

# **GUIA DE CURSO**

# **NUTRIÇÃO**



## HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

### FMU

O Centro Universitário FMU há 50 anos é referência na qualidade de ensino e empregabilidade de seus alunos. Em 2014, passou a integrar a Laureate International Universities, maior rede internacional de universidades do mundo, que conta com mais de 38 instituições de ensino e mais de 850 mil alunos pelo mundo.

O Centro Universitário FMU tem como **missão** “Promover educação superior acessível e de excelência para a formação de profissionais com valores éticos e competências destacadas para o Mundo do Trabalho cada vez mais globalizado e competitivo e formar cidadãos comprometidos com a construção de uma sociedade melhor e sustentável”.

Em 2018, conquistou 86 estrelas no Guia do Estudante da Editora Abril e teve 13 de seus cursos ranqueados entre os cinco melhores de São Paulo pelo RUF – Ranking Universitário da Folha. Entre seus cursos mais tradicionais e com nota máxima na avaliação do MEC está o programa de Direito, que conta com mais de 500 egressos aprovados no 17º Exame Nacional da Ordem dos Advogados do Brasil (OAB), superando a média de aprovação nacional.

### SOBRE O CURSO

O Curso de Nutrição da FMU tem como objetivo formar o Nutricionista generalista, humanista e crítico, capaz de atuar em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição sejam fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde, bem como na prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida da população.

Durante o curso, o aluno conhecerá a rotina profissional do nutricionista de maneira teórica e poderá vivenciar situações práticas propostas pelos professores.

Na FMU, o curso de Nutrição é totalmente moderno e atualizado de acordo com a nova realidade da profissão, que acompanha os avanços e tendências da Nutrição, além de possuir disciplinas com conteúdos integrados. O aluno aprenderá a lidar com os desafios das mais diversas áreas da nutrição, como **Nutrição Clínica, Nutrição Esportiva, Saúde Coletiva**, entre outras, se preparando para a tomada de decisões e responsabilidades de sua futura profissão.

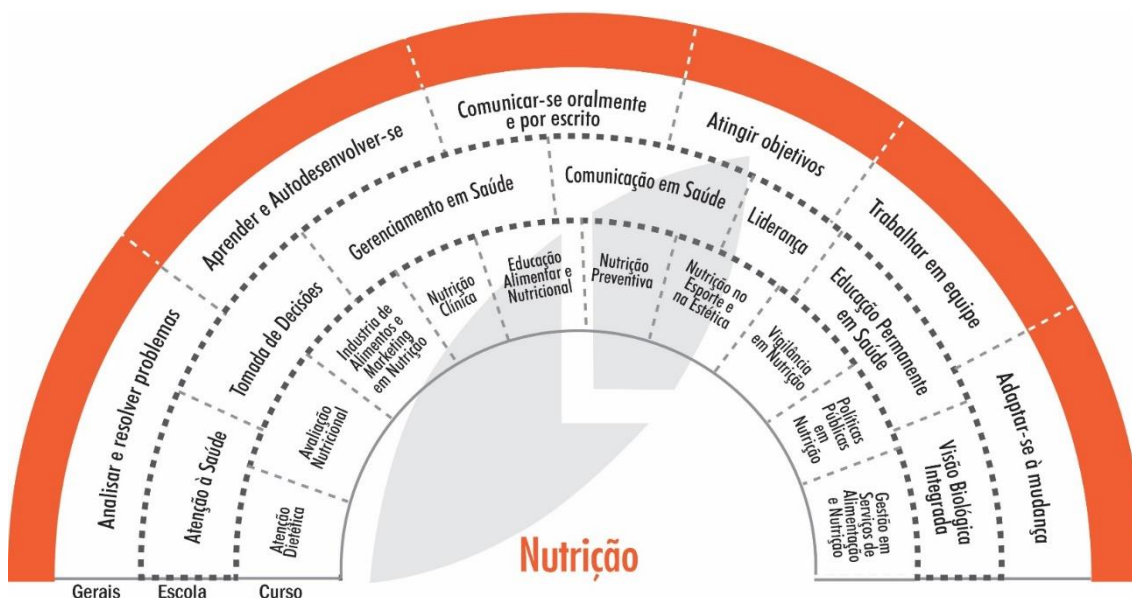
O corpo docente é constituído por mestres e doutores, extremamente capacitados e com grande experiência de atuação no mercado de trabalho. O curso de Nutrição da FMU possui uma metodologia de ensino que foca no conhecimento sobre os alimentos, compostos bioativos e suas aplicações e funções, no desenvolvimento de receitas saudáveis e na elaboração de cardápios balanceados nos quesitos quantitativos e qualitativos.

Durante o curso ele adquire vasta vivência clínica rigor técnico-científico, sustentada por uma sólida base em ciências básicas, pautado em princípios éticos e legais. O Curso conta com o ambulatório de Nutrição Clínica e Esportiva que oferece atendimento para a comunidade e proporciona condições para a formação de excelentes profissionais, que têm verdadeiramente a oportunidade de colocar em prática o aprendizado teórico.

### OBJETIVO GERAL DO CURSO

O Curso de Nutrição da FMU tem como objetivo formar o Nutricionista generalista, humanista e crítico, capaz de atuar em todas as áreas do conhecimento em que a alimentação e a nutrição sejam fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde, bem como na prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais. Formando profissionais capazes de contribuir para a melhoria da qualidade de vida da população.

### COMPETÊNCIAS DA ÁREA DE CONHECIMENTO E DO CURSO



### PÚBLICO ALVO

O curso se destina a pessoas interessadas a desenvolver, ampliar ou formalizar competências e habilidades na área do curso. O mercado tem se comportado de maneira positiva na absorção de egressos do curso, que podem ocupar posições de trabalho nos setores público e privado, nas áreas de alimentação coletiva, saúde coletiva, nutrição clínica, nutrição em esporte, indústria de alimentos, marketing em alimentação e nutrição, docência e pesquisa.

Ao fim da formação, o estudante deverá ter desenvolvido as seguintes competências/habilidades:

- **ATENÇÃO À SAÚDE:**
  - I. Aplicar conhecimentos relacionados aos alimentos, associando composição, propriedades, transformações e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética.
  - II. Reconhecer as necessidades de energia e nutrientes do ser humano na saúde e na doença, adequando às diferentes fases dos ciclos da vida.
  - III. Reconhecer os grupos alimentares, os fatores antinutricionais, a composição nutricional e as diferentes técnicas dietéticas aplicadas, em cada grupo alimentar, relacionando às suas funções no organismo humano.
  - IV. Reconhecer os macros e micronutrientes, identificando sua estrutura, funções, digestão, absorção, transporte, metabolismo intracelular e excreção, no metabolismo intermediário
  - V. Avaliar nutricionalmente o paciente/cliente, elaborando o diagnóstico nutricional, nas diferentes condições de gênero, idade, atividade, aspectos fisiológicos, patológicos.

- VI. Definir a prescrição dietética/dietoterápica, enfocando as diretrizes do diagnóstico nutricional, para realização da intervenção nutricional, para paciente/cliente.
  - VII. Realizar o acompanhamento e a reavaliação do paciente/cliente, verificando o alcance das metas, bem como a necessidade de revisão da conduta nutricional ou as orientações para a alta hospitalar
  - VIII. Atuar, diretamente, junto a indivíduos, famílias e comunidade implementando ações de alimentação, nutrição e de cuidado nutricional, pertinentes a esses sujeitos da abordagem.
  - IX. Promover orientação alimentar e nutricional para a coletividade atendida, aplicando estratégias e programas educativos para contribuir com escolhas alimentares saudáveis e adequadas.
  - X. Desenvolver e aplicar métodos e técnicas apropriadas de ensino, adequando as especificidades a cada área de atuação do Nutricionista.
  - XI. Reconhecer os direitos constitucionais, que envolvem a segurança alimentar e nutricional, o dever do Estado, promovendo a inserção do Nutricionista nesse contexto.
- **GESTÃO EM SAÚDE:**
    - I. Desenvolver ações em atenção à saúde, atuando dentro de pressupostos éticos e morais, vigentes.
    - II. Articular estratégias de ação com os equipamentos sociais do território, promovendo a alimentação saudável, o direito humano à alimentação adequada e a segurança alimentar e nutricional.
  - **GESTÃO EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO:**
    - I. Planejar cardápios para coletividades sadias e/ou enfermas, gerenciando recursos materiais, humanos e financeiros, para sua implantação e execução, eficientes.
    - II. Supervisionar, avaliar e auditar a rotina de produção de refeições, em coletividades sadias e/ou enfermas, elaborando e implantando ferramentas de qualidade e adequação da estrutura física, para garantia da segurança das refeições produzidas e da saúde da clientela atendida.
    - III. Atuar dentro de pressupostos éticos e morais vigentes, tanto nas instituições que representa quanto em relação à coletividade atendida, garantindo a imparcialidade e o decoro nas ações desenvolvidas.
  - **EDUCAÇÃO EM SAÚDE:**
    - I. Atuar na formação e na educação continuada das equipes de saúde, planejando e executando programas de treinamento e aperfeiçoamento, para a promoção e prevenção da saúde.
    - II. Elaborar estratégias de educação, considerando as diferenças sócio, econômico e culturais, na assistência nutricional à indivíduos e à coletividades, sadias ou enfermas.

## **DISCIPLINAS E EMENTÁRIO**

### **BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA**

Aborda e explora conceitos relacionados à organização e a forma de análise de dados estatísticos, bem como introduz ao estudo das probabilidades, amostras, distribuições discretas especiais e contínuas, aproximação normal, inferências estatísticas, estimação, hipóteses e os testes de variância aplicados nas áreas biológicas, importantes à descrição e interpretação de dados.

#### BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS

Aborda os aspectos nutricionais, bioquímicos e funcionais dos alimentos, para o melhor entendimento dos mesmos como fonte de nutrientes e de substâncias bioativas. Estuda a relação dos nutrientes na integração e regulação hormonal dos processos metabólicos.

#### BROMATOLOGIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Aborda a composição química e nutricional dos diferentes grupos de alimentos e alterações provocadas por agentes físicos, químicos e biológicos. Estuda práticas de manuseio, processamento, armazenamento e métodos de conservação, usados na fabricação de produtos alimentícios industrializados, ou in natura e legislações pertinentes. Discute aspectos éticos e de promoção da saúde neste âmbito.

#### DESENVOLVIMENTO HUMANO E SOCIAL

Apresenta as transformações do ser humano e das relações de trabalho, nas diferentes configurações geográficas e na evolução tecnológica e discute o ser humano, no mercado de trabalho, sob a perspectiva da cidadania e sustentabilidade.

#### EDUCAÇÃO E COMUNICAÇÃO EM SAÚDE

Concepção de educação em saúde, ações educativas para a promoção da saúde. Estilo de vida sustentável e autocuidado. Educação em saúde nos diferentes contextos socioculturais. Princípios da comunicação interpessoal e interprofissional.

#### ESTÁGIO SUPERVISIONADO I

#### ESTÁGIO SUPERVISIONADO II

#### ESTÁGIO SUPERVISIONADO III

#### ESTILO DE VIDA, SAÚDE E MEIO AMBIENTE

Discute Estilo de Vida, Saúde e Meio Ambiente como objetos complexos. Trata a diversidade cultural, étnico-racial com ênfase nos afrodescendentes e alteridade nas sociedades complexas e suas repercussões no estilo de vida, bem-estar, beleza, funcionalidade, corporeidade, qualidade de vida, saúde e meio ambiente.

#### ESTRUTURA E FUNÇÃO HUMANA

Aborda os aspectos da estrutura dos órgãos e os mecanismos homeostáticos, integrando o conhecimento da estrutura e do funcionamento do organismo normal, as variações anatômicas e as relações tridimensionais. Estuda os órgãos do aparelho locomotor, nervoso, circulatório, respiratório, digestório, urinário, genital feminino, genital masculino, bem como os tecidos fundamentais.

#### ÉTICA E PROFISSIONALISMO EM NUTRIÇÃO

Apresenta as ferramentas que sustentam a ética na prática profissional, contextualizando a observação em campo, da aplicação destas ferramentas. Apresenta temas relacionados à Bioética na promoção, proteção e recuperação da saúde, dando ênfase na relação entre os documentos normativos que sustentam o tema e os dilemas da vida real, enfatizando o Código de Ética do Nutricionista.

#### INTERAÇÃO DROGA NUTRIENTE

Estuda conceitos básicos de farmacocinética (absorção, distribuição, metabolismo e excreção de drogas) e de farmacodinâmica (locais de ação dos fármacos), relacionados com a biodisponibilidade do medicamento, posologia e interações medicamentosas. Aborda diferentes tipos de interação entre drogas e nutrientes. Discute o papel do nutricionista no controle das interações e eventuais intervenções.

#### MECANISMOS DE AGRESSÃO E DEFESA

A unidade curricular aborda o aprendizado dos mecanismos de virulência dos organismos patogênicos (bactérias, fungos, vírus e parasitos) e sua interação com o sistema imune na manutenção da saúde e no processo de doença. Enfoca aspectos básicos e aplicados da Imunologia, Microbiologia e Parasitologia.

#### METODOLOGIA CIENTÍFICA

A disciplina estuda as diferentes formas de conhecimento e seus métodos. Aborda o uso da metodologia científica para a informação, organização, pesquisa, sua operacionalização e apresentação de resultados científicos.

#### NUTRIÇÃO COMUNITÁRIA E SOCIAL

Aborda o papel do nutricionista na consolidação do Direito Humano à Alimentação Adequada e a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, enfocando políticas e programas de saúde e nutrição, tais como: PNAN, SISAN, SISVAN, PAT, PNAE, PAAS, bem como a proteção/apoio ao aleitamento materno.

#### NUTRIÇÃO EM ESTÉTICA

Aborda a utilização de conhecimentos de alimentação e nutrição como recurso de potencialização das qualidades físicas, por meio de alimentação funcional, uso de fitoterápicos, relacionados com a saúde e a estética.

#### NUTRIÇÃO MATERNA INFANTIL

Aborda temas relacionados à população formada por gestantes, lactantes e crianças até 2 anos de idade, tais como: avaliação e diagnóstico nutricional, necessidades e recomendações nutricionais, carências/excessos nutricionais, orientação quanto ao aleitamento materno e à alimentação de transição, com a finalidade de elaborar o planejamento dietético/dietoterápico.

#### NUTRIÇÃO NA ATIVIDADE FÍSICA

Aborda a conduta do nutricionista na área esportiva: enfoca as bases da fisiologia e bioquímica; discute a assistência nutricional básica (avaliação nutricional, interpretação, prescrição de dietas, uso de suplementos). Evidencia a atuação do profissional, junto a equipes esportivas, clubes, academias, SPAs e em momentos em que há correlação entre nutrição e atividade física.

#### NUTRIÇÃO NA INFÂNCIA E ADOLESCÊNCIA

Aborda temas relacionados à avaliação e diagnóstico nutricional, às necessidades e recomendações nutricionais, também as carências/excessos nutricionais, a dietoterapia e o suporte nutricional, na população dos dois anos até o final da adolescência, com a finalidade de elaborar o planejamento dietético/dietoterápico.

#### NUTRIÇÃO NO ADULTO E NO IDOSO

Dedica-se à avaliação e diagnóstico nutricional de adultos e idosos, sadios e enfermos, bem como as necessidades e recomendações nutricionais. Explora conhecimentos para o delineamento da conduta nutricional individualizada nas diferentes enfermidades, enfocando o impacto das dietas especiais sobre o estado nutricional, buscando a prevenção e/ou recuperação da saúde do indivíduo.

#### PRÁTICA DIETÉTICA I

A disciplina aborda a história da nutrição e da alimentação, definindo a importância da Nutrição, os campos de atuação e o mercado de trabalho. Enfoca, também, o reconhecimento de alimentos, seus nutrientes, bem como os grupos alimentares.

#### PRÁTICA DIETÉTICA II

O módulo aborda os alimentos e seus nutrientes, bem como as recomendações nutricionais para os seres humanos e as consequências do consumo deficiente ou excessivo. Enfoca, também, os alimentos funcionais e a rotulagem nutricional.

#### PRÁTICA DIETÉTICA III

Aborda os métodos de avaliação dietética. Realiza o planejamento dietético individualizado, em todas as suas dimensões, desde os cálculos necessários para a determinação do Valor Energético Total da dieta, as recomendações nutricionais de macro/micronutrientes, bem como a distribuição dos alimentos/preparações, nas diferentes refeições do dia, considerando os hábitos alimentares do indivíduo.

#### PROCESSOS BIOLÓGICOS

Aborda de maneira integrada a organização, estrutura e função dos seres vivos com ênfase nos componentes celulares e moleculares. Discute a dinâmica das principais vias metabólicas e a transmissão das informações genéticas.

#### PROGRAMA DE INTEGRAÇÃO SAÚDE COMUNIDADE

Promove o conhecimento de diferentes áreas de atenção em saúde e bem-estar e o aprendizado em grupos interprofissionais, contribuindo para a formação integral do estudante. Permite a integração teórico-prática na promoção de saúde, prevenção de doenças e melhoria da qualidade de vida, a partir da prática colaborativa em instituições e comunidades.

#### SISTEMAS DIGESTÓRIO E ENDÓCRINO

Aborda o desenvolvimento intrauterino do sistema digestório e das glândulas endócrinas, a estrutura macro e microscópica e a função dos órgãos que o compõem e promove uma linha de raciocínio para o entendimento de possíveis alterações da homeostasia destes sistemas.

#### TÉCNICAS DIETÉTICAS E GASTRONÔMICAS

Aborda conhecimentos teórico-práticos de estudo experimental de alimentos, técnicas de seleção, pré-preparo, preparo e armazenamento de preparações dietéticas e culinárias, bem como a aplicação dessas técnicas na confecção de cardápios destinados à clientela, sadia ou enferma, com características diversas, de acordo com as mais recentes normas de controle higiênico-sanitário.

#### TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL E PARENTERAL

Aborda os conceitos da terapia nutricional, indicações, vias de acesso, aplicação e complicações. Descreve as características das formulações enterais industrializadas, apresentando os conceitos e cálculos para administração.

#### **TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO**

Aborda as fases de elaboração de um projeto de pesquisa, enfatizando investigações no âmbito de sua futura profissão. Consolida os conhecimentos adquiridos sobre temas relevantes, para as ciências da saúde. Explora e divulga os resultados encontrados no projeto experimental.

#### **SAÚDE COLETIVA**

Aborda as políticas de saúde, os sistemas de saúde no Brasil e as características das modalidades de atenção à saúde. Discute os desafios num contexto de mudanças demográfica e epidemiológica, as crescentes demandas de saúde e as novas expectativas das populações. Apresenta uma visão global de prevenção de doenças, promoção e recuperação da saúde e melhoria da qualidade de vida das populações.

#### **CONTROLE HIGIÊNICO E SANITÁRIO DOS ALIMENTOS**

A unidade curricular aborda, teórica e experimentalmente, as medidas necessárias para o controle higiênico, sanitário e a segurança dos alimentos, com foco na prevenção de Doenças Transmitidas pelos Alimentos (DTAs), Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e na elaboração de Manual de Boas Práticas.

#### **FUNÇÃO E DISFUNÇÃO DOS PROCESSOS NUTRICIONAIS**

A unidade curricular caracteriza e discute a fisiopatologia dos principais excessos e deficiências nutricionais, além de abordar a fisiopatologia da nutrição, associada aos grandes sistemas do corpo humano.

#### **PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

A unidade curricular aborda as práticas envolvidas nos Serviços de Alimentação e Nutrição: processos administrativos, padrões de cardápios e normas de elaboração, Programa de Alimentação do Trabalhador, Legislação, dimensionamento, custos de RH, área física, equipamentos e fluxogramas. Discute relações entre cardápios higienicamente seguros e adequados nutricionalmente, com as necessidades gerenciais.

#### **GESTÃO DE CLÍNICAS E CONSULTÓRIOS**

Discute temas de gestão em saúde relacionados ao planejamento de uma unidade de negócios, enfatizando a necessidade do empreendedorismo nesta área. Abrange a evolução das Teorias de Administração, bem como uma visão das transformações ocorridas nas organizações e o papel do administrador ao longo do tempo, promovendo uma reflexão crítica a respeito dos modelos gerenciais no contexto da saúde.

#### **ATIVIDADES COMPLEMENTARES**

Atividades práticas e/ou teóricas, relacionadas ao contexto do curso que contribuem na formação profissional mais ampla do estudante, envolvendo alternativa ou simultaneamente, produção, pesquisa, intercâmbio, visitas técnicas, participação em eventos e outras consideradas próprias ao curso.

OPTATIVA I

OPTATIVA II

#### **FREQUÊNCIA**



A avaliação do desempenho escolar, além do aproveitamento, abrange aspectos de frequência. A Instituição adota como critério para aprovação a frequência mínima de 75% da carga horária total da disciplina. O estudante que ultrapassar esse limite está automaticamente reprovado na disciplina. Nas disciplinas e cursos a distância a frequência é apurada a partir da completude das atividades propostas no ambiente de aprendizagem e seguem o mesmo critério para aprovação.

### CENTRO UNIVERSITÁRIO FMU

Você, estudante, é parte integrante da comunidade acadêmica do **Centro Universitário FMU** e pode desfrutar de toda a infraestrutura que a Instituição oferece.

São diversos campi com instalações modernas, laboratórios de última geração, bibliotecas com acervo abundante, além de outros diferenciais.

- Campus Ponte Estaiada – Rua Ministro Néelson Hungria, 541 – Vila Tramontano, São Paulo – SP.
- Campus Itaim Bibi – R. Iguatemi, 306 – Itaim Bibi, São Paulo – SP.
- Campus Centro de Pós-graduação – Rua Vergueiro, 107 – Liberdade, São Paulo – SP.
- Campus Vila Mariana I – Avenida Lins de Vasconcelos, 3406 - Vila Mariana, São Paulo – SP.
- Campus Vila Mariana II – Rua Agostinho Rodrigues Filho, 201 – Vila Clementino, São Paulo – SP.
- Campus Santo Amaro – Av. Santo Amaro, 1239 – Vila Nova Conceição, São Paulo – SP.
- Campus Morumbi – Av. Morumbi, 501 – Morumbi, São Paulo – SP.
- Campus Liberdade – Avenida da Liberdade, 899 – Liberdade, São Paulo – SP.

### CORPO DOCENTE

NOME	TITULAÇÃO	REGIME DE TRABALHO	DISCIPLINA
<b>Adriele Silva Alves De Oliveira</b>	Doutor	<b>Horista</b>	Estrutura E Funcao Humana
			Nutricao Materna E Infantil
			Nutricao No Adulto E No Idoso
			Pratica Dietetica II
			Pratica Dietetica III
<b>Camila Longhi Macarrao</b>	Mestre	<b>TP</b>	Nutricao No Adulto E No Idoso
<b>Cristiane Zago Zacari</b>	Mestre	<b>TI</b>	Trabalho De Conclusao De Curso
<b>Debora Maria Gomes Cunha</b>	Mestre	<b>Horista</b>	Bioquimica Dos Alimentos
<b>Edeli Simioni De Abreu</b>	Doutor	<b>TP</b>	Tecnica Dieteticas E Gastronomicas
<b>Edgar Maquigussa</b>	Doutor	<b>Horista</b>	Estrutura E Funcao Humana
<b>Elisangela Farias Silva</b>	Doutor	<b>Horista</b>	Funcao E Disfuncao Dos Proc.Nutricionai
<b>Jose Augusto Gasparotto Sattler</b>	Doutor	<b>Horista</b>	Bromatologia E Tecnologia Dos Alimentos
			Pratica Dietetica I
<b>Jose Roberto Fogaca De Almeida</b>	Doutor	<b>Horista</b>	Mecanismos De Agressao E Defesa
<b>Leonardo Brito Lopes E Silva</b>	Mestre	<b>Horista</b>	Estrutura E Funcao Humana

<b>Mariana Leister Rocha Innechi</b>	Mestre	<b>TP</b>	Nutricao No Adulto E No Idoso
<b>Mariana Lindenberg Alvarenga</b>	Mestre	<b>TP</b>	Estagio Supervisionado I
			Estagio Supervisionado II
			Estagio Supervisionado III
			Nutricao Na Atividade Fisica
<b>Marly Matiko Viski</b>	Mestre	<b>TP</b>	Estagio Supervisionado I
			Estagio Supervisionado II
			Estagio Supervisionado III
			Praticas Em Servicos De Aliment E Nutri
<b>Michelle Buscarilli De Moraes</b>	Mestre	<b>Horista</b>	Interacao Droga Nutriente
<b>Nathalia Cruz De Victo</b>	Doutor	<b>Horista</b>	Sistemas Digestorio E Endocrino
<b>Paula Magalhaes</b>	Doutor	<b>TP</b>	Nutricao Na Infancia E Na Adolescencia
			Nutricao No Adulto E No Idoso
			Pratica Dietetica II
<b>Paula Morcelli De Castro</b>	Mestre	<b>TP</b>	Pratica Dietetica I
<b>Regina Celia Amadeu Da Costa Maeda</b>	Mestre	<b>TP</b>	Praticas Em Servicos De Aliment E Nutri
			Trabalho De Conclusao De Curso
<b>Samuel Marcos Ribeiro De Noronha</b>	Doutor	<b>Horista</b>	Sistemas Digestorio E Endocrino
<b>Sandra Gangnuss Carmona</b>	Mestre	<b>Horista</b>	Biosseguranca
			Controle Higienico E Sanitario Dos Alim
			Mecanismos De Agressao E Defesa
<b>Thatiane Amaral Russo</b>	Mestre	<b>Horista</b>	Bioquimica Dos Alimentos
			Interacao Droga Nutriente
			Processos Biologicos
<b>Vanessa Da Silva Ferreira</b>	Mestre	<b>Horista</b>	Processos Biologicos
<b>Viviane Bellucci Pires De Almeida</b>	Mestre	<b>TP</b>	Funcao E Disfuncao Dos Proc.Nutricionai
			Nutricao Comunitaria E Social
			Nutricao Em Estetica
			Pratica Dietetica II



