

**CURSO: NUTRIÇÃO****EMENTAS - 2017.2****1º PERÍODO****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: 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: 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: 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: TECIDOS CORPORAIS**

### **EMENTA:**

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

## **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: 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: 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.

## 2º PERÍODO

### **DISCIPLINA: ANATOMOFISIOLOGIA DOS SISTEMAS CARDIOVASCULARES E RESPIRATÓRIOS**

#### **EMENTA:**

Estudo da Anatomia e Fisiologia do Coração. Estudo da Anatomia e Fisiologia dos vasos sanguíneos e coração. Sistema Linfático. Estudo da Anatomia e Fisiologia das Vias Respiratórias Superiores e Inferiores. Eletrocardiograma. Espirometria. Correlações clínicas.

### **DISCIPLINA: SISTEMAS BIOLÓGICOS II**

#### **EMENTA:**

Estudo dos princípios da bioenergética, da enzimologia e do metabolismo humano. A compreensão da bioenergética, da função e funcionamento das enzimas, do metabolismo das biomoléculas, lipídeos, carboidratos, aminoácidos e nucleotídeos, incluindo integração global e regulação.

### **DISCIPLINA: PARASITOLOGIA**

#### **EMENTA:**

Compreender o estudo dos nematelmintos, platelmintos e protozoários causadores de doença no ser humano; dos principais artrópodes ectoparasitos causadores e transmissores de doença para o ser humano; das técnicas laboratoriais de diagnóstico e sua aplicação prática e o estudo das interações endoparasito/ectoparasito e hospedeiro para compreensão da patogenia e patologia das doenças causadas por eles.

### **DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA**

#### **EMENTA:**

Conceito, classificação, estrutura e ultraestrutura da célula bacteriana. Metabolismo, crescimento, genética e controle microbiano. Aplicação de técnicas em Microbiologia

**DISCIPLINA: IMUNOLOGIA****EMENTA:**

Conhecimentos teóricos e práticos sobre os mecanismos de defesa do organismo. Antígenos e imunogenicidade. Anticorpos. Sistema complementar. Interação antígeno anticorpo "in vitro". Interações e as funções celulares, reações mediadas por células produzidas por reações imunológicas. Alergia na infância. Reações gastrintestinais e intolerância alimentar.

**DISCIPLINA: NUTRIÇÃO HUMANA****EMENTA:**

Alimentação saudável, importância, adequação e seleção de grupos de alimentos. Pirâmide alimentar e diretrizes do guia de alimentação. Características da dieta nas diferentes faixas etárias de uma população sadia.

**DISCIPLINA: RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL****EMENTA:**

A relação entre as sociedades humanas e o meio ambiente como campo de reflexão crítica para além das ciências biológicas. As transformações enfrentadas pelo mundo moderno e a chamada crise ambiental. As principais correntes e abordagens sobre a questão ambiental. A noção de socioambientalismo e as principais implicações sobre a responsabilidade socioambiental.

**DISCIPLINA: DIREITOS HUMANOS E CIDADANIA****EMENTA:**

Introdução aos estudos dos Direitos Humanos e da Cidadania. Desenvolvimento do raciocínio crítico com relação ao exercício da cidadania. Relação da cidadania com a alteridade, tolerância e pluralismo. A cultura da paz como estratégia política para a transformação da realidade social.

## 4º PERÍODO

### **DISCIPLINA: METABOLISMO DOS NUTRIENTES**

#### **EMENTA:**

Conceitos Gerais. Macro e Micronutrientes: Definição, Classificação, Distribuição Orgânica, Biodisponibilidade, Metabolismo, Funções e Fontes Alimentares. Integração e Regulação Metabólica. Requerimentos e Recomendações Nutricionais de Energia, Macro e Micronutrientes. Cálculo da Necessidade Energética. Importância Metabólica, Funções e Fontes de Substâncias Bioativas de Alimentos Funcionais.

### **DISCIPLINA: FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO**

#### **EMENTA:**

Estudo dos Sistemas Fisiológicos envolvidos com a manutenção homeostática do metabolismo, digestão e absorção intestinal de nutrientes. Síndromes ocasionadas pela deficiência de nutrientes no organismo ou pela má digestão/absorção intestinal. Metabolismo de nutrientes em situações especiais e suporte somato-autonômico fundamental durante a prática de atividades físicas.

### **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: INTERPRETAÇÃO DE EXAMES LABORATORIAIS NA PRÁTICA CLÍNICA**

#### **EMENTA:**

Determinação de exames laboratoriais e interpretação da relação dos testes laboratoriais com o estado nutricional do indivíduo.

## **DISCIPLINA: NUTRIÇÃO INFANTO JUVENIL**

### **EMENTA:**

Conceitos básicos em Nutrição e Dietética. Histórico das Recomendações Nutricionais. Necessidades e recomendações de macronutrientes, micronutrientes e água de acordo com a FAO, RDA, SBAN e FNB. Métodos biológicos e químicos de avaliação de qualidade protéica. Métodos para determinação do peso ideal, gasto energético basal e determinação do gasto energético total. Estudo das necessidades e recomendações nutricionais para o pré-escolar, escolar e adolescente. Planejamento de dietas. Alterações fisiológicas na criança e adolescentes.

## **DISCIPLINA: NUTRIÇÃO do ADULTO E IDOSO**

### **EMENTA:**

Conceitos básicos em Nutrição e Dietética. Histórico das Recomendações Nutricionais. Necessidades e recomendações de macronutrientes, micronutrientes e água de acordo com a FAO, RDA, SBAN e FNB. Métodos biológicos e químicos de avaliação de qualidade protéica. Métodos para determinação do peso ideal, gasto energético basal e determinação do gasto energético total. Estudo das necessidades e recomendações nutricionais para adulto e idoso. Planejamento de dietas. Alterações fisiológicas no adulto e idoso.

## **DISCIPLINA: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

### **EMENTA:**

Conceituação da Tecnologia de Alimentos. Causas de alterações dos alimentos. Processos gerais de conservação de alimentos. Tecnologias específicas: leite e produtos lácteos, carnes e produtos cárneos, produtos derivados de frutas e hortaliças, amido e produtos amiláceos, óleos e gorduras, fermentações. Novas tecnologias empregadas nas indústrias de alimentos. Embalagens para alimentos.

## **DISCIPLINA: CONJUNTURA ECONÔMICA**

### **EMENTA:**

Apresentação de um panorama econômico do Brasil, a partir da redemocratização até a implementação do Plano Real, em diversas dimensões – política, econômica e social.

## **DISCIPLINA: EMPREENDEDORISMO E LIDERANÇA**

### **EMENTA:**

Aspectos teóricos referentes aos temas liderança e formação de equipes. Exercício da liderança criativa. Desenvolvimento das características empreendedoras estimulando as práticas do auto-aprendizado, da criatividade e da inovação, como ferramenta do planejamento, da criação de redes de relacionamentos, bases do processo visionário para o desenvolvimento de um novo negócio ou carreira e identificação de oportunidades. O comprometimento organizacional com as questões ambientais.

## **6º PERÍODO**

## **DISCIPLINA: MÉTODOS E TÉCNICAS DE PESQUISA**

### **EMENTA:**

Normas técnicas da ABNT. Princípios Éticos da Pesquisa Científica. Etapas da elaboração de um trabalho científico: projeto de pesquisa. Introdução à metodologia de trabalhos científicos Regulamentos obrigatórios do TCC no UBM. Projetos de pesquisa: para monografias, artigos científicos e criação de produtos. Escolha de Orientador. Entrega do aceite de orientação.

## **DISCIPLINA: ÉTICA PROFISSIONAL**

### **EMENTA:**

Fundamentada na ética, a disciplina aborda a problemática do exercício profissional, identifica e analisa a legislação pertinente e a ação das entidades de classe na sociedade e na fiscalização do exercício profissional.

## **DISCIPLINA: PATOLOGIA E INTERVENÇÃO NUTRICIONAL II**

### **EMENTA:**

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

## **DISCIPLINA: TÉCNICA E DIETÉTICA II**

### **EMENTA:**

Técnica de planejamento, estruturação e controle de cardápios, padronização quantitativa de preparações. Análise da relação custo/valor nutricional dos alimentos e controle de custo da alimentação. Os tipos mais usuais de planejamento: convencional, básico e opcional. Cardápios cotidianos e formais.

## **DISCIPLINA: CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS**

### **EMENTA:**

Princípios Básicos de Controle de Qualidade. Boas Práticas e Segurança Alimentar, Manual de BPF e APPCC. Certificação de Qualidade, ISO

## **DISCIPLINA: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL**

### **EMENTA:**

Princípios Básicos da Educação Alimentar e Nutricional. Marco da Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas. Plano de Ações Estratégicas para o Enfretamento da Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil. Ações de Educação Alimentar e Nutricional e elaboração de projetos de EAN.

## **8º PERÍODO**

## **DISCIPLINA: GESTÃO EM POLÍTICAS PÚBLICAS DE SAÚDE**

### **EMENTA:**

Modelos de Atenção à Saúde. Organização da atenção básica. Saúde da família como estratégia reorganização da assistência à saúde. Redes de saúde e regionalização. Política de Humanização. Avaliação e Melhoria da Qualidade em Saúde. Estudo da Reforma Sanitária e da Lei orgânica da Saúde: Lei 8.080/90 e Lei 8.142/90. Estudo da operacionalização do SUS: Normas Operacionais, Plano Nacional de Saúde, Política Nacional de alimentação e Nutrição, Segurança Alimentar e Nutricional, assim como dos principais programas de Nutrição e Alimentação desenvolvidos no Brasil.



## **DISCIPLINA: SUPORTE NUTRICIONAL EM PACIENTES CRÍTICOS**

### **EMENTA:**

Abordagem das diferentes formulações enterais e parenterais e suas aplicações. Elaboração de dietas enterais artesanais para diferentes patologias e necessidades nutricionais. Identificação, planejamento e aplicação de cuidados nutricionais em pacientes com necessidade de suporte nutricional. Acompanhamento da evolução dos cuidados nutricionais e efetuar os registros adequadamente.

## **DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II**

### **EMENTA:**

Finalização da monografia. Elaboração do artigo científico. Metodologia para apresentações científicas orais. Discussão e correção pós-defesa da monografia.

## **DISCIPLINA: GASTRONOMIA**

### **EMENTA:**

Características gastronômicas e da alimentação nas diferentes regiões brasileiras, bem como ao redor do mundo. Evolução histórica da gastronomia e da formação da cultura alimentar no Brasil com as diferentes tendências da culinária, abrangendo a gastronomia hospitalar e hoteleira. Elaboração de receitas com análise crítica de sua composição nutricional, com foco e aplicação integrada aos princípios da alimentação saudável.

## **DISCIPLINA: NUTRIÇÃO EM ESTÉTICA**

### **EMENTA:**

Considerações sobre a beleza; Evolução dos hábitos alimentares; Desarmonia corporal; Celulite; Flacidez; Gordura localizada; Compulsão alimentar; Anorexia; Bulimia; Ortorexia Aspectos clínicos das deficiências nutricionais; Equilíbrio alimentar em estética; Obesidade; Emagrecimento; Dietas da "moda; Nutrientes específicos em estética; Nutricosméticos; Fitoestrógenos; Alimentos termogênicos; Simbióticos, probióticos e prebióticos.