
Plano de Ensino

Disciplina: N001 – Linguagens e Pesquisa

Carga Horária: 80h

Curso/Período: Nutrição – 1º Período

Ementa: A disciplina trata dos princípios básicos da língua escrita e falada e das estruturas das diversas modalidades textuais com a intenção de desenvolver a compreensão dos mecanismos da comunicação e de sua utilização como forma de expressão. Além disso, discute a definição de ciências, senso comum e método científico. Introdução à a epistemologia do conhecimento científico: o empirismo, o racionalismo e as crises de paradigmas. Metodologia Científica e pesquisa: os métodos e as diferentes técnicas de investigação. Pesquisa bibliográfica e como registrá-la: análise de textos, resenhas, resumos, esquemas, fichamento. Formalização do trabalho científico: projetos de pesquisa, trabalhos de conclusão de curso, teses e dissertações, artigos científicos, resumos de congressos. Normas ABNT.

Objetivo Geral: Compreender os mecanismos linguísticos que garantem a coesão e a coerência do texto oral e escrito. Conhecer os fundamentos do processo de investigação científica e da execução da pesquisa científica, segundo normas-padrão. Conhecer metodologias de projetos de produto multimídia aplicados à pesquisa científica.

Objetivos Específicos: Capacitar o aluno para lidar com a linguagem de forma ampla e ao mesmo tempo aplicá-la aos mais variados contextos. Discutir aspectos semânticos e simbólicos em relação à comunicação verbal e não-verbal. Trabalhar aspectos essenciais da produção de textos. Compreender por que se usa a metodologia na ciência. Compreender como são elaborados e estruturados os trabalhos científicos. Compreender o uso de métodos para o processo de desenvolvimento de produção acadêmica.

Conteúdo Programático:

- A Semântica: o sentido das palavras.
- Elementos da comunicação humana: comunicação verbal e não verbal.
- Funções da linguagem.
- Linguagem, processos comunicativos, formas e tecnologias.
- Oralidade: exposições orais, debates, seminários, dramatizações.
- Processos simbólicos, linguagem e sociedade.
- Elementos de coesão e coerência.
- Produção de textos: planejamento, estrutura e construção.
- Técnicas básicas do discurso e da oratória.
- Aspectos comunicacionais em meios multimídias.
- Conceitos básicos sobre análise do discurso e seus impactos.
- Análise crítica e interpretação de textos: técnicas básicas.
- Tipos e gêneros textuais: semelhanças e diferenças.
- Técnicas de estudo e pesquisa: tipos de conhecimento.
- Metodologia de investigação científica: objeto de pesquisa, temas e problemas.
- Metodologia de investigação científica: hipóteses e levantamento de dados.
- Metodologia de investigação científica: análise de dados e tipos de pesquisa.
- Metodologia de investigação científica: etapas de um projeto de pesquisa.
- Metodologia de investigação científica: normas da ABNT.
- Metodologia de investigação científica: apresentação de projetos.

Bibliografia Básica:

FÁVERO, Leonor L. Coesão e coerência textuais. São Paulo: Ática, 1991.

PINTO, Deise Cristina de Moraes; PINTO, Fábio André Cardoso Coelho; RIBEIRO, Roza Maria

Palomanes. Introdução à semântica. V. único. Rio de Janeiro: Fundação Cecierj, 2016. 348p.
SEVERINO, Antônio Joaquim. Metodologia do Trabalho Científico. 22ª ed. São Paulo: Cortez, 2000.

Bibliografia Complementar:

BLIKSTEIN, Izidoro. Como falar em público: técnicas de comunicação para apresentações. São Paulo: Ática, 2010. (Conforme a nova ortografia da língua portuguesa)

CHIZZOTTI, Antônio. Pesquisas em ciências Humanas e Sociais 8. ed. São Paulo: Cortez, 2006 163 p.

FIORIN, José Luís; SAVIOLI, Francisco Platão. Para entender o texto: leitura e redação. 16 ed., São Paulo, Ática, 2003.

INFANTE, Ulisses. Do texto ao texto. Curso prático de leitura e redação. 5 ed., São Paulo: Editora Scipione, 1998.

THIOLLENT, Michel. Metodologia da pesquisa - ação. São Paulo: Cortez, 1998.



Gestor do Curso



Vice-Reitor

Plano de Ensino

Disciplina: N005 – Anatomia Humana

Carga Horária: 80h

Curso/Período: Nutrição – 1º Período

Ementa: Estudos relacionados à osteologia, artrologia, miologia, sistemas: circulatório, respiratório, urinário, genital masculino e feminino, digestivo, endócrino e neural.

Objetivo Geral: Conhecer a morfologia dos sistemas orgânicos do corpo humano, identificar os diversos órgãos e estruturas dos sistemas e aparelhos, estabelecendo as inter-relações destes entre si, de acordo com a forma, estrutura, localização e função, tendo em vista a compreensão dos aspectos funcionais e possíveis alterações, para como profissional da área de saúde preservar, restaurar e restabelecer a saúde.

Objetivos Específicos:

- Conhecer o histórico, a definição e as divisões da anatomia, e as estruturas anátomo-funcionais que participam do processo de linguagem, bem como, algumas de suas principais disfunções;
- Compreender das regras de nomenclatura anatômica e a organização estrutural do corpo humano;
- Expor de conceitos utilizados em anatomia;
- Identificar os planos e eixos que delimitam o corpo humano: osteologia, artrologia, miologia, sistemas tegumentar, respiratório, circulatório, endócrino e digestório.

Conteúdo Programático:

- Introdução ao estudo da anatomia humana.
- Introdução ao estudo da anatomia II.
- Osteologia I.
- Osteologia II.
- Artrologia.
- Miologia.
- Miologia II.
- Sistema circulatório.
- Sistema circulatório II.
- Sistema respiratório.
- Sistema respiratório II.
- Sistema digestório.
- Sistema urinário.
- Sistema genital masculino.
- Sistema genital feminino.
- Sistema endócrino.
- Sistema sensorial.
- Sistema tegumentar.
- Sistema nervoso.
- Sistema nervoso II.

Bibliografia Básica:

DANGELO, José Geraldo; FATTINI, Carlo Américo. Anatomia humana básica. São Paulo: Atheneu.
DANGELO, José Geraldo; FATTINI, Carlo Américo. Anatomia humana sistêmica e segmentar. São Paulo: Atheneu.
MACHADO, B. M. Neuroanatomia Funcional. São Paulo: Atheneu.

Bibliografia Complementar/Periódicos/Produções Científicas relacionados com a disciplina:

ERHART, Eros Abrantes. Elementos de anatomia humana. São Paulo: Atheneu.

MOORE, K. L. Anatomia Orientada para a clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.

PARKER, S. O livro do Corpo Humano. São Paulo: Ciranda Cultural.

SOBOTTA, J. Atlas de anatomia humana. Rio de Janeiro: Guanabara Köogan.

TORTORA, Gerard J.; NIELSEN, Mark T. Princípios de anatomia humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.



Gestor do Curso



Vice-Reitor

Plano de Ensino

Disciplina: N006 – Citologia, Histologia e Embriologia

Carga Horária: 80 horas

Curso/Período: Nutrição – 1º Período

Ementa: Estrutura geral das células, membrana plasmática do citoplasma e núcleo, organelas citoplasmáticas, citoesqueleto, divisão celular, introdução à embriologia e histologia, aspectos morfoestruturais e funcionais dos sistemas reprodutores masculinos e femininos, processos de gametogênese e de fecundação, caracterização dos períodos de desenvolvimento humano, tipos de microscópios, classificação, origens, estrutura e histologia dos tecidos básicos: epitelial, conjuntivo, adiposo, cartilaginoso, ósseo, muscular e nervoso.

Objetivo Geral: Conhecimento sobre a biologia celular e molecular como a estruturação geral da célula e suas respectivas funções fisiológicas e de constituição tecidual. Conceituar e compreender as relações entre estrutura, composição e função dos tecidos, órgãos e sistemas que compõem o corpo humano, reconhecer a influência das modificações morfológicas e fisiológicas ocorridas com os tecidos devido ao envelhecimento bem como esclarecer a gênese das malformações. Capacitar o aluno a manusear o microscópio óptico e identificar, pelo reconhecimento das características estruturais, secções dos tecidos, órgãos e sistemas que compõem o corpo humano.

Objetivos Específicos: Compreender os conceitos relacionados à Biologia Celular e os principais aspectos morfológicos e estruturais gerais das células. Utilizar o microscópio óptico e realizar o manejo de lâminas. Conhecer as diferenças entre células procariontes e eucariontes, bem como das organelas e componentes celulares. Identificar o papel das moléculas que participam dos processos fisiológicos e nas relações entre as células e a matriz extracelular. Reconhecer a influência do genoma na determinação das características fenotípicas de uma célula e a relação destas com a fisiologia celular e tecidual. Identificar morfológicamente as características teciduais e suas funções. Relacionar os eventos da organogênese normal com as anomalias e malformações.

Conteúdo Programático:

- Introdução à biologia celular.
- Membranas biológicas e transporte celular.
- Organelas citoplasmáticas e funções.
- Comunicação celular.
- Citoesqueleto.
- Estrutura do núcleo e divisão celular.
- Introdução à embriologia.
- Período pré-embriônico, embriônico, e período fetal/anexos embrionários.
- Anexos embrionários.
- Gêmelezidade.
- Desenvolvimento dos sistemas.
- Tecido epitelial de revestimento e glandular
- Sistema tegumentar.
- Sistema endócrino.
- Estudo da célula e linfa.
- Tecidos: conjuntivo e adiposo.
- Tecidos ósseo e cartilaginoso.
- Hematopoese.
- Tecido muscular e nervoso.
- Microscopia.

Bibliografia Básica:

DI FIORE, M.S.H. Atlas de Histologia. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.

JUNQUEIRA, L.C., CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 8a edição, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.

MOORE, K.L. Embriologia Clínica. 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.

Bibliografia Complementar:

HERBERG, MAX REVEL. Atlas de Biologia Molecular e Celular. São Paulo: Ômega.

JUNQUEIRA, L. C. & ZAGO, D. Fundamentos de Embriologia Humana. 1a ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro.

JUNQUEIRA, LUÍS CARLOS UCHOA; CARNEIRO, JOSÉ. Noções Básicas De Citologia, Histologia E Embriologia. 15. ed. São Paulo. Nobel.

MELLO, M.L.S.; VIDAL, B.C. Práticas De Biologia Celular. São Paulo. Editora Edgard Blücher.

SNELL, R. S. Histologia Clínica. Interamericana, Rio de Janeiro.



Gestor do Curso



Vice-Reitor

Plano de Ensino

Disciplina: N033 – Introdução à Nutrição

Carga Horária: 80h

Curso/Período: Nutrição – 1º Período

Ementa: Aspectos históricos da profissão de nutricionista, princípios básicos da nutrição, guias alimentares, cálculos básicos de nutrição, leis da alimentação, aspectos da evolução humana e nutrição, fundamentos do comportamento alimentar.

Objetivo Geral: Conhecer os fundamentos da nutrição e sua evolução humana e histórica.

Objetivos específicos: Estudar os guias alimentares; aprender os principais cálculos de nutrição; conhecer as leis da alimentação; entender os fundamentos do comportamento alimentar.

Conteúdo Programático:

- Nutrição - aspectos históricos da profissão.
- Áreas de atuação do nutricionista e suas tendências.
- História da nutrição através dos tempos.
- Conselhos regional e federal de nutricionistas.
- Ciência da nutrição: alimentos, nutrientes e classificação de nutrientes.
- Classificação de nutrientes – fontes.
- Guias alimentares – histórico e tipos.
- Guias alimentares – interpretações.
- Cálculos básicos de nutrição - calorias e Macronutrientes.
- Leis da alimentação – aplicabilidade.
- Alimentos para fins especiais: diet, light, hipossódico.
- Sistema internacional de unidades (gramas, miligramas, ui e nanograma) aplicados à nutrição.
- Plantas alimentícias não convencionais - histórico e aplicabilidades.
- Alimentos e evolução humana - mudanças alimentares parte 1.
- Alimentos e evolução humana - mudanças alimentares parte 2.
- Plantas alimentícias não convencionais - aula prática.
- Evolução da dieta considerando os carboidratos, lipídios e proteínas - parte 1.
- Evolução da dieta considerando os carboidratos, lipídios e proteínas parte 2.
- Comportamento alimentar - fatores determinantes.
- Interferência da industrialização na mudança dos hábitos alimentares.

Bibliografia Básica:

MAHAN, L.K., Stump, S. E. KRAUSE – Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: Elsevier.

OLIVEIRA, J. E. Dutra; Marchini, S. Ciências nutricionais. 2 ed. São Paulo: Editora Sarvier.

GUIMARÃES, A.F. Galisa, M. S. Cálculos nutricionais – análise e planejamento dietético. São Paulo: Editora Paya.

Bibliografia Complementar;

MONEGO, E. et cols. Alimentos brasileiros e suas porções – um guia para a alimentação do consumo alimentar. São Paulo: Editora Rubio. 2013. Editora Martinari. 2016.

NASCIMENTO, A. J. P. et cols. Introdução à nutrição – conceitos básicos. São Paulo: Editora Martinari. 2

WHITNEY, E.; Rolfer, S.R. Nutrição – entendendo os nutrientes. São Paulo: Editora Cengage.

CASCUDO, L. C. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global.

GALISA, M. S. e cols. Nutrição – conceitos e aplicações. São Paulo: M. Books.



Gestor do Curso



Vice-Reitor

Plano de Ensino

Disciplina: N008 – Homem, Cultura e Sociedade

Carga Horária: 80h

Curso/Período: Nutrição – 2º Período

Ementa: A superação do senso comum. As ciências e seus fundamentos. O conhecimento. Os desdobramentos da ciência na vida sociopolítica. Instituições sociais e as diferentes formas de poder e controle. Dinamicidade e polissemia do conceito de cultura. Significado de social e de cultura. Abordagens culturalistas: limitações e contribuições. Antropologia e política. Algumas temáticas da chamada antropologia das sociedades complexas. Cultura e diversidade. Psicologia do Desenvolvimento Humano. Processos psicológicos e comportamentais do ser humano. Subjetividade e sua constituição e desenvolvimento. Processo grupal e o processo de inclusão e exclusão do indivíduo no meio ambiente. As psicopatologias, suas características, desencadeamento e intervenção, impactos sobre o indivíduo e meio ambiente. O homem e sua dimensão biopsicossocial. Reflexão crítica sobre o homem, cultura, sociedade e ciência.

Objetivo Geral:

Diferenciar o pensar a partir do senso comum, do pensar a partir das ciências da Psicologia, Sociologia e Antropologia, desenvolvendo o pensamento crítico dos estudantes, assim como, iniciá-los no pensamento sistemático e desenvolvendo o entendimento sobre o ser humano nas diferentes dimensões psicológicas, sociológicas e antropológicas, bem como os movimentos da sociedade.

Objetivos específicos:

- Compreender a origem, a trajetória histórica e os principais aspectos que norteiam as ciências da Psicologia, Sociologia e Antropologia;
- Identificar e analisar o processo de produção do conhecimento e da ciência
- Suscitar a crítica à ciência e a identificação dos principais métodos que orientam a investigação científica;
- Desenvolver o conhecimento em relações interpessoais (respeitar, cuidar, considerar e conviver), sóciodiversidade: multiculturalismo e inclusão; exclusão e minorias. Considerações éticas (Educação em Direitos Humanos - RESOLUÇÃO N°- 1, DE 30/05/2012); relações étnico raciais e história da cultura afro-brasileira e indígena - PARECER 03/2004.)
- Fornecer uma perspectiva ampla e geral do campo antropológico destacando a sua especificidade em Antropologia Cultural;
- Identificar e interpretar os conceitos da cultura, diversidade cultural, etnocentrismo, a partir de uma discussão sobre a construção histórica do pensamento antropológico;
- Analisar o fazer antropológico focalizando o campo da Antropologia Cultural quanto aos seus pressupostos epistemológicos, objetivos de interesse e prática investigativa.
- Compreender o papel da Psicologia das Relações;
- Identificar a importância das diferenças individuais e a sua influência nas relações interpessoais.
- Compreender o processo de interação grupal e do desenvolvimento interpessoal;
- Reconhecer a importância do desenvolvimento da competência intra e interpessoal, no que tange o desenvolvimento pessoal do ser humano e profissional.

Conteúdo Programático:

- Introdução às três áreas das ciências sociais: Antropologia, sociologia e ciência política.
- Relação entre psicologia, sociologia e antropologia.
- Sociologia clássica.
- Caracterização da sociedade humana.
- A sociedade capitalista contemporânea.
- Aspectos políticos na contemporaneidade.

- Antropologia cultural e a mudança de paradigma.
- A antropologia cultural aplicada ao estudo das sociedades complexas: Alguns objetos de análise.
- Cultura e diversidade: Uma temática antropológica e contemporânea.
- Relações entre o significado de cultura, de diversidade cultural e da desigualdade social no mundo contemporâneo.
- O evolucionismo social e a abordagem da diversidade cultural: História, evolução e progresso.
- Processo grupal.
- A construção das identidades sociais e da memória coletiva.
- As relações entre indivíduo e sociedade, entre processo de individualização e socialização.
- Ser humano como produtor de conhecimento, significados sociais e simbólicos.
- Indivíduo e autoconhecimento.
- Identidade, caráter, temperamento, personalidade.
- Processos psicológicos.
- Subjetividade humana.
- Psicopatologias.

Bibliografia Básica:

CAMPOS, Dinah Martins de Souza. Psicologia e desenvolvimento humano. Petrópolis: Vozes, 2011.
HOEBEL, Everest Frost. Antropologia Cultural e Social. São Paulo: Editora Cultrix, 1984.
MOSCOVICI, Fela. Desenvolvimento Interpessoal. Rio de Janeiro: José Olympio, 2002.

Bibliografia Complementar:

BOCK, Ana M. B. Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia. São Paulo: Saraiva, 2011.
BUZZI, Arcangelo. Introdução ao pensar: o ser, o conhecer, e linguagem. Petrópolis: Vozes, 1974.
FOUCAULT, Michel. Microfísica do poder. 5ª ed. Rio de Janeiro: Graal, 1985.
MINICUCCI, A. Relações Humanas: Psicologia das Relações Interpessoais. São Paulo: Atlas, 2001.
OLIVEIRA, IM. Preconceito e autoconceito. Papirus, 2013.
ROCHA, Everardo. O que é etnocentrismo. São Paulo: Brasiliense, 2002.

Artigos científicos publicados em revistas, periódicos, jornais em acervos físicos e/ou virtuais, entre outros.



Gestor do Curso



Vice-Reitor

Plano de Ensino

Disciplina: N038 – Fundamentos de Bioquímica

Carga Horária: 80 horas

Curso/Período: Nutrição – 2º Período

Ementa: A lógica molecular da vida; Fontes de energia primordial e suas transformações; O organismo como sistema; Água, pH e tampões; Aminoácidos, peptídeos e proteínas – estrutura e função; Enzimologia; Lipídios – estrutura e função; Carboidratos – estrutura e função; Ácidos nucleicos – estrutura e função.

Objetivo Geral: Conhecer os princípios da captação energética e sua transformação no organismo para servir de energia para os processos vitais, bem como conhecer a estrutura DAS moléculas geradoras de energia.

Objetivos Específicos:

- Desenvolver conhecimentos básicos sobre a lógica celular e molecular;
- Promover conhecimentos sobre estrutura e função dos macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) e também da água, de vitaminas e ácidos nucleicos;
- Relacionar funções orgânicas com as diferentes moléculas estudadas;
- Relacionar a estrutura e mecanismo de ação das moléculas orgânicas com as funções nutricionais, bem com as deficiências das mesmas;
- Relacionar bioquímica estrutural e funcional com o processo de nutrição e alimentação;
- Relacionar as alterações das funções dos macronutrientes com patologias específicas.

Conteúdo Programático

- Lógica molecular da vida, fontes e transformações.
- Tipos de energia, incremento de oxigênio na atmosfera – aerobiose e anaerobiose.
- Evolução do homem, consumo calórico e gasto energético.
- Carboidratos: conceito, importância, classificação e propriedades.
- Carboidratos: estrutura e funções.
- Digestão e absorção dos diferentes tipos de carboidratos e índice glicêmico.
- Lipídeos: estrutura, comportamento químico e funções.
- Correlação dos lipídeos com a produção de energia e como elemento fundamental na dieta humana e dos brasileiros.
- Lipídeos: ação detergente e de emulsificação.
- Digestão e absorção dos lipídeos: lipoproteínas (HDL, LDL, VLDL, albumina, quilomicron).
- Aminoácidos: conceito, estrutura geral e classificação.
- Relação e função dos aminoácidos com as proteínas da dieta.
- Influência do pH e temperatura na estrutura e função da proteína (sistema tampão).
- Peptídeos: conceito, importância, ligação peptídica, classificação, propriedades ácido-básicas.
- Proteínas: estrutura, funções e classificação.
- Proteínas: propriedades ácido-básicas, definição, classificação e envelhecimento relacionado à proteínas.
- Enzimas: conceito, classificação, nomenclatura, velocidade de reação e fatores que alteram esta velocidade.
- Enzimas alostéricas, enzimas do organismo que interferem no processo digestivo.
- Estrutura, comportamento químico e funções das enzimas nas células dos seres vivos.
- Correlação das enzimas com o processo digestivo e os tipos de alimentos.

Bibliografia Básica

NELSON, D. L. e cols. Princípios de Bioquímica de Lehninger. 7ª edição. São Paulo: Artmed.

MARZOCCO, A.; Torres, B.B. Bioquímica Básica. 4ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara.
KARKOW, F. J. Tratado de metabolismo humano. São Paulo: Editora Rubio.

Bibliografia Complementar

FERRIER, D. R. e cols. Bioquímica ilustrada. 7ª edição. São Paulo: Artmed.

CISTERNAS JR, Marga J, Monte O. Fundamentos de bioquímica experimental. São Paulo: Atheneu.

STRYER L. Bioquímica. 5ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.

VIEIRA E C, Gazzinelli G, Mares-Guia M. Bioquímica celular e biologia molecular. São Paulo: Atheneu.

GUIRRO, E. Fisioterapia dermatofuncional: fundamentos, recursos, patologias. Manole.



Gestor do Curso



Vice-Reitor

Plano de Ensino

Disciplina: N054 – Microbiologia, Imunologia e Parasitologia

Carga Horária: 80h

Curso/Período: Nutrição – 2º Período

Ementa: Conceitos básicos de microbiologia dos grupos bacterianos, fungos e vírus abrangendo o diagnóstico e relação de agentes infecciosos. Estudo da estrutura básica do sistema imunológico humano, mecanismos de indução e regulação da resposta imunológica frente aos diferentes tipos de antígenos e suas alterações de maneira a possibilitar a compreensão dos processos patológicos gerais. O conhecimento dos aspectos conceituais básicos de parasitologia, bem como o papel dos parasitas nas doenças infecciosas.

Objetivo Geral: Compreender os aspectos básicos de microbiologia, imunologia e parasitologia, relacionando-os aos cuidados e saúde geral da população. Conhecer a área de microbiologia aplicada à saúde, métodos de evidenciação, isolamento e identificação de microrganismos, capacitando o discente a reconhecer as células, tecidos e órgãos do sistema imunitário destacando os aspectos anátomo-imunobiológicos da resposta imunitária na saúde e na doença, compreendendo os mecanismos imunológicos desenvolvidos em resposta às infecções, empregando os conhecimentos imunológicos na avaliação, diagnóstico e no prognóstico das doenças autoimune. Analisar a situação epidemiológica das doenças parasitárias mais frequentes no estado e no país, bem como o desenvolvimento de ações individuais e coletivas destinadas à sua prevenção, controle e tratamento de acordo com as normas do Sistema Nacional de Vigilância Epidemiológica e Vigilância Sanitária.

Objetivos Específicos:

- Conhecer os aspectos morfológicos, fisiológicos e de virulência dos microrganismos mais frequentemente envolvidos na patogênese das infecções humanas;
- Adquirir conhecimento básico sobre a interação dos microrganismos com os mecanismos de resistência do hospedeiro;
- Adquirir noções básicas sobre a organização do sistema imune;
- Conhecer noções básicas para entender os eventos associados ao diagnóstico e tratamento das diferentes patologias infecciosas, as medidas preventivas e os diferentes aspectos envolvidos no processo de doença e de cura;
- Promover a construção de conhecimentos teóricos e práticos de forma que o aluno seja capaz de reconhecer, compreender os ciclos das parasitoses humanas causadas por diferentes grupos de seres vivos (protozoários, platelmintos, nematelmintos e artrópodes), bem como identificar os vetores das doenças, principais sintomas, profilaxias e tratamentos para cada parasitose.
- Promover a formação de um profissional com domínio de conteúdo, capacitado a correlacionar as diversas patologias e manifestações clínicas tanto em infecções virais, bacterianas, fúngicas e parasitárias, com coerência, ética e espírito crítico; evidenciando suas competências no exercício da atividade profissional, de modo que desenvolvam a integração de conhecimento para a compreensão de ações profiláticas e de controle das doenças relacionadas.

Conteúdo Programático:

- Introdução à microbiologia e crescimento microbiano.
- Controle de microrganismos e mecanismos de resistência aos antimicrobianos.
- Morfologia, estrutura das bactérias, fungos e propriedades gerais dos vírus.
- Fungos produtores de micoses superficiais e profundas.
- Vírus respiratórios/ AIDS.
- Vírus entéricos e hepatites virais.
- Infecções por cocos gram-positivos, bacilos gram-negativos, micobactérias e bactérias espiraladas.
- Imunidade natural e específica.

- Células e órgãos do sistema imune.
- Fisiologia da resposta imune.
- Antígenos e anticorpos.
- Sistema complemento-hipersensibilidades.
- Tolerância imunológica.
- Doenças autoimunes.
- Imunoprofilaxia e imunoterapia.
- Introdução à parasitologia.
- Conceitos gerais de parasitologia.
- Parasitoses transmitidas por vetores - doenças de chagas e leishmanioses parasitoses transmitidas por vetores - malária e febre amarela.
- Parasitoses transmitidas por vetores - dengue, chikungunya e zika.
- Parasitoses transmitidas por água e alimentos contaminados e por penetração de larvas na pele.

Bibliografia Básica:

RIBEIRO, M.C. Microbiologia prática. São Paulo: Atheneu.

ABBAS, A K. LICHTMAN, Andrew H; PILLAI, Shiv. Imunologia celular e molecular. Rio de Janeiro: Elsevier.

NEVES, D.P.; MELO, A.L., GENARO, O. & LINARDI, M.P. Parasitologia humana. 11.ed. São Paulo: Atheneu.

Bibliografia Complementar:

TORTORA, GERARD J.; FUNKE, BERDELL R. CASE, CHRISTINE L. Microbiologia. 2.ed. Porto Alegre, Artmed.

LEVINSON, W. Microbiologia médica e imunologia. Porto Alegre: Artmed.

CALICH, V.; VAZ, C. Imunologia. 2.ed. Rio de Janeiro: Revinter.

ABBAS, A K.; LICHTMAN, Andrew H; PILLAI, Shiv. Imunologia básica: funções e distúrbios do sistema imunológico. Rio de Janeiro: Elsevier.

CIMERMAN e CIMERMAN. Parasitologia humana seus fundamentos gerais. Rio de Janeiro: Atheneu.



Gestor do Curso



Vice-Reitor

Plano de Ensino

Disciplina: N122 – Sistematização de Serviços em Saúde Pública aplicados à Nutrição

Carga Horária: 80h

Curso/Período: Nutrição – 2º Período

Ementa: As origens da saúde pública ao longo da história humana, da cultura clássica grega passando pela idade média, idade moderna até a época contemporânea. A saúde pública como política social; Administração e gerência de serviços de saúde; Modelos assistenciais e gestão da saúde; Planejamento local, regional, nacional e organismos internacionais ligados a assistência à saúde.

Objetivo Geral: Contextualizar o educando na organização e funcionamento dos sistemas de saúde, desenvolvendo espírito crítico e propósito transformador. Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de saúde; reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema. A formação deve contemplar as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

Objetivos específicos: Desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo. Assegurar que sua prática seja realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, sendo capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos.

Conteúdo Programático:

- Introdução à saúde pública - aspectos históricos.
- Interface da nutrição com saúde pública.
- Princípios doutrinários e organizativos do sistema único de saúde parte 1.
- Princípios doutrinários e organizativos do sistema único de saúde parte 2.
- Desafios do nutricionista no sistema único de saúde parte 1.
- Desafios do nutricionista no sistema único de saúde parte 2.
- Vigilância epidemiológica e indicadores de saúde.
- Ações de alimentação e nutrição na atenção básica.
- Principais estudos brasileiros de consumo e de disponibilidade alimentar parte 1.
- Principais estudos brasileiros de consumo e de disponibilidade alimentar parte 2.
- Regulamento da alimentação escolar.
- Aplicabilidade do regulamento da alimentação escolar.
- Atuação do nutricionista na saúde da família parte 1.
- Atuação do nutricionista na saúde da família - novas perspectivas.
- Perfil epidemiológico das doenças infecciosas no Brasil.
- Perfil epidemiológico das doenças parasitárias no Brasil.
- Benefício da presença do profissional de nutrição nas intervenções de saúde.
- Construção da integralidade: cotidiano, saberes e práticas em saúde.
- Saúde pública e o desafio da intersetorialidade.
- Telesaúde brasil - redes na atenção básica à saúde.

Bibliografia Básica:

ALMEIDA FILHO, Naomar; BARRETO, Mauricio Lima. Epidemiologia e saúde: fundamentos, métodos, aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan.
PAULINO, I; BADIN, LP; PAULINO, LV. Estratégia: saúde da família. São Paulo: Icone.
FONTINELE Júnior, K. Programa saúde da família: PSF comentado.

Bibliografia Complementar:

ROUQUAYROL, Maria Zélia; SILVA, Marcelo Gurgel Carlos da. Epidemiologia e saúde. Rio de Janeiro: Medbook.

TADDEI, José Augusto de A. C. Nutrição em Saúde Pública. São Paulo: Rubio.

BRASIL. Conselho nacional de secretários de saúde. Sistema Único de Saúde. Brasília: Conass.

BRASIL. Ministério da Saúde. Cadernos de atenção básica: diretrizes do NASF.

FIGUEIREDO, Nébia Maria Almeida de. Ensinando a cuidar em saúde pública. São Caetano do Sul: Yendis.



Gestor do Curso



Vice-Reitor