

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

RESOLUÇÃO Nº 510 - DE 1º DE AGOSTO DE 1978

EMENTA:- Define o Currículo Pleno do Curso de Graduação em NUTRIÇÃO, na forma da Resolução nº 36/74, do Conselho Federal de Educação.

O REITOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, no uso das atribuições que lhe conferem o Estatuto e o Regimento Geral, e em cumprimento à decisão do Egrégio Conselho Superior de Ensino e Pesquisa, em sessão realizada no dia 1º de agosto de 1978, promulga a seguinte

R E S O L U Ç Ã O :-

Art. 1º - O Curso de Graduação em Nutrição compreenderá:

- I - as disciplinas obrigatórias do Primeiro Ciclo, correspondentes à Área de Ciências Biológicas;
- II - as disciplinas a serem escolhidas pelo aluno no Primeiro Ciclo, na forma do Regulamento respectivo;
- III - as seguintes disciplinas de Currículo Mínimo e Complementares Obrigatórias:
 - Bioquímica I CB-0408
 - Patologia Geral CB-0205 Pr(CB-0201 ou CB-0203)
 - Microbiologia e Imunologia CB-0201
 - Parasitologia I CB-0203
 - Bioestatística BM-0509 Pr(EN-0502)
 - Epidemiologia e Profilaxia BM-0503
 - Saneamento, Organização e Administração Sanitária BM-0510 Pr(CB-0201 ou CB-0203)

AMG

- Introdução à Psicologia FH-0130
- Introdução à Economia I SE-0301
- Elementos de Sociologia FH-0231
- Desenvolvimento da Comunidade SE-0737
- Língua Portuguesa e Comunicação LA-0120
- Estudo dos Problemas Brasileiros I ED-0501
- Estudo dos Problemas Brasileiros II ED-0502 Pr(ED-0501)
- Bromatologia BM-0707 Pr(CB-0408)
- Técnica dos Alimentos TE-0637 Pr(CB-0408)
- Higiene dos Alimentos BM-1001 Pr(CB-0408, CB-0201 e CB-0203)
- Nutrição Humana BM-1008 Pr(BM-1001, BM-0707, BM-0637, CB-0205 e BM-1005)
- Técnica Dietética I BM-1005 Pr(CB-0408, CB-0201 e CB-0203)
- Técnica Dietética II BM-1006 Pr(BM-1001, BM-0707, BM-0637, CB-0205 e BM-1005)
- Patologia da Nutrição BM-0903 Pr(CB-0205, BM-1001, BM-0707, BM-0637 e BM-1005)
- Dietoterapia BM-1013 Pr(BM-1001, BM-0707, BM-0637, BM-1005 e CB-0205)
- Nutrição Materno-Infantil BM-1010 Pr(BM-1001, BM-0707, BM-0637, BM-1005 e CB-0205)
- Avaliação Nutricional BM-1016 Pr(BM-0509, BM-0503, FH-0130, FH-0231, SE-0737 e BM-0510)
- Educação Alimentar BM-1018 Pr(BM-0509, BM-0503, FH-0130, FH-0231, SE-0737 e BM-0510)
- Nutrição em Saúde Pública BM-1021 Pr(BM-0509, BM-0503, FH-0130, FH-0231, SE-0737 e BM-0510)

AMG

- Administração dos Serviços de Alimentação BM-1025 Pr(BM-1001, BM-0707, BM-0637, BM-1005 e CB-0205)
- Ética Profissional BM-1007

IV - disciplinas a serem oferecidas ao aluno, para efeito de opção, na forma do inciso II, do artigo 3º, dentre as seguintes:

- Inglês Básico I LA-0273
- Matemática I EN-0132
- Química Geral EN-0321
- Fisiologia II CB-0402 Pr(CB-0401)
- Bioquímica II CB-0409 Pr(CB-0408)
- Educação Sanitária BM-1127

V - Estágio Supervisionado, abrangendo o Estágio em Alimentação Institucional I (coletividade sadia), Estágio em Alimentação Institucional II (coletividade Enferma), e Estágio de Nutrição em Saúde Pública.

Art. 2º - Quando o aluno já tiver obtido, no Primeiro Ciclo, os créditos correspondentes a quaisquer das disciplinas constantes do inciso III do artigo anterior, ficará dispensado de cursá-las no Segundo.

Parágrafo único - Na hipótese deste artigo, os créditos correspondentes à disciplina serão computados para efeito de integralização curricular, apenas uma vez, sempre no seu caráter de disciplina obrigatória, devendo o aluno integralizar o total previsto no inciso I, do artigo 3º, com maior número de disciplinas optativas no Segundo Ciclo, se necesário.

Art. 3º - Para integralização dos créditos correspondentes ao Curso de Graduação em Nutrição serão observados os seguintes limites mínimos:

- I - cento e quarenta e sete (147) créditos no total do Curso;
- II - três (3) créditos desse total em disciplinas

Handwritten signature or initials

optativas, escolhidas pelo aluno dentre as relacionadas no inciso IV do artigo 1º;

III - dez (10) créditos sob a forma de estágio prático, num total de 570 horas.

§ 1º - O disposto no inciso II do presente artigo não afasta a necessidade de preencher os créditos correspondentes a disciplinas optativas na estrutura do Primeiro Ciclo.

§ 2º - O aluno preencherá a exigência do Regimento Geral, quanto a disciplinas eletivas, no Primeiro Ciclo.

§ 3º - O estágio a que se refere o inciso III do presente artigo será realizado segundo normas complementares baixadas pelo Colegiado do Curso.

Art. 4º - O número de créditos correspondentes às disciplinas relacionadas na presente Resolução poderá variar de um para outro período letivo, de acordo com a experiência acumulada, conforme vier a constar das respectivas listas de ofertas, sempre respeitados os limites estabelecidos no artigo anterior.

Art. 5º - Sem prejuízo do cumprimento do disposto nos artigos anteriores, o aluno poderá, também, pelo exercício de monitoria em quaisquer das disciplinas deste currículo, oferecidas pelos Departamentos vinculados aos Centros de Ciências Biológicas e Ciências da Saúde, obter três (3) créditos, correspondentes a mais de um semestre ou de mais de uma disciplina.

Art. 6º - Para matricular-se em qualquer período letivo no Segundo Ciclo, o aluno deverá escolher disciplinas cujos créditos somem pelo menos dez (10) e no máximo, vinte e oito (28) créditos por período, para que possa integralizar o curso no mínimo em seis (6) semestres e no máximo em doze (12) semestres de acordo com o Conselho Federal de Educação.

§ 1º - O disposto no presente artigo não se aplica ao Primeiro Ciclo, que continuará a reger-se por norma própria.

§ 2º - O disposto no presente artigo não será aplicado quando o conjunto de disciplinas for o necessário e suficiente para conclusão

Handwritten signature

do curso, no que se refere ao limite míni
mo.

Art. 7º - Além do disposto nos artigos anteriores, o aluno fica obrigado a submeter-se à prática de Educa
ção Física e de Desportos, na forma e nas oportu
nidades que forem estabelecidas pela Universida
de, acrescentando-se à integralização curricular prevista no inciso I do art. 3º os créditos res
pectivos.

Art. 8º - As seguintes matérias do currículo mínimo, a se
guir mencionadas, terão a seguinte correspondên
cia no currículo pleno:

a) Estudo de Problemas Brasileiros, corresponde
rá a:

a.1 - Estudo de Problemas Brasileiros I

a.2 - Estudo de Problemas Brasileiros II

b) Biologia, corresponderá a:

b.1 - Biologia Geral

c) Ciências Morfológicas, corresponderá à:

c.1 - Anatomia Geral

c.2 - Histologia

d) Ciências Fisiológicas, corresponderá a:

d.1 - Fisiologia I

d.2 - Bioquímica I

e) Patologia, corresponderá a:

e.1 - Patologia Geral

e.2 - Microbiologia e Imunologia

e.3 - Parasitologia I

f) Ciências da Saúde Pública, corresponderá a:

f.1 - Bioestatística

f.2 - Epidemiologia e Profilaxia

f.3 - Saneamento, Organização e Administração
Sanitária

g) Ciências Sociais e Econômicas, corresponderá a:

g.1 - Introdução à Psicologia

g.2 - Elementos de Sociologia

g.3 - Introdução à Economia I

g.4 - Desenvolvimento da Comunidade

g.5 - Língua Portuguesa e Comunicação

119

- h) Bromatologia e Tecnologia dos Alimentos, corresponderá a:
 - h.1 - Bromatologia
 - h.2 - Tecnologia dos Alimentos
- i) Higiene dos Alimentos, corresponderá a:
 - i.1 - Higiene dos Alimentos
- j) Ciências da Nutrição e Alimentação, corresponderá a:
 - j.1 - Nutrição Humana
 - j.2 - Técnica Dietética I
 - j.3 - Técnica Dietética II
 - j.4 - Patologia da Nutrição
 - j.5 - Dietoterapia
 - j.6 - Nutrição Materno-Infantil
- l) Nutrição Aplicada, corresponderá a:
 - l.1 - Avaliação Nutricional
 - l.2 - Educação Alimentar
 - l.3 - Nutrição em Saúde Pública
- m) Administração dos Serviços de Alimentação, corresponderá a:
 - m.1 - Administração dos Serviços de Alimentação

Art. 9º - Os Departamentos didático-científicos proporão nos artigos 59 e 62 do Regimento Geral, ao Colegiado de Curso de Nutrição a carga horária e os créditos das disciplinas previstas neste currículo.

Parágrafo único - O Colegiado do Curso de Nutrição baixará Resolução definindo a carga horária e os créditos das disciplinas que integram este currículo, obedecidos os limites estabelecidos pela Resolução nº 23, arts. 2º, 3º e 4º de 18 de maio de 1971, do Conselho Superior de Ensino e Pesquisa, e pela Portaria nº 159, de 14 de junho de 1965, do Ministério da Educação e Cultura.

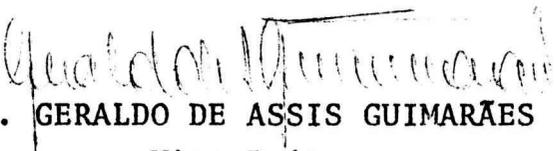
Art. 10 - Os alunos que ingressaram na UFPa em 1977 deverão fazer as adaptações indispensáveis para o currículo pleno definido nesta Resolução, observadas as

prescrições do Colegiado de Curso.

Art. 11 - Os alunos que ingressaram na UFPa em 1973, 1974, 1975 e 1976 continuarão a ser regidos, para efeito de integralização curricular, pelas Resoluções que definem os Currículos Plenos do Curso de sua opção à época de sua admissão à Universidade, sendo-lhes facultado optar pela integralização prevista nesta Resolução mediante as adaptações necessárias, aprovadas e controladas pelo Colegiado de Curso.

Art. 12 - A presente Resolução entrará em vigor na data de sua promulgação, revogada a Resolução nº 279 de 28 de julho de 1975, do Conselho Superior de Ensino e Pesquisa.

Reitoria da Universidade Federal do Pará, em 1º de agosto de 1978.


Prof. Dr. GERALDO DE ASSIS GUIMARÃES
Vice-Reitor
no exercício da Reitoria

A N E X O IDEMONSTRATIVO DA CORRESPONDÊNCIA ENTRE MATÉRIAS DO CURRÍCULO MÍNIMO E DISCIPLINAS DO CURRÍCULO PLENO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

M A T É R I A	D I S C I P L I N A	CH	CR
ESTUDO DOS PROBLEMAS BRASILEIROS	Estudo dos Problemas Brasileiros I	30	2
	Estudo dos Problemas Brasileiros II	30	2
BIOLOGIA	Biologia Geral	90	5
CIÊNCIAS MORFOLÓGICAS	Anatomia Geral	120	5
	Histologia	120	5
CIÊNCIAS FISIOLÓGICAS	Fisiologia I	90	5
	Bioquímica I	90	5
PATOLOGIA	Patologia Geral	60	3
	Microbiologia e Imunologia	90	4
	Parasitologia I	90	4
CIÊNCIAS DA SAÚDE PÚBLICA	Bioestatística	60	4
	Epidemiologia e Profilaxia Saneamento, Organização e Administração Sanitária	120	6
		60	3
CIÊNCIAS SOCIAIS E ECONÔMICAS	Introdução à Psicologia	90	6
	Elementos de Sociologia	60	4
	Introdução à Economia I	75	5
	Desenvolvimento da Comunidade	60	4
	Língua Portuguesa e Comunicação	75	4
BROMATOLOGIA E TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	Bromatologia	60	3
	Tecnologia dos Alimentos	60	3
HIGIENE DOS ALIMENTOS	Higiene dos Alimentos	30	2
CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO	Nutrição Humana	60	3
	Técnica Dietética I	60	2
	Técnica Dietética II	90	5
	Patologia da Nutrição	60	3
	Dietoterapia	120	6
	Nutrição Materno-Infantil	60	3
NUTRIÇÃO APLICADA	Avaliação Nutricional	30	2
	Educação Alimentar	30	2
	Nutrição em Saúde Pública	60	3
ADMINISTRAÇÃO DOS SERVI ÇOS DE ALIMENTOS	Administração dos Ser viços de Alimentação	60	3
	T O T A L	2190	116

92.109

ANEXO II
CONTABILIDADE ACADÊMICA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

CH = 3.150

CR = 147

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA				CRÉDITOS				PRÉ-REQUISITOS
	Semestral	Semanal			Teórica	Prática	Outras	Total	
		Teóricas	Práticas	Outras					
I. DISCIPLINAS BÁSICAS	1680							90	
I.1. DO CURRÍCULO									
<u>MINIMO</u>	1380							74	
1. Biologia Geral	90	4	2	-	6	4	1	-	5
2. Anatomia Geral	120	2	6	-	8	2	3	-	5
3. Histologia	120	2	6	-	8	2	3	-	5
4. Fisiologia I	90	4	2	-	6	4	1	-	5
5. Bioquímica I	90	4	2	-	6	4	1	-	5
6. Patologia Geral	60	2	2	-	4	2	1	-	3
									Parasitologia I ou Microbiologia e Imunologia
7. Microbiologia e Imunologia	90	2	4	-	6	2	2	-	4
8. Parasitologia I	90	2	4	-	6	2	2	-	4
9. Bioestatística	60	4	-	-	4	4	-	-	4
									Estatística
10. Epidemiologia e Profilaxia	120	4	4	-	8	4	2	-	6
11. Saneamento, Organização e Administração Sanitária	60	2	2	-	4	2	1	-	3
									Parasitologia I ou Microbiologia e Imunologia
12. Introdução à Psicologia	90	6	-	-	6	6	-	-	6
13. Elementos de Sociologia	60	4	-	-	4	4	-	-	4
14. Introdução à Economia I	75	5	-	-	5	5	-	-	5
15. Desenvolvimento da Comunidade	60	4	-	-	4	4	-	-	4
16. Estudo dos Problemas Brasileiros I	30	2	-	-	2	2	-	-	2
17. Língua Portuguesa e Comunicação	75	3	2	-	5	3	1	-	4
1.2. <u>COMPLEMENTARES OBRIGATORIAS</u>	60								4
Estatística	60	4	-	-	4	4	-	-	4
1.3. <u>COMPLEMENTARES OPTATIVAS</u>	180								8
1.4. <u>COMPLEMENTARES ELETIVAS</u>	60								4
II. DISCIPLINAS PROFISSIONAIS	1470								57
II.1. DO CURRÍCULO									
<u>MINIMO</u>	825								43
1. Bromatologia	60	2	2	-	4	2	1	-	3
									Bioquímica I

MLP

ANEXO II
CONTABILIDADE ACADEMICA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

CH = 3.150

CR = 147

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA				CRÉDITOS				PRÉ-REQUISITOS	
	Semestral	Semanal			Teóricas	Práticas	Outras	Total		
		Teóricas	Práticas	Outras						Total
2.Tecnologia dos Alimentos	75	2	3	-	5	2	1	-	3	Bioquímica I
3.Higiene dos Alimentos	30	2	-	-	2	2	-	-	2	Bioquímica I, Parasitologia I e Microbiologia e Imunologia
4.Técnica Dietética I	60	-	4	-	4	-	2	-	2	Bioquímica I, Parasitologia I e Microbiologia e Imunologia
5.Nutrição Humana	60	2	2	-	4	2	1	-	3	Higiene dos Alimentos, Técnica Dietética I, Bromatologia, Tecnologia dos Alimentos e Patologia Geral.
6.Técnica Dietética II	90	4	2	-	6	4	1	-	5	Higiene dos Alimentos, Técnica Dietética I, Bromatologia, Tecnologia dos Alimentos e Patologia Geral.
7.Patologia da Nutrição	60	2	2	-	4	2	1	-	3	Higiene dos Alimentos, Técnica Dietética I, Bromatologia, Tecnologia dos Alimentos e Patologia Geral
8.Dietoterapia	120	4	4	-	8	4	2	-	6	Higiene dos Alimentos, Técnica Dietética I, Bromatologia, Tecnologia dos Alimentos e Patologia Geral
9.Nutrição Materno-Infantil	60	4	-	-	4	-	-	4	4	Higiene dos Alimentos, Técnica Dietética I, Bromatologia, Tecnologia dos Alimentos e Patologia Geral.
10.Avaliação Nutricional	30	2	-	-	2	2	-	-	2	Bioestatística, Epidemiologia, Profilaxia, In

9/10/79

CONTABILIDADE ACADÊMICA

CH = 3.150

CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

CR = 147

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA					CRÉDITOS				PRÉ-REQUISITOS
	Semestral	Semanal			Total	Teóricas	Práticas	Outras	Total	
		Teóricas	Práticas	Outras						
11. Educação Alimentar	30	2	-	-	2	2	-	-	2	Introdução à Psicologia, Elementos de Sociologia, Desenvolvimento da Comunidade, Saneamento, Administração e Organização Sanitária.
12. Nutrição em Saúde Pública	60	2	2	-	4	2	1	-	3	Bioestatística, Epidemiologia, Profilaxia, Introdução à Psicologia, Elementos de Sociologia, Desenvolvimento da Comunidade, Saneamento, Administração e Organização Sanitária.
13. Administração dos Serviços de Alimentação	60	2	2	-	4	2	1	-	3	Higiene dos Alimentos, Técnica Dietética I, Bromatologia, Tecnologia dos Alimentos e Patologia Geral.
14. Estudo dos Problemas Brasileiros II	30	2	-	-	2	2	-	-	2	Estudo dos Problemas Brasileiros I.
<u>II.2. COMPLEMENTARES OBRIGATORIAS</u>	<u>15</u>								<u>1</u>	

ANEXO II

CONTABILIDADE ACADÊMICA

CH = 3.150

CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

CR = 147

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA				CRÉDITOS				PRÉ-REQUISITOS	
	Semestral	Semanal			Teóricas	Práticas	Outras	Total		
		Teóricas	Práticas	Outras						Total
1.Ética Profissional	15	1	-	-	1	1	-	-	1	
<u>II.3.COMPLEMENTARES OPTATIVAS</u>	<u>60</u>								<u>3</u>	
1.Inglês Básico I	90	4	2	-	6	4	1	-	5	
2.Matemática I	75	5	-	-	5	5	-	-	5	
3.Química Geral	90	3	3	-	6	3	1	-	4	
4.Fisiologia II	90	4	2	-	6	4	1	-	5	Fisiologia I
5.Bioquímica II	90	4	2	-	6	4	1	-	5	Bioquímica I
6.Educação Sanitária	60	2	2	-	4	2	1	-	3	
<u>II.4.ESTÁGIO SUPERVISIONADO</u>	<u>570</u>								<u>10</u>	
1.Estágio em Alimentação Institucional I (Coletividade Sadia)	120								2	Nutrição Humana, Técnica Dietética I, Patologia da Nutrição, Dietoterapia, Nutrição Materno-Infantil, Administração dos Serviços de Alimentação, Ética Profissional.
2.Estágio em Alimentação Institucional II (Coletividade Enferma)	180								3	Estágio em Alimentação I
3.Estágio de Nutrição em Saúde Pública	270								5	Todas as disciplinas e Estágio em Alimentação Institucional I e II

ANEXO III

DEMONSTRATIVO DA FUNCIONALIDADE DO CURRÍCULO PLENO DO CURSO DE GRADUAÇÃO
EM NUTRIÇÃO

I - Tempo útil de acordo com a Portaria nº 159/65 do Ministério da Educação e Cultura.

1. Tempo útil: 2.880 horas
 2. Tempo de Integralização: Mínimo - 6 semestres
 Médio - 8 semestres
 Máximo - 12 semestres
 3. Limite Mínimo Semestral - 240 horas
 Limite Médio Semestral - 360 horas
 Limite Máximo Semestral - 480 horas

II - De acordo com a Resolução nº 23 do Conselho Superior de Ensino e Pesquisa

1. Currículo Pleno = Tempo útil (+) 10%
 Tempo útil (-) 2.880 horas
 (+) 10%
 Tempo Máximo - 3.168 horas

Tempo Previsto de Duração = 3.150 < 3.168 horas

2. Disciplinas correspondentes às matérias do Currículo Mínimo, deverão situar-se na faixa de 65% a 75% do total previsto de duração.

Limite de Carga Horária para o Currículo Mínimo - 2.164 - 2.374
 Carga Horária Prevista = 2.190 horas (Anexo I)

III - Tempo Previsto de Duração (Anexo II)

TOTAL	3.150 horas	147 créditos	147 créditos
1º CICLO	795 horas	60 créditos	40 créditos
2º CICLO	2.355 horas	87 créditos	107 créditos

1. Limite para Integralização Curricular, por semestre:

1º CICLO: Mínimo = 2 semestres, 13 créditos
 Máximo = 6 semestres, 30 créditos

	<u>SEMESTRES</u>	<u>CARGA HORÁRIA</u>	<u>CRÉDITOS</u>
2º CICLO: Mínimo -	3	237	10
Máximo -	9	593	28

2. Tabela para Integralização Curricular, por semestre

C I C L O S		S E M E S T R E S				
PRIMEIRO		2	3	4	5	6
S E G U N D O	M Í N I M O	4	4	4	4	4
		6	7	8	9	10
	M Á X I M O	10	9	8	7	6
		12	12	12	12	12

32 créditos (x) 4 semestres = 128 créditos
 593 horas (x) 4 semestres = 2.372 horas
 13 créditos (x) 10 semestres = 130 créditos
 237 horas (x) 10 semestres = 2.370 horas

4/10

3. Tabela para Integralização Curricular, créditos por semestre

1º Ciclo	Créditos	13			20			30		
	Semestres	4			2			2		
	Total	52			40			60		
2º Ciclo	Créditos	13	18	28	12	15	21	10	18	28
	Semestres	7	5	4	9	7	5	9	5	3
	Total	91	90	154	108	105	105	90	90	84
Estágio	Créditos	5	5	5	5	5	5	5	5	5
	Semestres	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Total	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Total de Créditos		148	147	159	153	150	150	155	155	149
Total de Semestres		12	10	9	12	10	8	12	8	6

CURSO DE NUTRIÇÃO

S U M U L A S

Disciplina:- NUTRIÇÃO HUMANA

Conceituação de Nutrição e Saúde. Evolução Histórica, Estudos nutrientes: glicídios, lipídios, proteínas, vitaminas, minerais, água e eletrólitos. Metabolismo energético. Necessidades e recomendações nutricionais nos diferentes estados fisiológicos: escolar, adolescente, adulto, trabalhador, atleta e ancião.

O problema alimentar nas diferentes regiões brasileiras. Dietas utilizadas em diferentes países. Atividades de órgãos nacionais e internacionais em programas de nutrição. Pesquisa sobre novas fontes alimentares.

Disciplina:- TÉCNICA DIETÉTICA II

Estudo da composição química e valor calórico dos alimentos. Fatores que influem no planejamento dietético. Cálculo do valor calórico total de dietas. Prescrição dietética. Elaboração da dieta básica. Harmonia da dieta. Distribuição calórica em refeição. Cálculo de dietas para indivíduos sadios nos diferentes estados biológicos e condições de trabalho. Análise dos valores nutritivos das dietas. Cálculo de alimentação para coletividade.

Técnica dietética aplicada à Dietoterapia e à Dietética Infantil. Planejamento e execução de cardápios para regimes especiais.

Disciplina:- ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Fases e métodos da Administração. Análise e avaliação estrutural, material e social de serviços. Aspectos gerais dos serviços de alimentação nas Instituições e Indústrias. Organização estrutural social e material. Funcionamentos dos Serviços de Alimentação de coletividade sadia e enferma. Planejamentos de refeições adequadas a coletividades. Elaboração e execução de treinamentos para pessoal auxiliar. Estudo de casos clínicos. Aplicação prática de técnica e métodos de trabalho utilizados pelo nutricionista em Instituições que fornecem alimentação a coletividades sadias e/ou enfermas.



Disciplina:- ESTÁGIOS SUPERVISIONADOS

Prática de atividades de Nutrição desenvolvidas pelo profissional na área hospitalar e ambulatorial, na área de produção e distribuição de refeições para coletividades e na área de ensino, pesquisa e de Saúde Pública.

Disciplina:- ÉTICA PROFISSIONAL

Noções fundamentais de Ética. Trabalho profissional e Ética. Deveres essenciais do profissional. O exercício profissional.

Disciplina:- DIETOTERAPIA

Conceituação. Modificações da dieta normal para atendimento ao enfermo. Controle de peso. Métodos especiais de alimentação. Participação na prescrição dietoterápica e elaboração, análise e programação de dietas individualizadas para pacientes com enfermidades infecciosas e parasitárias, enfermidades do aparelho digestivo e das glândulas anexas, cardiopatias, endocrinopatias, nefropatias, músculo-esqueléticas, da pele e no pré e pós operatório.

Disciplina:- NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL

Nutrição da gestante. Regime alimentar da gestante normal. Síndrome patológica da gestação. Nutrição da lactente. Aleitamento natural. Pré-maturo, Morbidade e mortalidade materno-infantil. Dietética infantil. Aleitamento artificial. Lactário. Ablactente. Pré-Escolar. Sub-Nutrição e Síndrome Dispeptica. Equilíbrio e distúrbios hidro-eletrolíticos. Nutrição nas enfermidades comuns da infância.

Disciplina:- TÉCNICA DIETÉTICA I

Alimentos: conceito, classificação, características. Objetivos e fases gerais do preparo de alimentos. Seleção, qualificação e listagem de alimentos. Aquisição, conservação e custo de alimentos. Terminologia, pesos e medidas equivalentes. Preparação de alimentos de origem animal e vegetal e sua utilização em dietas normais. Cocção: processos e métodos. Planejamento, execução de cardápios e preparações modificadas. Aspectos a serem considerados no planejamento de cardápio. Técnica Dietética dos recursos alimentares disponíveis em regiões do país. Fatores que contribuem para a formação de hábitos alimentares. Crítica e avaliação de cardápios e preparações.

Disciplina:- AVALIAÇÃO NUTRICIONAL

Conceituação. Tipos de avaliação nutricional. Avaliação das dietas de grupos em período de risco. Indicadores do estado nutricional. Avaliação do consumo de alimentos e graus de desnutrição. Metodologia de pesquisa e avaliação de problemas nutricionais.

Disciplina:- EDUCAÇÃO ALIMENTAR

Planejamento. Elaboração e Execução de Projetos e Programas Integrados de Nutrição a nível local; regional e nacional. Aplicação de métodos e técnicas de processo educativo à Educação Nutricional para diferentes níveis sócio-econômicos e culturais da coletividade, visando a mudança da conduta alimentar. Tábuas alimentares.

Disciplina: NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA

Plano de Saúde Estadual e Nacional. Problemas da situação nutricional da comunidade. Planejamento, Elaboração e Execução de Projetos e Programas Integrados de Nutrição, em Saúde Pública a nível local, regional e nacional. Interrelação dos Programas de Desenvolvimento das Áreas de Agricultura, Educação e Saúde com os diferentes espécies de Nutrição. Planejamento de programas nutricionais para grupo em período de risco.