-eletrolítico, 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 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>

**Bibliografia Básica:**

1. KATZUNG, N. T. Farmacologia básica e clínica. 6ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1998.
2. BRUNTON, L. L.; LAZO, J. S.; PARKER, K. L. Goodman & Gilman. As bases farmacológicas da terapêutica. 11ª ed. Rio de Janeiro, McGraw Hill Interamericana do Brasil, 2007. 1848p.
3. PAGE, C.P; CURTIS, M.J; SUTTER, M.C; WALKER, M.J. A; HOFFAMAN, B, B, Farmacologia integrada. São Paulo, Manole, 1999.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**Bibliografia Complementar:**

1. J. G. Hardman e cols. Bases Farmacológicas da Prática Médica - Goodman e Gilman. 11 ed., McGrawHill/Guanabara Koogan, New York/Rio de Janeiro.
2. LÜLLMANN, H; MOHR, K; ZIEGLER, A.; BIEGER. D. Color atlas of pharmacology. 2a. ed. New York, Thieme, 2000.
3. RANG, H.P; DALE, M.M; RITTER, J.M. Farmacologia. 5ª ed. Rio de Janeiro, Elsevier. 2004.
4. SILVA. P. Farmacologia. 6ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2002.
5. ZANINI, A.C. e OGA, S. Farmacologia aplicada, 5.ed. São Paulo: Atheneu, 1994.

**Componente Curricular / Código: PRODUÇÃO E ACESSO AOS ALIMENTOS / NT01027**

**Ementa:**

O sistema de produção de alimentos saudáveis, comercialização e acesso de alimentos. Análise do comportamento do consumidor. Análise 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. Micro e macroeconomia e seu reflexo sobre o preço e mercado dos alimentos.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

*Competência 1:*

Conhecer a o sistema de produção de alimentos saudáveis, comercialização e acesso de alimentos.

*Competência 2:*

Analisar o comportamento do consumidor e 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.

*Competência 3:*

Entender a Introdução a micro e macroeconomia sobre o preço e mercado dos alimentos.

*Habilidades 1:*

Descrever o sistema de produção de alimentos saudáveis, comercialização e acesso de alimentos.

*Habilidades 2:*

Discutir sobre o comportamento do consumidor e 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.

*Habilidade 3:*

Enumerar os fatores da micro e macroeconomia sobre o preço e mercado dos alimentos.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**Bibliografia Básica:**

1. ROSSETTI, A P. Introdução à Economia. São Paulo: Atlas, 2002.
2. SOUZA, J. L. de. Agricultura orgânica: tecnologias para a produção de alimentos saudáveis. Vitória: Incaper, 2005. V.2. 257p.
3. FILGUEIRA, F. A. R. Novo manual de olericultura: agrotecnologia moderna na produção e comercialização de hortaliças. 2. ed. Viçosa/MG: Editora UFV, 2003. 412p.

**Bibliografia Complementar:**

1. THOMPSON, A. A. JR; FORMBY, J.P. Microeconomia da firma: teoria e prática. Rio de Janeiro: Prentice Hall do Brasil, 1998.
2. VASCONCELLOS, M. A. S. Economia micro e macro. São Paulo: Atlas, 2001.
3. ALVARENGA, O. M. Agricultura brasileira: realidade e mitos. Rio de Janeiro: Revan, 1999. 149p.
4. PINHO, Diva B.; VASCONCELLOS, Marco A. S. de. Manual de economia. São Paulo: Saraiva, 2003.
5. SAMPAIO, D. P. A.; GUERRA, M. S. Receituário Agrônomo. São Paulo: Globo. 1988. 436p.

**Componente Curricular / Código: ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NO CURSO DA VIDA III / NT01028**

**Ementa:**

Dietética: Caracterização da alimentação do adulto e idoso. Necessidades e recomendações nutricionais. Elaboração de planos alimentares. Diagnóstico Nutricional por meio da Avaliação antropométrica e Bioquímica. Sinais clínicos.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<i>Competência 1</i>	<i>Habilidades 1</i>
Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional individual e coletivo do adulto e do idoso.	Aferir medidas antropométricas específicas para o adulto e o idoso Interpretar exames bioquímicos relativos a situação de saúde nutricional do pré-escolar, escolar e adolescente. Reconhecer sinais clínicos nas patologias nutricionais do adulto e do idoso. Aplicar os métodos individuais e coletivos de avaliação do estado nutricional do adulto e do idoso.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

<p><i>Competência 2</i></p> <p>Dominar o conteúdo teórico prático da fisiologia e epidemiologia da nutrição para o adulto e do idoso.</p>	<p><i>Habilidades 2</i></p> <p>Elaborar planos alimentares de acordo com as recomendações nutricionais para do pré-escolar, escolar e adolescente.</p> <p>Realizar protocolos de condutas nutricionais para o do adulto e do idoso em situações especiais.</p>
<p><i>Competência 3</i></p> <p>Acompanhar tendências modernas em bases científicas para a saúde, qualidade de vida e segurança alimentar do adulto e do idoso.</p>	<p><i>Habilidades 3</i></p> <p>Realizar pesquisas em nutrição voltadas para a saúde, qualidade de vida e segurança alimentar para o do adulto e do idoso.</p>

**Bibliografia Básica:**

1. CAMPOS V. M.. Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento Editora Atheneu. Ano 2007.
2. ENGSTROM, A. (org.). SISVAN: Instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde – O diagnóstico nutricional. Rio de Janeiro; FIOCRZ, 2002.
3. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira. Secretaria de Políticas de Saúde. OPS. Brasília: SPS/MS, 2005.

**Bibliografia Complementar:**

1. <http://nutricao.saude.gov.br/>
2. SHILS, Maurice E(Ed.) et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. Tradutor et al: Alessandra Favano et al. 9. ed. Barueri: Manole, 2003. v.1. ISBN:85-204-1120-7.
3. VITOLLO, M.R. Nutrição: Da gestação ao envelhecimento. 1ª. Ed. Ed. Rúbio 2008.
4. TIRAPGUI, J. e RIBEIRO, S.M. L. Avaliação Nutricional Teórico e Prática. Ed. Guanabara Koogan. 2010.
5. WILLET, W. Nutritional Epidemiology. New York, Oxford University Press, 1990.

**Componente Curricular / Código: DIETOTERAPIA I / NT01029**

**Ementa:**

Conceito de Dietoterapia, finalidade, importância, prescrição dietética, princípios. Modificações da dieta normal. Dietas progressivas hospitalares. Dietoterapia nas enfermidades carenciais. Dietoterapia nas enfermidades do sistema digestivo e glândulas



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

anexas. Dietoterapia nas enfermidades endócrino metabólicas. Terapia Nutricional Enteral e Parenteral.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<p><i>Competência 1:</i></p> <p>Avaliação nutricional do paciente em diversas desordens clínicas e metabólicas.</p>	<p><i>Habilidades 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>Competência 2:</i></p> <p>Prescrição dietoterápica de acordo com a patologia apresentada.</p>	<p><i>Habilidades 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>Competência 3:</i></p> <p>Compreender os diversos processos patológicos.</p>	<p><i>Habilidades 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>

**Bibliografia Básica:**

1. CUPARI, L. Guias de Medicina Ambulatorial e hospitalar Unifesp/Escola Paulista de Medicina. Nutrição: Nutrição Clínica no adulto. Manole. São Paulo.
2. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. KRAUSE Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. Rio de Janeiro: Roca, 2005.
3. WAITZBERG, D.L. Nutrição enteral e parenteral na prática clínica. 4ª ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

**Bibliografia Complementar:**

1. CARDOSO, S.P.; MARTINS, C. Interação nutriente-droga. Nutroclínica: Curitiba-Pr.
2. DUARTE, CLAUDIO GOULART: Avaliação Nutricional. Aspectos Clínicos e Laboratoriais. 2007. Atheneu.
3. NEVES, N.M.S. Nutrição e doença cardiovascular. Rio de Janeiro: Guanaba Koogan, 1997.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

4. FAUSTINO T. N. Nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.  
5. AUGUSTO, A. L.P.; ALVES, D.C.; MANNARINO, I.C.; GERUDE, M. Terapia nutricional. São Paulo: Atheneu, 1999.

**Componente Curricular / Código: GESTÃO EM UPR I / NT01030**

**Ementa:**

Definição de características, finalidade, porte, clientela, relações intra e interdepartamentais, atividades meio e fins de um serviço de alimentação. Qualidade e tipos de serviços. Conhecimentos básicos da Administração Geral e sua aplicação nos Serviços de Alimentação. Funções Administrativas. -Tipos de Serviços de Alimentação. Aspectos Básicos do Planejamento. Aspecto Estrutural dos Serviços de Alimentação.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

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



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

<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>avaliar os cardápios servidos nos Serviços de Alimentação.</p>
<p><b>Bibliografia Básica:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. ABREU, E. S; SPINELLI, M. G. N; ZANARDI, A. M. P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2007.</li><li>2. MEZOMO, I. F. de B. Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração. Barueri, SP: Manole, 2002.</li><li>3. TEIXEIRA, S. et. al. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2006.</li></ol> <p><b>Bibliografia Complementar:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. FERREIRA, S.M.R. Controle da qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva - I. São Paulo: Varela, 2002</li><li>2. MANUAIS DE LEGISLAÇÃO ATLAS. Segurança e Medicina do Trabalho. 46ª edição, São Paulo, Ed. Atlas, 2000.</li><li>3. SILVA, S. M. C. S da; BERNARDES, S. M. Cardápio: guia prático para a Elaboração. Rio de Janeiro, Ed. Atheneu, 2004.</li><li>4. SILVA JUNIOR, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. 6 ed. São Paulo: Varela, 2007. GANDRA, Y. R. &amp; GAMBARDELLA, A. M. D. Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação. São Paulo, Ed. Sarvier, 1996.</li><li>5. KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais, São Paulo, Ed. Varela, 2003.</li></ol>	
<p><b>Componente Curricular / Código: EPIDEMIOLOGIA DA NUTRIÇÃO / NT01031</b></p> <p><b>Ementa:</b></p> <p>Conhecer a distribuição das doenças e suas causas em populações humanas, seus determinantes (processo saúde e doença) e suas consequências. Elaborar diagnósticos da situação nutricional. Conhecer e interpretar os índices ecoeficientes estatísticos adotados em saúde pública. Analisar o estado nutricional e consumo alimentar no contexto epidemiológico atual do Brasil</p>	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<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>Habilidades 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>Competência 2</i></p> <p>Avaliar a situação nutricional brasileira. 2.2. Conhecer e interpretar os índices e coeficientes estatísticos adotados em saúde coletiva e nutrição.</p>	<p><i>Habilidades 2</i></p> <p>Descrever a situação nutricional brasileira. Aplicar os índices e coeficientes estatísticos adotados em saúde coletiva e nutrição.</p>
<p><i>Competência 3</i></p> <p>Analisar o estado nutricional e consumo alimentar no contexto epidemiológico atual do Brasil.</p>	<p><i>Habilidades 3</i></p> <p>Diagnosticar e tratar o estado nutricional e consumo alimentar no contexto epidemiológico atual do Brasil.</p>

**Bibliografia Básica:**

1. PEREIRA M.G. Epidemiologia Teoria e Prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995. Capítulos 12, 13 e 14.
2. KAC G, SICHIERI R, GIGANTE DP. Epidemiologia Nutricional, Editora Fiocruz, 2007.
3. BHOPAL, Raj. Concepts of epidemiology: an integrated introduction to the ideas, theories, principles and methods of epidemiology. Oxford: Oxford University, 2004.

**Bibliografia Complementar:**

1. WILLET, W.C. Nutritional Epidemiology. 2nd. Edn. New York: Oxford University Press, 1998.
2. MARGETTS, B.M.; Nelson, M. Design concepts in Nutritional Epidemiology. 2nd. Edn. Oxford: Oxford University Press, 1997.
3. WHO: [www.who.int/hpr/nutrition](http://www.who.int/hpr/nutrition); Arbor Nutrition Guide: <http://arborcom.com>
4. SICHIERI, R.. Epidemiologia da Obesidade. Rio de Janeiro: UERJ, 1998. 140 p.
5. BARROS Fernando Celso de; VICTORA, Ceres Gomes. Epidemiologia da Saúde Infantil. Um manual para diagnósticos comunitários. São Paulo: HUCITEC-UNICEF; 1991.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**Componente Curricular / Código: ATIVIDADE CURRICULAR OPTATIVA I / NT01032**

**DISCIPLINA: Fundamentos em Fitoterapia Aplicada as Ciências da Nutrição**

**EMENTA:**

Conceitos gerais em fitoterapia. Interação fitoterápico-nutriente e seus efeitos nos processos farmacocinéticos: absorção, distribuição, biotransformação e excreção. Indicações clínicas, contraindicações e reações adversas dos fitoterápicos nas principais patologias do sistema cardíaco, digestório, hepato-biliar, renal, endócrino e no binômio inflamação-infecção. Interferências das drogas no estado nutricional do paciente.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<b>Competência:</b> 1. Mostrar os principais aspectos da ciência da Fitoterapia;	<b>Habilidades</b> - Identificar o conceito, os objetivos e os princípios básicos da Fitoterapia; - Comparar ação farmacológica e a fitoterápica no organismo;
<b>Competência:</b> 2. Fornecer subsídios teóricos e práticos ao aluno para prescrição fitoterápica dentro do conhecimento da relação fitoterápico-nutriente;	<b>Habilidades:</b> - Conhecer as diversas interações entre os nutrientes com as diferentes classes de drogas fitoterápicas; - Relacionar as doenças e o uso adequado do fitoterápico; - Identificar as diferentes formas de apresentação de um fitoterápico;
<b>Competência:</b> 3. Identificar estados deletérios e relacioná-los com a prescrição fitoterápica correta.	<b>Habilidades:</b> - Capacitar o aluno a prescrever um fitoterápico de forma correta; - Ampliar o leque de atuação do nutricionista no mercado de trabalho.

**Bibliografia Básica:**

1. KATZUNG, B. G. Farmacologia Básica e Clínica. 6ª. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998. 854p.
2. GOODMAN, L. S.; GILMAN, A. G. As Bases Farmacológicas da Terapêutica. 8ª. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1991. 1232 p.
3. LOBATO, A. M. Fitoterapia. 1ª Ed. Belém: editora UFPA, 2002. 123 p



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**Bibliografia Complementar:**

1. LOPES, E.M., CARVALHO, R.B. N., FREITAS, R.M. Análise das possíveis interações entre medicamentos e alimento/nutrientes em pacientes hospitalizados. Hospital Albert Einstein.2010; 8(3 Pt 1):298-302.
2. MOURA, M.R.L., REYES, F. G. R. Interação fármaco-nutriente: uma revisão. Revista de Nutrição de Campinas, 15 (2), 223-238, 2002.
3. Guia Fármaco-Nutriente. Hospital Maria Tereza. 2010.
4. RANG, H. P.; DALE, M.M.; RITTER, J. M., MOORE, P. K. Farmacologia. 5ª .ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 904p.
5. REIS, T. R. Nutrição Clínica – Interações Fármaco-Nutriente. 2ª. ed. Rio de Janeiro: RUBIO, 2004. 578 p.

<b>6º PERÍODO</b>			
<b>DESENHO CURRICULAR</b>			
<b>Temáticas de Formação</b>	<b>Componente Curricular</b>	<b>Código</b>	<b>Carga Horária</b>
<b>Eixo 1</b> O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO BIOLÓGICA	Fisiopatologia aplicada à Nutrição II	NT01033	60 h
<b>Eixo 2</b> O SER HUMANO E O ALIMENTO	Processamento tecnológico dos alimentos	NT01034	75 h
<b>Eixo 3</b> FORMAÇÃO PROFISSIONAL	Dietoterapia II	NT01035	60 h
	Gestão em UPR II	NT01036	60 h
	Avaliação do Consumo Alimentar	NT01037	30 h
<b>Eixo 4</b> O SER HUMANO EM SUA	Educação alimentar e nutricional	NT01038	90 h



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

DIMENSÃO SOCIAL E CIENTÍFICA			
	Atividade Curricular Optativa II	NT01039	30 h
<b>Carga Horária Total</b>			405 h

**EMENTAS E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS  
DOS COMPONENTES CURRICULARES (6º Período)**

**Componente Curricular / Código: FISIOPATOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO II / NT01033**

**Ementa:**

Bases anatomopatológicas dos distúrbios metabólicos de doenças que produzem modificações nutricionais e/ou são passíveis de correção dietética. Análises da fisiopatologia resultante das alterações lesionam, com a finalidade de proporcionar uma perfeita compreensão das possibilidades evolutivas destes distúrbios e sua relação com a nutrição, por meio de metodologia teórico-prática.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<i>Competência 1</i>	<i>Habilidades 1</i>
Diagnosticar as enfermidades carenciais.	Interpretar os sintomas e sinais da Desnutrição Proteico-calórica: Kwashiorkor e Marasmo. Identificar as manifestações clínicas das Hipovitaminoses. Reconhecer as principais enfermidades decorrentes das deficiências minerais: Fe (Anemias), I (Bócio), F (Carie Dentária) Ca (Raquitismo e Osteomalácia).
<i>Competência 2</i>	<i>Habilidades 2</i>
Identificar os distúrbios alimentares.	Avaliar os hábitos alimentares nos grupos de riscos. Conhecer a etiopatogênia dos distúrbios alimentares - Avaliação da necessidade de nutrientes imunomoduladores.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

<p><i>Competência 3</i></p> <p>Identificar os quadros clínicos da desidratação e do edema.</p>	<p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Conhecer a Fisiologia do equilíbrio hidro-eletrolítico.</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><i>Habilidades 4:</i></p> <p>Enumerar os mecanismos fisiopatológicos dos diversos órgãos e sistemas aplicado a nutrição.</p>

**Bibliografia Básica:**

1. BURTON, B. Nutrição Humana. Ed. McGraw Hill do Brasil. São Paulo, 1979.
2. FAUSTINO T. N. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.
3. GUYTON, A. C.; HALL, J. E. Fisiologia humana e mecanismo das doenças. 6. ed. Rio Janeiro: Guanabara Koogan, 1998

**Bibliografia Complementar:**

1. CARDOSO, S.P.; MARTINS, C. Interação nutriente-droga. Nutroclínica: Curitiba-Pr.
2. LEDERER JEAN – Alimentação e Câncer. Editora Manole Dois Ltda. 3ª Edição. S. Paulo – 1990.
3. RIELA CARLOS – Suporte Nutricional Parenteral. Editora Guanabara Koogan S/A. Rio de Janeiro – 1985.
4. ROBBINS – Patologia estrutural e funcional. Ed. Guanabara Koogan, Rio de janeiro, 6ª edição, 2000.
5. WAITZBERG, D.L. Nutrição enteral e parenteral na prática clínica. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2006.

**Componente Curricular / Código: PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO DOS ALIMENTOS / NT01034**

**Ementa:**

Tecnologia do processamento dos alimentos, descrevendo os fundamentos da conservação dos mesmos, suas características, equipamentos típicos, qualidade do produto processado, embalagens apropriadas e aspectos da tecnologia de cereais, óleos e gorduras, leite e derivados, carnes e derivados. Conceito, origem e importância da análise sensorial de alimentos. Elementos de avaliação sensorial e métodos de análise sensorial.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<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>Habilidades 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>Competência 2</i></p> <p>Identificar os aspectos da tecnologia de cereais, óleos e gorduras, leite e derivados, carnes e derivados.</p>	<p><i>Habilidades 2</i></p> <p>Enumerar os aspectos da tecnologia de cereais, óleos e gorduras, leite e derivados, carnes 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><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>

**Bibliografia Básica:**

1. BOBBIO, P.A.; BOBBIO, F.O. Química do processamento de alimentos. São Paulo: Varela, 1992.
2. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2ª Ed. Livraria Atheneu, 1994.
3. FELLOWS, P.J. Tecnologia do Processamento de Alimentos. Princípios e Práticas. 2ªEd. Porto Alegre: ArtMed, 2006.

**Bibliografia Complementar:**

1. BARUFALD, R.; OLIVEIRA, M. N. Fundamentos de Tecnologia de Alimentos. São Paulo: USP, 1998.
2. GRAWFORD, A.M. Alimentos - seleção e preparo. 2ª Ed., Editora Record, 1985, 383 p.
3. CÂNDIDO, L. M.B; CAMPOS, A. M. Alimentos para Fins Especiais: Dietéticos. São Paulo: Varela, 1996.
4. ALMEIDA, T.C.A.; HONG, G.; DAMASIO, M.H. Avanços em Análise Sensorial. São Paulo: Varela, 1999.
5. CHEFTEL, J.C.; CHEFTEL, H. Introducción a la bioquímica y tecnología de los alimentos. vol. 1 e 2, Editora Acribia, 1992.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**Componente Curricular / Código: DIETOTERAPIA II / NT01035**

**Ementa:**

Dietoterapia nos distúrbios hidroeletrólíticos. Dietoterapia nas enfermidades cardiovasculares. Dietoterapia no sistema urinário. Dietoterapia nos períodos pré e pós-operatório. Dietoterapia nas Neoplasias. Dietoterapia na SIDA. Dietoterapia nas Enfermidades do Aparelho Respiratório. Dietoterapia nas Intolerâncias alimentares e Alergias alimentares.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<i>Competência 1</i>	<i>Habilidades 1</i>
Avaliação nutricional do paciente em diversas desordens clínicas e metabólicas.	Interpretar os exames bioquímicos, clínicos e físicos de acordo com as condições do paciente. Avaliação dietoterápica.
<i>Competência 2</i>	<i>Habilidades 2</i>
Prescrição dietoterápica de acordo com a patologia apresentada.	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.
<i>Competência 3:</i>	<i>Habilidades 3:</i>
Compreender os diversos processos patológicos.	Compreender a fisiopatologia das enfermidades. Avaliar as consequências nutricionais das enfermidades. Identificar a interação droga-nutriente.

**Bibliografia Básica:**

1. CUPARI, L. Guias de Medicina Ambulatorial e hospitalar Unifesp/Escola Paulista de Medicina. Nutrição: nutrição clínica no adulto. Manole. São Paulo.
2. ESCOTT-STUMP, S. Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento. 4<sup>a</sup> ed São Paulo: Manole, 1999.
3. WAITZBERG, D.L. Nutrição enteral e parenteral na prática clínica. 4<sup>a</sup> ed. São Paulo: Atheneu, 2009.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**Bibliografia Complementar:**

1. DUARTE, CLAUDIO GOULART: Avaliação Nutricional. Aspectos Clínicos e Laboratoriais. 2007. Atheneu.
2. FAUSTINO T. N. Nutrição Clínica. . Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.
3. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. KRAUSE Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. Rio de Janeiro: Roca, 2005.
4. NEVES, N.M.S. Nutrição e doença cardiovascular. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.
5. CARDOSO, S.P.; MARTINS, C. Interação nutriente-droga. Nutroclínica: Curitiba-Pr.

**Componente Curricular / Código: GESTÃO EM UPR II / NT01036**

**Ementa:**

Noções básicas para funcionamento de um serviço de alimentação: definição de área física, localização, fluxos; descrição de equipamentos, instalações e utensílios; cálculo, especificação e treinamento de pessoal técnico e auxiliar; cálculo e provisionamento dos componentes básicos de um cardápio; critérios de avaliação, estudo dos recursos Físico-Funcional dos Serviços de Alimentação. Dimensionamento e gerenciamento dos recursos materiais e humanos aplicados aos Serviços de Alimentação. Funcionamento dos Serviços de Alimentação e tipos de controles utilizados. Programa de Alimentação do Trabalhador. Planejamento, controle de custos e critérios de avaliação dos cardápios servidos nos Serviços de Alimentação.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<i>Competência 1</i>	<i>Habilidades</i>
Aplicar os princípios da segurança alimentar e nutricional em todos os âmbitos da coletividade sadia.	Proporcionar ao discente o conhecimento básico de Administração Geral e sua aplicação nos Serviços de Alimentação.
<i>Competência 2</i> Tomar decisão visando o uso apropriado, a eficácia e custo-efetividade, de procedimentos e práticas aplicados em UPR.	Levar o discente ao conhecimento das principais modalidades, características e necessidades técnico-administrativas dos Serviços de Alimentação.
<i>Competência 3</i> Desenvolver atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição humanas.	Capacitar o discente enquanto profissional da saúde, a promover a interação entre a prática da administração de serviços e os preceitos da nutrição.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

<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>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><i>Competência 5</i></p> <p>Avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas.</p>	<p>Disponibilizar ao discente o conhecimento sobre o Programa de Alimentação do Trabalhador.</p>
<p><i>Competência 6</i></p> <p>Elaborar e desenvolver projetos 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>
<p><i>Competência 7</i></p> <p>Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.</p>	

**Bibliografia Básica:**

1. ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; ZANARDI, A. M. P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2007.
2. MEZOMO, I. F. de B. Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração. Barueri, SP: Manole, 2002.
3. TEIXEIRA, S. *et. al.* Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2006.

**Bibliografia Complementar:**

1. FERREIRA, S.M.R. *Controle da qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva - I.* São Paulo: Varela, 2002
2. GANDRA, Y. R. & GAMBARDELLA, A. M. D. Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação. São Paulo, Ed. Sarvier, 1996.
3. KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais, São Paulo, Ed. Varela, 2003.
4. SILVA, S. M. C. S da; BERNARDES, S. M. Cardápio: guia prático para a Elaboração. Rio de Janeiro, Ed. Atheneu, 2004.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

TANCREDI, R.P.; SILVA, Y.; MARIN, V.A. Regulamentos Técnicos sobre Condições Higiênico-sanitárias, Manual de Boas Práticas e POPS para Indústrias - Serviço de Alimentação. São Paulo: Metha, 2006.

**Componente Curricular / Código: AVALIAÇÃO DO CONSUMO ALIMENTAR / NT01037**

**Ementa:**

Conceito e objetivos da disciplina. Avaliação de consumo alimentar de indivíduos e populações. Níveis de avaliação de consumo alimentar: populacional, grupal, individual. Principais métodos de avaliação de consumo alimentar e suas bases científicas. Tipos de métodos de avaliação: retrospectivos e prospectivos. Características, vantagens e desvantagens dos inquéritos alimentares. Estudos epidemiológicos e estatísticos em consumo alimentar

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

*Competência 1*

Conhecer os métodos de inquéritos alimentares individuais e coletivos.

*Habilidades 1:*

Aplicar cientificamente o Recordatório 24 h  
Aplicar cientificamente os Registros alimentares.  
Aplicar cientificamente o Questionário de frequência alimentar.  
Aplicar cientificamente o método da história alimentar.  
Identificar os métodos da análise da duplicata das porções e técnicas computadorizadas.

*Competência 2*

Compreender os estudos epidemiológicos em exposições nutricionais.

*Habilidades 2*

Identificar os métodos e medidas epidemiológicas.  
Interpretar a exposição, desfecho e efeito.  
Aplicar uma investigação epidemiológica do consumo alimentar.

*Competência 3:*

Conhecer os métodos estatísticos aplicados ao consumo alimentar.

*Habilidades 3:*

Aplicar coleta de dados para o consumo alimentar.  
Aplicar e inferir os métodos estatísticos para o consumo alimentar.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**Bibliografia Básica:**

1. FISBERG, R.M. et al. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicas. São Paulo: Ed. Manole, 2005.
2. GOUVEIA, E. Nutrição, Saúde e Comunidade. Rio de Janeiro: Ed. Revinter, 1990. 246 p.
3. VASCONCELOS, F.A .G. Avaliação Nutricional de Coletividades. 2<sup>a</sup> ed. Florianópolis: Ed da UFSC, 1995.

**Bibliografia Complementar:**

1. BONOMO, E. Como medir a ingestão alimentar? In: Simpósio Obesidade e anemia carencial na adolescência. Salvador, 2000, p. 127-132.
2. GIBSON, R.S. Principles of Nutritional Assessment. Oxford University Press, 1990.
3. CINTRA, I.P. *et al.* Métodos de Inquéritos Dietéticos. Cadernos de Nutrição. SBAN, vol. 13, p11-25, 1997.
4. DIETARY ASSESSMENT RESOURCE MANUAL. The Journal of Nutrition. Supplement, v. 124, n. 11s, 1994.
5. WILLET, W. Nutritional Epidemiology. New York, Oxford University Press, 1990.

**Componente Curricular / Código: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL / NT01038**

**Ementa:**

Estudo dos principais aspectos envolvidos no processo ensino-aprendizagem, guias alimentares e sua aplicação prática nas mudanças do comportamento alimentar, como desafio para transformação da realidade na recuperação, manutenção e melhoria da saúde e qualidade de vida das pessoas por meio da educação nutricional.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<i>Competência 1</i>	<i>Habilidades 1</i>
Conhecer as principais linhas pedagógicas atuais.	Discutir as principais linhas pedagógicas atuais. Aplicar avaliação diagnóstica para o programa educativo pretendido.
<i>Competência 2</i>	<i>Habilidades 2</i>
Delinear programas educativos em educação alimentar e nutricional.	Executar um programa educativo em educação alimentar e nutricional.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

<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>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>Habilidades 3</i></p> <p>Aplicar instrumentos para avaliação de um determinado comportamento alimentar.</p> <p>Diferenciar conceitualmente comportamentos e hábitos alimentares.</p> <p><i>Habilidades 4</i></p> <p>Discutir criticamente as principais Guias Alimentares.</p>
---	---

**Bibliografia Básica:**

1. FAGIOLI, D. e NASSER, L.A. Educação Nutricional na Infância e na Adolescência. Ed. RCN. 2006.
2. LINDEN, S. Educação Nutricional: Algumas ferramentas de ensino. Ed. Varela. 2005
3. MOTTA, D. G. Educação Nutricional e Diabetes tipo 2: Compartilhando, saberes, sabores e sentimentos. Ed. Racco. 2009.

**Bibliografia Complementar:**

1. GOUVEIA, E.L.C. Educação Nutricional: algumas ferramentas de ensino. Ibrasa, 2005.
  2. OPAS. Componentes educativos de los programas para la promoción de la salud escolar. Rev. Panam Salud Publica. Vol.2, no. 3, pg.209-214. 1997.
  3. VIANNA, H.M. Testes em educação. 4ª ed. IBRASA. São Paulo. 220p. 1982.
  4. ANTUNES, C. Manual de técnicas de dinâmica de grupo e de sensibilização em ludopedagogia. 11ª ed. Vozes. Petropolis. 190p.1997.
- BORDENAVE, J.D. Estratégias de ensino-aprendizagem. 16ª ed. Vozes. Petropolis. 312p. 1995.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**Componente Curricular / Código: ATIVIDADE CURRICULAR OPTATIVA II / NT01039**

**DISCIPLINA: BIOTECNOLOGIA NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS**

**Ementa:**

Detalhamento dos aspectos da engenharia genética. Vantagens e limitações da produção de alimentos transgênicos. Legislação nacional e internacional. Segurança para o consumidor. Estudos das questões éticas e ambientais.

**Conteúdo Programático:**

Noções básicas da tecnologia do DNA recombinante,  
Histórico do melhoramento genético nos alimentos,  
Geração de plantas transgênicas (etapas),  
Evolução histórica de plantas transgênicas,  
Histórico da legislação de biossegurança no Brasil,  
Técnicas de detecção e quantificação dos alimentos geneticamente modificados, Rotulagem alimentar,  
Impactos dos OGMs,  
Biotecnologia na segurança alimentar.

**Bibliografia Básica:**

- Transgênicos: Inventando Seres Vivos. Samuel Murgel Branco. Editora Moderna. 1ª edição, 2004.
- Democracia e biossegurança de OGM - Um Debate Jurídico, Técnico E Social. Aléssia Barroso Lima Brito Campos Chevitaresh. Editora Juruá, 1ª edição, 2011.
- Biologia Molecular Básica. Arnaldo Zaha, Henrique Bunselmeyer Ferreira, Luciane M.P. Passaglia. Editora ArtMed, 5ª edição, 2014.

**Bibliografia Complementar:**

- Artigos de periódicos científicos pertinentes à área de desenvolvimento
- Apostila da disciplina.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

<b>7º PERÍODO</b>			
<b>DESENHO CURRICULAR</b>			
<b>Temáticas de Formação</b>	<b>Componente Curricular</b>	<b>Código</b>	<b>Carga Horária</b>
<b>Eixo 1</b> O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO BIOLÓGICA	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I	NT01040	30 h
<b>Eixo 2</b> O SER HUMANO E O ALIMENTO	PRÁTICA INTERDISCIPLINAR COM OPÇÃO EM ESCOLA, MARKETING, ESPORTE OU AMBULATÓRIO	NT01041	210 h
<b>Eixo 3</b> FORMAÇÃO PROFISSIONAL	PRÁTICA EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA	NT01042	210 h
<b>Eixo 4</b> O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO SOCIAL E CIENTÍFICA			
<b>Carga Horária Total</b>			450 h
<b>EMENTAS E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS DOS COMPONENTES CURRICULARES (7º Período)</b>			
<b>Componente Curricular / Código: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I / NT01040</b>			
<b>Ementa:</b> Iniciar o desenvolvimento de trabalho de pesquisa sob orientação de um docente do Curso de Nutrição, constando de desenvolvimento teórico (de revisão) ou prático (observacionais, experimentais, desenvolvimento de produtos) sobre um tema específico da área de Nutrição.			



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

*Competência 1:*

Demonstrar conhecimento prévio obtido pelo aluno nas diversas disciplinas cursadas, além do envolvimento presente com a área do tema escolhido.

*Competência 2:*

Desenvolver e avaliar de forma crítica projetos de pesquisa ensino e extensão.

*Competência 3:*

Ser capaz de adotar medidas para o desenvolvimento do projeto TCC I.

*Habilidades 1*

Elaborar sob orientação do docente o projeto do TCC I.

Submeter o projeto ao comitê de ética, junto com o orientador quando necessário.

Iniciar a coleta dos dados.

Iniciar a tabulação dos dados.

*Habilidades 2:*

Realizar levantamento bibliográfico pertinente a área do projeto de TCC I.

Realizar resenhas sobre o levantamento bibliográfico.

*Habilidades 3:*

Interagir com profissionais da área e de outras áreas para o desenvolvimento do TCC I.

Adotar padrões éticos e científicos no desenvolvimento do TCC I.

**Bibliografia Básica:**

1. ANA MARIA DYNIEWICZ. Metodologia da Pesquisa em Saúde para Iniciantes. Ed. Difusão. 2010. 192 p.
2. BECKER, HS. Método de pesquisa em ciências sociais. São Paulo, Hucitec; 1993.
3. SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho Científico - edição revista e ampliada. 22ª. ed. São Paulo: Cortez, 2002

**Bibliografia Complementar:**

1. GIL, A. C. Métodos e Técnicas de Pesquisa Social. 5ª. ed. São Paulo: Atlas, 1999.
2. HOSSNE, W.S.; VIEIRA, S. Metodologia Científica Para a Área de Saúde. Rio de Janeiro: Campus, 2003
3. HADDAD, N. Metodologia de Estudos em Ciências da Saúde. Como Planejar, Analisar e Apresentar um Trabalho. São Paulo: Roca, 2003.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

4. SPECTOR, N. Manual para a redação de teses, projetos de pesquisa e artigos científicos. 2ª. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S. A., 2001
5. REY, F. G. Pesquisa Qualitativa e Subjetividade. Os Processos de Construção da Informação. São Paulo: Thomson Pioneira, 2005.

**Componente Curricular / Código: PRÁTICA INTERDISCIPLINAR COM OPÇÃO EM ESCOLA MARKETING ESPORTE OU AMBULATÓRIO / NT01041**

**Ementa:**

Desenvolvimento de atividades no contexto prático do nutricionista, em escolas, empresas de marketing, academias ou ambulatórios.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<i>Competência 1:</i>	<i>Habilidades 1</i>
Conhecer as atividades práticas desenvolvidas pelo nutricionista na área de marketing.	Desenvolver atividades práticas desenvolvidas pelo nutricionista na área de marketing.
<i>Competência 2:</i>	<i>Habilidades 2:</i>
Conhecer as atividades práticas desenvolvidas pelo nutricionista na área de nutrição esportiva.	Desenvolver atividades práticas desenvolvidas pelo nutricionista na área de nutrição esportiva.
<i>Competência 3:</i>	<i>Habilidades 3:</i>
Conhecer as atividades práticas desenvolvidas pelo nutricionista na área de pré-escola e escola.	Conhecer as atividades práticas desenvolvidas pelo nutricionista na área de pré-escola e escola.

**Bibliografia Básica:**

1. CHURCHILL JÚNIOR, G. A. Marketing: criando valor para o cliente. São Paulo: Saraiva, 2000.
2. HIRSCHBRUCH, Márcia Daskal; CARVALHO, Juliana Ribeiro de. Nutrição Esportiva: uma visão prática. 2ª Ed. São Paulo: Manole. 2008.
3. GARCIA, E. M. Atendimentos sistematizados em nutrição. São Paulo: Atheneu, 2005.

**Bibliografia Complementar:**

1. GUERRA, Isabela; BIESEK, Simone; ALVES, Letícia Azen. Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte. 2ª Ed. São Paulo: Manole. 2010.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

2. KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L.; MCARDLE, William. Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano. 5 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2003.
3. TIRAPEGUI, Júlio. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. Rio de Janeiro: Atheneu. 2005.
4. GANGLIONE CP, Lopez FA, Brasil ALD. Alimentação no segundo ano de vida, pré-escolar e escolar –Nutrição e dietética em clínica pediátrica. São Paulo: Atheneu; 2003. p.61-72.
5. CUPPARI, L. Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto. 2ª. ed. São Paulo: Manole, 2005.

**Componente Curricular / Código: PRÁTICA EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA / NT01042**

**Ementa:**

Desenvolvimento de atividades práticas nas unidades de saúde. Desenvolvimento de atividades práticas em Instituições de Educação e Saúde ou outras Instituições Sociais que desenvolvam projetos de extensão comunitária. Importância do domínio das técnicas disponíveis e da utilização de articulação efetiva com equipes interdisciplinares e organizações comunitárias.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

<p><i>Competência 1:</i></p> <p>Conhecer as atividades desenvolvidas por um nutricionista em uma UBS. Atendendo usuários de todos os ciclos da vida</p>	<p><i>Habilidades 1:</i></p> <p>Desenvolver atividades pertinentes ao nutricionista para todos os ciclos da vida, em uma UBS.</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>Habilidades 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>Competência 3</i></p> <p>Elaborar o relatório de atividades desenvolvidas na prática em nutrição e saúde coletiva.</p>	<p><i>Habilidades 3</i></p> <p>Entregar o relatório de atividades desenvolvidas na prática em nutrição e saúde coletiva.</p>

**Bibliografia Básica:**

1. KAC G, SICHIERI R, GIGANTE DP, organizadores. Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz/Editora Atheneu; 2007. 580 pp.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

- LINDEN, G. Educação Nutricional: algumas ferramentas de ensino. Editora Varela, 1ª ed. , 2005.
- SANTOS, I. G. Nutrição: da Assistência à Promoção da Saúde. Editora Racine, 2007.

**Bibliografia Complementar:**

- BRASIL. Ministério da Saúde: Secretaria de Atenção à Saúde: Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Edição Especial. Brasília: Ministério da Saúde, 2005.
- CAMPOS, G. W. S. (org.) et al. Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo; Rio de Janeiro: Hucitec/Fiocruz, 2007.871 p.
- DUARTE, E. C. et al. Epidemiologia das Desigualdades em Saúde no Brasil: estudo exploratório. Brasília: Organização Panamericana de Saúde, 2002. 132p.
- MONTEIRO CA (org). Velhos e Novos Males da Saúde Pública no Brasil: a evolução do país e suas doenças. São Paulo: Hucitec/Nupens/USP; 2001.440p.
- MINAS GERAIS. Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional de Minas Gerais – CONSEA. Plano Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável de Minas Gerais – 2008/2011.

<b>8º PERÍODO</b>			
<b>DESENHO CURRICULAR</b>			
<b>Temáticas de Formação</b>	<b>Componente Curricular</b>	<b>Código</b>	<b>Carga Horária</b>
<b>Eixo 1</b> O SER HUMANO EM SUA DIMENSÃO BIOLÓGICA	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II	NT01043	30 h
<b>Eixo 2</b> O SER HUMANO E O ALIMENTO	PRÁTICA EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES	NT01044	210 h
<b>Eixo 3</b> FORMAÇÃO PROFISSIONAL	PRÁTICA EM NUTRIÇÃO CLÍNICA	NT01045	210 h
<b>Eixo 4</b> O SER HUMANO EM			



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

SUA DIMENSÃO SOCIAL E CIENTÍFICA			
<b>Carga Horária Total</b>			450 h
<b>EMENTAS E REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS DOS COMPONENTES CURRICULARES (8º Período)</b>			
<b>Componente Curricular / Código: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II / NT01043</b>			
<b>Ementa:</b> Finalização do Trabalho de Conclusão de Curso I (tabulação e análise dos dados coletados, discussão e conclusão do trabalho) e apresentação deste ao público e à banca examinadora. Pode ser apresentado sob forma de monografia ou de artigo científico.			
<b>COMPETÊNCIAS E HABILIDADES</b>			
<b>Competência 1:</b> Demonstrar conhecimento prévio obtido pelo aluno nas diversas disciplinas cursadas, além do envolvimento presente com a área do tema escolhido.		<b>Habilidades 1:</b> 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 banca examinadora para correção final do TCC. Preparar a apresentação para defesa do TCC.	
<b>Competência 2:</b> Desenvolver e avaliar de forma crítica projetos de pesquisa ensino e extensão.		<b>Habilidades 2:</b> Realizar levantamento bibliográfico pertinente a área do projeto de TCC I. Realizar resenhas sobre o levantamento bibliográfico.	
<b>Competência 3:</b>		<b>Habilidades 3:</b>	



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

Ser capaz de adotar medidas para o desenvolvimento do projeto TCC I.	Interagir com profissionais da área e de outras áreas para o desenvolvimento do TCC I. Adotar padrões éticos e científicos no desenvolvimento do TCC I.
--	--

**Bibliografia Básica:**

1. VICTORIA SECAF. Artigo Científico - do Desafio À Conquista - Enfoque em Teses E Outros Trabalhos Acadêmicos - Editora Atheneu 5ª EDIÇÃO - 2010
2. ANA MARIA DYNIEWICZ . Metodologia da Pesquisa em Saúde para Iniciantes. Ed. Difusão. 2010. 192 p.
3. Variável de acordo com o tema da pesquisa e definida em conjunto com o orientador.

**Bibliografia Complementar:**

1. GIL, A. C. Métodos e Técnicas de Pesquisa Social. 5ª. ed. São Paulo: Atlas, 1999.
2. HOSSNE, W.S.; VIEIRA, S. Metodologia Científica Para a Área de Saúde. Rio de Janeiro: Campus, 2003
3. HADDAD, N. Metodologia de Estudos em Ciências da Saúde. Como Planejar, Analisar e Apresentar um Trabalho. São Paulo: Roca, 2003.
4. SPECTOR, N. Manual para a redação de teses, projetos de pesquisa e artigos científicos. 2ª. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S. A., 2001
5. REY, F. G. Pesquisa Qualitativa e Subjetividade. Os Processos de Construção da Informação. São Paulo: Thomson Pioneira, 2005.

**Componente Curricular / Código: PRÁTICA EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES / NT01044**

**Ementa:**

Desenvolvimento de atividades práticas, sob supervisão, em instituições diversas que possuam Unidades Produtoras de refeições, com aplicação dos conhecimentos teóricos de planejamento organizacional, funcionamento e avaliação.

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

*Competência 1.*

Conhecer a dinâmica no desenvolvimento das atividades de um Nutricionista em Unidades Produtoras de Refeições (UPR 's).

*Habilidades 1.*

Identificar as características da unidade: estrutura organizacional, representação gráfica (organograma e funcionograma);



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

	<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 layout;</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>
--	---

**Bibliografia Básica:**

1. ABREU, E. S; SPINELLI, M. G. N; ZANARDI, A. M. P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2007.
2. MEZOMO, I. F. de B. Os Serviços de Alimentação: planejamento e administração. Barueri, SP: Manole, 2002.
3. TEIXEIRA, S. *et. al.* Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2006.

**Bibliografia Complementar:**

1. SILVA, S. M. C. S da; BERNARDES, S. M. Cardápio: guia prático para a Elaboração. Rio de Janeiro, Ed. Atheneu, 2004.
2. MANUAIS DE LEGISLAÇÃO ATLAS. Segurança e Medicina do Trabalho. 46ª edição, São Paulo, Ed. Atlas, 2000.
3. VAZ, C.S. *Alimentação de coletividade: uma abordagem gerencial.* Brasília: Independente, 2002.
4. FERREIRA, S.M.R. *Controle da qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva - I.* São Paulo: Varela, 2002
5. KIMURA, A. Y. Planejamento e administração de custos em restaurantes industriais, São Paulo, Ed. Varela, 2003.

**Componente Curricular / Código: PRÁTICA EM NUTRIÇÃO CLÍNICA / NT01045**

**Ementa:**

Desenvolvimento de atividades práticas que envolvam Patologias Metabólicas. Patologia da Nutrição. Fisiologia. Bioquímica. Farmacologia. Fisiopatologia. Patologias Respiratórias. Patologias Infecto-Parasitárias. Nutrição Materno-Infantil. Nutrição Humana Básica. Dietoterapia. Nutrição Clínica. Avaliação Nutricional.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ  
INSTITUTO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
FACULDADE DE NUTRIÇÃO

**COMPETÊNCIAS E HABILIDADES**

*Competência 1.*

Atuar em equipes multiprofissionais na área de clínica e de terapia nutricional.

*Habilidades 1.*

Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos enfermos.

**Bibliografia Básica:**

1. CUPARI, L. Guias de Medicina Ambulatorial e hospitalar Unifesp/Escola Paulista de Medicina. Nutrição: nutrição clínica no adulto. Manole. São Paulo.
2. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. KRAUSE Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. Rio de Janeiro: Roca, 2005.
3. WAITZBERG, D.L. Nutrição enteral e parenteral na prática clínica. 4ª ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

**Bibliografia Complementar:**

1. Franco, Guilherme – Tabela de Composição Química dos Alimentos. Atheneu, Ed. São Paulo, 1992.
2. Philipi, Sonia Tucunduva. Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para Decisão Nutricional. Metha: São Paulo, 2007.
3. DUARTE, CLAUDIO GOULART: AVALIAÇÃO Nutricional. Aspectos Clínicos e Laboratoriais. 2007. Atheneu.
4. FAUSTINO T. N. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.
5. CARDOSO, S.P.; MARTINS, C. Interação nutriente-droga. Nutroclínica: Curitiba-Pr.



---

*Emitido em 05/08/2022*

**EMENTA DE DISCIPLINAS N° Projeto Pedagógico 2013 - completo/2022 - FACNUTRICA (11.33.08)**  
**(N° do Documento: 1)**

**(N° do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 05/08/2022 09:44 )*

PATRICIA MIRANDA MENDES

DIRETOR DE FACULDADE - TITULAR

FACNUTRICA (11.33.08)

Matrícula: ###817#1

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.ufpa.br/documentos/> informando seu número: **1**, ano: **2022**, tipo: **EMENTA DE DISCIPLINAS**, data de emissão: **05/08/2022** e o código de verificação: **0dd3b826f5**