



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

**RESOLUÇÃO Nº 169/2009/CONEPE**

**Aprova alterações na Departamentalização e Ementário do Núcleo de Graduação em Nutrição e dá outras providências.**

O **CONSELHO DO ENSINO, DA PESQUISA E DA EXTENSÃO** da **UNIVERSIDADE FEDERAL DE SERGIPE**, no uso de suas atribuições legais e,

**CONSIDERANDO** que o Núcleo de Nutrição (NUT) é responsável pelo curso de Nutrição Bacharelado;

**CONSIDERANDO** a necessidade de uma atuação mais flexível e dinâmica do Núcleo de Nutrição, visando o acompanhamento e a evolução do conhecimento;

**CONSIDERANDO**, o parecer do Relator, **Consº OLÍVIO ALBERTO TEIXEIRA**, ao analisar o processo nº 8015/09-10;

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

**RESOLVE:**

**Art. 1º** Aprovar alterações na Departamentalização do Núcleo de Graduação em Nutrição de acordo com o Anexo I desta Resolução.

**Parágrafo Único:** Do elenco de disciplinas da Departamentalização constam: código, créditos, carga horária, P.E.L. e pré-requisitos.

**Art. 2º** Aprovar o Ementário das disciplinas ofertadas pelo Núcleo de Graduação em Nutrição, de acordo com o Anexo II desta Resolução.

**Art. 3º** Esta Resolução entra em vigor nesta data, revoga-se as disposições em contrário e, em especial a Resolução Nº 25/2007/CONEP.

Sala das Sessões, 18 de dezembro de 2009.

**REITOR Prof. Dr. Angelo Roberto Antonioli  
PRESIDENTE em exercício**



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

**RESOLUÇÃO Nº 169/2009/CONEPE**

**ANEXO I**

**DEPARTAMENTALIZAÇÃO DO NÚCLEO DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO**

<b>Matéria de Ensino</b>	<b>Código</b>	<b>Disciplina</b>	<b>CR</b>	<b>CH</b>	<b>P.E.L.</b>	<b>Pré-requisito</b>
<b>21410 - Prevenção, Avaliação e Orientação Nutricional I</b>	214100	Nutrição e Dietética	06	90	4.00.2	214163
	214101	Nutrição Materno-Infantil	04	60	2.00.2	214100
	214102	Nutrição em Geriatria	02	30	2.00.0	-
	214103	Avaliação Nutricional I	04	60	2.00.2	214163
	214104	Avaliação Nutricional II	04	60	2.00.2	214103
	214105	Educação Nutricional	04	60	2.00.2	214100
	214106	Nutrição para Saúde e Desempenho Esportivo	03	45	3.00.0	214153
	214107	Suplementação Alimentar	02	30	2.00.0	214153
<b>21411 - Ciência dos Alimentos</b>	214110	Composição dos Alimentos	03	45	3.00.0	214150
	214111	Técnica Dietética I	04	60	2.00.2	214110
	214112	Técnica Dietética II	05	75	2.00.3	214111
	214113	Fundamentos de Análise dos Alimentos	04	60	2.00.2	214110
	214114	Microbiologia de Alimentos	04	60	2.00.2	207037
	214115	Tecnologia dos Alimentos Aplicada a Nutrição	04	60	2.00.2	214110
	214116	Tópicos em Alimentos Funcionais	02	30	2.00.0	-
	214117	Análise Sensorial	02	30	2.00.0	214130
	214118	Estudo Experimental dos Alimentos	04	60	2.00.2	214113
<b>21412 – Nutrição Clínica</b>	214120	Fisiopatologia e Dietoterapia I	06	90	4.00.2	214153
	214121	Fisiopatologia e Dietoterapia II	06	90	4.00.2	214120
	214122	Terapia Nutricional	02	30	2.00.0	214120
	214123	Dietoterapia Infantil	04	60	2.00.2	214101
	214124	Fisiologia da Nutrição	03	45	3.00.0	205032
	214125	Psicologia Aplicada à Nutrição	04	60	4.00.0	406211

<b>Matéria de Ensino</b>	<b>Código</b>	<b>Disciplina</b>	<b>CR</b>	<b>CH</b>	<b>P.E.L.</b>	<b>Pré-requisito</b>
<b>21413 - Nutrição e Saúde Pública</b>	214130	Bioestatística Aplicada a Nutrição	02	30	2.00.0	-
	214131	Epidemiologia e Saúde Ambiental	04	60	2.00.2	-
	214132	Nutrição em Saúde Coletiva I	04	60	4.00.0	214131
	214133	Nutrição em Saúde Coletiva II	06	90	4.00.2	214132
	214134	Segurança Alimentar e Nutricional	02	30	2.00.0	-
<b>21414 - Alimentação Institucional</b>	214140	Gestão em Unidade de Alimentação e Nutrição I (GUAN I)	04	60	2.00.2	214112
	214141	Gestão em Unidade de Alimentação e Nutrição II (GUAN II)	04	60	2.00.2	214140
	214142	Higiene e Legislação Sanitária de Alimentos	04	60	4.00.0	214114
	214143	Gastronomia em Nutrição	04	60	2.00.2	214111
	214144	Empreendedorismo em Nutrição	02	30	2.00.0	-
	214145	Planejamento Estratégico	02	30	2.00.0	-
	214146	Gerenciamento e Consultoria em Estabelecimentos Comerciais de Alimentos	02	30	2.00.0	214140
	214147	Gestão da Qualidade em Alimentação	02	30	2.00.0	214140
	214148	Controle de Custos em UAN	02	30	2.00.0	214140
<b>21415/21416 - Ciências Nutricionais</b>	214150	Ciência da Nutrição	02	30	2.00.0	-
	214151	Ética e Orientação Profissional	02	30	2.00.0	-
	214152	Fundamentos da Pesquisa em Nutrição	04	60	2.00.2	-
	214153	Nutrição e Metabolismo	03	45	3.00.0	205011
	214154	Tópicos Especiais em Nutrição I	02	30	2.00.0	-
	214155	Tópicos Especiais em Nutrição II	02	30	2.00.0	-
	214156	Tópicos Especiais em Nutrição III	04	60	2.00.2	-
	214157	Tópicos Especiais em Nutrição IV	04	60	2.00.2	-
	214158	Bioética em Saúde e Nutrição	02	30	2.00.0	-
	214159	Marketing em Alimentos e Nutrição	02	30	2.00.0	-
	214160	Informática em Nutrição	02	30	0.00.2	-
	214161	Introdução ao EPI INFO	02	30	2.00.0	214130
	214162	Nutrição Experimental	04	60	1.00.3	214163
	214163	Estudos dos Nutrientes	04	60	4.00.0	214150
	214164	Avanços em Nutrição	02	30	2.00.0	-
	214165	Nutrição Básica	04	60	4.00.0	-
214166	Nutrição, Saúde e Qualidade de Vida	02	30	2.00.0	-	

<b>Matéria de Ensino</b>	<b>Código</b>	<b>Disciplina</b>	<b>CR</b>	<b>CH</b>	<b>P.E.L.</b>	<b>Pré-requisito</b>
<b>21417 - Atividades de Estágio e Trabalho de Conclusão de Curso</b>	214170	TCC I	04	60	4.00.0	214121-214133-214141
	214171	TCC II	02	30	2.00.0	214170
	214172	Estágio Supervisionado em GUAN	16	240	0.00.16	214141
	214173	Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva	16	240	0.00.16	214133
	214174	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	16	240	0.00.16	214121

**Obs.: Todos os pré-requisitos acima descritos são de caráter obrigatório.**



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

**RESOLUÇÃO Nº 169/2009/CONEPE**

**ANEXO II**

**EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS OFERTADAS PELO NÚCLEO DE NUTRIÇÃO**

**214100 - Nutrição e Dietética**

**Cr: 06      CH: 90      PEL: 4.00.2      Pré-requisito: 214163**

**Ementa:** Bases fisiológicas, alimentação e nutrição do pré-escolar, escolar, adolescente, adulto, trabalhador e idoso. Alterações no climatério e menopausa. Hábitos e tabus alimentares. Dietas progressivas e não-convencionais. Planejamento e cálculos dietéticos.

**214101 - Nutrição Materno-Infantil**

**Cr: 04      CH: 60      PEL: 2.00.2      Pré-requisito: 214100**

**Ementa:** Assistência à saúde materno-infantil. Aspectos fisiológicos, metabólicos e nutricionais da gestação e lactação, em situações normais e especiais. Aleitamento materno. Nutrição do neonato e do lactente. Nutrição do recém-nascido pré-termo e baixo peso.

**214102 - Nutrição em Geriatria**

**Cr: 02      CH: 30      PEL: 2.00.0      Pré-requisito: -**

**Ementa:** Definições. Teorias do envelhecimento. Envelhecimento da população mundial e o processo de transição demográfica. Alterações comportamentais, fisiológicas, metabólicas e imunológicas relacionadas ao processo de envelhecimento. Nutrição e envelhecimento.

**214103 - Avaliação Nutricional I**

**Cr: 04      CH: 60      PEL: 2.00.2      Pré-requisito: 214163**

**Ementa:** Introdução ao estudo da avaliação nutricional, conceitos, aplicação, métodos e técnicas. Avaliação antropométrica nos ciclos de vida.

**214104- Avaliação Nutricional II**

**Cr: 04      CH: 60      PEL: 2.00.2      Pré-requisito: 214103**

**Ementa:** Diagnóstico nutricional de indivíduos e grupos considerando as bases metodológicas da avaliação dietética, bioquímica - laboratorial e clínica. Diagnóstico nutricional como base para definições de condutas dietéticas.

**214105 - Educação Nutricional**

**Cr: 04      CH: 60      PEL: 2.00.2      Pré-requisito: 214100**

**Ementa:** Educação Nutricional: conceituação, objetivos e histórico. Fundamentos do comportamento alimentar. A comunicação como estratégia de ação em educação nutricional. A educação nutricional ao longo dos ciclos da vida. Aconselhamento nutricional às diferentes audiências Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas educativos.

**214106 - Nutrição para Saúde e Desempenho Esportivo**

**Cr: 03      CH: 45      PEL: 3.00.0      Pré-requisito: 214153**

**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*.

**214107 - Suplementação Alimentar**

**Cr: 02          CH: 30          PEL: 2.00.0          Pré-requisito: 214153**

**Ementa:** Definições e legislação da suplementação alimentar e fitoterápicos. Principais suplementos/fitoterápicos utilizados na prevenção e tratamento de doenças e na prática esportiva. Prescrição dietética da suplementação (quantidade, forma, biodisponibilidade e limites máximos tolerados).

#### **214110 - Composição dos Alimentos**

**Cr: 03          CH: 45          PEL: 3.00.0          Pré-requisito: 214150**

**Ementa:** Estudos dos grupos de alimentos, suas características e composição química. Alimentos para fins especiais. Enriquecimento de alimentos.

#### **214111 - Técnica Dietética I**

**Cr: 04          CH: 60          PEL: 2.00.2          Pré-requisito: 214110**

**Ementa:** Conceituação e importância da técnica dietética e sua aplicação nas diferentes áreas da Nutrição. Estudo dos grupos de alimentos em relação à qualidade nutricional, sensorial e sanitária e às mudanças que sofrem em decorrência do processamento. Seleção, aquisição, mensuração e preparo de alimentos.

#### **214112 - Técnica Dietética II**

**Cr: 05          CH: 75          PEL: 2.00.3          Pré-requisito: 214111**

**Ementa:** Cultura alimentar brasileira. Planejamento alimentar para unidades de alimentação e nutrição, restaurantes comerciais, dietas especiais e para diferentes faixas etárias. Adequação de per capita e técnicas de preparo.

#### **214113 – Fundamentos de Análise de Alimentos**

**Cr: 04          CH: 60          PEL: 2.00.2          Pré-requisito: 214110**

**Ementa:** Introdução à Bromatologia. Amostragem e preparo de amostras na análise de alimentos. Principais métodos analíticos, químicos, físicos, físico-químicos. Padrões de identidade e qualidade previstos na legislação para alimentos e sua relação com a saúde humana.

#### **214114 - Microbiologia dos Alimentos**

**Cr: 04          CH: 60          PEL: 2.00.2          Pré-requisito: 207037**

**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.

#### **214115 – Tecnologia dos Alimentos Aplicada à Nutrição**

**Cr: 04          CH: 60          PEL: 2.00.2          Pré-requisito: 214110**

**Ementa:** Conceito e relação com a ciência alimentar e nutricional. Estudo do processamento industrial de alimentos e seu efeito sobre o valor nutritivo, com ênfase na conservação. Utilização dos aditivos alimentares e embalagens para alimentos. Bioquímica das principais matérias-primas alimentares.

#### **214116 – Tópicos em Alimentos Funcionais**

**Cr: 02          CH: 30          PEL: 2.00.0          Pré-requisito: -**

**Ementa:** Estudo de alimentos contendo componentes biologicamente ativos na contribuição de redução do risco de doenças e a manutenção da saúde.

#### **214117 – Análise Sensorial**

**Cr: 02          CH: 30          PEL: 2.00.0          Pré-requisito: 214130**

**Ementa:** O ambiente dos testes sensoriais e outros fatores que influenciam a avaliação sensorial. Métodos Sensoriais. Correlação entre medidas sensoriais e instrumentais. Estudo do comportamento do consumidor e o processo decisório de compra.

**214118 – Estudo Experimental dos Alimentos****Cr: 04      CH: 60      PEL: 2.00.2      Pré-requisito: 214113****Ementa:** Abordagem da experimentação com alimentos.**214120 – Fisiopatologia e Dietoterapia I****Cr: 06      CH: 90      PEL: 4.00.2      Pré-requisito: 214153****Ementa:** Estudo das alterações funcionais dos sistemas fisiológicos que resultam em condições patológicas e a influência das mesmas no estado nutricional. Processos fisiopatológicos, as interações dos mesmos com o meio ambiente e suas implicações na saúde humana. Intervenção nutricional como forma de tratamento das doenças. Introdução à Dietoterapia visando o planejamento e as modificações da dieta de acordo com a patologia abordada.**214121 - Fisiopatologia e Dietoterapia II****Cr: 06      CH: 90      PEL: 4.00.2      Pré-requisito: 214120****Ementa:** Estudo das alterações funcionais dos sistemas fisiológicos que resultam em condições patológicas e a influência das mesmas no estado nutricional. Processos fisiopatológicos, as interações dos mesmos com o meio ambiente e suas implicações na saúde humana. Intervenção nutricional como forma de tratamento das doenças. Estudo de enfermidades que requerem adaptações terapêuticas da dieta normal e das adaptações destinadas a satisfazer às necessidades nutricionais dos pacientes.**214122 - Terapia Nutricional****Cr: 02      CH: 30      PEL: 2.00.0      Pré-requisito: 214120****Ementa:** Conceitos e histórico da nutrição enteral (NE); Formas de administração da NE; tipos de sonda; indicação, contra-indicação e complicações da NE; planejamento de dietas enterais; avaliação nutricional para paciente hospitalizado em uso de NE; aplicação da terapia nutricional enteral às principais doenças da atualidade; nutrientes imunomoduladores; Nutrientes funcionais; avanços em NE.**214123 - Dietoterapia Infantil****Cr: 04      CH: 60      PEL: 2.00.2      Pré-requisito: 214101****Ementa:** Assistência nutricional na desnutrição energético-protéica, diarreias agudas e crônicas, obesidade infantil, diabetes mellitus, constipação intestinal, refluxo gastroesofágico, alergias alimentares, erros inatos do metabolismo e outras patologias comuns na infância.**214124 - Fisiologia da Nutrição****Cr: 03      CH: 45      PEL: 3.00.0      Pré-requisito: 205032****Ementa:** Estudo dos princípios fundamentais dos sistemas fisiológicos envolvidos nos processos de obtenção e aproveitamento dos nutrientes, atentando para os processos funcionais envolvidos, suas interações biológicas com os demais sistemas e com o meio ambiente e suas implicações fisiopatológicas no campo da saúde humana. Permitindo assim o embasamento teórico às disciplinas clínicas.**214125 - Psicologia Aplicada à Nutrição****Cr: 04      CH: 60      PEL: 4.00.0      Pré-requisito: 406211****Ementa:** Introdução a psicologia. Aspectos psicológicos da alimentação. Transtornos de comportamento alimentar: anorexia, bulimia e transtorno de compulsão alimentar periódica. Aspectos psicológicos da obesidade. A questão da interdisciplinaridade. Bioética e humanização. Aspectos psicossociais do atendimento clínico. A relação profissional-paciente. O inconsciente coletivo e os mitos da nutrição.**214130 - Bioestatística Aplicada à Nutrição****Cr: 02      CH: 30      PEL: 2.00.0      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 percentis e cálculos amostrais. Estimativa de parâmetros e teste de hipóteses.**214131 - Epidemiologia e Saúde Ambiental**

**Cr: 04 CH: 60 PEL: 2.00.2 Pré-requisito: -**

**Ementa:** Conceitos e definições em epidemiologia. Processo saúde-doença. Indicadores de saúde. Noções de vigilância epidemiológica e ambiental. Sistemas de informação em saúde. Método epidemiológico. Epidemiologia analítica. Epidemiologia das doenças carenciais e crônicas não-transmissíveis. Ecologia e política mundial. Doenças veiculadas pela água e alimentos.

#### **214132 - Nutrição em Saúde Coletiva I**

**Cr: 04 CH: 60 PEL: 4.00.0 Pré-requisito: 214131**

**Ementa:** Conceito de Saúde Pública. História das políticas públicas de saúde no Brasil. O Sistema Único de Saúde (SUS): princípios, organização e legislação. Avaliação e gerenciamento dos serviços de saúde. Sistemas comparados de saúde. Estratégia Saúde da Família: princípios, diretrizes e intervenções. Fundamentos do planejamento estratégico-situacional em saúde.

#### **214133 - Nutrição em Saúde Coletiva II**

**Cr: 06 CH: 90 PEL: 4.00.2 Pré-requisito: 214132**

**Ementa:** Especificidades da atuação do nutricionista em saúde coletiva. Determinantes econômicos, políticos e sociais do estado nutricional da população brasileira. Modelos explicativos da situação nutricional da população brasileira. Segurança alimentar e nutricional. Planejamento estratégico situacional como eixo norteador de ações de nutrição em saúde coletiva.

#### **214134 - Segurança Alimentar e Nutricional**

**Cr: 02 CH: 30 PEL: 2.00.0 Pré-requisito: -**

**Ementa:** Segurança Alimentar e Nutricional: histórico, conceito e objetivos. Direito humano à alimentação. Soberania alimentar. Disponibilidade de alimentos e abastecimento. Análise histórica dos programas e políticas de alimentação e nutrição no país.

#### **214140 - Gestão em Unidade de Alimentação e Nutrição I (GUAN I)**

**Cr: 04 CH: 60 PEL: 2.00.2 Pré-requisito: 214112**

**Ementa:** Conhecimentos básicos sobre administração e sua aplicação na gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Estudo das modalidades de UAN, suas características e necessidades de recursos materiais e humanos para o planejamento e produção de refeições adequadas.

#### **214141 - Gestão em Unidade de Alimentação e Nutrição II (GUAN II)**

**Cr: 04 CH: 60 PEL: 2.00.2 Pré-requisito: 214140**

**Ementa:** Conhecimentos básicos de princípios financeiros e sua aplicação em Unidades de Alimentação e Nutrição. Estudo dos parâmetros para planejamento físico e funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição.

#### **214142 - Higiene e Legislação Sanitária de Alimentos**

**Cr: 04 CH: 60 PEL: 4.00.0 Pré-requisito: 214114**

**Ementa:** Estudo sobre as técnicas da higiene e controle dos alimentos relacionados com as doenças transmitidas por alimentos, a legislação sanitária dos alimentos e os programas para controle da qualidade de alimentos.

#### **214143 - Gastronomia em Nutrição**

**Cr: 04 CH: 60 PEL: 2.00.2 Pré-requisito: 214111**

**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.

#### **214144 - Empreendedorismo em Nutrição**

**Cr: 02 CH: 30 PEL: 2.00.0 Pré-requisito: -**

**Ementa:** Estudo do empreendedorismo visando perfil, habilidades e qualidades do empreendedor na área de nutrição usando de inovação e criatividade. Construção de um plano de negócios: aspectos estratégicos, gerenciais e operacionais.

**214145 – Planejamento Estratégico**

**Cr: 02 CH: 30 PEL: 2.00.0 Pré-requisito: -**

**Ementa:** Cenário de negócios, A nova economia e a nova organização; Competitividade; Mudança organizacional; Empreendedorismo; Estratégia; Planejamento estratégico; Planos de negócios.

**214146 – Gerenciamento e Consultoria em Estabelecimentos Comerciais de Alimentos**

**Cr: 02 CH: 30 PEL: 2.00.0 Pré-requisito: 214140**

**Ementa:** Estudo dos diferentes estabelecimentos que comercializam alimentos, suas características, estrutura física e necessidades de recursos materiais e humanos, bem como a atuação do nutricionista.

**214147 – Gestão da Qualidade em Alimentação**

**Cr: 02 CH: 30 PEL: 2.00.0 Pré-requisito: 214140**

**Ementa:** Estudo dos programas de qualidade e padronização de processos para obtenção de qualidade higiênico-sanitária, nutricional e sensorial de alimentos e refeições.

**214148 – Controle de Custos em UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição)**

**Cr: 02 CH: 30 PEL: 2.00.0 Pré-requisito: 214140**

**Ementa:** Estudo dos princípios financeiros em Unidades de Alimentação e Nutrição, dos custos vinculados à UAN, seu calculo e os fatores que interferem em seu controle.

**214150 - Ciência da Nutrição**

**Cr: 02 CH: 30 PEL: 2.00.0 Pré-requisito: -**

**Ementa:** Histórico da formação do nutricionista. O nutricionista e suas diversas áreas de atuação. História da Evolução da Ciência da Nutrição. História da alimentação no Brasil e no mundo. Análise Histórica dos programas e projetos de Alimentação e Nutrição no país.

**214151 - Ética e Orientação Profissional**

**Cr: 02 CH: 30 PEL: 2.00.0 Pré-requisito: -**

**Ementa:** Legislação, profissionalização e código de ética do nutricionista.

**214152- Fundamentos da Pesquisa em Nutrição**

**Cr: 04 CH: 60 PEL: 2.00.2 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.

**214153 - Nutrição e Metabolismo**

**Cr: 03 CH: 45 PEL: 3.00.0 Pré-requisito: 205011**

**Ementa:** Estudo do metabolismo dos macronutrientes e dos micronutrientes. Interações das vias energéticas e nutrientes no metabolismo intermediário. Bioquímica aplicada a nutrição.

**214154 - Tópicos Especiais em Nutrição I**

**Cr: 02 CH: 30 PEL: 2.00.0 Pré-requisito: -**

**Ementa:** A definir.

**214155 - Tópicos Especiais em Nutrição II**

**Cr: 02 CH: 30 PEL: 2.00.0 Pré-requisito: -**

**Ementa:** A definir.

**214156 - Tópicos Especiais em Nutrição III**

**Cr: 04 CH: 60 PEL: 2.00.2 Pré-requisito: -**

**Ementa:** A definir.

**214157 - Tópicos Especiais em Nutrição IV****Cr: 04 CH: 60 PEL: 2.00.2 Pré-requisito: -****Ementa:** A definir.**214158 - Bioética em Saúde e Nutrição****Cr: 02 CH: 30 PEL: 2.00.0 Pré-requisito: -****Ementa:** Estudos avançados das situações persistentes em Bioética (quotidianas) e das situações emergentes (de limites ou de fronteiras). Bases filosóficas da Bioética. Conceito de Bioética, correntes e perspectivas. Metodologia científica e Bioética. Bioética clínica. Diretrizes e normas para pesquisa. Normatização do Ministério da Saúde. O Conselho Nacional de Ética na Pesquisa - CONEP. O consentimento livre e esclarecido.**214159 - Marketing em Alimentos e Nutrição****Cr: 02 CH: 30 PEL: 2.00.0 Pré-requisito: -****Ementa:** Fundamentos e processos de marketing. Administração de Marketing. Segmento de mercado e posicionamento. Comportamento do consumidor. Pesquisa de Marketing. Planejamento e campanhas de marketing. Desenvolvimento de novos produtos. *Webmarketing*. Marketing pessoal.**214160 - Informática em Nutrição****Cr: 02 CH: 30 PEL: 0.00.2 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.**214161 – Introdução ao EPI INFO****Cr: 02 CH: 30 PEL: 2.00.0 Pré-requisito: 214130****Ementa:** Noções básicas sobre o sistema Epi Info como instrumento no processamento e análise de informações em Saúde Coletiva.**214162 - Nutrição Experimental****Cr: 04 CH: 60 PEL: 1.00.3 Pré-requisito: 214163****Ementa:** Métodos de investigação em Nutrição Experimental. Ensaio biológicos: uso de animais em pesquisas nutricionais; necessidades de nutrientes e condições básicas para o preparo de dietas. Atividades de pesquisa no Laboratório. Estudo da biodisponibilidade de nutrientes.**214163 - Estudo dos Nutrientes****Cr: 04 CH: 60 PEL: 4.00.0 Pré-requisito: 214150****Ementa:** Estudo dos fundamentos da Nutrição e Alimentação humana, nos seus aspectos químicos, bioquímicos e fisiológicos; assimilação e utilização dos macro e micronutrientes e compostos dietéticos não nutrientes.**214164 - Avanços em Nutrição****Cr: 02 CH: 30 PEL: 2.00.0 Pré-requisito: -****Ementa:** Tendências e atualidades nas pesquisas em alimentos e nutrição**214165 - Nutrição Básica****Cr: 04 CH: 60 PEL: 4.00.0 Pré-requisito: -****Ementa:** História da nutrição. Conceitos básicos de alimentação, nutrição, alimentos e nutrientes. Hábitos alimentares. Funções e necessidades dos macro e micronutrientes. Alimentos funcionais. Guias alimentares. Cuidados em terapia nutricional.**214166 - Nutrição, Saúde e Qualidade de Vida****Cr: 02 CH: 30 PEL: 2.00.0 Pré-requisito: -****Ementa:** Conceito de saúde e qualidade de vida. Conceitos sobre alimentação saudável e guias alimentares. Leis da alimentação. Orientações nutricionais básicas para a população.

**214170 - TCC I**

**Cr: 04            CH: 60            PEL: 4.00.0            Pré-requisito: 214121 – 214133 – 214141**

**Ementa:** Metodologia da pesquisa. Elaboração, delineamento e confecção de projetos de pesquisa e trabalhos científicos e suas formas de apresentação. Normatização técnica para elaboração e publicação científica.

**214171 - TCC II**

**Cr: 02            CH: 30            PEL: 2.00.0            Pré-requisito: 214170**

**Ementa:** Execução do Projeto de Conclusão do Curso. Defesa pública.

**214172 - Estágio Supervisionado em Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição (GUAN)**

**Cr: 16            CH: 240            PEL: 0.00.16            Pré-requisito: 214141**

**Ementa:** Desenvolvimento de atividades práticas, sob orientação, em instituições de gestão de unidades de alimentação e nutrição. Gestão administrativa e organização contábil.

**214173 - Estágio Supervisionado em Nutrição em Saúde Coletiva**

**Cr: 16            CH: 240            PEL: 0.00.16            Pré-requisito: 214133**

**Ementa:** Desenvolvimento de atividades práticas, sob orientação, em instituições ligadas à saúde coletiva. Territorialização. Controle Social em nível local.

**214174 - Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica**

**Cr: 16            CH: 240            PEL: 0.00.16            Pré-requisito: 214121**

**Ementa:** Desenvolvimento de atividades práticas, sob orientação, em coletividade enferma. Adaptações terapêuticas da dieta normal e das adaptações destinadas a satisfazer às necessidades nutricionais dos pacientes.

Sala das Sessões, 18 de dezembro de 2009.

---