

1ª Série

6BIO094 BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR

Estudo de proliferação celular e seu controle. Bases moleculares das relações morfofisiológicas e metabolismo celular.

6BIO095 EMBRIOLOGIA

Estudo do desenvolvimento embrionário humano até a 4ª Semana de desenvolvimento, bem como, fisiologia placentária, malformação congênita e efeitos teratogênicos.

6BIO096 GENÉTICA APLICADA À NUTRIÇÃO

Material genético: estrutura e função, mutação e reparo, expressão gênica. Genética Toxicológica. Herança monogênica e suas derivações. Herança complexa. Citogenética. Fundamentos de tecnologia genética e da genética do desenvolvimento. Genética do câncer. Fundamentos da genômica nutricional. Nutrientes, compostos bioativos e expressão gênica. Nutrientes, genômica nutricional e relação saúde-doença.

6BIQ053 BIOQUÍMICA APLICADA À NUTRIÇÃO

A célula e sua organização bioquímica. Água. Bioquímica de carboidratos. Bioquímica de aminoácidos e proteínas. Bioquímica de lipídios e de ácidos nucleicos. Enzimas e coenzimas. Introdução ao metabolismo. Bioenergética. Metabolismo de carboidratos. Metabolismo de lipídios. Metabolismo de aminoácidos e proteínas. Metabolismo de nucleotídeos. Integração metabólica. Bioquímica analítica qualitativa e quantitativa.

6DSC013 FUNDAMENTOS DE SAÚDE COLETIVA

A situação atual da saúde no Brasil. A evolução dos conceitos de saúde e doença, processo saúde e doença, modelos de atenção à saúde através dos tempos. Processo da Reforma Sanitária e a criação do SUS. Princípios, diretrizes e legislação do SUS. Discussões e reflexões sobre o conceito de saúde pública e saúde coletiva. Promoção, prevenção e integralidade no cuidado em saúde. Políticas na área de segurança alimentar e nutricional, alimentação e nutrição vigentes no país. Avaliação de programas de nutrição em saúde coletiva. Principais problemas nutricionais e carenciais da população brasileira.

6DSC014 PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES E INTERAÇÃO ENSINO, SERVIÇO E COMUNIDADE I

Cuidado em saúde. Necessidades e demandas de saúde. Organização dos serviços de saúde na Atenção Básica. Aspectos éticos da atuação com famílias e em equipe. Unidades Básicas de Saúde. Territorialização. Intersetorialidade. Organização comunitária. Comunicação interpessoal. Gestão do Cuidado na Atenção Básica. Prática da integração ensino-serviço-comunidade. Promoção e Prevenção à Saúde. Ações de educação em Saúde.

6HIT033 HISTOLOGIA

Fundamentos de histologia básica e histologia dos sistemas: digestório, respiratório, urinário, cardiovascular e endócrino.

6LAC044 NUTRIÇÃO E DIETÉTICA HUMANA

Introdução ao estudo da nutrição: conceituação de nutrientes, alimentos, alimentação, nutrição e grupos alimentares. Leis da alimentação. Guias alimentares. Definição, classificação, funções, fontes alimentares de macronutrientes, vitaminas e minerais. Necessidades e recomendações nutricionais para indivíduos e populações saudáveis. Introdução ao planejamento dietético: análise de adequação de consumo alimentar, análise de fatores determinantes das escolhas alimentares e planejamento alimentar. Utilização de tabelas de composição química de alimentos. Introdução ao uso de softwares em Nutrição.

6LAC045 ÉTICA E EXERCÍCIO PROFISSIONAL

História da nutrição e da alimentação, evolução nas diversas culturas da sociedade e impacto nutricional na coletividade. Histórico do nutricionista no Brasil. Regulamentação da profissão de nutricionista.

1ª Série

Áreas de atuação do profissional. Conselho Federal e Regional de Nutricionistas. Bioética, direitos humanos e cidadania. Conduta profissional e Código de ética do profissional nutricionista.

6MIB024 MICROBIOLOGIA BÁSICA

Classificação dos organismos vivos. Distribuição natural dos microrganismos e microbiota normal do organismo humano. Introdução ao estudo da microbiologia: morfologia, citologia, nutrição, fisiologia e genética dos microrganismos. Fatores responsáveis por doenças microbianas de origem alimentar. Deterioração microbiana de alimentos. Controle de microrganismos por agentes físicos e químicos. Microrganismos indicadores de contaminação de alimentos. Princípios gerais de preservação de alimentos. Análise microbiológica de água e alimentos.

6MOR037 ANATOMIA

Anatomia dos sistemas: ósseo, muscular, respiratório, digestório e glândulas anexas, gênito-urinário, cardiovascular e neuroendócrino.?

6PAT044 PARASITOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO

A relação parasito-hospedeiro e suas aplicações na saúde. Estudo das principais parasitoses veiculadas por ingestão de ovos ou cistos presentes em água, alimentos e outros veículos contaminados, quanto à distribuição, incidência, prevalência, mecanismos de transmissão, patogenia e diagnóstico, salientando as alterações provocadas por eles no processo nutricional do hospedeiro. Enfoque preponderante no papel do nutricionista na profilaxia das parasitoses. Estudo de técnicas aplicáveis à pesquisa de parasitas no hospedeiro e em alimentos e águas contaminadas.

6SOC164 SOCIOLOGIA E ALIMENTAÇÃO

Espaço social e alimentação. Hábitos alimentares e classes sociais. Alimentação como um processo social, histórico e cultural: a herança e a realidade negra e indígena na formação da cultura alimentar brasileira. Industrialização e alimentação no Brasil e no mundo: regulação e desregulação das práticas alimentares. Alimentação, pobreza e fome. Sistemas de Produção de alimentos, distribuição, consumo e desigualdades. A nutrição como direito fundamental e humano.

2ª Série

6CIF075 FISILOGIA HUMANA I

Potenciais de repouso e de ação. Transmissão sináptica. Fisiologia da musculatura esquelética e lisa. Fisiologia dos sistemas nervoso e endócrino.

6CIF076 FISILOGIA HUMANA II

Fisiologia dos sistemas respiratório, cardiovascular, urinário e digestório.?????

6DSC015 PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES E INTERAÇÃO ENSINO, SERVIÇO E COMUNIDADE II

Introdução a epidemiologia descritiva e social. Conceitos de dados, informações, indicadores de saúde e sistemas de informações em saúde. Vigilância em saúde com foco na vigilância sanitária e epidemiológica. Análise de banco de dados em saúde com interpretação de medidas de posição, tendência central e dispersão, de comparação de médias e de associação estatística. Interpretação de diferentes desenhos de pesquisa epidemiológica e níveis de evidência científica para aplicação na gestão e organização dos serviços de saúde. Introdução às formas de gestão e organização da rede de serviços de saúde.

6LAC046 NUTRIÇÃO E SAÚDE DA CRIANÇA E ADOLESCENTE

Quadro atual do estado nutricional de crianças e adolescentes. Análise de programas e políticas públicas de saúde e nutrição, voltados à promoção da alimentação saudável e da Segurança Alimentar e Nutricional de crianças e

2ª Série

adolescentes (PNAE e Crescer Saudável). Aspectos fisiológicos e nutricionais do crescimento e desenvolvimento infantil e de adolescentes. Avaliação e acompanhamento nutricional de recém-nascidos a termo, pré-escolares, escolares e adolescentes e na Síndrome de Down. Necessidades nutricionais de crianças e adolescentes saudáveis. Aleitamento materno. Intercorrências clínicas no lactente. Composição nutricional do leite materno e comparação com leite de vaca e fórmulas infantis. Introdução da Alimentação Complementar. Alimentação e suplementação nas diferentes fases da infância e adolescência. Orientações alimentares e nutricionais para crianças e adolescentes, considerando a escolaridade e as especificidades das diferentes etnias, como indígenas e remanescentes quilombolas. Elaboração de plano alimentar adequado a cada faixa etária.

6LAC047 NUTRIÇÃO E SAÚDE DE GESTANTE E NUTRIZES

Fisiologia da gestação, lactação, crescimento e desenvolvimento. Avaliação e acompanhamento nutricional de acordo com trimestre gestacional, na gestação normal, múltipla, de risco e de nutrizes. Antropometria, semiologia das alterações nutricionais, influência sociocultural, econômica e interpretação dos principais exames laboratoriais para avaliação do estado nutricional gestacional. Cálculo das necessidades nutricionais na gestação e puerpério. Complicações e intercorrências clínicas gestacionais. Elaborar orientação nutricional para gestantes, nutrizes, considerando a especificidades das diferentes etnias como indígenas e remanescentes quilombolas. Manejo das principais intercorrências do Aleitamento Materno relacionadas às mamas. Programas de suplementação de vitaminas e minerais (Amamenta e Alimenta Brasil).

6LAC048 NUTRIÇÃO E SAÚDE DO ADULTO E IDOSO

Fisiologia do envelhecimento. Diagnóstico Nutricional do idoso: Triagem Nutricional, avaliação subjetiva, antropometria, semiologia das alterações nutricionais. Carências Nutricionais, desnutrição, sarcopenia, osteopenia e osteoporose. Principais alterações neurológicas do idoso. Cálculo das necessidades nutricionais do adulto e idoso e suas aplicabilidades. Elaboração de plano alimentar. Educação nutricional aplicada ao adulto e idoso.

6LAC049 AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Determinantes do estado nutricional da população. SISVAN. Inquéritos dietéticos: aplicabilidade, vantagens e desvantagens, utilização em diferentes faixas etárias e populações. Triagem Nutricional. Anamnese nutricional. Semiologia Nutricional (métodos e técnicas de exame clínico). Avaliação da composição corporal: estudo dos equipamentos e métodos de avaliação direta e indireta do estado nutricional de indivíduos. Antropometria de adultos e crianças: medidas, cálculos e interpretação. Interpretação de exames laboratoriais mais utilizados para a avaliação e diagnóstico nutricional. Índices preditivos de Diagnóstico nutricional. Aspectos éticos inerentes à avaliação do estado nutricional.

6LAC050 TÉCNICA DIETÉTICA

Conceitos básicos, objetivos gerais e fases de preparo de alimentos. Equipamentos, utensílios e técnicas básicas de pré-preparo e processos de cocção. Estudo de pesos e medidas de alimentos. Instrumentos para padronização de processos: Indicadores de preparo (cálculo e interpretação dos Indicadores de Parte Comestível, de Conversão e de Reidratação) e Ficha técnica (Padronização de receitas, determinação de porcionamento, rendimento, custo e valor nutricional de preparações). Estudo dos alimentos e das alterações sofridas pelas diferentes técnicas de cocção. Reconhecimento de ervas, especiarias e condimentos e sua aplicação em preparações culinárias. Aspectos gastronômicos e prática de preparações com ingredientes de origem vegetal e animal. Análise das características sensoriais. Aspectos culturais e culinária nacional e internacional. Análise das características sensoriais. Apresentação de pratos.

2ª Série

6MIB025 MICROBIOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO

Classificação dos organismos vivos. Distribuição natural dos microrganismos e microbiota normal do organismo humano. Introdução ao estudo da microbiologia: morfologia, citologia, nutrição, fisiologia e genética dos microrganismos. Fatores responsáveis por doenças microbianas de origem alimentar. Deterioração microbiana de alimentos. Controle de microrganismos por agentes físicos e químicos. Microrganismos indicadores de contaminação de alimentos. Princípios gerais de preservação de alimentos. Análise microbiológica de água e alimentos.

6PAT045 IMUNOLOGIA BÁSICA APLICADA À NUTRIÇÃO

Função fisiológica do sistema imunológico; células do sistema imunológico e anatomia funcional dos órgãos linfóides, tecido linfóide associado à mucosa (MALT); imunidade inespecífica e específica. Fatores dietéticos que alteram a resposta imunológica.

6PAT046 PATOLOGIA GERAL E NUTRICIONAL

Fundamentos de Patologia: Processos degenerativos reversíveis e irreversíveis. Distúrbios circulatórios. Inflamações. Regeneração e cicatrização. Alterações de proliferação e diferenciação celular. Neoplasias benignas e malignas. Envolvimento da dieta na etiologia e prevenção das doenças.

6TAL029 BROMATOLOGIA

Composição dos alimentos e suas propriedades químicas, físicas, tecnofuncionais e nutricionais: água, proteínas, enzimas, lipídios, carboidratos, fibras, vitaminas, minerais, pigmentos e aditivos. Análise da composição centesimal dos alimentos. Alterações tecnofuncionais dos macronutrientes e micronutrientes em alimentos. Rotulagem nutricional dos alimentos.????

6TAL030 TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Histórico e princípios de conservação de alimentos. Métodos de conservação dos alimentos. Práticas de industrialização de alimentos e controle de qualidade. Processos de industrialização de produtos de origem animal e vegetal.???

3ª Série

6DEF119 FISIOLOGIA DA ATIVIDADE MOTORA

Conceitos básicos da fisiologia da atividade motora. Sistemas bioenergéticos e a transferência de energia. Balanço energético. Ajustes e adaptações do sistema neuromuscular na atividade física. Ajustes e adaptações do sistema cardiorrespiratório. Ajustes e adaptações fisiológicas a condições ambientais extremas. Indicadores fisiológicos de aptidão física.

6LAC051 FARMACOTERAPIA APLICADA À NUTRIÇÃO

Conceitos e princípios básicos em farmacologia. Vias de administração, absorção, distribuição, metabolização e eliminação de fármacos no organismo. Fármacos que atuam no sistema cardiovascular; sistema digestório; sistema nervoso; sistema renal e endócrino. Efeitos dos fármacos de ação anti-inflamatória e antibiótica no metabolismo. Fármacos que afetam a biodisponibilidade de macro e micronutrientes. Interpretação de exames laboratoriais.

6LAC052 TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS APLICADA À NUTRIÇÃO

Noções Gerais de toxicologia de alimentos. Aspectos toxicológicos de contaminantes em alimentos (micotoxinas, compostos n-nitrosos, aditivos intencionais, metais tóxicos, entre outros). Metabolismo dos tóxicos. Poluição ambiental e agrotóxicos de impacto na saúde humana. Carcinogênicos químicos.

6LAC053 EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Fundamentos em educação em saúde. Conceito, importância, princípios e objetivos da educação nutricional. Papel que desempenha a educação nutricional na formação do hábito alimentar. Aplicação de meios e técnicas didáticas à educação nutricional considerando os diferentes ciclos de vida, ambiente alimentar, níveis socioeconômicos e culturais da comunidade, visando a adesão à proposta alimentar e a mudança do comportamento alimentar. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de Programas de Educação Nutricional. Desenvolvimento de materiais educativos.

6LAC054 NUTRIÇÃO E METABOLISMO

Relação entre o alimento, seus nutrientes fonte e organismo humano, com ênfase na utilização metabólica. Inter-relacionar os conceitos com outras disciplinas, como fisiologia e bioquímica para entender o funcionamento do organismo como um todo. Compostos Bioativos: principais substâncias, mecanismo de ação e biodisponibilidade. Fatores antinutricionais dos alimentos. Relacionar e discutir temas atuais em Nutrição e Metabolismo.

6LAC055 FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA DO ADULTO

Estudar os mecanismos fisiopatológicos e a importância da dietoterapia e o acompanhamento nutricional de adultos na obesidade, Diabetes Mellitus tipo 2, Síndrome Metabólica, Doenças cardiovasculares, Doença Renal Aguda e Crônica, Doenças do sistema digestório, hepáticas, pancreáticas e endócrinas, doenças reumáticas e auto imune (retocolite e Crohn), câncer, AIDS e anemias carenciais. Intervenção nutricional no paciente crítico. Interpretação dos principais exames laboratoriais aplicados à nutrição. Cálculo e interpretação dos índices prognósticos. Princípios da Evolução em prontuário. Avaliar interação nutriente-nutriente e fármaco-nutriente.

6LAC056 FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA EM PEDIATRIA

Definição, epidemiologia, etiopatogenia, mecanismos fisiopatológicos, critérios diagnósticos e de monitoramento, e dietoterapia nas condições clínicas: prematuridade, anemias e hipovitaminoses, desnutrição, obesidade, diabetes mellitus tipo 1, intolerância a carboidratos, alergias alimentares, doença celíaca, erros inatos do metabolismo, transtorno do espectro autista, epilepsia, queimaduras, fibrose cística, cardiopatias e transtornos alimentares. Avaliação e cuidado nutricional em condições especiais, como síndrome de down e paralisia cerebral.

6LAC057 DIETAS HOSPITALARES, NUTRIÇÃO ENTERAL E PARENTERAL, LACTÁRIO E BANCO DE LEITE

Tipos de dietas hospitalares, conceito, classificação e elaboração de dietas de rotina, analisando suas modificações físicas e químicas, e suas indicações. Classificação das dietas terapêuticas (consistência, temperatura, fracionamento, densidade calórica/volume, composição nutricional e capacidade estimulatória). Introdução à Nutrição Enteral e Parenteral. Equipe multiprofissional e regulamento técnico da terapia nutricional. Dietas enterais: tipos de fórmulas, preparo, administração, controle de qualidade, indicação e prescrição. Dietas parenterais: tipos de formulações, indicação e avaliação. Lactários: tipos de fórmulas infantis, preparo e controle de qualidade. Banco de Leite Humano.

6LAC058 ADMINISTRAÇÃO E GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN): Definição, tipos, formas de gerenciamento, tipos de serviços e estrutura organizacional. Funções administrativas e atribuições do nutricionista na área. Planejamento e dimensionamento de áreas, equipamentos e utensílios. Ambiência e ergonomia. Novas tecnologias na produção de refeições coletivas. Tipos de Cardápios: convencional, institucional, básico, para coletividade. Técnicas de planejamento, composição básica e estruturação de cardápios, visando o aproveitamento integral dos alimentos. Planejamento de refeições e elaboração de cardápios para diferentes modalidades de UAN e de acordo com programas governamentais (Programa de alimentação do trabalhador

3ª Série

(PAT), Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE). Aquisição de alimentos e planejamento e organização de estoques. Gestão, planejamento e controle de custos. Higiene e Segurança no trabalho e Normas Regulamentadoras (NR). Recursos Humanos direcionado para UANs. Boas práticas de produção e métodos de controle de qualidade.

6LAC059 PESQUISA EM NUTRIÇÃO/TCC

Noções básicas de pesquisas em nutrição: conhecer técnicas, métodos de pesquisa científica e normatizações bibliográficas. Estatística aplicada à nutrição: noções básicas, correlação, regressão linear e distribuição gráfica. Programas de Estatística (SPSS e Epi Info). Uso de descritores em Ciências da Saúde. Conhecimento sobre as principais plataformas científicas de busca de dados científicos nacionais e internacionais. Leitura e interpretação de artigos científicos. Seminários em Nutrição. Resolução CONEP 466/2012. Elaboração do projeto de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), em acordo com o regulamento do TCC.

6LAC060 NUTRIÇÃO APLICADA À ATIVIDADE FÍSICA

Papel do nutricionista na nutrição, atividade física e qualidade de vida. Exercício, metabolismo energético e gasto com atividade física. Utilização de fontes de energia durante o exercício, modulação nutricional na atividade física, estresse oxidativo e inflamação na atividade física. Necessidades e recomendações para praticantes de atividade física e atletas. Avaliação do consumo alimentar e de indicadores bioquímicos em atividade física. Avaliação da composição corporal de atletas e esportistas. Plano alimentar pré, durante e após exercícios. Hidratação no exercício físico. Recursos ergogênicos. Suplementos nutricionais esportivos.

6LAC061 ATIVIDADE PRÁTICA DE VIVÊNCIA PROFISSIONAL NA ÁREA DE NUTRIÇÃO

Atividade prática obrigatória de observação da prática do nutricionista nas principais áreas de atuação: administração de serviços de alimentação, clínica, social e esportes.

6PEP079 PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO

Aspectos psicológicos envolvidos na nutrição. Corpo físico e corpo pulsional. Incidência dos aspectos psíquico nos transtornos alimentares.

6TAL031 SEGURANÇA DE ALIMENTOS E LEGISLAÇÃO

Doenças de origem alimentar. Boas práticas. Procedimentos operacionais complementares às boas práticas: procedimentos padrão de higiene operacional e procedimentos operacionais padrão. Programa de pré-requisitos para o sistema de análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Implantação do sistema de análise APPCC. Legislação de alimentos e água. Normas da organização internacional de padronização.

4ª Série

6ES5017 ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA HOSPITALAR MATERNO E INFANTIL

Reconhecimento do local de estágio. Acompanhamento e avaliação do estado nutricional, interpretação de exames laboratoriais e evolução clínico nutricional de gestantes, puérperas, bebês e crianças hospitalizadas. Promoção da atenção dietética/nutricional individual baseada nas diferentes condições clínicas, analisando fatores cognitivos, psicológicos, socioeconômicos, culturais e ambientais intervenientes. Elaboração e prescrição de dietas específicas (oral e enteral). Registro nutricional em prontuário. Planejamento e avaliação da aceitação e evolução das dietas. Avaliação da adequação do consumo alimentar às necessidades nutricionais. Elaboração, planejamento e monitoramento de suporte nutricional. Promoção do aleitamento materno. Orientação nutricional de alta hospitalar. Acompanhamento da rotina do serviço de nutrição e dietética, lactário e banco de leite humano.

4ª Série

6ES5018 ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA HOSPITALAR ADULTOS E IDOSOS

Reconhecimento do local de estágio. Acompanhamento e avaliação do estado nutricional, interpretação de exames laboratoriais e evolução clínico-nutricional de adultos e idosos enfermos em hospitais e prescrição dietética para o suporte nutricional oral e enteral. Planejamento, avaliação e evolução de dietas. Promoção da atenção nutricional individual baseada nas diferentes doenças, considerando os fatores cognitivos, emocionais, socioeconômicos, culturais e ambientais intervenientes. Avaliação da adequação do consumo alimentar às necessidades nutricionais. Prescrição nutricional em prontuário. Orientação nutricional de alta hospitalar.

6ES5019 ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA AMBULATORIAL I

Reconhecimento do local de estágio. Acompanhamento e avaliação do estado nutricional, interpretação de exames laboratoriais e evolução clínico-nutricional de indivíduos enfermos assistidos em ambulatórios de média complexidade. Promoção da atenção nutricional de forma individual ou em grupo, com base nas diferentes doenças. Práticas em educação alimentar e nutricional em contexto interprofissional. Registro da evolução nutricional em prontuário.

6ES5020 ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA AMBULATORIAL II

Reconhecimento do local de estágio. Acompanhamento e avaliação do estado nutricional, interpretação de exames laboratoriais e evolução clínico-nutricional de indivíduos enfermos assistidos em ambulatórios de alta complexidade. Promoção da atenção nutricional de forma individual ou em grupo, com base nas diferentes doenças. Elaboração, planejamento e monitoramento de suporte nutricional. Práticas em educação alimentar e nutricional em contexto interprofissional. Registro da evolução nutricional em prontuário.

6ES5021 ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO EM UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE I

Reconhecimento do local de estágio. Avaliação das necessidades de saúde da coletividade e dos indivíduos, em conjunto com os profissionais da Atenção Básica. Trabalho em equipe interprofissional. Ferramentas de trabalho em equipe. Projeto Terapêutico singular. Cuidado compartilhado aos indivíduos e famílias do território nos diversos espaços (UBS, domicílio, escolas e outros equipamentos do território). Ações programáticas, protocolos, linha de cuidado. Organização do cuidado na atenção básica. Ações em rede de atenção à saúde. Educação Permanente em Saúde e Matriciamento. Registro da avaliação e orientação nutricional em prontuário

6ES5022 ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO EM UNIDADE BÁSICA DE SAÚDE II

Reconhecimento do local de estágio. Prática das atribuições específicas do nutricionista no campo da saúde coletiva nas ações de prevenção, promoção, proteção e recuperação da saúde, de caráter individual e coletivo desenvolvidas na Atenção Básica à Saúde, com ênfase no trabalho em equipe e na integralidade do cuidado à saúde. Identificação e monitoramento de indicadores do estado nutricional e de consumo alimentar. Incentivo de estratégias de apoio ao Aleitamento Materno. Educação Alimentar e Nutricional. Ações de vigilância alimentar e nutricional. Matriciamento da equipe de trabalho em relação aos indicadores da nutrição. Acompanhamento de ações, políticas e programas nacionais de alimentação e nutrição. Registro das ações em prontuário.

6ES5023 ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO EM ESCOLA E/OU INSTITUIÇÃO PERMANENTE PARA IDOSOS

Identificação das atribuições específicas do nutricionista na alimentação escolar: Planejar e desenvolver cardápios para alimentação escolar, vinculados às Secretarias de Educação do município. Realizar avaliação e acompanhamento nutricional de crianças e adolescentes. Promover educação

4ª Série

alimentar e nutricional nas escolas. Identificação das atribuições específicas do nutricionista na assistência nutricional às pessoas idosas, cuidadores de idosos e responsáveis pelo serviço de nutrição de Instituições de Permanência de Idosos. Realizar avaliação e acompanhamento nutricional, planejar e desenvolver cardápios adequados às condições clínicas dos idosos assistidos.

6ES5024 ESTÁGIO CURRICULAR OBRIGATÓRIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Reconhecimento do local de estágio e funcionamento da unidade produtora de refeições: administração de recursos humanos, planejamento de cardápios para coletividades, administração de compras materiais e insumos, gerenciamento do preparo, cocção e distribuição de alimentos, execução de programas e manuais de boas práticas na manipulação de alimentos e de Nutrição. Legislação vigente, Recursos Humanos e Segurança do Trabalho.

6TCC513 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Desenvolvimento de produção acadêmica como resultado de atividades de ensino, de pesquisa, de extensão ou revisão de literatura, nas áreas de interesse: alimentação, nutrição, saúde, esporte e afins. Aplicação dos métodos e técnicas para o desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso. Acompanhamento por um docente do curso. Apresentação nos formatos artigo científico de relato de caso, revisão bibliográfica ou estudo experimental; portfólio de produtos desenvolvidos em áreas afins como produtos digitais ou tecnológicos, tecnologia de alimentos; projeto de intervenção. Aprovação por Banca avaliadora.