

DELIBERAÇÃO – CÂMARA DE GRADUAÇÃO Nº 026/2019

Estabelece adequações no Projeto Pedagógico do curso de Graduação em Nutrição.

CONSIDERANDO a Resolução CEPE/CA n.º 0065/2010 que cria e aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição;

CONSIDERANDO o Decreto do Governo do Estado do Paraná n.º 11684, de 12 de novembro de 2018, que autoriza o funcionamento do Curso de Graduação em Nutrição – Bacharelado, na Universidade Estadual de Londrina, a partir do ano letivo de 2020;

CONSIDERANDO o Parecer CNE/CES n.º 1.133/2001 sobre as Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação da Área da Saúde;

CONSIDERANDO a Resolução CNE/CES n.º 5, de 7 de novembro de 2001 que institui Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição;

CONSIDERANDO a Resolução CNE/CES n.º 4, de 06 de abril de 2009, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos Cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial;

CONSIDERANDO os pronunciamentos contidos no processo número 12.748, de 11/07/2019.

A CÂMARA DE GRADUAÇÃO, em reunião do dia 22 de outubro de 2019, aprovou a seguinte Deliberação:

- Art. 1º O Curso de Graduação em Nutrição passa ser ofertado a partir do ano letivo de 2020, com 40 (quarenta) vagas, turno integral.
- Art. 2º Os objetivos do curso, perfil, habilidades e competências do concluinte constam dos Anexos I e II, respectivamente, desta Deliberação.
- Art. 3º O art. 6º da Resolução CEPE/CA n.º 065/2010, passa a vigorar com nova redação:

“Art. 6º A matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição é composta por um conjunto de atividades distribuídas nas seguintes categorias:

- I- atividades acadêmicas de natureza obrigatórias;
- II- atividades acadêmicas de natureza obrigatória especiais, correspondendo ao Trabalho de Conclusão de Curso -TCC e Estágio Supervisionado;
- III- atividades acadêmicas complementares.

Parágrafo único. As atividades acadêmicas complementares compreendem a participação do estudante em:

- a) cursos de extensão;
- b) disciplinas eletivas;
- c) disciplinas especiais;
- d) estágios curriculares não obrigatórios;
- e) eventos;
- f) monitoria acadêmica;
- g) programas de extensão;
- h) programas de formação complementar;
- i) projetos de extensão;
- j) projetos integrados;
- k) projetos de pesquisa;
- l) projetos de pesquisa em ensino;
- m) carga horária excedente de disciplinas optativas;
- n) outras, a critério do colegiado do curso.”

Art. 4º Os conteúdos curriculares do Curso de Graduação em Nutrição estão articulados segundo os eixos de conhecimento que constam do Anexo III desta Resolução.

Art. 5º A duração mínima e máxima prevista para o Curso de Graduação em Nutrição é de 4 (quatro) e 8 (oito) anos, respectivamente.

Art. 6º Para obter o grau de Bacharel em Nutrição, o estudante deverá cumprir um total de 3.495 (três mil, quatrocentas e noventa e cinco) horas relativas à matriz curricular proposta, incluindo as destinadas ao cumprimento de atividades acadêmicas complementares.

Art. 7º A matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição, a ser implantada gradativamente a partir do ano letivo de 2020, fica assim estabelecida:

1ª Série						
Cód.	Nome	Of.	Carga horária			
			Teór. / Prát.	Prát.	Teór.	Total
6HIT019	Histologia	A	60	30	-	90
6MOR022	Anatomia	A	30	60	-	90
6BIO049	Biologia Celular e Molecular	1S	30	15	-	45
6BIO050	Embriologia	2S	30	15	-	45
6MIB011	Microbiologia Aplicada à Nutrição	2S	30	30	-	60
6BIQ022	Bioquímica Aplicada à Nutrição	A	60	30	-	90
6BIO051	Genética Aplicada à Nutrição	1S	45	-	-	45
6PAT023	Parasitologia Aplicada à Nutrição	2S	30	15	-	45
6SOC121	Sociologia e Alimentação	1S	30	-	-	30
6DSC009	Fundamentos de Saúde Coletiva	1S	60	-	-	60
6LAC029	Nutrição e Dietética Humana	A	60	-	-	60
6LAC030	Ética e Exercício Profissional	2S	30	-	-	30

6DSC010	Práticas Interdisciplinares e Interação Ensino, Serviço e Comunidade I (PIN I)	A	20	100	-	120
	Total		515	295		810
2ª Série						
Cód.	Nome	Of.	Carga horária			
			Teór. / Prát.	Prát.	Teór. / Prát.	Total
6CIF065	Fisiologia Humana I	1S	-	-	45	45
6CIF066	Fisiologia Humana II	2S	-	-	45	45
6PAT021	Imunologia Básica Aplicada à Nutrição	1S	30	30	-	60
6PAT022	Patologia Geral e Nutricional	2S	30	30	-	60
6MIB019	Microbiologia e Segurança de Alimentos	1S	30	30	-	60
6TAL026	Bromatologia	1S	30	30	-	60
6TAL027	Princípios de Tecnologia de Alimentos	2S	30	-	-	30
6LAC031	Nutrição e Metabolismo	A	60	-	-	60
6LAC032	Nutrição e Saúde da Criança e Adolescente	A	-	-	60	60
6LAC033	Nutrição e Saúde de Gestantes e Nutrizes	A	-	-	60	60
6LAC034	Nutrição e Saúde do Adulto e Idoso	A	-	-	60	60
6LAC035	Avaliação Nutricional	A	-	-	60	60
6PEP076	Psicologia Aplicada à Nutrição	2S	60	-	-	60
6DSC011	Práticas Interdisciplinares e Interação Ensino, Serviço e Comunidade II (PIN II)	A	50	100	-	150
	Total		320	220	330	870
3ª Série						
Cód.	Nome	Of.	Carga horária			
			Teór. / Prát.	Prát.	Teór. / Prát.	Total
6LAC036	Farmacoterapia Aplicada à Nutrição	1S	30	-	-	30
6LAC037	Toxicologia de Alimentos Aplicada à Nutrição	2S	30	-	-	30
6TAL028	Segurança de Alimentos e Legislação	A	-	-	60	60
6LAC019	Técnica e Dietética	A	60	60	-	120
6DEF053	Fisiologia do Exercício	1S	30	-	-	30
6LAC023	Nutrição Aplicada à Atividade Física	2S	30	15	-	45
6LAC038	Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia do Adulto	A	90	30	-	120
6LAC039	Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia em Pediatria	A	60	-	-	60
6LAC040	Dietas Hospitalares, Nutrição Enteral e Parenteral, Lactário e Banco de Leite	A	60	30	-	90
6LAC041	Administração e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	A	120	-	-	120
6LAC042	Pesquisa em Nutrição/TCC	A	60	-	-	60
6LAC 043	Atividade Prática de Vivência Profissional na Área de Nutrição	2S	-	60	-	60

		Total	570	195	60	825
4ª Série						
Cód.	Nome	Of.	Carga horária			
			Teór. / Prát.	Prát.	Teór.	Total
6EST584	Estágio Curricular Obrigatório em Nutrição Clínica (LAC)	A	-	240	-	240
6EST585	Estágio Curricular Obrigatório em Unidades de Alimentação e Nutrição (LAC)	A	-	240	-	240
6EST586	Estágio Curricular Obrigatório em Nutrição Social (LAC)	A	-	240	-	240
6TCC512	Trabalho de Conclusão de Curso (LAC)	A	60	-	-	60
	Disciplina Optativa	1S	30	15	-	45
	Disciplina Optativa	2S	30	15	-	45
	Total		120	750	-	870
			1525	1460	390	3375
	Atividade Acadêmica Complementar					120
	Carga horária total do curso					3495

Art. 8º O curso não tem disciplinas ou atividades acadêmicas consideradas essenciais para fins de retenção na série em caso de reprovação.

Art. 9º Para a integralização curricular o estudante deverá cumprir, na 4ª série, a carga horária de 90 horas em Disciplinas Optativas.

Art. 10. Para integralizar o currículo o estudante deverá cumprir, além das atividades acadêmicas constante na matriz curricular, um total de 120 (cento e vinte) horas de atividades acadêmicas complementares.

Parágrafo único. Ficará a critério do colegiado do curso de Nutrição definir as atividades acadêmicas e a carga horária a ser computada como Atividade Acadêmica Complementar.

Art. 20. Altera o Artigo 30 da Resolução CEPE/CA nº 065/2010, passando a vigorar com nova redação:

“Art. 30. É promovido para a série subsequente o estudante:

I- aprovado em todas as atividades acadêmicas da série;

II- reprovado, por nota ou por falta, em até 2 (duas) atividades acadêmicas da série, dentre as que permitem o regime de dependência.

Parágrafo único. O estudante somente será promovido a 4ª série mediante integralização de todas as Atividades Acadêmicas das séries anteriores, incluindo as disciplinas ou atividades acadêmicas cursadas em dependência.”

Art. 21. As ementas referentes à matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição, a ser implantado a partir do ano letivo de 2020, constam do Anexo IV da presente Resolução.

Art. 22. O disposto nesta Deliberação aplica-se a partir do ano letivo de 2020.

Art. 23. Esta Deliberação entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE LONDRINA, 22 de outubro de 2019.



Profa. Dra. Marta Regina Gimenez Favaro
Pró-Reitora de Graduação.

ANEXO I DA DELIBERAÇÃO DA CÂMARA DE GRADUAÇÃO Nº 026

OBJETIVOS DO CURSO

Objetivo Geral

Formar profissional nutricionista generalista, com visão holística, junto à realidade socioeconômica e política da sociedade, com atitudes éticas, inovadoras e crítica voltada para o trabalho em equipe interprofissional, visando a promoção, proteção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, garantindo a segurança alimentar e nutricional, promovendo práticas alimentares saudáveis e sustentáveis, e desenvolvendo espírito de liderança e visão administrativa.

Objetivos Específicos:

- I- formar profissionais conscientes do seu compromisso com a sociedade e capazes de desempenhar eficientemente as atividades de sua competência;
- II- capacitar para atendimento em Nutrição no mundo do trabalho, local, regional e nacional;
- III- desenvolver elementos básicos indispensáveis ao conhecimento de Nutrição e Alimentação, Segurança Alimentar e Nutricional, Tecnologia de Alimentos, Nutrição Clínica aplicada, Nutrição Social, Planejamento, Organização e Gestão dos Serviços de Alimentação coletiva, Orientação Nutricional para praticantes de Atividade Física e Atletas de modo a permitir-lhe uma atuação profissional adequada;
- IV- traçar paralelos com instituições congêneres e com a sociedade por meio de troca de conhecimentos e integrar-se nos programas de planejamento nutricional, visando melhorar as condições de saúde da população, levando em conta as questões complexas contemporâneas presentes no contexto social;
- V- possibilitar a articulação entre a teoria e a prática, de modo a permitir ao estudante lidar com os conteúdos desenvolvidos, compreendê-los e disseminá-los, desenvolvendo a criatividade, o raciocínio científico, o pensamento crítico, a conduta Ética como também habilidades, atitudes e valores;
- VI- vivenciar a prática interagindo com a realidade acadêmica, mediante atividade práticas e situações problematizadoras que possibilitem uma preparação para o exercício profissional de forma integrada, participativa e cooperativa;
- VII- desenvolver posturas e valores éticos respeitando os aspectos sociocultural e ambiental da comunidade, contribuindo para a formação integral de profissionais sensíveis e solidários, além de cidadãos conscientes e respeitadores dos fenômenos que envolvem vida e a sustentabilidade, capazes de fazer juízos críticos e de tomar decisões responsáveis;
- VIII- viabilizar o acesso aos avanços do conhecimento, da ciência e tecnologia, formando profissionais atualizados e aptos a enfrentar o mundo do trabalho em franca evolução tecnológica;
- IX- incentivar o trabalho em equipe de modo interprofissional, valorizando a interdisciplinaridade, a tomada de decisões e a formação de líderes;
- X- despertar nos estudantes a consciência da importância da atualização e educação continuada na área de nutrição;



- XI- fornecer ao estudante uma formação integral que o leve a ter uma atuação condizente com a realidade experimentada;
- XII- acompanhar e avaliar permanentemente a proposta pedagógica do curso de nutrição.

ANEXO II DA DELIBERAÇÃO DA CÂMARA DE GRADUAÇÃO Nº 026

PERFIL DO FORMANDO

“Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para melhora da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural”.

COMPETÊNCIAS E HABILIDADES ESPECÍFICAS

As competências e habilidades do presente projeto foram definidas e selecionadas de acordo com as Diretrizes Curriculares para os cursos de graduação em Nutrição, tomando-se também como referência o documento elaborado pelo Conselho Federal de Nutricionistas, “Definições e atribuições principais e específicas dos nutricionistas, conforme áreas de atuação”, e a Lei nº 8.234, de 17/09/1991, que regulamenta a profissão do nutricionista. As competências gerais e específicas delineadas para o Curso de Graduação em Nutrição da UEL são:

COMPETÊNCIAS GERAIS:

- I- atenção à saúde: o nutricionista formado estará apto a desenvolver ações de promoção, proteção e reabilitação da saúde, assim como de prevenção de doenças, tanto em nível individual como coletivo, respeitando os mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética e bioética;
- II- tomada de decisões: o nutricionista formado estará apto em qualquer situação para avaliar, sistematizar e decidir a conduta mais apropriada, visando ao uso adequado da força de trabalho, de equipamentos, de procedimentos e de práticas;
- III- comunicação: o nutricionista formado deverá ser acessível, interagir com outros profissionais de saúde e o público em geral, e manter o sigilo e a confidencialidade das informações a ele confiadas;
- IV- participação e Liderança: o nutricionista formado deverá ter responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, gerenciamento e comunicação, de modo que em equipes multiprofissionais possa assumir indistintamente papel de participação e/ou liderança, sempre visando o bem-estar da comunidade;
- V- administração e Gerenciamento: o nutricionista formado estará apto a gerenciar e administrar, tanto a força de trabalho, como os recursos físicos e materiais, sendo capaz de assumir liderança quando na equipe de saúde, ou quando gestor ou empregador;
- VI- educação permanente: o nutricionista formado deverá aprender continuamente, tanto na sua formação quanto na sua prática, tendo a responsabilidade e o compromisso com a educação e o treinamento das



futuras gerações de profissionais, transmitindo conhecimentos e propiciando condições para o confronto da teoria com a prática.

HABILIDADES ESPECÍFICAS:

- I- prestar Assistência Dietética para indivíduos e coletividade saudáveis e enfermos;
- II- diagnosticar, intervir e acompanhar o estado nutricional do indivíduo e grupos populacionais; aplicar os indicadores para diagnóstico do estado nutricional;
- III- gerir atividades em alimentação e nutrição dirigidas a indivíduos, grupos populacionais e coletividades;
- IV- avaliar o processo sociocultural, político e econômico que influenciam a disponibilidade, acesso e aquisição de alimento com vistas à segurança alimentar e nutricional da população;
- V- desenvolver novas fontes alimentares, controle de qualidade e caracterização de matéria prima, visando sua utilização na alimentação humana;
- VI- planejar e avaliar projetos para as unidades de alimentação e nutrição, tais como as instalações físicas, equipamentos e utensílios; planejar, implantar, organizar, gerenciar e avaliar todas as etapas dos processos de produção e distribuição de refeições;
- VII- exercer o controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- VIII- desenvolver o potencial dos indivíduos que atuam nas atividades de Alimentação e Nutrição para racionalizar os recursos financeiros, materiais e de informação pautados em conhecimentos técnico-científicos, observando a efetividade e visando a equidade;
- IX- desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana;
- X- participar de equipes multiprofissionais, inter-relacionado e atuando de forma reflexiva e ética com visão transdisciplinar, estando apto a assumir posição de liderança;
- XI- prescrever, supervisionar e avaliar dietas, exames complementares e suplementos nutricionais;
- XII- comunicar-se adequadamente, na transmissão dos conhecimentos técnico-científicos;
- XIII- atuar na formulação de políticas e programas de educação e vigilância nutricional alimentar e sanitária;
- XIV- atuar na formulação e execução de programas de vigilância sanitária dos alimentos;
- XV- planejar e desenvolver programas e ações de educação alimentar para indivíduos, grupos específicos e coletividades;
- XVI- manter-se continuamente atualizado, comprometendo-se com a educação das futuras gerações de profissionais com benefícios mútuos;
- XVII- desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- XVIII- desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e Nutrição;
- XIX- atuar em marketing em alimentação e nutrição;
- XX- exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- XXI- integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição, saúde e afins.

ANEXO III DA DELIBERAÇÃO DA CÂMARA DE GRADUAÇÃO Nº 026
CONTEÚDOS CURRICULAR SEGUNDO OS EIXOS DE CONHECIMENTOS

CONHECIMENTOS	PALAVRA-CHAVE	CONTRIBUIÇÕES À FORMAÇÃO DO ESTUDANTE	% da Carga Horária Total
<p>Ciências Biológicas e da Saúde. (Bases moleculares e celulares; estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos)</p>	BIOLÓGICAS E SAÚDE	A partir dos conhecimentos da biologia humana permitirá ao estudante o entendimento da estruturas e funções do organismo para posteriormente compreender o papel dos nutrientes no processo de saúde e doença.	21,4%
<p>Ciências Sociais, Humanas e Econômicas. (Determinantes culturais, sociais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos no processo saúde-doença)</p>	HUMANAS E SOCIAIS	A compreensão do processo saúde e doença pelo estudante envolvem o conhecimento sobre os determinantes culturais, sociais, econômicos e psicológicos do indivíduo inserido na comunidade.	15,6%
<p>Ciências dos Alimentos (Composição, propriedades e transformação dos alimentos; higiene; vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos)</p>	ALIMENTOS	O conhecimento da composição físico-químico dos alimentos associado com medidas higiênico-sanitárias é considerado fundamental para o estudante entender as medidas utilizadas na prevenção e qualidade de vida da coletividade e do indivíduo.	12%
<p>Ciência da Alimentação e Nutrição (Compreensão e domínio da: nutrição humana, dietética, dietoterapia, dieta para indivíduos e coletividades).</p>	NUTRIÇÃO	A compreensão e o domínio da ciência da alimentação e nutrição pelo estudante são considerados fatores determinantes para o processo de intervenção e avaliação nutricional, como também tomada de decisões realizada no âmbito individual e coletivo.	51%
<p>As Atividades Acadêmicas Complementares podem ser inserir em todos os eixos do conhecimento.</p>			

ANEXO IV DA DELIBERAÇÃO DA CÂMARA DE GRADUAÇÃO Nº 026

EMENTÁRIO DO CURSO DE NUTRIÇÃO A VIGORAR A PARTIR DO ANO LETIVO DE 2020

1ª série

6HIT019 - Histologia

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

6MOR022 - Anatomia

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

6BIO049 - Biologia Celular e Molecular

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

6BIO050 - Embriologia

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

6MIB011 - 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.

6BIQ022 - 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 nucléicos. 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.

6BIO051 - 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. Nutrigenômica.

6PAT023 - 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.

6SOC121 - 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, fome e desnutrição. Produção de alimentos, distribuição, consumo e desigualdades. Políticas públicas voltadas para melhorias alimentares. A nutrição como direito fundamental e humano.

6DSC009 - Fundamentos de Saúde Coletiva

A situação atual de 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.

6LAC029 - Nutrição e Dietética Humana

Introdução ao estudo da nutrição. Conceituação de alimentos, nutrientes e grupos alimentares. Leis da alimentação. Guias de alimentação. Planejamento, cálculo e análise das necessidades energéticas, de macronutrientes, micronutrientes e fibras alimentares de indivíduos sadios nos diferentes ciclos de vida. Interpretar e utilizar as recomendações dietéticas para nutrientes. Utilizar e interpretar as Tabelas de composição química de alimentos. Planejamento de cardápios. Introdução ao uso de *Software* em Nutrição.

6LAC030 - Ética e Exercício Profissional

Código de ética do profissional nutricionista. Histórico do nutricionista no Brasil. Regulamentação da profissão de nutricionista. Áreas de atuação do profissional nutricionista. Associação Brasileira de Nutrição. Conselho Federal e Regional de Nutricionistas. Conduta profissional.

6DSC010 - Práticas Interdisciplinares e Interação Ensino, Serviço e Comunidade I (PIN I)

Cuidado em saúde voltado para as necessidades e demandas provenientes da realidade das famílias. Organização dos serviços de saúde na atenção básica e aspectos éticos da atuação com famílias e em equipe interprofissional. Área de abrangência e de influência das Unidades Básicas de Saúde, territorialização com

identificação de áreas de risco, intersectorialidade e organização comunitária. Discussão da importância da comunicação interpessoal. Gestão do cuidado na perspectiva da atenção básica. Prática da integração ensino-serviço-comunidade. Promoção e educação em saúde como ações de saúde potentes para o cuidado na atenção básica.

2ª Série

6CIF065 - Fisiologia Humana I

Transporte através de membranas biológicas. Potenciais de repouso e de ação. Transmissão sináptica. Fisiologia da musculatura esquelética e lisa. Fisiologia do sistema nervoso e endócrino.

6CIF066 - Fisiologia Humana II

Fisiologia dos sistemas respiratório, cardiovascular, urinário e digestório.

6PAT021 - Imunologia Básica Aplicada à Nutrição

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

6PAT022 - 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.

6MIB019 - Microbiologia e Segurança de Alimentos

Segurança microbiológica de alimentos. Agentes antimicrobianos. Conservantes alimentícios. Legislação sanitária. Microrganismos benéficos à saúde humana. Prebióticos e probióticos. Fungos comestíveis. Principais micotoxinas. Microrganismos causadores de infecções e intoxicações alimentares. Víruses de origem alimentar.

6TAL026 - 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.

6TAL027 - Princípios de Tecnologia de Alimentos

Princípios físicos no processamento de alimentos. Operações unitárias relevantes. Métodos emergentes.

6LAC031 - Nutrição e Metabolismo

Relação entre o alimento, seus nutrientes fonte e organismo humano, com ênfase na utilização metabólica. Revisão de bioquímica de aminoácidos, enzimas, coenzimas e bioenergética. Metabolismo de macro e micronutrientes. Alimentos

funcionais: conceitos, mecanismo de ações e evidências científicas da prevenção de doenças. Compostos Bioativos: principais substâncias bioativas e seu mecanismo de ação no organismo. Nutraceuticos: definição e indicações. Fatores antinutricionais dos alimentos. Biodisponibilidade de nutrientes. Análise crítica das alimentações alternativas: excessos e carências.

6LAC032 - Nutrição e Saúde da Criança e Adolescente

Aspectos fisiológicos e nutricionais do crescimento e desenvolvimento infantil. Avaliação e acompanhamento nutricional de recém-nascidos a termo e pré-termo, pré-escolares, escolares e adolescentes. Avaliação Nutricional em condições especiais (síndrome de down, paralisia cerebral). Diagnóstico nutricional. Cálculo das necessidades nutricionais de crianças e adolescente saudável. Elaboração de cardápios adequados à cada faixa etária. Educação alimentar e nutricional: elaborar orientação nutricional para criança e adolescente de diferentes idades, considerando a especificidades das diferentes etnias como indígenas e remanescentes quilombolas. Análise de programas e políticas públicas de saúde e nutrição, especialmente aqueles voltados à promoção da alimentação saudável e da segurança alimentar e nutricional para crianças e adolescentes. Programas nacionais de suplementação de vitaminas e minerais. Composição nutricional do Leite Materno. Composição Nutricional da Fórmulas Infantis. Introdução da Alimentação complementar.

6LAC033 - Nutrição e Saúde de Gestantes e Nutrizes

Fisiologia da gestação, lactação, crescimento e desenvolvimento. Avaliação e acompanhamento nutricional na gestação normal de risco e de nutrizes. Antropometria, semiologia das alterações nutricionais, influência sociocultural, econômica e interpretação dos principais exames laboratoriais para avaliação do estado nutricional. Cálculo das necessidades nutricionais da gestante. Educação nutricional: elaborar orientação nutricional para gestantes, nutrizes, considerando a especificidades das diferentes etnias como indígenas e remanescentes quilombolas. Manejo do Aleitamento Materno. Programas de suplementação de vitaminas e minerais.

6LAC034 - Nutrição e Saúde do Adulto e Idoso

Fisiologia do envelhecimento. Avaliação nutricional aplicada ao adulto e idoso: avaliação subjetivas, antropometria, semiologia das alterações nutricionais, interpretação dos principais exames laboratoriais para avaliação do estado nutricional. Avaliação nutricional do indivíduo hospitalizado. Avaliação nutricional em situações especiais. Triagem Nutricional. Diagnóstico Nutricional. Cálculo das necessidades nutricionais do adulto e idoso. Elaboração de cardápios adequados à faixa etária. Educação nutricional aplicada ao adulto e idoso.

6LAC035 - Avaliação Nutricional

Determinantes do estado nutricional da população. SISVAN. Inquéritos dietéticos: aplicabilidade, vantagens e desvantagens, utilização em diferentes faixas etárias e populações. Anamnese nutricional e Análise dos fatores ecológicos e socioeconômicos. Estudo dos equipamentos e métodos de avaliação direta e indireta do estado nutricional de indivíduos. Métodos e Técnicas de exame clínico e avaliação da composição corporal; parâmetros antropométricos e aplicabilidade da

Bioimpedância. Aspectos éticos inerentes a avaliação do estado nutricional.
Diagnóstico nutricional.

6PEP076 - Psicologia Aplicada à Nutrição

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

6DSC011 - Práticas Interdisciplinares e Interação Ensino, Serviço e Comunidade II (PIN II)

Introdução a epidemiologia descritiva e social. Estudo dos conceitos de dados e informações em saúde. Análise da organização dos serviços de atenção básica de saúde por meio da demanda espontânea e oferta organizada. Interpretação de diferentes desenhos de pesquisa epidemiológica. Discussão das abordagens de pesquisa qualitativa e quantitativa. Elaboração de uma pesquisa científica.

3ª série

6LAC036 - 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. Intepretação de exames laboratoriais importantes para avaliação e diagnóstico nutricional.

6LAC037 - Toxicologia de Alimentos Aplicada à Nutrição

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

6TAL028 - 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.

6LAC019 - Técnica e Dietética

Equivalência de pesos e medidas. Equipamentos e utensílios de cozinha. Fichas técnicas. Per capita e porcionamento. Aquisição dos alimentos: empíricos, dirigida, quantidade, fator de correção e índice de cocção. Técnicas de planejamento, composição básica e estruturação de cardápios. Tipos de Cardápios: convencional, institucional, básico, para coletividade. Fatores que modificam os alimentos: técnicas de pré-preparo, preparo, cocção e conservação dos alimentos de origem vegetal e animal. Técnicas de preparo de alimentação para diferentes faixas etárias. Aproveitamento integral dos alimentos.



6DEF053 - Fisiologia do Exercício

Conceitos básicos da Fisiologia da Atividade Física. 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.

6LAC023 - Nutrição Aplicada à Atividade Física

Nutrição, atividade física e qualidade de vida. Avaliação da composição corporal de atletas e esportistas. Necessidades nutricionais do atleta. Plano alimentar pré, durante e após exercícios. Hidratação no exercício físico. Recursos ergogênicos. Suplementos nutricionais esportivos.

6LAC038 - Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia do Adulto

Estudar os mecanismos fisiopatológicos e a importância da dietoterapia e o acompanhamento nutricional de adultos na obesidade, desnutrição, anemias carenciais, doenças cardiovasculares, Diabetes Mellitus tipo 1 e 2, Síndrome Metabólica, Doença Renal Aguda e Crônica, Doenças Pulmonares Obstrutivas Crônicas, Doenças do sistema digestório, hepáticas, pancreáticas e endócrinas, doenças reumáticas e autoimune, câncer, AIDS e transtornos alimentares. Intervenção nutricional no paciente crítico: estresse metabólico, Sepsis, trauma, queimadura e cirurgia. Interpretação dos principais exames laboratoriais aplicados à nutrição. Cálculo e interpretação dos Índices prognósticos. Princípios da prescrição dietoterápica de acordo com as especificidades de cada paciente, enfermidade e prontuário médico. Avaliar interação nutriente-nutriente e fármaco-nutriente. Discussão de casos clínicos.

6LAC039 - Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia em Pediatria

Estudar os mecanismos fisiopatológicos e a importância da dietoterapia e o acompanhamento nutricional de crianças com patologias específicas como, obesidade infantil, desnutrição infantil, carências nutricionais, distúrbios craniofaciais, infecções respiratórias agudas, alergias e intolerâncias alimentares, doença do refluxo gastroesofágico e diarreias, erros inatos do metabolismo. Avaliação nutricional de crianças hospitalizadas. Interpretação dos principais exames laboratoriais aplicados à nutrição em pediatria. Avaliar interação nutriente-nutriente e fármaco-nutriente. Discussão de casos clínicos.

6LAC040 - 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. Introdução à Nutrição Enteral e Parenteral. Equipe multiprofissional e regulamento técnico da terapia nutricional. Classificação das dietas terapêuticas: consistência, temperatura, fracionamento, densidade calórica/volume, características químicas e capacidade estimulatória. Dietas enterais: tipos de fórmulas, preparo, controle de qualidade, indicação e prescrição. Dietas parenterais: tipos de formulações, indicação e avaliação. Lactários: tipos de fórmulas infantis, preparo e controle de

qualidade. Controle de qualidade em banco de leite humano, pasteurização e ordenha de alívio.

6LAC041 - Administração e Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição

Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN): Definição, tipos, estrutura organizacional, funções administrativas. Atribuições do nutricionista na área. Planejamento e dimensionamento de áreas, equipamentos específicos e utensílios. Gestão, planejamento e controle de custos. Boas práticas de produção e métodos de controle de qualidade. Treinamento de pessoal. Legislações - Resoluções e Portarias. Normas Regulamentadoras. Novas Tecnologias na Produção de Refeições coletiva. Sistema de distribuição de refeições. Planejamento de refeições para coletividades e em programas governamentais em alimentação e nutrição. Planejamento e controle de custos. Higiene e Segurança no trabalho. Ambiência e ergonomia. Recursos Humanos direcionado para UANs. Programa de alimentação do trabalhador (PAT). Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

6LAC042 - Pesquisa em Nutrição/TCC

Noções básicas de pesquisas em nutrição: pesquisas e normatizações bibliográficas. Estatística aplicada à nutrição: noções básicas, correlação e regressão linear e distribuição gráfica. Programas de Estatística (SPSS e Epi Info). Busca em banco de dados científicos nacionais e internacionais. Leitura e interpretação de artigos científicos. Seminários em Nutrição. Conceitos de ética e bioética em pesquisa com seres humanos. Resolução 466/2012. Elaboração do projeto de Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).

6LAC043 - 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.

4ª Série

6EST584 - Estágio Curricular Obrigatório em Nutrição Clínica (LAC)

Reconhecimento do local de estágio. Identificação das atribuições específicas do nutricionista no campo da nutrição clínica: Acompanhamento e avaliação do estado nutricional, interpretação de exames laboratoriais e evolução clínico-nutricional de indivíduos enfermos em hospitais e ambulatórios de nutrição. Promover atenção dietética/nutricional individual baseada nas diferentes patologias. Elaboração, planejamento e monitoramento de suporte nutricional enteral. Orientação nutricional de alta hospitalar. Acompanhamento da rotina do lactário. Discussão de casos clínicos com a equipe multiprofissional.

6EST585 - Estágio Curricular Obrigatório em Unidades de Alimentação e Nutrição (LAC)

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 e Segurança do Trabalho.

6EST586 - Estágio Curricular Obrigatório em Nutrição Social (LAC)

Reconhecimento do local de estágio. Acompanhamento de ações, políticas e programas nacionais de alimentação e nutrição. Identificação das atribuições específicas do nutricionista no campo da saúde coletiva nas atividades de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, de caráter individual e coletivo desenvolvidas na Atenção Básica à Saúde, com ênfase no trabalho em equipe (NASF) e integralidade do cuidado à saúde. Identificação das atribuições específicas do nutricionista na alimentação escolar: Planejar e desenvolver cardápio para alimentação escolar vinculados às Secretarias de Educação do município. Realizar avaliação nutricional de crianças e adolescentes. Promover educação nutricional nas escolas. Conhecer o Serviço de Vigilância Sanitária do Município.

6TCC512 - Trabalho de Conclusão de Curso (LAC)

Desenvolvimento da produção acadêmica como resultado de atividades de pesquisa, de extensão ou revisão de literatura, nas áreas de interesse: alimentação, nutrição, saúde e afins. Aplicação dos métodos e técnicas para ao desenvolvimento do Trabalho de Conclusão de Curso. Acompanhamento individualizado por um docente do curso. Finalização do TCC. Defesa em Banca.

DISCIPLINAS OPTATIVAS

6TAL___ - Análise Sensorial de Alimentos

Análise sensorial na área de nutrição. Características sensoriais dos alimentos. Os sentidos e a percepção. Funções do analista sensorial. Condições do Teste. Coleta e análise estatística dos dados. Métodos discriminativos, descritivos e afetivos. Tipos de equipes sensoriais. Seleção e treinamento de avaliadores. Planejamento de experimentos. Aspectos éticos da análise.

6LAC___ - Noções Gerais de Marketing Aplicados a Nutrição

Princípios do marketing. O processo da comunicação em marketing. Noções de Marketing aplicadas à alimentação e nutrição. A comunicação audiovisual. Marketing e a utilização da mídia. Introdução da consultoria. Formas de atuação. Ética na consultoria. Marketing pessoal e empreendedorismo em Nutrição. Motivação empresarial. Processos mercadológicos e aplicabilidade do composto de Marketing no cenário da nutrição. Cálculo de honorários.

6LAC___ - Trabalho em Equipe e Práticas Coletivas

Ampliar a capacidade de realização do trabalho em equipe e com grupos populacionais. Trata-se de um trabalho de escuta, por parte da equipe de estudantes, das diferentes condições de vida e das principais demandas de saúde da população residente no município de Londrina e região, para criação de ações interventivas de promoção de saúde.

6FAR___ - Fitoterapia Aplicada à Nutrição

Conceitos importantes em Fitoterapia. Políticas públicas relacionadas com plantas medicinais e fitoterápicos. Princípios ativos vegetais. Noções de controle de qualidade. Principais preparações fitoterápicas. Formas de apresentação, vias de administração, e uso terapêutico dos fitoterápicos. Interação dos fitoquímicos com

alimentos, medicamentos e outros produtos. Ação das plantas nos diferentes sistemas. Legislação relativa ao uso de fitoterápicos por nutricionistas.

6LAC__ - Introdução à Gastronomia

História da Gastronomia. Tipos de culinárias e técnicas. Bases da alta gastronomia. Mercado de trabalho: realidades, possibilidades, perspectivas e tendências. Glossário gastronômico; Alimentos utilizados nas culinárias do mundo. Principais tipos de serviços, funcionamento da cozinha. Harmonização de alimentos e bebidas. Planejamento de eventos gastronômicos. Etiqueta a mesa. Gastronomia hospitalar. Hotelaria.

.....

