
GUIA DE PERCURSO

NUTRIÇÃO - BACHARELADO



unopar

Sumário

1. APRESENTAÇÃO DO CURSO	4
Objetivo do Curso	4
Objetivos Específicos	4
Atuação Profissional	5
Perfil do Egresso	5
Matriz Curricular.....	6
Ementas	7
2. ORGANIZAÇÃO DO CURSO	13
Atividades disponíveis no AVA	13
Aulas Práticas	14
Estágio Curricular Obrigatório	14
Estágio Curricular Não Obrigatório	14
Trabalho de Conclusão de Curso	14
Atividades Complementares Obrigatórias - ACO	15
3. SISTEMA DE AVALIAÇÃO	15
4. APOIO AOS ESTUDOS	16



CARO(A) ESTUDANTE(A),

Seja bem-vindo(a)!

Iniciando a sua trajetória acadêmica, é necessário que você compreenda a organização do seu curso, sua relação com o polo de apoio presencial, assim como os espaços virtuais pelos quais seu estudo e seus compromissos acadêmicos serão cumpridos.

Assim, apresentamos neste Guia de Percurso o funcionamento do curso e suas especificidades. Pela leitura atenta, esperamos que você obtenha dicas importantes para um processo acadêmico de qualidade.

A coordenação.

1. APRESENTAÇÃO DO CURSO

O curso de Nutrição, na modalidade EaD, é ofertado de forma Semipresencial.

Na **oferta Semipresencial**, você comparece a um encontro obrigatório semanal no polo de apoio presencial para assistir às teleaulas ministradas ao vivo, com transmissão via satélite, e desenvolve atividades com interação com o professor e apoio do tutor presencial, graduado na área do curso. A frequência é obrigatória, e você deve ter no mínimo 50% de presença em cada uma das disciplinas para ser aprovado. E ainda há 1 ou mais encontros de aula prática cuja frequência é obrigatória, e você deve ter no mínimo 75% de presença em cada uma das disciplinas para ser aprovado.

Nos demais dias da semana, ocorrem os momentos não presenciais, que devem ser realizados no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) “Colaborar”. Tais momentos são compostos por atividades como as *web* aulas, as avaliações virtuais, a produção textual e o fórum avaliativo.

É importante, neste momento, esclarecer que a modalidade EaD que oferecemos cumpre integralmente a legislação nacional vigente, que propõe a integralização da carga horária obrigatória por meio do uso da tecnologia para a realização de mediações didático-pedagógicas, e de atividades presenciais obrigatórias.

Objetivo do Curso

O curso de bacharelado em Nutrição tem por objetivo proporcionar formação generalista, humanista e crítica, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças individuais ou grupos populacionais, contribuindo para a melhora da qualidade de vida, pautada em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Objetivos Específicos

Os objetivos específicos do Curso de Nutrição são:

- Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;

- Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;
- Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;
- 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;
- Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- Atuar em marketing de alimentação e nutrição;
- Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e
- Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

Atuação Profissional

Ao obter o grau de Bacharel em Nutrição você poderá atuar em áreas em que os conhecimentos sobre alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria e/ou manutenção da qualidade de vida. Sendo assim, amparados pela lei que regulamenta a profissão, tendo, portanto, a competência para atuar nas seguintes áreas: alimentação coletiva, nutrição clínica, saúde coletiva, docência, indústria de alimentos, nutrição em esportes e marketing na área de alimentação e nutrição.

Perfil do Egresso

O curso, por meio do modelo acadêmico, busca que o egresso seja um profissional que, de acordo com as determinações legais, apresente valores, competências e habilidades como:

- Ser capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos;
- Ser capaz de avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas;
- Ser capaz de ser acessível e manter a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral;
- Ser capaz de atuar com compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;
- Ser capaz de desempenhar liderança em equipe e gestão das unidades de alimentação e nutrição, bem como de outros setores que envolvam a ciência da nutrição.

Considerando as demandas tradicionais apresentadas pelo mercado de trabalho, os egressos do Curso de Nutrição atuam nas áreas citadas abaixo para as quais são formados por meio dos componentes curriculares apresentados a seguir, assim como também pelas atividades práticas das disciplinas:

- I. Nutrição em Alimentação Coletiva;
- II. Nutrição Clínica;
- III. Nutrição em Esportes e Exercício Físico;
- IV. Nutrição em Saúde Coletiva;
- V. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.
- VI. Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão.

Matriz Curricular

O desenvolvimento do Curso envolve um total de 8 semestres. E, ao concluir o curso, o aluno receberá o diploma de **Bacharel em Nutrição**.

SEMESTRE	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
1º	Educação a distância	20
1º	Gestão, qualidade e segurança do paciente	70
1º	Pensamento científico	70
1º	Psicologia aplicada a saúde	70
1º	Sociedade brasileira e cidadania	100
2º	Ciências morfofuncionais dos sistemas digestório, endócrino e renal*	70
2º	Ciências morfofuncionais dos sistemas imune e hematológico*	70
2º	Ciências morfofuncionais dos sistemas tegumentar, locomotor e reprodutor*	70
2º	Introdução a biologia celular e ao desenvolvimento*	70
2º	Saúde pública	70
3º	Bioquímica aplicada a saúde	70
3º	Bromatologia*	70
3º	Ciências morfofuncionais dos sistemas nervoso e cardiorrespiratório*	70
3º	Nutrição, ciência e profissão	70
3º	Segurança alimentar e nutricional	70
4º	Composição dos alimentos	70
4º	Higiene e microbiologia dos alimentos*	70

4º	Planejamento e organização de Unidades de Alimentação e Nutrição	70
4º	Tecnologia de alimentos*	70
4º	Técnica dietética*	70
5º	Avaliação nutricional*	70
5º	Educação alimentar e nutricional	70
5º	Fisiopatologia e farmacologia aplicada à nutrição	70
5º	Nutrição e dietoterapia obstétrica e pediátrica*	70
5º	Políticas e programas aplicados a saúde e nutrição	70
6º	Avaliação nutricional aplicada*	70
6º	Gestão de unidades de alimentação e nutrição	70
6º	Nutrição e dietoterapia do adulto e do idoso*	70
6º	Terapia nutricional enteral e parenteral	70
7º	Assistência nutricional na obesidade e doenças cardiovasculares e endócrinas*	70
7º	Assistência nutricional nas doenças neurológicas e imunes*	70
7º	Assistência nutricional nas patologias do sistema digestório e órgãos anexos*	70
7º	Assistência nutricional para gravemente enfermos*	70
7º	Estágio supervisionado em Nutrição I*	215
7º	Trabalho de Conclusão de Curso I	40
8º	Estágio supervisionado em Nutrição II*	215
8º	Estágio supervisionado em Nutrição III*	215
8º	Gastronomia aplicada a nutrição*	60
8º	Nutrição em atividade física*	60
8º	Trabalho de Conclusão de Curso II	40
8º	Optativa	50
	Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS)**	

* disciplina prática

**disciplina optativa

QUADRO DEMONSTRATIVO DE CARGA HORÁRIA	
Atividades Acadêmicas Curriculares	3.185 h
Atividades Complementares - Estudos Dirigidos - ED	16 h
Atividades Complementares - Outras Modalidades	9 h
CARGA HORÁRIA TOTAL	3.210 h

Ementas

1º Semestre

Educação a distância

Fundamentos de EAD; Organização de sistemas de EAD: processo de comunicação; processo de tutoria, avaliação; Relação dos sujeitos da prática pedagógica no contexto do EAD; Ambientes virtuais de Aprendizagem; Apropriação do Ambiente Virtual de Aprendizagem.

Gestão, qualidade e segurança do paciente

Fundamentos de gestão da qualidade e segurança; Implementação da gestão da qualidade e segurança do paciente nos serviços de saúde; Linha de cuidado: a segurança do paciente cuidada e sistematizada; Gestão de risco e efeitos adversos relacionado a assistência a saúde.

Pensamento Científico

Pensando ciência; Conhecendo ciência; Produzindo ciência; Utilizando ciência.

Psicologia aplicada a saúde

Conceitos Básicos da Psicologia e Saúde; Psicologia Aplicada ao Profissional da Saúde; Psicologia e Desenvolvimento; Psicologia Organizacional e do Trabalho.

Sociedade brasileira e cidadania

Formação da moral ocidental. Formação da política ocidental. A explicação sociológica da vida coletiva. A construção da sociedade global. Ética, Bioética e meio ambiente, Cidadania e Direitos Humanos, Pluralidades e diversidades no Século XXI, Cultura Afro-Brasileira e Africano.

2º Semestre

Ciências morfofuncionais dos sistemas digestório, endócrino e renal

Ciências morfofuncionais dos sistemas digestório, endócrino e renal; Funções do sistema digestório e a importância do início da digestão por parte das glândulas salivares; Fígado, pâncreas e sistema endócrino; Temperatura corporal, estudo da dor e da sensibilidade.

Ciências morfofuncionais dos sistemas imune e hematológico

Adaptação celular: as células também se ajustam; Tecido sanguíneo e sistema imune: defensores do organismo; Resistência e reparo do organismo; Enigmas do câncer.

Ciências morfofuncionais dos sistemas tegumentar, locomotor e reprodutor

Sistema tegumentar e esquelético; Sistemas esquelético e muscular; Sistema muscular; Sistema reprodutor.

Introdução a biologia celular e ao desenvolvimento

Introdução a citologia; Organelas citoplasmáticas e organizações celulares; Introdução a genética; Embriologia básica.

Saúde pública

Saúde Coletiva; Políticas públicas em saúde e o SUS; Epidemiologia; Bioestatística.

3º Semestre

Bioquímica aplicada a saúde

Água, aminoácidos, peptídeos e proteínas; Carboidratos; Lipídeos e o Ciclo do ácido cítrico. Vitaminas e minerais.

Bromatologia

Introdução ao estudo da bromatologia; Água e carboidratos; Proteínas e lipídeos; Vitaminas, minerais e aditivos.

Ciências morfofuncionais dos sistemas nervoso e cardiorrespiratório

Sistema nervoso central e suas relações; Sistema nervoso periférico e suas relações; Sistema cardiovascular e suas relações; Principais patologias do sistema cardiovascular e do sistema respiratório e suas relações.

Nutrição, ciência e profissão

História da alimentação: o homem, a sociedade, a cultura e a alimentação e sua evolução; Aspectos culturais da alimentação; Atuação do profissional Nutricionista; Bioética.

Segurança alimentar e nutricional

História da segurança alimentar e nutricional no Brasil; A alimentação nos contextos sociais e econômicos; Legislação e políticas públicas de segurança alimentar e nutricional; Sistemas e programas nacionais voltados à segurança alimentar e nutricional.

4º Semestre

Composição dos Alimentos

Alimentos e nutrientes; Macronutrientes; Micronutrientes; Constituição química dos alimentos.

Higiene e microbiologia dos alimentos

Microrganismos: morfologia e significância nos alimentos; Higienização e legislação sanitária; Boas práticas de fabricação; Controle de qualidade dos alimentos.

Planejamento e organização de unidades de alimentação e nutrição

Fundamentos da administração de Unidades de Alimentação e Nutrição; Planejamento físico-estrutural de Unidades de Alimentação e Nutrição; Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição; Saúde e segurança no trabalho e legislação trabalhista.

Tecnologia de alimentos

Introdução à tecnologia de alimentos; Industrialização de alimentos de origem animal; Industrialização de alimentos de origem vegetal; Desenvolvimento de novos produtos, rotulagem e marketing nutricional.

Técnica dietética

Introdução à técnica dietética; Procedimentos para o processamento de alimentos e elaboração de receitas ou protocolos; Técnica dietética e modificação dos alimentos.

Catologação de dados. Frameworks e melhores práticas para governança de dados.

5º Semestre

Avaliação Nutricional

Avaliação do estado nutricional; Dados antropométricos; Exames bioquímicos; Semiologia.

Educação alimentar e nutricional

Introdução e bases conceituais da educação alimentar e nutricional; Aconselhamento nutricional; Metodologias para o aprendizado e elementos didáticos na educação nutricional; Recursos utilizados em atividades práticas na educação e o projeto de Educação Alimentar e Nutricional.

Fisiopatologia e farmacologia aplicada a nutrição

Introdução a farmacologia; Fisiopatologia e farmacologia dos sistemas I; Fisiopatologia e farmacologia dos sistemas II; Fisiopatologia e farmacologia dos sistemas III.

Nutrição e dietoterapia obstétrica e pediátrica

Alterações fisiológicas do organismo feminino desde a infância até a gestação; Assistência nutricional da gestante e nutriz; Assistência nutricional ao lactente e criança sadia; Assistência nutricional às crianças enfermas e adolescentes.

Políticas e programas aplicados a saúde e nutrição

Pesquisas e políticas de alimentação e nutrição no Brasil; Programas de saúde e de alimentação e nutrição no Brasil; Epidemiologia nutricional; Métodos em epidemiologia nutricional.

6º Semestre

Avaliação Nutricional Aplicada

Avaliação dietética; Recomendações nutricionais e estimativa de gasto energético; Nutrição em geriatria; Avaliação nutricional em situações especiais.

Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição

Gestão de recursos humanos e gestão de custos; Gestão de matéria prima; Gestão de qualidade em serviços de alimentação; Boas práticas de fabricação.

Nutrição e Dietoterapia do adulto e idoso

Cenário atual de saúde do adulto e do idoso; Fundamentos relevantes no cuidado do adulto e idoso saudáveis; Planejamento dietético; Elaboração do plano alimentar.

Terapia Nutricional Enteral e Parenteral

Conceitos gerais; Nutrição enteral aplicada; Nutrição Parenteral aplicada; Terapia nutricional enteral e parenteral em situações especiais.

7º Semestre

Assistência Nutricional na Obesidade, Doenças Cardiovasculares e Endócrinas

Bases nutricionais na obesidade; Bases nutricionais para doenças cardiovasculares; Obesidade e sua relação com síndrome metabólica; Nutrição em doenças endócrinas.

Assistência Nutricional nas doenças Neurológicas e Imunes

Nutrição em doenças neurológicas; Terapia nutricional em traumas neurológicos; Terapia Nutricional em doenças neurológicas degenerativas; Terapia nutricional em doenças do sistema imunológico.

Assistência Nutricional nas Patologias do Sistema Digestório e Órgãos Anexos

Aspectos fisiopatológicos e nutricionais das doenças da boca e esôfago; Aspectos fisiopatológicos e nutricionais das doenças do estômago e pâncreas; Aspectos fisiopatológicos e nutricionais das doenças hepáticas e biliares; Aspectos fisiopatológicos e nutricionais das doenças intestinais.

Assistência Nutricional para Gravemente Enfermos

Paciente gravemente enfermo; Assistência Nutricional; Atuação do nutricionista em UTI e doenças infectocontagiosas; Nutrição em situações especiais.

Trabalho de Conclusão de Curso I

Etapas de construção do projeto de TCC: a escolha tema do TCC; Definição do objeto de pesquisa do TCC; Definição dos objetivos do TCC; Definição do percurso metodológico; Construção do cronograma do TCC.

Estágio Supervisionado – Nutrição I

Unidades de Alimentação e Nutrição: Planejamento e organização de unidades de alimentação e nutrição (UAN); Fundamentos da Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição; Planejamento Físico-Estrutural e Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição; Saúde e Segurança no Trabalho e Legislação Trabalhista; Aspectos econômicos envolvidos na implantação e gerenciamento de UAN; Programa de alimentação ao trabalhador (PAT);

Planejamento de cardápios em UAN; Ficha técnica de preparação; Homologação de fornecedores; Manutenção de móveis; equipamentos e utensílios; Gestão de materiais e matérias-primas; Política para gestão de trabalhadores; Gestão de recursos humanos e gestão de custos; Gestão de qualidade em serviços de alimentação; Boas práticas de fabricação; **Nutrição Clínica:** Avaliação Nutricional em todos os ciclos da vida e nas diversas enfermidades e condições clínicas; Aspectos fisiopatológicos e nutricionais das doenças crônicas e de pacientes gravemente enfermos; Plano de atendimento nutricional com elaboração de cardápios balanceados e adequados a cada condição clínica; Recomendações e orientações nutricionais nas diversas enfermidades; Terapia nutricional enteral e parenteral; Adequação da prescrição dietética; Atendimento e assistência nutricional nas doenças crônicas; **Nutrição e saúde Coletiva:** Epidemiologia; vigilância epidemiológica; nutricional e sanitária; saúde pública no Brasil; transição epidemiológica e nutricional; Política nacional de alimentação e nutrição; Programas de alimentação e nutrição; Políticas públicas de saúde; Sistema Único de Saúde; Programas de saúde da família; Sistema de vigilância alimentar e nutricional; Promoção da saúde nos ciclos de vida na perspectiva dos guias alimentares; Políticas de Atenção Primária à Saúde; Política Nacional da Atenção Básica (PNAB); Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS); Programa Nacional de Melhoria do Acesso e da Qualidade da Atenção Básica (PMAQ); Estudos de Alimentação e Nutrição no Brasil; Descrição da saúde dos brasileiros segundo as principais Pesquisas no decorrer dos anos: ENDEF; PNSN; PNAD; POF; PENSE; VIGITEL; entre outras; contexto da construção da segurança alimentar e nutricional no Brasil; Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) – papel; direcionamento e a construção do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) no Brasil; Operacionalização dos Conselhos Estaduais e Municipais de Segurança Alimentar e Nutricional; Conferências Nacional; Estaduais e Municipais de Segurança Alimentar e Nutricional; Programas de Acesso à Serviços Públicos e de Transferência de Renda; Programas de Suplementação de Micronutrientes; Tecnologias para análise de dados em saúde e nutrição; Análise de dados; Atenção nutricional e atendimento para doenças relacionadas à alimentação e à nutrição.

8º Semestre

Estágio Supervisionado – Nutrição II

Unidades de Alimentação e Nutrição: Planejamento e organização de unidades de alimentação e nutrição (UAN); Fundamentos da Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição; Planejamento Físico-Estrutural e Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição; Saúde e Segurança no Trabalho e Legislação Trabalhista; Aspectos econômicos envolvidos na implantação e gerenciamento de UAN; Programa de alimentação ao trabalhador (PAT); Planejamento de cardápios em UAN; Ficha técnica de preparação; Homologação de fornecedores; Manutenção de móveis; equipamentos e utensílios; Gestão de materiais e matérias-primas; Política para gestão de trabalhadores; Gestão de recursos humanos e gestão de custos; Gestão de qualidade em serviços de alimentação; Boas práticas de fabricação; **Nutrição Clínica:** Avaliação Nutricional em todos os ciclos da vida e nas diversas enfermidades e condições clínicas; Aspectos fisiopatológicos e nutricionais das doenças crônicas e de pacientes gravemente enfermos; Plano de atendimento nutricional com elaboração de cardápios balanceados e adequados a cada condição clínica; Recomendações e orientações nutricionais nas diversas enfermidades; Terapia nutricional enteral e parenteral; Adequação da prescrição dietética; Atendimento e assistência nutricional nas doenças crônicas; **Nutrição e saúde Coletiva:** Epidemiologia; vigilância epidemiológica; nutricional e sanitária; saúde pública no Brasil; transição epidemiológica e nutricional; Política nacional de alimentação e nutrição; Programas de alimentação e nutrição; Políticas públicas de saúde; Sistema Único de Saúde; Programas de saúde da família; Sistema de vigilância alimentar e nutricional; Promoção da saúde nos ciclos de vida na perspectiva dos guias alimentares; Políticas de Atenção Primária à Saúde;

Política Nacional da Atenção Básica (PNAB); Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS); Programa Nacional de Melhoria do Acesso e da Qualidade da Atenção Básica (PMAQ); Estudos de Alimentação e Nutrição no Brasil; Descrição da saúde dos brasileiros segundo as principais Pesquisas no decorrer dos anos: ENDEF; PNSN; PNAD; POF; PENSE; VIGITEL; entre outras; contexto da construção da segurança alimentar e nutricional no Brasil; Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) – papel; direcionamento e a construção do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) no Brasil; Operacionalização dos Conselhos Estaduais e Municipais de Segurança Alimentar e Nutricional; Conferências Nacional, Estaduais e Municipais de Segurança Alimentar e Nutricional; Programas de Acesso à Serviços Públicos e de Transferência de Renda; Programas de Suplementação de Micronutrientes; Tecnologias para análise de dados em saúde e nutrição; Análise de dados; Atenção nutricional e atendimento para doenças relacionadas à alimentação e à nutrição.

Estágio Supervisionado – Nutrição III

Unidades de Alimentação e Nutrição: Planejamento e organização de unidades de alimentação e nutrição (UAN); Fundamentos da Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição; Planejamento Físico-Estrutural e Funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição; Saúde e Segurança no Trabalho e Legislação Trabalhista; Aspectos econômicos envolvidos na implantação e gerenciamento de UAN; Programa de alimentação ao trabalhador (PAT); Planejamento de cardápios em UAN; Ficha técnica de preparação; Homologação de fornecedores; Manutenção de móveis; equipamentos e utensílios; Gestão de materiais e matérias-primas; Política para gestão de trabalhadores; Gestão de recursos humanos e gestão de custos; Gestão de qualidade em serviços de alimentação; Boas práticas de fabricação; **Nutrição Clínica:** Avaliação Nutricional em todos os ciclos da vida e nas diversas enfermidades e condições clínicas; Aspectos fisiopatológicos e nutricionais das doenças crônicas e de pacientes gravemente enfermos; Plano de atendimento nutricional com elaboração de cardápios balanceados e adequados a cada condição clínica; Recomendações e orientações nutricionais nas diversas enfermidades; Terapia nutricional enteral e parenteral; Adequação da prescrição dietética; Atendimento e assistência nutricional nas doenças crônicas; **Nutrição e saúde Coletiva:** Epidemiologia; vigilância epidemiológica; nutricional e sanitária; saúde pública no Brasil; transição epidemiológica e nutricional; Política nacional de alimentação e nutrição; Programas de alimentação e nutrição; Políticas públicas de saúde; Sistema Único de Saúde; Programas de saúde da família; Sistema de vigilância alimentar e nutricional; Promoção da saúde nos ciclos de vida na perspectiva dos guias alimentares; Políticas de Atenção Primária à Saúde; Política Nacional da Atenção Básica (PNAB); Política Nacional de Promoção da Saúde (PNPS); Programa Nacional de Melhoria do Acesso e da Qualidade da Atenção Básica (PMAQ); Estudos de Alimentação e Nutrição no Brasil; Descrição da saúde dos brasileiros segundo as principais Pesquisas no decorrer dos anos: ENDEF; PNSN; PNAD; POF; PENSE; VIGITEL; entre outras; contexto da construção da segurança alimentar e nutricional no Brasil; Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) – papel; direcionamento e a construção do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) no Brasil; Operacionalização dos Conselhos Estaduais e Municipais de Segurança Alimentar e Nutricional; Conferências Nacional, Estaduais e Municipais de Segurança Alimentar e Nutricional; Programas de Acesso à Serviços Públicos e de Transferência de Renda; Programas de Suplementação de Micronutrientes; Tecnologias para análise de dados em saúde e nutrição; Análise de dados; Atenção nutricional e atendimento para doenças relacionadas à alimentação e à nutrição.

Gastronomia Aplicada a Nutrição

Introdução à gastronomia; Técnicas gastronômicas; Aplicação de técnicas gastronômicas em nutrição; Gastronomia hospitalar.

Nutrição em Atividade Física

Bases fisiológicas e bioquímicas do exercício físico; Nutrição e exercício físico; Prescrição nutricional para o exercício físico; Suplementação nutricional.

Trabalho de Conclusão de Curso II

Etapas de construção do TCC: a introdução do TCC; A revisão de literatura no TCC; Coleta de dados do TCC; Análise e tratamento dos dados do TCC.

2. ORGANIZAÇÃO DO CURSO

Atividades disponíveis no AVA

O desenvolvimento das disciplinas ocorre conforme datas e prazos apresentados no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) “Colaborar”, que você pode acessar em www.colaboraread.com.br, com *login* e senha específicos.

Ao acessar as disciplinas no AVA, você terá disponíveis os seguintes conteúdos:

- Teleaulas;
- Web aulas;
- Avaliações virtuais;
- Livro didático digital (LDD) para cada disciplina;
- Materiais de apoio;
- Fórum avaliativo;
- Atividades interdisciplinares (orientação para produção textual).

Sempre que precisar de orientações para a realização das atividades propostas, você deve entrar em contato com o seu tutor.

O conteúdo do livro e das demais referências é fundamental para a realização das atividades programadas, para sua participação e compreensão da teleaula e da web aula, além de ser componente obrigatório das provas presenciais.

A bibliografia do curso pode ser consultada na biblioteca digital e é excelente fonte de pesquisa e suporte para a realização das atividades do seu curso. Seu tutor a distância também poderá orientá-lo sobre o uso do material didático, por meio do Sistema de Mensagens, de maneira direta e individual.

Consulte o detalhamento destas atividades no Manual do Acadêmico disponível no AVA.

Aulas Práticas

As aulas práticas ocorrem em encontros presenciais semanalmente no polo de apoio presencial, em que o estudante irá reproduzir os experimentos propostos pelos docentes nos laboratórios didáticos de formação básica e de formação específica do curso. As atividades são sempre acompanhadas do tutor presencial (Nutricionista), no polo.

Estágio Curricular Obrigatório

Considera-se estágio as atividades eminentemente pedagógicas, previstas na matriz curricular do curso, tendo como finalidade articular os estudos teóricos e práticos.

A carga horária a ser cumprida no Estágio Obrigatório é estabelecida na matriz curricular do curso, sendo as atividades definidas em Plano de Trabalho específico, disponibilizado no AVA, com o Manual do Estágio e demais orientações e documentos necessários.

O Estágio Obrigatório deve ser cumprido pelo estudante em local que disponibilize funções compatíveis com o perfil profissional previsto no curso e que seja previamente cadastrado junto ao Setor de Estágio.

Estágio Curricular Não Obrigatório

Você pode optar por realizar o estágio curricular não obrigatório, que tem como objetivo desenvolver atividades extracurriculares que proporcionem o inter-relacionamento dos conhecimentos teóricos e práticos adquiridos durante o curso e sua aplicação na solução de problemas reais da profissão.

Esse estágio pode ser realizado em entidades de direito privado, órgãos de administração pública, instituições de ensino e/ou pesquisa em geral, por meio de um termo de compromisso, desde que traga vivência efetiva de situações reais de trabalho no seu campo profissional, aprofunde os conhecimentos teórico-práticos do seu curso e ofereça o acompanhamento e orientação de um profissional qualificado.

Trabalho de Conclusão de Curso

O Trabalho de Conclusão de Curso Ensino constitui uma disciplina acadêmica de pesquisa e sistematização do conhecimento a ser desenvolvida pelo estudante, que prevê produção textual e apresentação oral.

O TCC é condição para que o estudante receba o diploma de conclusão de curso. Esta produção textual é avaliada pelo tutor a distância, que atribui uma pontuação de acordo com os

critérios de avaliação estabelecidos. Além disso, constitui parte da pontuação a apresentação oral realizada pelo estudante no polo.

Atividades Complementares Obrigatórias - ACO

As Atividades Complementares Obrigatórias são atividades focadas no desenvolvimento de competências e habilidades importantes para a sua futura atuação profissional. A carga horária total está descrita na matriz curricular, como estudos dirigidos e outras modalidades, a ser cumprida durante a integralização do curso.

Atividades complementares – Estudos Dirigidos (ED)

Os Estudos Dirigidos (ED) são uma modalidade de ACO, disponibilizada no AVA, criados com o objetivo de incentivar a autoaprendizagem, produzir conhecimentos com a integração de informações acadêmicas e oportunizar uma nova forma de aprender e desenvolver a criatividade. Os EDs possuem materiais didáticos, exercícios e avaliações.

Atividades complementares – outras modalidades

Alguns exemplos de outras modalidades de ACO são: estágio curricular não obrigatório, visitas técnicas, monitoria acadêmica, programa de iniciação científica, participação em cursos, palestras, conferências e outros eventos acadêmicos.

Não deixe para a última hora: organize-se e realize as atividades, aos poucos, em cada semestre. Assim, elas não irão pesar na sua rotina diária e acrescentarão conhecimento no decorrer de seu percurso educativo.

3. SISTEMA DE AVALIAÇÃO

No sistema de Avaliação Continuada, o estudante acumula pontos a cada atividade, prova ou trabalho realizado, sendo a soma da pontuação obtida, por disciplina, convertida em nota.

Cada disciplina possui um nível que determina quais atividades valem pontos e a quantidade total de pontos disponíveis.

As atividades que valem ponto são: prova da disciplina, avaliações virtuais, fórum avaliativo, engajamento AVA e atividades transversais, como produção textual.

Para entender cada uma dessas atividades, quanto vale e os critérios de avaliação, veja os detalhes no Manual da Avaliação Continuada disponível no AVA.

Fique atento. Acesse sempre a linha do tempo, disponível em seu Ambiente Virtual. Com ele, você consegue organizar a sua rotina de estudo e se prepara para todas as atividades previstas no curso.

4. APOIO AOS ESTUDOS

Para que você organize seus estudos e cumpra os prazos correspondentes, é necessário que você tenha disciplina, responsabilidade e administre seu tempo com eficiência no cumprimento das atividades propostas. Para isso, a leitura dos manuais disponíveis no AVA é essencial:

- **Manual da Avaliação Continuada:** descreve o modelo de avaliação, as atividades previstas por tipo de disciplina, como obter pontuação e os critérios de aprovação.
- **Manual do Acadêmico:** detalha o sistema acadêmico, as atividades a serem realizadas, o sistema de avaliação, procedimentos acadêmicos, atendimento e outros serviços de apoio ao estudante. É o documento que deve nortear sua vida acadêmica, pois contém todas as informações necessárias do ingresso à colação de grau.

Consulte também em seu AVA:

- **Sala de tutor:** espaço no AVA onde são divulgadas orientações gerais pelos tutores a distância.
- **Biblioteca Digital:** disponibiliza diversos materiais que vão desde os livros didáticos das disciplinas até outros conteúdos de estudo, incluindo periódicos científicos, revistas, teleaulas e livros de literatura disponíveis nas diversas bases de dados de Livros Digitais e Periódicos nacionais e internacionais.
- **Biblioteca Virtual:** é uma ferramenta que contempla os mais diversos tipos de materiais virtuais e digitais, como e-books, periódicos, teses, monografias, recursos educacionais abertos, normas e o regulamento da biblioteca.

Esperamos que você tenha conhecido alguns dos aspectos importantes de seu curso. Fique atento e lembre-se de sempre acessar o AVA para contatar seu tutor a distância.

Lembre-se também que você conta com o polo de apoio presencial para que sua vida acadêmica transcorra da melhor maneira possível.

Estamos à sua disposição.

Coordenação do Curso