

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

RESOLUÇÃO Nº 570 - DE 04 DE JUNHO DE 1979

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 04 de junho de 1979, 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
- Estatística Médica	CS-0509 Pr(EN-0502)
- Epidemiologia e Profilaxia	CS-0503
- Saneamento, Organização e Admin. Sanitária	CS-0510 Pr(CB-0201 ou CB-0203)
- 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 de Problemas Brasileiros I	ED-0501
- Estudo de Problemas Brasileiros II	ED-0502 Pr(ED-0501)
- Bromatologia	CS-0707 Pr(CB-0408)
- Técnica dos Alimentos	TE-0637 Pr(CB-0408)
- Higiene dos Alimentos	CS-1001 Pr(CB-0408, CB-0201 e CB-0203)
+ Nutrição Humana	CS-1008 Pr(CS-1001, CS-0707, CS-0637, CB-0205 e CS-1005)
- Técnica Dietética I	CS-1005 Pr(CB-0408, CB-0201 e CB-0203)

- Técnica Dietética II	CS-1006 Pr(CS-1001, CS-0707, CS-0637, CB-0205 e CS-1005)
- Patologia da Nutrição	CS-0903 Pr(CB-0205, CS-1001, CS-0707, CS-0637 e CS-1005)
- Dietoterapia	CS-1013 Pr(CS-1001, CS-0707, CS-0637, CS-1005 e CB-0205)
- Nutrição Materno-Infantil	CS-1010 Pr(CS-1001, CS-0707, CS-0637, CS-1005 e CB-0205)
- Avaliação Nutricional	CS-1016 Pr(CS-0509, CS-0503, FH-0130, FH-0231, SE-0737 e CS-0510)
- Educação Alimentar	CS-1018 Pr(CS-0509, CS-0503, FH-0130 FH-0231, SE-0737 e CS-0510)
- Nutrição em Saúde Pública	CS-1021 Pr(CS-0509, CS-0503, FH-0130, FH-0231, SE-0737 e CS-0510)
- Administração dos Serviços de Alimentação	CS-1025 Pr(CS-1001, CS-0707, CS-0637, CS-1005 e CB-0205)
- Ética Profissional	CS-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	CS-1127

V - Estágio Supervisionado, abrangendo o Estágio em Alimentação Institucional I (coletividade saudia), 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, a pena 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 necessário.

Art. 3º - Para integralizações 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 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 à 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 do curso, no que se refere ao limite mínimo.

Art. 7º - Além do disposto nos artigos anteriores, o aluno fica obrigado a submeter-se à prática de Educação Física e de Desportos, na forma e nas oportunidades que forem estabelecidas pela Universidade, a crescentando-se à integralização curricular prevista no inciso I do art. 3º os créditos respectivos.

Art. 8º As seguintes matérias do currículo mínimo, a seguir mencionadas, terão a seguinte correspondência no currículo pleno:

- a) Estudo de Problemas Brasileiros, corresponderá 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 a:
 - 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 - Estatística Médica
 - 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.4 - Língua Portuguesa e Comunicação
- 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.

[Handwritten signature]
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

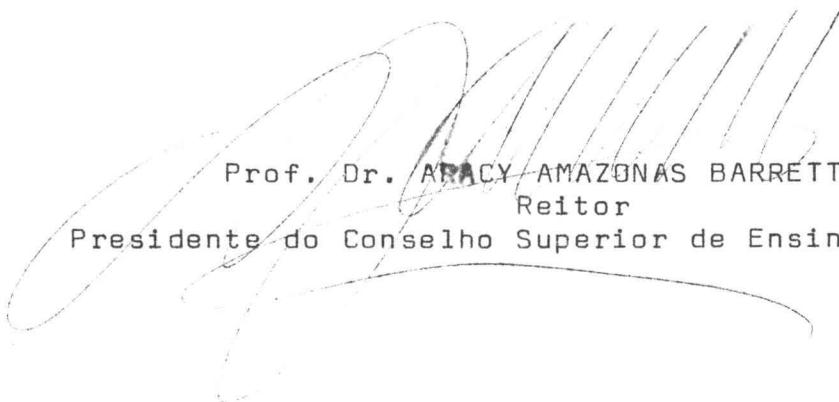
maio de 1971, do Conselho Superior de Ensino e Pesquisa, e pela Portaria nº 159, de 14 de junho de 1965, do Ministério da Educação e Cultura.

Art. 10 - Os alunos que ingressaram na UFFPa. 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 UFFPa. 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 04 de junho de 1979.


Prof. Dr. ARACY AMAZONAS BARRETO
Reitor
Presidente do Conselho Superior de Ensino e Pesquisa

A N E X O IDEMONSTRATIVO DA CORRESPONDÊNCIA ENTRE MATERIAS 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 DE PROBLEMAS BRASILEIROS	Estudo de Problemas Brasileiros I Estudo de Problemas Brasileiros II	30 30	2 2
BIOLOGIA	Biologia Geral	90	5
CIÊNCIAS MORFOLÓGICAS	Anatomia Geral Histologia	120 120	5 5
CIÊNCIAS FISIOLÓGICAS	Fisiologia I Bioquímica I	90 90	5 5
PATOLOGIA	Patologia Geral Microbiologia e Imunologia Parasitologia I	60 90 90	3 4 4
CIÊNCIAS DA SAÚDE PÚBLICA	Estatística Médica Epidemiologia e Profilaxia Saneamento, Organização e Administração Sanitária	45 120 60	2 6 3
CIÊNCIAS SOCIAIS E ECONÔMICAS	Introdução à Psicologia Elementos de Sociologia Introdução à Economia I Desenvolvimento da Comunidade Língua Portuguesa e Comunicação	90 60 75 60 75	6 4 5 4 4
BROMATOLOGIA E TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	Bromatologia Tecnologia dos Alimentos	60 60	3 3
HIGIENE DOS ALIMENTOS	Higiene dos Alimentos	30	2
CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO	Nutrição Humana Técnica Dietética I Técnica Dietética II Patologia da Nutrição Dietoterapia Nutrição Materno-Infantil	60 60 90 60 120 60	3 2 5 3 6 3
NUTRIÇÃO APLICADA	Avaliação Nutricional Educação Alimentar Nutrição em Saúde Pública	30 30 60	2 2 3
ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTOS	Administração dos Serviços de Alimentação	60	3
<i>PF</i>		T O T A L	2175 114

A N E X O II
CONTABILIDADE ACADÊMICA
CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

CH = 3.135

CR = 145

DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA				CRÉDITOS			PRÉ-REQUISITOS	
	Semestral	Semanal			Total	Teóricas	Práticas	Outras	
		Teóricas	Práticas	Outras					
I - DISCIPLINAS BÁSICAS	1665								
I.1 - DO CURRÍCULO MÍNIMO	1365								
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
7. Microbiologia e Imunologia	90	2	4	-	6	2	2	-	4
8. Parasitologia I	90	2	4	-	6	2	2	-	4
9. Estatística Médica	45	1	2	-	3	1	1	-	2
10. Epidemiologia e Profilaxia	120	4	4	-	8	4	2	-	6
11. Saneamento, Organização e Administração Sanitária	60	2	2	-	4	2	1	-	3
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 de Problemas Brasileiros I	30	2	-	-	2	2	-	-	2
17. Língua Portuguesa e Comunicação	75	3	2	-	5	3	1	-	4
I.2 - COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIAS	60								4
1. Estatística	60	4	-	-	4	4	-	-	4
I.3 - COMPLEMENTARES OPTATIVAS	180								8
I.4 - COMPLEMENTARES ELETIVAS	60								4
II - DISCIPLINAS PROFISSIONAIS	1470								57
II.1 - DO CURRÍCULO MÍNIMO	825								43
1. Bromatologia	60	2	2	-	4	2	1	-	3

A N E X O II

D I S C I P L I N A S	Semestral	CARGA HORÁRIA				CRÉDITOS			PRÉ-REQUISITOS	
		S e m a n a l				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.
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 ,

A N E X O II

D I S C I P L I N A S	Semestral	CARGA HORÁRIA				CRÉDITOS				P R E - R E Q U I S I T O S	
		S e m a n a l				Teóricas	Práticas	Outras	Total		
		Teóricas	Práticas	Outras	Total						
11. Educação Alimentar	30	2	-	-	2	2	-	-	2	Introdução à Psicologia, Elementos de Sociologia, Desenvolvimento da Comunidade, Saneamento, Administração e Organização Sanitária. Bioestatística, Epidemiologia, Profilaxia, 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 de Problemas Brasileiros II	30	2	-	-	2	2	-	-	2	Est. de Problemas Brasil. I	
II.2 - <u>COMPLEMENTARES</u> <u>OBRIGATÓRIAS</u>	15								1		
1. Ética Profissional	15	1	-	-	1	1	-	-	1		

A N E X O II

A N E X O IIIDEMONSTRATIVO 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	3.135 horas	145 créditos	145 créditos
1º CICLO	795 horas	60 créditos	40 créditos
2º CICLO	2.340 horas	85 créditos	105 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

<u>C I C L O S</u>		<u>S E M E S T R E S</u>					
<u>PRIMEIRO</u>		2	3	4	5	6	
O	MÍNIMO	4	4	4	4	4	
N	MÍMICO	6	7	8	9	10	
S	MÁXIMO	10	9	8	7	6	
	MÁXIMO	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

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
<u>Total de Creditos</u>		148	147	159	153	150	150	155	155	149
<u>Total de Semestres</u>		12	10	9	12	10	8	12	8	6

S U M U L A SDisciplina:- 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 saudáveis 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 saudável e enferma. Planejamento de refeições adequadas a coletividade. 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 coletividade saudável 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 Dispéptica. Equilíbrio e distúrbios hidro-eletrolíticos. Nutrição nas enfermidades comuns da infância.

Disciplina: - TÉCNICA DIETÉTICA I

Alimentos: conceito, classificação, característicos. 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. Tabus alimentares.

Disciplina: - NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA

Plano de Saúde Estadual e Nacional. Problemas da situação nutricional da comunidade. Planejamento, Elaboração e Execução de Projetos 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 as diferentes espécies de Nutrição. Planejamento de programas nutricionais para grupo em período de risco.