

## ANEXO VI. Demonstrativo das Atividades Curriculares por Competência e Habilidades

ATIVIDADES CURRICULARES	COMPETÊNCIAS	HABILIDADES
<b>1º período</b>		
Das moléculas aos sistemas	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer a composição anatômica, tissular, celular e molecular do ser humano, bem como as bases genéticas, embrionárias e metabólicas de sua capacidade de preservação e reprodução.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Discorrer sobre a composição anatômica geral dos seres humanos de ambos os gêneros nos diferentes estágios da vida e como as estruturas anatômicas se organizam nos diferentes sistemas de seus organismos.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Conhecer a composição histológica geral do ser humano e como as células se organizam para determinar o exercício das funções específicas dos complexos tissulares.</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Conhecer as bases genéticas e embrionárias da reprodução humana.</p> <p><i>Competência 5</i></p> <p>Conhecer o funcionamento do sistema muscular, cardiovascular, respiratório, renal, reprodutor, endócrino, o sistema nervoso central e o sistema digestório nas suas diversas interfaces com a nutrição humana.</p> <p><i>Competência 6</i></p> <p>Compreender todas as fases do funcionamento normal do sistema digestório como ambiente de transporte, digestão, e absorção de nutrientes.</p> <p><i>Competência 7</i></p> <p>Compreender o processo de controle do sistema nervoso sobre a fome e a saciedade.</p> <p><i>Competência 8</i></p> <p>Compreender o papel do sistema renal e cardiovascular, e muscular no processo de nutrição e excreção de metabólitos do processo de absorção e assimilação dos nutrientes</p> <p><i>Competência 9</i></p> <p>Avaliar o processo de regulação hormonal no crescimento e desenvolvimento humano e ainda sua influências no metabolismo nutricional.</p>	<p><i>Habilidades 1</i></p> <p>Diferenciar a anatomia dos órgãos e sistemas humanos.</p> <p><i>Habilidades 2</i></p> <p>Mencionar a composição molecular geral e as especializações funcionais das biomoléculas que constituem os seres humanos.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Sintetizar a composição anatômica geral e das células e como seus componentes encontram-se organizados para determinar o exercício das suas diferentes funções, e as bases nutricionais, genéticas e metabólicas da capacidade de preservação e divisão das células humanas.</p> <p><i>Habilidade 4</i></p> <p>Estabelecer vínculo entre a relação de dependência com o meio ambiente na capacidade de preservação e sobrevivência do ser humano.</p> <p><i>Habilidade 5</i></p> <p>Aplicar os conhecimentos adquiridos na solução de problemas de saúde</p> <p><i>Habilidades 6</i></p> <p>Correlacionar o funcionamento dos sistemas fisiológicos humanos com as suas interfaces com a nutrição humana.</p> <p><i>Habilidades 7</i></p> <p>Destacar dos órgãos até as células do sistema digestório responsáveis pelo processo de mastigação, deglutição, assimilação, digestão e absorção dos macro e micronutrientes.</p> <p><i>Habilidades 8</i></p> <p>Descrever o processo de controle do sistema nervoso sobre a fome e a saciedade</p> <p><i>Habilidades 9</i></p> <p>Compreender o papel do sistema renal e cardiovascular, e muscular no processo de nutrição e excreção de metabólitos do processo de absorção e assimilação dos nutrientes</p> <p><i>Habilidades 10</i></p> <p>Enumerar os hormônios produzidos pelos sistema nervoso e órgãos reprodutores, assim como suas funções no organismo humano.</p>
Direitos Humanos e Segurança Alimentar	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer a evolução do conceito de segurança alimentar no contexto da história sobre alimentação e nutrição no Brasil.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Saber quais as políticas governamentais sobre Segurança Alimentar e nutricional voltadas para o atendimento em saúde e nutrição</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Reconhecer o papel do nutricionista quanto a aplicação das políticas de Segurança alimentar e nutricional, e também em sua atuação enquanto profissional de saúde.</p>	<p><i>Habilidades 1</i></p> <p>Apropriar-se do conceito de segurança alimentar e nutricional como instrumento de transformação social em alimentação e nutrição.</p> <p><i>Habilidades 2</i></p> <p>Enumerar e discutir de forma crítica as atuais políticas de alimentação e nutrição como ferramenta de combate a insegurança alimentar e nutricional.</p> <p><i>Habilidades 3</i></p> <p>Extrapolar o conhecimento adquirido na disciplina Direito Humano e Segurança Alimentar, para a atividade cotidiana do nutricionista enquanto profissional da área de saúde.</p>
Fundamentos da Ciência da Nutrição	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer os fundamentos teóricos da ciência da nutrição.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Ser capaz de valorizar a profissão do nutricionista no contexto histórico da evolução da profissão.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Identificar os diversos ramos de atuação do profissional nutricionista, assim como seu papel na equipe multidisciplinar.</p>	<p><i>Habilidades 1</i></p> <p>Relacionar os movimentos históricos com a ciência da nutrição.</p> <p><i>Habilidades 2</i></p> <p>Enumerar historicamente as conquistas alcançadas pelo profissional nutricionista.</p> <p><i>Habilidades 3</i></p> <p>Visitar profissionais de nutrição inseridos nos diversos ramos de atuação do nutricionista, inclusive atuando em equipes multidisciplinares.</p>
Ética e o exercício profissional	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Identificar os princípios da Ética e da Bioética e como pode ser aplicado no exercício da profissão do nutricionista considerando o seu código de ética</p>	<p><i>Habilidades 1</i></p> <p>Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais considerando o Código de Ética do Nutricionista.</p>

1º período (continuação)		
Antropologia Aplicada à Nutrição	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Compreender o ser humano, sua origem e fim.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Analisar as dimensões fundamentais do ser humano.</p> <p>Reflexão sobre o mesmo como um ser social, político, econômico, religioso, racional, de linguagem, biológico.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Entender o ser humano e sua interrelação para si, com os outros e para o mundo</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Aplicar os conhecimentos sobre origem e fim do ser humano na transformação dos aspectos de saúde e nutrição.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Desenhar o modelo de necessidades integrado do ser humano como ser social, político, econômico, religioso, racional, de linguagem, biológico.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Aplicar o entendimento sobre o ser humano e sua interrelação para si, com os outros e para o mundo</p>
2º período		
Micro e Macro-Organismos benéficos e prejudiciais ao Homem e defesas do organismo I	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer os principais organismos vivos prejudiciais de importância para o homem, a interação com o meio ambiente e os fatores que contribuem para a sua ocorrência e distribuição na fase de estudo I.</p> <p>Conhecer os mecanismos de defesa humana fase de estudo I.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Citar a distribuição geográfica dos parasitas e transmissores fase de estudo I.</p> <p>Explicar os métodos parasitológicos de diagnóstico de rotina.</p> <p>Reconhecer fatores que influem no aparecimento e disseminação dos parasitas.</p> <p>Entender o funcionamento do sistema de defesa humano contra infestações e infecções na fase de estudo I.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Reconhecer a importância do prejuízo à saúde causado pelos parasitas, suas implicações sociais, políticas e econômicas num país em desenvolvimento na fase de estudo I.</p> <p>Conhecer os Agentes destruidores do mecanismo humano de defesa na fase de estudo I.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Reconhecer os principais organismos vivos prejudiciais de importância regional e suas formas de combate do ponto de vista evolutivo e de transmissor fase de estudo I.</p> <p>Explicar a biologia dos principais organismos vivos prejudiciais e dos transmissores na fase de estudo I.</p> <p>Relacionar infestações e infecções aos respectivos sistemas de defesa humano fase de estudo I.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Aplicar conhecimentos adquiridos sobre os principais organismos vivos prejudiciais na proteção dos alimentos e seus consumidores na fase de estudo I.</p> <p>Estabelecer medidas profiláticas visando diminuir ou prevenir infestações e infecções.</p> <p>Extrapolar os conhecimentos sobre sistema imune para o plano de ação de educação e higiene em saúde na fase de estudo I.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Discutir sobre a gravidade de infestações e infecções na fase de estudo I.</p> <p>Enumerar os diversos mecanismos de defesa humana contra infecções e infestações parasitárias na fase de estudo I.</p>
Química geral	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Demonstrar domínio na realização de cálculos para o preparo de soluções.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Utilizar o sistema internacional para expressar unidades de diferentes medidas.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Analisar as relações massa, volume e densidade por meio de gráficos.</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Saber interpretar equações químicas balanceadas como representações para reações químicas mais comuns.</p> <p><i>Competência 5</i></p> <p>Aplicar o método das tentativas na determinação dos coeficientes estequiométricos de equações químicas.</p> <p><i>Competência 6</i></p> <p>Relacionar reação química com a formação de novos materiais cujas propriedades específicas são diferentes daquelas dos reagentes.</p> <p><i>Competência 7</i></p> <p>Reconhecer a conservação da massa nas reações químicas.</p> <p><i>Competência 8</i></p> <p>Compreender a lei da conservação da massa e calcular a quantidade de matéria em processos naturais e industriais.</p> <p><i>Competência 9</i></p> <p>Entender o significado das grandezas químicas: quantidade de matéria, massa molar e volume molar.</p> <p><i>Competência 10</i></p> <p>Demonstrar conhecimentos sobre cálculo estequiométrico: pureza de reagente, rendimento de reação, reagente em excesso e reagente limitante.</p> <p><i>Competência 11</i></p> <p>Compreender os cálculos envolvidos na preparação de soluções para uso em laboratório.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Possuir uma visão geral das diversas aplicações da Química.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Compreender as etapas da atividade científica.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Identificar propriedades específicas e a diversidade dos materiais.</p>

2º período (continuação)		
Bioquímica Geral	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer os processos que envolvem a Água, pH, Tampões e equilíbrio ácido-básico.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Saber sobre as proteínas: Aminoácidos, peptídeos: estrutura e função de proteínas; proteínas globulares; a química da respiração. Hemoglobinopatias; proteínas fibrosas e proteínas do tecido conjuntivo. Estrutura e função dos nucleotídeos e ácidos nucleicos; enzimologia; coagulação sanguínea</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Identificar a estrutura e função de carboidratos</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Identificar estrutura e função de lipídeos; bioquímica de membranas, transporte através de membranas; bioenergética; oxidações biológicas: uma visão geral do metabolismo.</p>	<p><i>Habilidades 1</i></p> <p>Descrever os processos que envolvem a Água, pH, Tampões e equilíbrio ácido-básico.</p> <p><i>Habilidades 2</i></p> <p>Correlacionar com a nutrição com as proteínas: Aminoácidos, peptídeos: estrutura e função de proteínas; proteínas globulares; a química da respiração. Hemoglobinopatias; proteínas fibrosas e proteínas do tecido conjuntivo. Estrutura e função dos nucleotídeos e ácidos nucleicos; enzimologia; coagulação sanguínea</p> <p><i>Habilidades 3</i></p> <p>Descrever a estrutura e função de carboidratos</p> <p><i>Habilidades 4</i></p> <p>Descrever a estrutura e função de lipídeos; bioquímica de membranas, transporte através de membranas; bioenergética; oxidações biológicas: uma visão geral do metabolismo.</p>
Nutrição Humana	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conceituar e conhecer a importância da nutrição humana. Conhecer os Macronutrientes: Carboidratos, Proteínas e Lipídeos, e os os Micronutrientes: Vitaminas e Minerais. Água e eletrólitos na nutrição humana.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Compreender as Leis da alimentação e diretrizes básicas.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Interpretar Necessidades e Recomendações Nutricionais.</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Entender Guias alimentares. Práticas dietéticas e costumes alimentares.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Aplicar o conhecimento sobre macro e micronutrientes no planejamento de planos alimentares.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Aplicar o conhecimento sobre as Leis da Alimentação no planejamento de planos alimentares.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Aplicar as recomendações nutricionais atuais no planejamento de planos alimentares.</p> <p><i>Habilidade 4</i></p> <p>Elaborar guias alimentares para a coletividade do território estudado.</p>
Nutrição e Saúde Coletiva	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Entender o processo de transição epidemiológica, nutricional e alimentar e saúde coletiva no Brasil no contexto de diretrizes do SUS.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Compreender a inserção da nutrição na atenção básica. Principais políticas públicas e programas de alimentação e nutrição em vigência no país (PNAN, PNAE, etc.).</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Conhecer o Sistema nacional de segurança alimentar e nutricional e direito humano. Programas de promoção de estilos de vida e alimentação saudáveis no contexto das políticas governamentais.</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Desenvolver ações de promoção da saúde, prevenção de agravos, tratamento, recuperação e reabilitação.</p>	<p><i>Habilidades 1:</i></p> <p>Desenhar o quadro sobre o processo de transição epidemiológica, nutricional e alimentar e saúde coletiva no Brasil no contexto de diretrizes do SUS.</p> <p><i>Habilidades 2:</i></p> <p>Elaborar o modelo da inserção da nutrição na atenção básica. Principais políticas públicas e programas de alimentação e nutrição em vigência no país (PNAN, PNAE, etc.).</p> <p><i>Habilidades 3:</i></p> <p>Discutir melhorias para o Sistema nacional de segurança alimentar e nutricional e direito humano. Programas de promoção de estilos de vida e alimentação saudáveis no contexto das políticas governamentais.</p> <p><i>Habilidades 4</i></p> <p>Interpretar a história de construção de SUS e seus princípios</p>
Gestão e organização da atenção à saúde	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer a organização, funcionamento e financiamento do SUS. Articulação e gestão dos serviços de saúde nos diversos níveis de atenção (atenção básica, média e alta complexidade).</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Identificar os Instrumentos de gestão do SUS nos diferentes níveis de governo (normas operacionais, planos de saúde, orçamento, Plano Diretor de Regionalização - PDR, Programação Pactuada Integrada - PPI, Pacto pela Saúde e sistema de informação em saúde).</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Avaliar o controle e regulação do SUS. Agências reguladoras e Saúde Suplementar. Modelos e Políticas atuais de alimentação e Nutrição.</p>	<p><i>Habilidades 1</i></p> <p>Discutir sobre a organização, funcionamento e financiamento do SUS. Articulação e gestão dos serviços de saúde nos diversos níveis de atenção (atenção básica, média e alta complexidade).</p> <p><i>Habilidades 2</i></p> <p>Enumerar os Instrumentos de gestão do SUS nos diferentes níveis de governo (normas operacionais, planos de saúde, orçamento, Plano Diretor de Regionalização - PDR, Programação Pactuada Integrada - PPI, Pacto pela Saúde e sistema de informação em saúde).</p> <p><i>Habilidades 3</i></p> <p>Discutir criticamente o controle e regulação do SUS. Agências reguladoras e Saúde Suplementar. Modelos e Políticas atuais de alimentação e Nutrição.</p>

2º período (continuação)		
Método científico I	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Fundamentar o desenvolvimento de uma visão crítica dos determinantes biológicos, socioculturais, econômicos, políticos, institucionais do processo saúde – adoecimento - cuidado médico, por meio da introdução ao pensamento científico, à epidemiologia, à bioestatística e informática, com interação desses conhecimentos.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Discutir os princípios gerais do pensamento científico.</p> <p>Conhecer os modelos de estudo observacional descritivo e qualitativo em saúde</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Compreender as técnicas de estimativa rápida e de informática, visando atuação no território adstrito.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Descrever o método científico e suas relações com os conhecimentos popular, religioso e Filosófico</p> <p>Aplicar os princípios da ética em pesquisa com seres humanos</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Aplicar as bases científicas da epidemiologia descritiva na construção do trabalho científico em nutrição.</p> <p>Interpretar e aplicar os modelos de estudo observacional descritivo e qualitativo em saúde</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Aplicar conhecimentos da informática ao método científico e à epidemiologia nutricional na construção do trabalho de conclusão do curso</p>
3º período		
Micro e macro-organismos benéficos e prejudiciais ao Homem e defesas do organismo II	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer os principais organismos vivos prejudiciais de importância para o homem, a interação com o meio ambiente e os fatores que contribuem para a sua ocorrência e distribuição na fase II .</p> <p>Conhecer os mecanismos de defesa humana contra principais organismos vivos prejudiciais na fase II</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Citar a distribuição geográfica dos principais organismos vivos prejudiciais e transmissores fase II.</p> <p>Explicar os métodos parasitológicos de diagnóstico de rotina.</p> <p>Reconhecer fatores que influem no aparecimento e disseminação dos principais organismos vivos prejudiciais fase II.</p> <p>Entender o funcionamento do sistema de defesa humano contra infestações e infecções fase II.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Reconhecer a importância do prejuízo à saúde causado pelos principais organismos vivos prejudiciais, suas implicações sociais, políticas e econômicas num país em desenvolvimento fase II.</p> <p>Conhecer os Agentes destruidores do mecanismo humano de defesa fase II.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Reconhecer os principais organismos vivos prejudiciais de importância regional e suas formas de combate do ponto de vista evolutivo e de transmissor na fase II.</p> <p>Explicar a biologia dos parasitas e dos transmissores na fase II.</p> <p>Relacionar infestações e infecções aos respectivos sistemas de defesa humano fase II.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Aplicar conhecimentos adquiridos sobre principais organismos vivos prejudiciais na proteção dos alimentos e seus consumidores.</p> <p>Estabelecer medidas profiláticas visando diminuir ou prevenir infestações fase II.</p> <p>Extrapolar os conhecimentos sobre sistema imune para o plano de ação de educação e higiene em saúde fase II.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Discutir sobre a gravidade de infestações parasitárias fase II.</p> <p>Enumerar os diversos mecanismos de defesa humana contra infecções e infestações parasitárias fase II.</p>
Análise de alimentos	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Identificar os fatores relacionados a falta de conformidade físico-químicas dos alimentos.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Identificar componentes nutritivos em alimentos e sua importância para a saúde.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Avaliar as possíveis diferenças na qualidade dos alimentos obtidos por diferentes métodos.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Conhecer os riscos e perigos relacionados com cada alimento.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Conhecer as diferentes técnicas de análises de alimentos.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Conhecer a legislação relacionada ao assunto.</p>
Microbiologia dos alimentos	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Identificar os perigos microbiológicos envolvidos com cada alimento</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Conhecer os métodos de controle microbiológico em alimentos</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Conhecer as doenças veiculadas por alimentos</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Conhecer a legislação pertinente</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Evitar a multiplicação microbiana em alimentos</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Procurar prolongar o período de vida de prateleira dos alimentos</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Monitorar a qualidade microbiológica destes</p> <p><i>Habilidade 4</i></p> <p>Adequar o local de manuseio dos alimentos à legislação</p>

3º período (continuação)		
<p>Higiene, Controle e vigilância Sanitária dos Alimentos</p>	<p><i>Competência 1</i> Identificar os perigos envolvidos com os diversos tipos de alimentos e seus processamentos</p> <p><i>Competência 2</i> Conhecer os diversos processos de higienização e saber em que casos utilizá-los</p> <p><i>Competência 3</i> Saber adequar as condições de processamento à legislação</p>	<p><i>Habilidade 1</i> Conhecer os riscos e perigos relacionados aos componentes do alimento</p> <p><i>Habilidade 2</i> Conhecer as fontes potenciais de contaminação dos alimentos</p> <p><i>Habilidade 3</i> Conhecer os perigos associados com o uso indiscriminado de substâncias químicas no processo de higienização</p> <p>Conhecer a legislação relacionada ao assunto e saber onde encontrá-la</p>
<p>Alimentação e Nutrição no curso da vida I</p>	<p><i>Competência 1</i> Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional individual e coletivo da gestante, da nutriz e do lactente.</p> <p><i>Competência 2</i> Dominar o conteúdo teórico prático da fisiologia e epidemiologia da nutrição para a gestante, a nutriz e o lactente</p> <p><i>Competência 3</i> Conhecer as atividades do nutricionista no planejamento e administração de um banco de Leite humano.</p> <p>Acompanhar tendências modernas em bases científicas para a saúde, qualidade de vida e segurança alimentar para a gestante, a nutriz e o lactente.</p>	<p><i>Habilidades 1</i> Aferir medidas antropométricas específicas para a gestante, a nutriz e o lactente</p> <p>Interpretar exames bioquímicos relativos a situação de saúde nutricional da gestante, da nutriz e do lactente</p> <p>Reconhecer sinais clínicos nas patologias nutricionais da gestante, da nutriz e do lactente</p> <p>Aplicar os métodos individuais e coletivos de avaliação do estado nutricional de gestantes, nutrízes e lactentes</p> <p><i>Habilidades 2</i> Elaborar planos alimentares de acordo com as recomendações nutricionais para a gestante, a nutriz e o lactente.</p> <p>Realizar protocolos de condutas nutricionais para a gestante, a nutriz e o lactente em situações especiais</p> <p><i>Habilidades 3</i> Elaborar Layout de banco de leite de acordo com a legislação vigente.</p> <p>Praticar os princípios de higiene e vigilância sanitária para implantação e manutenção de banco de leite humano.</p> <p>Realizar pesquisas em nutrição voltadas para a saúde, qualidade de vida e segurança alimentar para a gestante, a nutriz e o lactente.</p>
<p>Sociologia aplicada à Nutrição</p>	<p><i>Competência 1</i> Entender as ciências sociais e a sociologia como instrumento para o entendimento de como as comunidades se organizam no aspecto relativo a sua saúde</p> <p><i>Competência 2</i> Saber sobre a saúde e o corpo como construção social e os principais conceitos sociológicos relevantes para a análise dos condicionantes sociais da saúde.</p> <p><i>Competência 3</i> Analisar a saúde como fenômeno social condicionado historicamente.</p> <p><i>Competência 4</i> Interpretar os determinantes sociais da saúde com ênfase na sociedade brasileira. Estado e políticas de saúde no Brasil. E a atuação do nutricionista baseada nos aspectos sociais do ser humano.</p>	<p><i>Habilidades 1</i> Discutir sobre o papel das ciências sociais e a sociologia como instrumento para o entendimento de como as comunidades se organizam no aspecto relativo à sua saúde.</p> <p><i>Habilidades 2</i> Aplicar à prática do nutricionista o entendimento de como o corpo enquanto construção social e os principais conceitos sociológicos relevantes para a análise dos condicionantes sociais da saúde.</p> <p><i>Habilidades 3</i> Discutir sobre a saúde como fenômeno social condicionado historicamente.</p> <p><i>Habilidades 4</i> Enumerar os determinantes sociais da saúde com ênfase na sociedade brasileira. Estado e políticas de saúde no Brasil. E a atuação do nutricionista baseada nos aspectos sociais do ser humano.</p>

4º período		
Alterações morfofuncionais aplicadas à Nutrição	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer, compreender e interpretar o papel da nutrição nos processos patológicos decorrentes de alterações lesionais.</p>	<p><i>Habilidades 1</i></p> <p>Desenvolver a capacidade de análise e descrição etiopatogênica, permitindo uma correlação anátomo-clínica e sua inter-relação com a nutrição.</p>
Técnica Dietética	<p><i>Competência 1.</i></p> <p>Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.</p> <p><i>Competência 2.</i></p> <p>Desenvolver e avaliar novas formas de preparo de alimentos, visando sua utilização na alimentação humana.</p> <p><i>Competência 3.</i></p> <p>Estimular a participação dos alunos em grupos de pesquisa e extensão na área de alimentação e nutrição.</p>	<p><i>Habilidades 1.</i></p> <p>Conhecer os fundamentos da Técnica Dietética  Utilizar corretamente as Tabelas de Alimentos  Identificar as fases do tratamento inicial e final dos alimentos  Conhecer a aplicação técnica de pesos/medidas e densidade dos alimentos.  Elaborar ficha técnica de preparações culinárias.</p> <p><i>Habilidades 2.</i></p> <p>Conhecer as características físicas, químicas, biológicas, sensoriais e de digestibilidade dos alimentos de origem animal e vegetal.  Utilizar conhecimentos científicos e criatividade na elaboração de novas formas de preparo de alimentos.  Conhecer os hábitos alimentares regionais, as alternativas alimentares e as características da culinária internacional.  Aplicar técnicas de conservação caseira de alimentos, de análise sensorial.</p> <p><i>Habilidades 3.</i></p> <p>Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;  Aplicar os conhecimentos técnicos na prática profissional.</p>
Alimentação e Nutrição no curso da vida II	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional individual e coletivo do pré-escolar, escolar e adolescente.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Dominar o conteúdo teórico prático da fisiologia e epidemiologia da nutrição para o pré-escolar, escolar e adolescente</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Acompanhar tendências modernas em bases científicas para a saúde, qualidade de vida e segurança alimentar pré-escolar, escolar e adolescente</p>	<p><i>Habilidades 1</i></p> <p>Aferir medidas antropométricas específicas para o pré-escolar, escolar e adolescente</p> <p>Interpretar exames bioquímicos relativos a situação de saúde nutricional do pré-escolar, escolar e adolescente.</p> <p>Reconhecer sinais clínicos nas patologias nutricionais do pré-escolar, escolar e adolescente</p> <p>Aplicar os métodos individuais e coletivos de avaliação do estado nutricional do pré-escolar, escolar e adolescente</p> <p><i>Habilidades 2</i></p> <p>Elaborar planos alimentares de acordo com as recomendações nutricionais para do pré-escolar, escolar e adolescente.  Realizar protocolos de condutas nutricionais para o pré-escolar, escolar e adolescente em situações especiais</p> <p><i>Habilidades 3</i></p> <p>Realizar pesquisas em nutrição voltadas para a saúde, qualidade de vida e segurança alimentar para o pré-escolar, escolar e adolescente.</p>

4º período (continuação)		
Nutrição aplicada na prática esportiva	<p><i>Competência 1 e 2:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prestar assistência nutricional especializada a atletas e desportistas de diferentes modalidades esportivas, atuando como <i>personal diet</i> em domicílios ou consultórios, orientando e estimulando as práticas nutricionais.</li> <li>2. Prestar consultorias e assessorias a clubes, empresas e atletas na área de nutrição aplicada ao exercício físico.</li> </ol> <p><i>Competência 3:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Desenvolver instrumentos visando à educação nutricional e alimentar voltada aos praticantes de exercício físico.</li> </ol> <p><i>Competência 4:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. Garantir a segurança alimentar e nutricional no uso de suplementos nutricionais na prática esportiva.</li> </ol> <p><i>Competência 5:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5. Planejar, orientar, coordenar e desenvolver pesquisas com seres humanos na área de nutrição aplicada ao exercício físico no sentido de aumentar a produção e o conhecimento científica sobre o tema na região.</li> </ol>	<p><i>Habilidade 1 e 2:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. e 2.1. Reconhecer os processos metabólicos envolvidos na geração de energia para o trabalho muscular;</li> <li>1.2. e 2.2. Adquirir conhecimentos básicos sobre treinamento esportivo;</li> <li>1.3. e 2.3. Integrar equipes técnicas de clubes esportivos, explorando o ainda potencial campo de atuação do profissional nutricionista na área esportiva</li> <li>1.4. e 2.4. Relacionar e interpretar dados de composição corporal e desempenho físico;</li> <li>1.5. e 2.5. Estimar a desidratação e planejar estratégias de reposição hidroeletrólítica para indivíduos fisicamente ativos;</li> <li>1.6. e 2.6. Calcular as necessidades energéticas e distribuir as proporções de macronutrientes segundo o período de preparação.</li> </ol> <p><i>Habilidade 3:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 Elaborar folders, cartazes, cartilhas, banner's direcionados a desportistas e atletas</li> </ol> <p>Conhecer os métodos utilizados para determinar a composição corporal de indivíduos fisicamente ativos;</p> <p><i>Habilidades 4:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Prescrever de acordo com a legislação vigente e princípios da nutrição atual suplementos nutricionais na prática esportiva;</li> </ol> <p><i>Habilidades 5:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1. Realizar pesquisas com seres humanos na área de nutrição aplicada ao exercício físico no sentido de aumentar a produção e o conhecimento científica sobre o tema na região.</li> </ol>
Método científico II	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Fundamentar o desenvolvimento de uma visão crítica dos determinantes biológicos, sócio-culturais, econômicos, políticos, institucionais do processo saúde-doença e da assistência médica, por meio da interação da introdução ao pensamento científico, epidemiologia, bioestatística e informática.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Descrever o método de estudos de casos.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Compreender o processo de coleta de dados.</p>	<p><i>Habilidade 1</i></p> <p>Interpretar princípios metodológicos de pesquisa qualitativa. Definir e discutir instrumentos de coleta de dados a partir de instrumentos dos sistemas nacionais de informações em saúde.</p> <p><i>Habilidade 2</i></p> <p>Operar os sistemas de busca eletrônica e bibliográfica de artigos científicos.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Realizar levantamentos de dados no território estudado. Compor bancos de dados.</p>
Psicologia aplicada à Nutrição	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer sobre os Fundamentos da Psicologia aplicada a saúde.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Interpretar o desenvolvimento mental da criança.</p> <p>Interpretar a relação emocional da criança com o alimento</p> <p>Avaliar o processo psicológico relativo à amamentação e a concepção da existência da mãe alimentadora.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Relacionar as repercussões dos transtornos do desenvolvimento emocional com a alimentação.e suas implicações dos modelos familiares no desenvolvimento de hábitos alimentares.</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Entender a dinâmica da relação do profissional nutricionista com paciente/família e seus mecanismos de defesa na transferência e contra-transferência de valores. Além dos fatores motivadores e de resistência às mudanças de hábitos alimentares.</p>	<p><i>Habilidades 1:</i></p> <p>Enumerar os fatores psicológicos que influenciam nos processos de cura.</p> <p><i>Habilidades 2</i></p> <p>Investigar sobre o desenvolvimento mental da criança.</p> <p>Induzir bons hábitos alimentares, respeitando a relação emocional da criança com o alimento</p> <p>Discutir de forma crítica o processo psicológico relativo à amamentação e a concepção da existência da mãe alimentadora.</p> <p><i>Habilidades 3</i></p> <p>Desenhar o modelo sobre as repercussões dos transtornos do desenvolvimento emocional com a alimentação. e suas implicações dos modelos familiares no desenvolvimento de hábitos alimentares.</p> <p><i>Habilidades 4</i></p> <p>Aplicar a dinâmica da relação do profissional nutricionista com paciente/família e avaliando seus mecanismos de defesa na transferência e contra-transferência de valores. Além dos fatores motivadores e de resistência às mudanças de hábitos alimentares.</p>

5º período		
Fisiopatologia aplicada à Nutrição I	<p><i>Competência 1:</i> Diagnosticar as enfermidades carências.</p> <p><i>Competência 2:</i> Identificar os distúrbios alimentares.</p> <p><i>Competência 3:</i> Identificar os quadros clínicos da desidratação e do edema.</p> <p><i>Competência 4:</i> Reconhecer os mecanismos fisiopatológicos das enfermidades nos diferentes órgãos e sistemas.</p>	<p><i>Habilidades 1:</i> Interpretar os sintomas e sinais da Desnutrição Proteico-calórica: Kwashiorkor e Marasmo; Identificar as manifestações clínicas das Hipovitaminoses; Reconhecer as principais enfermidades decorrentes das deficiências minerais: Fe (Anemias), I (Bócio), F (Carie Dentária) Ca (Raquitismo e Osteomalácia).</p> <p><i>Habilidades 2:</i> Avaliar os hábitos alimentares nos grupos de riscos; Conhecer a etiopatogênia dos distúrbios alimentares - Avaliação da necessidade de nutrientes imunomoduladores.</p> <p><i>Habilidade 3:</i> Conhecer a Fisiologia do equilíbrio hidro-eletrolítico.</p> <p><i>Habilidades 4:</i> Saber noções básicas da anátomo-fisiologia dos diversos órgãos e sistemas.</p>
Farmacologia Básica aplicada à Nutrição	<p><i>Competência 1:</i> Conhecer a introdução da farmacologia. Vias de administração. Mecanismos de ação dos fármacos.</p> <p><i>Competência 2:</i> Avaliar a interferência dos fármacos no balanço hidro-eletrolítico, no metabolismo e no apetite, e os nutrientes que atuam como fármacos, assim como os alimentos que modificam a ação dos fármacos.</p> <p><i>Competência 3:</i> Interpretar a interação dos fármacos sobre o trato gastrointestinal. Fármacos que afetam a biodisponibilidade de macro e micro-nutrientes. E a farmacologia do sistema endócrino.</p>	<p><i>Habilidades 1:</i> Descrever a introdução à farmacologia. Vias de administração. Mecanismos de ação dos fármacos.</p> <p><i>Habilidades 2:</i> Enumerar a interferência dos fármacos no balanço hidro-eletrolítico, no metabolismo e no apetite, e os nutrientes que atuam como fármacos, assim como os alimentos que modificam a ação dos fármacos.</p> <p><i>Habilidade 3:</i> Enumerar a interação dos fármacos sobre o trato gastrointestinal. Fármacos que afetam a biodisponibilidade de macro e micro-nutrientes. E a farmacologia do sistema endócrino.</p>
Produção e acesso aos alimentos	<p><i>Competência 1:</i> Conhecer a o sistema de produção de alimentos saudáveis, comercialização e acesso de alimentos.</p> <p><i>Competência 2:</i> Analisar o comportamento do consumidor e da produção e do custo. Teoria do consumidor (formação de preços, demanda, oferta, equilíbrio e formação de preço, teoria do mercado, elasticidade). Teoria da produção e teoria da empresa. Teoria da repartição. Estruturas de mercado, abertura de mercados e globalização.</p> <p><i>Competência 3:</i> Entender a Introdução a micro e macroeconomia sobre o preço e mercado dos alimentos.</p>	<p><i>Habilidades 1:</i> Descrever o sistema de produção de alimentos saudáveis, comercialização e acesso de alimentos.</p> <p><i>Habilidades 2:</i> Discutir sobre o comportamento do consumidor e da produção e do custo. Teoria do consumidor (formação de preços, demanda, oferta, equilíbrio e formação de preço, teoria do mercado, elasticidade). Teoria da produção e teoria da empresa. Teoria da repartição. Estruturas de mercado, abertura de mercados e globalização.</p> <p><i>Habilidade 3:</i> Enumerar os fatores da micro e macroeconomia sobre o preço e mercado dos alimentos.</p>
<b>5º período (continuação)</b>		
Alimentação e Nutrição no curso da vida III	<p><i>Competência 1</i> Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional individual e coletivo do adulto e do idoso.</p> <p><i>Competência 2</i> Dominar o conteúdo teórico prático da fisiologia e epidemiologia da nutrição para o adulto e do idoso.</p> <p><i>Competência 3</i> Acompanhar tendências modernas em bases científicas para a saúde, qualidade de vida e segurança alimentar do adulto e do idoso.</p>	<p><i>Habilidades 1</i> Aferir medidas antropométricas específicas para o adulto e o idoso Interpretar exames bioquímicos relativos a situação de saúde nutricional do pré-escolar, escolar e adolescente. Reconhecer sinais clínicos nas patologias nutricionais do adulto e do idoso. Aplicar os métodos individuais e coletivos de avaliação do estado nutricional do adulto e do idoso.</p> <p><i>Habilidades 2</i> Elaborar planos alimentares de acordo com as recomendações nutricionais para do pré-escolar, escolar e adolescente. Realizar protocolos de condutas nutricionais para o do adulto e do idoso em situações especiais.</p> <p><i>Habilidades 3</i> Realizar pesquisas em nutrição voltadas para a saúde, qualidade de vida e segurança alimentar para o do adulto e do idoso.</p>

5º período (continuação)		
Dietoterapia I	<p><i>Competência 1:</i></p> <p>Avaliação nutricional do paciente em diversas desordens clínicas e metabólicas.</p> <p><i>Competência 2:</i></p> <p>Prescrição dietoterápica de acordo com a patologia apresentada.</p> <p><i>Competência 3:</i></p> <p>Compreender os diversos processos patológicos.</p>	<p><i>Habilidades 1:</i></p> <p>Interpretar os exames bioquímicos, clínicos e físicos de acordo com as condições do paciente.</p> <p>Avaliação dietoterápica.</p> <p><i>Habilidades 2:</i></p> <p>Avaliação das vias de suporte nutricional.</p> <p>Planejamento nutricional de acordo com a distribuição de macro e micronutrientes.</p> <p>Determinação dos aspectos físicos da dieta, como a consistência e a temperatura.</p> <p>Avaliação da necessidade de nutrientes imunomoduladores.</p> <p><i>Habilidades 3:</i></p> <p>Compreender a fisiopatologia das enfermidades.</p> <p>Avaliar as consequências nutricionais das enfermidades.</p> <p>Identificar a interação droga-nutriente.</p>
Gestão de UPR I	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Aplicar os princípios da segurança alimentar e nutricional em todos os âmbitos da coletividade sadia.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Tomar decisão visando o uso apropriado, a eficácia e custo-efetividade, de procedimentos e práticas aplicados em UPR.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Desenvolver atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição humanas</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Administrar e atuar em unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias.</p> <p><i>Competência 5</i></p> <p>Avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas.</p> <p><i>Competência 6</i></p> <p>Elaborar e desenvolver projetos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.</p> <p><i>Competência 7</i></p> <p>Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.</p>	<p><i>Habilidades 1</i></p> <p>Proporcionar ao discente o conhecimento básico de Administração Geral e sua aplicação nos Serviços de Alimentação.</p> <p>Levar o discente ao conhecimento das principais modalidades, características e necessidades técnico-administrativas dos Serviços de Alimentação.</p> <p>Capacitar o discente enquanto profissional da saúde, a promover a interação entre a prática da administração de serviços e os preceitos da nutrição.</p> <p>Propiciar ao discente a planejar, gerenciar e avaliar os Serviços de Alimentação, com foco interdisciplinar, visando à manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;</p> <p>Disponibilizar ao discente o conhecimento sobre o Programa de Alimentação do Trabalhador.</p> <p>Capacitar o discente a planejar, controlar e avaliar os cardápios servidos nos Serviços de Alimentação.</p>
Epidemiologia da Nutrição	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer sobre a distribuição das doenças nutricionais e suas causas em populações humanas, seus determinantes (processo saúde e doença) e suas consequências.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Avaliar a situação nutricional brasileira. 2.2. Conhecer e interpretar os índices e coeficientes estatísticos adotados em saúde coletiva e nutrição.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Analisar o estado nutricional e consumo alimentar no contexto epidemiológico atual do Brasil.</p>	<p><i>Habilidades 1</i></p> <p>Elaborar diagnósticos sobre a distribuição das doenças nutricionais e suas causas em populações humanas, seus determinantes (processo saúde e doença) e suas consequências.</p> <p><i>Habilidades 2</i></p> <p>Descrever a situação nutricional brasileira.</p> <p>Aplicar os índices e coeficientes estatísticos adotados em saúde coletiva e nutrição.</p> <p><i>Habilidades 3</i></p> <p>Diagnosticar e tratar o estado nutricional e consumo alimentar no contexto epidemiológico atual do Brasil.</p>
6º período		
Fisiopatologia aplicada à Nutrição II	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Diagnosticar as enfermidades carênciais.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Identificar os distúrbios alimentares.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Identificar os quadros clínicos da desidratação e do edema.</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Reconhecer os mecanismos fisiopatológicos das enfermidades nos diferentes órgãos e sistemas de interesse para a nutrição.</p>	<p><i>Habilidades 1</i></p> <p>Interpretar os sintomas e sinais da Desnutrição Proteico-calórica: Kwashiorkor e Marasmo.</p> <p>Identificar as manifestações clínicas das Hipovitaminoses.</p> <p>Reconhecer as principais enfermidades decorrentes das deficiências minerais: Fe (Anemias), I (Bócio), F (Carie Dentária) Ca (Raquitismo e Osteomalácia).</p> <p><i>Habilidades 2</i></p> <p>Avaliar os hábitos alimentares nos grupos de riscos.</p> <p>Conhecer a etiopatogênese dos distúrbios alimentares - Avaliação da necessidade de nutrientes imunomoduladores.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Conhecer a Fisiologia do equilíbrio hidro-eletrolítico.</p> <p><i>Habilidades 4:</i></p> <p>Enumerar os mecanismos fisiopatológicos dos diversos órgãos e sistemas aplicado a nutrição.</p>

6º período (continuação)		
Processamento tecnológico dos alimentos	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer a tecnologia do processamento dos alimentos, descrevendo os fundamentos da conservação dos mesmos, suas características, equipamentos típicos, qualidade do produto processado e embalagens apropriadas.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Identificar os aspectos da tecnologia de cereais, óleos e gorduras, leite e derivados, carnes e derivados.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Entender o conceito, origem e importância da análise sensorial de alimentos. Elementos de avaliação sensorial e métodos de análise sensorial.</p>	<p><i>Habilidades 1</i></p> <p>Descrever a tecnologia do processamento dos alimentos, descrevendo os fundamentos da conservação dos mesmos, suas características, equipamentos típicos, qualidade do produto processado e embalagens apropriadas.</p> <p><i>Habilidades 2</i></p> <p>Enumerar os aspectos da tecnologia de cereais, óleos e gorduras, leite e derivados, carnes e derivados.</p> <p><i>Habilidade 3</i></p> <p>Descrever o conceito, origem e importância da análise sensorial de alimentos. Os elementos de avaliação sensorial e métodos de análise sensorial.</p>
Dietoterapia II	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Avaliação nutricional do paciente em diversas desordens clínicas e metabólicas.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Prescrição dietoterápica de acordo com a patologia apresentada.</p> <p><i>Competência 3:</i></p> <p>Compreender os diversos processos patológicos.</p>	<p><i>Habilidades 1</i></p> <p>Interpretar os exames bioquímicos, clínicos e físicos de acordo com as condições do paciente.</p> <p>Avaliação dietoterápica.</p> <p><i>Habilidades 2</i></p> <p>Avaliação das vias de suporte nutricional.</p> <p>Planejamento nutricional de acordo com a distribuição de macro e micronutrientes.</p> <p>Determinação dos aspectos físicos da dieta, como a consistência e a temperatura.</p> <p>Avaliação da necessidade de nutrientes imunomoduladores.</p> <p><i>Habilidades 3:</i></p> <p>Compreender a fisiopatologia das enfermidades.</p> <p>Avaliar as consequências nutricionais das enfermidades.</p> <p>Identificar a interação droga-nutriente.</p>
Avaliação do Consumo Alimentar	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer os métodos de inquéritos alimentares individuais e coletivos.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Compreender os estudos epidemiológicos em exposições nutricionais.</p> <p><i>Competência 3:</i></p> <p>Conhecer os métodos estatísticos aplicados ao consumo alimentar.</p>	<p><i>Habilidades 1:</i></p> <p>Aplicar cientificamente o Recordatório 24 h</p> <p>Aplicar cientificamente os Registros alimentares.</p> <p>Aplicar cientificamente o Questionário de frequência alimentar.</p> <p>Aplicar cientificamente o método da história alimentar.</p> <p>Identificar os métodos da análise da duplicata das porções e técnicas computadorizadas.</p> <p><i>Habilidades 2</i></p> <p>Identificar os métodos e medidas epidemiológicas.</p> <p>Interpretar a exposição, desfecho e efeito.</p> <p>Aplicar uma investigação epidemiológica do consumo alimentar.</p> <p><i>Habilidades 3:</i></p> <p>Aplicar coleta de dados para o consumo alimentar.</p> <p>Aplicar e inferir os métodos estatísticos para o consumo alimentar.</p>
Gestão de UPR II	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Aplicar os princípios da segurança alimentar e nutricional em todos os âmbitos da coletividade sadia.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Tomar decisão visando o uso apropriado, a eficácia e custo-efetividade, de procedimentos e práticas aplicados em UPR.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Desenvolver atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição humanas.</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Administrar e atuar em unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias.</p> <p><i>Competência 5</i></p> <p>Avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas.</p> <p><i>Competência 6</i></p> <p>Elaborar e desenvolver projetos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.</p> <p><i>Competência 7</i></p> <p>Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.</p>	<p><i>Habilidades</i></p> <p>Proporcionar ao discente o conhecimento básico de Administração Geral e sua aplicação nos Serviços de Alimentação.</p> <p>Levar o discente ao conhecimento das principais modalidades, características e necessidades técnico-administrativas dos Serviços de Alimentação.</p> <p>Capacitar o discente enquanto profissional da saúde, a promover a interação entre a prática da administração de serviços e os preceitos da nutrição.</p> <p>Propiciar ao discente a planejar, gerenciar e avaliar os Serviços de Alimentação, com foco interdisciplinar, visando à manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;</p> <p>Disponibilizar ao discente o conhecimento sobre o Programa de Alimentação do Trabalhador.</p> <p>Capacitar o discente a planejar, controlar e avaliar os cardápios servidos nos Serviços de Alimentação.</p>

6º período (continuação)		
Educação alimentar e nutricional	<p><i>Competência 1</i></p> <p>Conhecer as principais linhas pedagógicas atuais.</p> <p><i>Competência 2</i></p> <p>Delinear programas educativos em educação alimentar e nutricional.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Identificar os principais componentes do comportamento e hábitos alimentares e motivar o indivíduo a transformá-lo quando necessário.</p> <p><i>Competência 4</i></p> <p>Conhecer os princípios para elaboração e as principais Guias Alimentares.</p>	<p><i>Habilidades 1</i></p> <p>Discutir as principais linhas pedagógicas atuais.</p> <p>Aplicar avaliação diagnóstica para o programa educativo pretendido.</p> <p><i>Habilidades 2</i></p> <p>Executar um programa educativo em educação alimentar e nutricional</p> <p>Manusear com precisão os recursos audiovisuais escolhidos para o curso.</p> <p>Controlar todas as variáveis envolvidas para a realização do curso</p> <p>Escolher e aplicar as estratégias educativas de acordo com os objetivos do programa educativo</p> <p>Escolher e Aplicar os instrumentos de avaliação diagnóstica formativa e somativa.</p> <p><i>Habilidades 3</i></p> <p>Aplicar instrumentos para avaliação de um determinado comportamento alimentar.</p> <p>Diferenciar conceitualmente comportamentos e hábitos alimentares.</p> <p><i>Habilidades 4</i></p> <p>Discutir criticamente as principais Guias Alimentares.</p>
7º período		
Trabalho de conclusão de curso I	<p><i>Competência 1:</i></p> <p>Demonstrar conhecimento prévio obtido pelo aluno nas diversas disciplinas cursadas, além do envolvimento presente com a área do tema escolhido.</p> <p><i>Competência 2:</i></p> <p>Desenvolver e avaliar de forma crítica projetos de pesquisa ensino e extensão.</p> <p><i>Competência 3:</i></p> <p>Ser capaz de adotar medidas para o desenvolvimento do projeto TCC I.</p>	<p><i>Habilidades 1</i></p> <p>Elaborar sob orientação do docente o projeto do TCCI</p> <p>Submeter o projeto ao comitê de ética, junto com o orientador quando necessário</p> <p>Iniciar a coleta dos dados</p> <p>Iniciar a tabulação dos dados</p> <p><i>Habilidades 2:</i></p> <p>Realizar levantamento bibliográfico pertinente a área do projeto de TCC I</p> <p>Realizar resenhas sobre o levantamento bibliográfico</p> <p><i>Habilidades 3:</i></p> <p>Interagir com profissionais da área e de outras áreas para o desenvolvimento do TCC I</p> <p>Adotar padrões éticos e científicos no desenvolvimento do TCC I</p>
Prática Interdisciplinar com opção em escola, marketing, esporte ou ambulatório	<p><i>Competência 1:</i></p> <p>Conhecer as atividades práticas desenvolvidas pelo nutricionista na área de marketing</p> <p><i>Competência 2:</i></p> <p>Conhecer as atividades práticas desenvolvidas pelo nutricionista na área de nutrição esportiva</p> <p><i>Competência 3:</i></p> <p>Conhecer as atividades práticas desenvolvidas pelo nutricionista na área de pré-escola e escola.</p>	<p><i>Habilidades 1</i></p> <p>Desenvolver atividades práticas desenvolvidas pelo nutricionista na área de marketing</p> <p><i>Habilidades 2:</i></p> <p>Desenvolver atividades práticas desenvolvidas pelo nutricionista na área de nutrição esportiva</p> <p><i>Habilidades 3:</i></p> <p>Conhecer as atividades práticas desenvolvidas pelo nutricionista na área de pré-escola e escola.</p>
Prática em Nutrição e Saúde Coletiva	<p><i>Competência 1:</i></p> <p>Conhecer as atividades desenvolvidas por um nutricionista em uma UBS. Atendendo usuários de todos os ciclos da vida</p> <p><i>Competência 2:</i></p> <p>Manter boas relações sociais entre os colegas de trabalho, assim como com os usuários do serviço de saúde.</p> <p><i>Competência 3</i></p> <p>Elaborar o relatório de atividades desenvolvidas na prática em nutrição e saúde coletiva.</p>	<p><i>Habilidades 1:</i></p> <p>Desenvolver atividades pertinentes ao nutricionista para todos os ciclos da vida, em uma UBS.</p> <p><i>Habilidades 2:</i></p> <p>Cultivar boas relações sociais entre os colegas de trabalho, assim como com os usuários do serviço de saúde</p> <p><i>Habilidades 3</i></p> <p>Entregar o relatório de atividades desenvolvidas na prática em nutrição e saúde coletiva..</p>

8º período		
Trabalho de conclusão de curso II	<p><i>Competência 1:</i> Demonstrar conhecimento prévio obtido pelo aluno nas diversas disciplinas cursadas, além do envolvimento presente com a área do tema escolhido.</p> <p><i>Competência 2:</i> Desenvolver e avaliar de forma crítica projetos de pesquisa ensino e extensão.</p> <p><i>Competência 3:</i> Ser capaz de adotar medidas para o desenvolvimento do projeto TCC I.</p>	<p><i>Habilidades 1:</i> Finalizar a coleta dos dados Finalizar a tabulação dos dados Realizar a análise estatística quando for o caso Finalizar a redação do TCC na forma de artigo científico ou outro modelo sugerido pelo orientador Interagir com o orientador e banca examinadora para correção final do TCC Preparar a apresentação para defesa do TCC</p> <p><i>Habilidades 2:</i> Realizar levantamento bibliográfico pertinente a área do projeto de TCC I Realizar resenhas sobre o levantamento bibliográfico</p> <p><i>Habilidades 3:</i> Interagir com profissionais da área e de outras áreas para o desenvolvimento do TCC I Adotar padrões éticos e científicos no desenvolvimento do TCC I</p>
Prática em Unidades Produtoras de Refeições	<p><i>Competência 1:</i> Conhecer a dinâmica no desenvolvimento das atividades de um Nutricionista em Unidades Produtoras de Refeições (UPR's)</p>	<p><i>Habilidades 1:</i> Identificar as características da unidade: estrutura organizacional, representação gráfica (organograma e funcionograma); Ser capaz de realizar o planejamento físico-funcional das UPR's, como: ambiência, composição de área, dimensionamento de área, equipamentos, fluxograma de atividades e elaboração de layout; Realizar a gestão de recursos humanos em UPR's; Praticar o espírito de equipe e liderança participativa; Planejar os cardápios; Controlar a qualidade de processos: controle higiênico-sanitário, eficiência de produção, desperdício, custos, satisfação do cliente;</p>
Prática em Nutrição Clínica	<p><i>Competência 1:</i> Atuar em equipes multiprofissionais na área de clínica e de terapia nutricional.</p>	<p><i>Habilidades 1:</i> Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos enfermos.</p>