



Universidade Estadual de Maringá

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

RESOLUÇÃO Nº 081/2010-CI/CCS

CERTIDÃO

Certifico que a presente resolução foi afixada em local de costume, neste Centro, no dia 25/11/2010.

Maria da Glória M. Wunderlich.
Secretária.

Aprova projeto pedagógico do curso de graduação em Nutrição.

Considerando o disposto na Resolução nº 008/08-COU.

Considerando o Parecer nº 006/2010-CI/CCS.

Considerando o disposto no Processo nº 12651/2009.

O CONSELHO INTERDEPARTAMENTAL DO CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE APROVOU E EU, DIRETOR ADJUNTO, SANCIONO A SEGUINTE RESOLUÇÃO:

Art. 1º Aprovar o projeto pedagógico do curso de graduação em Nutrição, conforme anexos I e II que são partes integrantes desta Resolução.

Art. 2º Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Dê-se ciência.

Cumpra-se.

Maringá, 10 de novembro de 2010.

Ângelo José Pavan.
Diretor Adjunto.

ADVERTÊNCIA:

O prazo recursal termina em 02/12/2010. (Art. 95 - § 1º do Regimento Geral da UEM)



Universidade Estadual de Maringá

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

.../Resolução nº 081/2010-CI/CCS

2

ANEXO I

MATRIZ CURRICULAR DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Série	Depto	COMPONENTE CURRICULAR (ESPECIFICIAR)	CARGA HORÁRIA							
			Semanal				Anual	Semestral		Modu- lar
			T	P	T-P	Tot		1º	2º	
1ª	DCM	Anatomia Humana	2	1		3	102			
1ª	DBC	Fundamentos de Biologia Celular			2	2		34		
1ª	DCM	Histologia e Embriologia			2	2	68			
1ª	DBS	Microbiologia	2	2		4			68	
1ª	DBS	Parasitologia	2,5	1,5		4			68	
1ª	DBC	Genética Humana			4	4			68	
1ª	DQI	Fund. de Química Geral e Orgânica	4			4		68		
1ª	DFE	Iniciação ao Conhecimento Científico			2	2		34		
1ª	DBQ	Bioquímica			4	4	136			
1ª	DMD	História e Fundamentos da Ciência da Nutrição	2			2		34		
1ª	DCS	Antropologia	2			2		34		
1ª	DPI	Psicologia e Nutrição	4			4			68	
1ª	DBS	Nutrição em Saúde Pública			4	4			68	
1ª	DES	Bioestatística	4			4		68		
		Total 1º semestre = 391h/a Modular 1º semestre = 17 h/a Total 2º semestre = 493 h/a Total anual = 901 h/a (26,5 h/s)								
2ª	DEF	Qualidade de Vida e Promoção à Saúde	3			3		51		
2ª	DFS	Fisiologia Humana			3	3	102			
2ª	DAD	Administração e Organizações	2			2	68			
2ª	DCO	Economia	3			3			51	
2ª	DBS	Patologia Geral	2	2		4		68		
2ª	DBS	Imunologia	2	1		3			51	
2ª	DEN	Epidemiologia	2			2	68			
2ª	DAB/ DBS	Microbiologia e Higiene dos Alimentos	1,5	1		2,5	85			
2ª	DFA	Bromatologia	2	2		4		68		
2ª	DBS	Avaliação Nutricional	2	1		3	102			
2ª	DBS	Técnica Dietética	1	3		4	136			
2ª	DBS	Prática Orientada I		2		2			34	
		Total 1º semestre = 467,5 h/a Total 2º semestre = 416,5 h/a Total anual = 884 h/a (26 h/sem)								



Universidade Estadual de Maringá

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

.../Resolução nº 081/2010-CI/CCS

3

Série	Depto	COMPONENTE CURRICULAR (ESPECIFICIAR)	CARGA HORÁRIA							
			Semanal				Anual	Semestral		Modu- lar
			T	P	T-P	Tot		1º	2º	
3ª	DBS	Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia I	4			4	136			
3ª	DBS	Nutrição Normal e Dietética	2	1		3	102			
3ª	DBS	Nutrição Materno-Infantil	2			2	68			
3ª	DBS	Nutrição do Idoso	2			2		34		
3ª	DEQ	Tecnologia de Alimentos	2	2		4		68		
3ª	DBS	Unidade de Alimentação e Nutrição	2	2		4	136			
3ª	DIN	Informática Aplicada à Nutrição		3		3		51		
3ª	DBS	Interação Nutriente-Fármaco	1			1				12
3ª	DFT	Farmacologia			3	3			51	
3ª	DFE	Metodologia da Pesquisa Científica			2	2	68			
3ª	DBS	Toxicologia e Vigilância Sanitária em Alimentos	3	2		5			85	
3ª	DBS	Prática Orientada II		2		2			34	
3ª	DBS	Optativa I			2	2		34		
		Total 1º semestre = 442 h/a Total 2º semestre = 425 h/a Modular 2º semestre = 12 h/a Total anual = 879 h/a (25,85 h/s)								
4ª	DBS	Fisiopatologia da Nutrição e Dietoterapia II	4		1	5	170			
4ª	DAB	Exames Laboratoriais Complementares em Nutrição			2	2		34		
4ª	DBS	Nutrição Experimental	1	1		2	68			
4ª	DBS	Nutrição Social	2			2	68			
4ª	DBS	Nutrição na Prática da Atividade Física e no Esporte	2			2		34		
4ª	DEQ	Desenvolvimento de Produtos para Fins Nutricionais			2	2			34	
4ª	DBS	Ética, Bioética e Exercício da Profissão	2			2	68			
4ª	DBS	Educação Nutricional	2			2	68			
4ª	DBS	Planejamento e Gestão em Saúde	3			3			51	
4ª	DQI	Fundamentos de Análise Química de Alimentos	4			4			68	
4ª	DFA	Tópicos em Nutrição I	2			2		34		
4ª	DBS	Optativa II			2	2		34		
4ª	DBS	Prática Orientada III		2		2	68			
		Total 1º semestre = 391hs Total 2º semestre = 408 hs Total anual = 799 hs (23,5 hs/sem)								



Universidade Estadual de Maringá

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

.../Resolução nº 081/2010-CI/CCS

4

Série	Depto	COMPONENTE CURRICULAR (ESPECIFICIAR)	CARGA HORÁRIA							
			Semanal				Anual	Semestral		Modu- lar
			T	P	T-P	Total		1º	2º	
5ª	DBS	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica Ambulatorial		4,22		4,22	143,3			
5ª	DBS	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica Hospitalar		5		5	170			
5ª	DBS	Estágio Curricular Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição		9,22		9,22	313,3			
5ª	DBS	Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Social		9,22		9,22	313,3			
5ª	DBS	Tópicos em Nutrição II	1			1	34			
5ª	DBS	Trabalho de Conclusão de Curso			2	2	68			
		Total 1º semestre = 521 h/a Total 2º semestre = 521 h/a Total anual = 1042 h/a (30,65 h/sem)								
TOTAL									4505 h/a	

DISCIPLINAS OPTATIVAS

Depto	COMPONENTE CURRICULAR (ESPECIFICIAR)	CARGA HORÁRIA						
		Semanal				Anual	Semestral	
		T	P	T-P	Total		1º	2º
DBS	Análise Sensorial			2	2			34
DBS	Terapia Nutricional Enteral e Parenteral			2	2		34	
DBS	Gastronomia Aplicada à Nutrição			2	2			34

*O aluno deverá cumprir, obrigatoriamente, 68 horas em disciplinas optativas a serem cursadas nas 3ª e 4ª séries.

RESUMO GERAL DO CURRÍCULO

DISTRIBUIÇÃO DA CARGA HORÁRIA DOS COMPONENTES CURRICULARES		HORAS
1	Disciplinas de conteúdo básico	1751 h/a
2	Disciplinas de conteúdo específico	2686 h/a
3	Outros (formulário 10-E)	68
4	Atividades acadêmicas complementares	192 h/a
5	Total de carga horária do currículo (por habilitações/ênfases/modalidades)	4697 h/a

INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR

1	Prazo mínimo para integralização curricular	5 anos
2	Prazo máximo para integralização curricular	8 anos



Universidade Estadual de Maringá

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

.../Resolução nº 081/2010-CI/CCS

5

ANEXO II

EMENTAS, OBJETIVOS E DEPARTAMENTALIZAÇÃO DOS COMPONENTES CURRICULARES DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO

Disciplina:	ANATOMIA HUMANA
Departamentalização:	Ciências Morfológicas – DCM
Ementa:	Caracterização macroscópica e morfológica dos sistemas do corpo humano.
Objetivo(s):	Entender a organização do corpo humano, compreender os aspectos morfofuncionais dos diferentes sistemas e, em especial, a descrição anatômica dos sistemas digestório, circulatório e endócrino.
C. Horária:	102
Créditos:	2 teóricos e 1 prático

Disciplina:	FUNDAMENTOS DE BIOLOGIA CELULAR
Departamentalização:	Biologia Celular e Genética – DBC
Ementa:	Organização molecular, ultra-estrutural e funcional das células eucarióticas.
Objetivo(s):	Identificar, analisar e descrever a estrutura e função das células eucarióticas para compreensão de suas atividades no metabolismo relacionadas à nutrição humana.
C. Horária:	34
Créditos:	2 teórico-prática

Disciplina:	HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA
Departamentalização:	Ciências Morfológicas – DCM
Ementa:	Estudo das fases do desenvolvimento embrionário e dos tecidos que compõem o organismo humano.
Objetivo(s):	Compreender os diversos estágios do desenvolvimento embrionário humano. Identificar os diversos tipos de tecidos que compõem o organismo humano. Reconhecer morfológicamente as diferentes células. Compreender as associações dos tecidos que compõem os diferentes órgãos e compreender a organização dos tecidos em diferentes órgãos.
C. Horária:	68
Créditos:	2 teórico-prática

Disciplina:	MICROBIOLOGIA
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde – DBS
Ementa:	Caracterização dos principais grupos de bactérias, fungos e vírus visando fornecer a base para o entendimento da relação destes entre si, com os outros seres vivos e o meio ambiente. Treinamento em técnicas básicas em Microbiologia e métodos de estudo dos microrganismos.
Objetivo(s):	Compreender as características dos principais grupos de bactérias, fungos e vírus de importância para o homem, saúde e o meio ambiente. Capacitar o aluno nas técnicas básicas empregadas no estudo dos microrganismos.
C. Horária:	68
Créditos:	2 teórico e 2 prático



Universidade Estadual de Maringá

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

.../Resolução nº 081/2010-CI/CCS

6

Disciplina:	PARASITOLOGIA
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde – DBS
Ementa:	Conhecimento parasitológico da contaminação da água e alimentos por protozoários, helmintos e artrópodes.
Objetivo(s):	Proporcionar aos acadêmicos fundamentos teóricos e práticos sobre o conhecimento parasitológico da contaminação da água e alimentos por protozoários helmintos e artrópodes.
C. Horária:	68
Créditos:	2,5 teóricos e 1,5 práticos

Disciplina:	GENÉTICA HUMANA
Departamentalização:	Biologia Celular e Genética – DBC
Ementa:	Aspectos moleculares, estruturais e funcionais da expressão gênica, alteração e transmissão do material genético, padrões de herança, aspectos moleculares das doenças genéticas, farmacogenômica e bases da epigenética.
Objetivo(s):	Conhecer as bases moleculares da expressão gênica, os padrões de herança, as principais doenças genéticas que afetam o desenvolvimento físico, os principais aspectos da farmacogenômica e as variações genéticas populacionais. Entender as heranças multifatoriais e as bases da epigenética.
C. Horária:	68
Créditos:	4 teórico-prática

Disciplina:	FUNDAMENTOS DE QUÍMICA GERAL E ORGÂNICA
Departamentalização:	Química – DQI
Ementa:	Conceitos de ligação química, energia e equilíbrio químico. Relações quantitativas nas reações químicas. Estudo da estrutura, propriedades e isomeria dos compostos orgânicos. Mecanismos das principais reações orgânicas.
Objetivo(s):	Fornecer os princípios fundamentais da química geral e orgânica para capacitar os alunos para disciplinas afins do currículo de nutrição.
C. Horária:	68
Créditos:	4 teóricas

Disciplina:	INICIAÇÃO AO CONHECIMENTO CIENTÍFICO
Departamentalização:	Fundamentos da Educação – DFE
Ementa:	Introdução ao pensamento crítico em ciência. Estudo, análise e produção de Textos acadêmicos científicos.
Objetivo(s):	Desenvolver no acadêmico um pensamento crítico sobre ciência. Ler e analisar textos relacionados ao campo da Nutrição. Elaborar textos de acordo com as normas adotadas na Universidade.
C. Horária:	34
Créditos:	2 teórico-prática



Universidade Estadual de Maringá

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

.../Resolução nº 081/2010-CI/CCS

7

Disciplina:	BIOQUÍMICA
Departamentalização:	Bioquímica – DBQ
Ementa:	Estudo das estruturas e funções das biomoléculas e dos agregados supramoleculares, das vias metabólicas, dos processos moleculares de codificação e de sinalização intra e intercelulares e das características particulares das vias metabólicas nos diversos órgãos e tecidos, com ênfase na biossinalização e no intercâmbio de metabólitos via circulação sanguínea, na saúde e na doença.
Objetivo(s):	Trabalhar a formação do profissional da Nutrição sob a ótica da Bioquímica, com informações detalhadas sobre a estrutura molecular dos seres vivos, tornando-o apto a compreender os processos químicos que ocorrem nos organismos e as funções resultantes das interações moleculares, permitindo a elaboração de um projeto de melhoria de qualidade de vida em bases moleculares sólidas. Proporcionar também ao profissional da Nutrição conhecimentos sobre as especializações metabólicas e as cooperações entre os diferentes órgãos e tecidos nos estados normal e patológicos.
C. Horária:	136
Créditos:	4 teórico-prática

Disciplina:	HISTÓRIA E FUNDAMENTOS DA CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO
Departamentalização:	Departamento de Medicina - DMD
Ementa:	Análise reflexiva da história da alimentação e da Nutrição e o surgimento e evolução da profissão do Nutricionista, envolvendo os contextos socioculturais, econômicos e políticos. Introdução à cultura alimentar brasileira. Atribuições profissionais e o mercado de trabalho do nutricionista e sua atuação na equipe multidisciplinar de saúde. Nutrição e saúde. Alimentos como fontes de nutrientes.
Objetivo(s):	Compreender a história e evolução da alimentação e da Nutrição como ciência. Identificar as áreas de atuação profissional. Compreender o papel da Nutrição e dos alimentos na saúde do homem.
C. Horária:	34
Créditos:	2 teóricas

Disciplina:	ANTROPOLOGIA
Departamentalização:	Ciências Sociais – DCS
Ementa:	Conhecer e analisar teorias, correntes e debates da antropologia a partir de seus alcances e contribuições para o mundo da saúde.
Objetivo(s):	Levar o aluno a conhecer a abordagem antropológica dos fenômenos sociais de modo a fazê-lo compreender a especificidade do olhar antropológico, bem como das práticas etnográficas como recursos para apreensão da realidade de saúde em diferentes contextos socioculturais, a partir das concepções de corpo, cura e doença. Por meio do conceito de cultura e de seus desdobramentos, estimular o respeito à diversidade cultural e à alteridade como fatores de particular interesse para o exercício do profissional da saúde. Levar o discente a compreender os aspectos culturais das práticas de saúde e os médicos da cultura, bem como as representações acerca de saúde, doença e cura em diferentes culturas e sociedade.
C. Horária:	34
Créditos:	2 teóricas



Universidade Estadual de Maringá

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

.../Resolução nº 081/2010-CI/CCS

8

Disciplina:	PSICOLOGIA E NUTRIÇÃO
Departamentalização:	Psicologia - DPI
Ementa:	Processos psicológicos envolvidos nas disfunções alimentares: instrumentalização para a prática profissional do nutricionista.
Objetivo(s):	Propiciar ao aluno conhecimentos básicos em psicologia, instrumentalizando-o para a escuta psicológica na sua prática. Propiciar o conhecimento histórico da saúde e saúde mental no Brasil, levando-o a refletir sobre as políticas públicas nesta área. Promover a interação humana e as relações interpessoais: interdisciplinaridade na área da saúde e relação do nutricionista com o paciente (cliente e família). Auxiliar a compreensão dos aspectos psicológicos envolvidos nos transtornos alimentares e na área da saúde.
C. Horária:	68
Créditos:	4 teóricas

Disciplina:	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde – DBS
Ementa:	Estudo da constituição da Saúde Pública no Brasil, evolução histórica, organização dos serviços de saúde e inserção do nutricionista no sistema de saúde.
Objetivo(s):	Proporcionar aos alunos discussões sobre a saúde pública no Brasil e no mundo, a organização dos serviços de saúde, a historicidade do processo saúde-doença e a atuação do nutricionista no sistema de saúde.
C. Horária:	68
Créditos:	4 teórico-prática

Disciplina:	BIOESTATÍSTICA
Departamentalização:	Estatística – DES
Ementa:	Conceitos e métodos estatísticos na análise de dados.
Objetivo(s):	Proporcionar ao aluno os conhecimentos de estatística aplicados a dados experimentais.
C. Horária:	68
Créditos:	4 teórica

Disciplina:	QUALIDADE DE VIDA E PROMOÇÃO À SAÚDE
Departamentalização:	Educação Física - DEF
Ementa:	Estudo da relação entre qualidade de vida e a saúde e sua repercussão nos diferentes grupos populacionais. Métodos para avaliação da qualidade de vida de pessoas, grupos e populações saudáveis ou em situação de risco social e de saúde.
Objetivo(s):	Entender a relação entre qualidade de vida e a promoção da saúde. Estudar as políticas públicas voltadas à promoção da saúde e a inserção multiprofissional nessas políticas. Estabelecer as relações dos estudos voltados à promoção da saúde e qualidade de vida com as diversas áreas do conhecimento: biologia, sociologia, antropologia e epidemiologia. Conhecer e aplicar os diferentes métodos para avaliação da qualidade de vida.
C. Horária:	51
Créditos:	3 teóricas

Disciplina:	FISIOLOGIA HUMANA
Departamentalização:	Fisiologia – DFS
Ementa:	Mecanismos de funcionamento do organismo humano.
Objetivo(s):	Promover o conhecimento dos mecanismos básicos de funcionamento do organismo humano, necessários para os estudos em diversas disciplinas do ciclo profissionalizante do Curso de Nutrição.
C. Horária:	102
Créditos:	3 teórico-prática



Universidade Estadual de Maringá

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

.../Resolução nº 081/2010-CI/CCS

9

Disciplina:	ADMINISTRAÇÃO E ORGANIZAÇÕES
Departamentalização:	Administração – DAD
Ementa:	Estudo dos conceitos fundamentais da administração, bem como das funções administrativas, das áreas funcionais e dos diversos tipos de organizações.
Objetivo(s):	Propiciar aos alunos a oportunidade de discussão dos conceitos fundamentais de Administração, das funções administrativas e das áreas funcionais e sua aplicação dentro da perspectiva do enfoque sistêmico nos diversos tipos de organizações.
C. Horária:	68
Créditos:	2 teórica

Disciplina:	ECONOMIA
Departamentalização:	Economia - DCO
Ementa:	Compreensão dos problemas econômicos fundamentais através do estudo dos fatores e unidades de produção na atividade econômica. Análise financeira, elaboração de projetos de investimento e aplicação dos métodos de avaliação.
Objetivo(s):	Contribuir na formação profissional do Nutricionista, apresentando as noções básicas do sistema econômico, do funcionamento do mercado, dos cálculos financeiros e econômicos necessários à elaboração de projetos de investimento na área.
C. Horária:	51
Créditos:	3 teórica

Disciplina:	PATOLOGIA GERAL
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Estudo da etiologia, patogenia, alterações celulares, tissulares e orgânicas, bem como das repercussões funcionais dos principais processos patológicos decorrentes de agravos específicos à saúde.
Objetivo(s):	Capacitar o aluno a identificar os principais agentes etiológicos, reconhecer as alterações patológicas básicas e discutir a fisiopatologia envolvida nesses processos.
C. Horária:	68
Créditos:	2 teóricas e 2 práticas

Disciplina:	IMUNOLOGIA
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Estudo do sistema imunitário humano envolvendo as interações celulares e humorais no mecanismo de defesa e regulação da resposta imune. Resposta imune e imunopatogenia em doenças infecciosas e não infecciosas. Avaliação da resposta imunológica <i>in vivo</i> e <i>in vitro</i> .
Objetivo(s):	Abordar fundamentos básicos de imunologia que permitam ao aluno compreender os mecanismos de defesa do hospedeiro frente às substâncias estranhas e às interações celulares e humorais, envolvidos no mecanismo de defesa e regulação da resposta imune. Apresentar os mecanismos pelos quais a resposta imunológica pode ser avaliada <i>in vivo</i> e <i>in vitro</i>
C. Horária:	51
Créditos:	2 teóricas e 1 prática



Universidade Estadual de Maringá

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

.../Resolução nº 081/2010-CI/CCS

10

Disciplina:	EPIDEMIOLOGIA
Departamentalização:	Enfermagem – DEN
Ementa:	Utilização da epidemiologia na análise da situação de saúde, na definição das ações e intervenções prioritárias, bem como no monitoramento e avaliação das intervenções na área da saúde.
Objetivo(s):	Fornecer ao aluno elementos para a análise do processo saúde-doença em coletividades, por meio da aplicação de métodos e técnicas de abordagem epidemiológica.
C. Horária:	68
Créditos:	2 teóricas

Disciplina:	MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS
Departamentalização:	Análises Clínicas (DAB) e de Ciências Básicas da Saúde (DBS)
Ementa:	Estudos dos principais grupos de micro-organismos contaminantes em alimentos.
Objetivo(s):	Capacitar o aluno quanto à importância dos principais grupos de micro-organismos contaminantes em alimentos, bem como avaliar os fatores que afetam a qualidade do alimento.
C. Horária:	85
Créditos:	1,5 teóricas e 1 prática

Disciplina:	BROMATOLOGIA
Departamentalização:	Farmácia – DFA
Ementa:	Estudo da classificação, estrutura e propriedades físico-químicas, bioquímicas e funcionais dos constituintes dos alimentos (água, proteínas, carboidratos, lipídios, vitaminas e minerais). Bases da análise centesimal de alimentos.
Objetivo(s):	Fornecer conhecimentos sobre as características físico-químicas dos principais componentes dos alimentos, suas estruturas e propriedades funcionais, bem como dos principais métodos para a análise centesimal dos alimentos.
C. Horária:	68
Créditos:	2 teóricas e 2 práticas

Disciplina:	AValiação NUTRICIONAL
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	História e exame físico nutricional. Avaliação e diagnóstico do estado nutricional de indivíduos (criança, adolescente, adulto e idoso) e grupos populacionais por meio de indicadores clínicos, antropométricos, de consumo alimentar, bioquímicos, imunológicos e socioeconômicos e culturais. Utilização de valores de referência. Avaliação subjetiva global. Inquéritos dietéticos.
Objetivo(s):	Conhecer e discutir sobre fatores determinantes do estado nutricional de indivíduos e comunidades; conhecer métodos e aplicar técnicas para avaliação do estado nutricional; interpretar e interrelacionar métodos para diagnóstico nutricional; compreender o papel da avaliação nutricional no processo de intervenção nutricional.
C. Horária:	102
Créditos:	2 teóricas e 1 prática



Universidade Estadual de Maringá

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

.../Resolução nº 081/2010-CI/CCS

11

Disciplina:	TÉCNICA DIETÉTICA
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Sistematização dos procedimentos e das técnicas para aquisição, seleção, conservação, preparação e armazenamento dos alimentos. Pesos e medidas. Execução e degustação de preparações alimentícias. Cálculo do valor nutritivo dos alimentos, total e por porções. Fator de Correção, Índice de Conversão e Índice de Rehidratação dos alimentos. Cálculo dos custos de produção e custo final do produto. Planejamento e elaboração de cardápios em coletividade sadia e para dietas modificadas.
Objetivo(s):	Capacitar o aluno a selecionar adequadamente alimentos de diversos grupos, reconhecer as técnicas de preparo com melhor conservação das propriedades nutricionais e funcionais dos alimentos. Compreender as transformações sofridas durante o processamento dos alimentos. Executar e degustar preparações alimentícias diversas. Elaborar cardápios para dietas específicas, coletividade e grupos especiais.
C. Horária:	136
Créditos:	1 teórica e 3 práticas

Disciplina:	PRÁTICA ORIENTADA I
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Vivência no sistema único de saúde, observando <i>in loco</i> a organização dos serviços e o trabalho multiprofissional e interdisciplinar e as atividades voltadas para a atuação do Nutricionista na rede básica de saúde.
Objetivo(s):	Conhecer as atribuições essenciais à promoção e à proteção da saúde humana, por meio de atividades relacionadas ao alimento e à saúde pública. Capacitar o aluno para a atuação de forma multidisciplinar em todos os níveis de atenção à saúde.
C. Horária:	34
Créditos:	2 práticas

Disciplina:	FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Finalidade, importância e princípios da prescrição dietoterápica - o alimento e a dieta como componente terapêutico. Planejamento de dietas, prescrição, orientação nutricional e monitoração da evolução. Formas de evolução das dietas. Abordagem nutricional do paciente hospitalizado. Avaliação nutricional e metabólica do paciente. Mecanismos fisiopatológicos e dietoterápicos das principais doenças do sistema digestório, renal, pulmonar e neurológico. Doenças carenciais, alergias alimentares, transtornos alimentares, doenças metabólicas e endócrinas, doenças infectoparasitárias.
Objetivo(s):	O acadêmico deverá ser capaz de proceder a avaliação do estado nutricional do paciente; prescrever e elaborar dietas especiais para indivíduos hospitalizados ou em tratamento ambulatorial; orientar dietas especiais ou não, observando os hábitos alimentares e condições do paciente; desenvolver capacidade de analisar problemas, propor soluções e enfrentar situações reais; integrar-se a equipe multiprofissional, respeitando e fazendo respeitar a ética.
C. Horária:	136
Créditos:	4 teóricas



Universidade Estadual de Maringá

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

.../Resolução nº 081/2010-CI/CCS

12

Disciplina:	NUTRIÇÃO NORMAL E DIETÉTICA
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Leis fundamentais da alimentação e dos guias alimentares. Necessidades energéticas e nutricionais com base na IDR. Estudo dos nutrientes e suas fontes alimentares. Planejamento dietético para crianças, adolescentes e adultos. Avaliação nutricional dietética e adequação nutricional de cardápios para coletividades. Tabelas de composição de alimentos e programas de informática para apoio à Dietética.
Objetivo(s):	Planejar, prescrever e analisar dietas para indivíduos e populações com base nas necessidades energéticas e nutricionais recomendadas.
C. Horária:	102
Créditos:	2 teóricas e 1 prática

Disciplina:	NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Recomendações, necessidades nutricionais e planejamento dietético de gestantes, nutrízes e lactentes. Alimentação do neonato prematuro ou de baixo peso. Aspectos fundamentais da assistência pré-natal, aleitamento materno e introdução da alimentação complementar. Banco de leite humano. Legislação de alimentos para o grupo infantil (Codex Alimentarius).
Objetivo(s):	Capacitar o aluno para diagnosticar, prevenir e/ou tratar eficientemente os problemas de nutrição e saúde do grupo materno-infantil. Avaliar o estado nutricional de gestantes e propor dieta adequada ao seu estado nutricional e de saúde; compreender a importância do aleitamento materno e orientar profissionais e gestantes sobre o mesmo.
C. Horária:	68
Créditos:	2 teóricas

Disciplina:	NUTRIÇÃO DO IDOSO
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Mecanismos fisiológicos do processo de envelhecimento; fatores que influenciam o estado nutricional do idoso; aspectos específicos da antropometria no idoso; necessidades nutricionais do idoso; alimentos funcionais e a saúde do idoso. Nutrição, atividade física e qualidade de vida do idoso. Planejamento e orientação alimentar e nutricional do idoso.
Objetivo(s):	Compreender os mecanismos fisiológicos e bioquímicos envolvidos no processo de envelhecimento, relacionando-os aos princípios da nutrição e qualidade de vida. Conhecer os fatores que influenciam o estado nutricional e a composição corporal do idoso. Empregar métodos para avaliação antropométrica do idoso. Determinar as necessidades nutricionais de calorias, macronutrientes e micronutrientes do idoso. Conhecer a importância dos alimentos funcionais e da prática de atividade física no processo de envelhecimento. Realizar planejamento e orientação alimentar e nutricional do idoso.
C. Horária:	34
Créditos:	2 teóricas



Universidade Estadual de Maringá

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

.../Resolução nº 081/2010-CI/CCS

13

Disciplina:	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Departamentalização:	Engenharia Química – DEQ
Ementa:	Estudo dos aspectos tecnológicos envolvendo a seleção, pré-preparo, preparo, processamento, armazenamento, controle, embalagem, distribuição e utilização de alimentos e ingredientes alimentares. Uso de aditivos em alimentos de origem animal e vegetal. Bases da análise sensorial.
Objetivo(s):	Abordar processos aplicados à tecnologia de alimentos de origem animal e vegetal propiciando ao acadêmico de nutrição conhecimentos em diferentes áreas tecnológicas.
C. Horária:	68
Créditos:	2 teóricas e 2 práticas

Disciplina:	UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Introdução à teoria geral da administração e planejamento em unidades de alimentação e nutrição. Operacionalização do processo de produção de refeições. Funções administrativas e de gestão em UAN. Adequação nutricional de refeições para coletividades sadia e enferma. Dimensionamento e planejamento físico e funcional de cozinhas industriais. Elaboração de projetos específicos e planejamento físico e funcional de lactários e creches. Instrumentos para a avaliação de custos de projetos e equipamentos.
Objetivo(s):	Capacitar o aluno para o planejamento, elaboração de projetos, gestão e dimensionamento de Unidades de Alimentação e Nutrição.
C. Horária:	136
Créditos:	2 teóricas e 2 práticas

Disciplina:	INFORMÁTICA APLICADA À NUTRIÇÃO
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Programas de informática para apoio às diferentes áreas da Nutrição.
Objetivo(s):	Capacitar o aluno para a utilização de programas que auxiliam na avaliação dietética e antropométrica de indivíduos e populações.
C. Horária:	51
Créditos:	3 práticas

Disciplina:	INTERAÇÃO NUTRIENTE-FÁRMACO
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Alimentos que interferem na absorção e ação dos fármacos; dos fármacos que afetam a biodisponibilidade de macro e micronutrientes e daqueles que interferem no apetite e no estado nutricional do indivíduo. Resíduos de drogas e outras substâncias em tecidos comestíveis de animais.
Objetivo(s):	Proporcionar ao aluno conhecimentos sobre a relação nutriente-fármaco, particularmente, quanto à absorção e ação.
C. Horária:	12
Créditos:	1 teórica



Universidade Estadual de Maringá

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

.../Resolução nº 081/2010-CI/CCS

14

Disciplina:	FARMACOLOGIA
Departamentalização:	Farmacologia e Terapêutica - DFT
Ementa:	Fundamentos de farmacologia de produtos e substâncias quimicamente definidas. Aspectos da farmacocinética, farmacodinâmica de fármacos e medicamentos.
Objetivo(s):	Estudar os princípios de ação dos fármacos e medicamentos; as interações medicamentosas e efeitos adversos relacionados, aplicados à orientação nutricional.
C. Horária:	51
Créditos:	3 teórico-prática

Disciplina:	METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA
Departamentalização:	Fundamentos da Educação – DFE
Ementa:	A iniciação à pesquisa e à produção do conhecimento científico através da produção de projetos, artigos e relatórios de pesquisa em Nutrição.
Objetivo(s):	Conhecer os principais métodos e técnicas de pesquisa relacionados ao campo da Nutrição. Apresentar aos acadêmicos para realizar as diferentes etapas de um trabalho científico: elaboração de projetos de pesquisa de acordo com as normas adotadas na UEM, elaboração de relatórios de pesquisa e artigos científicos e, apresentação pública.
C. Horária:	68
Créditos:	2 teórico-prática

Disciplina:	TOXICOLOGIA E VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM ALIMENTOS
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde – DBS
Ementa:	Estudo das substâncias tóxicas naturalmente presentes nos alimentos, aditivos e contaminantes veiculados pelos alimentos. Principais técnicas em análises toxicológicas dos alimentos. Estudo técnico-científico e político sobre a vigilância sanitária na cadeia agroalimentar. Princípios sobre inspeção sanitária, higiênica e tecnológica de alimentos de acordo com a legislação brasileira.
Objetivo(s):	Proporcionar aos alunos discussões sobre os riscos químicos presente nos alimentos (aditivos, metais, praguicidas, micotoxinas, resíduos de medicamentos e migrantes de embalagem), bem como os procedimentos gerais para a análise toxicológica dos alimentos. Proporcionar aos alunos discussões sobre a atuação de nutricionistas frente à Vigilância Sanitária dos Alimentos e Defesa do Consumidor.
C. Horária:	85
Créditos:	3 teórica e 2 práticas

Disciplina:	PRÁTICA ORIENTADA II
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Integração dos conhecimentos adquiridos no rol de disciplinas que compõem o Curso de Graduação em Nutrição, enfatizando a consolidação, a aplicação e a vivência prática nas áreas de atuação do Nutricionista com visão generalista.
Objetivo(s):	Conhecer e vivenciar situações do exercício profissional; estimular a aplicação dos conceitos teóricos adquiridos durante o curso; aperfeiçoar e complementar o conhecimento das áreas de atuação do Nutricionista e a participação em situações reais de atuação profissional.
C. Horária:	34
Créditos:	2 práticas



Universidade Estadual de Maringá

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

.../Resolução nº 081/2010-CI/CCS

15

Disciplina:	FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças crônicas não-transmissíveis: cardiovasculares, dislipidemias, hipertensão arterial sistêmica (HAS), diabetes, artrite/artrose, obesidade, síndrome metabólica. Úlceras de decúbito. Paciente imunodeprimido (AIDS e pacientes transplantados). Bases fisiopatológicas do câncer. Tipos de cânceres. Métodos de tratamento do câncer. Nutrição, dieta e câncer. Aplicações de alimentos funcionais na saúde e doenças.
Objetivo(s):	O acadêmico deverá ser capaz de proceder à avaliação do estado nutricional do paciente; prescrever e elaborar dietas especiais para indivíduos hospitalizados ou em tratamento ambulatorial; orientar dietas especiais ou não, observando os hábitos alimentares e condições do paciente; desenvolver capacidade de analisar problemas, propor soluções e enfrentar situações reais.
C. Horária:	170
Créditos:	4 teóricas e 1 prática

Disciplina:	EXAMES LABORATORIAIS COMPLEMENTARES EM NUTRIÇÃO
Departamentalização:	Análises Clínicas e Biomedicina – DAB
Ementa:	Estudo e interpretação dos métodos de diagnóstico laboratorial das principais doenças e suas interações permitindo a compreensão do quadro clínico nutricional do homem.
Objetivo(s):	Capacitar o aluno para entender e interpretar os exames laboratoriais que exploram o papel dos processos metabólicos, hematológicos e infecciosos que afetam o estado nutricional do homem.
C. Horária:	34
Créditos:	2 teórico-prática

Disciplina:	NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Conhecimento e aplicação de técnicas para pesquisa em Nutrição. Ensaio biológicos: seleção do animal apropriado, necessidades de nutrientes e condições básicas para o preparo de dietas. Elaboração de protocolo de pesquisa científica. Métodos de investigação em nutrição experimental. Montagem e manutenção do biotério. Métodos de avaliação da qualidade proteica de alimentos. Biodisponibilidade e mecanismos de ação de nutrientes.
Objetivo(s):	O aluno deverá conhecer e aplicar as principais técnicas de pesquisa em Nutrição experimental.
C. Horária:	68
Créditos:	1 teórico e 1 prática

Disciplina:	NUTRIÇÃO SOCIAL
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Estrutura social, classes, estratificação social. História da Nutrição Social e a atuação do Nutricionista. Produção e consumo de alimentos. Nutrição e alimentação na perspectiva populacional. Segurança alimentar e nutricional sustentável (SANS). Transição Nutricional. Política Nacional e Projetos Comunitários em SANS. Políticas e programas de alimentação e nutrição. Sistema de vigilância alimentar e nutricional.
Objetivo(s):	Reconhecer o papel do Nutricionista como agente de nutrição social. Compreender e propor projetos em segurança alimentar e nutricional sustentável.
C. Horária:	68
Créditos:	2 teóricas



Universidade Estadual de Maringá

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

.../Resolução nº 081/2010-CI/CCS

16

Disciplina:	NUTRIÇÃO NA PRÁTICA DA ATIVIDADE FÍSICA E NO ESPORTE
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Bases metabólicas para a produção de energia no exercício e importância da nutrição e sua essencialidade na prática da atividade física para a saúde e para o desempenho físico e esportivo. Bases para a utilização de agentes ergogênicos nutricionais, propiciando o planejamento e a orientação dietética do indivíduo desportista e do atleta profissional nas diferentes fases da vida.
Objetivo(s):	Propiciar ao acadêmico de nutrição conhecimentos afetos à avaliação das necessidades nutricionais para a prática de exercícios, bem como da prescrição e acompanhamento de dietas específicas.
C. Horária:	34
Créditos:	2 teóricas

Disciplina:	DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS PARA FINS NUTRICIONAIS
Departamentalização:	Engenharia Química – DEQ
Ementa:	Conceitos e metodologias teóricas e práticas de desenvolvimento de produtos alimentícios para fins nutricionais.
Objetivo(s):	Capacitar de forma teórico-prática o acadêmico de nutrição para o desenvolvimento de produtos alimentícios para fins nutricionais.
C. Horária:	34
Créditos:	2 teórico-prática

Disciplina:	ÉTICA, BIOÉTICA E EXERCÍCIO DA PROFISSÃO
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Reflexões sobre princípios, valores e atitudes que permeiam as relações humanas na construção da cidadania. Aspectos teóricos e legais da dimensão ética na formação e atuação do profissional de Nutrição. Princípios e modelos de bioética. Implicações do desenvolvimento científico e tecnológico na sociedade e a Bioética. Ética e pesquisa em seres humanos. Atuação dos comitês de ética em pesquisa. Áreas de atuação do nutricionista e o mercado de trabalho. Responsabilidade social e o profissional nutricionista. Entidades representativas da categoria.
Objetivo(s):	Conhecer os conceitos fundamentais da Ética e da Bioética. Discutir e analisar o exercício profissional nas diferentes áreas de atuação do Nutricionista. Conhecer a legislação de regulamentação do exercício profissional do Nutricionista.
C. Horária:	68
Créditos:	2 teóricos

Disciplina:	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Fundamentos da educação. Atribuições do Nutricionista em Educação Nutricional. Métodos e técnicas de ensino aplicáveis à Educação Nutricional. Elaboração de projetos e programas em Educação Nutricional. A Nutrição como campo social e ideológico. Instituições e atores envolvidos no processo educacional.
Objetivo(s):	Planejar, desenvolver e avaliar atividades educativas em Nutrição.
C. Horária:	68
Créditos:	2 teóricos



Universidade Estadual de Maringá

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

.../Resolução nº 081/2010-CI/CCS

17

Disciplina:	PLANEJAMENTO E GESTÃO EM SAÚDE
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Princípios de administração em saúde e utilização de conhecimentos teórico-práticos para o desenvolvimento do planejamento em saúde. Diferentes enfoques do Planejamento em saúde.
Objetivo(s):	Estudar a administração no contexto da saúde, oferecendo instrumentos metodológicos e operacionais de concepção e formulação de projetos em saúde e nutrição.
C. Horária:	51
Créditos:	3 teóricos

Disciplina:	FUNDAMENTOS DE ANÁLISES QUÍMICAS DE ALIMENTOS
Departamentalização:	Química - DQI
Ementa:	Introdução à análise de proteínas brutas, lipídios totais, ácidos graxos e carboidratos, utilizando métodos cromatográficos e espectroscópico de análise.
Objetivo(s):	Fornecer ao aluno conhecimento da metodologia usual da análise de alimentos.
C. Horária:	68
Créditos:	4 teóricos

Disciplina:	TÓPICOS EM NUTRIÇÃO I
Departamentalização:	Farmácia - DFA
Ementa:	Bases da segurança e insegurança alimentar no Brasil. Estudo dos compostos bioativos presentes nos alimentos que apresentam ação nutracêutica ou funcional. Bases do estudo dos constituintes da dieta que podem afetar a expressão gênica e/ou a estrutura dos genes (nutrigenômica). Implicações éticas e legais da nutrigenômica.
Objetivo(s):	Fornecer ao aluno as bases do conhecimento de temas relevantes e atuais para o entendimento da Ciência da Nutrição – segurança alimentar, alimentos funcionais e nutrigenômica.
C. Horária:	34
Créditos:	2 teóricos

Disciplina:	PRÁTICA ORIENTADA III
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Inserção do acadêmico na rede básica de saúde e desenvolvimento de atividades integradas com os profissionais e acadêmicos de outras áreas, enfatizando a consolidação, a aplicação e a vivência prática nas áreas de atuação do Nutricionista com visão generalista.
Objetivo(s):	Conhecer e vivenciar situações do exercício profissional; estimular a aplicação dos conceitos teóricos adquiridos durante o curso; aperfeiçoar e complementar o conhecimento das áreas de atuação do Nutricionista e a participação em situações reais de atuação profissional.
C. Horária:	68
Créditos:	2 práticas



Universidade Estadual de Maringá

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

.../Resolução nº 081/2010-CI/CCS

18

Disciplina:	ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA AMBULATORIAL
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos, permitindo ao aluno participar de práticas supervisionadas de análises, sugestões e orientações de condutas dietoterápicas preventivas e terapêuticas, com base nas ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico e criatividade.
Objetivo(s):	Vivenciar, de forma supervisionada, as atividades práticas do Nutricionista na área de Nutrição Clínica Ambulatorial.
C. Horária:	143,3
Créditos:	4,22 práticas

Disciplina:	ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA HOSPITALAR
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos, permitindo ao aluno participar de práticas supervisionadas de análises, sugestões e orientações de condutas dietoterápicas a pacientes hospitalizados, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico e criatividade.
Objetivo(s):	Vivenciar, de forma supervisionada, as atividades práticas do Nutricionista na área de Nutrição Clínica Hospitalar.
C. Horária:	170
Créditos:	5 práticas

Disciplina:	ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos, permitindo ao aluno participar de práticas supervisionadas em instituições que possuem Unidades de Alimentação e Nutrição (restaurantes comerciais ou industriais), considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico e criatividade.
Objetivo(s):	Vivenciar, de forma supervisionada, as atividades práticas do Nutricionista em Unidades de Alimentação e Nutrição.
C. Horária:	313,3
Créditos:	9,22 práticas

Disciplina:	ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO SOCIAL
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Desenvolvimento de atividades práticas supervisionadas em Instituições de Ensino (escolas), Saúde (Unidades Básicas de Saúde) e Instituições Sociais (creches, asilos). Aplicação das técnicas disponíveis e utilização de articulação efetiva com equipes interdisciplinares e organizações comunitárias, com base nas ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico e criatividade.
Objetivo(s):	Vivenciar, de forma supervisionada, as atividades práticas do Nutricionista na área de Nutrição Social.
C. Horária:	313,3
Créditos:	9,22 práticas



Universidade Estadual de Maringá

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

.../Resolução nº 081/2010-CI/CCS

19

Disciplina:	TÓPICOS EM NUTRIÇÃO II
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Apresentação de trabalhos/seminários desenvolvidos nos estágios curriculares supervisionados.
Objetivo(s):	O aluno deverá apresentar seminários sobre temas de relevância nas diferentes áreas do estágio curricular supervisionado e outras de interesse para o curso.
C. Horária:	34
Créditos:	1 teórica

Disciplina:	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde - DBS
Ementa:	Orientação para o desenvolvimento do trabalho de conclusão de curso, desde a definição do tema, pesquisa bibliográfica, até a apresentação do trabalho. Apresentação dos critérios de elaboração e apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), de acordo com o regulamento do TCC.
Objetivo(s):	Instrumentalizar e orientar o aluno em todas as etapas de realização do TCC.
C. Horária:	68
Créditos:	2 teórico-prática

DISCIPLINAS OPTATIVAS

Disciplina:	ANÁLISE SENSORIAL
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde – DBS
Ementa:	Os órgãos do sentido e a percepção sensorial. O ambiente dos testes sensoriais e outros fatores que influenciam a avaliação sensorial. Métodos sensoriais. Análise estatística univariada (ANOVA). Seleção de provadores.
Objetivo(s):	Aplicar os principais métodos sensoriais e interpretar estatisticamente os resultados obtidos, reconhecendo a importância do resultado na aceitação ou não de um produto.
C. Horária:	34
Créditos:	2 teórico-prática

Disciplina:	TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL E PARENTERAL
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde – DBS
Ementa:	Terapia nutricional enteral e parenteral adulto e pediátrico; indicação de nutrição enteral e parenteral; vias de acesso; monitoramento; complicações; desenvolvimento e avaliação de fórmulas enterais e parenterais; importância da equipe multiprofissional para estabelecimento de serviço de terapia nutricional; acompanhamento e discussão de casos. Tipos de dietas enterais.
Objetivo(s):	Compreender o papel dos membros da equipe multiprofissional no serviço de terapia nutricional. Reconhecer as vias de acesso, os tipos, as formas de monitoramento e as complicações da nutrição enteral.
C. Horária:	34
Créditos:	2 teórico-prática



Universidade Estadual de Maringá

CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

.../Resolução nº 081/2010-CI/CCS

20

Disciplina:	GASTRONOMIA APLICADA À NUTRIÇÃO
Departamentalização:	Ciências Básicas da Saúde – DBS
Ementa:	A arte e a ciência da nutrição em prol da manutenção e/ou recuperação da saúde, por meio de uma alimentação saudável e prazerosa. A Gastronomia no contexto da nutrição e da cultura alimentar. Desenvolvimento de receitas e cardápios para população saudável e doente. Desenvolvimento de habilidades para a atuação em unidades produtoras de refeições.
Objetivo(s):	Instrumentalizar o aluno para o desenvolvimento de receitas e cardápios para população saudável e doente aplicando conceitos de gastronomia e associando arte e ciência.
C. Horária:	34
Créditos:	2 teórico-prática

