



Ementas das Disciplinas do Curso de Nutrição

1º Período

Disciplina: Anatomia Geral - Nutrição		
Código: BA 017	C. H. T: 90	Créditos: 04
A.T: 02	A.P.: 04	C.H.Semanal: 06
Ementa: Ao concluir a disciplina o aluno será capaz de identificar pelo nome todas as estruturas relacionadas com a unidade de ensino ressaltando suas características constitucionais (tamanho, forma, cor, localização, situação e posição) e suas propriedades funcionais mais pertinentes à sua biodinâmica. O conteúdo de cada unidade será selecionado em função dos objetivos gerais do curso enfatizando-se os aspectos mais correlacionados e aplicados ao curso de Nutrição oferecendo condições para o aluno formar uma imagem integrada com os conhecimentos adquiridos com as disciplinas afins e seja capaz de desenvolver um raciocínio sobre a constituição e a função do corpo humano como um todo.		

Disciplina: Citologia II		
Código: BC 006	C. H.T.: 75	Créditos: 04
A.T: 03	A.P.: 02	C.H.Semanal: 05
Ementa: Análise da célula sob o ponto de vista estrutural e fisiológico. Suas interações como unidade biológica fundamental.		

Disciplina: Bioquímica celular		
Código: BQ 004	C. H.T.: 90	Créditos: 05
A.T: 04	A.P.: 02	C.H.Semanal: 06
Ementa: Estudo bioquímico da célula animal. Enzimas e coenzimas. Bioenergética. Química e metabolismo de ácidos nucleicos. Carboidratos e lipídios. Controle e metabolismo celular.		

Disciplina: Sociologia e Nutrição		
Código: HC 092	C. H.T.: 45	Créditos: 03
A.T: 03	A.P.: 00	C.H.Semanal: 03
Ementa: Introdução à Sociologia: objeto e métodos da análise sociológica. Estrutura social, classes, estratificação social. Estado e organização da produção. Produção e consumo de alimentos.		

Disciplina: Antropologia da Saúde		
Código: HS 035	C. H.T.: 60	Créditos: 04
A.T: 04	A.P.: 00	C.H.Semanal: 04
Ementa: Relação entre a ciência antropológica e a questão da saúde. Natureza e cultura. A dialética do corpo. Os determinismos na explicação do social. A saúde-doença no contexto da diversidade. Cultura e ideologia.		

Disciplina: Introdução a Economia I		
Código: SE 035	C. H.T.: 60	Créditos: 04
A.T: 04	A.P.: 00	C.H.Semanal: 04
Ementa: Noções gerais. Elemento introdutório. Teoria do consumidor. Teoria de mercado. Teoria da produção.		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO



2º PERÍODO

Disciplina: Introdução ao Estudo da Nutrição I		
Código: MA 063	C. H.T.: 60	Créditos: 04
A.T: 04	A.P.: 00	C.H.Semanal: 04
Pré-Requisitos: HC 092 + HS 035		
Ementa: História da evolução da ciência da Nutrição e sua reprodução e evolução. Repercussões da alimentação sobre a saúde. Perfil nutricional da população brasileira. Evolução histórica dos programas de nutrição no país. A formação de profissionais nutricionistas no contexto político-social. Prática do profissional nutricionista		

Disciplina: Histologia e Embriologia Geral		
Código: BC 007	C. H.T.: 75	Créditos: 04
A.T: 03	A.P.: 02	C.H.Semanal: 05
Pré-Requisitos: BC 006		
Ementa: Anatomia microscópica dos quatro tecidos fundamentais e suas variedades. Ênfase morfo-funcional e interdependência tecidual		

Disciplina: Bioquímica Animal		
Código: BQ 006	C. H.T.: 60	Créditos: 03
A.T: 02	A.P.: 02	C.H.Semanal: 04
Pré-Requisitos: BQ 004		
Ementa: Inter-relações do metabolismo de lipídios e carboidratos em diferentes tecidos. Química e metabolismo do meio interno. Mecanismo de detoxificação. Bioquímica da visão e do músculo. Controle hormonal do metabolismo.		

Disciplina: Fisiologia Humana - Nutrição

Código: BF 063	C. H.T.: 90	Créditos: 05
A.T: 04	A.P.: 02	C.H.Semanal: 06
Pré-Requisitos: BA 017 + BQ 004		
Ementa: A disciplina de Fisiologia Humana para o curso de Nutrição tem como objetivo primordial o conhecimento dos aspectos fisiológicos fundamentais do organismo humano visando, portanto, os conhecimentos sobre: Fisiologia Celular; Bioeletrogênese; Neurofisiologia; Sistemas Sensoriais; Sistemas Motores; Sistema Neurovegetativo; Fisiologia Cardiovascular; Fisiologia Respiratória e Fisiologia Renal.		

Disciplina: Estatística II		
Código: CE 003	C. H.T.: 60	Créditos: 03
A.T: 04	A.P.: 00	C.H.Semanal: 04
Ementa: Estatística: Representação Tabular e Gráfica. Distribuições de Freqüências. Elementos de Probabilidade. Distribuições Discretas de Probabilidades. Distribuições Contínuas de Probabilidades. Noções de Amostragem. Estimativa de Parâmetros. Teoria das Pequenas Amostras. Testes de Hipóteses. Análise da Variância. Ajustamento de Curvas. Regressão e Correlação. Séries Temporais. Controle Estatístico de Qualidade.		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO



3º PERÍODO

Disciplina: Bioquímica e Análise de Alimentos		
Código: MA 080	C. H.T.: 90	Créditos: 04
A.T: 02	A.P.: 04	C.H.Semanal: 06
Pré-Requisitos: BQ 004		
Ementa: Água. Características químicas, propriedades e transformações de macromoléculas em alimentos. Reações enzimáticas e não enzimáticas. Reações de oxidação. Vitaminas e minerais. Pigmentos. Princípios da análise química de alimentos, análise da composição química centesimal e interpretação de dados. Métodos titulométricos, gravimétricos, enzimáticos e espectrofotométricos.		

Disciplina: Microbiologia de Alimentos		
Código: BP 208	C.H.T:105	Créditos: 05
A.T: 03	A.P.: 04	C.H.Semanal: 07
Pré-Requisitos: BQ 006 + BC 006		
Ementa: Conhecimento teórico e prático dos microrganismos de importância em alimentos, visando a análise microbiológica de alimentos e a avaliação dos resultados obtidos.		

Disciplina: Genética		
Código: BG 053	C. H.T.: 75	Créditos: 03
A.T: 02	A.P.: 02	C.H.Semanal: 04
Pré-Requisitos: BC 006 + CE 003		
Ementa: Noções das leis básicas da genética, visando o conhecimento da variabilidade normal e anômala, bem como o das suas implicações na espécie humana		

Disciplina: Nutrição Básica		
Código: MA 040	C. H.T.: 60	Créditos: 04
A.T: 04	A.P.: ---	C.H.Semanal: 04
Pré-Requisitos: BF 030 + BQ 006		
Ementa: Introdução à nutrição humana. Requerimento e recomendação energética e de nutrientes necessários à regulação da temperatura corporal. Assimilação e utilização de lipídios, glicídios e protídios. Metabolismo das vitaminas. Aspectos clínicos da carência e do excesso. Estudo das dietas não convencionais. Fome e saciedade. Aspectos antropométricos, clínico e bioquímico da avaliação nutricional. Nutrição e fibras.		

Disciplina: Metodologia da Pesquisa em Nutrição		
Código: MA 036	C. H.T.: 30	Créditos: 02
A.T: 02	A.P.: ---	C.H.Semanal: 02
Pré-Requisitos: CE 003		
Ementa: Característica do método científico. Etapas de um trabalho de investigação científica: preparatória, executiva e de apresentação.		

Disciplina: Parasitologia - Nutrição		
Código: BP 207	C. H.T.: 45	Créditos: 02
A.T: 01	A.P.: 02	C.H.Semanal: 03
Pré-Requisitos: BQ 006 + BC 006		
Ementa: Estudo da morfologia e biologia dos parasitos, visando conhecer o diagnóstico, a epidemiologia e, especialmente a profilaxia de organismos parasitas que se transmitem pelo alimento e que interferem no estado de nutrição do homem.		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO



4º PERÍODO

Disciplina: Epidemiologia		
Código: MS 080	C. H.T.: 45	Créditos: 02
A.T: 01	A.P.: 02	C.H.Semanal: 03
Pré-Requisitos: CE 003 + BP 208		
Ementa: Epidemiologia. Indicadores de saúde. Método epidemiológico. Vigilância epidemiológica. Imunoprofilaxia.		

Disciplina: Técnica Dietética		
Código: MA 041	C. H.T.: 90	Créditos: 04
A.T: 02	A.P.: 04	C.H.Semanal: 06
Pré-Requisitos: MA 080		
Ementa: Conceituação da disciplina e sua aplicação nos diferentes campos de trabalho do nutricionista. Introdução do aluno à prática da experimentação com alimentos. Índice de correção e conversão. Percapitas. Conversão de pesos e medidas.		

Disciplina: Vigilância Sanitária e Higiene no Setor de Alimentos		
Código: MA 081	C. H.T.: 90	Créditos: 04
A.T: 02	A.P.: 04	C.H.Semanal: 06
Pré-Requisitos: BP 207 + BP 208		
Ementa: Contaminação microbiológica, física e química de alimentos. Alterações dos alimentos. Surtos. Padrões microbiológicos para alimentos. Controle higiênico e sanitário de alimentos, manipuladores, utensílios, equipamentos e superfícies de trabalho. Boas práticas de fabricação e de prestação de serviços na área de alimentação. Sistemas de controle de qualidade higiênico-sanitária. Legislação.		

Disciplina: Fisiologia da Nutrição

Código: BF 048	C. H.T.: 75	Créditos: 04
A.T: 03	A.P.: 02	C.H.Semanal: 05
Pré-Requisitos: BF 063		
<p>Ementa: A Fisiologia da Nutrição aborda os complexos mecanismos envolvidos na regulação das funções de órgãos e sistemas, conhecimentos estes indispensáveis para que o estudante do curso de Nutrição tenha uma visão integrativa dos mesmos. Esta disciplina compreende as seguintes unidades didáticas: Noções gerais da função gastrointestinal; Funções motoras gastrointestinais; Funções secretoras do tubo gastrointestinal; Introdução à endocrinologia; Eixo hipotálamo-hipófise; Controle central e periférico da fome e saciedade; Hormônios envolvidos no controle da fome; Hormônio do crescimento; Hormônios da tireóide e para-tireóide; Hormônios das supra-renais; Pâncreas endócrino; Hormônios sexuais masculinos e femininos; Gravidez e lactação</p>		

Disciplina: Saúde e Ambiente		
Código: MS 074	C. H.T.: 45	Créditos: 02
A.T: 01	A.P.: 02	C.H.Semanal: 03
Pré-Requisitos: BP 208		
<p>Ementa: Introdução ao saneamento ambiental e desenvolvimento sustentável (Identificação das relações entre o meio ambiente, desenvolvimento e saúde. Acordos internacionais. O papel do profissional nutricionista no contexto da ciência ambiental). Água (Problemática e fatores de risco. Doenças de veiculação hídrica. Legislação e atribuições dos órgãos. Qualidade e quantidade de água. Sistemas alternativos no manejo da água). Resíduos líquidos (Problemática e fatores de risco. Resíduos sólidos dos serviços de saúde. Produção, coleta e destinação final. Separação, reciclagem e reutilização). Controle de artrópodes e roedores (principais artrópodes e roedores de interesse à saúde pública. Medidas de controle). Saúde do trabalhador (conceituação e principais agravos à saúde do trabalhador. Legislação e atribuições dos órgãos. Programa de Prevenção de Riscos Ambientais). Educação ambiental (Teorias da Educação. Fatores pedagógicos no processo de ensino-aprendizagem. Desenvolvimento de ações educativas).</p>		

Disciplina: Educação Nutricional

Código: MA 071	C. H.T.: 75	Créditos: 03
A.T: 01	A.P.: 04	C.H.Semanal: 05
Pré-Requisitos: MA 063		
Ementa: Histórico da educação nutricional com instrumento da prática do profissional nutricionista. Evolução dos hábitos alimentares da população brasileira e sua relação com a educação nutricional. Educação nutricional à coletividade e indivíduos sadios e enfermos		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO



5º PERÍODO

Disciplina: Planejamento Alimentar		
Código: MA 082	C. H.T.: 90	Créditos: 04
A.T: 02	A.P.: 04	C.H.Semanal: 06
Pré-Requisitos: MA 040 + MA 041		
Ementa: Leis da alimentação. Bases para o planejamento alimentar. Classificação e aplicação de temperos, especiarias e molhos. Planejamento de cardápios para coletividades. Introdução à Gastronomia. Organização de eventos. Custo gênero. Avaliação qualitativa de cardápios. Valor nutricional estimado e cálculo do valor biológico da proteína. Planejamento dietético para adulto e idoso		

Disciplina: Tecnologia de Alimentos		
Código: MA 053	C. H.T.: 90	Créditos: 04
A.T: 02	A.P.: 04	C.H.Semanal: 06
Pré-Requisitos: MA 080		
Ementa: Métodos gerais de conservação de alimentos. Processamento de produtos de origem vegetal e animal. Embalagem em alimentos. Análise sensorial.		

Disciplina: Imunologia e patologia Geral-Nutrição		
Código: BP 206	C. H.T.: 30	Créditos: 02
A.T: 02	A.P.: ---	C.H.Semanal: 02
Pré-Requisitos: BQ 006 + BA 017		
Ementa: Tem por objetivo o ensino dos fenômenos gerais que presidem a gênese e a evolução das doenças, em especial, suas causas, mecanismos e conseqüências. Conceitos básicos e definições fundamentais das causas de agressões por agentes físicos, químicos e biológicos, dos processos gerais de doenças, dos distúrbios		

metabólicos, das relações inflamatórias focalizando os fatores e fenômenos na resistência, imunidade e nas alterações anômalas, considerando também o estudo da natureza química das substâncias relacionadas com os processos imunológicos

Disciplina: Nutrição Materno Infantil I		
Código: MA 064	C.H.T:105	Créditos: 05
A.T: 03	A.P.: 04	C.H.Semanal: 07
Pré-Requisitos: MA 040 + BF 048		
Ementa: A nutrição e os processos de crescimento e desenvolvimento. Nutrição da gestante e nutriz. Nutrição da criança e adolescentes saudáveis. Profilaxia dos distúrbios nutricionais na infância. Planejamento dietético para gestante, nutriz, pré-escolares, escolares e adolescentes.		

Disciplina: Avaliação Nutricional		
Código: MA 073	C. H.T.: 90	Créditos: 04
A.T: 02	A.P.: 04	C.H.Semanal: 06
Pré-Requisitos: MA 063 + MA 036		
Ementa: Determinantes do estado nutricional da população. Indicadores antropométricos, clínicos, bioquímicos, de consumo alimentar, demográfico e sócio-econômicos e culturais. Avaliação do estado e situação nutricional da população.		

Disciplina: Trabalho de Conclusão de curso I		
Código: MA 085	C. H.T.: 15	Créditos: 01
A.T: 01	A.P.: ---	C.H.Semanal: 01
Pré-Requisitos: MA 036		
Ementa: Tipos de Pesquisa (revisão de literatura, experimental e de campo). Bases de dados científicas. Metodologias adequadas a cada pesquisa científica. Normas da ABNT.		



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO



6º PERÍODO

Disciplina: Dietoterapia I		
Código: MA 043	C. H.T.: 75	Créditos: 04
A.T: 03	A.P.: 02	C.H.Semanal: 05
Pré-Requisitos: MA 082		
Ementa: Modificações na dieta normal para proporcionar assistência nutricional a indivíduos portadores de enfermidades do aparelho digestivo, doenças carências, neurológicas e neuropsiquiátricas e nas alergias alimentares, através da avaliação nutricional adequados, visando a manutenção e recuperação do seu estado nutricional, considerando suas características psicossociais e culturais.		

Disciplina: Gestão de Sistemas de Alimentação I		
Código: MA 084	C. H.T.: 90	Créditos: 05
A.T: 04	A.P.: 02	C.H.Semanal: 06
Pré-Requisitos: SE 035 + MA 082		
Ementa: Conceito de gestão. Objetivos e funções administrativas. Planejamento físico, estrutural e funcional de sistemas de alimentação. Gestão de pessoal. Gestão de custos. Logística de materiais. Segurança no trabalho. Legislação trabalhista.		

Disciplina: Patologia da Nutrição I		
Código: MA 046	C. H.T.: 60	Créditos: 03
A.T: 02	A.P.: 02	C.H.Semanal: 04
Pré-Requisitos: BP 206 + BF 048		
Ementa: Abordagem do paciente hospitalizado. Patologias com indicação para alimentação especial. Principais patologias do aparelho digestivo. Doenças carências. Doenças neurológicas e neuropsiquiátricas. Alergia alimentar.		

Disciplina: Psicologia Aplicada a Saúde		
Código: HP 330	C. H.T.: 45	Créditos: 03
A.T: 03	A.P.: ---	C.H.Semanal: 03
Pré-Requisitos: -----		
Ementa: Histórico da Psicologia Social: as várias concepções teóricas. Psicologia Social: histórico. Objeto e método da Psicologia Social. O indivíduo e o grupo: o processo grupal. As categorias psicológicas da Psicologia Social: consciência, linguagem, identidade, cultura e ideologia. As instituições: família, escola, grupos de trabalho, meios de comunicação social.		

Disciplina: Farmacologia Aplicada a Nutrição		
Código: BT 011	C. H.T.: 45	Créditos: 03
A.T: 03	A.P.: 00	C.H.Semanal: 03
Pré-Requisitos: BF 063 + BP 206		
Ementa: Estudo dos princípios gerais da farmacocinética, farmacodinâmica, interação de drogas e tópicos da farmacologia sistemática. Introdução à farmacologia. Vias de administração. Farmacocinética. Fatores modificadores dos efeitos dos fármacos. Interações. Mecanismo de ação dos fármacos. Farmacologia do trato gastrointestinal. Fármacos que afetam a biodisponibilidade de macro e micro-nutrientes. Alimentos que modificam a ação dos fármacos. Fármacos que interferem no apetite e na nutrição e com efeitos metabólicos importantes. Farmacologia do sistema endócrino. Fármacos antimicrobianos. Histamina e antihistamínicos. Resíduos de drogas e outras substâncias em tecidos comestíveis de animais.		

Disciplina: Administração em Saúde Pública		
Código: MS 013	C. H.T.: 45	Créditos: 03
A.T: 03	A.P.: 00	C.H.Semanal: 03
Pré-Requisitos: MS 080		
Ementa: Conceito de Saúde Pública. Conceito de administração. Organização de sistemas de saúde através do tempo. Importância da função administrativa no sistema de saúde. Previdência e assistência à saúde no Brasil. Experiência de previdência social e assistência à saúde no mundo. Planejamento e programação na área da saúde. Administração de atividades ligadas à área de Nutrição no sistema de		

saúde. Administração dos principais problemas de saúde da população.

Disciplina: Ética Profissional

Código: MA 009

C. H.T.: 30

Créditos: 02

A.T: 02

A.P.: ---

C.H.Semanal: 02

Pré-Requisitos: MA 063

Ementa: Fundamentos da ética. Trabalho profissional e ética. Deveres essenciais do profissional.



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO**



7º PERÍODO

Disciplina: Dietoterapia II		
Código: MA 044	C.H.T:105	Créditos: 05
A.T: 03	A.P.: 04	C.H.Semanal: 07
Pré-Requisitos: MA 043 + MA 046		
Ementa: Terapêutica alimentar às enfermidades metabólicas, endócrinas, dislipidemia, cardio-vasculares e nefro-urinárias, nas alterações patológicas da gestação, nas queimaduras, politraumatismos e cirurgias, nas neoplasias, infecto-parasitárias e imunossupressoras, como fator de promoção e recuperação da saúde do indivíduo, considerando seu estado nutricional e características psico-sociais e culturais.		

Disciplina: Dietoterapia Infantil I		
Código: MA 065	C. H.T.: 60	Créditos: 03
A.T: 02	A.P.: 02	C.H.Semanal: 04
Pré-Requisitos: MA 043 + MA 064		
Ementa: Assistência nutricional na diarreia, anemias, nefropatias, má-absorção, erros inato de metabolismo, recém nascido pré-termo e baixo peso e outras patologias comuns da infância, de forma a atuar na manutenção e recuperação da criança, observando suas características bio-psico-sociais.		

Disciplina: Gestão de Sistemas de Alimentação II		
Código: MA 086	C. H.T.: 60	Créditos: 03
A.T: 02	A.P.: 02	C.H.Semanal: 04
Pré-Requisitos: MA 084		
Ementa: Ciclo administrativo. Gestão da produtividade. Gestão da demanda e oferta. Gestão de conflitos. Gestão de inventários. Tomada de decisões.		

Disciplina: Patologia da Nutrição II		
Código: MA 047	C. H.T.: 60	Créditos: 03
A.T: 02	A.P.: 02	C.H.Semanal: 04

Pré-Requisitos: MA 043 + MA 046
Ementa: Enfermidades metabólicas e endócrinas. Principais patologias do trato nefrourológico e cardiovascular. Patologias na gestação. Politraumatizados e queimados. Neoplasias e imunodepressão. Principais doenças infectoparasitárias.

Disciplina: Nutrição em Saúde Pública		
Código: MA 072	C. H.T.: 90	Créditos: 04
A.T: 02	A.P.: 04	C.H.Semanal: 06
Pré-Requisitos: MA 073 + MA 071 + MA 064		
Ementa: O papel do nutricionista na transformação da realidade alimentar e nutricional Brasileira. Magnitude dos problemas nutricionais a nível mundial e no Brasil. Epidemiologia aplicada aos problemas nutricionais. Política da Saúde. Política e programas de alimentação e nutrição no Brasil. Planejamento em nutrição social. Sistemas de vigilância alimentar e nutricional		

Disciplina: Trabalho de Conclusão de Curso II		
Código: MA 087	C. H.T.: 15	Créditos: 01
A.T: 01	A.P.: ---	C.H.Semanal: 01
Pré-Requisitos: MA 085		
Ementa: Coleta e análise de dados. Análise estatística e de conteúdo Redação e editoração de trabalho científico. Divulgação de trabalho científico		



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ
SETOR DE CIÊNCIAS DA SAÚDE
COORDENAÇÃO DE NUTRIÇÃO**



8º PERÍODO

Disciplina: Estágio Supervisionado em Saúde Pública
--

Código: MA 090	C.H.T: 195	Créditos: 06
A.T: 01	A.P.: 15	C.H.Semanal: 39
Pré-Requisitos: Todas as Disciplinas		
Ementa: Compreensão das relações entre trabalho, meio ambiente e saúde e do papel do Nutricionista enquanto profissional e cidadão, na construção de uma sociedade sustentável. Vivência da inserção e construção da prática do Nutricionista dentro da área de atuação em Saúde Pública.		

Disciplina: Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica		
Código: MA 089	C.H.T: 195	Créditos: 06
A.T: 01	A.P.: 15	C.H.Semanal: 39
Pré-Requisitos: Todas as Disciplinas		
Ementa: Avaliação, diagnóstico e terapêutica nutricional aplicada a enfermos, de acordo com sua patologia e características bio-psico-sociais, visando o seu bem estar e recuperação.		

Disciplina: Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição		
Código: MA 088	C.H.T: 195	Créditos: 06
A.T: 01	A.P.: 15	C.H.Semanal: 39
Pré-Requisitos: Todas as Disciplinas		
Ementa: Consolidar os conhecimentos, articulando a teoria e a prática, na produção de refeições para coletividades, em Unidades de Alimentação e Nutrição.		

DISCIPLINAS OPTATIVAS

Disciplina: Nutrição e Atividade física		
Código: MA 083	C.H.T: 45	Créditos: 03
A.T: 01	A.P.: 02	C.H.Semanal: 03
Pré-Requisitos: MA 073 + MA 082		
Ementa: Bases fisiológicas para a prática esportiva. Avaliação da composição corporal. Necessidades de energia e nutrientes na atividade. Hidratação na atividade física. Preparo nutricional para treinamento e competição. Recursos ergogênicos nos esportes.		