

EMENTARIO CURSO DE NUTRIÇÃO

ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO I: Fundamentos da administração geral. Gerenciamento e administração de serviços de refeições coletivas. Modalidades de Serviços de Alimentação, suas características e necessidades técnico-administrativas específicas. Planejamento físico-funcional e dimensionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição. Recursos humanos. Dimensionamento de mão de obra, equipamentos, áreas e setores de uma UAN.

ADMINISTRAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO II: Administração e planejamento de materiais, custos e compras. Administração Hospitalar, Lactário e Banco de Leite Humano. Planejamento de cardápio e Programa de Alimentação do Trabalhador. Hotelaria e Catering. Legislação para unidades de alimentação. Inovações tecnológicas.

ANATOMIA I: Estudo da morfologia Humana e conhecimentos básicos da estruturação do organismo humano, indispensáveis à formação do nutricionista. O corpo humano; conformação, divisão planos, eixos e biotipologia. Osteologia – o esqueleto humano. Antropologia – miologia. Sistema Digestório.

ANATOMIA II: Estudo da morfologia Humana e conhecimentos básicos da estruturação do organismo humano, indispensáveis à formação do nutricionista. O corpo humano; conformação, divisão planos e eixos, biotipologia. Osteologia – o esqueleto humano. Antropologia – miologia. Sistemas digestório, respiratório, excretor, reprodutor, endócrino, sensorial e tegumentar.

ANTROPOLOGIA DA NUTRIÇÃO: Alimentação como fenômeno sociocultural, valores simbólicos, as tradições e experiências humanas inerentes às práticas alimentares e suas escolhas. Hábitos alimentares nas diferentes regiões e nações. Efeitos da globalização sobre a alimentação.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I: Métodos e técnicas de avaliação nutricional do estado nutricional de indivíduos e coletividades. Indicadores diretos. Avaliação antropométrica. Métodos de avaliação da composição corporal em diferentes fases da vida.

AVALIAÇÃO NUTRICIONAL II: Correlação da avaliação nutricional à bioquímica e clínica do paciente. Avaliação subjetiva global e protocolos de avaliação nutricional. Indicadores indiretos. Inquéritos e estudos dietéticos. Métodos e técnicas de avaliação nutricional.

BIOESTATÍSTICA: Estatística: Representação Tabular e Gráfica. Distribuições de Freqüências. Medidas de posição e tendência central. Medidas de Variabilidade. Distribuições Contínuas de Probabilidades e Correlação.

BIOLOGIA CELULAR: Citologia: Organização morfo-funcionais básicas da célula. Estrutura química e fisiologia geral da célula. Sistemas de membranas. Organelas citoplasmáticas e núcleo. Divisão celular.

BIOQUÍMICA I: Principais elementos orgânicos e inorgânicos constituintes dos alimentos. Estrutura química dos alimentos. Reação de formação dos principais componentes alimentares. Relação entre estrutura química e a função biológica.

BIOQUÍMICA II: Papel dos hormônios na bioquímica celular. Reações metabólicas do organismo humano. Metabolismo de carboidratos, lipídeos e proteínas. Integração entre vias metabólicas e os constituintes dos alimentos.



FACULDADE
MUNICIPAL PROF.
Franco
MONTORO

FUNDAÇÃO EDUCACIONAL GUAÇUANA - Mantenedora

CNPJ 52.742.236/0001-05

Rua dos Estudantes, s/n - Cachoeira de Cima - CEP 13845 -971 - Mogi Guaçu - SP

Caixa Postal 293 - www.francomontoro.com.br - email secretaria.fmpfm@gmail.com

fone: (19) 38616606 / 38616225 / 38615659

BROMATOLOGIA I: Conceito e importância das análises bromatológicas. Métodos clássicos e métodos instrumentais. Amostragem e preparo de amostras para análise. Acidez titulável e pH. Umidade. Cinzas. Análise de Carboidratos.

BROMATOLOGIA II: Análises de proteínas, lipídeos, fibras e minerais em alimentos. Aplicação de métodos instrumentais para a análise de alimentos: espectrofotometria e cromatografia na análise de alimentos.

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS I: Composição dos alimentos. Valores nutricionais. Principais alterações dos alimentos. Alimento x processo fisiológico. Composição nutricional dos macronutrientes e micronutrientes.

COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS II: Propriedades funcionais dos macronutrientes e micronutrientes. Fatores antinutricionais. Interferências na qualidade e digestibilidade dos alimentos. Biodisponibilidade de nutrientes. Métodos de avaliação da qualidade nutricional dos alimentos. Tabela de composição química dos alimentos.

COMUNICAÇÃO E RELAÇÃO INTERPESSOAL; Comunicação no ambiente profissional. Relacionamento interpessoal e comunicação. Fenômenos grupais. Assertividade. Empatia. Competência social. Equilíbrio emocional. Prática do *feedback*. A ética nas relações.

DIETOTERAPIA I: Planejamento de dietas hospitalares e modificações físico-químicas dos alimentos e/ou preparações que as compõem. Vias de acesso de dietas. Padronização de protocolos nutricionais destinados a indivíduos saudáveis e enfermos. Diagnóstico nutricional. Monitorização da evolução do paciente. Terapia nutricional enteral e parenteral. Dietoterapia nos distúrbios do peso.

DIETOTERAPIA II: Necessidades nutricionais do adulto enfermo. Atividades em lactários, bancos de leite humano. Orientação nutricional na alta hospitalar. Dietoterapia nas doenças da cavidade oral, esofágicas, gástricas entéricas e glândulas anexas. Dietoterapia do diabetes. Dietoterapia nas doenças renais. Dietoterapia nas doenças cardiovasculares. Dietoterapia em casos especiais.

ECONOMIA APLICA À NUTRIÇÃO: Organização econômica. Os sistemas econômicos. Produção, consumo e investimento. Mensuração da atividade econômica. Princípios da economia da alimentação e nutrição – fatores determinantes do estado nutricional.

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL I: Histórico da educação nutricional. Fundamentos do comportamento alimentar e formação de hábitos alimentares. Evolução e análise dos hábitos alimentares da população brasileira. Abordagem para a mudança de hábitos alimentares. Responsabilidades e limites do nutricionista na educação nutricional atendendo ao Código de Ética Profissional.

EDUCAÇÃO NUTRICIONAL II: Planejamento de Programas de educação nutricional, métodos e técnicas de educação nutricional, definição de objetivos e público alvo, diagnóstico educacional, avaliação de programas educativos.

EPIDEMIOLOGIA: Processo saúde – doença: definições, evolução, história natural das doenças, cadeia epidemiológica. O método epidemiológico. Delineamento de estudos em epidemiologia, a pesquisa epidemiológica. Indicadores de saúde. Epidemiologia dos distúrbios nutricionais. Sistemas de informação em saúde. Avaliação de impactos em saúde.

ESTATÍSTICA EXPERIMENTAL; Noções de Amostragem. Estimativa de Parâmetros. Teoria das Pequenas Amostras. Testes de Hipóteses. Análise da Variância. Comparações múltiplas. Técnica e análise experimental.

ÉTICA E BIOÉTICA: Introdução aos conceitos de ética e moral. Fundamentos do desenvolvimento e construção da ética. Deontologia. A ética do nutricionista. Ética e



FACULDADE FUNDACÃO EDUCACIONAL GUAÇUANA - Mantenedora

MUNICIPAL PROF.
FRANCO
MONTORO

CNPJ 52.742.236/0001-05

Rua dos Estudantes, s/n - Cachoeira de Cima - CEP 13845-971 - Mogi Guaçu - SP

Caixa Postal 293 - www.francomontoro.com.br - email secretaria.fmpfm@gmail.com

fone: (19) 38616606 / 38616225 / 38615659

responsabilidade social. Conceitos de bioética. Bioética no Brasil. Ética e pesquisa científica: em seres humanos e animais. Bioética e atenção básica à saúde. Bioética e nutrição.

FARMACOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO: Potencial de abuso, dependência, tolerância e abstinência. Mecanismos de ação dos antimicrobianos. Interação fármaco-alimento.

FARMACOLOGIA: Compreensão dos processos de desenvolvimento de fármacos, formulação e adequação às necessidades terapêuticas, sociais, éticas e econômicas. Terminologia farmacológica. Classes farmacológicas. Farmacocinética e farmacodinâmica: efeitos esperados e efeitos colaterais.

FISIOLOGIA DA NUTRIÇÃO: Sistema digestório humano e suas funções elementares de ingestão, mistura e propulsão, secreção, digestão e defecação. Sistemas de retroalimentação negativa. Integração digestória e cardiovascular, glândulas acessórias e secreções digestivas. Controle geral e motivacional dos estados de fome e saciedade.

FISIOLOGIA GERAL: Processos e mecanismos fisiológicos dos órgãos e sistemas humanos. Integração e controle dos processos fisiológicos das membranas celulares, balanço hídrico, sistemas muscular, respiratório, cardiovascular, urinário, endócrino, reprodutor e nervoso.

FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO: Mecanismos fisiopatológicos das doenças nutricionais. Fisiopatologia das enfermidades metabólicas e endócrinas e suas inter-relações com o processo de nutrição humana. Fisiologia dos edemas. Deficiências nutricionais iatrogênicas. Transtornos alimentares.

GENÉTICA I: Bases químicas da hereditariedade. Identificação, organização e função dos ácidos nucleicos. Características e funções dos genes e dos cromossomos humanos. Divisão celular: mitose e meiose. Princípios e padrões da transmissão dos caracteres genéticos. Leis de Mendel. Heredograma.

GENÉTICA II: Alterações cromossômicas numéricas e estruturais. Caracterização das doenças genéticas. Principais doenças genéticas relacionadas à nutrição: erros inatos do metabolismo. Genética do câncer. Alimentos geneticamente modificados e o seu impacto na nutrição humana. Conceitos básicos de evolução genética e relação com a alimentação humana. Ética nas aplicações genéticas.

HIGIENE E LEGISLAÇÃO DOS ALIMENTOS I: Contaminação de alimentos. Doenças transmitidas por alimentos (DTAs). Legislação acerca das Boas Práticas na manipulação e fabricação dos alimentos. Sistema APPCC. Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Limpeza e sanitização de alimentos.

HIGIENE E LEGISLAÇÃO DOS ALIMENTOS II: Fundamentos da legislação de alimentos segundo o Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Rotulagem de alimentos.

HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA: Técnicas histológicas. Estudo dos tecidos: epitelial, conjuntivo, cartilaginoso, ósseo, nervoso, muscular, circulatório e reprodutor. Características especiais do sistema digestório. Desenvolvimento embrionário geral.

HISTÓRIA DA NUTRIÇÃO: História da Ciência da Nutrição. Processo de criação e regulamentação da profissão e dos Conselhos Estadual e Federal de nutricionistas. Resoluções específicas que regulamentam a atividade profissional. O profissional nutricionista na sociedade contemporânea. Atribuições. Limitações e perspectivas.

IMUNOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO: Relação Sistema Imune x homeostasia. Doenças auto imune. Reações de Hipersensibilidade. Testes de clínicos de avaliação imunológica. Imunologia do câncer. Imunonutrição: influência do estado nutricional e dos nutrientes na



FACULDADE FUNDACÃO EDUCACIONAL GUAÇUANA - Mantenedora

MUNICIPAL PROF.

Francco
MONTORO

CNPJ 52.742.236/0001-05

Rua dos Estudantes, s/n - Cachoeira de Cima - CEP 13845 -971 - Mogi Guaçu - SP

Caixa Postal 293 - www.francomontoro.com.br - email secretaria.fmpfm@gmail.com

fone: (19) 38616606 / 38616225 / 38615659

resposta imunológica. Alimentos imunoreguladores como co-adjuvantes no tratamento de doenças.

IMUNOLOGIA: Propriedades gerais do sistema imune. Células e Órgãos do sistema imune. Antígenos e Imunoglobulinas. Tipos de resposta imune. HLA-MHC. Sistema Complemento. Citocinas. Imunização. Imunohematologia. Reações transfusionais.

INFORMÁTICA: Microinformática básica. Ambiente de operação. Interfaces homem x computador. Internet. Aplicativos de produtividade. Utilização da informática no processo ensino-aprendizagem. Informática para pesquisa profissional e científica.

INGLÊS INSTRUMENTAL I: Leitura e interpretação de textos e enunciados pertinentes à área de Nutrição, dentro da visão instrumental do uso da língua inglesa. Aquisição e utilização de estruturas próprias do inglês em seus vários contextos de uso.

INGLÊS INSTRUMENTAL II: Conversação e produção de textos e enunciados pertinentes à área de Nutrição, dentro da visão instrumental do uso da língua inglesa. Aspectos gramaticais do inglês funcional aplicados em textos e em contextos de uso.

INTERPRETAÇÃO DOS EXAMES BIOQUÍMICOS: Bioquímica da nutrição. Patologias associadas ao metabolismo bioquímico das principais macromoléculas. Exames clínicos. Alterações metabólicas das macromoléculas. Interpretação e possibilidades de intervenção do profissional nutricionista.

LEITURA E INTERPRETAÇÃO DE TEXTOS I: Concepções de leitura e escrita. Prática de leitura e escrita de resumos e relatórios. Uso da língua padrão (norma culta escrita) no texto do aluno. Aplicação correta do conhecimento e das normas da Língua Portuguesa e dos procedimentos argumentativos na produção de textos.

LEITURA E INTERPRETAÇÃO DE TEXTOS II: Ampliação da visão dos domínios da comunicação e da forma de expressão dos conhecimentos humanos e universais, utilizando-se de diversas formas por meio do uso das regras de Produção Textual e de gramática. Prática da leitura, interpretação e produção de diversos gêneros textuais e acadêmicos.

MARKETING EM NUTRIÇÃO: Fundamentos de marketing. A influência da mídia no comportamento alimentar. Ferramentas e estratégias de marketing em Nutrição. Lançamento de novos produtos nutricionais. Elementos de comportamento do consumidor (individual e organizacional). Segmentação e seleção de mercado. Rótulo de alimentos.

METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO: Metodologia como ciência auxiliar do fazer ciência. Postura de auto-atividade didática do acadêmico. Natureza e histórico do conhecimento científico. Tipos e características da Pesquisa Científica. Resumo. Resenha. Projeto de Pesquisa. Aspectos técnicos de apresentação de trabalhos acadêmicos. Citações. Referências Bibliográficas.

MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS: Micro-organismos patogênicos de importância em alimentos. Análise microbiológica de alimentos. Alterações químicas causadas por microrganismos. Deterioração microbiana de alimentos. Intoxicações e infecções de origem alimentar. Micro-organismos indicadores. Micro-organismos usados na produção de alimentos. Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos. Conservação de alimentos.

MICROBIOLOGIA GERAL: Classificação dos organismos vivos. Introdução à microbiologia. Noções de Microscopia de luz e eletrônica. Morfologia, citologia e fisiologia bacteriana. Noções gerais de fungos, vírus e príons.



FACULDADE FUNDAÇÃO EDUCACIONAL GUAÇUANA - Mantenedora

MUNICIPAL PROF.
FRANCO
MONTORO

CNPJ 52.742.236/0001-05

Rua dos Estudantes, s/n - Cachoeira de Cima - CEP 13845 -971 - Mogi Guaçu - SP

Caixa Postal 293 - www.francomontoro.com.br - email secretaria.fmpfm@gmail.com

fone: (19) 38616606 / 38616225 / 38615659

NUTRIÇÃO CLÍNICA I: Prescrição de dietas diferenciadas para cada patologia. Tratamento dietoterápico de casos clínicos. Determinação de necessidades nutricionais para pacientes com estado nutricional comprometido. Suplementação nutricional.

NUTRIÇÃO CLÍNICA II; Apresentação de casos clínicos. Organização do plano alimentar pelo método informatizado. Avaliação nutricional, determinação de necessidades nutricionais e prescrição dietoterápica para enfermos.

NUTRIÇÃO DO IDOSO: Características fisiológicas do envelhecimento. Avaliação nutricional do idoso. Recomendações nutricionais para idosos. Planejamento dietético. Conduta nutricional para idosos com desnutrição. Hipovitaminoses. Doenças crônico-degenerativas. Políticas públicas para idosos.

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA I: Conceitos básicos de alimentação e nutrição. Recomendações de energia e macronutrientes para indivíduos adultos saudáveis. Aplicação dos guias alimentares.

NUTRIÇÃO E DIETÉTICA II: Planejamento e avaliação de dietas do indivíduo sadio. Recomendações nutricionais para o indivíduo sadio. Análise quantitativa de cardápios, comparação com as DRI's.

NUTRIÇÃO ESPORTIVA I; Características e princípios da nutrição saudável e exercício físico. Metabolismo energético na prática esportiva. Recomendações nutricionais e gasto energético nos exercícios de força e *endurance*. Avaliação nutricional do esportista.

NUTRIÇÃO ESPORTIVA II: Cálculos de dietas para o atleta. Suplementos nutricionais e recursos ergogênicos. Modalidades esportivas e nutrição. Hidratação.

NUTRIÇÃO FUNCIONAL: Conceitos, propriedades e composição química dos alimentos funcionais. Fitoquímicos: Carotenóides, compostos Fenólicos; Probióticos, Vitaminas/Radicais Livres e Ácidos graxos linoléico/linolênico. Bioquímica dos alimentos funcionais. Alimentos funcionais e prevenção às doenças. Nutrição clínica funcional.

NUTRIÇÃO MATERNA, DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE I: Fisiologia da gestação, da infância e adolescência. Necessidades e recomendações de energia e nutrientes para gestante, nutriz, lactente, pré-escolar, escolar e adolescentes. Aleitamento natural e artificial.

NUTRIÇÃO MATERNA, DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE II: Estudo do estado nutricional e intervenções do grupo materno-infantil e do adolescente nas diversas patologias mais comuns ligadas a Nutrição desses grupos.

NUTRIÇÃO SOCIAL: Perfil alimentar e nutricional da população brasileira. Transição nutricional e demográfica. Sistema de vigilância alimentar e nutricional (SISVAN). Histórico das políticas e programas de alimentação e nutrição no Brasil.

NUTRIGENÔMICA: Genoma humano. Estrutura molecular do gene. Expressão gênica. Fatores que interferem na expressão gênica. Interação alimento-gene. Métodos moleculares em genômica nutricional. Silenciamento gênico. Nutrientes e radicais livres. Metabolômica. Métodos de nutrição personalizada. Biotecnologia de alimentos e nutrigenômica. Genética x determinismo nutricional, cultural e individual. Implicações éticas, legais e sociais da nutrigenômica.

ORIENTAÇÃO DO TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II: Elementos constitutivos do Artigo Científico. Linguagem científica. Aspectos técnicos de redação. Produção de banners. Citações. Referências bibliográficas. Procedimentos de correção e padrão de entrega do Artigo Científico.

PARASITOLOGIA APLICADA: Estudo das relações entre os seres vivos, e conhecimento das principais protozooses e helmintoses brasileiras sua distribuição, incidência, prevalência,

mecanismos de transmissão e patogenia bem como os distúrbios nutricionais específicos. Técnicas específicas aplicadas à pesquisa de parasitas em alimentos e água contaminados.

PESQUISA EM NUTRIÇÃO: Aspectos teóricos e práticos como instrumentos organizacionais na pesquisa acadêmica em Nutrição. Ferramentas e métodos de pesquisa. Objetivos específicos dos métodos e das formas de pesquisa. Elementos constitutivos do Artigo Científico. Linguagem científica. Pesquisa na Internet. Bibliotecas virtuais.

PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS E CICLOS DE VIDA I: Planejamento e adequação de cardápios, conceitos e fatores intervenientes para diferentes ciclos de vida. Tabelas de referência, necessidades nutricionais nos diferentes ciclos.

PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS E CICLOS DE VIDA II: Métodos de inquéritos alimentares. Guias alimentares. Recomendações e necessidades nutricionais de indivíduos e grupos populacionais. Planejamento e cálculos de cardápios nos diferentes ciclos de vida.

PRINCÍPIOS DE GASTRONOMIA: História da Alimentação e da Gastronomia. Gastronomia x Nutrição. Gastronomia do Brasil (preparo de pratos típicos/regionais). Gastronomia hospitalar e hoteleira. Planejamento de cardápios. Listas de compras. Fichas técnicas. Elaboração de custos das receitas. Gastronomia: tendências e atualidades.

PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO: Psicopatologias específicas da alimentação: bulimia, anorexia, obesidade, angústia, ansiedade e demais transtornos alimentares. Abordagem cognitivo comportamental com ênfase no paciente/família.

PSICOLOGIA: Psiquismo humano e seu desenvolvimento. Teorias da personalidade. Mecanismos de defesa relacionados à alimentação. Etapas do desenvolvimento psíquico e a influência na alimentação. Trabalho multidisciplinar entre o psicólogo e nutricionista.

QUÍMICA I: Conceitos fundamentais. Estrutura atômica. Tabela periódica dos elementos. Ligações químicas. Funções inorgânicas. Equilíbrio químico.

QUÍMICA II: Estrutura de compostos orgânicos. Nomenclatura. Hidrocarbonetos. Compostos orgânicos oxigenados. Compostos orgânicos nitrogenados e polímeros. Reações orgânicas e compostos orgânicos: principais propriedades e aplicações. Nutrientes.

TÉCNICA E DIETÉTICA I: Histórico e objetivos da técnica dietética. Critérios para seleção e aquisição de alimentos. Indicadores no preparo de alimentos: indicador de parte comestível, índice de conversão e índice de reidratação. Técnicas básicas de pré-preparo e preparo. Metodologia para pesos e medidas. Normatização dos procedimentos em laboratório de técnica dietética.

TÉCNICA E DIETÉTICA II: Procedimentos técnicos de preparo de alimentos. Alterações físico-químicas nos processos culinários. Estudos dos alimentos segundo características físicas, químicas e biológicas. Valor nutricional, biodisponibilidade e fatores antinutricionais no processamento de alimentos.

TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS I: Métodos de conservação de alimentos. Princípios e efeitos dos diferentes processos de conservação em alimentos de origem vegetal e animal. Controle de qualidade de produtos industrializados.

TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS II: Tecnologia produção de Pães. Tecnologia de cerveja. Tecnologia de Leites e derivados. Tecnologia de produção de vinhos. Alimentos desidratados. Doces e geléias. Alimentos light e diet. Análise e qualidade sensorial do alimento industrializado. Embalagem. Parâmetros de qualidade e vida útil de alimentos processados. Alimentos transgênicos. Tendências no mercado.



FACULDADE
MUNICIPAL PROF.
Franco
MONTORO

FUNDAÇÃO EDUCACIONAL GUAÇUANA - Mantenedora

CNPJ 52.742.236/0001-05

Rua dos Estudantes, s/n - Cachoeira de Cima - CEP 13845 -971 - Mogi Guaçu - SP

Caixa Postal 293 - www.francomontoro.com.br - email secretaria.fmpfm@gmail.com

fone: (19) 38616606 / 38616225 / 38615659