



# Universidade Estadual do Centro-Oeste

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

## RESOLUÇÃO Nº 18-COU/UNICENTRO, DE 30 DE JANEIRO DE 2014.

**Aprova o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, Bacharelado, da UNICENTRO, Campus CEDETEG, e dá outras providências.**

O REITOR DA UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CENTRO-OESTE, UNICENTRO:

Faço saber que o Conselho Universitário, COU,

considerando os incisos II e IV, do art. 53, da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, LDB;

considerando a Resolução nº 5-CNE/CES, de 7 de novembro de 2001, do Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior, que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição.

considerando a Resolução nº 4-CNE/CES, de 6 de abril de 2009, do Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração dos cursos de graduação em Biomedicina, Ciências Biológicas, Educação Física, Enfermagem, Farmácia, Fisioterapia, Fonoaudiologia, Nutrição e Terapia Ocupacional, bacharelados, na modalidade presencial.

considerando a Resolução nº 3-CNE/CES, de 2 de julho de 2007, do Conselho Nacional de Educação/Câmara de Educação Superior, que dispõe sobre procedimentos a serem adotados quanto ao conceito de hora-aula;

considerando o art. 1º, da Resolução nº 62-CEPE/UNICENTRO, de 18 de junho de 2008, que aprovou o Regulamento da oferta de disciplinas dos cursos presenciais na modalidade a distância;

considerando o contido no Parecer nº 316-CEPE, de 1º de novembro de 2013,

aprovou, pelo Parecer nº 89-COU, de 12 de dezembro de 2013, contido no Protocolo nº 4.645, de 6 de maio de 2008, e eu sanciono, nos termos do art. 9º, inciso X, do Regimento da UNICENTRO, a seguinte Resolução:

Art. 1º Fica aprovado o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição, Bacharelado, da Universidade Estadual do Centro-Oeste, UNICENTRO, Campus CEDETEG, conforme o contido nesta Resolução.

Parágrafo único. O Projeto Pedagógico de que trata o *caput* deste artigo passa a vigorar a partir do ano de 2014.

Art. 2º A carga horária do Curso de que trata esta Resolução é de 3.487 horas.

Parágrafo único. Até 20% da carga horária total do curso pode ser ministrada na modalidade de ensino a distância.

Art. 3º O período de integralização desse Curso é de, no mínimo, quatro e, no máximo, seis anos.

Art. 4º Esse Curso é oferecido em período integral, com quarenta vagas anuais.



# Universidade Estadual do Centro-Oeste

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Art. 5º A matriz curricular e o ementário constam dos Anexos I, II e III, desta Resolução.

Art. 6º A matriz curricular desse Curso está organizada segundo o Regime Seriado Anual com disciplinas anuais previsto no Regimento da UNICENTRO.

Art. 7º O objetivo desse Curso é habilitar o profissional nutricionista a:

I – atuar na área de alimentação coletiva, tais como:

- a) unidades de alimentação e nutrição, UAN;
- b) creches e escolas;
- c) restaurantes comerciais, hotéis e similares;
- d) refeições –convênio;
- e) empresas de comércio de cesta básica.

II – atuar na área de nutrição clínica, tais como:

- a) hospitais e clínicas;
- b) ambulatórios;
- c) consultórios;
- d) bancos de leite humano, tais como:
- e) lactários;
- f) spas.

III – atuar na área de saúde pública, tais como:

- a) programas institucionais;
- b) unidades primárias em saúde;
- c) vigilância sanitária.

IV –a atuar na área de ensino, tais como:

- a) docência, Extensão, pesquisa e Supervisão de Estágios;
- b) coordenação.

V – atuar em outras áreas:

- a) indústria de Alimentos;
- b) esportes.

VI – exercer as demais atividades previstas na Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991, que regulamenta a profissão de nutricionista.

Art. 8º O graduado em Nutrição deve possuir o seguinte perfil profissional:

I – nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica. Capacitado a atuar, visando a segurança alimentar e a atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural;

II – nutricionista capacitado a atuar na educação básica e na educação profissional em Nutrição.



# Universidade Estadual do Centro-Oeste

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Art. 9º O projeto pedagógico do Curso de Nutrição da UNICENTRO visa formar um profissional com os conhecimentos requeridos para o exercício das seguintes habilidades e competências:

## I – gerais:

a) atenção à saúde: os profissionais de saúde, dentro de seu âmbito profissional, devem estar aptos a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Cada profissional deve assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo;

b) tomada de decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;

c) comunicação: os profissionais de saúde devem ser acessíveis e devem manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação;

d) liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumirem posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;

e) administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde;

f) educação permanente: os profissionais devem ser capazes de aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática. Desta forma, os profissionais de saúde devem aprender a aprender e ter responsabilidade e compromisso com a sua educação e o treinamento/estágios das futuras gerações de profissionais, mas proporcionando condições para que haja benefício mútuo entre os futuros profissionais e os profissionais dos serviços, inclusive, estimulando e desenvolvendo a mobilidade acadêmico/profissional, a formação e a cooperação através de redes nacionais e internacionais.

## II – específicas:

a) aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;

b) contribuir para promover, manter e/ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;

c) desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;

d) atuar em políticas e em programas de educação, segurança e vigilância



# Universidade Estadual do Centro-Oeste

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

nutricional, alimentar e sanitária visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;

- e) atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- f) Avaliar e diagnosticar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;
- g) planejar, organizar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;
- h) realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- i) atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição;
- j) desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação;
- k) atuar em *marketing* em alimentação e nutrição;
- l) atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- m) integrar equipes do Programa Saúde da Família, PSF, do Ministério da Saúde;
- n) atuar na área esportiva, visando a correta alimentação do atleta;
- o) exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência, minimizando desperdícios e buscando a segurança e a qualidade dos alimentos e a promoção dos meios que garantam a padronização dos serviços;
- p) desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana;
- q) integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;
- r) investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano integrando equipes interdisciplinares.

Art. 10. Com fundamento na Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, da Presidência da República, ficam aprovadas as diretrizes para realização de estágio não obrigatório do Curso de Graduação em Nutrição da UNICENTRO, *Campus* CEDETEG, constante do Anexo IV, desta Resolução.

Art. 11. Revogam-se as Resoluções nº 69-COU/UNICENTRO, de 26 de dezembro de 2005, nº 35-COU/UNICENTRO, de 9 de fevereiro de 2009, nº 16-GR/UNICENTRO, de 27 de fevereiro de 2009, nº 71-COU/UNICENTRO, de 17 de outubro de 2011, e nº 17-COU/UNICENTRO, de 13 de janeiro de 2012.

Art. 12. Esta Resolução entra em vigor nesta data.

Gabinete do Reitor da Universidade Estadual do Centro-Oeste, UNICENTRO.

Prof. Dr. Osmar Ambrosio de Souza,  
Reitor em Exercício.



# Universidade Estadual do Centro-Oeste

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

## ANEXO I, DA RESOLUÇÃO Nº 18-COU/UNICENTRO, DE 30 DE JANEIRO DE 2014.

### Setor de Ciências da Saúde Unidade Universitária De Guarapuava

#### CURRICULO PLENO

#### CURSO: NUTRIÇÃO (220 – INTEGRAL – CUR. 2014)

DEPTOS.	DISCIPLINAS	SÉRIES				C/H
		1ª	2ª	3ª	4ª	
DEFISIO/G	Anatomia Humana	2				68
DEBIO/G	Biologia Celular em Nutrição	2				68
DEBIO/G	Bioquímica Básica	2				68
DELET/G	Comunicação Aplicada ao Estudo da Nutrição	2				68
DENF/G	Epidemiologia	2				68
DENUT/G	Fisiologia Humana	2				68
DEBIO/G	Genética e Evolução em Nutrição	2				68
DEBIO/G	Histologia e Embriologia Geral	2				68
DECON/G	Introdução à Economia	2				68
DENUT/G	Introdução à Metodologia	2				68
DEALI/G	Microbiologia Geral e de Alimentos	2				68
DENUT/G	Nutrição Básica	2				68
DENUT/G	Nutrição e Cultura	2				68
DEBIO/G	Parasitologia	2				68
DEHIS/G	Sociologia e Nutrição	2				68
DENUT/G	Administração e Nutrição em Saúde Pública		3			102
DENUT/G	Análise Sensorial de Alimentos		2			68
DENUT/G	Avaliação Nutricional do Indivíduo		2			68
DEALI/G	Bioquímica de Alimentos		2			68
DENUT/G	Educação Nutricional		2			68
DEFAR/G	Farmacologia Aplicada à Nutrição		2			68
DENUT/G	Fisiologia da Nutrição		2			68
DENUT/G	Higiene de Alimentos		2			68
DENUT/G	Nutrição e Dietética		3			102
---	Optativa I		2			68
DENUT/G	Patologia Geral		2			68
DEPED/G	Psicologia Aplicada à Nutrição		2			68
DENUT/G	Técnica Dietética		3			102
DENUT/G	Abastecimento e Custos em Nutrição			2		68
DENUT/G	Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição			2		68
DENUT/G	Avaliação Nutricional da Coletividade			2		68
DEMAT/G	Bioestatística			2		68
DENUT/G	Bioética Aplicada à Nutrição			2		68
DEALI/G	Bromatologia e Tecnologia de Alimentos			3		102
DENUT/G	Dietoterapia			6		204
DENUT/G	Metodologia do Trabalho Científico			2		68
DENUT/G	Nutrição e Esporte			2		68
DENUT/G	Nutrição Materno-Infantil			2		68



# Universidade Estadual do Centro-Oeste

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

## Continuação do Currículo Pleno do Curso Nutrição

---	Optativa II				2		68
---	Optativa III				2		68
DENUT/G	Patologia da Nutrição				2		68
DENUT/G	Seminários Avançados				2		68
DENUT/G	Estágio I – Nutrição Clínica *				24		204
DENUT/G	Estágio II – Nutrição Social *					24	204
DENUT/G	Estágio III – Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição – UAN*					24	204
DENUT/G	Estágio IV – Atendimento Ambulatorial *						24
	SUBTOTAL (horas-aula)	30	29	33		24	3944
	SUBTOTAL (horas)						3287
	Atividades Complementares (horas)						100
	Trabalho de Conclusão de Curso (horas)						100
	<b>TOTAL (horas)</b>						<b>3487</b>

(\*) Estágios operacionalizados como disciplinas em blocos com rodízio de alunos.

Gabinete do Reitor da Universidade Estadual do Centro-Oeste, UNICENTRO.



Prof. Dr. Osmar Ambrosio de Souza,  
Reitor em Exercício.

# UNICENTRO



# Universidade Estadual do Centro-Oeste

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

## ANEXO II, DA RESOLUÇÃO Nº 18-COU/UNICENTRO, DE 30 DE JANEIRO DE 2014.

Setor de Ciências da Saúde  
Unidade Universitária de Guarapuava

### DISCIPLINAS OPTATIVAS

#### CURSO: NUTRIÇÃO (220 – INTEGRAL – CUR. 2014)

DEPTOS.	DISCIPLINAS	SÉRIES		C/H
		2ª	3ª	
DENUT/G	Empreendedorismo e Marketing em Nutrição	2		68
DENUT/G	Gastronomia e Hotelaria	2		68
DELET/G	Língua Brasileira de Sinais - Libras	2		68
DENUT/G	Nutrição e Envelhecimento	2		68
DENUT/G	Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos	2		68
DENUT/G	Tópicos Especiais em Nutrição	2		68
DENUT/G	Análise de Alimentos		2	68
DENUT/G	Exames Laboratoriais em Nutrição		2	68
DENUT/G	Gestão da Produção de Refeições		2	68
DENUT/G	Nutrição Experimental		2	68
DENUT/G	Nutrição Funcional e Estética		2	68
DENUT/G	Pesquisa Aplicada à Nutrição		2	68
DENUT/G	Pesquisa Qualitativa em Nutrição		2	68
DENUT/G	Recursos Ergogênicos do Esporte		2	68

Gabinete do Reitor da Universidade Estadual do Centro-Oeste, UNICENTRO.

Prof. Dr. Osmar Ambrosio de Souza,  
Reitor em Exercício.

UNICENTRO



# Universidade Estadual do Centro-Oeste

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

## ANEXO III, DA RESOLUÇÃO Nº 18-COU/UNICENTRO, DE 30 DE JANEIRO DE 2014.

### CURSO DE BACHARELADO EM NUTRIÇÃO DA UNICENTRO, *CAMPUS CEDETEG*

#### EMENTÁRIO

##### ABASTECIMENTO E CUSTOS EM NUTRIÇÃO

Conceito, processo e classificação de custos. Custos de mão-de-obra. Custos diversos. Planejamento e apuração de custos. Política, avaliação e controle de estoque. Planejamento de compras e licitações. Avaliação do desperdício. Volume de produção. Uso de programas em produção de refeições.

##### ADMINISTRAÇÃO E NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA

Saúde pública: contextualização histórica e sócio-política brasileira, conceito e campo de atuação. Gestão do Sistema Único de Saúde: atribuições nas esferas de governo Municipal, Estadual e Federal. Administração de atividades ligadas à área de nutrição no sistema de saúde. Estrutura, financiamento e funcionamento dos serviços de saúde e realidade sanitária e social da população brasileira. Políticas e programas de alimentação e nutrição no Brasil. Correlação entre Políticas Públicas e Educação Ambiental. Inserção do nutricionista em equipes multidisciplinares de saúde em nível local, regional e central.

##### ADMINISTRAÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Introdução e fundamentos da administração geral. Fases do ciclo administrativo. Fundamentos necessários à administração de Unidades de Alimentação e Nutrição. Caracterização e estrutura organizacional da UAN. Planejamento físico e funcional da UAN. Segurança e boas práticas de manipulação: aquisição, recebimento e armazenamento. Gestão de pessoas e ergonomia. Planejamento de cardápio em UAN. Educação ambiental e desenvolvimento sustentável em UAN. Programa Alimentação do Trabalhador: operacionalização.

##### ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS

Introdução à análise sensorial de alimentos. Campo de Aplicação. Fisiologia dos órgãos sensoriais. Introdução à psicofísica. Fatores que afetam o julgamento sensorial. Métodos clássicos de avaliação sensorial. Preparo e apresentação de amostras. Análise e interpretação dos dados estatísticos nos testes sensoriais. Montagem, organização e operação de um programa de avaliação sensorial. Propriedades sensoriais dos alimentos. Estrutura e organização do laboratório de análise sensorial.

##### ANATOMIA HUMANA

Identificação dos diferentes sistemas pertencentes ao corpo humano, ressaltando suas características constitucionais e enfatizando os aspectos mais relacionados e aplicados ao curso de Nutrição. Conhecimentos anatômicos dos: sistema motor, sistema muscular, sistema digestório, sistema respiratório, sistema urinário, sistema reprodutor, sistema nervoso, sistema endócrino, sistema sensorial e sistema tegumentar.

##### AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DA COLETIVIDADE

Introdução ao estudo da avaliação nutricional da coletividade. Determinantes do estado nutricional da população. Métodos e técnicas da avaliação direta e indireta do estado nutricional em coletividade. Planejamento e execução de um diagnóstico da situação alimentar e do estado nutricional da população. Indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, de consumo alimentar, demográficos, sócio-econômicos e culturais. Aulas práticas de avaliação nutricional nas diversas faixas etárias da população.

##### AVALIAÇÃO NUTRICIONAL DO INDIVÍDUO

Introdução ao estudo da avaliação nutricional do indivíduo. Determinantes do estado nutricional. Métodos e





# Universidade Estadual do Centro-Oeste

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

técnicas da avaliação direta e indireta do estado nutricional. Avaliação antropométrica, de composição corporal, ingestão dietética, bioquímica e clínica do estado nutricional. Planejamento e execução de um diagnóstico da situação alimentar e do estado nutricional do indivíduo. Avaliação nutricional nas diversas faixas etárias e situações da população: Gestante, Nutriz, Crianças, Adolescentes, Adultos, Idosos e Pacientes Hospitalizados. Aulas práticas de avaliação nutricional.

## BIOESTATÍSTICA

Conceitos e principais métodos estatísticos aplicáveis na prática clínica da nutrição. Análise e interpretação de dados em saúde. Noções de amostragem. Variáveis. Análise de dados quantitativos e qualitativos. Estatística descritiva: tabelas, gráficos, medidas de tendência central e de variabilidade. Distribuição gaussiana: cálculo de probabilidades e faixa de referência. Intervalo de confiança para média. Teste de Hipótese. Testes paramétricos e não paramétricos de aplicabilidade em pesquisas em Nutrição. Noções de estatística utilizando o Excel. Programas estatísticos.

## BIOÉTICA APLICADA À NUTRIÇÃO

Ética. Moral. Valor. Legislação Profissional. Código de Ética do Nutricionista. Os principais problemas bioéticos nas Ciências da Saúde. Ideal de pessoa humana. Modelos da Bioética. Princípios da Bioética. Estudo da preservação da vida e Direitos Humanos. Interrogações morais sobre as atividades humanas. O impacto da Ciência e Tecnologia na sociedade e suas implicações com a Bioética. Recursos, atualizações metodológicas e habilidades em procedimentos técnicos visando fomentar a capacidade transformadora, cooperativa e deliberativa nos diferentes contextos profissionais.

## BIOLOGIA CELULAR EM NUTRIÇÃO

Análise da célula sob o ponto de vista morfofuncional, suas interações como unidade biológica fundamental: métodos de estudo, composição química, membrana plasmática, sistema de endomembranas, citoesqueleto, matriz extracelular, núcleo, divisão e diferenciação celular.

## BIOQUÍMICA BÁSICA

Aminoácidos e proteínas: propriedades físico-químicas e níveis estruturais. Enzimas e coenzimas. Glicídios: propriedades físicas e químicas. Lipídeos: propriedades físicas e químicas. Metabolismo de glicídios, lipídeos e aminoácidos (bioenergética). Química e metabolismo de ácidos nucleicos. Controle e metabolismo celular. Inter-relações do metabolismo de lipídeos e carboidratos em diferentes tecidos. Química e metabolismo do meio interno. Mecanismo de detoxificação.

## BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS

Análise dos constituintes dos alimentos e suas interações. Componentes naturais com ação biológica. Mecanismos bioquímicos das transformações dos alimentos durante o desenvolvimento, armazenamento e processamento dos alimentos. Influências das alterações no valor nutritivo e na conservação dos alimentos.

## BROMATOLOGIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Introdução à toxicologia de alimentos. Métodos gerais de conservação de alimentos. Industrialização de alimentos. Matérias-primas. Microorganismos e enzimas utilizadas na indústria de alimentos. Aditivos em alimentos. Fraudes em alimentos. Embalagens em alimentos. Resíduos e subprodutos de alimentos. Análise físico-química dos principais grupos de alimentos – teoria e prática.

## COMUNICAÇÃO APLICADA AO ESTUDO DA NUTRIÇÃO

Fundamentos e processos da comunicação. Eficiência e a comunicação no contexto pessoal. O desenvolvimento da comunicação. Aspectos sociais da propaganda. A linguagem dos meios de comunicação. Os efeitos da comunicação de massa. Pesquisas. Planejamento de campanhas publicitárias na área da nutrição.



# Universidade Estadual do Centro-Oeste

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

## DIETOTERAPIA 2150

Introdução ao estudo da dietoterapia. As atribuições da Equipe de Terapia Nutricional no serviço hospitalar. Tipos e classificação das dietas hospitalares. Caracterização e funcionamento do Serviço de Nutrição e Dietética. Avaliação das necessidades nutricionais e metabólicas do paciente hospitalizado. Dietoterapia nas enfermidades do aparelho digestório e seus anexos. Dietoterapia nas enfermidades por falta ou excesso de nutrientes nas diferentes fases da vida. Dietoterapia no pré, peri e pós-operatório em diferentes cirurgias. Interação droga X nutriente. Suporte nutricional Enteral e Parenteral. Terapia nutricional em condições fisiológicas e metabólicas especiais e de estresse. Terapia Nutricional na criança enferma.

## EDUCAÇÃO NUTRICIONAL

Fundamentos da educação. Histórico da Educação Nutricional como instrumento da prática do profissional Nutricionista. Relações entre trabalho e educação: o papel educativo do profissional da nutrição. Utilização do processo ensino-aprendizagem em educação nutricional. Processo de mudança do comportamento alimentar. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas educativos. Educação nutricional para diferentes audiências. Planejamento de intervenções educativas em nutrição para crianças, adolescentes, adultos, idosos e indivíduos enfermos. Criação e aplicação de dinâmicas ludopedagógicas para diferentes audiências.

## EPIDEMIOLOGIA

O processo saúde-doença. Perfil epidemiológico nacional. Método científico em epidemiologia. Indicadores de saúde. Epidemiologia descritiva. Epidemiologia analítica. Vigilância epidemiológica. Imunoprofilaxia. Saneamento do meio, da água, dos alimentos, do ar e da habitação. Controle de artrópodes e roedores. Saneamento em situações de emergência.

## ESTÁGIO I – NUTRIÇÃO CLÍNICA

Caracterização do espaço possível dentro da instituição ou sistema. Acompanhamento do processo de trabalho dos profissionais de saúde. Análise da realidade em função da atuação do nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do nutricionista. Acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática profissional supervisionada na área de atuação em Nutrição Clínica, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico e criatividade. Acompanhamento do processo de trabalho das equipes interdisciplinares.

## ESTÁGIO II – NUTRIÇÃO SOCIAL

Caracterização do espaço possível dentro da instituição ou sistema. Acompanhamento do processo de trabalho dos profissionais de saúde. Análise da realidade em função da atuação do nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do nutricionista. Acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática supervisionada na área de atuação em Nutrição Social e Saúde Pública, considerando as ações e atividades regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico e criatividade. Acompanhamento do processo de trabalho das equipes interdisciplinares.

## ESTÁGIO III – NUTRIÇÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – UAN

Caracterização do espaço possível dentro da instituição ou sistema. Análise da realidade em função da atuação do nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do nutricionista. Acompanhamento de rotinas do nutricionista e prática profissional supervisionada na área de atuação em Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição, considerando as ações e atividade regulamentadas para o exercício profissional, ética, habilidades cognitivas, senso crítico e criatividade. Acompanhamento do processo de trabalho das equipes interdisciplinares.



# Universidade Estadual do Centro-Oeste

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

## ESTÁGIO IV – ATENDIMENTO AMBULATORIAL

Caracterização do espaço possível dentro da instituição ou sistema. Acompanhamento do processo de trabalho dos profissionais de saúde. Análise da realidade em função da atuação do nutricionista. Proposta crítica da ação executada e avaliada em diferentes tipos de organização e áreas de desempenho do nutricionista. Atendimento sistematizado em nutrição. Educação Nutricional. Acompanhamento clínico. Protocolos de atribuições e atividades da atuação prática no ambulatório e consultório. Aspectos psicológicos do comportamento alimentar.

## FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO

Introdução à farmacologia. Vias de administração. Farmacocinética. Mecanismos de ação dos fármacos. Interferência dos fármacos no balanço hidro-eletrolítico, no metabolismo e no apetite. Nutrientes como fármacos. Alimentos que modificam a ação dos fármacos. Farmacologia e trato gastrointestinal. Fármacos que afetam a biodisponibilidade de macro e micro-nutrientes. Farmacologia do sistema endócrino. Fármacos antimicrobianos. Resíduos de drogas e outras substâncias em tecidos comestíveis de animais e vegetais.

## FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO

Fisiologia dos diversos sistemas em estudo de nutrição: sistema gastrointestinal, endócrino. Fisiologia do envelhecimento e da glândula tireóide.

## FISIOLOGIA HUMANA

Aspectos fisiológicos fundamentais do organismo humano: fisiologia da célula, sistema muscular esquelético e liso, sistema nervoso e sistema sensorial, Fisiologia cardíaca e sistema circulatório, Fisiologia respiratória, Fisiologia do sistema urinário e renal geral, mecanismos renais e respiratórios da regulação do pH, Fisiologia endócrina geral. Regulação da temperatura corporal.

## GENÉTICA E EVOLUÇÃO EM NUTRIÇÃO

Noções das leis básicas da genética visando o conhecimento da variabilidade normal e anômala bem como suas implicações na espécie humana. Populações. Identificação do material genético. Noções de duplicação, transcrição e tradução gênica. Teorias evolucionistas. Evidências da evolução. Linhas de evolução. Processos de evolução no homem.

## HIGIENE DE ALIMENTOS

Conceito. Relações com a saúde pública. Contaminação microbiológica dos alimentos. Análise microbiológica dos alimentos. Modificações físicas, químicas e biológicas dos alimentos. Enfermidades transmitidas pelos alimentos. Legislação sanitária dos alimentos. Medidas protetoras. Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Boas Práticas de Fabricação.

## HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA GERAL

Anatomia microscópica dos quatro tecidos fundamentais e suas variedades: tecido epitelial, tecido conjuntivo, tecido muscular e tecido nervoso. Ênfase morfofuncional e interdependência tecidual. Fecundação e Gametogênese. Segmentação. Blastulação. Gastrulação. Neurulação. Diferenciação dos folhetos embrionários. Anexos embrionários.

## INTRODUÇÃO À ECONOMIA

A ciência econômica. Objeto de estudo da Economia. O funcionamento da economia capitalista. Divisão do trabalho, excedente econômico e produtividade. Produção e preços. Preços e moeda. Preço e lucro. Taxa de lucro e movimento de capital. Produção, distribuição de renda e crescimento. A renda Nacional. O Emprego e a Distribuição de Renda. O comércio Internacional.



# Universidade Estadual do Centro-Oeste

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

## INTRODUÇÃO À METODOLOGIA

Metodologia, ciência e pesquisa. Pesquisa bibliográfica. Síntese, análise, resumos e fichamentos. Estrutura dos trabalhos acadêmicos. Referências bibliográficas. Seminários. Publicações científicas.

## METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO

Delineamento e confecção de projetos de pesquisa. Relatórios de estudos científicos. Questionários e Formulários. Coleta e análise de dados. Delineamento e confecção do Trabalho de Conclusão de Curso.

## MICROBIOLOGIA GERAL E DE ALIMENTOS

Conhecimento teórico e prático dos microorganismos de importância em alimentos. Análise microbiológica de alimentos e avaliação dos resultados obtidos. Características gerais de bactérias, fungos e vírus. Efeito dos fatores físicos e químicos sobre a atividade dos microorganismos. Preparações microscópicas. Métodos de esterilização. Meios de cultura para cultivo artificial. Bacteriologia da água. Noções de identificação bacteriana.

## NUTRIÇÃO BÁSICA

Introdução à nutrição humana. Alimentos e nutrientes: classificação, fontes alimentares e funções. Digestão, absorção e metabolismo dos macronutrientes. Nutrição e fibras. Água. Vitaminas e Minerais: conceito, fontes, funções, carências e excessos.

## NUTRIÇÃO E CULTURA

Bases da História da Alimentação. Estudo das relações sócio-culturais da alimentação com enfoque em saúde e suas dinâmicas na cultura popular. Religiosidade e Alimentação. Relações Étnico-Raciais e relações de gênero. Simbolismos e tabus alimentares.

## NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Conceitos e fatores a considerar no planejamento dietético. Bases para alimentação normal. Requerimentos e recomendações de energia e nutrientes. Etapas para o planejamento dietético. Alimentação nos diferentes momentos biológicos: adolescente, adulto e terceira idade. Lista de substitutos de alimentos. Inquéritos dietéticos. Biodisponibilidade de nutrientes. Nutrição em coletividade sadia.

## NUTRIÇÃO E ESPORTE

Nutrição, doença e atividade física. Fisiologia e bioquímica do exercício. Avaliação corporal de atletas. Necessidades nutricionais do atleta. Plano Alimentar pré, durante e após exercícios. Suplementos nutricionais.

## NUTRIÇÃO MATERNO – INFANTIL

Nutrição da gestante e na lactação. Grupo materno infantil. A nutrição e os processos de crescimento e desenvolvimento. Fatores relacionados à eficiência reprodutiva. Nutrição da criança sadia durante a primeira infância. Nutrição do recém-nascido de alto risco. Necessidades nutricionais. Fisiologia da lactação. Nutrição da lactação. Aleitamento materno. Nutrição do pré-escolar e escolar. Avaliação da desnutrição. Dietética pediátrica. Problemas atuais na nutrição infantil.

## PARASITOLOGIA

Estudo da morfologia e biologia dos parasitas, visando conhecer o diagnóstico, a epidemiologia e, especialmente a profilaxia de organismos que se transmitem pelo alimento e que interferem no estado de nutrição do homem. Relação parasito hospedeiro. Doenças infecto parasitárias. Enteroparasitoses. Situação das doenças infecto parasitárias no contexto atual da saúde.



# Universidade Estadual do Centro-Oeste

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

## PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO

Abordagem do paciente hospitalizado. Patologia com indicações para alimentação especial. Principais patologias do sistema digestório. Doenças carenciais. Alergias alimentares. Fisiologia dos edemas. Deficiências nutricionais iatrogênicas. Enfermidades metabólicas e endócrinas. Principais patologias do trato nefrourinário e cardiovascular. Enfermidades músculo-esqueléticas. Estado infeccioso e nutrição. Politraumatizados e queimados. Transtornos Alimentares.

## PATOLOGIA GERAL

Conceitos de processos patológicos básicos comuns às diferentes doenças no que se referem às suas causas, mecanismos, lesões e alterações funcionais. Generalidades sobre Patologia: conceitos de saúde/doença. Os grandes processos mórbidos (alterações celulares e extracelulares, processo inflamatório, distúrbios vasculares, distúrbios de crescimento e diferenciação).

## PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO

Enfoque da psicologia social no estudo das relações entre pessoas. A percepção social nas relações e papéis sociais. As instituições sociais e o processo grupal. Estruturação social da personalidade. Influência de fatores sociais ligados à nutrição.

## SEMINÁRIOS AVANÇADOS

Orientação para a realização de trabalho de conclusão de curso e/ou artigo em revista indexada. Apresentação de trabalhos desenvolvidos durante os estágios curriculares supervisionados e Trabalhos de Conclusão de Curso. Pesquisas atuais em Nutrição clínica, Nutrição em saúde pública, Administração em serviços de alimentação, Marketing, Nutrição e esporte, e outras áreas importantes.

## SOCIOLOGIA E NUTRIÇÃO

Introdução à sociologia: objeto e métodos da análise sociológica. Estrutura social, classes e estratificação social. Estado e organização da produção. Produção e consumo de alimentos. Análise de alguns problemas especiais do subdesenvolvimento: migração, difusão de inovações tecnológicas, mão de obra.

## TÉCNICA DIETÉTICA

Fundamentos da técnica dietética e sua aplicação nos diferentes campos de trabalho do nutricionista. Estudo de Pesos e Medidas. Método de cocção dos diferentes grupos de alimentos. Indicadores no preparo de alimentos: Índice de correção, conversão, reidratação e per capita. Introdução à prática da experimentação com alimentos; Objetivos e regras no Laboratório de Técnica Dietética. Características e execução de cardápios convencionais e não-convencionais.

## DISCIPLINAS OPTATIVAS

### ANÁLISE DE ALIMENTOS

Importância da análise de alimentos. Amostragem e preparo da amostra em análise de alimentos. Métodos analíticos para determinação da composição de macro e micronutrientes (açúcares, lipídeos, proteínas, vitaminas, minerais) e aditivos utilizados em alimentos. Confiabilidade de resultados. Controle e segurança de qualidade analítica. Determinação dos constituintes principais. Aplicação da análise de alimentos na rotulagem nutricional. Medidas de análises físicas em alimentos. Introdução à cromatografia e espectrofotometria e aplicações em alimentos.

### EXAMES LABORATORIAIS EM NUTRIÇÃO

Aperfeiçoamento e aprimoramento com relação aos princípios e fundamentos com relação à Interpretação de Exames Laboratoriais, tendo como base a noção básica e simplificada das alterações fisiopatológicas para a análise de doenças relacionadas a um determinado resultado laboratorial propiciando a conclusão diagnóstica após a leitura e correta interpretação dos resultados laboratoriais.



# Universidade Estadual do Centro-Oeste

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

## GASTRONOMIA E HOTELARIA

A história da gastronomia. Gastronomia universal. Termos específicos em gastronomia. Etiqueta à mesa. Arrumação de mesas: toalhas, arranjos, pratos, louças, talheres, copos e guardanapos. Serviços de mesa. Planejamento de cardápios: ordem dos serviços, tipos de “menu” e cardápios para eventos sociais. Serviço de bar: bebidas nacionais e importadas, tipos de bar, equipamentos básicos e bebidas para acompanhar alimentos. Hotelaria e gastronomia hospitalar. Perfil das profissões dentro da gastronomia.

## GESTÃO DA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

Promoção de saúde e nutrição na gestão de processos de produção de refeições: qualidade, gestão de pessoas, ergonomia, estratégias de organização e interação na produção de refeições.

## LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS – LIBRAS

Aspectos históricos: cultura surda, identidade e língua de sinais. Estudo da legislação e das políticas de inclusão de pessoas com surdez. O ensino de libras e noções básicas dos aspectos lingüísticos. Introdução às práticas de compreensão e produção em Libras por meio do uso de estruturas e funções comunicativas elementares.

## EMPREENDEDORISMO E MARKETING EM NUTRIÇÃO

Conceitos básicos de Marketing. O consumidor. Segmentação de mercado. Aplicabilidade do marketing na Nutrição. Marketing de serviços. Marketing pessoal. Marketing em Unidades de Alimentação e Nutrição. Marketing na indústria de alimentos. Empreendedorismo. Rotulagem nutricional e embalagem de alimentos.

## NUTRIÇÃO FUNCIONAL E ESTÉTICA

Conceitos, classificação e caracterização. Fundamentos gerais da Nutrição Funcional. Alimentos funcionais antioxidantes. Doenças imunológicas. Nutrição funcional na prevenção de doenças crônico-degenerativas. Nutrição e qualidade de vida. Envelhecimento cutâneo. Desarmonia e alterações corporais. Aspectos clínicos das deficiências nutricionais. Prescrição nutricional em estética (cabelo, pele e unhas).

## NUTRIÇÃO E ENVELHECIMENTO

Nutrição e envelhecimento. Panorama e perspectivas da nutrição geriátrica no Brasil e no mundo. Avaliação nutricional no idoso. Necessidades e recomendações nutricionais na terceira idade. Características básicas da personalidade do idoso e sua influência no comportamento alimentar. Abordagem do cliente idoso no atendimento nutricional. Alterações fisiológicas, endócrinas, metabólicas e imunológicas decorrentes do processo de envelhecimento. As doenças do idoso e as características da alimentação. Interações nutrientes/medicamentos no idoso.

## NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL

Conceitos e fundamentos da Nutrição Experimental. Ética e legislação do uso de animais de laboratório. Instalações, equipamentos e funcionamento de um biotério de criação e experimentação. Biologia de roedores. Manuseio, contensão e sexagem de animais de laboratório. Vias de administração de drogas. Coleta de sangue, urina e fezes. Técnica de eutanásia. Necessidades e recomendações de nutrientes de roedores. Cálculo e técnica de preparo de dietas para estudos de nutrição em roedores. Métodos e técnicas de avaliação da qualidade e valor nutricional dos alimentos. Cuidados no planejamento, delineamento e execução de um ensaio biológico. Conhecimento e aplicação de técnicas para pesquisa experimental em nutrição. Modelos animais em pesquisa na área de nutrição.

## PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALIMENTOS

Denominação, definição e composição de alimentos, matérias-primas alimentares, alimentos in natura e aditivos intencionais, métodos de análise e amostragem, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem; Normas Básicas sobre Alimentos.

## PESQUISA APLICADA À NUTRIÇÃO



# Universidade Estadual do Centro-Oeste

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

Aplicação aprofundada dos conhecimentos teóricos e práticos da Ciência da Nutrição no processo da pesquisa científica, de forma globalizada, proporcionando habilidades para elaboração e desenvolvimento de projetos práticos, confecção de artigos científicos e resumos, visando apresentações em congressos e similares, bem como envio a periódicos conceituados pela Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – CAPES.

## PESQUISA QUALITATIVA EM NUTRIÇÃO

Bases da Sociologia Clássica e Contemporânea. Sociologia da Alimentação. Natureza e Métodos em pesquisa qualitativa. Técnicas de coleta de dados e análise e tratamento de informações em pesquisa qualitativa. Práticas em pesquisa qualitativa na área de nutrição e alimentação.

## RECURSOS ERGOGÊNICOS NO ESPORTE

Ajuda ergogênica e esporte de alto nível. Recursos ergogênicos biomecânicos, psicológicos e fisiológicos. Recursos ergogênicos farmacológicos. História do *doping*. Tipos de controle de substâncias e métodos proibidos. Efeitos das substâncias proibidas no aumento do rendimento esportivo e seus efeitos nocivos à saúde. Recursos ergogênicos nutricionais. Respostas fisiológicas e bioquímicas dos sistemas orgânicos em relação aos suplementos alimentares e a sua implicação para o desempenho, treinamento e saúde. Legislação e ergogenia nutricional.

## TÓPICOS ESPECIAIS EM NUTRIÇÃO

Atualização constante nos assuntos pertinentes à nutrição. Avaliação e análise dos problemas e avanços relacionados à área de alimentação e nutrição. Abordagens referentes aos temas mais atualizados na área de nutrição.

Gabinete do Reitor da Universidade Estadual do Centro-Oeste, UNICENTRO.

Prof. Dr. Osmar Ambrosio de Souza,  
Reitor em Exercício.

UNICENTRO



# Universidade Estadual do Centro-Oeste

Reconhecida pelo Decreto Estadual nº 3.444, de 8 de agosto de 1997

**ANEXO IV, DA RESOLUÇÃO Nº 18-COU/UNICENTRO, DE 30 DE JANEIRO DE 2014.**

## **FORMAÇÃO DO ESTÁGIO NÃO OBRIGATÓRIO**

**Curso de Graduação em Nutrição, Bacharelado,  
Campus CEDETEG**

### **DESCRIÇÃO**

Os estágios não obrigatórios são desenvolvidos de acordo com os objetivos de formação profissional que se almeja, de acordo com a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008.

Os alunos estão aptos a desenvolverem estágios em laboratórios de técnica dietética, fisiologia, anatomia humana, biologia celular, bioquímica, histologia, microbiologia, parasitologia, bromatologia, tecnologia de alimentos, farmacologia e ambulatório de avaliação nutricional.

### **OPERACIONALIZAÇÃO**

Os estágios não-obrigatórios devem ser somente no âmbito da Universidade Estadual do Centro-Oeste, UNICENTRO, e são supervisionados por professores tutores do Departamento e Coordenadores dos próprios laboratórios em que o aluno estiver estagiando, tendo caráter remunerado ao aluno. As atividades a serem desenvolvidas são relacionadas pelo tutor e Coordenador do Laboratório.

Gabinete do Reitor da Universidade Estadual do Centro-Oeste, UNICENTRO.

Prof. Dr. Osmar Ambrosio de Souza,  
Reitor em Exercício.