

**CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO**

Turno: NOTURNO  
Currículo nº 01  
A partir de 2025

Autorizado pelo Decreto Estadual n.º 8173, de 05/12/2024, publicado no Diário Oficial do Estado n.º 11801, de 05/12/2024

Para completar o currículo pleno do curso superior de **Bacharelado em Nutrição**, o acadêmico deverá perfazer um total mínimo de **3.226 (três mil, duzentas e vinte e seis) horas**, sendo 799 (setecentas e noventa e nove) horas em disciplinas de Formação Básica Geral, 1.343 (mil trezentas e quarenta e três) horas em Formação Específica Profissional, 204 (duzentas e quatro) horas em disciplinas de Diversificação ou Aprofundamento, 200 (duzentas) horas em Atividades Complementares, 680 (Seiscentas e oitenta) horas em Estágio Curricular Supervisionado e 340 (trezentas e quarenta) horas em \*Extensão enquanto componente curricular, inseridas nos grupos anteriores, distribuídas em no mínimo 4 (quatro) anos e no máximo 6 (seis) anos letivos.

É o seguinte o elenco de disciplinas que compõem o curso:

**DISCIPLINAS DE FORMAÇÃO BÁSICA GERAL**

CÓDIGO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO (%)	CARGA HORÁRIA
303641	Anatomia Humana	0	68
308604	Biologia Celular e Molecular	0	68
103467	Bioquímica I	0	51
303642	Parasitologia	0	51
303643	Fisiologia Humana	0	68
103468	Bioquímica II	0	68
308605	Histologia e Embriologia	0	68
308606	Microbiologia	0	51
305087	Imunologia	0	51
303644	Patologia Geral	0	68
305088	Microbiologia de Alimentos	0	51
301113	Bromatologia	0	51
301114	Farmacologia Aplicada à Nutrição	0	51
501902	Ética, Cultura e Diversidade	0	34
<b>Total em Horas</b>			<b>799</b>

**DISCIPLINAS DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA PROFISSIONAL**

CÓDIGO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO (%)	CARGA HORÁRIA
310011	Assistência Nutricional em Saúde Coletiva	33,3	51
310012	Nutrição e Composição de Alimentos	0	68
310013	Prática Integradora I	100	51
310014	Prática Integradora II	66,6	51
310015	Nutrição e dietética I	0	68
310016	Avaliação Nutricional	33,3	51

310017	Prática Integradora III	66,6	51
310018	Nutrição e Dietética II	50	68
310019	Epidemiologia Nutricional	0	51
208203	Tecnologia de Alimentos	0	51
310020	Prática Integradora IV	66,6	51
304784	Nutrição Esportiva	33,3	51
310021	Dietoterapia I	0	51
310022	Nutrição em Ciclos de Vida I	0	51
403746	Marketing e Empreendedorismo em Nutrição	0	51
310023	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	0	51
310024	Prática Integradora V	100	51
310025	Terapia Nutricional	0	68
310026	Dietoterapia II	0	68
408120	Gastronomia e Hotelaria	66,6	51
310027	Nutrição em Ciclos da Vida II	0	51
310028	Nutrição Experimental	0	51
310029	Assistência Nutricional	33,3	51
310030	OTCC I	0	17
305089	Interpretação de Exames laboratoriais	0	51
310031	OTCC II	0	17
<b>Total em Horas</b>			<b>1343</b>

#### DISCIPLINAS DE DIVERSIFICAÇÃO OU APROFUNDAMENTO

CÓDIGO	DISCIPLINA	SEMESTRE	CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO (%)	CARGA HORÁRIA
310032	Nutrição no Desenvolvimento de Comunidades	2	0	51
303645	Nutrição na Obesidade e Distúrbios Alimentares	2	0	51
308607	Nutrigenômica	1	0	51
510500	Língua Brasileira de Sinais – Libras	1	0	51
310033	Análise Epidemiológicas dos Problemas Nutricionais	2	0	51
208204	Avaliação Sensorial de Alimentos	2	0	51
310034	Carências Nutricionais	1	0	51
301115	Fitoterapia Aplicada à Nutrição	1	0	51
<b>Total em Horas</b>				<b>204</b>

É obrigatório a realização de uma Disciplina de Diversificação e Aprofundamento por semestre de oferta, uma no segundo semestre da 2ª série, uma no primeiro semestre da 3ª série, uma no segundo semestre da 3ª série e uma no primeiro semestre da 4ª série, totalizando 204 horas.

### DISCIPLINAS DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

CÓDIGO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
310035	Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva	170
310036	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	170
310037	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	170
310038	Estágio Supervisionado em Nutrição Hospitalar	170
<b>Total em Horas</b>		<b>680</b>

### DISCIPLINAS DE EXTENSÃO COMO COMPONENTE CURRICULAR

CÓDIGO	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO (%)	CARGA HORÁRIA DE EXTENSÃO
310011	Assistência Nutricional em Saúde coletiva	33,3	17
310013	Prática Integradora I	100	51
310014	Prática Integradora II	66,6	34
310016	Avaliação Nutricional	33,3	17
310017	Prática Integradora III	66,6	34
310018	Nutrição e Dietética II	50	34
310020	Prática Integradora IV	66,6	34
304784	Nutrição Esportiva	33,3	17
310024	Prática Integradora V	100	51
408120	Gastronomia e Hotelaria	66,6	34
310029	Assistência Nutricional	33,3	17
<b>Total em Horas não codificada</b>			<b>0</b>
<b>Total em Horas</b>			<b>340</b>

### TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Requisito essencial e obrigatório para obtenção do diploma, desenvolvido mediante controle, orientação e avaliação docente, por meio da disciplina de Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso e de defesa do Trabalho perante Banca Examinadora, conforme regulamento específico, RESOLUÇÃO CEPE Nº 005, DE 27 DE MARÇO DE 2018.

### ATIVIDADES COMPLEMENTARES OU ATIVIDADES ACADÊMICO-CIENTÍFICO-CULTURAIS

Para obter a sua graduação, o acadêmico deverá cumprir, no mínimo, 200 (duzentas) horas em Atividades Complementares, regulamentados pelo Colegiado de Curso, incluindo participação obrigatória em atividades (presenciais ou à distância) com conteúdos que resguardem dimensão social da inclusão de pessoas com necessidades especiais, das relações étnico-raciais, dos afrodescendentes e da prevenção ao uso indevido de drogas.

### \*DISCIPLINAS DE EXTENSÃO COMO COMPONENTE CURRICULAR

Considerando os princípios da curricularização da extensão conforme RESOLUÇÃO CEPE - Nº 2020.6 e também como requisito essencial para a composição da carga horária do curso, apresenta 340 horas de atividades de extensão, distribuídas no grupo de disciplinas de Formação Específica Profissional.

Em relação a carga horária total do curso a extensão apresenta 10,54%.

### PRÁTICA ESPORTIVA

A atividade de prática esportiva será desenvolvida pelo acadêmico como atividade opcional.

---



---

**DESDOBRAMENTOS DAS ÁREAS DE CONHECIMENTO EM DISCIPLINAS**

---

**DISCIPLINAS DE FORMAÇÃO BÁSICA GERAL**

<b>Nº DE ORDEM</b>	<b>ÁREAS DE CONHECIMENTO</b>	<b>DISCIPLINAS</b>
1	Ciências Biológicas e da Saúde	1.1 Anatomia Humana 1.2 Biologia Celular e Molecular 1.3 Bioquímica I 1.4 Parasitologia 1.5 Fisiologia Humana 1.6 Bioquímica II 1.7 Histologia e Embriologia 1.8 Microbiologia 1.9 Imunologia 1.10 Patologia Geral 1.11 Farmacologia Aplicada à Nutrição
2	Ciências dos Alimentos	2.1 Microbiologia de Alimentos 2.2 Microbiologia de Alimentos
3	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	3.1 Ética, Cultura e Diversidade

**DISCIPLINAS DE FORMAÇÃO ESPECÍFICA PROFISSIONAL**

<b>Nº DE ORDEM</b>	<b>ÁREAS DE CONHECIMENTO</b>	<b>DISCIPLINAS</b>
4	Ciências da Alimentação e Nutrição	4.1 Assistência Nutricional em Saúde Coletiva 4.2 Nutrição e Composição de Alimentos 4.3 Avaliação Nutricional 4.4 Nutrição e Dietética II 4.5 Tecnologia de Alimentos 4.6 Dietoterapia I 4.7 Nutrição em Ciclos de Vida I 4.8 Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição 4.9 Terapia Nutricional 4.10 Dietoterapia II 4.11 Nutrição em Ciclos da Vida II 4.12 Nutrição Experimental 4.13 Assistência Nutricional
1	Ciências Biológicas e da Saúde	1.12 Prática Integradora I 1.13 Prática Integradora II 1.4 Prática Integradora III 1.5 Epidemiologia Nutricional 1.6 Prática Integradora IV 1.7 Nutrição Esportiva 1.8 Prática Integradora V 1.9 OTCC I 1.10 Interpretação de Exames laboratoriais 1.11 OTCC II
2	Ciências dos Alimentos	2.3 Nutrição e dietética I
3	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	3.2 Marketing e Empreendedorismo em Nutrição 3.3 Gastronomia e Hotelaria

### DISCIPLINAS DE DIVERSIFICAÇÃO OU APROFUNDAMENTO

Nº DE ORDEM	ÁREAS DE CONHECIMENTO	DISCIPLINAS
4	Ciências da Alimentação e Nutrição	4.14 Nutrição no Desenvolvimento de Comunidades
1	Ciências Biológicas e da Saúde	1.14 Nutrição na Obesidade e Distúrbios Alimentares 1.15 Nutrigenômica 1.16 Análise Epidemiológicas dos Problemas Nutricionais 1.17 Avaliação Sensorial de Alimentos 1.18 Avaliação Sensorial de Alimentos 1.19 Fitoterapia Aplicada à Nutrição
3	Ciências Sociais, Humanas e Econômicas	3.4 Língua Brasileira de Sinais – Libras

### DISCIPLINAS DE ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Nº DE ORDEM	ÁREAS DE CONHECIMENTO	DISCIPLINAS
1	Ciências Biológicas e da Saúde	1.20 Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva
4	Ciências da Alimentação e Nutrição	4.15 Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica 4.16 Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição 4.17 Estágio Supervisionado em Nutrição Hospitalar

### EMENTÁRIO

#### 303641 Anatomia Humana

Estudo da anatomia geral do corpo humano: sistema tegumentar, esquelético, articular, muscular, respiratório, cardiovascular, linfático, urinário e com ênfase nos sistemas digestório e endócrino.

#### 308604 Biologia Celular e Molecular

Estrutura e Função das Biomoléculas. Produção de energia pela célula. Estrutura e Transporte através das Membranas Biológicas. Citoesqueleto. Estrutura e Função dos Compartimentos Celulares. Estrutura e Replicação do DNA. Ciclo Celular. Transcrição Gênica e Tradução. Mutação e Mecanismos de Reparo do DNA. Tecnologia do DNA Recombinante.

#### 103467 Bioquímica I

Estruturas químicas de proteínas, carboidratos, lipídeos, bem como a especificação das propriedades funcionais dessas biomoléculas. Transdução de sinal. Bioenergética. Práticas de identificação, caracterização de biomoléculas.

#### 303642 Parasitologia

Aspectos gerais das parasitoses humanas: vias de transmissão, patogenia e sintomatologia, distribuição geográfica e aspectos epidemiológicos, profilaxia, diagnóstico e tratamento com ênfase nas doenças parasitárias transmitidas por alimentos

#### 310011 Assistência Nutricional em Saúde Coletiva

Sistema Único de Saúde (SUS) com enfoque na estrutura organizacional e seus desdobramentos. Aspectos gerenciais e assistenciais nas ações básicas do SUS. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Ações de nutrição em saúde coletiva: diagnóstico, planejamento, avaliação e intervenção

#### 310012 Nutrição e Composição de Alimentos

Introdução à Ciência da Nutrição. Histórico, legislação e regulamentação da profissão. Áreas de atuação do nutricionista. Alimentos e nutrientes: classificação, fontes alimentares e funções. Pirâmide de alimentos. Necessidades e recomendações nutricionais - IDRs. Aplicação e cálculos de VET

#### 303643 Fisiologia Humana

Conceito de homeostase e meio interno. Estudo integrado de identificação macroscópica e funcionalidade dos sistemas cardiovascular, renal, trato gastrointestinal e endócrino. Sistema nervoso entérico e controle do trato gastrointestinal

#### 103468 Bioquímica II

Metabolismo de carboidratos, lipídeos e proteínas. Radicais livres e estresse oxidativo. Integração do metabolismo em animais. Práticas de quantificação de biomoléculas.

### **308605 Histologia e Embriologia**

Histologia dos tecidos epitelial, conjuntivo, muscular e nervoso. Histologia funcional dos sistemas endócrino, urinário e digestório. Gametogênese. Período pré-embriológico. Período embrionário. Placenta e anexos embrionários. Teratologia.

### **308606 Microbiologia**

Características e estudo dos principais grupos de vírus, bactérias e fungos de interesse nutricional. Classificação dos organismos vivos. Morfologia, citologia, fisiologia, e nutrição de microrganismos. Controle de microrganismos. Meios de cultura e identificação de microrganismos.

### **305087 Imunologia**

Bases morfológicas e fisiológicas da resposta imune: nível celular e molecular. Processos fisiopatológicos do sistema imune. Indução das respostas celular e humoral estimuladas pelo antígeno e suas consequências. Importância dos nutrientes nas respostas imunes. Participação das respostas imunes no desenvolvimento de doenças. Alergias alimentares e autoimunidades

### **310013 Prática Integradora I**

Multidisciplinaridade no processo de ensino-aprendizagem em Nutrição. Aprendizagem baseada na solução de problemas (problematização). A integração horizontal e vertical dos conteúdos que compõem os eixos de conhecimento do currículo de Nutrição. A integração com disciplinas de outros cursos na área de saúde e correlatos, com atividade extensionista para curricularização da extensão.

### **303644 Patologia Geral**

Conceitos gerais de processos inflamatórios agudos e crônicos; Padrão de morte celular; Reparo tecidual e cicatrização; Identificação da etiologia e fisiopatologia de doenças cardiovasculares, neuro endócrinas, nutricionais e respiratórias prevalentes na população.

### **305088 Microbiologia de Alimentos**

Importância dos microrganismos nos alimentos. Microrganismos patogênicos e indicadores de contaminação. Toxinfecções alimentares. Alterações e deterioração microbiana de alimentos. Controle do desenvolvimento microbiano nos alimentos. Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos. Métodos de análise microbiológica. Controle de qualidade na indústria de alimentos

### **301113 Bromatologia**

Análises de alimentos: métodos clássicos e modernos. Determinação da composição centesimal de um alimento de origem animal e vegetal: umidade, proteína, extrato etéreo, fibra alimentar, resíduo mineral fixo, carboidrato e cálculo do valor energético. Tratamento estatístico de dados analíticos. Padrões de identidade e qualidade previstos na legislação vigente. Noções de controle de qualidade da água, bebidas alcoólicas e refrigerantes.

### **310014 Prática Integradora II**

Multidisciplinaridade no processo de ensino-aprendizagem em Nutrição, aplicados como atividade extensionista para curricularização da extensão com a construção de projetos envolvendo conceitos de bioestatística.

### **310015 Nutrição e Dietética I**

Conceituação de termos básicos em técnica dietética, tais como fator de correção, fator térmico, porcionamento, per capita. Identificação das características físicas, químicas, biológicas e sensoriais, bem como as propriedades funcionais dos nutrientes e as transformações promovidas no preparo dos alimentos. Estudo dos grupos de alimentos. Métodos e técnicas de preparo e conservação de alimentos.

### **310016 Avaliação Nutricional**

Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Indicadores do estado nutricional. Métodos e Técnicas de Avaliação do Estado Nutricional e de Composição Corporal aplicadas a indivíduos, grupos ou populações. Inquéritos dietéticos. Práticas de avaliação do consumo alimentar, estado nutricional (clínico e bioquímico), avaliação subjetiva global e triagem nutricional. Aplicação das práticas de avaliação nutricional em serviços de saúde e aparelhos sociais.

### **301114 Farmacologia Aplicada à Nutrição**

Introdução à farmacologia. Farmacocinética (absorção, distribuição, metabolismo e excreção de fármacos). Farmacodinâmica: mecanismo de ação de drogas. Interações medicamentosas (fármacos e nutrientes). Fatores que modificam a ação de drogas. Fármacos que afetam o metabolismo endócrino e interferem na prescrição da dieta. Álcool. Farmacologia vitamínica e mineral.

### **501902 Ética, Cultura e Diversidade**

Ética. Bioética. Ética e integridade na pesquisa e ação profissional. Código de Ética de Nutrição. Universalismo e diversidade. Diferença e diversidade. Diversidade no contexto atual. Cultura: definições e concepções. Multiculturalismo.

### **310017 Prática Integradora III**

Multidisciplinaridade no processo de ensino-aprendizagem em Nutrição, aplicados como atividade extensionista para curricularização da extensão com a construção de projetos envolvendo conceitos de bioestatística.

### **310018 Nutrição e Dietética II**

Requisitos básicos para o planejamento de refeições para aplicações para diferentes grupos populacionais e suas modificações para atender grupos em alimentação especial; bem como, construção de fichas técnicas de preparo, rótulos de produtos, avaliação da qualidade nutricional e sensorial de cardápios. As atividades de extensão têm como foco o treino em

metodologias ativas de acolhimento, técnicas e dinâmicas de planejamento, execução e apresentação de preparações para grupos operacionais de um cardápio universal.

### **310019 Epidemiologia Nutricional**

Conceitos gerais sobre epidemiologia. Medidas de Ocorrência das doenças. Medidas de efeito. Desenhos de estudos epidemiológicos: Estudo caso-controle, coorte, transversal e ecológico e seus vieses. Estimativa de risco e probabilidade considerando os estudos epidemiológicos. Indicadores de saúde e epidemiologia.

### **208203 Tecnologia de Alimentos**

Tecnologia do processamento de produtos de origem animal e vegetal. Embalagens para o armazenamento, transporte e comercialização de alimentos. Enriquecimento de alimentos e restauração de nutrientes. Desenvolvimento de produtos convencionais, especiais e funcionais. Características físicas, químicas, biológicas e sensoriais de diferentes grupos de alimentos. Pesos e medidas dos alimentos. Fator de correção, fator de cocção. Métodos e técnicas de preparo e conservação de alimentos. Alimentos in natura, industrializados e formas de preparo para o consumo humano. Aproveitamento dos alimentos e dos nutrientes.

### **310032 Nutrição no Desenvolvimento de Comunidades**

O estudo da sociedade humana. Comunidade, cidadania e minorias. Cultura e alimentação. Principais problemas de saúde relacionados à nutrição. Propostas de prevenção. Prática de desenvolvimento de educação nutricional nas comunidades

### **303645 Nutrição na Obesidade e Distúrbios Alimentares**

Epidemiologia, etiologia e história natural da obesidade. Patogênese. Síndrome metabólica. Avaliação clínica, tratamento e cuidado nutricional. Neurobiologia. Epidemiologia e etiologia dos transtornos alimentares. Classificação, diagnóstico, curso e prognóstico. Tratamento farmacológico e hospitalar.

### **310020 Prática Integradora IV**

Multidisciplinaridade no processo de ensino-aprendizagem em Nutrição, aplicados como atividade extensionista para curricularização da extensão, com enfoque na nutrição em saúde coletiva contribuindo para a melhoria da situação alimentar e nutricional da população.

### **304784 Nutrição Esportiva**

Exploração dos princípios envolvidos na aplicação de recursos nutricionais em atletas e indivíduos que participam regularmente de atividades físicas, com o intuito de aprimorar tanto a saúde quanto o desempenho. Análise aprofundada da bioenergética e do metabolismo de nutrientes durante o exercício físico, incluindo a avaliação detalhada da ingestão de alimentos, nutrientes e suplementos nutricionais em relação ao rendimento de atletas em diversas modalidades esportivas. Abordagem prática da orientação nutricional personalizada para atletas e praticantes de atividade física.

### **310021 Dietoterapia I**

Prevenção e tratamento nutricional de enfermidades do trato gastrointestinal e órgãos anexos, de distúrbios nutricionais e do comportamento alimentar, considerando o estado nutricional, e os aspectos psicossociais, econômicos e culturais do indivíduo. Aplicação na prática de todas as etapas do cuidado e atenção dietética a enfermos, incluindo as etapas de avaliação do estado nutricional, determinação da conduta nutricional, prescrição e evolução dietética, além de orientação nutricional para estas enfermidades.

### **310022 Nutrição em Ciclos da Vida I**

Definição e estudo dos aspectos fisiológicos e nutricionais do grupo materno-infantil. Situações de risco na gravidez. Aspectos gerais da lactação. Definição e estudo dos aspectos fisiológicos e nutricionais de crianças e adolescentes. Políticas públicas específicas materno-infantil, criança e adolescente.

### **403746 Marketing e Empreendedorismo em Nutrição**

Pesquisa de mercado e desenvolvimento do MIX de marketing em alimentação e nutrição. Marketing de novos produtos alimentícios. Administração do marketing de Serviços de Alimentação e Nutrição. Administração de Preços. Conceitos de empreendedorismo. Variáveis macroeconômicas e microeconômicas. Aspectos da economia brasileira. Conceituação de desenvolvimento e sustentabilidade econômica.

### **310023 Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição**

Gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição para coletividades sadias e enfermas. Planejamento físico e funcional de hospitais, indústrias, creches, escolas, lactários e bancos de leite humano. Planejamento dos recursos humanos, compras e cardápios. Programa Alimentação do Trabalhador (PAT). APPCC Sistema de análise de perigos e pontos críticos e controle (HACCP). Fatores que interferem na armazenagem, na produção e na distribuição de alimentos/refeições. Controle de infecção hospitalar. Medidas protetoras

### **308607 Nutrigenômica**

Estrutura e função dos ácidos nucleicos. Diversidade genética. Dieta e alterações da expressão gênica. Modificações da cromatina e impressão genômica. Programação genética metabólica. Métodos em genômica nutricional: sequenciamento, genotipagem, expressão gênica. Proteômica e Metabolômica. Genética e epidemiologia molecular. Implicações éticas, legais e sociais da nutrigenômica.

### **510500 Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS**

TEORIA: (26h) Artefatos culturais surdos. O processo histórico da comunidade surda no mundo. Os parâmetros fonológicos principais da Libras (CM.; P.A.; M.). Legislação. PRÁTICA: (25h) Expressões corporo-faciais e campos semânticos: Alfabeto datilológico; Números; Identificação Pessoal; Saudações e Gentilezas; Formas; Cores; Verbos; Estabelecimentos; Profissões.

**310024 Prática Integradora V**

Multidisciplinaridade no processo de ensino-aprendizagem em Nutrição. Aprendizagem baseada na solução de problemas (problematização). A integração horizontal e vertical dos conteúdos que compõem os eixos de conhecimento do currículo de Nutrição. A integração com disciplinas de outros cursos na área de saúde e correlatos, com atividade extensionista para curricularização da extensão.

**310025 Terapia Nutricional**

Papel do nutricionista no cuidado nutricional ao enfermo e sua atuação na equipe multidisciplinar de terapia nutricional. Aspectos relacionados às necessidades nutricionais do enfermo. Escolha da via de acesso para alimentação e os aspectos teóricos e práticos da terapia nutricional enteral e parenteral.

**310026 Dietoterapia II**

Conhecimentos técnico-científicos, teóricos e práticos sobre a fisiopatologia e dietoterapia nas patologias endócrinas, cardiovasculares, renais, pulmonares, neurológicas, além da síndrome da imunodeficiência adquirida, trauma, sepse, queimadura, úlcera de pressão, câncer. Nutrição em cuidados paliativos.

**408120 Gastronomia e Hotelaria**

A gastronomia como componente da hospitalidade. Aspectos históricos da área de alimentos e bebidas. Tipologia da restauração, os tipos de estabelecimentos, equipamentos, serviços e atendimento. Profissões relacionadas à gastronomia. Estrutura organizacional da área de alimentos e bebidas. Alimentos e bebidas no contexto da hotelaria e da hospitalidade.

**310027 Nutrição em Ciclos da Vida II**

Definição e estudo dos aspectos fisiológicos e nutricionais de adultos. Manutenção do peso corporal e prevenção de doenças. Estudo dos fundamentos das necessidades nutricionais dos idosos, análise e cálculo de dietas, prescrição de esquemas alimentares e registro de informações. Caracterização das condições fisiológicas inerentes à fase adulta e no envelhecimento, inserindo-as nos contextos: psicológicos, sociais e econômicos. Compreensão integrada dos indivíduos nesses estados fisiológicos sem ignorar a realidade em que vivem durante a prática assistencial.

**310028 Nutrição Experimental**

Sistematização dos procedimentos e técnicas adequados para aquisição, seleção, pré preparo, preparo, conservação, armazenamento, apresentação dos alimentos e preparos das receitas.

**310033 Análises Epidemiológicas dos Problemas Nutricionais**

Levantamento e manuseio de referências bibliográficas na área de saúde e epidemiologia; indicadores epidemiológicos e nutricionais; coleta e análise de dados em pesquisa de campo; apresentação de resultados de pesquisas em saúde.

**208204 Avaliação Sensorial de Alimentos**

Noções de Fisiologia Sensorial. Percepção e sentidos humanos. Tecnologia sensorial. Condução dos testes de Análise Sensorial. Classificação dos testes sensoriais. Aplicação de testes sensoriais. Elementos de avaliação sensorial. Terminologia em análise sensorial. Estatística aplicada à Análise Sensorial.

**310029 Assistência Nutricional**

Sistema Único de Saúde (SUS) com enfoque na estrutura organizacional e seus desdobramentos. Aspectos gerenciais e assistenciais nas ações básicas do SUS. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Ações de nutrição em saúde coletiva: diagnóstico, planejamento, avaliação e intervenção.

**310030 Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (OTCC I)**

Orientação para elaboração do trabalho de conclusão de curso sob a orientação docente, conforme regulamento próprio aprovado pelo CEPE.

**305089 Interpretação de Exames laboratoriais**

Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica contemplando a avaliação hematológica e bioquímica do sangue, o equilíbrio ácido-básico, a bioquímica dos hormônios, bem como a avaliação e interpretação de exames para fins diagnósticos da função hepática e renal e de acompanhamento de diversas enfermidades.

**310034 Carências Nutricionais**

Principais carências nutricionais. Sintomas. Recomendações de nutrientes e suplementação dietética. Prevenção.

**301115 Fitoterapia Aplicada à Nutrição**

Aspectos farmacológicos e terapêuticos da fitoterapia. Propriedades bioativas e nutricionais de plantas medicinais O uso de plantas medicinais e fitoterápicos no tratamento da obesidade, dislipidemias, insuficiência respiratória, hepática e renal, pancreatites, síndrome da tensão pré-menstrual, climatério.

**310035 Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva**

Caracterização do espaço dentro da instituição ou sistema. Acompanhamento do processo de trabalho dos profissionais de saúde. Análise da realidade em função da atuação do Nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do Nutricionista. Acompanhamento de rotinas do Nutricionista e prática profissional supervisionada na área de atuação em nutrição e saúde coletiva, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico e criatividade. Acompanhamento do processo de trabalho das equipes interdisciplinares.



**310031 Orientação de Trabalho de Conclusão de Curso (OTCC II)**

Orientação para elaboração do trabalho de conclusão de curso sob a orientação docente, conforme regulamento próprio aprovado pelo CEPE. Apresentação do trabalho para Banca Examinadora.

**310036 Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica**

Caracterização do espaço dentro da instituição ou sistema. Acompanhamento do processo de trabalho dos profissionais de saúde. Análise da realidade em função da atuação do Nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do Nutricionista. Acompanhamento de rotinas do Nutricionista e prática profissional supervisionada na área de atuação em nutrição clínica, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico e criatividade. Acompanhamento do processo de trabalho das equipes interdisciplinares.

**310037 Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição**

Caracterização do espaço dentro da instituição ou sistema. Acompanhamento do processo de trabalho dos profissionais de saúde. Análise da realidade em função da atuação do Nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do Nutricionista. Acompanhamento de rotinas do Nutricionista e prática profissional supervisionada na área de atuação em gestão de unidades de alimentação e nutrição, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico e criatividade. Acompanhamento do processo de trabalho das equipes interdisciplinares.

**310038 Estágio Supervisionado em Nutrição Hospitalar**

Atuar em serviços de nutrição clínica hospitalar que permitam a sistematização e a consolidação do conhecimento e o desenvolvimento de habilidades, competências e atitudes concernentes à prática profissional do nutricionista clínico em ambientes hospitalares

ANEXO I - FLUXOGRAMA

BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

<b>1ª Série</b>	Anatomia Humana	Biologia Celular e Molecular	Bioquímica I	Assistência Nutricional em Saúde Coletiva	Parasitologia	Nutrição e Composição dos Alimentos		
357	21	303641 68 1	308604 68 1	103467 51 1	310011 51 1	303642 51 1	310012 68 1	
<b>1ª Série</b>	Fisiologia Humana	Bioquímica II	Histologia e Embriologia	Microbiologia	Prática Integradora I	Imunologia		
357	21	303643 68 2	103468 68 2	308605 68 2	308606 51 2	310013 51 2	305087 51 2	
<b>2ª Série</b>	Prática Integradora II	Patologia Geral	Microbiologia de Alimentos	Bromatologia	Nutrição e Dietética I	Avaliação Nutricional		
340	20	310014 51 1	303644 68 1	305088 51 1	301113 51 1	310015 68 1	310016 51 1	
<b>2ª Série</b>	Prática Integradora III	Farmacologia Aplicada à Nutrição	Ética, Cultura e Diversidade	Nutrição e Dietética II	Epidemiologia Nutricional	Tecnologia de Alimentos	Diversificação e aprofundamento	
357	21	310017 51 2	301114 51 2	501902 34 2	310018 68 2	310019 51 2	208203 51 2	51 2º Sem

BACHARELADO EM NUTRIÇÃO

<b>3ª Série</b>	Prática Integradora IV	Nutrição Esportiva	Dietoterapia I	Nutrição em Ciclos da Vida I	Marketing e Empreendedorismo em Nutrição	Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	Diversificação e aprofundamento	
374	21	310020 51 1	304784 51 1	310021 51 1	310022 51 1	403746 51 1	310023 51 1	51 1º Sem
<b>3ª Série</b>	Prática Integradora V	Terapia Nutricional	Dietoterapia II	Gastronomia e Hotelaria	Nutrição em Ciclos da Vida II	Nutrição Experimental	Diversificação e aprofundamento	
391	23	310024 51 2	310025 68 2	310026 68 2	408120 51 2	310027 51 2	310028 51 2	51 2º Sem
<b>4ª Série</b>	OTCC I	Interpretação de Exames Laboratoriais	Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva	Assistência Nutricional	Diversificação e Aprofundamento			
340	20	310030 17 1	305089 51 1	310035 170 1	310029 51 1	310 51 1		
<b>4ª Série</b>	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	Estágio Supervisionado em Nutrição Hospitalar	OTCC II				
527	31	310036 170 2	310037 170 2	310038 170 2	310031 17 2			
<b>Disciplinas Formação Básica</b>	<b>Disciplinas Form. Espec. Profissional</b>	<b>Disciplinas Diversificação ou Aprofundamento</b>	<b>Atividades Acadêmico-Científico-Culturais</b>	<b>Estágio Curricular</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Disciplinas EAD</b>		
799	1343	204	200	680	3226	476		
<b>Extensão como Componente Curricular</b>		<b>Nome da Disciplina</b>	<b>___ª Série</b>					
340		COD. CH CH-1% CH-2%	CH CH-1% CH-2%					

Em vigor a partir de Fevereiro de 2025. ( Resolução CEPE n.º 2024.22).