

CURSO: NUTRIÇÃO
EMENTAS – 2018.1

1º PERÍODO

DISCIPLINA: ANATOMOFISIOLOGIA DO SISTEMA LOCOMOTOR

EMENTA:

Introdução ao estudo anatômico. Posição Anatômica. Termos de Posição Anatômica. Anatomofisiologia dos Sistemas Esquelético – funções, tipos de ossos, divisão, inervação, vascularização, metabolismo ósseo e acidentes anatômicos. Anatomofisiologia Articular – funções, tipos de articulações, movimentos articulares, vascularização e inervação. Sistema Muscular – funções, tipos de músculos, vascularização, inervação, tipos de contração muscular e metabolismo muscular. Correlações Clínicas.

DISCIPLINA: BIOFÍSICA

EMENTA:

Princípios gerais da Biofísica. Estudo das interações bioelétricas e de seus potenciais de membrana celular. Hemodinâmica arterial e venosa e dos fatores físicos que interferem em seus equilíbrios. Avaliação e manejo das soluções de importância em Biologia Experimental e os fatores que interferem em suas aplicabilidades. Diferenciação entre os tipos de radiações e seus efeitos biológicos. Abordagem de tópicos mecânicos, termodinâmicos e grandezas biofísicas.

DISCIPLINA: EMBRIOLOGIA E GENÉTICA

EMENTA:

Estudo da formação de gametas e fecundação. Estudo da formação e segmentação do embrião, os períodos embrionários e anexos embrionários. Teratologia: fatores ambientais que afetam o desenvolvimento embrionário. Caracterização da estrutura do DNA, sua duplicação, os mecanismos de expressão e mutações do material genético. Caracterização do cariótipo humano e anomalias cromossômicas humanas.

DISCIPLINA: ESTUDOS SOCIOANTROPOLÓGICOS

EMENTA:

Panorama da história das Ciências Sociais, enfatizando seus princípios teóricos e metodológicos propostos. Análise dos principais focos temáticos e analíticos que atravessam a Sociologia e a Antropologia, e que tornam possível refletir criticamente sobre a diversidade da realidade sociocultural brasileira e as questões da contemporaneidade. Enfoque das Relações Étnico-raciais. Cultura Afro-Brasileira e Indígena.

DISCIPLINA: INTRODUÇÃO A PRÁTICA PROFISSIONAL

EMENTA:

Conduta institucional do UBM, Normas acadêmicas, Perfil do egresso, Introdução à nutrição, Leis da alimentação, Guias Alimentares, Áreas de atuação do Profissional Nutricionista, O mercado de trabalho para o nutricionista no Brasil.

DISCIPLINA: LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTOS

EMENTA:

Estudo dos elementos de textualidade. O uso da variante padrão da língua portuguesa. A produção de diferentes gêneros textuais. A estrutura dissertativa. O verbal e o não-verbal na composição de textos. Estudo do vocabulário.

DISCIPLINA: QUÍMICA GERAL

EMENTA:

Diferentes proposições para os modelos atômicos e a classificação periódica dos elementos químicos. As ligações químicas entre os elementos. Polaridade e apolaridade. Funções inorgânicas. Cálculo estequiométrico e o estudo das concentrações das soluções.

DISCIPLINA: SISTEMAS BIOLÓGICOS I**EMENTA:**

Estudo das células, sua organização molecular, processos de reprodução, sinalização, diferenciação e morte celular. Estudos da estrutura e funções das organelas celulares.

DISCIPLINA: TECIDOS CORPORAIS**EMENTA:**

Organização Tecidual e Técnicas de Processamento Histológico. Histofisiologia dos tecidos conjuntivo e muscular.

3º PERÍODO**DISCIPLINA: BIOESTATÍSTICA****EMENTA:**

Estudo de medidas de tendência central e de dispersão em populações e amostras. Técnicas de amostragem na obtenção de dados por meio de questionários e entrevistas. Apresentação dos resultados por meio de tabelas e gráficos. Estudo da teoria da probabilidade. Aplicação de programas estatísticos em microcomputadores.

DISCIPLINA: BROMATOLOGIA E QUÍMICA DOS ALIEMNTOS**EMENTA:**

Alimentos: Conceituação. Classificação. Propriedades. Principais Alimentos de Origem Animal e Vegetal: Definição, Estrutura, Obtenção, Propriedades e Transformações Bioquímicas Que Os Alimentos Sofrem Durante O Armazenamento e Processamento. Principais Processos de Deterioração Dos Alimentos. Conceitos e Classificação de Substâncias Bioativas Dos Alimentos Com Propriedades Funcionais. Características Físico-Químicas e Microbiológicas. Bebidas Alcoólicas, Não Alcoólicas e Estimulantes. Alterações Acidentais e Incidentais (Fraudes) Nos Alimentos. Legislação Aplicada Ao Controle de Qualidade de Alimentos.

DISCIPLINA: COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS

EMENTA:

Importância da bromatologia e da composição de alimentos no contexto nutricional; técnicas e métodos de análises de alimentos com vista à manutenção da integridade dos alimentos e aditivos permitidos; influência de fatores ambientais e genéticos na composição de alimentos; utilização de tabelas de composição química dos alimentos; Legislação e adulteração em alimentos.

DISCIPLINA: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL

EMENTA:

Conceito de epidemiologia e epidemiologia nutricional. Epidemiologia descritiva e analítica. Determinação do processo saúde-doença e história "natural" das doenças nutricionais. Principais delineamentos das pesquisas epidemiológicas e sua aplicação em estudos relacionados com Nutrição e Alimentação. Utilização dos métodos epidemiológicos para investigação do papel da alimentação e nutrição nos processos de saúde e doença. Conhecimento das relações entre dieta e ocorrência, prevenção e controle de doenças.

DISCIPLINA: FARMACOLOGIA

EMENTA:

Conceitos farmacológicos sobre drogas e substâncias medicamentosas. Conhecimentos básicos sobre Farmacocinética e Farmacodinâmica. Influência do estado nutricional em relação ao mecanismo de ação dos diversos fármacos. Interação fármaco - alimentos . Reações idiossincráticas. Toxicologia medicamentosa e sua relação com alimentos. Homeopatia e ciências alternativas.

DISCIPLINA: HIGIENE E MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS**EMENTA:**

A importância dos microrganismos nos alimentos. Principais fatores determinantes do crescimento de microrganismos em alimentos. Deterioração e preservação de alimentos. Controle do desenvolvimento de microrganismos nos alimentos. Coleta e preparo de amostras para a análise microbiológica. Principais microrganismos patogênicos em alimentos e bebidas, segundo a Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Avaliação da qualidade de alimentos in natura e industrializados. Toxinfecções de origem alimentar. Manipulação higiênica de alimentos. Saúde e higiene pessoal. Limpeza e desinfecção. Estudo do Sistema APPCC. Projeto higiênico das áreas operacionais de alimentos. Legislação.

DISCIPLINA: PROCESSOS PATOLÓGICOS**EMENTA:**

Definições e métodos do estudo da Patologia.. Adaptação celular. Fisiopatologia da inflamação e infecção. Fisiopatologia do processo de reparo e cicatrização. Neoplasia. Distúrbios hemodinâmicos. Distúrbios do Crescimento e da Diferenciação Celulares. Bases Genéticas das Doenças.

DISCIPLINA: ANATOMOFISIOLOGIA DOS SISTEMAS DIGESTÓRIO, URINÁRIO E REPRODUTOR**EMENTA:**

Anatomia e Fisiologia dos Sistemas Digestório – vias digestórias superiores e inferiores, glândulas e órgãos anexos e etapas da digestão. Anatomia e Fisiologia do Sistema Reprodutor – órgãos genitais masculinos e femininos, fertilização, implantação e gestação, parto e lactação. Anatomia e Fisiologia do Sistema Urinário – Rins, ureter, bexiga, uretra, fisiologia renal e da micção. Anatomia e Fisiologia Tegumentar – funções e camadas da pele, glândulas

5º PERÍODO

DISCIPLINA: GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

EMENTA:

Fundamentada nos princípios da Administração e da Ciência da Nutrição, a disciplina aborda conceitos, metodologia e processos no gerenciamento de Unidade de Alimentação e Nutrição, para coletividade sadia e enferma compreendendo o planejamento físico e funcional dos mesmos.

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

EMENTA:

Metodologia de Investigação Científica. Desenvolvimento do espírito investigativo para a produção do saber voltado para a transformação da realidade.

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO NA ATENÇÃO BÁSICA

EMENTA:

Introdução ao SUS, Política Nacional de Atenção Básica, Política Nacional de Alimentação e Nutrição, Política Nacional de Promoção da Saúde, Estratégia Saúde da Família, Vigilância em Saúde, Segurança Alimentar e Direito humano à Alimentação Adequada e Saudável, Vigilância Alimentar e Nutricional, Programa de Prevenção às Carências Nutricionais, Academia da Saúde, Programa Bols Família, Programa Saúde na Escola e Promoção da Alimentação Saudável.

DISCIPLINA: PATOLOGIA E INTERVENÇÃO NUTRICIONAL I

EMENTA:

Estudo das doenças, tratamento cirúrgico e intervenção nutricional associada às doenças do trato digestório e glândulas anexas - Fisiopatologia e intervenção dietoterápica em enfermidades orais, Fisiopatologia e intervenção dietoterápica em esofagopatias, Fisiopatologia e intervenção dietoterápica em gastropatias, Cirurgias gástricas, Fisiopatologia e intervenção dietoterápica em Vesiculopatias, Fisiopatologia e intervenção dietoterápica em enfermidades do Pâncreas, Fisiopatologia e intervenção dietoterápica em enfermidades do Intestino Delgado, Fisiopatologia e intervenção dietoterápica em enfermidades do Intestino Grosso, Fisiopatologia e intervenção dietoterápica em enfermidades do Fígado, Fisiopatologia e intervenção dietoterápica em Alergias Alimentares.

DISCIPLINA: PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO

EMENTA:

A alimentação humana e sua relação com o desenvolvimento emocional/social e comportamental do ser humano; Principais teorias da psicologia para embasamento de conhecimento básico do comportamento humano. Desenvolvimento na infância, na adolescência na fase adulta e velhice e os impactos na alimentação do indivíduo; conhecer os transtornos alimentares e os cuidados com os pacientes em situação de risco.

DISCIPLINA: TÉCNICA E DIETÉTICA I

EMENTA:

Estudo das técnicas de preparo dos alimentos e das alterações físico-químicas ocorridas durante os processos culinários. Grupos de alimentos, sua equivalência nutricional e utilização culinária. Fatores de correção e de preparação, per capita e porcionamento de alimentos.

7º PERÍODO

DISCIPLINA: FITOTERAPIA

EMENTA:

Histórico e conceitos básicos da fitoterapia; legislação aplicada à fitoterapia; aspectos clínicos da fitoterapia; efeitos adversos dos fitoterápicos; indicações clínicas dos fitoterápicos.

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL

EMENTA:

Estudo da importância, característica e cálculos dietéticos diferenciados para o grupo materno-infantil e para indivíduos portadores de enfermidades específicas desta população.

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO EM PACIENTES ONCOLÓGICOS

EMENTA:

Câncer: prevenção, etiologia e epidemiologia da doença; Anorexia, caquexia e alterações metabólicas no câncer; Consequências nutricionais do tratamento do câncer; Triagem e Avaliação nutricional para o paciente com câncer; Gasto energético e planejamento nutricional em câncer; Dieta Oral e Terapia Nutricional Enteral Oral; Gastronomia Hospitalar; Terapia Nutricional Enteral (TNE); Terapia Nutricional Parenteral (TNP); Agentes orexígenos farmacológicos; Terapia nutricional em cuidados paliativos no câncer; Alta Hospitalar.

DISCIPLINA: NUTRIÇÃO NO ESPORTE

EMENTA:

Abordagem sobre metabolismo de nutrientes, dos sistemas energéticos, da avaliação nutricional, da sua relação com a nutrição, do balanço hidroeletrolítico, do planejamento alimentar e nutricional nas diversas etapas de treinamento e de competição e da suplementação nutricional aplicado à atividade física.

DISCIPLINA: PATOLOGIA E INTERVENÇÃO NUTRICIONAL II

EMENTA:

Estudo das fisiopatologias e intervenção nutricional nas doenças renais e cardiorrespiratórias. Avaliação Nutricional, dietas padronizadas hospitalares atendendo modificações da dieta normal e cálculos dietéticos. Suporte Nutricional Enteral e Parenteral.