



NUTRIÇÃO - BACHARELADO

CONCEPÇÃO DO CURSO

A Nutrição é a ciência que estuda a relação entre os alimentos e nutrientes ingeridos pelos seres humanos e os efeitos que eles causam no organismo. O trabalho principal do nutricionista é orientar as pessoas para que tenham uma alimentação adequada e assim mantenham o corpo em equilíbrio e saudável.

O curso de Bacharelado em Nutrição da FASOL tem como objetivo capacitar o aluno a realizar consultas, analisar exames e elaborar planos alimentares para indivíduos ou grupos a partir de um diagnóstico nutricional, que leva em conta a realidade de cada paciente ou coletivo.

Disciplinas da área médica, como bioquímica, fisiologia e anatomia são a base do curso. Já a parte profissionalizante envolve aulas teóricas e práticas sobre avaliação nutricional, qualidade nutricional dos alimentos, educação alimentar e técnicas de preparo e conservação de alimentos.

OBJETIVO GERAL

O curso de graduação em Nutrição da FASOL, tem por objetivo formar profissionais nutricionistas generalistas, humanistas e críticos, capazes de atuar nas diversas áreas em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautando-se em princípios éticos, com reflexão sobre realidade econômica, política, social e cultural de cada um deles. capacitado a atuar visando à segurança alimentar, a atenção dietética e o desenvolvimento de atividades técnico-científicas, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais contribuindo para a melhoria para a qualidade de

vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Oferecer um currículo sólido, inovador, atento às demandas do desenvolvimento social atual, proporcionando ao aluno habilidades empreendedoras, criativas e autônomas;
- Proporcionar formação contextualizada com inserção institucional da IES, política, geográfica e social;
- Propor discussões teóricas e filosóficas que motivem a sensibilidade humanista, o posicionamento moral e o senso crítico, para que o aluno possa agir eticamente no campo da Nutrição;
- Apresentar um percurso formativo interdisciplinar para que o aluno seja capaz de participar do desenvolvimento da sociedade brasileira respeitando a diversidade, a justiça, a equidade e a solidariedade;
- Trabalhar ações inovadoras a partir das metodologias ativas de aprendizagem proporcionando ao aluno a adequação entre teoria e prática;
- Estimular a produção científica e a extensão através dos projetos institucionais;
- Promover a integração do curso com a comunidade do entorno da FASOL através do fortalecimento do eixo ensino-iniciação científica-extensão, objetivando a complementação da formação do aluno e a melhoria das condições de vida da população;
- Formar profissionais comunicadores e líderes com competência para o trabalho em equipe multiprofissional a fim de, com embasamento teórico, responsabilidade e comprometimento, facilitar a tomada de decisões na área da saúde.
- Contribuir para a compreensão da responsabilidade social e ambiental das organizações.

PERFIL DO EGRESSO

O nutricionista é um profissional de saúde, legal e tecnicamente habilitado para planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar serviços de alimentação e nutrição. Atua na educação nutricional e na assistência à coletividade ou a indivíduos, sadios ou

enfermos, em instituições públicas ou privadas, em equipes multidisciplinares e interdisciplinares, bem como em pesquisa de qualquer natureza relacionada à alimentação e nutrição. Cabe ainda ao profissional a assistência dietoterápica hospitalar, ambulatorial e em consultórios de nutrição e dietética, prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas.

Considerando que o objeto de trabalho do profissional nutricionista é o ser humano (sadio ou enfermo), de forma individual ou coletiva, tendo como base o alimento que fornece os princípios nutricionais necessários à promoção, manutenção ou recuperação da saúde bem como os aspectos bio-psicológicos e sócio-educacionais que envolvem a relação desses elementos, o objetivo principal deste curso é oferecer na formação de nutricionistas conhecimentos e habilidades para a exata compreensão global do Homem (ser bio-psico-social e espiritual); do Alimento, em sua natureza e processo de transformação, e da relação Homem/Alimento/Meio Ambiente.

CAMPOS DE ATUAÇÃO

O profissional de Nutrição poderá atuar em diversas áreas da saúde, em empresas privadas, públicas ou terceiro setor em setores que abrangem as áreas funcionais da Nutrição. O nutricionista pode atuar nas seguintes atividades:

- nutrição clínica (acompanhamento e avaliação de indivíduos, sadios ou enfermos, em consultórios, ambulatorios, hospitais, clínicas, domicílios e spas);
- alimentação institucional (controle de qualidade na produção de refeições em hotéis, restaurantes, padarias, lanchonetes)
- nutrição social (atuação em programas públicos de vigilância alimentar ou alimentação em creches e escolas)
- nutrição esportiva (avaliação e acompanhamento de atletas),
- vigilância sanitária (fiscalização de estabelecimentos produtores e/ou fornecedores de alimentos) e
- marketing (orientação de consumidores, pesquisa e desenvolvimento de produtos alimentares), entre outras vertentes relacionadas com a prevenção de doença e a melhoria na qualidade de vida.

INFORMAÇÕES GERAIS DO CURSO**NÍVEL:** Bacharelado**DURAÇÃO DO CURSO:** 8 (oito) semestres**TURNO:** Noturno**VAGAS:** 80 vagas anuais**DENOMINAÇÃO DO CURSO:** Bacharelado em Administração

Curso reconhecido pela Portaria SERES Nº 887, 29 de dezembro de 2016.

LOCAL DE OFERTA: CAMPOS SEDE – Avenida Humberto Mendonça Lopes, 350 – Domingos Olímpio – Sobral – CE, CEP: 62022-304.**COORDENAÇÃO DO CURSO:****E-MAIL:** coord.nutricaoofasol@gmail.com

MATRIZ CURRICULAR

SEMESTRE	DISCIPLINA	CH
1º	Introdução e Legislação em Nutrição	40
	Anatomia Humana	80
	Biologia Celular e Genética	40
	Nutrição Básica	40
	Histologia e Embriologia	80
	Bioestatística	40
	Metodologia do Trabalho Científico	40
	Projeto Interdisciplinar de Extensão I	40
		400
2º	Biofísica e Fisiologia	80
	Leitura e Interpretação de Textos	40
	Bioquímica Aplicada a Nutrição	80
	Microbiologia, Imunologia e Parasitologia	80
	Saúde Pública	40
	Bioética e Biossegurança	80
	Projeto Interdisciplinar de Extensão II	40
		440
3º	Fisiopatologia	40
	Gestão da Qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição	40
	Farmacologia Aplicada a Nutrição	40
	Nutrição nos Ciclos de Vida	40
	Microbiologia dos Alimentos	60
	Empreendedorismo	40
	Sociedade, Ambiente e Desenvolvimento Humano	40
	Educação Nutricional	80
	Projeto Interdisciplinar de Extensão III	40
		420
4º	Patologia da Nutrição e Dietoterapia I	40
	Avaliação Nutricional	80
	Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição	80
	Higiene e Controle Sanitário de Alimentos	80

	Nutrição e Dietética I	40
	Nutrição em Saúde Pública	40
	Projeto Interdisciplinar de Extensão IV	40
		400
5°	Técnica Dietética I	40
	Patologia da Nutrição e Dietoterapia II	80
	Tecnologia dos Alimentos	80
	Alimentos Funcionais, Nutracêuticos e Fitoterapia	40
	Gastronomia Aplicada a Nutrição Clínica	40
	Bromatologia	80
	Projeto Interdisciplinar de Extensão V	40
		400
6°	Técnica Dietética II	40
	Nutrição na Prática Esportiva	40
	Nutrição e Dietética II	80
	Estágio Supervisionado em Nutrição Clínica	230
	Projeto Interdisciplinar de Extensão VI	40
		430
7°	Nutrição Materno Infantil	40
	Terapia Nutricional Infantil	40
	Psicologia Aplicada a Nutrição	40
	Trabalho de Conclusão de Curso I	40
	Estágio Supervisionado em Saúde Coletiva (Nutrição Social)	230
	Projeto Interdisciplinar de Extensão VII	40
		430
8°	Marketing em Alimentos e Nutrição	40
	Trabalho de Conclusão de Curso II	40
	Optativa	60
	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição	230
	Projeto Interdisciplinar de Extensão VIII	60
		430
CARGA HORÁRIA		
ATIVIDADE COMPLEMENTAR		50

ESTÁGIO	690
EXTENSÃO	340
CONTEÚDO CURRICULARES	2.240
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO – TCC	80
CARGA HORÁRIA TOTAL	3.400

DISCIPLINAS OPTATIVAS

DISCIPLINAS OPTATIVAS	CH
Libras – Língua Brasileira de Sinais	60
Fome e Direito à Alimentação	60
Sistema Alimentares Sustentáveis	60
Integração Droga Nutrientes	60