



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

ECONOMIA E ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO II

Carga Horária Total: 80 horas

1 EMENTA:

Conhecimentos básicos de administração geral e sua aplicação em Serviços de Alimentação. Modalidades de Unidades de Alimentação, suas características e necessidades teórico-administrativas específicas. Gestão de materiais. Gestão de recursos financeiros. Gestão de pessoal. Garantia de qualidade.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Fornecer conhecimentos básicos sobre Administração e Economia voltados para o Serviço de Alimentação e suas peculiaridades

2.2 Específicos:

a) Capacitar o aluno a planejar, organizar, administrar/ dirigir, controlar/ supervisionar e avaliar uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Relação com outras disciplinas e atuação do Nutricionista dentro da UAN (2h)

Objetivo Contextualizar o aluno quanto a prática da atenção nutricional nas Unidades de Alimentação e Nutrição.

1.1 Administração e dimensionamento de Recursos Humanos (RH) em Unidades de Alimentação e Nutrição (2h)

Unidade 2 - Planejamento de UAN (12h)

Objetivo Objetiva familiarizar o aluno com técnicas de recrutamento, seleção, treinamento e dimensionamento de pessoal para Unidades Produtoras de Alimentos hospitalares ou para comunidade sadia.

2.1 Coleta de dados do Trabalho de Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição (4h)

2.2 Discussão dos dados coletados (4h)

2.3 Planejamento da UAN (4h)

Unidade 3 - Segurança do trabalho e Saúde ocupacional (8h)

Objetivo Contextualizar o aluno com temas de segurança no ambiente de trabalho, uso de equipamentos de proteção individual, legislação trabalhista, no ambiente de Unidades Produtoras de Refeições.

3.1 Conceitos e aplicação de Segurança no trabalho e saúde ocupacional (4h)

3.2 Entrega e Apresentação do trabalho de conclusão da disciplina. Artigo na área de Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição (2h)

3.3 Avaliação do conteúdo (2h)

Unidade 4 - Administração financeira de Unidades de Alimentação e Nutrição (18h)

Objetivo Orçamento, cálculo de gastos, custos operacionais, previsão de compras, cálculo do preço de refeições, gestão financeira de Unidades Produtoras de Refeições

4.1 Coleta de dados do Trabalho de Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição (4h)

4.2 2ª Avaliação Bimestral (4h)

4.3 Entrega e apresentação do trabalho de Planejamento de Unidades de Alimentação e Nutrição (6h)

4.4 Prova substitutiva (4h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- 4.1 Aulas teóricas
- 4.2 Estudos Dirigidos
- 4.3 Trabalhos práticos
- 4.4 Visitas (se possível)

5 RECURSOS DIDÁTICOS

- 5.1 Sala de aula teórica
- 5.2 Projetor de Datashow com CPU
- 5.3 Televisão
- 5.4 Leitor de DVD

6 AVALIAÇÃO

6.1 1ª Avaliação Bimestral - 70% da nota do 1º Bimestre

6.2 Trabalho de Conclusão de Disciplina - Artigo na área de Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição - 30% da nota do 1º Bimestre

6.3 2ª Avaliação Bimestral - 70% da nota do 2º Bimestre

6.4 Trabalho prático em uma Unidade de Alimentação e Nutrição - 30% da nota do 2º Bimestre

6.5 Prova Substitutiva - 100% da nota do 2º Bimestre.

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	002	000	002

Unidade 2	008	004	012
Unidade 3	004	004	008
Unidade 4	006	012	018
Total	020	020	040

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

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

MEZOMO, I.B. **Os serviços de alimentação: Planejamento e administração.** Rio de Janeiro: Manole, 2000.

TEIXEIRA, S. *et al.* **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição.** São Paulo: Atheneu, 2000.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MARICATO, P. **Como montar e administrar bares e restaurantes.** São Paulo: SENAC, 2001.

PROENÇA, RPC. **Inovação tecnológica na produção de alimentação coletiva.** Florianópolis: Insular, 1997.



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

FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA II

Carga Horária Total: 80 horas

1 EMENTA:

Repercussão dos diversos estados patológicos no estado nutricional com ênfase na fisiopatologia e dietoterapia das doenças da boca, esôfago, estômago, intestino delgado, grosso e ânus. Além disso, a fisiopatologia e dietoterapia das pancreatopatias e das hepatopatias, das nefropatias, das doenças infecto contagiosas, das neoplasias, dos erros inatos do metabolismo, das doenças parasitárias, alérgicas, cirurgia (pré-operatório e pós-operatório), queimadura e nas preparações para exames clínicos.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Compreender os mecanismos fisiopatológicos e prescrever dietas em diferentes condições clínicas e nutricionais, tendo como objetivo a recuperação ou manutenção do estado nutricional nas diversas patologias.

2.2 Específicos:

- a) Avaliar o estado nutricional de pacientes hospitalizados ou em regime ambulatorial;
- b) Determinar o diagnóstico nutricional;
- c) Compreender os mecanismos fisiopatológicos e a dietoterapia nas diversas patologias;
- d) Prescrever e calcular dietas para diferentes patologias e faixas etárias;
- e) Distinguir os diferentes tipos de dieta no que diz respeito à consistência, composição e indicação;
- f) Acompanhar e monitorar a evolução do estado nutricional de pacientes hospitalizados e ambulatoriais.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - A fisiopatologia das pancreatopatias e das hepatopatias, das nefropatias, das doenças infecto contagiosas, das neoplasias, dos erros inatos do metabolismo, das doenças parasitárias, alérgicas, cirurgia (pré-operatório e pós-operatório), queimadura e nas preparações para exames clínicos. (12h)

Objetivo Compreender os mecanismos fisiopatológicos e a dietoterapia nas diversas patologias;

1.1 A fisiopatologia nas diversas patologias discriminadas no ementário da disciplina. (12h)

Unidade 2 - Avaliação do estado nutricional de pacientes hospitalizados ou em regime ambulatorial das doenças da boca, esôfago, estômago, intestino delgado, grosso e ânus. Além disso, das pancreatopatias e das hepatopatias, das nefropatias, das doenças infecto contagiosas, das neoplasias, dos erros inatos do metabolismo, das doenças parasitárias, alérgicas, cirurgia (pré-operatório e pós-operatório), queimadura e nas preparações para exames clínicos. (12h)

Objetivo Avaliar o estado nutricional de pacientes hospitalizados ou em regime ambulatorial.

2.1 Avaliação do estado nutricional de pacientes hospitalizados ou em regime ambulatorial nas diversas doenças discriminadas no ementário. (12h)

Unidade 3 - Diagnóstico clínico nutricional; (6h)

Objetivo Determinar o diagnóstico nutricional;

3.1 Diagnóstico clínico nutricional; (6h)

Unidade 4 - A dietoterapia das pancreatopatias e das hepatopatias, das nefropatias, das doenças infecto contagiosas, das neoplasias, dos erros inatos do metabolismo, das doenças parasitárias, alérgicas, cirurgia (pré-operatório e pós-operatório), queimadura e nas preparações para exames clínicos na perspectiva de indicar a via de alimentação mais adequada (oral, enteral ou parenteral) nas patologias mencionadas acima, considerando as indicações e complicações de cada uma delas; (24h)

Objetivo Compreender os mecanismos fisiopatológicos e a dietoterapia nas diversas patologias.

4.1 A dietoterapia nas diversas patologias discriminadas no ementário. (24h)

Unidade 5 - Acompanhar e monitorar a evolução do estado nutricional de pacientes hospitalizados e ambulatoriais nas patologias mencionadas acima. (6h)

Objetivo Acompanhar e monitorar a evolução do estado nutricional de pacientes hospitalizados e ambulatoriais. Prescrever e calcular dietas para diferentes patologias e faixas etárias.

5.1 Acompanhar e monitorar a evolução do estado nutricional de pacientes hospitalizados e ambulatoriais nas patologias mencionadas acima. (6h)

Unidade 6 - Aulas práticas em hospitais conveniados com o Unieuro. (20h)

Objetivo Praticar os conhecimentos teóricos em um contexto de prática hospitalar.

6.1 Aulas práticas em hospitais conveniados com o Unieuro.
(20h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 Aulas expositivas dialógicas, apresentações e discussões de casos clínicos e apresentação de artigos científicos relacionados aos temas discutidos em sala de aula sob a forma de seminário.

4.2 A integração professor aluno é fundamental para estabelecer a integração das áreas técnicas e metodológicas em âmbito acadêmico.

4.3 A participação dos estudantes será ativa na busca do conhecimento com aproveitamento da bagagem cultural de cada aluno.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 Aulas expositivas dialógicas; vídeos; exercícios práticos; leituras de textos e dinâmica de grupo; estudos de caso e seminários.

6 AVALIAÇÃO

6.1 Ao longo do semestre os alunos serão submetidos a 02 avaliações escritas e 17 trabalhos, entre eles, estudos de caso, seminário e aulas práticas.

6.2 A Média Final (N3) será obtida a partir da soma das duas notas atribuídas (N1 e N2). Para ser aprovado na disciplina, o aluno deverá obter N &

6.3 Deverão participar ainda de apresentações de artigos científicos, discussões de casos clínicos em sala de aula e cálculos de dietas. Serão aplicadas 2 avaliações teóricas.

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	012	000	012
Unidade 2	012	000	012
Unidade 3	006	000	006
Unidade 4	024	000	024
Unidade 5	006	000	006
Unidade 6	020	000	020
Total	080	000	080

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

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AUGUSTO, A. L.P., ALVES, D.C.; MANNARINO, I.C. & GERUDE, M. **Terapia nutricional**. São Paulo: Atheneu, 1999.

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. São Paulo: Manole, 1999.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BUCHMAN, A. L. **Manual de Suporte nutricional**. São Paulo: Editora Manole, 1997.

MAHAN, L.K. & ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição e dietoterapia**. São Paulo: Roca, 1998.

NEVES, N.M.S. **Nutrição e doença cardiovascular**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.

SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M., ROSS, A. C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. São Paulo: Manole, 2002.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição Enteral e Parenteral na prática clínica**. São Paulo: Atheneu, 1998.



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

MARKETING EM NUTRIÇÃO

Carga Horária Total: 40 horas

1 EMENTA:

A Administração Mercadológica. Administração da Concorrência. Marketing Global. Administração de Produtos. Administração do Marketing de Serviços de Alimentação e Nutrição. Administração de Preços. Administração de Canais de Marketing. Administração da Promoção. Administração Geral do Marketing.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Capacitar o futuro profissional nutrição a conhecer a área de atuação em marketing, fundamentado-se em modernos conceitos de desempenho, bem como aos aspectos ligados ao desenvolvimento e planejamentos de atividades de marketing.

2.2 Específicos:

- a) Apresentar os modernos conceitos de marketing, bem como suas ramificações;
- b) Capacitar o futuro profissional para o planejamento de planos e projetos de marketing; e
- c) Abordar os temas relacionados ao marketing em nutrição, desenvolvimento de produtos, entre outros.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - O que é marketing? (2h)

Objetivo Apresentar os modernos conceitos de marketing, suas ramificações e como suas variáveis influenciam a maneira como os consumidores respondem ao mercado.

- 1.1 Uma breve historia do marketing e divisões do marketing (1h)
- 1.2 Comunicação: uma ferramenta do marketing (1h)

Unidade 2 - O Marketing dentro das Organizações (2h)

Objetivo Identificar a evolução do marketing por meio das diferentes filosofias de administração do marketing.

- 2.1 Orientações das Empresas (1h)
- 2.2 O Papel do Marketing nas Empresas. (1h)

Unidade 3 -	O Planejamento Estratégico e o Marketing	(2h)
Objetivo	Contextualizar os princípios de planejamento estratégico, para que se possa desenvolver uma estratégia empresarial eficiente.	
3.1	Conceituação de Planejamento Estratégico	(1h)
3.2	Modelo de Porter e Matriz SWOT	(1h)
Unidade 4 -	Análise do Ambiente de Marketing	(2h)
Objetivo	Contextualizar sobre os diversos ambientes e cenários possíveis de marketing.	
4.1	Análise de Micro e Macro Ambientes de Marketing	(1h)
4.2	Cenários do Marketing no Brasil	(1h)
Unidade 5 -	Sistemas de Informações em Marketing	(2h)
Objetivo	Demonstrar a importância do processo de gestão da informação, para melhor atender o mercado.	
5.1	Conceituação de Sistemas de Informação e Pesquisas Primárias e Secundárias	(1h)
5.2	Empresas fornecedoras de informações	(1h)
Unidade 6 -	Comportamento do Consumidor	(2h)
Objetivo	Demonstrar como o marketing pode influenciar positivamente o consumidor a comprar bens e serviços necessários à satisfação de suas necessidades.	
6.1	Fatores que influenciam o Comportamento do Consumidor	(1h)
6.2	Etapas no Processo de Compra	(1h)
Unidade 7 -	Segmentação Estratégica	(2h)
Objetivo	Demonstrar como a divisão do mercado em pequenos grupos contribui para que determinados segmentos de mercado, tendem a responder de forma similar a uma determinada estratégia de marketing.	
7.1	Variáveis de Segmentação	(1h)
7.2	Segmentação como Estratégia de Negócio	(1h)
Unidade 8 -	Gerência de Produtos	(2h)
Objetivo	Demonstrar como o ciclo de vida de um produto ou serviço, pode indicar a possibilidade do crescimento do mercado consumidor e também orientar as ações que podem ser seguidas no planejamento de marketing.	
8.1	Novos Produtos	(1h)
8.2	Conceito de Produto Ampliado e Ciclo de Vida dos Produtos	(1h)
Unidade 9 -	Marketing de Serviços de Alimentação e Nutrição	(2h)
Objetivo	Demonstrar como o planejamento, a implementação e o controle de programas destinados a obter e servir a demanda por produtos	

e serviços, de forma adequada, atende aos desejos e necessidades dos consumidores com satisfação, qualidade e lucratividade.

- 9.1 Características dos Serviços (1h)
- 9.2 Estratégias de Marketing para empresas prestadoras de serviços (1h)

Unidade 10 - Marca (2h)

Objetivo Demonstrar como o conceito de marca comunica a “promessa” de um produto, seu diferencial frente aos concorrentes, bem como a construção desta junto ao mercado.

- 10.1 Conceituação de Marca e Brand Equity (1h)
- 10.2 Bons nomes de Marca (1h)

Unidade 11 - Estratégias de Preço (2h)

Objetivo Demonstrar como a prática de preços diferentes, de acordo com o tipo de cliente, a sua localização geográfica ou o tipo de canal de distribuição, pode fortalecer as estratégias de marketing.

- 11.1 Relação Preço e Qualidade (1h)
- 11.2 Formação de Preço (1h)

Unidade 12 - Estratégias de Distribuição e Vendas (2h)

Objetivo Demonstrar como as estratégias de distribuição e vendas são necessárias para que a oferta comercializada pela empresa fique acessível ao seu mercado consumidor.

- 12.1 Canais de Distribuição (1h)
- 12.2 Marketing de Varejo (1h)

Unidade 13 - Comunicação Integrada de Marketing – CIM (2h)

Objetivo Gerar consistência em campanhas de marketing, com chance de atingir clientes certos, no momento e local certos, com as mensagens certas, por meio de um processo comunicacional eficiente.

- 13.1 Relações Públicas, Publicidade e Propaganda (1h)
- 13.2 Merchandising e Promoção de Vendas (1h)

Unidade 14 - Posicionamento (2h)

Objetivo Demonstrar a importância do posicionamento junto aos públicos consumidores em um determinado mercado.

- 14.1 Posicionamento no mercado (1h)
- 14.2 Posicionamento na mente do consumidor (1h)

Unidade 15 - Marketing Global: Noções Gerais (2h)

Objetivo Demonstrar como o marketing tem influenciado o mercado globalizado, tomando cada vez mais proporção no cenário mundial, realizando inúmeras mudanças estruturais, econômicas, financeiras e políticas dentre outras, o que mexe profundamente nas bases dos países.

- 15.1 Marketing Global: Noções Gerais (2h)

Unidade 16 -	Marketing Social: Noções Gerais	(2h)
Objetivo	Descrever o uso sistemático de princípios e técnicas orientadas para promover aceitação de uma causa ou idéia.	
16.1	Marketing Social: Noções Gerais	(2h)
Unidade 17 -	E-marketing: Noções Gerais	(2h)
Objetivo	Demonstrar a importância do e-marketing como ferramenta de marketing direto para o relacionamento com os clientes.	
17.1	E-marketing: Noções Gerais	(2h)
Unidade 18 -	Plano de Marketing	(2h)
Objetivo	Demonstrar a importância do plano de marketing para o planejamento da marca e as linhas de produtos e/ou serviços, visando atingir as metas de uma empresa.	
18.1	Elaboração de Planos de Marketing	(2h)
Unidade 19 -	O Composto CAPAS	(2h)
Objetivo	Demonstrar como fatores tangíveis e intangíveis de uma empresa prestadora de serviços alimentícios podem atrair clientes e propiciar lucros.	
19.1	Cozinha, Atendimento, Preço, Ambiente e Serviços	(2h)
Unidade 20 -	Outros Diferenciais em Marketing	(2h)
Objetivo	Demonstrar como a mudança da gestão da cultura organizacional pode satisfazer clientes de uma forma indireta.	
20.1	A cultural organizacional aplicada ao segmento	(1h)
20.2	A liderança que se espera do profissional que atua com marketing e Funcionários selecionados, preparados e motivados	(1h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- 4.1 Aulas expositivas, estudos de textos e apresentação de casos voltados à área de marketing.
- 4.2 Exibição de filmes.
- 4.3 Abertura de espaço para outros profissionais do mercado incrementem as aulas.
- 4.4 Elaboração de um plano de marketing.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

- 5.1 Quadro branco
- 5.2 Datashow
- 5.3 DVD, VHS e televisão
- 5.4 Aparelho de som

6 AVALIAÇÃO

- 6.1 Nota do 1º bimestre (N1) = P1 + T1 (T.a + T.b + T.c)
- 6.2 Nota do 2º bimestre (N2) = P2 + T2
- 6.3 Média Final: N1 + N2/2

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	002	000	002
Unidade 2	002	000	002
Unidade 3	002	000	002
Unidade 4	002	000	002
Unidade 5	002	000	002
Unidade 6	002	000	002
Unidade 7	002	000	002
Unidade 8	002	000	002
Unidade 9	002	000	002
Unidade 10	002	000	002
Unidade 11	002	000	002
Unidade 12	002	000	002
Unidade 13	002	000	002
Unidade 14	002	000	002
Unidade 15	002	000	002
Unidade 16	002	000	002
Unidade 17	002	000	002
Unidade 18	002	000	002
Unidade 19	002	000	002
Unidade 20	002	000	002
Total	040	000	040

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

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KOTLER, Philip. **Administração de Marketing: análise planejamento, implementação e controle**. São Paulo. Atlas, 1998.

McCARTHY, E. Jerome e PERREAULT, Willian D. **Marketing Essencial: uma abordagem gerencial e global**. São Paulo. Atlas, 1997.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

LAS CASAS, Alexandre Luzzi. **Marketing: Conceitos, Exercícios, Casos**. São Paulo: Atlas, 1994.



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

NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA II

Carga Horária Total: 40 horas

1 EMENTA:

Avaliação e atendimento nutricional de populações. Vigilância Nutricional. Avaliações de populações (olhar coletivo). Promoção da alimentação saudável. Programas nacionais de combate às carências nutricionais. Pesquisas e inquéritos nacionais.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Capacitar o aluno no atendimento nutricional na atenção básica, exercitando o olhar coletivo, com ações de promoção e prevenção para os principais problemas nutricionais de saúde pública e programas vigentes.

2.2 Específicos:

- a) Identificar conceitos de saúde, doença, prevenção, promoção.
- b) Reconhecer a participação e o papel do nutricionista na epidemiologia das doenças crônicas não transmissíveis.
- c) Aplicar a avaliação e o atendimento nutricional de populações
- d) Conhecer as grandes pesquisas nacionais que trouxeram informações alimentares e nutricionais da população brasileira.
- e) Estimular o olhar crítico para o perfil epidemiológico nutricional do país, coletivo, com poder de atuação e prevenção.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA (8h)

Objetivo Abordar os principais problemas nutricionais de saúde pública no Brasil e os grupos populacionais de maior risco aos agravos.

1.1 Apresentação do plano de ensino. Orientações para preparação do estágio curricular. (2h)

1.2 Saúde Pública – definições e organização (2h)

1.3 Principais problemas de saúde pública no Brasil e os grupos de risco (2h)

1.4 Vigilância Sanitária. (2h)

Unidade 2 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL NA ATENÇÃO PRIMÁRIA. (8h)

Objetivo **Capacitar na realização de avaliação nutricional e atendimento na atenção básica, nas diferentes fases do curso da vida.**

- 2.1 Avaliação e atendimento nutricional de crianças. (2h)
- 2.2 Avaliação nutricional das demais fases do curso da vida.
(2h)
- 2.3 Análise de informações nutricionais: tratamento e consolidação de dados. (2h)
- 2.4 Atendimento ao desnutrido grave. (2h)

Unidade 3 - PRINCIPAIS INQUÉRITOS NACIONAIS (10h)

Objetivo **Apresentar os resultados das principais pesquisas realizadas no Brasil, interpretação dos resultados e avaliação das tendências nutricionais e de saúde.**

- 3.1 Estudo Nacional sobre Despesa Familiar (Endef), Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição (PNSN) e Pesquisa Nacional de Desenvolvimento e Saúde (PNDS). (2h)
- 3.2 Estudo Multicêntrico, Pesquisa de Orçamento Familiar (POF) e Pesquisa sobre Padrões de Vida (PPV). Informes sobre outras pesquisas.
(2h)
- 3.3 Trabalho em grupo: consolidado das informações nutricionais existentes no país. (2h)
- 3.4 Pesquisa de informações de saúde (laboratório de informática).
(2h)
- 3.5 Avaliação (N1). (2h)

Unidade 4 - CONTROLE DAS CARÊNCIAS NUTRICIONAIS NO BRASIL (4h)

Objetivo **Apresentar e discutir os principais programas de controle das carências nutricionais específicas existente no país.**

- 4.1 Programa Nacional de Suplementação de Sulfato Ferroso e combate ao Beriberi. (2h)
- 4.2 Programa Nacional de Suplementação de Megadoses de Vitamina A e Programa Nacional de Combate às Carências por Deficiência de Iodo. (2h)

Unidade 5 - VISITAS TÉCNICAS. (10h)

Objetivo **Realizar visitas técnicas para apresentação dos locais de atuação do profissional nutricionista.**

- 5.1 Visita Técnica I (2h)
- 5.2 Visita Técnica II (2h)
- 5.3 Visita Técnica III (2h)
- 5.4 Avaliação (N2). (2h)
- 5.5 Avaliação (substitutiva). (2h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

- 4.1 As aulas serão expositivas dialógicas, com estudos dirigidos, exercícios práticos de cálculos e análises de dados nutricionais, leitura de artigos

e preparação para a prática profissional. A participação dos alunos será ativa na busca do conhecimento com aproveitamento dos conhecimentos prévios de cada um. A professora será facilitadora do processo ensino-aprendizagem.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 Livros básicos e complementares. Textos de apoio, com leitura e discussão de periódicos e artigos nacionais e internacionais indexados na área de nutrição. Data-show e quadro branco. Preparação para atuação profissional.

6 AVALIAÇÃO

6.1 Serão aplicadas duas provas que resultarão em duas notas. A primeira prova resultará na primeira nota. A segunda nota será obtida pelo somatório da nota da segunda prova (P2) com a nota dos trabalhos. A média final será obtida pela média aritmética das duas notas atribuídas. Em caso de ausência em quaisquer das avaliações programadas, incorrerá automaticamente na realização da prova substitutiva.

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	008	000	008
Unidade 2	008	000	008
Unidade 3	010	000	010
Unidade 4	004	000	004
Unidade 5	004	006	010
Total	034	006	040

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

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CASTRO, J. DE. **Geografia da fome : o dilema brasileiro : pão ou aço**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2007.

NOBRÉGA, F.J. **Distúrbios da nutrição**. Rio de Janeiro: Revinter, 1998.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTRO, I.N.R. **Vigilância alimentar e nutricional: limitações e interfaces com a rede de saúde**. Rio de Janeiro: Fiocruz, 1995.

DUTRA-DE-OLIVEIRA. **A desnutrição dos pobres e dos ricos: dados sobre a alimentação no Brasil.** São Paulo: Ed. Sarvier, 1996.



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

NUTRICAÇÃO ENTERAL E PARENTERAL

Carga Horária Total: 40 horas

1 EMENTA:

Conhecer técnicas de suporte nutricional enteral e parenteral, suas indicações, seleção e preparo de fórmulas e cuidados de higiene e monitorização; reconhecer o nutricionista como membro da equipe de terapia nutricional e suas funções específicas.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Compreender a nutrição enteral e parenteral e prescrever dietas em diferentes condições clínicas e nutricionais, tendo como objetivo a recuperação ou manutenção do estado nutricional.

2.2 Específicos:

a) Conhecer técnicas e cálculos de suporte nutricional enteral e parenteral, suas indicações, seleção e preparo de fórmulas e cuidados de higiene e monitorização;

b) Reconhecer o nutricionista como membro da equipe de terapia nutricional e suas funções específicas;

c) Acompanhar e monitorar a evolução do estado nutricional de pacientes hospitalizados e ambulatoriais.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Discussão e apresentação do plano de ensino. Aspectos legais da nutrição enteral e parenteral. 8:00 as 9:40 hs (2h)

Objetivo Discutir e apresentar o plano de ensino. Abordar os aspectos legais da nutrição enteral e parenteral. 8:00 as 9:40 hs

1.1 Discussão e apresentação do plano de ensino. Aspectos legais da nutrição enteral e parenteral. 8:00 as 9:40 hs (2h)

Unidade 2 - Nutrição enteral: conceitos, técnicas e aspectos gerais. Compreensão do acompanhamento e monitoramento da evolução do estado nutricional de pacientes hospitalizados e ambulatoriais em regime de nutrição enteral. Indicações de nutrição enteral, seleção e preparo de fórmulas e cuidados de higiene e monitorização, entre outros. 8:00 as 9:40 hs. (2h)

Objetivo Introduzir a Nutrição enteral: conceitos, técnicas e aspectos gerais. Compreensão do acompanhamento e monitoramento da evolução do estado nutricional de pacientes hospitalizados e ambulatoriais em regime de nutrição enteral. Indicações de nutrição enteral, seleção e preparo de fórmulas e cuidados de higiene e monitorização, entre outros. 8:00 as 9:40 hs.

2.1 Nutrição enteral: conceitos, técnicas e aspectos gerais. (2h)

Unidade 3 - Nutrição enteral: conceitos, técnicas e aspectos gerais. (continuação) Compreensão do acompanhamento e monitoramento da evolução do estado nutricional de pacientes hospitalizados e ambulatoriais em regime de nutrição enteral. Indicações de nutrição enteral, seleção e preparo de fórmulas e cuidados de higiene e monitorização, entre outros. 8:00 as 9:40 hs. (2h)

Objetivo Nutrição enteral: conceitos, técnicas e aspectos gerais. (continuação) Compreensão do acompanhamento e monitoramento da evolução do estado nutricional de pacientes hospitalizados e ambulatoriais em regime de nutrição enteral. Indicações de nutrição enteral, seleção e preparo de fórmulas e cuidados de higiene e monitorização, entre outros. 8:00 as 9:40 hs.

3.1 Nutrição enteral: conceitos, técnicas e aspectos gerais. (2h)

Unidade 4 - Nutrição enteral: conceitos, técnicas e aspectos gerais. (continuação) Compreensão do acompanhamento e monitoramento da evolução do estado nutricional de pacientes hospitalizados e ambulatoriais em regime de nutrição enteral. Indicações de nutrição enteral, seleção e preparo de fórmulas e cuidados de higiene e monitorização, entre outros. 8:00 as 9:40 hs. (2h)

Objetivo Nutrição enteral: conceitos, técnicas e aspectos gerais. (continuação) Compreensão do acompanhamento e monitoramento da evolução do estado nutricional de pacientes hospitalizados e ambulatoriais em regime de nutrição enteral. Indicações de nutrição enteral, seleção e preparo de fórmulas e cuidados de higiene e monitorização, entre outros. 8:00 as 9:40 hs.

4.1 Nutrição enteral: conceitos, técnicas e aspectos gerais. (2h)

Unidade 5 - Nutrição enteral artesanal. Aula prática de nutrição enteral artesanal no laboratório de técnica e dietética. 8:00 as 9:40 hs. (2h)

Objetivo Nutrição enteral artesanal. Aula prática de nutrição enteral artesanal no laboratório de técnica e dietética. 8:00 as 9:40 hs.

5.1 Nutrição enteral artesanal. Aula prática de nutrição enteral artesanal no laboratório de técnica e dietética. 8:00 as 9:40 hs. (2h)

Unidade 6 -	Nutrição enteral artesanal. Aula prática de nutrição enteral artesanal no laboratório de técnica e dietética. 8:00 as 9:40 hs. (2h)	
Objetivo	Conhecer a Nutrição enteral artesanal. Aula prática de nutrição enteral artesanal no laboratório de técnica e dietética. 8:00 as 9:40 hs.	
6.1	Nutrição enteral artesanal. Aula prática de nutrição enteral artesanal no laboratório de técnica e dietética. 8:00 as 9:40 hs.	(2h)
Unidade 7 -	Cálculos de suporte nutricional enteral. (2h)	
Objetivo	Calcular dietas enterais. Estudos de caso.	
7.1	Cálculos de suporte nutricional enteral.	(2h)
Unidade 8 -	Cálculos de suporte nutricional enteral. (2h)	
Objetivo	Calcular dietas enterais. Cálculos de nutrição enteral. Estudos de caso.	
8.1	Cálculos de suporte nutricional enteral.	(2h)
Unidade 9 -	Cálculos de suporte nutricional enteral. (2h)	
Objetivo	Cálculos de suporte enteral. Estudos de caso.	
9.1	Cálculos de suporte nutricional enteral.	(2h)
Unidade 10 -	1ª Avaliação teórica. (2h)	
Objetivo	1ª Avaliação teórica.	
10.1	1ª Avaliação teórica.	(2h)
Unidade 11 -	Terapia nutricional parenteral. (2h)	
Objetivo	Terapia nutricional parenteral.	
11.1	Terapia nutricional parenteral.	(2h)
Unidade 12 -	Terapia nutricional parenteral. (cont.) (2h)	
Objetivo	Terapia nutricional parenteral. (cont.)	
12.1	Terapia nutricional parenteral. (cont.)	(2h)
Unidade 13 -	Técnicas e cálculos de suporte nutricional parenteral (cont.) (2h)	
Objetivo	Técnicas e cálculos de suporte nutricional parenteral (cont.)	
13.1	Técnicas e cálculos de suporte nutricional parenteral (cont.)	(2h)
Unidade 14 -	Técnicas e cálculos de suporte nutricional parenteral (cont.) (2h)	
8:00 as 9:40 hs	(2h)	
Objetivo	Técnicas e cálculos de suporte nutricional parenteral (cont.)	
8:00 as 9:40 hs		
14.1	Técnicas e cálculos de suporte nutricional parenteral (cont.). 8:00 as 9:40 hs	(2h)

**Unidade 15 - Aula prática em um hospital da Secretaria de saúde
conveniada com o Unieuro. (2h)**

**Objetivo Aula prática em um hospital da Secretaria de saúde
conveniada com o Unieuro.**

15.1 Aula prática em um hospital da Secretaria de saúde conveniado
com o Unieuro. (2h)

**Unidade 16 - Aula prática em um hospital da Secretaria de saúde
conveniada com o Unieuro. (2h)**

**Objetivo Aula prática em um hospital da Secretaria de saúde
conveniada com o Unieuro.**

16.1 Aula prática em um hospital da Secretaria de saúde conveniado
com o Unieuro. (2h)

**Unidade 17 - Apresentação dos 2 estudos de caso explorados no
hospital. (2h)**

**Objetivo Apresentação dos 2 estudos de caso explorados no
hospital.**

17.1 Apresentação dos 2 estudos de caso explorados no hospital.
(2h)

**Unidade 18 - Apresentação dos 2 estudos de caso explorados no
hospital. (2h)**

**Objetivo Apresentação dos 2 estudos de caso explorados no
hospital.**

18.1 Apresentação dos 2 estudos de caso explorados no hospital.
(2h)

Unidade 19 - 2ª Prova teórica. (2h)

Objetivo 2ª Prova teórica.

19.1 2ª Prova teórica. (2h)

Unidade 20 - Prova substitutiva. (2h)

Objetivo Prova substitutiva.

20.1 Prova substitutiva. (2h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 Aulas expositivas dialógicas, apresentações e discussões de casos clínicos e apresentação de artigos científicos relacionados aos temas discutidos em sala de aula.

4.2 Visitas a hospitais conveniados com o Unieuro para realização de aulas práticas. A participação dos alunos será ativa na busca do conhecimento com aproveitamento da bagagem cultural de cada aluno.

4.3 A integração professor aluno é fundamental para estabelecer a integração das áreas técnicas e metodológicas em âmbito acadêmico.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 Aulas expositivas dialógicas; vídeos; exercícios práticos; leituras de textos e dinâmica de grupo; estudos de caso, seminários e aulas práticas. Serão ainda utilizadas as dependências dos hospitais conveniados com o Centro Universitário Unieuro para a realização das aulas práticas.

6 AVALIAÇÃO

6.1 Ao longo do semestre os alunos serão submetidos a 02 avaliações escritas 17 trabalhos.

6.2 A primeira prova (P1) corresponderá a 7 pontos somados com 3 pontos de trabalhos diversos, entre eles: 6 estudos de caso (cada um com valor de 1 ponto); elaboração de uma dieta enteral artesanal (valor: 1 ponto); duas aulas práticas de nutrição enteral artesanal no Laboratório de Técnica e Dietética (cada aula valerá 1 ponto).

6.3 A segunda prova (P2) corresponderá a 7 pontos somados 4 estudos de caso.

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	002	000	002
Unidade 2	002	000	002
Unidade 3	002	000	002
Unidade 4	002	000	002
Unidade 5	002	000	002
Unidade 6	002	000	002
Unidade 7	002	000	002
Unidade 8	002	000	002
Unidade 9	002	000	002
Unidade 10	002	000	002
Unidade 11	002	000	002
Unidade 12	002	000	002
Unidade 13	002	000	002
Unidade 14	002	000	002

Unidade 15	002	000	002
Unidade 16	002	000	002
Unidade 17	002	000	002
Unidade 18	002	000	002
Unidade 19	002	000	002
Unidade 20	002	000	002
Total	040	000	040

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

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

HARRISON, TR. **Medicina Interna**. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 1992.
CECIL., GOLDMAN, L. **Tratado de Medicina Interna**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2005.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

WAITZBERG, DL. **Nutrição enteral e parenteral na prática clínica**. Rio de Janeiro: Atheneu, 1995.



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

NUTRICAÇÃO FUNCIONAL
Carga Horária Total: 60 horas

1 EMENTA:

A disciplina Nutrição Funcional focaliza aspectos bioquímicos e funcionais de cada indivíduo, desenvolvendo intervenções individualizadas para restaurar o equilíbrio fisiológico e bioquímico de cada um. Têm ênfase na pesquisa e sua aplicação clínica buscando equilibrar os sistemas de base do funcionamento do corpo humano.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Fornecer conhecimentos básicos sobre a nutrição funcional e a individualidade de necessidades nutricionais de cada indivíduo.

2.2 Específicos:

a) Introduzir conhecimentos básicos relativos à Nutrição Funcional; Desenvolver a sensibilidade dos profissionais para a individualidade bioquímica e nutricional de cada pessoa. Conhecer a funcionalidade dos alimentos no organismo. Avaliar como o nosso organismo interage com o alimento e como funciona o processo que nutre os indivíduos. Entender a importância que o alimento e o processo alimentar exercem para determinar nosso melhor estado físico, mental, e emocional.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 -	Fundamentos da Nutrição Funcional	(30h)
Objetivo	Determinar todos princípios e fundamentos da nutrição funcional e seus importantes nutrientes e compostos bioativos	
1.1	Minerais	(10h)
1.2	Vitaminas	(10h)
1.3	Alimentos Funcionais	(10h)
Unidade 2 -	Nutrição Funcional nas patologias	(20h)
Objetivo	Determinar as correlações clínicas das patologias e os benefícios da nutrição funcional	
2.1	Estresse Oxidativo e doenças cardiovasculares	(5h)
2.2	Disbiose	(5h)
2.3	Alergias alimentares	(5h)
2.4	Exames laboratoriais funcionais	(5h)

Unidade 3 -	Nutrição Funcional e qualidade de vida	(10h)
Objetivo	Avaliação dos efeitos da nutrição funcional na qualidade	
3.1	Detoxificação	(10h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 - Aulas teóricas;- Aulas práticas (desenvolvimento de atividades em sala de aula de aula);

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 Sala de aula teórica;- Projetor de slides;- Datashow;

6 AVALIAÇÃO

6.1 A avaliação será realizada por meio de provas bimestrais teóricas e trabalhos práticos. As avaliações teóricas serão realizadas por meio de questões dissertativas e/ou objetivas e as avaliações práticas por meio de atividades desenvolvidas em sala de aula e trabalho final. A menção final será calculada levando-se em consideração todas as atividades do aluno na disciplina e seus respectivos pesos.

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	030	000	030
Unidade 2	020	000	020
Unidade 3	010	000	010
Total	060	000	060
(1)	Práticas laboratoriais	ou	atividades em campo
(2)	Somente para as licenciaturas		

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BLAND, J. S.; BENUN, S. H. **Genetic Nutritioneering**. Illinois: Keats Publishing, 1999.

BAKER, S.M. **Detoxification and Healing: The Key to Optimal Health**. New Canaan: Keats Publishing, 1997

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GUYTON, A.C., HALL, J.E. **Fisiologia Humana e Mecanismos das Doenças**.Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.

WILLIAMS, Roger John. **Biochemical Individuality: The Basis for the Genetotropic Concept.** New Canaan: Keats Publishing, 1998



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

TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS

Carga Horária Total: 40 horas

1 EMENTA:

Estudo dos contaminantes tóxicos naturalmente presentes nos alimentos e das contaminações sofridas pelos alimentos por agentes tóxicos outros que não os microorganismos. Objetiva proporcionar ao estudante uma visão abrangente e crítica acerca dos aspectos toxicológicos dos alimentos.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Proporcionar ao estudante uma visão abrangente e crítica acerca dos aspectos toxicológicos dos alimentos.

2.2 Específicos:

a) Estudar toxicologia geral como introdução à Toxicologia dos Alimentos.

b) Avaliar os conceitos de risco / benefício na Toxicologia dos Alimentos.

c) Identificar a contaminação química sofrida pelos alimentos.

d) Identificar os principais agentes tóxicos naturais e adicionados aos alimentos que promovem intoxicações

e) Identificar os agentes tóxicos gerados durante o processamento dos alimentos.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Introdução ao estudo da toxicologia. (4h)

Objetivo Histórico. Áreas da toxicologia. Conceitos de toxicologia (Agente tóxico, toxicante, toxicidade, intoxicação, veneno, xenobiótico, efeito nocivo, risco e segurança). Rotas de exposição.

1.1 Histórico e conceitos em toxicologia (2h)

1.2 Rotas de exposição (2h)

Unidade 2 - Introdução ao estudo da toxicologia de alimentos. (2h)

Objetivo Conceitos de alimento, higiene/ conservação de alimentos, toxicologia de alimentos.

2.1 Conceitos de alimento, higiene/ conservação de alimentos, toxicologia de alimentos. (2h)

- Unidade 3 - Fases da intoxicação. (2h)**
Objetivo **Absorção, distribuição, armazenamento, eliminação de agentes tóxicos e biotransformação.**
3.1 Fases da intoxicação: Absorção, distribuição, armazenamento, eliminação de agentes tóxicos e biotransformação. (2h)
- Unidade 4 - Espectro dos efeitos tóxicos. (2h)**
Objetivo **Características e efeitos.**
4.1 Espectro dos efeitos tóxicos: Características e efeitos. (2h)
- Unidade 5 - Efeitos tóxicos especiais. (2h)**
Objetivo **Teratogênese, mutagênese e carcinogênese.**
5.1 Efeitos tóxicos especiais: Teratogênese, mutagênese e carcinogênese. (2h)
- Unidade 6 - Avaliação toxicológica. (2h)**
Objetivo **Dose letal 50. Análise de risco (avaliação, gerenciamento e comunicação).**
6.1 Avaliação toxicológica: dose letal e análise de risco (2h)
- Unidade 7 - Padrões de segurança em alimentos. (2h)**
Objetivo **Conceito, Ingestão Diária Aceitável, Ingestão Semanal Aceitável e Limite Máximo Permitido.**
7.1 Padrões de segurança em alimentos: Conceito, Ingestão Diária Aceitável, Ingestão Semanal Aceitável e Limite Máximo Permitido. (2h)
- Unidade 8 - Agentes tóxicos naturalmente presentes em alimentos. (8h)**
Objetivo **Glicosídeos cianogênicos; Glicosinolatos; Glicoalcalóides; Oxalatos; Nitratos; Agentes produtores de flatulência e Carcinógenos químicos de ocorrência natural. Observações: duas aulas teóricas destinadas a realização de estudo dirigido e outras duas destinadas a realização da prova bimestral, conforme calendário acadêmico.**
8.1 Agentes tóxicos naturalmente presentes em alimentos: Glicosídeos cianogênicos; Glicosinolatos; Glicoalcalóides; Oxalatos; Nitratos. (2h)
8.2 Agentes produtores de flatulência e Carcinógenos químicos de ocorrência natural. (2h)
8.3 Estudo dirigido (2h)
8.4 Avaliação de conteúdo (2h)
- Unidade 9 - Agentes tóxicos contaminantes diretos de alimentos. (6h)**
Objetivo **Micotoxinas; Compostos N-nitrosos; Metais tóxicos; Aditivos intencionais.**
9.1 Agentes tóxicos contaminantes diretos de alimentos: Micotoxinas; Compostos N-nitrosos; Metais tóxicos; Aditivos intencionais. (6h)

Unidade 10 - Agentes tóxicos contaminantes indiretos de alimentos. (10h)

Objetivo Promotores do crescimento animal; Antibióticos; Praguicidas; Migrantes de embalagens plásticas de alimentos. **Observações:** duas aulas teóricas destinadas a realização de estudo dirigido, duas destinadas a realização da prova bimestral, conforme calendário acadêmico, e duas para a entrega e discussão dos artigos de revisão elaborados.

10.1	Promotores do crescimento animal; Antibióticos; Praguicidas; Migrantes de embalagens plásticas de alimentos	(6h)
10.2	Estudo dirigido	(2h)
10.3	Avaliação do conteúdo	(2h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 Aulas expositivas, abertas a perguntas, com projeção de transparências, data show, análises de textos e artigos complementares, projeção de filmes, exercícios individuais e em grupo, estudo de casos.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 Lousa, projetor multimídia, equipamento de áudio e vídeo, textos e artigos complementares.

6 AVALIAÇÃO

6.1 Primeiro bimestre (N1): prova com peso 10.

6.2 Segundo bimestre (N2): prova com peso 7 e trabalho com peso 3, o qual será apresentado na forma de artigo científico de revisão. Os temas serão distribuídos no primeiro dia de aula pelo professor. Todos alunos participarão de uma mesa redonda para discussão dos artigos escritos.

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	004	000	004
Unidade 2	002	000	002
Unidade 3	002	000	002
Unidade 4	002	000	002
Unidade 5	002	000	002
Unidade 6	002	000	002
Unidade 7	002	000	002
Unidade 8	004	004	008
Unidade 9	006	000	006



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

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

Carga Horária Total: 40 horas

1 EMENTA:

Elaboração de trabalho de conclusão de Curso. Orientação individual ao aluno e sobre defesa perante banca examinadora.

2 OBJETIVOS:

2.1 Geral:

a) Desenvolver trabalhos aptos para publicação e divulgação dos conteúdos aprendidos durante o curso de Nutrição.

2.2 Específicos:

- a) Estimular a produção científica.
- b) Integrar o ensino e a pesquisa.
- c) Desenvolver a capacidade de interpretação e crítica sobre os fenômenos das Ciências da Saúde e dos Alimentos.

3 CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Unidade 1 - Orientação sobre elaboração de trabalho científico. (4h)

Objetivo Orientar os alunos acerca da escolha de temas e de orientadores e da elaboração dos trabalhos.

1.1 REVISÃO EM RELAÇÃO À ELABORAÇÃO DE TRABALHO CIENTÍFICO. (4h)

Unidade 2 - Desenvolvimento de trabalho científico. (30h)

Objetivo Desenvolver trabalho de conclusão de curso com caráter científico.

2.1 ORIENTAÇÃO INDIVIDUAL EM RELAÇÃO AO DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO. (10h)

2.2 DESENVOLVIMENTO DO TRABALHO CIENTÍFICO. (20h)

Unidade 3 - Apresentação e defesa do trabalho desenvolvido. (6h)

Objetivo Apresentar o trabalho desenvolvido à banca examinadora para aprovação e posterior publicação.

3.1 APRESENTAÇÃO DO TRABALHO DESENVOLVIDO (2h)

3.2 CORREÇÃO DOS ITENS SOLICITADOS. (4h)

4 PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS

4.1 Desenvolvimento de orientação individual aos alunos em sala de aula e de forma virtual.

5 RECURSOS DIDÁTICOS

5.1 Sala de aula.

5.2 Computador.

5.3 Datashow

6 AVALIAÇÃO

6.1 Na disciplina de TCC serão avaliados o trabalho escrito (70%) e a sua apresentação oral (30%). A nota final será obtida por meio da média de notas conferidas pela banca examinadora.

7 CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

UNIDADE	CH Teórica (hs)	CH Prática (hs)	CH Total (hs)
Unidade 1	004	000	004
Unidade 2	010	020	030
Unidade 3	006	000	006
Total	020	020	040

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

8 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CERVO, Amado L.; BERVIAN, Pedro A. **Metodologia Científica**. São Paulo: Prentice Hall, 2003.

COSBY, P. C. **Métodos de Pesquisa em Ciências do Comportamento**. São Paulo: Atlas, 2003.

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BASTOS, E. A. **Metodologia do Trabalho Científico**. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

COSTA, Sérgio Francisco. **Método Científico: Os caminhos da Investigação**. São Paulo: Harbra, 2001.