



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO**

RESOLUÇÃO Nº 119/2009/CONEPE

Aprova Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição Modalidade Bacharelado do Centro Campus de Ciências da Saúde de Lagarto e dá outras providências.

O CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO da Universidade Federal de Sergipe, no uso de suas atribuições legais,

CONSIDERANDO a Resolução CNE/CES Nº 05, de 07 de novembro de 2001 que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para a o Curso de Nutrição;

CONSIDERANDO a Resolução CNE/CES Nº 04 de 06 de abril de 2009, que trata da carga horária mínima dos cursos de graduação, bacharelado, na modalidade presencial;

CONSIDERANDO o projeto elaborado e coordenado pelos professores **Mário Adriano dos Santos e Paulo Sérgio Marcellini**;

CONSIDERANDO o currículo, como um processo de construção visando a propiciar experiências que possibilitem a compreensão das mudanças sociais e dos problemas delas decorrentes;

CONSIDERANDO, o parecer do Relator, **Consº ANTÔNIO PONCIANO BEZERRA**, ao analisar o processo nº nº11.443/09-10;

CONSIDERANDO ainda, a decisão unânime deste Conselho, em sua Reunião Ordinária hoje realizada,

R E S O L V E

Art. 1º Aprovar o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição do Centro Campus de Ciências da Saúde de Lagarto, que terá o código 770, funcionará em turno integral, do qual resultará o grau de Nutricionista.

Art. 2º O Curso de Graduação em Nutrição, Modalidade Bacharelado, tem como objetivos:

I. Geral:

- a) Formar profissionais técnico, científico, humanístico e eticamente competentes, com formação generalista para atuar em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a Nutrição apresentam-se fundamentais para a promoção (prevenção, recuperação e reabilitação) da saúde da população, contribuindo para a melhoria ou a manutenção da qualidade de vida.

II. Específicos:

- a) incentivar o trabalho de pesquisa e investigação científica, visando ao desenvolvimento da ciência e da tecnologia e, desse modo, desenvolver o entendimento do homem e do meio em que vive;
- b) promover a divulgação de conhecimentos técnicos, científicos e culturais que constituem patrimônio da humanidade e comunicar o saber através do ensino, das publicações e de outras formas de comunicação;
- c) suscitar o desejo permanente de aperfeiçoamento profissional e cultural e possibilitar a correspondente concretização, integrando os conhecimentos que vão sendo adquiridos

- numa estrutura intelectual e sistematizadora do conhecimento de cada geração;
- d) estimular o conhecimento do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestando serviços específicos à comunidade e estabelecendo com esta uma relação de reciprocidade;
 - e) promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da pesquisa científica e tecnológica, geradas na Instituição;
 - f) proporcionar maior contato com experiências profissionais no decorrer do curso buscando oportunidades nos estágios extracurriculares e nas atividades de prestação de serviços supervisionados por docentes;
 - g) identificar em pacientes e em grupos populacionais as doenças e distúrbios mais prevalentes, realizar procedimentos adequados para sua investigação, prevenção, tratamento e controle;
 - h) comunicar e trabalhar efetivamente com pacientes, trabalhadores da área da saúde e outros indivíduos relevantes, grupos e organizações;
 - i) aplicar conhecimentos e compreensão de outros aspectos de cuidados de saúde, na busca de soluções mais adequadas para os problemas clínicos no interesse do indivíduo e a comunidade;
 - j) analisar e interpretar os resultados de relevantes pesquisas experimentais, epidemiológicas e clínicas;
 - k) participar em educação continuada à saúde e doenças como um componente da obrigação profissional e manter o espírito crítico, mas aberto a novas informações;
 - l) participar de investigações científicas sobre doenças e saúde e estar preparado para aplicar os resultados de pesquisas para os cuidados de saúde;
 - m) buscar melhorar a percepção e providenciar soluções para os problemas de saúde e áreas relacionadas às necessidades globais da comunidade;
 - n) manter reconhecidos padrões de ética profissional e conduta e aplicá-lo em todos os aspectos da vida profissional;
 - o) estar ciente das regras dos trabalhadores da área da saúde na sociedade e ter responsabilidade pessoal para com tais regras.

Art. 3º Como perfil o Bacharel em Nutrição deve:

- I. ter uma formação humanista, ética, científica, habilidades e comportamentos, que permitam decidir e atuar com segurança na prevenção da doença e na promoção da saúde; deve ter ainda a percepção crítica da realidade social do país e do seu papel na sociedade, buscando os determinantes dessa realidade e atuando para transformá-los;
- II. ser capaz de interagir com a sociedade e de exercer plenamente sua profissão.

Art. 4º As competências e habilidades a serem adquiridas pelos bacharéis ao longo do desenvolvimento das atividades curriculares e complementares dos cursos são, dentre outras:

- I. se inserir profissionalmente nos diversos níveis de atenção à saúde, atuando em programas de promoção, manutenção, prevenção, proteção e recuperação da saúde, sensibilizados e comprometidos com o ser humano, respeitando-o e valorizando-o;
- II. atuar em equipe multiprofissional, assegurando abordagem da Ciência da Nutrição, inter e transdisciplinarmente, baseado na convicção científica, de cidadania e de ética;
- III. atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- IV. contribuir para a manutenção da saúde, bem estar e qualidade de vida das pessoas, famílias e comunidade, considerando suas circunstâncias ética-deontológicas, políticas, sociais, econômicas, ambientais e biológicas;
- V. administrar, organizar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando à manutenção e melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- VI. planejar, analisar, prescrever, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios ou portadores de patologias, visando à recuperação e manutenção do estado nutricional;
- VII. exercer atuação efetiva junto ao poder público e à população no sentido de contribuir para solucionar os problemas de saúde que afetam o país;
- VIII. desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;

- IX. participar de atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação;
- X. desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, para utilização na alimentação humana;
- XI. atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional, de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- XII. realizar avaliações e reavaliações do paciente, solicitando e interpretando exames propedêuticos e complementares que permitam elaborar diagnóstico clínico- bioquímico nutricional;
- XIII. eleger e quantificar técnicas e condutas nutricionais apropriadas, objetivando tratar disfunções no campo da nutrição, em toda sua extensão e complexidade, estabelecendo prognóstico e reavaliando condutas;
- XIV. desenvolver e executar projetos de pesquisa e extensão que contribuam na produção do conhecimento, socializando o saber científico produzido;
- XV. emitir laudos, pareceres, atestados e relatórios;
- XVI. prestar esclarecimentos, dirimir dúvidas e orientar o indivíduo e os seus familiares na seqüência de processos clínicos e/ou terapêuticos;
- XVII. manter a confidencialidade das informações, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral;
- XVIII. encaminhar o paciente, quando necessário, a outros profissionais, relacionando e estabelecendo um nível de cooperação com os demais membros da equipe de saúde;
- XIX. desenvolver atividades de socialização do saber técnico-científico na sua área de atuação, através de aulas, palestras e conferências, além de acompanhar e incorporar inovações tecnológicas pertinentes à sua práxis profissional, e,
- XX. manter controle sobre a eficácia dos recursos tecnológicos pertinentes à atuação nutricional garantindo sua qualidade e segurança.

Art. 5º O Curso de Graduação em Nutrição Modalidade Bacharelado terá ingresso único no primeiro semestre letivo sendo ofertadas 50 (cinquenta) vagas para o turno integral através do Processo Seletivo do Vestibular.

Parágrafo Único: Os pesos definidos para as provas do Processo Seletivo são: Português 04 (quatro), Matemática 01 (um), Geografia 01 (um), Física 03 (três), Biologia 05 (cinco), Língua Estrangeira 01 (um), Química 03 (três), História 01 (um).

Art. 6º O Curso de Nutrição Modalidade Bacharelado será ministrado com a carga horária de 3.720 (três mil, setecentas e vinte) horas que equivalem a 248 (duzentos e quarenta e oito) créditos, dos quais 224 (duzentos e vinte e quatro) são obrigatórios e 24 (vinte e quatro) são optativos.

§ 1º Esse curso deverá ser integralizado no mínimo, em 10 (dez) e, no máximo, em 12 (doze) semestres letivos.

§ 2º O aluno poderá cursar um máximo de 36 (trinta e seis) créditos, por semestre e um mínimo de 21 (vinte e um) créditos.

Art. 7º A estrutura curricular do Curso de Nutrição, Modalidade Bacharelado, está organizada nos seguintes núcleos, conforme o Anexo I desta Resolução:

- I. **Núcleo das Ciências Biológicas e da Saúde** - estuda com aprofundamento teórico-prático a constituição biológica do ser humano (bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos), portanto sua gênese e aspectos anátomo-fisiológicos, e dos processos fisiopatológicos gerais e específicos dos órgãos e sistemas.
- II. **Ciências Sociais, Humanas e Econômicas** - estuda o homem e suas relações sociais.
- III. **Ciências da Alimentação e Nutrição** - compreensão e domínio de Nutrição Humana, de Dietética e de Terapia Nutricional.
- IV. **Ciência dos Alimentos** - Incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedade e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos.

Art. 8º O currículo pleno do Curso de Nutrição, Modalidade Bacharelado, é formado por um Currículo Padrão, constante do Anexo II, que inclui as disciplinas obrigatórias e o estágio curricular supervisionado obrigatório, e por um Currículo Complementar constante do Anexo III que inclui as disciplinas optativas.

Parágrafo Único: O Ementário do Curso de Nutrição, Modalidade Bacharelado, consta do Anexo IV da presente Resolução e inclui, além das ementas das disciplinas do curso, as ementas das atividades de Estágio.

Art. 9º O Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório corresponde a um total de 64 (sessenta e quatro) créditos e é regulamentado por legislação específica.

§ 1º Para cada estágio supervisionado deverá ser computado na carga horária do orientador pedagógico apenas 50% do total da carga horária destinada à orientação.

§ 2º Quando se tratar de estágio supervisionado, a carga horária que deverá constar do conjunto sugestão será de 50% do total, as demais corresponderão às atividades em instituições, integralizando a carga horária total prevista no Projeto Pedagógico.

Art. 10. Serão aceitas como atividades complementares as atividades a seguir discriminadas:

- I. participação em eventos científicos, profissionais e culturais;
- II. participação em programas de extensão;
- III. desenvolvimento de projetos de iniciação científica.

§1º O aluno deverá cumprir, a seu critério, carga horária das atividades complementares através de atividades como: projetos de extensão, módulos temáticos, seminários, congressos, dentre outras definidas pelo Colegiado de Curso.

§2º A monitoria é contemplada com créditos optativos pela legislação atualmente em vigor na UFS, e regida por legislação específica do Programa de Monitoria da UFS.

Art. 11. A coordenação didático-pedagógica bem como a avaliação e o acompanhamento sistemático do Curso de Nutrição Modalidade - Bacharelado caberá ao Colegiado do Curso de Nutrição.

Parágrafo Único: A avaliação do processo será realizada através de Seminários Pedagógicos e do que define o Programa de Auto-Avaliação Institucional.

Art. 12. Os casos omissos não previstos nesta Resolução serão decididos pelo Colegiado do Curso de Nutrição.

Art. 13. Esta Resolução entra em vigor nesta data.

Sala das Sessões, 21 de setembro de 2009

REITOR Prof. Dr. Josué Modesto dos Passos Subrinho
PRESIDENTE



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO**

RESOLUÇÃO Nº 119/2009/CONEPE

ANEXO I

**ESTRUTURA CURRICULAR GERAL DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO,
MODALIDADE - BACHARELADO**

Optou-se por uma estrutura curricular disciplinar onde os conteúdos devem ser devidamente inter-relacionados para que o aluno desenvolva uma visão integrada dos mesmos, assegurando o desenvolvimento das habilidades e atitudes profissionais necessárias à atuação da Ciência da Nutrição e à formação acadêmica do estudante de Nutrição. Esta proposta apóia-se nos seguintes núcleos: Núcleo das Ciências Biológicas e da Saúde, Núcleo das Ciências Sociais, Humanas e Econômicas, Núcleo das Ciências da Alimentação e Nutrição, Núcleo das Ciências dos Alimentos.

Quadro 01 – Representativo das disciplinas do Núcleo das Ciências Biológicas e da Saúde

Disciplina	Créditos	CH
Biologia Celular Aplicada à Nutrição	04	60
Biologia Geral	05	75
Bioquímica	05	75
Elementos de Anatomia Humana	04	60
Fisiologia Básica	04	60
Histologia Embriologia Aplicada a Nutrição	06	90
Microbiologia e Imunologia	04	60
Parasitologia Humana Aplicada à Nutrição	04	60
Processos Patológicos Gerais	06	90
Bioquímica Aplicada à Nutrição	04	60
Total	46	690

Quadro 02 – Representativo das disciplinas do Núcleo das Ciências Sociais, Humanas e Econômicas

Disciplina	Créditos	CH
Antropologia I	04	60
Bioestatística Aplicada a Nutrição	02	30
Economia, Nutrição e Desenvolvimento	02	30
Fundamentos da pesquisa em Nutrição	04	60
Psicologia Aplicada à Nutrição	04	60
Produção de Texto I	04	60
Sociologia I	04	60
Ética e Orientação Profissional	02	30
Total	26	390

Quadro 03 – Representativo das disciplinas do Núcleo das Ciências da Alimentação e Nutrição

Disciplina	Créditos	CH
Ciência da Nutrição	04	60
Nutrição e Dietética I	04	60
Nutrição e Dietética II	06	90
Técnica Dietética I	04	60
Técnica Dietética II	04	60
Epidemiologia e Saúde Ambiental	04	60
Nutrição em Saúde Coletiva I	04	60
Nutrição em Saúde Coletiva II	04	60
Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	06	90
Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	04	60
Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição I	04	60
Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição II	04	60
Educação Nutricional	04	60
Avaliação Nutricional	06	90
Nutrição para Saúde e Desempenho Esportivo	02	30
Inquéritos Alimentares	02	30
Nutrição Materno-Infantil	04	60
Total	70	1050

Quadro 04 – Representativo das Disciplinas do Núcleo das Ciências dos Alimentos

Disciplina	Créditos	CH
Composição dos Alimentos	02	30
Bromatologia e Tecnologia de Alimentos	06	90
Microbiologia de Alimentos	04	60
Higiene e Legislação de Alimentos	04	60
Total	16	240

Quadro 05 – Representativo das Disciplinas/Atividades de Estágio Supervisionado Obrigatório e Trabalho de Conclusão de Curso

Disciplina	Créditos	CH
Estágio Supervisionado em Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição	16	240
Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva	16	240
Estágio Supervisionado em Ciências Nutricionais	10	150
Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	16	240
TCC I	02	30
TCC II	04	60
Total	64	960

Para integralização do currículo pleno, o aluno deverá cursar 24 (vinte e quatro) créditos entre disciplinas optativas. O aluno deverá cumprir, a seu critério, carga horária das atividades complementares, através de atividades tais como: projetos de extensão, módulos temáticos, seminários, congressos, dentre outras que possam ser comprovadas, apresentadas à Coordenação do Curso em forma de relatório acompanhado do parecer e do conceito de um docente do curso. Dentre as disciplinas optativas se elenca a Disciplina Linguagem Brasileira de Sinais (LIBRAS).



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO**

RESOLUÇÃO Nº 119/2009/CONEPE

ANEXO II

**ESTRUTURA CURRICULAR PADRÃO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
Integralização**

Duração: 5 a 6 anos

Carga horária total: 3720 horas

Créditos Obrigatórios: 224

Créditos Optativos: 24

Créditos por semestre:

Mínimo: 21

Médio: 31

Máximo: 36

CÓDIGO	DISCIPLINA	CR	CH	PEL	PRÉ-REQ.
PRIMEIRO SEMESTRE					
710010	Antropologia I	04	60		-
710031	Biologia Geral	05	75		-
707000	Ciência da Nutrição	04	60	2.00.2	-
710001	Elementos de Anatomia Humana	04	60		-
710136	Produção de Texto I	04	60		-
707052	Fundamentos da Pesquisa em Nutrição	04	60	2.00.2	-
TOTAL DE CRÉDITOS		25	375		
SEGUNDO SEMESTRE					
710035	Biologia Celular Aplicada à Nutrição	04	60		-
703030	Bioquímica	05	75		-
707001	Nutrição e Dietética I	04	60	2.00.2	707000
710082	Parasitologia Humana Aplicada à Nutrição	04	60		-
703160	Fisiologia Básica	04	60		-
707010	Composição dos Alimentos	02	30	2.00.0	707000
710070	Microbiologia e Imunologia	04	60		-
TOTAL DE CRÉDITOS		27	405		
TERCEIRO SEMESTRE					
710009	Histologia e Embriologia Aplicada à Nutrição	06	90		710035
707030	Economia, Nutrição e Desenvolvimento	04	60	2.00.2	707000
707002	Nutrição e Dietética II	04	60	2.00.2	707001
707003	Bioquímica da Nutrição	04	60	2.00.2	707010
707031	Bioestatística Aplicada a Nutrição	02	30	2.00.0	-
707014	Microbiologia de Alimentos	04	60	2.00.2	710070
710120	Sociologia I	04	60		-
TOTAL DE CRÉDITOS		28	420		

CÓDIGO	DISCIPLINA	CR	CH	PEL	PRÉ-REQ.
QUARTO SEMESTRE					
707013	Bromatologia e Tecnologia dos Alimentos	06	90	3.00.3	707010
707011	Técnica dietética I	04	60	2.00.2	707010
710090	Processos Patológicos Gerais	06	90		703160 *
707020	Psicologia Aplicada a Nutrição	04	60	2.00.2	-
707032	Epidemiologia e Saúde Ambiental	04	60	2.00.2	707031
707008	Nutrição para Saúde e Desempenho Esportivo	02	30	2.00.2	707002
707005	Inquéritos Alimentares	02	30	2.00.0	707031
TOTAL DE CRÉDITOS		28	420		
QUINTO SEMESTRE					
707033	Nutrição em Saúde Coletiva I	04	60	4.00.0	707032
707021	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	08	120	6.00.2	707002
707040	Gestão Unidade de Alimentação e Nutrição I	04	60	2.00.2	707011
707012	Técnica Dietética II	04	60	2.00.2	707011
707004	Avaliação Nutricional	06	90	2.00.3	707002
TOTAL DE CRÉDITOS		26	390		
SEXTO SEMESTRE					
707041	Gestão Unidade de Alimentação e Nutrição II	04	60	2.00.2	707040
707015	Higiene e Legislação de Alimentos	04	60	2.00.2	707014
707034	Nutrição em Saúde Coletiva II	04	60	4.00.0	707033
707022	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	06	90	4.00.2	707021
707007	Educação Nutricional	04	60	2.00.2	707004
707023	Nutrição Materno-infantil	04	60	2.00.2	707004
TOTAL DE CRÉDITOS		26	390		
SÉTIMO SEMESTRE					
707051	Ética e Orientação Profissional	02	30	2.00.0	-
707071	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) I	02	30	2.00.0	707022
707073	Estágio Supervisionado em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição	16	240	0.00.16	707041
707074	Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva	16	240	0.00.16	707022
TOTAL DE CRÉDITO		36	540		
OITAVO SEMESTRE					
707072	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) II	02	30	2.00.0	707071
707070	Estágio Supervisionado em Ciências Nutricionais	10	150	0.00.10	707022
707075	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	16	240	0.00.16	707022
TOTAL DE CRÉDITO		28	420		

* Pré-Requisito específico para este curso



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO**

RESOLUÇÃO Nº 119/2009/CONEPE

**CURRÍCULO COMPLEMENTAR PARA O CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
MODALIDADE-BACHARELADO, CAMPUS DE LAGARTO**

Conforme legislação vigente, o currículo complementar corresponde ao conjunto de disciplinas optativas, necessárias à integralização dos créditos de cada curso, respeitando-se a legislação vigente. O elenco das disciplinas optativas está dividido em dois grupos; grupo das disciplinas optativas do Núcleo de Conhecimentos Profissionais (Quadro 01), do qual o aluno deverá cursar um mínimo de 12 (doze) créditos e o grupo das disciplinas livres, também com 12 (doze) créditos (Quadro 02).

Quadro 01 – Representativo das disciplinas optativas do Núcleo de Conhecimentos Profissionais

Disciplina	Créditos	Pré-Requisito
Interpretação de Exames Laboratoriais	02	707002
Gastronomia em Nutrição	06	Técnica dietética I
Tópicos Especiais em Nutrição I	02	
Tópicos Especiais em Nutrição II	02	
Tópicos Especiais em Nutrição III	04	
Tópicos Especiais em Nutrição IV	04	
Bioética em Saúde e Nutrição	02	
Marketing em Alimentos e Nutrição	02	Economia, Nutrição e Desenvolvimento
Informática em Nutrição	02	
Nutrição Experimental	04	Nutrição e Dietética II
Controle de Qualidade em Alimentos/APPCC	02	Microbiologia de Alimentos
Farmacologia Aplicada a Nutrição	04	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I

Quadro 02 – Representativo das disciplinas optativas complementares

Disciplina	Créditos	Pré-Requisito
Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos	04	A fixar
Química I	04	
Fundamentos Biológicos da Educação	04	
Tópicos Especiais em Educação Física I	04	A fixar
Embriologia e Desenvolvimento	03	710001
Agricultura Alternativa	04	
Saúde e Sociedade	04	710072
Introdução à Administração	04	
Inglês Instrumental I	04	
Espanhol Instrumental I	04	
Introdução à Dinâmica de Grupo	04	
Linguagem Brasileira de Sinais	04	



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO**

RESOLUÇÃO Nº 119/2009/CONEPE

ANEXO III

CÓDIGO	DISCIPLINA	CR	CH	PRÉ-REQUISITO
707006	Interpretação de Exames Laboratoriais	02	30	707002
707053	Gastronomia em Nutrição	06	60	707011
707054	Tópicos em Nutrição I	02	30	-
707055	Tópicos Especiais em Nutrição II	02	30	-
707056	Tópicos Especiais em Nutrição III	04	60	-
707057	Tópicos Especiais em Nutrição IV	04	60	-
707058	Bioética em Saúde e Nutrição	02	30	-
707059	Marketing em Alimentos e Nutrição	02	30	707030
707060	Informática em Nutrição	02	30	-
707061	Nutrição Experimental	04	60	707002
707062	Controle de Qualidade em Alimentos / APPCC	02	30	707014
707063	Farmacologia Aplicada a Nutrição	04	60	707021
710002	Embriologia e Desenvolvimento	03	60	710001
710036	Fundamentos Biológicos da Educação	04	60	
710046	Tópicos Especiais em Educação Física I	04	60	A fixar
710047	Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos	04	60	A fixar
710061	Saúde e Sociedade	04	60	710070
710113	Química I	04	60	
710130	Inglês Instrumental I	04	60	
710132	Espanhol instrumental I	04	60	
710155	Introdução à Administração	04	60	
710156	Introdução à Dinâmica de Grupo	04	60	
710157	Agricultura Alternativa	04	60	
705047	Linguagem Brasileira de Sinais	04	60	



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE
CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO**

RESOLUÇÃO Nº 119/2009/CONEPE

ANEXO IV

**EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO
MODALIDADE-BACHARELADO, CAMPUS DE LAGARTO**

707000 - Ciência da Nutrição

CR: 04

CH: 60

Pré-requisito: -

Ementa: Conhecimentos básicos da ciência da Nutrição. Repercussões da alimentação sobre a saúde. Evolução histórica dos programas de Nutrição do país. Formação e caracterização do Nutricionista e suas áreas de atuação. Influência de fatores ambientais, sociais, econômicos, culturais e demográficos sobre o estado nutricional da população. Legislação sobre a profissão. Contato do aluno atividades profissionais, entidades de classe, profissionais e disciplinas do curso de graduação em Nutrição.

707001 - Nutrição e Dietética I

CR: 04

CH: 60

Pré-requisito: 707000

Ementa: Estudo dos fundamentos da Nutrição e Alimentação humana, nos seus aspectos bioquímicos e fisiológicos; assimilação e utilização dos macro e micronutrientes; aspectos clínicos de carência e de excesso; Noções gerais quanto a planejamento, cálculo e análise de dietas. Índices para avaliar a qualidade da dieta. Interpretação e uso das recomendações dietéticas. Tabelas de composição dos alimentos. Dieta normal: definição; Leis da Alimentação.

707002 - Nutrição e Dietética II

CR: 04

CH: 60

Pré-requisito: 707001

Ementa: Métodos de cálculo de necessidades energéticas e de nutrientes nos diferentes ciclos da vida: gestante, nutriz, prematuro, lactente, pré-escolar, escolar, adolescente, adulto, idoso, trabalhador, atleta. Hábitos e tabus alimentares. Dietas progressivas e dietas não convencionais. Planejamento de dietas para indivíduos e coletividade.

707003 - Bioquímica da Nutrição

CR: 04

CH: 60

Pré-requisito: 707010

Ementa: Estudo do metabolismo dos macronutrientes - carboidratos, lipídeos e proteínas: conceito, características, funções, tipos, obtenções e principais reações, e sobre o metabolismo do micronutrientes – vitaminas e minerais. Interações das vias energéticas e nutrientes no metabolismo intermediário.

707004 - Avaliação Nutricional

CR: 06

CH: 90

Pré-requisito: 707002

Ementa: Conceitos, importância e utilização da Avaliação Nutricional em indivíduos e populações. Métodos diretos e indiretos. Avaliação Subjetiva Global. Métodos de avaliação da composição corporal. Técnicas e Padronizações da Antropometria. Avaliação nutricional aplicada para diferentes grupos populacionais (infância, adolescência, adultos, gestantes, idosos).

707005 - Inquéritos Alimentares

CR: 02

CH: 30

Pré-requisito: 707031

Ementa: Conceito, objetivos, métodos e técnicas dos inquéritos dietéticos. Métodos retrospectivos de inquérito alimentar; Tabelas e softwares; Aplicação dos métodos de inquérito alimentar; Índice de qualidade da dieta; Validade, reprodutibilidade e fontes de erro; Análise qualitativa do consumo alimentar. Marcadores bioquímicos da ingestão alimentar.

707006 - Interpretação de Exames Laboratoriais

CR: 02

CH: 30

Pré-requisito: 707002

Ementa: A fixar.

707007 - Educação Nutricional**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: 707004**

Ementa: Educação Nutricional: conceituação, objetivos e histórico. Fundamentos do comportamento alimentar. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas educativos. Recursos audiovisuais aplicados a Educação Nutricional.

707008 - Nutrição para Saúde e Desempenho Esportivo**CR: 02****CH: 30****Pré-requisito: 707002**

Ementa: Bases bioquímicas e fisiológicas do exercício físico na utilização dos nutrientes como fonte de energia. Estimativa de gasto energético e de necessidades nutricionais no exercício. Estratégias nutricionais para perda de gordura, ganho de massa magra e performance.

707009 - Nutrição Básica**Cr.: 04****CH: 60****Pré-Requisito: 703030**

Ementa: Estudos dos nutrientes dos alimentos e nos alternativos alimentares. Fisiologia da nutrição, necessidades nutricionais nas diferentes fases do ciclo vital.

707010 - Composição dos Alimentos**CR: 02****CH: 30****Pré-requisito: 707000**

Ementa: Conhecer a composição química e valor nutricional dos grupos de alimentos: açúcares, cereais, leguminosas, hortaliças, frutas, carnes, leite, ovos, óleos e gorduras. Avaliar os diversos fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem com o valor nutritivo dos alimentos *in natura* e processados.

707011 - Técnica Dietética I**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: 707010**

Ementa: Conceitos e objetivos da técnica dietética, regras gerais do laboratório de técnica dietética; Dietética e critérios de seleção. Pesos e medidas. Alimentos equivalentes. Per capita. Compras de alimentos: empírica, dirigida, quantidade, fator de correção. Aspectos gerais do preparo dos alimentos. Introdução à gastronomia.

707012 - Técnica Dietética II**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: 707011**

Ementa: Características gerais, técnicas de seleção, pré-preparo e repercussões sobre o valor nutritivo e digestibilidade de leite, ovo, carnes, leguminosas, hortaliças, frutas, cereais, gorduras e açúcares. Análise, operação e aplicação de técnicas no preparo de alimentos: Planejamento de cardápios.

707013 - Bromatologia e Tecnologia de Alimentos**CR: 06****CH: 90****Pré-requisito: 707010**

Ementa: Determinação de micronutrientes e de macronutrientes nos principais grupos de alimentos. Avaliação dos parâmetros físico-químicos para elaboração de laudos. Princípios da Análise Sensorial. Fundamentos de controle de qualidade em alimentos. Métodos de conservação e preservação da matriz alimentícia. Vida útil e comercial dos alimentos.

707014 - Microbiologia de Alimentos**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: 710070**

Ementa: Principais grupos de bactérias, vírus e fungos causadores de doenças ao homem, veiculados pelos alimentos. Métodos de identificação e avaliação da qualidade microbiológica de diferentes tipos de alimentos. Estudo dos constituintes tóxicos presentes nos alimentos e das contaminações sofridas pelos alimentos. Métodos laboratoriais para diagnóstico dos agentes de doenças.

707015 - Higiene e Legislação de Alimentos**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: 707014**

Ementa: Estudo da sanidade dos alimentos sob ponto de vista de estabilidade e inocuidade. Importância dos microorganismos e parasitos como agentes de alteração dos alimentos. Decretos, normas e padrões/método Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle APPCC.

707020 - Psicologia Aplicada à Nutrição**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: -**

Ementa: Breve histórico. Principais conceitos da psicologia social. Métodos em psicologia social. Aplicações tradicionais da psicologia social. E novos campos de atuação: A questão da interdisciplinaridade. Temas em psicologia social. Aspectos psicosociais dos transtornos alimentares, obesidade. O inconsciente coletivo e os mitos da nutrição.

707021 - Patologia da Nutrição e Dietoterapia I**CR: 08****CH: 120****Pré-requisito: 707002**

Ementa: Introdução à Dietoterapia. Processos fisiopatológicos e as respectivas dietas. Etapas do planejamento dietoterápico. Modificações da dieta normal. Avaliação Nutricional de pacientes hospitalizados. Dieta de provas. Fisiopatologia e dietoterapia nas enfermidades do aparelho digestório, doenças carenciais, neurológicas, neuro psiquiátricas. Fisiopatologia e dietoterapia na obesidade e magreza e para pacientes imunodeprimidos. Patologia e terapêutica alimentar das enfermidades metabólicas, endócrinas, dislipidemias, cardiovasculares e nefrourinárias.

707022 - Patologia da Nutrição e Dietoterapia II**CR: 06****CH: 90****Pré-requisito: 707021**

Ementa: Processos fisiopatológicos e as respectivas dietas. Etapas do planejamento dietoterápico. Patologia e dietoterapia nas queimaduras, politraumatismo, cirurgias e neoplasias. Patologia e dietoterapia para pacientes submetidos ao stress, inanição e doenças infecciosas e imunossupressoras. Estudo das enfermidades que requerem adaptações terapêuticas da dieta normal e das adaptações destinadas a satisfazer às necessidades nutricionais dos pacientes.

707023 - Nutrição Materno-Infantil**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: 707004**

Ementa: Fundamentação de assistência à saúde da mulher na fase gestacional e da criança. Estudo dos requerimentos nutricionais. Gestação de baixo risco – aspectos clínicos e nutricionais, pré-natal de baixo risco. Atenção à criança sadia – estudo e avaliação do crescimento e desenvolvimento, alimentação do lactente, pré-escolar e escolar. Aleitamento materno. Normas para comercialização de alimentos para lactentes. Gestação de risco – estudo das patologias prevalentes e assistência nutricional; pré-natal de risco. Dietoterapia na gestação. Atenção à criança doente – estudo das patologias prevalentes e seus aspectos nutricionais. Estudo dos Erros Inatos de Metabolismo. Terapêutica alimentar a portadores de patogenias na infância. Alergias alimentares.

707030 - Economia, Nutrição e Desenvolvimento**CR: 02****CH: 30****Pré-requisito: 707000**

Ementa: Estudo das inter-relações entre a economia e o desenvolvimento no acesso à alimentação e na nutrição. Fundamentos da Economia. Leis Básicas de mercado e regulação de preços. Cesta Básica: cálculo, diferenças regionais, interpretações.

707031 - Bioestatística Aplicada à Nutrição**CR: 02****CH: 30****Pré-requisito:**

Ementa: Conhecimentos básicos da bioestatística descritiva e inferencial. Fundamentos para o estudo, controle e avaliação da saúde e da doença. Utilização de programas estatísticos para avaliação de percentuais e cálculos amostrais. Aplicação do Epiinfo.

707032 - Epidemiologia e Saúde Ambiental**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: 707031**

Ementa: Estudo das inter-relações entre os determinantes e condicionantes do processo saúde- doença na população; soluções individuais e coletivas para a promoção da saúde humana. Característica de população. Coeficientes e índices. Indicadores de nível de vida, saúde e nutrição Estimativa de população. Epidemiologia: conceito, importância, métodos e principais medidas epidemiológicas. História natural em nível de prevenção. Epidemiologia das doenças crônicas, infecciosas e carências. Vigilância epidemiológica alimentar e nutricional. Programas de imunização. Ecologia e Política Mundial. População e meio ambiente; saneamento do meio ambiente; destino do lixo e dos dejetos; vetores e roedores. Água: disponibilidade e tratamento; doenças veiculadas pela água e alimentos; conceitos saúde doença.

707033 - Nutrição em Saúde Coletiva I**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: 707032**

Ementa: Conceitos. História natural dos problemas nutricionais. Alimentação nacional e fontes de dados nutricionais. Sinergismo nutrição e infecção. Principais problemas nutricionais em saúde coletiva nas carências (desnutrição, hipovitaminose A anemia nutricionais, cárie dentária) e nos excessos (obesidade, Síndrome plurimetabólica). Diretrizes e objetivos de programas nutricionais.

707034 - Nutrição em Saúde Coletiva II**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: 707033**

Ementa: Identifica e discute os principais problemas de Saúde Coletiva relacionados à ciência da Nutrição, exercitando o planejamento como instrumento em intervenção nutricional em coletividades. Avaliação de programas de Nutrição. Segurança Alimentar e Nutricional.

707040 - Gestão Unidade de Alimentação e Nutrição I (GUAN I)**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: 707011**

Ementa: Fundamentos de Administração. Aspectos gerais de Unidades de Alimentação e Nutrição (UANs) de coletividades enferma e sadia. Organização administrativa de UANs, departamentalização, representação gráfica e literal da estrutura organizacional. Aspectos físicos e materiais que interferem na higiene dos alimentos, na produtividade e na saúde do trabalhador. Projetos arquitetônicos de UAN baseados na legislação. Recursos humanos e materiais necessários ao desenvolvimento de atividades técnicas, administrativas e operacionais.

707041 - Gestão Unidade de Alimentação e Nutrição II (GUAN II)**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: 707040**

Ementa: Identificação, análise e gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição (GUAN) hospitalar. Planejamento e implementação de refeições adequadas à coletividade enferma. Estuda a gestão administrativa, a organização contábil e os princípios financeiros aplicáveis à unidade de alimentação e nutrição (UAN).

707050 - Ciência da Nutrição**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: -**

Ementa: Conhecimentos básicos da ciência da Nutrição. Repercussões da alimentação sobre a saúde. Evolução histórica dos programas de Nutrição do país. Formação e caracterização do Nutricionista e suas áreas de atuação. Influência de fatores ambientais, sociais, econômicos, culturais e demográficos sobre o estado nutricional da população. Legislação sobre a profissão. Contato do aluno atividades profissionais, entidades de classe, profissionais e disciplinas do curso de graduação em Nutrição.

707051 - Ética e Orientação Profissional**CR: 02****CH: 30****Pré-requisito: -**

Ementa: Discute o processo de profissionalização do nutricionista, legislação profissional e código de ética do nutricionista.

707052 - Fundamentos da Pesquisa Científica em Nutrição**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: -**

Ementa: Formas de conhecimento e ciência. Linguagem usual e linguagem científica. Metodologia do trabalho acadêmico. Métodos argumentativos (validade e probabilidade) e não argumentativos. A pesquisa científica – montagem de um projeto.

707053 - Gastronomia em Nutrição**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: 707011**

Ementa: Estudo da Gastronomia; história, pré-história dos gostos, etiqueta, serviços de mesa e bebidas para acompanhamento dos alimentos. História da gastronomia. Cozinha brasileira. Aspectos da culinária internacional: cozinha francesa, cozinha italiana, entre outras. A gastronomia como manifestação de identidade cultural Alimentos regionais: preparações, apresentações e valores nutricionais.

707054 - Tópicos Especiais em Nutrição I**CR: 02****CH: 30****Pré-requisito: -**

Ementa: A fixar.

707055 - Tópicos Especiais em Nutrição II**CR: 02****CH: 30****Pré-requisito: -****Ementa:** A fixar.**707056 - Tópicos Especiais em Nutrição III****CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: -****Ementa:** A fixar.**707057 - Tópicos Especiais em Nutrição IV****CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: -****Ementa:** A fixar.**707058 - Bioética em Saúde e Nutrição****CR: 02****CH: 30****Pré-requisito: -****Ementa:** A fixar.**707059 - Marketing em Alimentos e Nutrição****CR: 02****CH: 30****Pré-requisito: 707030****Ementa:** Princípio do marketing. O processo de comunicação em marketing. Comunicação em alimentação e nutrição. Comunicação áudio-visual. Marketing em alimentação e nutrição. Marketing e a utilização da mídia.**707060 - Informática em Nutrição****CR: 02****CH: 30****Pré-requisito: -****Ementa:** Conceitos básicos. Processamento da informação. Memória e Armazenamento.. Entrada e Saída de Dados; Unidades de Controle. Tipos de dados. Sistemas operacionais; Editores de Textos. Tratamento da informação. Softwares Básicos; Análise, Produção e utilização de Softwares da área de Nutrição.**707061 - Nutrição Experimental****CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: 707002****Ementa:** Estudo dos desenhos experimentais na área de nutrição clínica. Apresentação e discussão de temas atuais em nutrição. Estudo da biodisponibilidade de nutrientes. Determinação da composição e adequação nutricional de dietas.**707062 - Controle de Qualidade em Alimentos (APPCC)****CR: 02****CH: 30****Pré-requisito: 707014****Ementa:** Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Práticas de limpeza e sanificação de ambientes e equipamentos em Unidades de Alimentação e Nutrição. Estudo dos fatores que afetam a qualidade dos alimentos e das técnicas sensoriais e analíticas usadas na determinação do padrão de qualidade dos alimentos. Decretos, normas e padrões concernentes ao aspecto sanitário geral dos manipuladores de alimentos.**707063 - Farmacologia Aplicada à Nutrição****CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: 707021****Ementa:** Estudo das propriedades físico-químicas, efeitos, mecanismos de ação e absorção de drogas e sua interação com os nutrientes no organismo humano. Fases farmacocinéticas. Princípios gerais de Farmacodinâmica. Diuréticos. Antihipertensivos. Farmacoterapia das principais deficiências vitamínicas. Farmacoterapia da obesidade, cardiopatias, diabetes.**707070 - Estágio Supervisionado em Ciências Nutricionais****CR: 10****CH: 150****Pré-requisito: 707022****Ementa:** Aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos durante todo o curso.**707071 - Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) I****CR: 02****CH: 30****Pré-requisito: 707022****Ementa:** Processo metodológico de execução da pesquisa; elaboração, delineamento e confecção de projetos de pesquisa e trabalhos científicos, e suas formas de apresentação; Normatização técnica acadêmica para elaboração e publicação científica.

707072 - Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) II**CR: 02****CH: 30****Pré-requisito: 707071****Ementa:** Execução do Projeto de Conclusão do Curso. Defesa pública.**707073 - Estágio Supervisionado em Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (GUAN)****CR: 16****CH: 240****Pré-requisito: 707041****Ementa:** Aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos durante todo o curso.**707074 - Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva****CR: 16****CH: 240****Pré-requisito: 707022****Ementa:** Aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos durante todo o curso.**707075 - Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica****CR: 16****CH: 240****Pré-requisito: 707022****Ementa:** Aplicação prática dos conhecimentos teóricos adquiridos durante todo o curso.**703030 - Bioquímica****CR: 05****CH: 75****Pré-requisito: -****Ementa:** Estudo da composição química da matéria viva e de seus agentes de transformação. O metabolismo intermediário e a produção de energia com seu armazenamento e aproveitamento, tanto do ponto de vista normal como das alterações e desvios a nível molecular.**703160 - Fisiologia Básica****CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: -****Ementa:** Noções básicas essenciais à compreensão do funcionamento do organismo humano, abrangendo o estudo dos órgãos, sistemas e seus mecanismos de regulação.**705047 - Linguagem Brasileira de Sinais (LIBRAS)****CR: 04****CH: 60****Pré-Requisito:-****Ementa:** A aquisição da Língua Brasileira de Sinais, em processo interativo na educação da pessoa portadora de deficiência auditiva e como instrumental lingüístico no processo de desenvolvimento psicossocial do portador de surdez. Aspectos lingüísticos da LIBRAS.**710001 - Elementos de Anatomia Humana****CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: -****Ementa:** Estudo sumário dos aspectos macroscópicos da anatomia dos sistemas orgânicos humanos. Conceitos gerais; história; nomenclatura anatômica, variação anatômica seus fatores; célula, tecidos, órgãos e sistemas: tegumentar e locomotor (osteologia, artrologia e miologia), respiratório, digestivo, cárdio-circulatório, nervoso, endócrino, sensorial e gênito-urinário.**710002 - Embriologia e Desenvolvimento****CR: 03****CH: 60****Pré-requisito: 710001****Ementa:** Estudo do desenvolvimento do ovo e do embrião humanos. Placentação e anexos embrionários. Organogênese. Desenvolvimento pós-natal.**710009 - Histologia e Embriologia Aplicada à Nutrição****CR: 06****CH: 90****Pré-requisito: Biologia Celular Aplicada à Nutrição****Ementa:** Estudo morfo-funcional dos tecidos fundamentais e da anatomia microscópica dos órgãos e sistemas do corpo humano.**710010 - Antropologia I****CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: -****Ementa:** Visão panorâmica da Antropologia em termos de fundamentos. O processo de formação e os principais conceitos, sobretudo o conceito de cultura: a importância do trabalho de campo na definição dos rumos da antropologia.

710031 - Biologia Geral**CR: 05****CH: 75****Pré-requisito: -**

Ementa: Citologia - A célula como unidade morfo-funcional - procariontes e eucariontes – composição química celular – membrana celular. Estrutura e fisiologia. Núcleo interfásico. Mitose e meiose. Duplicação, transcrição e tradução. Genética-cromossomos: estrutura, função, e classificação. Comportamentos dos cromossomos durante a mitose e meiose. Aberrações cromossômicas numéricas e estruturais. Natureza do material genético e ação dos gens. Mutação. Lei de Mendel. Embriologia: Biologia dos organismos pluricelulares. Noções gerais dos tecidos animais e vegetais. Noções de fisiologia vegetal. Ecologia e Evolução – a biosfera. Ecossistemas. Comunidades e populações. Evolução: seleção natural e adaptação. Origem das espécies.

710035 - Biologia Celular Aplicada à Nutrição**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: -**

Ementa: Estudo de diferentes tipos celulares, enfatizando as relações morfo-funcionais. Organizações dos seres Procariontes e Eucariontes, sob o ponto de vista celular. Composição protoplasmática. Membranas celulares. Organelas protoplasmáticas. Núcleo celular. Interrelações Celulares, com ênfase nos processos de nutrição.

710036 - Fundamentos Biológicos da Educação**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: -**

Ementa: Conceitos, origem, evolução e noções de citologia. Noções de genética humana. Estudos mesológicos – estímulo, meio, alimentos. Hormônios. Eutenia – saúde, higiene, epidemiologia. Projetos didático-pedagógicos.

710046 - Tópicos Especiais em Educação Física I**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: -**

Ementa: Disciplina de conteúdo variável. Desenvolvimento e aprofundamento de questões relativas à matéria de ensino.

710047 - Tópicos Especiais em Tecnologia de Alimentos**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: A fixar**

Ementa: A fixar.

710061 - Saúde e Sociedade**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: 710070**

Ementa: Estudo das relações entre fatores sociais e culturais com o processo saúde-doença. Estado e políticas sociais. Doenças como fenômeno social. Medicina popular.

710070 - Microbiologia e Imunologia**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: -**

Ementa: Estudo das noções básicas de citologia, bioquímica e sistemática de bactérias, fungos e vírus. Genética microscópica, antibióticos, ecologia de microorganismo. Fisiologia dos microorganismos. Métodos de controle de microorganismos. Relações parasita-hospedeiro. Esterilização e desinfecção. Antibióticos e antibiograma. Princípios gerais de imunologia. Estudo da fisiologia do sistema imune e mecanismos que o integram. Aspectos básicos das hipersensibilidades, da auto-imunidade, das imunodeficiências. Fundamentos da imunoterapia, imunoprofilaxia e transplantação

710082 - Parasitologia Humana Aplicada à Nutrição**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: -**

Ementa: Importância médico-sanitária das principais espécies de parasitas causadores de doenças ao homem; inter-relação ambiente-estado nutricional. Morfologia, habitat, ciclo evolutivo, transmissão, patogenia, diagnóstico clínico e laboratorial, epidemiologia, profilaxia e tratamento das principais parasitoses humanas. Definições e conceitos técnicos; relação parasito-hospedeiro; classificação dos seres, nomenclatura zoológica e grupos de interesse em parasitologia.

710090 - Processos Patológicos Gerais**CR: 06****CH: 90****Pré-requisito: 703160**

Ementa: Estudos dos processos patológicos gerais, enfatizando a patologia celular e os aspectos básicos dos processos inflamatórios, neoplásicos, degenerativos, metabólicos e da patologia circulatória.

710113 - Química I**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: -**

Ementa: Teoria atômica. Estrutura eletrônica dos átomos. Propriedades Periódicas. Ligações químicas: iônicas, covalentes e metálicas. Reações químicas: estequiometria, equilíbrio, cinética e termodinâmica. Líquidos e Soluções: propriedades e estequiometria. Gases ideais. Fundamentos de eletroquímica.

710120 - Sociologia I**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: -**

Ementa: Abordagem da Sociologia em suas bases históricas, objeto de estudo, conceitos fundamentais a partir das concepções de Durkheim, Weber e Max.

710130 - Inglês Instrumental I**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: -**

Ementa: Estratégias de leitura de textos autênticos escritos em Língua Inglesa, visando os níveis de compreensão geral de pontos principais e detalhados e o estudo de estruturas básicas da língua alvo.

710132 - Espanhol Instrumental I**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: -**

Ementa: Estratégia de leitura para compreensão global de textos autênticos escritos em espanhol. Estruturas fundamentais da língua espanhola. Vocabulário.

710136 - Produção de Texto I**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: -**

Ementa: Como ler um texto. A coesão e a coerência textuais. A constituição do parágrafo. A constituição do texto. A argumentação.

710155 - Introdução à Administração**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: -**

Ementa: Importância do estudo. Inter-relacionamento com outras ciências. A importância das organizações na sociedade contemporânea. A administração como instrumento de mudanças sociais. Funções administrativas – Planejamento. Organização. Direção – Controle. Noções gerais das áreas funcionais das empresas – Recursos humanos – Produção. Financeira. Marketing. Materiais.

710156 - Introdução à Dinâmica de Grupo**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: -**

Ementa: Estudo das origens e das propriedades estruturais dos grupos, relevando os motivos individuais e os tipos e funções de líderes, tendo em vista a execução de tarefas e objetos dos grupos. Prática de técnicas em dinâmica de grupos que facilitem o relacionamento interpessoal em atividades educacionais.

710157 - Agricultura Alternativa**CR: 04****CH: 60****Pré-requisito: -**

Ementa: As tendências da modernização da agricultura no Brasil e as experiências internacionais. Estudo dos sistemas agrícolas removíveis e auto-renováveis. Abordagens sobre agricultura alternativa e a qualidade nutritiva dos alimentos. As tecnologias alternativas disponíveis. Práticas agrícolas e experimentais de preparo do solo, técnicas de cultivo, adubação, proteção vegetal, colheita e armazenamento e beneficiamento da produção.