



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

ANATOMIA E FISILOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO

Carga Horária Total: 40 horas

1 EMENTA:

Anatomia e Fisiologia do sistema digestório. Anatomia e Fisiologia do sistema urinário. Sistema nervoso autônomo. Glândulas endócrinas. Sistemas sensoriais especiais. Balanço dietético.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Proporcionar ao aluno do curso de Nutrição conhecimentos teóricos específicos dos aspectos morfológicos, topográficos e fisiológicos de diversos sistemas orgânicos.

2.2 Específicos:

a) Proporcionar ao aluno conhecimentos teóricos dos aspectos morfológicos, topográficos e fisiológicos do sistema digestório;

b) Proporcionar ao aluno conhecimentos teóricos dos aspectos morfológicos, topográficos e fisiológicos do sistema gênito-urinário;

c) Permitir ao aluno a compreensão da divisão autônoma do sistema nervoso;

d) Permitir ao aluno a compreensão das características das glândulas endócrinas.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Sistema digestório (20h)

Objetivo Proporcionar ao aluno o conhecimento topográfico, morfológico e fisiológico do sistema digestório.

1.1 Anatomia do sistema digestório (2h)

1.2 Fisiologia do sistema digestório (6h)

1.3 Digestão, absorção e transporte dos carboidratos. (2h)

1.4 Digestão, absorção e transporte das proteínas. (2h)

1.5 Digestão, absorção e transporte dos lipídeos. (2h)

1.6 Fisiologia da defecação e da formação dos gases intestinais. (2h)

1.7 Mecanismos do mau hálito. (2h)

1.8 Fisiologia da passagem antiaboral. (2h)

Unidade 2 - Nutrição e os sentidos químicos. (4h)

| | | |
|--------------------|--|-------------|
| Objetivo | Proporcionar ao aluno a compreensão da importância da interação dos órgãos do sentido com a nutrição. | |
| 2.1 | Interação da Nutrição com a audição, visão e tato | (2h) |
| 2.2 | Interação da Nutrição com o olfato e paladar | (2h) |
| Unidade 3 - | Regulação da ingestão de alimentos. | (6h) |
| Objetivo | proporcionar ao aluno a compreensão dos fatores hormonais e neurais envolvidos no controle de peso e apetite. | |
| 3.1 | Controle de peso e apetite. | (6h) |
| Unidade 4 - | Sistema urinário | (6h) |
| Objetivo | Promover ao aluno conhecimentos topográficos, morfológicos e fisiológicos do sistema urinário. | |
| 4.1 | Anatomia do sistema urinário. | (2h) |
| 4.2 | Fisiologia do sistema urinário. | (4h) |
| Unidade 5 - | Sistema nervoso autônomo e glândulas endócrinas. | |
| | (4h) | |
| Objetivo | Promover ao aluno conhecimentos topográficos, morfológicos e fisiológicos do sistema nervoso autônomo e glândulas endócrinas. | |
| 5.1 | Anatomia do sistema nervoso autônomo e glândulas endócrinas | (2h) |
| 5.2 | Fisiologia do sistema nervoso autônomo e glândulas endócrinas | (2h) |

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 As aulas serão expositivas dialógicas com estudos dirigidos e orientação de grupos. A participação dos alunos será ativa na busca do conhecimento com aproveitamento da bagagem cultural de cada um. A professora será facilitadora de todo o processo ensino-aprendizagem. A integração em grupos é fundamental para estabelecer a integração das áreas técnicas e metodológicas em âmbito acadêmico.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

- 5.1 Data-show
- 5.2 Artigos científicos
- 5.3 Vídeos

6 AVALIAÇÃO

6.1 Serão aplicadas 2 avaliações teóricas. A nota do primeiro bimestre (N1) contemplará a nota da primeira avaliação (80%) e a nota da apresentação do artigo científico (20%). A nota do segundo semestre (N2) contemplará a nota da segunda avaliação (100%).

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

| UNIDADE | CH Teórica (hs) | CH Prática (hs) | CH Total (hs) |
|----------------|------------------------|------------------------|----------------------|
|----------------|------------------------|------------------------|----------------------|

| | | | |
|--------------|------------|------------|------------|
| Unidade 1 | 018 | 002 | 020 |
| Unidade 2 | 004 | 000 | 004 |
| Unidade 3 | 004 | 002 | 006 |
| Unidade 4 | 004 | 002 | 006 |
| Unidade 5 | 004 | 000 | 004 |
| Total | 034 | 006 | 040 |

(1) Práticas laboratoriais ou atividades em campo

(2) Somente para as licenciaturas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

DÂNGELO, J.G. & FATTINI, C.A. **Anatomia humana básica**. São Paulo: Editora Atheneu, 2002.

ERHART, E.A. **Elementos de anatomia**. São Paulo: Editora Atheneu, 2000.

Bibliografia Complementar:

GUYTON, A.C. **Fisiologia humana**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

TOTORA, G.J. **Corpo humano: Fundamentos de anatomia e fisiologia**. Porto Alegre: Editora Artmed, 2004.



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

BROMATOLOGIA BÁSICA

Carga Horária Total: 40 horas

1 EMENTA:

Estudo da composição bromatológica dos alimentos, incluindo água, proteínas, lipídeos, carboidratos e sais minerais, assim como a suas funções, importância e interações nos alimentos. Na nutrição, a composição bromatológica será utilizada para estabelecer a correlação inicial com o valor nutricional dos alimentos.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Capacitar o aluno a utilizar os métodos analíticos na área de bromatologia.

2.2 Específicos:

a) Desenvolver a capacidade de observar e interpretar os resultados da composição bromatológica de um alimento.

b) Destacar a importância da bromatologia como ferramenta a ser utilizada na Nutrição e na saúde.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

| | | |
|--------------------|---|-------------|
| Unidade 1 - | Introdução à bromatologia | (4h) |
| Objetivo | Apresentar as principais análises e métodos analíticos. | |
| 1.1 | Conceitos, métodos analíticos e aplicações da bromatologia. | (4h) |
| Unidade 2 - | Determinação de umidade | (6h) |
| Objetivo | Aplicar métodos analíticos para determinar umidade de alimentos | |
| 2.1 | Métodos analíticos para determinar umidade de alimentos | (4h) |
| 2.2 | Determinação de umidade - prática | (2h) |
| Unidade 3 - | Determinação de proteínas em alimentos | (6h) |
| Objetivo | Apresentar aos alunos os métodos analíticos para a determinação de proteínas | |
| 3.1 | Determinação de proteínas em alimentos | (6h) |

| | | |
|------------------------------|--|-------------|
| Unidade 4 - alimentos | Determinação de carboidratos redutores e não-redutores em (6h) | |
| Objetivo | Apresentar os métodos analíticos para determinação de carboidratos | |
| 4.1 | Determinação de carboidratos redutores e não-redutores em alimentos | (6h) |
| Unidade 5 - Objetivo | Determinação de fibras em alimentos | (6h) |
| | Apresentar o método analítico para determinação de fibras | |
| 5.1 | Determinação de fibras em alimentos | (6h) |
| Unidade 6 - Objetivo | Determinação da fração mineral de alimentos. | (6h) |
| | Apresentar o método de determinação de mineral por Incineração. | |
| 6.1 | Prática de determinação de minerais por incineração. | (4h) |
| Unidade 7 - Objetivo | Determinação de lipídeos em alimentos. | (6h) |
| | Apresentar os métodos analíticos para a determinação da fração lipídica em alimentos. | |
| 7.1 | Prática de determinação de lipídeos pelo método do extrator Soxhlet. | (4h) |
| Unidade 8 - Objetivo | Importância das vitaminas, vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. | (6h) |
| | Apresentar os métodos analíticos para a determinação de vitaminas em alimentos. | |
| 8.1 | Prática de determinação de vitamina C pelo método de Tillmans | (4h) |

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- 4.1 Aulas expositivas, com auxílio de transparências e apresentações em slides e aulas práticas em laboratório. Exercícios e avaliações.
- 4.2 Apresentação de seminários.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

- 5.1 Lousa, retro projetor, projetor multimídia, equipamento de vídeo, laboratório de análises bromatológicas.

6 AVALIAÇÃO

- 6.1 Serão aplicadas 2 provas, sendo que a primeira notas consistirá a nota N1, enquanto a outra a N2.
- 6.2 A Média Final será calculada pela média aritmética do primeiro e segundo bimestre.
- 6.3 Para ser aprovado na disciplina, o aluno deverá obter MF igual ou superior a 6,0 e pelo menos 75% de frequência.
- 6.4 O não comparecimento do aluno, em quaisquer verificações de aprendizagem programada, incorrerá na realização de uma prova substitutiva única.

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

| UNIDADE | CH Teórica (hs) | CH Prática (hs) | CH Total (hs) |
|----------------|------------------------|------------------------|----------------------|
| Unidade 1 | 004 | 000 | 004 |
| Unidade 2 | 004 | 002 | 006 |
| Unidade 3 | 002 | 004 | 006 |
| Unidade 4 | 002 | 004 | 006 |
| Unidade 5 | 002 | 004 | 006 |
| Unidade 6 | 000 | 004 | 004 |
| Unidade 7 | 000 | 004 | 004 |
| Unidade 8 | 000 | 004 | 004 |
| Total | 014 | 026 | 040 |

(1) Práticas laboratoriais ou atividades em campo
(2) Somente para as licenciaturas

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia básica:

BOBBIO, P.A., BOBBIO, F. O. **Química do processamento de alimentos**. São Paulo:Varela, 2001.

ARAÚJO, J.M.A. **Química de Alimentos**. Viçosa: UFV, 2004.

Bibliografia complementar:

BOBBIO, F.O., BOBBIO, P. A. **Manual de Laboratório de química de alimentos**. São Paulo:Varela, 2003.



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

EDUCAÇÃO AGRÍCOLA
Carga Horária Total: 40 horas

1 EMENTA:

Segurança alimentar no campo. Principais produtos agropecuários e sua obtenção. Característica agrônômica das culturas. Problemas ligados ao produto in natura destinados ao consumo e à industrialização: amadurecimento, colheita, acondicionamento, transporte, armazenamento e conservação. Obtenção e conservação de matérias primas de origem animal. Boas práticas agrícolas.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Conhecer as principais matérias primas agropecuárias e sua obtenção.

2.2 Específicos:

a) Apresentar os parâmetros de qualidade e principais alterações que podem sofrer as matérias prima agropecuárias.

b) Conhecer as medidas para preservar a qualidade das matérias primas agropecuárias.

c) Conhecer os programas destinados à obtenção de alimentos seguros.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Introdução a matérias primas agropecuárias. (10h)

Objetivo Apresentar as principais matérias primas agropecuárias de origem animal e vegetal. Noções de conservação de alimentos e obtenção de produtos agrícolas seguros.

1.1 Introdução a matérias primas agropecuárias. (2h)

1.2 Características agrônômicas das culturas. Cultura de campo e horta. Culturas intensivas e extensivas. Órgãos vegetais de reserva. (4h)

1.3 Fisiologia, perdas e qualidade pós-colheita de vegetais. (4h)

Unidade 2 - Segurança alimentar no campo. (4h)

Objetivo Apresentar o conceito de alimentos seguros e sua obtenção no campo.

2.1 Conceito de segurança alimentar. Boas práticas agrícolas. Programa Alimentos Seguros no Campo. (4h)

Unidade 3 - Matérias primas de origem animal. (16h)
Objetivo Apresentar as principais matérias primas agrícolas de origem animal.

- 3.1 Carne: definição, raças de corte, composição da carne formas de abate e fatores que afetam a composição da carne. (6h)
- 3.2 Leite: definição, composição, raças, higiene na ordenha, transporte e fatores que afetam a qualidade microbiológica. (6h)
- 3.3 Ovo: definição, classificação, composição, formas de obtenção, qualidade e conservação (2h)
- 3.4 Mel: definição, tipos de mel, formas de obtenção, atributos de qualidades e conservação do produto. (2h)

Unidade 4 - Apresentação de seminários sobre Agricultura Orgânica, Alimentos Transgênicos e Produção Integrada de Frutas. (2h)

Objetivo Apresentar métodos alternativos para obtenção de produtos agrícolas.

- 4.1 Apresentação de seminários sobre Agricultura Orgânica, Alimentos Transgênicos e Produção Integrada de Frutas. (2h)

Unidade 5 - Visita o uma propriedade rural de produção de hortaliças. (4h)

Objetivo Apresentar aos alunos a rotina de produção de hortaliças.

- 5.1 Visita o uma propriedade rural de produção de hortaliças. (4h)

Unidade 6 - Visita ao CEASA-DF. (4h)

Objetivo Apresentar a rotina de comercialização de hortaliças e outro produtos agrícolas.

- 6.1 Visita ao CEASA-DF. (4h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- 4.1 Aulas expositivas, com auxílio de transparências e apresentações em slides e aulas práticas em laboratório. Exercícios e avaliações.
- 4.2 Apresentação de seminários.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

- 5.1 Lousa, retro projetor, projetor multimídia, equipamento de vídeo, laboratório de análises bromatológicas.

6 AVALIAÇÃO

- 6.1 Serão aplicadas 2 provas, sendo que a primeira notas consistirá a nota N1, enquanto a outra a N2.
- 6.2 A Média Final será calculada pela média aritmética do primeiro e segundo bimestre.
- 6.3 Para ser aprovado na disciplina, o aluno deverá obter MF igual ou superior a 6,0 e pelo menos 75% de frequência.

6.4 O não comparecimento do aluno, em quaisquer verificações de aprendizagem programada, incorrerá na realização de uma prova substitutiva única.

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

| UNIDADE | CH Teórica (hs) | CH Prática (hs) | CH Total (hs) |
|----------------|------------------------|------------------------|----------------------|
| Unidade 1 | 010 | 000 | 010 |
| Unidade 2 | 004 | 000 | 004 |
| Unidade 3 | 016 | 000 | 016 |
| Unidade 4 | 000 | 002 | 002 |
| Unidade 5 | 000 | 004 | 004 |
| Unidade 6 | 000 | 004 | 004 |
| Total | 030 | 010 | 040 |

(1) Práticas laboratoriais ou atividades em campo
(2) Somente para as licenciaturas

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia básica:

JUAN A. ORDOÑEZ. **Tecnologia de Alimentos** Volume I. Porto Alegre: ARTMED, 2005.

JUAN A. ORDOÑEZ. **Tecnologia de Alimentos** Volume II. Porto Alegre: ARTMED, 2005.

Bibliografia complementar:

CHITARRA, M. I. F. & CHITARRA, A. B. **Pós-colheita de frutas e hortaliças: fisiologia e manuseio**. Lavras: ESAL/FAEPE. 1990.

FILGUEIRA, F. A. R. **Novo Manual de Olericultura**. 2 Ed. Editora UFV, 2003.



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

GASTRONOMIA NACIONAL E MUNDIAL

Carga Horária Total: 40 horas

1 EMENTA:

História da gastronomia e sua relação com o mundo contemporâneo e formação gastronômica brasileira e internacional.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Fornecer ao aluno noções sobre a história da gastronomia e a formação do hábito alimentar dos diferentes povos.

2.2 Específicos:

a) Possibilitar o atendimento adequado ao perfil específico de cada cliente com a elaboração de cardápios diferenciados aos hábitos alimentares específicos.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

| | | |
|--------------------|--|--------------|
| Unidade 1 - | História da gastronomia | (10h) |
| Objetivo | Contextualizar a alimentação e gastronomia. | |
| 1.1 | O homem e a gastronomia: contextualização e comportamento do consumidor | (2h) |
| 1.2 | Alimentação e cultura; A gastronomia como patrimônio cultural. | (1h) |
| 1.3 | A alimentação do homem na pré-história | (1h) |
| 1.4 | A gastronomia na antiguidade | (1h) |
| 1.5 | A idade média: retrocesso na gastronomia? | (2h) |
| 1.6 | Idade Moderna: surge um novo panorama na gastronomia mundial | (1h) |
| 1.7 | Idade Contemporânea: tendências gastronômicas atuais | (2h) |
| Unidade 2 - | Gastronomia Internacional | (10h) |
| Objetivo | Apresentar a diversidade de hábitos alimentares dos diversos países | |
| 2.1 | O continente europeu e sua diversidade gastronômica | (3h) |
| 2.2 | A cozinha do continente americano e a influência de seus colonizadores | (3h) |
| 2.3 | O continente asiático e sua cozinha milenar | (2h) |

- 2.4 A oceania em destaque no mundo gastronômico contemporâneo (2h)

Unidade 3 - Gastronomia Nacional (12h)

Objetivo Apresentar a diversidade de hábitos alimentares das diversas Regiões brasileiras.

- 3.1 A formação gastronômica do Brasil: influência dos índios, negros e portugueses (2h)
- 3.2 A cozinha nordestina (2h)
- 3.3 A cozinha da região sudeste (2h)
- 3.4 A cozinha da região centro-oeste (2h)
- 3.5 A cozinha da região sul (2h)
- 3.6 A cozinha da região norte (2h)

Unidade 4 - Sabores Brasileiros (8h)

Objetivo Apresentar a diversidade de hábitos alimentares das diversas Regiões brasileiras.

- 4.1 Mandioca (2h)
- 4.2 Arroz e feijão (2h)
- 4.3 Doces do Brasil (2h)
- 4.4 A patrimonialização de práticas alimentares no Brasil (2h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- 4.1 Aulas expositivas e dialogadas auxiliadas por recursos audiovisuais.
- 4.2 Leitura exploratória de textos.
- 4.3 Reflexão em pequeno e grande grupo.
- 4.4 Dinâmicas de grupo.
- 4.5 Apresentação e discussão de filmes.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

- 5.1 Livros básicos e complementares.
- 5.2 Textos de apoio e artigos de revistas especializadas.
- 5.3 Retroprojetor (transparências), data-show e quadro branco.
- 5.4 Seminários com roteiros pré-definidos.
- 5.5 Apresentação e discussão de filmes.

6 AVALIAÇÃO

- 6.1 P1 = prova do primeiro bimestre (60% da nota)
- 6.2 T1 = trabalhos do primeiro bimestre (40% da nota)
- 6.3 P2 = prova do segundo bimestre (70% da nota)
- 6.4 T2 = trabalhos do segundo bimestre (30% da nota)
- 6.5 Para ser aprovado na disciplina, o aluno deverá obter média final igual ou superior a 6,0 (seis) e 75% de presença nas aulas.
- 6.6 O não comparecimento em quaisquer das verificações de aprendizagem incorrerá em realização da avaliação substitutiva.

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

| UNIDADE | CH Teórica (hs) | CH Prática (hs) | CH Total (hs) |
|----------------|-------------------------------|------------------------|----------------------|
| Unidade 1 | 010 | 000 | 010 |
| Unidade 2 | 010 | 000 | 010 |
| Unidade 3 | 012 | 000 | 012 |
| Unidade 4 | 008 | 000 | 008 |
| Total | 040 | 000 | 040 |
| (1) | Práticas laboratoriais | ou | atividades em campo |
| (2) | Somente para as licenciaturas | | |

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

FRANCO, Ariovaldo. **De Caçador a Gourmet: uma história da gastronomia**. São Paulo: Ed. SENAC, 2001.

ARAÚJO, W.M.C. et al. **Da Alimentação à Gastronomia**. Ed. UnB, 2005.

Bibliografia Complementar:

FERNANDES, C. **Viagem Gastronômica Através do Brasil**. 4ª ed. São Paulo: Ed. SENAC, 2002.

FLANDRIN, J.L & MONTANARI, M. **A história da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

IMUNOLOGIA BASICA
Carga Horária Total: 80 horas

1 EMENTA:

Células do sistema imunológico; Sistema Linfóide; Antígeno e antigenicidade; Estrutura e função dos anticorpos; Sistema complemento; Reconhecimento, processamento e apresentação dos antígenos; Mecanismos de ação dos componentes do sistema imunológico; Regulação da resposta imunológica; Tolerância imunológica e Autoimunidade; Reações de hipersensibilidade; Imunoneuroendocrinologia; Nutrição e imunodeficiência.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Esta disciplina tem como objetivo orientar os estudos dos fundamentos da Imunologia, a partir do conhecimento dos componentes celulares e dos mecanismos responsáveis pelo fenômeno da imunidade. Pretende-se desenvolver um trabalho de compreensão dos princípios e processos imunológicos envolvidos na saúde e nas doenças.

2.2 Específicos:

a) Esta disciplina tem como objetivo específico orientar os estudos do sistema imunológico e suas atuações frente a doenças relacionadas à alergia alimentar; esclarecer o processo da saúde e doença relacionada a hábitos e prescrições alimentares no que diz respeito à atuação imunológica.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

| | | |
|--------------------|---|-------------|
| Unidade 1 - | Células do sistema imunológico | (4h) |
| Objetivo | Orientar no aprendizado das células e tecidos que participam dos processos de defesa e inflamação. | |
| 1.1 | Células do sistema imunológico | (4h) |
| Unidade 2 - | Sistema linfóide | (4h) |
| Objetivo | Orientar o aprendizado referente à participação dos tecidos responsáveis pela produção, amadurecimento e armazenamento das células do sistema imunitário | |
| 2.1 | Sistema linfóide | (4h) |
| Unidade 3 - | Antígenos e antigenicidade | (4h) |

Objetivo Orientar o aprendizado referente à entrada e participação de microorganismos nos tecidos do organismo, bem como a participação do sistema imune frente a estes.

3.1 Antígenos e antigenicidade (4h)

Unidade 4 - Estrutura e função dos anticorpos (4h)

Objetivo Orientar no aprendizado no que diz respeito à atuação e funcionamento dos anticorpos como componentes primordiais na estrutura do sistema imunológico

4.1 Estrutura e função dos anticorpos (4h)

Unidade 5 - Sistema complemento (4h)

Objetivo Orientar no aprendizado das proteínas do sistema complemento, de sua atuação nos microorganismos, no auxílio ao sistema imunitário, especificando as patogenicidades decorrentes de suas deficiências.

5.1 Sistema complemento (4h)

Unidade 6 - Reconhecimento, processamento e apresentação do antígeno (4h)

Objetivo Estabelecer o papel dos linfócitos e de moléculas presentes no processo de reconhecimento dos antígenos e definir as principais atuações dos macrófagos, linfócitos B e células dendríticas dentro do processamento e apresentação antigênica

6.1 Reconhecimento, processamento e apresentação do antígeno (4h)

Unidade 7 - Cooperação celular na resposta imunológica celular e humoral (2h)

Objetivo Correlacionar os anticorpos e seu papel como efetor da resposta humoral com as células imunocompetentes e seu papel como efetoras da resposta celular.

7.1 Cooperação celular na resposta imunológica celular e humoral (2h)

Unidade 8 - Mecanismos de ação dos componentes do sistema imunológica (4h)

Objetivo Conhecer as principais moléculas participantes da resposta imune

8.1 Mecanismos de ação dos componentes do sistema imunológica (4h)

Unidade 9 - Regulação de resposta imunológica (4h)

Objetivo Estabelecer o papel fundamental do equilíbrio na resposta imune.

9.1 Regulação de resposta imunológica (4h)

| | | |
|---------------------|---|-------------|
| Unidade 10 - | Tolerância imunológica e autoimunidade | (4h) |
| Objetivo | Mecanismo da não responsividade celular; quando e como ocorrem; definir como a ausência da tolerância pode induzir a uma autoimunidade | |
| 10.1 | Tolerância imunológica e autoimunidade | (4h) |
| Unidade 11 - | Relação de hipersensibilidade | (4h) |
| Objetivo | Estudar as patogenidades causadas pela atuação exacerbada de células do sistema imunitário. | |
| 11.1 | Relação de hipersensibilidade | (4h) |
| Unidade 12 - | imunoneuroendocrinologia | (4h) |
| Objetivo | Orientar os estudos a respeito da relação existente entre os sistemas nervoso, endócrino e imunológico | |
| 12.1 | imunoneuroendocrinologia | (4h) |
| Unidade 13 - | Provas | (4h) |
| Objetivo | Avaliar conhecimentos adquiridos | |
| 13.1 | Provas | (4h) |
| Unidade 14 - | Seminários | (4h) |
| Objetivo | Apresentação de pesquisas relevantes sobre assuntos abordados em sala de aula | |
| 14.1 | Seminários | (4h) |
| Unidade 15 - | Análise de células do sistema imune | (2h) |
| Objetivo | Visualização e identificação pelo microscópio óptico das células do sistema imune. | |
| 15.1 | Análise de células do sistema imune | (2h) |
| Unidade 16 - | Leucograma | (2h) |
| Objetivo | Orientar na prática do leucograma e sua interpretação | |
| 16.1 | Leucograma | (2h) |
| Unidade 17 - | Leucometria | (2h) |
| Objetivo | Orientar na prática da leucometria e correlacionar com a prática do leucograma | |
| 17.1 | Leucometria | (2h) |
| Unidade 18 - | Reação de Coombs | (2h) |
| Objetivo | Orientar na realização do procedimento de diagnóstico de eritroblastose fetal ou de possível anemia hemolítica auto-imune | |
| 18.1 | Reação de Coombs | (2h) |
| Unidade 19 - | Tipagem sanguínea | (2h) |
| Objetivo | Orientar no procedimento de tipagem sanguínea e seus fatores de rejeição. | |

19.1 Tipagem sanguínea (2h)

Unidade 20 - CPH (4h)

Objetivo Orientar os estudos no que diz respeito à molécula do complexo principal de histocompatibilidade e sua importância em transplantes.

20.1 CPH (4h)

Unidade 21 - Vacinas (4h)

Objetivo Estudar a atuação das vacinas e como o sistema imunitário reage à presença destes antígenos

21.1 Vacinas (4h)

Unidade 22 - Imunologia da desnutrição (4h)

Objetivo Avaliar como as células do sistema imune reagem a falta de nutrientes em vários níveis.

22.1 Imunologia da desnutrição (4h)

Unidade 23 - Imunidade inata e adquirida (4h)

Objetivo Avaliar as diferenças e correlações entre a imunidade inata e específica, especificando a atuação de cada célula dentro desta classificação

23.1 Imunidade inata e adquirida
(4h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 A disciplina será ministrada, em sua maioria, na forma de aulas expositivas dialogadas. Este sistema além de oferecer ao aluno o conhecimento e os meios necessários para atingi-lo, estimula-o a participar de maneira ativa, como parte integrante desse contexto. Com isso é possível observar as necessidades e incentivar a capacidade criativa de cada aluno.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 A disciplina será ministrada, em sua maioria, na forma de aulas expositivas dialogadas. Em sala de aula, serão utilizadas projeções através de diapositivos, transparências e canhão, data show, além de apresentação de filmes educativos. Para complementação de estudo e pesquisa bibliográfica, serão ainda utilizadas obras disponíveis na Biblioteca Central da Unieuro e textos disponíveis na rede mundial de computadores. Os esquemas utilizados em sala de aulas serão disponibilizados aos alunos através da rede interna de computadores da Unieuro.

6 AVALIAÇÃO

6.1 Três provas parciais (PPP, SPP e TPP), tendo cada prova valor máximo de 10 pontos. Uma apresentação oral tendo o valor de 10 pontos, devendo ser apresentado na forma de um artigo científico na data prevista no cronograma da disciplina. A média parcial (MP) consistirá no somatório

(respeitados os pesos) das formas de avaliação descritas acima, tendo o aluno que obter pontuação igual ou superior a 7.

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

| UNIDADE | CH Teórica (hs) | CH Prática (hs) | CH Total (hs) |
|----------------|------------------------|------------------------|----------------------|
| Unidade 1 | 004 | 000 | 004 |
| Unidade 2 | 004 | 000 | 004 |
| Unidade 3 | 004 | 000 | 004 |
| Unidade 4 | 004 | 000 | 004 |
| Unidade 5 | 004 | 000 | 004 |
| Unidade 6 | 004 | 000 | 004 |
| Unidade 7 | 002 | 000 | 002 |
| Unidade 8 | 004 | 000 | 004 |
| Unidade 9 | 004 | 000 | 004 |
| Unidade 10 | 004 | 000 | 004 |
| Unidade 11 | 004 | 000 | 004 |
| Unidade 12 | 004 | 000 | 004 |
| Unidade 13 | 004 | 000 | 004 |
| Unidade 14 | 004 | 000 | 004 |
| Unidade 15 | 000 | 002 | 002 |
| Unidade 16 | 000 | 002 | 002 |
| Unidade 17 | 000 | 002 | 002 |
| Unidade 18 | 000 | 002 | 002 |
| Unidade 19 | 000 | 002 | 002 |
| Unidade 20 | 004 | 000 | 004 |
| Unidade 21 | 004 | 000 | 004 |

| | | | |
|--------------|-------------------------------|------------|---------------------|
| Unidade 22 | 004 | 000 | 004 |
| Unidade 23 | 004 | 000 | 004 |
| Total | 070 | 010 | 080 |
| (1) | Práticas laboratoriais | ou | atividades em campo |
| (2) | Somente para as licenciaturas | | |

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

JANEWAY, Charles[et.al.]. **Imunobiologia**: o sistema imunológico na saúde e na doença. 5.ed. Porto Alegre : Artmed, 2002.

ABBAS, Abel[et.al.]. **Imunologia celular e molecular**. 4.ed. Pensilvânia: Saunders Company, 2000.

Bibliografia Complementar:

SCROFERNEKER, Maria Lúcia. POHLMANN, Paula Raffin. **Imunologia básica e aplicada** Porto Alegre : Sagra Luzzatto, 1998.

STITES, Daniel [et.al.]. **Imunologia médica**. 9.ed. Rio de Janeiro : Guanabara, 2000.

PARHAM, Peter. **O sistema imune**. Porto Alegre : Artmed, 2001.

CALICH, V.L.G. **Imunologia básica**. Porto Alegre : Artes Médicas, 1989.



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Carga Horária Total: 60 horas

1 EMENTA:

Introdução à microbiologia dos alimentos. A ecologia microbiana dos alimentos. A contaminação dos alimentos. A deterioração dos alimentos. Intoxicações e infecções de origem alimentar. Fatores que favorecem o aparecimento de toxinfecções alimentares e medidas preventivas.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Capacitar o aluno de nutrição, através de um curso teórico prático, a aquisição de conhecimentos aplicados à utilização da microbiologia de alimentos dentro da profissão do nutricionista.

2.2 Específicos:

- a) Identificar os fatores de que dependem os microrganismos para sobreviver e multiplicarem-se nos alimentos: fatores intrínsecos e extrínsecos.
- b) Qualificar os microrganismos de maior importância em alimentos
- c) Aplicar técnicas de preparo e utilização de meios de cultura que favorecem o crescimento de microrganismos em alimentos.
- d) Demonstrar o crescimento de microrganismos mediante situações de estresse químico e físico.
- e) Diferenciar as intoxicações e infecções de origem alimentar.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

| | | |
|--------------------|---|-------------|
| Unidade 1 - | Introdução à microbiologia | (9h) |
| Objetivo | conceituar os principais microorganismos | |
| 1.1 | Conceitos básicos em microbiologia | (1h) |
| 1.2 | Apresentação dos principais microorganismos: bactérias, fungos e vírus | (8h) |
| Unidade 2 - | Fatores que interferem no crescimento microbiano | (6h) |
| Objetivo | Conhecer os principais fatores intrínsecos e extrínsecos dos alimentos que interferem no crescimento microbiano. | |
| 2.1 | Fatores intrínsecos | (2h) |
| 2.2 | Fatores extrínsecos | (2h) |
| 2.3 | Prática: ubiquidade dos microorganismos | (2h) |

Unidade 3 - Microorganismo de importância em alimentos (6h)
Objetivo Apresentar os principais microorganismos de importância nos alimentos.

3.1 Microorganismos contaminantes e deteriorantes de alimentos (6h)

Unidade 4 - Microorganismos indicadores (9h)
Objetivo Conhecer os importantes microorganismos indicadores em alimentos

4.1 Apresentação dos microorganismos indicadores (4h)

4.2 Contagem de coliformes 35 e 45°C em alimentos (2h)

4.3 Avaliação de Conteúdo (3h)

Unidade 5 - Microbiologia dos produtos alimentícios (12h)
Objetivo Conhecer dentro dos grupos de alimentos os microorganismos de maior relevância.

5.1 Microbiologia de: vegetais, frutas, cereais, produtos cárneos, lácteos, pescados, ovos e alimentos prontos para consumo (6h)

5.2 Contagem de S. coagulase positivo em alimentos (6h)

Unidade 6 - Doenças transmitidas por alimentos (18h)
Objetivo Conceituar as principais DTAs e seus agentes causadores

6.1 Apresentação das principais Doenças transmitidas por alimentos (9h)

6.2 Revisão de conteúdo (3h)

6.3 Avaliação de conteúdo (3h)

6.4 Avaliação substitutiva (3h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 Aulas expositivas e dialogadas

4.2 discussão de artigos

4.3 atividades práticas em laboratório.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 data-show

5.2 lousa

5.3 laboratório de microbiologia

5.4 artigos científicos.

6 AVALIAÇÃO

6.1 Primeiro bimestre: (PT1)- Prova teórica 1 - 3,0 pontos (PT2)- Prova teórica 2 - 6,0 pontos CA: Circulo de artigos- 1,0 PT1+PT2+CA=10,0

6.2 Segundo bimestre: NT2: (PT3)- Prova teórica 3 - 7,0 pontos MR 1: Mesa redonda I – 1,5 MR 2: Mesa redonda II – 1,5 N2= NT2+ MR 1+ MR 2 = 10,0
NOTA FINAL= N1+N2 /2>= 6,0

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

| UNIDADE | CH Teórica (hs) | CH Prática (hs) | CH Total (hs) |
|--------------|-----------------|-----------------|---------------|
| Unidade 1 | 007 | 002 | 009 |
| Unidade 2 | 004 | 002 | 006 |
| Unidade 3 | 004 | 002 | 006 |
| Unidade 4 | 004 | 005 | 009 |
| Unidade 5 | 006 | 006 | 012 |
| Unidade 6 | 012 | 006 | 018 |
| Total | 037 | 023 | 060 |

(1) Práticas laboratoriais ou atividades em campo
(2) Somente para as licenciaturas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia básica:

FRANCO, B.D.G.M. & LANGRAF, M. **Microbiologia dos Alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.

SILVA JUNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico Sanitário em Alimentos**. São Paulo: Varela, 2002.

JAY, J. M. **Microbiologia de Alimentos**. Porto Alegre: Artmed, 2005.

Bibliografia complementar:

SILVA; JUNQUEIRA; SILVEIRA. **Manual de Métodos de Análise Microbiológica de Alimentos**. São Paulo: Varela, 1997.

GERMANO, P.M.L. & GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2001.

GERMANO, P.M.L. **Treinamento de manipuladores de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2003.



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

NUTRIÇÃO HUMANA II
Carga Horária Total: 60 horas

1 EMENTA:

Estudo do metabolismo energético. Aspectos nutricionais e metabólicos das proteínas, carboidratos, lipídios, vitaminas, minerais e oligoelementos. Integração metabólica de macronutrientes e micronutrientes. Necessidades e recomendações nutricionais humanas baseadas nas DRI's (Dietary Reference Intakes), incluindo o cálculo do valor energético total para as diferentes idades, sexos, ocupações e estados fisiológicos.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Promover ao aluno o conhecimento as bases nutricionais, bioquímicas e metabólicas dos macronutrientes e micronutrientes, bem como a interpretação e aplicação das DRI,s.

2.2 Específicos:

- a) Interpretar e aplicar as DRI's;
- b) Compreender a nutrição, a digestão, a absorção e o metabolismo dos carboidratos, proteínas e lipídios;
- c) Estudar as vitaminas, minerais e oligoelementos;
- d) Estudar o metabolismo energético;
- e) Fundamentar em bases bioquímicas e nutricionais a integração metabólica dos nutrientes.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

| | | |
|--------------------|--|-------------|
| Unidade 1 - | INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO HUMANA | (3h) |
| Objetivo | Resgatar conceitos sobre Nutrição Humana discutido anteriormente em outras disciplinas. | |
| 1.1 | Conceitos de Nutrição, alimentação e nutrientes | (1h) |
| 1.2 | Leis da alimentação | (1h) |
| 1.3 | Funções específicas dos alimentos e fatores que afetam o consumo alimentar | (1h) |

| | | |
|--------------------|---|-------------|
| Unidade 2 - | USOS E APLICAÇÕES DAS DIETARY REFERENCE INTAKES (DRI'S) | (6h) |
| Objetivo | Capacitar o aluno avaliar consumo e planejar dietas utilizando os parâmetros referenciais adequados. | |

| | | |
|--------------------|---|-------------|
| 2.1 | Histórico das DRI's | (1h) |
| 2.2 | Conceitos: EAR, RDA, AI e UL | (1h) |
| 2.3 | Interpretação e aplicabilidade das DRI's | (1h) |
| 2.4 | Exercícios práticos | (3h) |
| Unidade 3 - | METABOLISMO ENERGÉTICO | (6h) |
| Objetivo | Capacitar o aluno a obtenção e interpretação da TMB, GER e GET. | |
| 3.1 | Conceitos de metabolismo e tipos de energia | (1h) |
| 3.2 | Períodos metabólicos, condições de infracarga e sobrecarga energética | (1h) |
| 3.3 | Métodos diretos e indiretos para cálculo da TMB, GER e GET | (1h) |
| 3.4 | Anamnese nutricional simplificada | (3h) |
| Unidade 4 - | Carboidratos | (6h) |
| Objetivo | Proporcionar ao aluno a compreensão da digestão, absorção, transporte e metabolismo dos carboidratos. | |
| 4.1 | Classificação e funções dos carboidratos | (1h) |
| 4.2 | Digestão, absorção, transporte e metabolismo dos carboidratos | (1h) |
| 4.3 | Regulação hormonal da glicemia | (1h) |
| 4.4 | Exercícios | (3h) |
| Unidade 5 - | Fibras, probióticos e prebióticos | (3h) |
| Objetivo | Conscientizar o aluno sobre a importância do consumo de fibras alimentares, probióticos e prebióticos para a saúde humana. | |
| 5.1 | Conceito, propriedades e funções das fibras solúveis e insolúveis | (1h) |
| 5.2 | Conceito de probióticos e benefícios de consumo | (1h) |
| 5.3 | Conceito de prebióticos e benefícios de consumo | (1h) |
| Unidade 6 - | proteínas | (6h) |
| Objetivo | Proporcionar ao aluno a compreensão da digestão, absorção, transporte e metabolismo das proteínas. | |
| 6.1 | Classificação e funções das proteínas | (1h) |
| 6.2 | Digestão, absorção, transporte e metabolismo das proteínas | (1h) |
| 6.3 | Desnutrição protéico-calórica e balanço nitrogenado | (1h) |
| 6.4 | Exercícios | (3h) |
| Unidade 7 - | Lipídeos | (6h) |
| Objetivo | Proporcionar ao aluno a compreensão da digestão, absorção, transporte e metabolismo dos lipídeos. | |
| 7.1 | Classificação e funções dos lipídeos | (1h) |
| 7.2 | Digestão, absorção, transporte e metabolismo dos lipídeos | (1h) |

| | | |
|-----|-----------------------------------|------|
| 7.3 | Desordens do metabolismo lipídico | (1h) |
| 7.4 | Exercícios | (3h) |

Unidade 8 - Água e eletrólitos (6h)
Objetivo

| | | |
|-----|---------------------------------------|------|
| 8.1 | Compatimentalização da água | (1h) |
| 8.2 | Absorção e excreção hídrica | (1h) |
| 8.3 | Principais eletrólitos e suas funções | (1h) |
| 8.4 | Exercícios | (3h) |

Unidade 9 - Minerais (9h)

Objetivo Proporcionar ao aluno a compreensão da importância dos minerais para a saúde humana.

| | | |
|-----|--|------|
| 9.1 | Funções, fontes alimentares e recomendações nutricionais dos macrominerais | (3h) |
| 9.2 | Funções, fontes alimentares e recomendações nutricionais dos microminerais | (3h) |
| 9.3 | Exercícios | (3h) |

Unidade 10 - Vitaminas (9h)

Objetivo Proporcionar ao aluno a compreensão da importância das vitaminas para a saúde humana.

| | | |
|------|---|------|
| 10.1 | Funções, fontes alimentares e recomendações nutricionais das vitaminas lipossolúveis | (3h) |
| 10.2 | Funções, fontes alimentares e recomendações nutricionais das vitaminas hidrossolúveis | (3h) |
| 10.3 | Exercícios | (3h) |

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 As aulas serão expositivas, dialógicas, com utilização de artigos científicos, estudos de caso, seminários e orientação de grupos. A participação dos alunos será ativa na busca do conhecimento com aproveitamento da bagagem cultural de cada um. A professora será facilitadora de todo o processo ensino-aprendizagem. A integração em grupos é fundamental para estabelecer a fusão das áreas técnicas e metodológicas em âmbito acadêmico.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

- 5.1 Data-show
- 5.2 Artigos científicos
- 5.3 Exercícios práticos

6 AVALIAÇÃO

6.1 Serão aplicadas 4 avaliações teóricas. A nota do primeiro bimestre (N1) contemplará a nota da primeira avaliação (35%), a nota da segunda avaliação (35%), a nota da anamnese nutricional (20%) e a média das notas dos exercícios (10%). A nota do segundo bimestre (N2) contemplará a nota da terceira

avaliação (30%), a nota da quarta avaliação (30%), a nota da apresentação oral do seminário (30%) e a média das notas dos exercícios (10%).

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

| UNIDADE | CH Teórica (hs) | CH Prática (hs) | CH Total (hs) |
|----------------|------------------------|------------------------|----------------------|
| Unidade 1 | 003 | 000 | 003 |
| Unidade 2 | 003 | 003 | 006 |
| Unidade 3 | 003 | 003 | 006 |
| Unidade 4 | 003 | 003 | 006 |
| Unidade 5 | 003 | 000 | 003 |
| Unidade 6 | 003 | 003 | 006 |
| Unidade 7 | 003 | 003 | 006 |
| Unidade 8 | 003 | 003 | 006 |
| Unidade 9 | 006 | 003 | 009 |
| Unidade 10 | 006 | 003 | 009 |
| Total | 036 | 024 | 060 |

(1) Práticas laboratoriais ou atividades em campo
(2) Somente para as licenciaturas

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

KRAUSE, M.V. & MAHAN, L. K. **Alimentos, Nutrição e Dietoterapia**. Roca, São Paulo, 2005.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A; SHIKE, M; ROSS, A, C. **Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença**. São Paulo: Manole, 2003.

Bibliografia complementar:

DUTRA-DE-OLIVEIRA , J.E. & MARCHINI, J.S. **Ciências nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 2003.



**CENTRO UNIVERSITÁRIO UNIEURO
PRÓ-REITORIA ACADÊMICA
COORDENADORIA DO CURSO DE NUTRIÇÃO**

PARASITOLOGIA HUMANA
Carga Horária Total: 60 horas

1 EMENTA:

Introdução à parasitologia humana. Os protozoários. Amebas e ciliados. Flagelados intestinais e geniturinários. Flagelados do sangue e de outros tecidos. Os esporozoários parasitas do homem. Platyhelminthes parasitas do homem. Nematelminthes parasitas do homem. Ectoparasitas.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Entender as relações parasito-hospedeiro, verificando as particularidades das interações entre os diversos protozoários e helmintos que parasitam o homem.

2.2 Específicos:

a) Desenvolver uma visão lógica, discriminativa e integrativa dos processos ligados ao diversos sistemas, possibilitando a utilização desta aprendizagem para a melhor compreensão de áreas afins.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Introdução à parasitologia humana (3h)
Objetivo Orientar a relação parasito-hospedeiro no contexto ecológico, socio-econômico e cultural. As ações de um parasito em seu hospedeiro. Termos ligados à patologia e epidemiologia utilizados na disciplina de parasitologia. As formas de diagnóstico.

1.1 Introdução à parasitologia humana (3h)

Unidade 2 - Os protozoários (3h)
Objetivo Orientar os estudo morfológico e funcional. Divisão sistemática e taxonômica.

2.1 Os protozoários (3h)

Unidade 3 - Amebas e ciliados que parasitam o homem: Amebíase (3h)

Objetivo Orientar a relação parasito-hospedeiro no contexto ecológico, socio-econômico e cultural. As ações de um parasito em seu hospedeiro. Termos ligados à patologia e epidemiologia e nutrição

3.1 Amebas e ciliados que parasitam o homem: Amebíase (3h)

Unidade 4 - Flagelados intestinais e geniturinários: Giardíase e Tricomoníase. (3h)

Objetivo Orientar a relação parasito-hospedeiro no contexto ecológico, socio-econômico e cultural. As ações de um parasito em seu hospedeiro. Termos ligados à patologia e epidemiologia e nutrição

4.1 Flagelados intestinais e geniturinários: Giardíase e Tricomoníase. (3h)

Unidade 5 - Flagelados do sangue e de outros tecidos: Doença de Chagas e Leishmanioses. (6h)

Objetivo Orientar a relação parasito-hospedeiro no contexto ecológico, socio-econômico e cultural. As ações de um parasito em seu hospedeiro. Termos ligados à patologia e epidemiologia e nutrição

5.1 Flagelados do sangue e de outros tecidos: Doença de Chagas e Leishmanioses. (6h)

Unidade 6 - Os esporozoários parasitas do homem: Coccidioses, Toxoplasmose e Malária. (6h)

Objetivo Orientar a relação parasito-hospedeiro no contexto ecológico, socio-econômico e cultural. As ações de um parasito em seu hospedeiro. Termos ligados à patologia e epidemiologia e nutrição

6.1 Os esporozoários parasitas do homem: Coccidioses, Toxoplasmose e Malária. (6h)

Unidade 7 - Helmintos parasitas do homem (3h)

Objetivo Estudar as diferenças entre platelmintos e nematóides. Estudo morfológico e funcional. Divisão taxonômica.

7.1 Helmintos parasitas do homem (3h)

Unidade 8 - Trematóides: Esquistossomose e Fasciolíase. (3h)

Objetivo Orientar a relação parasito-hospedeiro no contexto ecológico, socio-econômico e cultural. As ações de um parasito em seu hospedeiro. Termos ligados à patologia e epidemiologia e nutrição

8.1 Trematóides: Esquistossomose e Fasciolíase. (3h)

Unidade 9 - Trematóides: Esquistossomose e Fasciolíase. (3h)

Objetivo Orientar a relação parasito-hospedeiro no contexto ecológico, socio-econômico e cultural. As ações de um parasito em seu hospedeiro. Termos ligados à patologia e epidemiologia e nutrição

9.1 Trematóides: Esquistossomose e Fasciolíase. (3h)

Unidade 10 - Cestóides: Teníases, Himinolepíases e outros. (3h)

Objetivo Orientar a relação parasito-hospedeiro no contexto ecológico, socio-econômico e cultural. As ações de um parasito em seu hospedeiro. Termos ligados à patologia e epidemiologia e nutrição

10.1 Cestóides: Teníases, Himinolepíases e outros. (3h)

Unidade 11 - Nematelmintos I: Ascaridíase, tricuriíase, ancilostomíase, enterobíase, estrongiloidíase, e outras. (3h)

Objetivo Orientar a relação parasito-hospedeiro no contexto ecológico, socio-econômico e cultural. As ações de um parasito em seu hospedeiro. Termos ligados à patologia e epidemiologia e nutrição

11.1 Nematelmintos I: Ascaridíase, tricuriíase, ancilostomíase, enterobíase, estrongiloidíase, e outras. (3h)

Unidade 12 - Nematelmintos II: Filariose. (3h)

Objetivo Orientar a relação parasito-hospedeiro no contexto ecológico, socio-econômico e cultural. As ações de um parasito em seu hospedeiro. Termos ligados à patologia e epidemiologia e nutrição

12.1 Nematelmintos II: Filariose. (3h)

Unidade 13 - Ectoparasitoses. (3h)

Objetivo Orientar a relação parasito-hospedeiro no contexto ecológico, socio-econômico e cultural. As ações de um parasito em seu hospedeiro. Termos ligados à patologia e epidemiologia e nutrição

13.1 Ectoparasitoses. (3h)

Unidade 14 - Exame parasitológico de fezes (3h)

Objetivo Orientar na preparação, análise e métodos referentes aos EPF

14.1 Exame parasitológico de fezes (3h)

Unidade 15 - método de Willis (3h)

Objetivo Orientar na aprendizagem e importância na análise diagnóstica de parasitas e helmintos

15.1 método de Willis (3h)

Unidade 16 - métodos de Hoffman (3h)

Objetivo Orientar na aprendizagem e importância na análise diagnóstica de parasitas e helmintos

16.1 métodos de Hoffman (3h)

Unidade 17 - Análise de protozoários em lâmina. (3h)

Objetivo Orientar na aprendizagem e importância na análise diagnóstica de parasitas e helmintos

17.1 Análise de protozoários em lâmina. (3h)

Unidade 18 - Análise de helmintos em lâmina (3h)

Objetivo Orientar na aprendizagem e importância na análise diagnóstica de parasitas e helmintos

18.1 Análise de helmintos em lâmina (3h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 A disciplina será ministrada, em sua maioria, na forma de aulas expositivas dialogadas. Este sistema além de oferecer ao aluno o conhecimento e os meios necessários para atingi-lo, estimula-o a participar de maneira ativa, como parte integrante desse contexto. A relação entre a teoria e a prática será enfocada a cada encontro para que assim os discentes possam entender onde a Parasitologia, ciência básica, pode contribuir no exercício da profissão do Nutricionista.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 A disciplina será ministrada, em sua maioria, na forma de aulas expositivas dialogadas. Em sala de aula, serão utilizadas projeções através de diapositivos, transparências e canhão, data show, além de apresentação de filmes educativos. Para complementação de estudo e pesquisa bibliográfica, serão ainda utilizadas obras disponíveis na Biblioteca Central da Unieuro e textos disponíveis na rede mundial de computadores. Os esquemas utilizados em sala de aulas serão disponibilizados aos alunos através da rede interna de computadores da Unieuro.

6 AVALIAÇÃO

6.1 Três provas parciais (PPP, SPP e TPP), tendo cada prova valor máximo de 10 pontos. Uma apresentação oral tendo o valor de 10 pontos, devendo ser apresentado na forma de um artigo científico na data prevista no cronograma da disciplina. A média parcial (MP) consistirá no somatório (respeitados os pesos) das formas de avaliação descritas acima, tendo o aluno que obter pontuação igual ou superior a 7

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

| UNIDADE | CH Teórica (hs) | CH Prática (hs) | CH Total (hs) |
|----------------|------------------------|------------------------|----------------------|
| Unidade 1 | 003 | 000 | 003 |
| Unidade 2 | 003 | 000 | 003 |
| Unidade 3 | 003 | 000 | 003 |
| Unidade 4 | 003 | 000 | 003 |
| Unidade 5 | 006 | 000 | 006 |
| Unidade 6 | 006 | 000 | 006 |
| Unidade 7 | 003 | 000 | 003 |
| Unidade 8 | 003 | 000 | 003 |
| Unidade 9 | 003 | 000 | 003 |
| Unidade 10 | 003 | 000 | 003 |

| | | | |
|--------------|-------------------------------|------------|---------------------|
| Unidade 11 | 003 | 000 | 003 |
| Unidade 12 | 003 | 000 | 003 |
| Unidade 13 | 003 | 000 | 003 |
| Unidade 14 | 000 | 003 | 003 |
| Unidade 15 | 000 | 003 | 003 |
| Unidade 16 | 000 | 003 | 003 |
| Unidade 17 | 000 | 003 | 003 |
| Unidade 18 | 000 | 003 | 003 |
| Total | 045 | 015 | 060 |
| (1) | Práticas laboratoriais | ou | atividades em campo |
| (2) | Somente para as licenciaturas | | |

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Bibliografia Básica:

REY, Luis. **Bases da parasitologia médica**. Rio de Janeiro : Guanabara, 2002.

NEVES, David Pereira. **Parasitologia humana**. São Paulo : Atheneu, 2000.

Bibliografia Complementar:

REY, Luis. **Dicionário de medicina e saúde**. Rio de Janeiro : Guanabara, 1999.

De CARLI, Geraldo Attlio. **Parasitologia clínica**. São Paulo : Atheneu, 2001.

CINERMAN, B.; FRANCO, M.A. **Atlas de parasitologia: artrópodes, protozoários e helmintos**. São Paulo : Atheneu, 1998.

AMATO NETO, V. **Exame parasitológico das fezes**. São Paulo : Sarvier, 1991.