

## EMENTÁRIO

---

---

As disciplinas ministradas pela Universidade Federal de Viçosa são identificadas por um código composto por três letras maiúsculas, referentes a cada Departamento, seguidas de um número de três algarismos. Na codificação das disciplinas temos o seguinte padrão:

1. O algarismo das centenas indica o nível em que a disciplina é ministrada:  
001 a 099 - disciplina pré-universitária  
100 a 199 - disciplina básica de graduação  
200 a 299 - disciplina básica de graduação  
300 a 399 - disciplina profissionalizante de graduação  
400 a 499 - disciplina profissionalizante de graduação
2. O algarismo das dezenas indica o grupo de ensino a que pertence a disciplina dentro do departamento, independentemente do nível em que é ministrada.
3. O algarismo das unidades indica a disciplina dentro de seu nível e grupo de ensino.

Em seguida ao código, consta o título da disciplina, acompanhado de uma codificação indicando o número de créditos, a carga horária semanal teórica, a carga horária semanal prática, o período letivo em que é ministrada e, quando for o caso, os pré-requisitos exigidos para a disciplina. No exemplo temos:

**TAL484 Princípios de Conservação de Alimentos 6(4-2) I e II. MBI130 e TAL472\*.**

Disciplina de nível profissionalizante de 6 créditos, com 4 horas semanais de aulas teóricas, duas horas semanais de aulas práticas, oferecida nos primeiros e segundos semestres letivos de cada ano, possuindo como pré-requisito a disciplinas MBI 130 e como pré ou co-requisito a disciplina TAL 472. Pré-requisito indica a necessidade da disciplina ter sido cursado previamente. Pré ou co-requisito indica que a disciplina pode ter sido cursada anteriormente ou que ambas podem ser cursadas no mesmo período letivo.

Abaixo da identificação de cada disciplina segue-se sua **Ementa**, que é a relação dos títulos das unidades didáticas que compõem o seu programa analítico.

E  
M  
E  
N  
T  
Á  
R  
I  
O

---

**Departamento de Nutrição e Saúde**

---

**GRUPOS**

- 1 - Nutrição Clínica
- 2 - Nutrição e Alimentação
- 3 - Nutrição e Alimentação
- 4 - Nutrição Social e Saúde Pública
- 5 - Nutrição Social e Saúde Pública
- 6 - Nutrição Social e Saúde Pública
- 7 - Nutrição Clínica
- 8 - Alimentação e Serviços de Alimentação
- 9 - Outras

**DISCIPLINAS****NUT190 Atividades Complementares 0(0-4) I e II.**

As atividades acadêmicas desenvolvidas pelos alunos de graduação em Nutrição poderão ser consideradas para integralização curricular, valendo carga horária de 60 horas. As atividades acadêmicas passíveis de contagem de horas para a integralização curricular deverão ter o endosso do Professor Orientador Acadêmico, que passará o nome dos alunos, aptos para a matrícula, ao Coordenador da disciplina. O aluno só será matriculado na disciplina quando já tiver realizado 60 horas com atividades complementares e estas forem apresentadas, com os respectivos comprovantes, ao Orientador Acadêmico.

**NUT310 Patologia da Nutrição e Dietoterapia I 6(4-2) II. BAN240 e BIO244\* e NUT347.**

Conceitos de dietoterapia. Terapia nutricional. Patologia e dietoterapia nas enfermidades orais e esofágicas. Patologia e dietoterapia das enfermidades gástricas. Patologia e dietoterapia nas enfermidades intestinais. Patologia e dietoterapia nas enfermidades hepáticas. Patologia e dietoterapia nas enfermidades pancreáticas. Patologia e dietoterapia nas enfermidades vesiculares. Patologia e dietoterapia nos distúrbios alimentares: obesidade e magreza.

**NUT311 Patologia da Nutrição e Dietoterapia II 6(4-2) I. NUT310.**

Estresse fisiológico. Patologia da nutrição e dietoterapia nas doenças cardiovasculares. Patologia da nutrição e dietoterapia nas doenças renais. Moléstia Hipertensiva Exclusiva da Gestação - MHEG. Patologia da nutrição e dietoterapia no Diabetes Mellitus. Patologia da nutrição e dietoterapia na Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica - DPOC. Patologia da nutrição e dietoterapia na Síndrome da Imunodeficiência Adquirida - AIDS.

**NUT312 Patologia da Nutrição e Dietoterapia III 2(2-0) I e II. NUT311\*.**

Fisiopatologia e conduta dietética nas anemias. Fisiopatologia e conduta dietética nas doenças neuropsíquicas. Fisiopatologia e conduta dietética nas alergias alimentares. Fisiopatologia e conduta dietética no câncer. Fisiopatologia e conduta dietética na Litíase Renal. Fisiopatologia e condutas dietéticas nos erros inatos do metabolismo. Fisiopatologia e condutas dietéticas na desnutrição energético-protéica.

**NUT313 Farmacologia Aplicada à Nutrição 3(3-0) II. Ter cursado 1.890 horas de disciplinas obrigatórias.**

Introdução à farmacologia geral. Mecanismos de interações entre fármacos e nutrientes. Interações entre alimentos e nutrientes com os fármacos que atuam no sistema nervoso central. Interações entre alimentos e nutrientes com os fármacos que atuam no sistema nervoso autônomo. Interações entre alimentos e nutrientes com os fármacos que atuam no sistema digestório. Interações entre alimentos e nutrientes com os fármacos que atuam no sistema cardiovascular. Interações entre alimentos e nutrientes com os fármacos que atuam no sistema renal.

**NUT314 Terapia Nutricional Enteral e Parenteral 5(3-2) I. NUT310\*.**

Introdução à terapia nutricional Enteral e Parenteral. Equipe multiprofissional e Regulamento Técnico da Secretaria de Vigilância Sanitária (SVS) para terapia nutricional enteral e parenteral. Terapia nutricional enteral. Terapia nutricional parenteral. Terapia nutricional enteral e parenteral em situações especiais. Terapia nutricional enteral e parenteral em pediatria.

**NUT315 Dietoterapia Ambulatorial 4(2-2) I e II. NUT311.**

Treinamento em técnicas de abordagem ao paciente. Treinamento em estratégias e condutas de atendimento. Treinamento em técnicas de avaliação nutricional utilizadas em consultórios. Discussão em grupo das condutas adotadas e das rotinas de atendimento. Apresentação e discussão de artigos científicos. Avaliação dos atendimentos realizados.

**NUT316 Nutrição Aplicada ao Esporte 2(2-0) II. NUT321.**

Introdução à nutrição no esporte. Metabolismo energético na prática esportiva. Estresse oxidativo no esporte. Necessidades nutricionais no esporte. Recursos ergogênicos nutricionais no esporte. Suplementação nutricional no esporte. Estratégia de hidratação no esporte. Dopagem no esporte.

**NUT317 Nutrição no Esporte 2(2-0) I. BQI102.**

Conceitos básicos e leis da nutrição. Digestão, absorção e metabolismo dos nutrientes. Recomendações nutricionais no esporte. Alimentação no esporte. Guias de distribuição dos alimentos. Tipos e dietas durante as diferentes fases do treinamento e prática esportiva. Hábitos e tabus alimentares. Preservação de nutrientes durante preparo e cocção.

**NUT320 Nutrição Básica 4(4-0) I. BQI100 ou BQI103.**

Introdução ao estudo da nutrição. Carboidratos. Fibras na alimentação humana. Lipídios. Proteínas. Metabolismo energético. Vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Minerais. Água.

**NUT321 Nutrição e Metabolismo 5(5-0) I. BQI100 ou BQI103 ou BQI201.**

Conceito e histórico da nutrição. Necessidades e recomendações nutricionais. Etapas do processo de nutrição. Carboidratos. Fibras alimentares. Lipídios. Proteínas. Metabolismo energético. Vitaminas lipossolúveis: A, D, E, K, e hidrossolúveis. Minerais. Água e eletrólitos.

**NUT322 Nutrição Aplicada a Enfermagem 3(3-0) I.**

Histórico da nutrição. Metabolismo energético e de nutrientes. Alimentação em estados fisiológicos. Nutrição em saúde pública. Nutrição e dietética.

**NUT323 Nutrição da Família 4(2-2) I. NUT320\*.**

Introdução à nutrição no contexto da família. Nutrição na infância no contexto familiar. Nutrição na adolescência no contexto familiar. Nutrição do adulto no contexto familiar e institucional. Nutrição do idoso no contexto da família.

**NUT324 Estudo Experimental dos Alimentos I 6(2-4) I e II. NUT329.**

Avaliação sensorial dos alimentos. Açúcares. Amido. Farinha de trigo e agentes do crescimento. Frutas e hortaliças. Gorduras. Sistemas coloidais. Alimentos protéicos de origem animal.

**NUT325 Composição de Alimentos 4(4-0) II. BQI100 ou BQI103.**

Alimentos e nutrientes. Grupos de alimentos e guias de alimentação. Tabelas de composição de alimentos. Componentes dos alimentos: água. Açúcares. Óleos e gorduras. Cereais. Leguminosas. Frutas e hortaliças. Carnes. Leite e derivados. Ovos. Informação nutricional e rotulagem de alimentos. Alimentos para fins especiais. Enriquecimento de alimentos.

**NUT326 Estudo Experimental dos Alimentos II 5(1-4) I. NUT324 ou NUT330.**

Planejamento da pesquisa com alimentos. Revisão bibliográfica. Elaboração do projeto de pesquisa. Desenvolvimento do trabalho e análise de resultados. Preparo do documento.

**NUT327 Nutrição Experimental 4(2-2) II. NUT321 e BQI345.**

Modelos animais em pesquisas nutricionais. Dietas experimentais. Marcadores bioquímicos e isotópicos em pesquisas nutricionais. Avaliação da quantidade protéica. Avaliação da biodisponibilidade de minerais. Avaliação dos efeitos funcionais dos alimentos nas dislipidemias, diabetes, obesidade e câncer em animais experimentais.

**NUT329 Técnica Dietética I 4(2-2) I e II. BQI100 ou NUT325.**

Conceituação e importância na nutrição. Preparo e conservação de alimentos. Aquisição de alimentos. Propriedades funcionais, técnicas de preparo e modificações decorrentes do preparo dos alimentos.

**NUT330 Técnica Dietética II 4(0-4) II. NUT329 e BAN232\*.**

Introdução - definição e objetivo do planejamento de refeições. Hábitos alimentares. Avaliação sensorial das preparações. Critérios para elaboração de cardápios. Determinação do Valor Energético Total (VET) dos cardápios. Previsão quantitativa de gêneros alimentícios. Elaboração de dietas progressivas hospitalares.

**NUT333 Higiene dos Alimentos 5(3-2) I e II. MBI130 e (NUT359\* ou NUT350\*).**

Conceito e objetivos da higiene dos alimentos. Prevenção e controle das principais doenças veiculadas por alimentos. Procedimentos de higienização em Unidades de Alimentação e Nutrição. Sistemas de controle da qualidade sanitária dos alimentos. Avaliação da qualidade dos alimentos.

**NUT335 Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso 4(2-2) II. NUT321.**

Introdução à nutrição e dietética. Características de uma dieta normal. Dieta do adulto. Dieta do idoso.

**NUT336 Nutrição e Dietética da Criança e do Adolescente 4(2-2) II. NUT344.**

Fase pré-escolar. Fase escolar. Fase adolescência.

**NUT337 Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimentos 2(2-0) I.**

Introdução: identidade e qualidade de alimentos, segundo a legislação. Definição de produtos de acordo com a legislação. Designação de alimentos. Especificação de alimentos. Características de alimentos próprios para o consumo. Classificação de alimentos. Rotulagem. Importância da identidade e qualidade de alimentos no processo de compra.

**NUT338 Gastronomia e Nutrição 2(2-0) I. NUT325.**

Hábitos alimentares. Especiarias e condimentos. Bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Cozinha brasileira: pratos típicos regionais. Cozinha internacional. Planejamento de eventos em alimentação e nutrição.

**NUT341 Epidemiologia Nutricional 4(2-2) I e II. NUT363.**

Epidemiologia em nutrição. Estratégias de pesquisa e intervenção em saúde. Metodologia aplicada ao estudo epidemiológico-nutricional. Aplicações e testes Bioestatísticos. Epidemiologia aplicada às enfermidades não-transmissíveis de interesse em nutrição e saúde.

**NUT344 Nutrição Materno-Infantil 5(3-2) I e II. NUT335.**

Introdução. A saúde materno-infantil e seus determinantes no Brasil. Nutrição na gestação. Nutrição na lactação. Nutrição do lactente.

**NUT345 Nutrição Aplicada ao Atendimento Materno-Infantil 4(2-2) I e II. NUT310 e NUT344.**

Tópicos especiais em necessidades e recomendações nutricionais na gestação, lactação e infância. Assistência nutricional à gestante e à nutriz. Assistência nutricional para criança menor de 2 anos. Atuação do nutricionista em equipes multiprofissionais de cuidado de saúde ao grupo materno-infantil.

**NUT347 Avaliação Nutricional I 4(2-2) I. BAN232 e NUT362.**

Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Validação e reprodutibilidade dos diferentes métodos de avaliação do estado nutricional. Inquéritos dietéticos: métodos e interpretação dos resultados. Avaliação antropométrica da gestante e da nutriz. Avaliação antropométrica de adultos e idosos. Avaliação antropométrica das crianças e adolescentes.

**NUT348 Avaliação Nutricional II 4(2-2) II. NUT347.**

Técnicas de avaliação da composição corporal com ênfase na bioimpedância elétrica. Avaliação clínica do estado nutricional. Avaliação bioquímica do estado nutricional. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. Avaliação subjetiva global. Aspectos éticos inerentes a avaliação do estado nutricional e de estudos da composição corporal. Diagnóstico nutricional e exposição a fatores de risco.

**NUT349 Atenção à Saúde do Adolescente 5(3-2) I e II. NUT336 e NUT348\* e NUT310\*.**

Definição de adolescência. Características populacionais. Crescimento e desenvolvimento. Nutrição na adolescência. Síndrome metabólica e estado nutricional. Intervenções nutricionais. Fatores de risco relacionados à gestação e lactação na adolescência. Atenção integral e atendimento multiprofissional. Adolescentes especiais.

**NUT350 Higiene 3(3-0) I e II. BAN140 ou BAN232.**

Higiene. Saúde e doença. Higiene pessoal e saúde/doença. Higiene ambiental e saúde/doença. Higiene do ambiente de trabalho e saúde/doença. Higiene do ambiente e acidentes por animais peçonhentos. Drogadição. Introdução ao estudo das principais doenças infecto-parasitárias. Estudo fundamental de doenças causadas por bactérias, micobactérias e vírus transmitidas por alimentos, sexualmente transmissíveis e doenças mais frequentes na infância. Estudo fundamental de doenças causadas por protozoários, helmintos e artrópodes. Profilaxia das doenças infecto-parasitárias. Noções de saneamento. Poluição ambiental e de alimentos.

**NUT352 Vigilância Epidemiológica 4(2-2) I e II. NUT363 ou VET346.**

Histórico, conceitos, propósitos e funções e operacionalização dos sistemas de vigilância. Atividades: coleta, consolidação, tomada de decisões, divulgação das informações, análises e interpretações. Elementos: casos, controles, resultados laboratoriais, meio ambiente, medidas de prevenção. Mecanismos: notificação, registros, investigações epidemiológicas, epidemias. Sistemas oficiais de informação: SIM, SISVAN, SINASC, SIH, SINAN, SIA. Roteiros de Investigação Epidemiológica - doenças, transmissão, controle, profilaxia e tratamentos.

**NUT353 Puericultura 4(2-2) I e II. BAN140 ou BAN232.**

Introdução ao estudo da puericultura. Puericultura pré-natal. Puericultura do recém-nascido. Puericultura do lactente. Atenção integral à saúde da criança. Puericultura do pré-escolar e escolar.

**NUT355 Vigilância Sanitária 4(2-2) II. (NUT333 ou VET350) e (NUT364\* ou VET351).**

Introdução à vigilância sanitária. Qualidade de vida. Legislação sanitária. Organização da vigilância sanitária nos Estados e municípios. Vigilância sanitária em alimentos. Inspeção sanitária e exigências para estabelecimentos na área de alimentos. Vigilância sanitária de medicamentos. Outras áreas de abrangência da vigilância sanitária. Ambiente de trabalho e saúde do trabalhador. Pragas Urbanas.

**NUT356 Educação Nutricional e para a Saúde 5(3-2) I. EDU110 e CIS214 e NUT335.**

Educação na Promoção da Nutrição e Saúde. Atuação do nutricionista: o cliente como ser social. Análise crítica do papel da educação nutricional para a sociedade nos seus diversos momentos históricos. O hábito alimentar: elementos de estruturação e reestruturação do hábito alimentar. Modelos comportamentais: sua aplicação na promoção da nutrição e saúde. Aplicação da comunicação na educação em nutrição e saúde. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas educativos para promoção da saúde e nutrição.

**NUT357 Nutrição Social 6(4-2) I e II. NUT363 e NUT348\* e NUT365\* e ECO270\*.**

Nutrição, saúde pública e epidemiologia. Modelo causal. Segurança alimentar e nutricional. Aspectos demográficos: produção e consumo de alimentos e estado nutricional. Nutrição e infecção. Principais problemas nutricionais. Política nacional de alimentação e nutrição. Sistema de vigilância alimentar e nutricional. Programas de nutrição.

**NUT359 Doenças Infecciosas e Parasitárias 3(3-0) I. BAN240\*.**

Introdução ao estudo das doenças infecciosas e parasitárias (DIPs) de interesse em Nutrição. Doenças determinadas por bactérias, micobactérias, vírus e fungos. Doenças determinadas por Protozoários, Helminhos e Artrópodes. Profilaxia das doenças infecciosas e parasitárias. Saneamento básico e doenças infecciosas e parasitárias.

**NUT361 Nutrição em Geriatria 4(2-2) I e II. NUT335 e NUT348.**

Conceitos. Panorama e perspectivas da nutrição geriátrica no Brasil e no mundo. Características básicas da personalidade do idoso e sua influência no comportamento alimentar. Abordagem do cliente idoso no atendimento nutricional. Alterações fisiológicas, endócrinas, metabólicas e imunológicas decorrentes do processo de envelhecimento. Nutrição e envelhecimento.

**NUT362 Bioestatística 4(2-2) I e II.**

Planejamento de uma investigação epidemiológica. Delineamento técnico da pesquisa. Objetivo e importância da bioestatística na pesquisa científica. Estatística descritiva. Estatística inferencial. Cálculo do tamanho amostral. Introdução à probabilidade e sua aplicação, avaliação e qualidade dos testes diagnósticos. Teste de hipóteses e intervalo de confiança. Distribuição normal. Teste de qui-quadrado. Tabela de contingência e aplicações. Principais testes paramétricos.

**NUT363 Epidemiologia 4(2-2) I e II. NUT362.**

Introdução ao estudo de epidemiologia. Transição demográfica e epidemiológica. O processo saúde-doença. Indicadores e coeficientes adotados em saúde pública. Padrões de distribuição de doenças. Métodos epidemiológicos descritivos e analíticos. Vigilância epidemiológica.

**NUT364 Políticas de Saúde 4(2-2) I e II. NUT363\*.**

Conceitos e conteúdos referentes ao campo das políticas públicas em saúde. Principais aspectos utilizados para análise dos sistemas sanitários. A formulação de políticas sociais e os modelos de serviços sanitários. Determinantes estruturais, econômicos, políticos e sociais que repercutem sobre o processo saúde-doença e a prestação de serviços de saúde. Os grandes tipos de serviços sanitários dos diferentes países e regiões do mundo. As grandes etapas do desenvolvimento e funcionamento do sistema sanitário no mundo. A política de saúde no Brasil e o desenho do Sistema Nacional de Saúde. Evolução histórica da saúde pública brasileira. O Sistema Único de Saúde (SUS).

**NUT365 Planejamento e Gestão em Saúde 4(2-2) I e II. NUT363 e NUT364.**

Conceitos e conteúdos referentes ao planejamento e gestão em saúde. Introdução ao campo da gestão sanitária. Dimensões e definições da gestão sanitária. Classificação dos campos e enfoques da gestão sanitária. Campos de aplicação da prática profissional da gestão sanitária. Os enfoques da gestão sanitária. Componentes científicos e metodológicos da gestão sanitária. Tipos de técnicas de planejamento sanitário. A reorganização das práticas de saúde em áreas/distritos sanitários. Teorias de planejamento.

**NUT367 Metodologia para Trabalho de Conclusão de Curso 2(2-0) II. Ter cursado 2.535 horas de disciplinas**

O que é e como funciona o método científico. Os diferentes tipos de pesquisa científica. A pesquisa em Nutrição e Saúde. Planejamento e execução da pesquisa. Coleta, registro e manuseio de dados. Normatização bibliográfica. Elaboração de projetos de pesquisa. Aspectos éticos da pesquisa.

**NUT368 Trabalho de Conclusão de Curso 0(0-2) I e II. NUT367.**

O trabalho de Conclusão de Curso - TCC deverá ser elaborado na forma de monografia ou de trabalho técnico-científico em formato de publicação, adotando o formato de uma revista técnico-científica de escolha consensual do aluno e do Professor Orientador.

**NUT369 Práticas de Educação Nutricional e para a Saúde 2(0-2) II. NUT356. Em Extinção**

Técnicas de grupos adaptados à educação nutricional - preparo e aplicação. Confeção e utilização de materiais educativos. A educação nutricional aplicada a nível individual: discussão de casos. Análise crítica de diferentes programas educativos, na área de nutrição e saúde.

**NUT380 Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição 4(2-2) II. NUT329.**

Introdução ao estudo da alimentação para coletividades. Administração aplicada às UAN. Planejamento de cardápios para UAN. Administração de materiais. Administração de recursos humanos e segurança em UAN. Sistemas de distribuição de refeições. Gerenciamento do programa de alimentação do trabalhador.

**NUT381 Planejamento Físico de Unidades de Alimentação e Nutrição 5(3-2) I. NUT387.**

Introdução ao planejamento físico de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Requisitos gerais para o planejamento. Planejamento do ambiente. Dimensionamento dos setores da UAN. Composição e montagem dos setores da UAN. Características físicas dos principais tipos de estabelecimentos para alimentação coletiva. Reparos, reformas e ampliações em UAN.

**NUT382 Controle de Custos em Unidades de Alimentação e Nutrição 4(4-0) I e II. NUT386\*.**

Princípios de organização contábil para serviços de alimentação. Princípios financeiros aplicáveis a serviços de alimentação. Principais custos considerados em um serviço de alimentação. Fatores que afetam o controle de custos em serviços de alimentação. Gestão e controle de estoques.

**NUT384 Gestão de Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição 2(2-0) I e II. NUT386.**

Qualidade. Política de qualidade em Unidades de alimentação e política de qualidade na atividade gerencial. Controle de Qualidade. Garantia de qualidade. Programas de educação e treinamento nos sistemas de qualidade em planejamento.

**NUT385 Tópicos Especiais em Alimentos e Nutrição 2(2-0) I. Ter cursado 1.200 horas de disciplinas obrigatórias.**

Temas relevantes e atuais, relacionados às ciências de alimentos e de nutrição.

**NUT386 Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição I 5(3-2) I. NUT330.**

Introdução ao estudo da alimentação para coletividades. Administração aplicada à UAN. Processos de produção e tendências do setor de alimentação coletiva. Sistemas de distribuição de refeições. Particularidades das UAN em hospitais. Marketing em UAN. Gestão de qualidade em UAN.

**NUT387 Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição II 4(2-2) II. NUT386.**

Planejamento e avaliação de cardápios para UAN. Administração e controle de materiais. Administração de custos. Gestão de pessoas e segurança no trabalho. Ergonomia e saúde no trabalho. Programa de alimentação do trabalhador (PAT).

**NUT390 Ética e Orientação Profissional 2(2-0) II.**

Aspectos filosóficos da ética. Objeto da ética. Ética e outras ciências. Bioética. Normas de pesquisa em saúde no Brasil. Código de Ética dos Nutricionistas. Histórico do Nutricionista no Brasil. Associação Brasileira de Nutrição - ASBRAN. Regulamento da Profissão de Nutricionistas. Conselho Federal e Regionais de Nutricionistas. Sindicato. Equipes de saúde. Atendimento dispensado a pacientes internos e externos. Orientação profissional. Elaboração de "Curriculum Vitae".

**NUT391 Marketing em Alimentação e Nutrição 4(2-2) II. Ter cursado 1.485 horas de disciplinas obrigatórias.**

Introdução. Conceitos e histórico de marketing. O composto de marketing. Planejamento, estratégia e processo de marketing. O consumidor de alimentos. Pesquisa de mercado e desenvolvimento do MIX de marketing em alimentação e nutrição. Desenvolvimento de novos produtos alimentícios. Marketing social. Marketing em alimentação e nutrição.

**NUT392 Epidemiologia e Saúde Ambiental 3(3-0) I.**

O processo saúde-enfermidade - Evolução histórica, definições, importância, usos e objetos da epidemiologia de interesse à saúde ambiental. O quadro sanitário no Brasil. A medida da saúde coletiva. Epidemiologia das doenças transmissíveis. O processo de desenvolvimento ambiental e seus efeitos na saúde. As medidas de preservação e utilização dos recursos naturais: ecologia e saúde.

**NUT393 Tópicos Especiais em Educação Alimentar e Nutricional da Criança 4(0-4) I e II. NUT336.**

O estudante terá oportunidade de desenvolver trabalhos práticos de intervenções educativas em nutrição e saúde nas fases do pré-escolar e escolar, sob orientação do professor. A seleção dos trabalhos dependerá do interesse do estudante e dos problemas atuais de nutrição e saúde nas fases estudadas.

**NUT406 Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica 0(0-18) I e II. Ter cursado 2.835 horas de disciplinas obrigatórias**

Atividades no Campo de Estágio.

**NUT407 Estágio Supervisionado em Nutrição Social 0(0-18) I e II. Ter cursado 2.835 horas de disciplinas obrigatórias**

Atividades no Campo de Estágio.

**NUT408 Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição 0(0-18) I e II. Ter cursado 2.835 horas de disciplinas obrigatórias**

Atividades no Campo de Estágio.

**NUT490 Bioética 1(1-0) I.**

Conceito de Ética e Moral. Ética, Moral e Cultura. A influência da cultura em valores morais. Bioética. Diretrizes e normas para pesquisa. Normatização do Ministério da Saúde. O Conselho Nacional de Ética na Pesquisa - CONEP. O consentimento livre e esclarecido. A dignidade como meta.