

Curso de Bacharelado em Nutrição (Modalidade EaD)

Modalidade: Educação a Distância (EAD)

Duração: 4 anos – 3210 horas

Nome do Coordenadora: Marina Lummertz Magenis, Me.

Quantidade de Vagas: 200 vagas

Polo: Sede

10% de 3210 Carga horas total de Extensão Acadêmica = 324 horas

Objetivo Geral:

“Formar Nutricionistas dedicados, responsáveis e de confiança, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural, dirigindo sua atuação para a transformação da realidade em benefício da sociedade local e regional e aptos a incorporar em sua formação e atuação profissional as práticas emergentes de seu campo de trabalho”.

Objetivos específicos:

A formação do Nutricionista da UNIVINTE, tem por objetivos específicos, formar profissionais com competências e habilidades para:

I - aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;

II - contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;

III - desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;

IV - atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;

V - atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;

VI - atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;

VII - avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;

VIII - planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;

IX - realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;

X - atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;

XI - 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;

XII - desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;

XIII - atuar em marketing de alimentação e nutrição;

XIV - exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;

XV - desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;

XVI - integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e

XVII - investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

Perfil do egresso:

O perfil do egresso do curso enseja profissionais Nutricionistas dedicados, responsáveis e de confiança, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural, dirigindo sua atuação para a transformação da realidade em benefício da sociedade local e regional e aptos a incorporar em sua formação e atuação profissional as práticas emergentes de seu campo de trabalho.

SEMESTRE	Disciplina	Total Carga Horária	Créditos
1º Semestre	Anatomia e Fisiologia Humana	72	4
1º Semestre	Bioquímica	36	2
1º Semestre	Histologia geral	72	4
1º Semestre	Nutrição Básica	36	2
1º Semestre	Nutrição Básica: extensão	36	2
1º Semestre	Metodologia Científica	36	2
1º Semestre	Estudos sociológicos e antropológicos	72	4
Subtotal		360	20
2º Semestre	Bioquímica Fisiológica	72	4
2º Semestre	Microbiologia e Imunologia	72	4

2º Semestre	Direitos humanos e Educação ambiental	36	2
2º Semestre	Epidemiologia	36	2
2º Semestre	Epidemiologia: Extensão	36	2
2º Semestre	Biologia celular, embriologia e genética	72	4
2º Semestre	Língua brasileira de Sinais - LIBRAS	36	2
Subtotal		360	20
3º Semestre	Avaliação Clínica e Laboratorial em Nutrição	36	2
3º Semestre	Avaliação Clínica e Laboratorial em Nutrição: Extensão	36	2
3º Semestre	Dietoterapia e educação nutricional	36	2
3º Semestre	Dietoterapia e educação nutricional: Extensão	36	2
3º Semestre	Microbiologia de Alimentos	72	4
3º Semestre	Sistema de Saúde e Políticas Públicas	72	4
3º Semestre	Controle de Qualidade na Produção de Refeições e Legislação Higiênico Sanitária	72	4
Subtotal		360	20
4º Semestre	Cálculo de Dietas para Indivíduos	36	2
4º Semestre	Cálculo de Dietas para Indivíduos: Extensão	36	2
4º Semestre	Nutrição da Gestação à Adolescência	72	4
4º Semestre	Planejamento do Sistema Único de Saúde	36	2
4º Semestre	Pesquisa Social e Bioestatística	36	2
4º Semestre	Fisiopatologia I	72	4
4º Semestre	Terapia Nutricional I	36	2
4º Semestre	Terapia Nutricional I: Extensão	36	2
Subtotal		360	20
5º Semestre	Administração dos Serviços de Alimentação	72	4
5º Semestre	Nutrição do Adulto ao Envelhecimento	36	2
5º Semestre	Nutrição do Adulto ao Envelhecimento: Extensão	36	2
5º Semestre	Fisiopatologia II	36	2
5º Semestre	Terapia Nutricional II	36	2
5º Semestre	Técnicas de Pré-Preparo, Preparo, Conservação e Distribuição dos Alimentos	72	4
5º Semestre	Bioética e legislação	36	2
5º Semestre	História e Cultura Afro-Brasileira, Africana e Indígena	36	2

	Subtotal	360	20
6º Semestre	Bromatologia e Tecnologia e Desenvolvimento de Produtos Alimentícios	72	4
6º Semestre	Logística e planejamento dos Serviços de Alimentação	36	2
6º Semestre	Logística e planejamento dos Serviços de Alimentação: Extensão	36	2
6º Semestre	Técnica Dietética para Fins Dietoterápicos	36	2
6º Semestre	Técnica Dietética para Fins Dietoterápicos: Extensão	36	2
6º Semestre	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação	216	8
	Subtotal	432	20
7º Semestre	Fisiologia e bioquímica do exercício	72	4
7º Semestre	Trabalho de Conclusão de Curso em Nutrição I	72	4
7º Semestre	Sustentabilidade e Políticas de Alimentação e Nutrição	72	4
7º Semestre	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	216	8
	Subtotal	432	20
8º Semestre	Recomendação e Prescrição Nutricional na Prática Esportiva	36	2
8º Semestre	Trabalho de Conclusão de Curso em Nutrição II	72	4
8º Semestre	Fundamentos do Empreendedorismo em Saúde	36	2
8º Semestre	Socioeconomia e Geopolítica	36	2
8º Semestre	Estágio Supervisionado em Nutrição Social	216	8
	Subtotal	396	18
	Atividades Complementares	150	
	Total do Curso	3210	158