



GUIA DE CURSO

NUTRIÇÃO



LAUREATE
INTERNATIONAL
UNIVERSITIES®

IBMR

Centro
Universitário IBMR

LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES®

BREVE HISTÓRICO DO CENTRO UNIVERSITÁRIO IBMR

Com mais de 40 anos de existência o Centro Universitário IBMR preocupa-se com ensino de qualidade, fazendo parte da trajetória educacional no Rio de Janeiro. Começou no final dos anos 60, seu fundador Prof. Hermínio da Silveira e sua equipe, oferecendo cursos preparatórios para concursos na área de massagistas e técnicos de fisioterapia em curto prazo. Com um tempo, desenvolveu um estabelecimento de ensino supletivo de 1^o e 2^o graus, conhecidos atualmente como ensino fundamental e médio. Conseqüentemente, criou o pré-vestibular, e assim, com credibilidade impulsionou a criação do IBMR. Foi oficialmente organizado em 18 de junho de 1974.

Deste modo, em 1979, o IBMR criou o Centro de Estudos Técnico-Profissionalizantes do Rio de Janeiro – CETEP, autorizado pelo Conselho Estadual de Educação e passou a ministrar diversos cursos na área da saúde, tais como: Técnico e Auxiliar de Enfermagem, Nutrição e Dietética, Acupuntura, Patologia Clínica e Massoterapia.

Em 12 de dezembro de 1983, foi aprovada a alteração do nome de Centro de Reabilitação do Rio de Janeiro para Faculdade de Ciências da Saúde e Sociais (FACIS). O IBMR foi credenciado pelo Conselho Nacional de Educação, em 06 de abril de 2005, Parecer 111/2005 e pela Portaria MEC 2118/05 de 04 de junho de 2005, por transformação FACIS - Faculdade de Ciências da Saúde e Sociais. É importante salientar que, o Centro Universitário IBMR foi a primeira IES que criou os cursos de Especialização em Psicomotricidade, Dependência Química e Neurofisiologia. A Portaria MEC 2118/05 transformou a FACIS em Centro Universitário Hermínio da Silveira. Foi credenciado pelo parecer do CNE, pelo Parecer 111/2005 e pela Portaria MEC 2118/05, de 04/06/2005.

Ressaltar que o Centro Universitário IBMR é uma instituição pluricurricular, que atua nas áreas de Arquitetura, Comunicação, Design, Hospitalidade, Negócios e Saúde, credenciada pela Portaria nº 2.118 de 16 de junho de 2005 e reconhecida pela Portaria nº 1.380 de 23 de novembro de 2012. Desta forma, a IES, caracteriza-se por ser uma instituição que preza a qualidade de ensino, tendo como seus principais diferenciais a excelência do corpo docente e do bom desempenho dos estudantes.

O Centro Universitário IBMR iniciou um processo de reestruturação e transformação, em 2010 foi adquirido pelo grupo americano Laureate Internacional Universities, sediada em Baltimore, Maryland, USA, sendo assim, a primeira instituição de ensino superior do grupo no Rio de Janeiro. Oferecendo aos seus estudantes a oportunidade de Intercâmbios, Programas de Férias, Feiras Internacionais, ter a possibilidade e estudar em cursos com currículo desenvolvido e supervisionado pelas melhores universidades do mundo. Sendo considerada a maior rede de instituições de ensino superior privado do mundo, localizada em mais de 29 países, com mais de 70 instituições de ensino superior, atendendo mais de 1 milhão de estudantes.

Atualmente a Rede Laureate, no Brasil, está em oito estados brasileiros, em 12 cidades diferentes, atendendo mais de 250 mil estudantes, com 500 cursos de graduação e 530 cursos de pós-graduação, 20 mestrados, e sete doutorados. Em 2011, houve uma expansão dos seus campi e a oferta de cursos de graduação, estabeleceu novas escolas de Negócios, Engenharia, Hotelaria e Gastronomia.

O Centro Universitário IBMR tem como base fundamental a filosofia da Rede Laureate, *Here for Good*, que quer dizer “Aqui para o bem e aqui para sempre”, ou seja, quando os seus alunos prosperam a sociedade se beneficia.

CENTRO UNIVERSITÁRIO IBMR

Tem como **missão**: “Atuar com práticas inovadoras e de excelência no ensino, na extensão e nos processos de gestão de maneira a difundir o conhecimento, socializar boas práticas e formar profissionais que promovam o desenvolvimento da sociedade. ”

“Ser uma Instituição de Educação reconhecida pela sua excelência acadêmica e pelos processos de gestão, com uma atuação que contribua para o desenvolvimento da sua comunidade acadêmica e da sociedade”, constitui sua **visão**.

Pauta sua conduta os seguintes **valores**: responsabilidade corporativa, compromisso social, transparência e ética.

SOBRE O CURSO

O curso de Nutrição foi iniciado em 2010 e reconhecido pela Portaria nº 212, de 22 de junho de 2016 no campus Catete. No campus Barra da Tijuca foi iniciado em 2011 e reconhecido pela Portaria nº 69 de 29 de janeiro de 2015. Atualmente é um dos cursos que mais cresce em termos de número de alunos, o que demonstra a qualidade e competência do seu corpo acadêmico.

Inicialmente, o curso foi concebido para ser ofertado na unidade Catete, situada na Zona Sul, região onde há um considerável número de escolas infantis, de ensino fundamental e médio e cujos estudantes podem ser considerados com a perspectiva de futuros graduandos do ensino superior. Posteriormente, a região da Barra da Tijuca, começou a atrair e demandar muitos setores de serviços na área da saúde e serviços com destaque para as áreas hospitalares, acadêmicas, estética, além de hospitais públicos e privados, além de diversos polos de restaurantes, com áreas de atuação para o profissional nutricionista.

Considerando o contexto acima relacionado, o Núcleo Docente Estruturante – NDE e o Colegiado do Curso, em consonância com as diretrizes traçadas pelo PDI institucional, propuseram a oferta do curso de Nutrição no novo campus. Para isso, ambos contribuíram nas etapas de planejamento, tanto do espaço físico das salas, quanto dos laboratórios necessários, bem como os equipamentos a serem adquiridos.

De acordo com o Regimento Geral da instituição, o Núcleo Docente Estruturante (NDE) de Nutrição é um órgão colegiado, constituído em conformidade com a legislação vigente, presidido pelo Coordenador do Curso, responsável pela concepção do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação e tem por finalidade a implantação, o acompanhamento, a consolidação e a contínua atualização e avaliação desse Projeto.

Sendo assim, o NDE de Nutrição fixa as diretrizes gerais dos Planos de Ensino, ementas e bibliografias, acompanhando seus resultados e recomendando atualizações necessárias a cada semestre letivo. Outrossim, propõe e planeja alterações curriculares, como as que estão presentes no presente Projeto. Para assegurar o entrosamento e a articulação entre as unidades curriculares, o NDE promove reuniões com o Colegiado de Curso pelo

menos uma vez a cada semestre, na qual apresenta os resultados observados durante o semestre, as atualizações necessárias, novas metodologias a serem implantadas e eventuais correções necessárias. São apresentados e debatidos os resultados da Comissão Própria de Avaliação – CPA, tanto no âmbito do curso quanto no contexto institucional. Com relação a este último, são informadas as principais metas e resultados propostos para o semestre seguinte. Tais reuniões promovem também amplo debate, garantindo a gestão participativa do NDE.

O Colegiado se reúne pelo menos uma vez a cada semestre para promover a avaliação do curso de maneira integrada à avaliação institucional, delibera sobre os projetos de ensino, pesquisa e extensão e colabora com os demais órgãos acadêmicos na sua esfera de atuação com o objetivo de maior integração institucional do Centro Universitário.

OBJETIVO GERAL DO CURSO

O curso de Nutrição destina-se à formação do Nutricionista generalista, com percepção humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e a atenção à dietética, 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, em todas as faixas etárias, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, sendo capaz de respeitar os princípios éticos e bioéticos de sua profissão, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

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 Nutrição Clínica, Social, Esportiva, Gestão, e também em:

- Hospitais;
- Consultórios;
- SPA;

- Unidades de saúde;
- Creches;
- Indústrias de alimentos;
- Empresas e instituições públicas que organizam programas de alimentação;
- Bancos de leite;
- Restaurantes da indústria e do comércio;
- Hotéis;
- Órgãos de controle de qualidade de alimentos;
- Centros de pesquisa de alimentos;
- Empresas de auditoria, consultoria e assessoria de serviços e/ou informações na área de alimentação e nutrição (*marketing*).

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

- i. Respeitar os princípios éticos inerentes ao exercício profissional;
- ii. Formar um raciocínio dinâmico, rápido e preciso na solução de problemas dentro de cada uma de suas habilitações específicas;
- iii. Atuar em todos os níveis de atenção à saúde, integrando-se em programas de promoção, prevenção, proteção e recuperação da saúde, sensibilizados e comprometidos com o ser humano, respeitando-o e valorizando-o;
- iv. Atuar multiprofissionalmente e interdisciplinarmente;
- v. Conhecer métodos e técnicas de investigação e elaboração de trabalhos acadêmicos e científicos;
- vi. Além das competências gerais, espera-se que o futuro nutricionista, como profissional da saúde, apresente competências e habilidades específicas, a seguir indicadas, com base nas diretrizes curriculares nacionais e características regionais e locais:
- vii. Compreender os conceitos básicos de nutrição e de suas leis, estabelecendo uma correlação entre alimentação, processo saúde-doença e fatores econômicos, sociais e culturais que o influenciam;

- viii. Desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde da população, tanto em nível individual quanto coletivo, considerando a realidade epidemiológica;
- ix. Entender o processo saúde-doença considerando as concepções de saúde, o papel da cultura nos hábitos alimentares e seus impactos na vida cotidiana;
- x. Demonstrar postura ética na relação com demais profissionais de saúde e com os usuários dos serviços;
- xi. Analisar criticamente os problemas de saúde e seus determinantes na perspectiva de resolubilidade;
- xii. Avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, com base em evidências científicas;
- xiii. Adotar hábitos e atitudes científicas, reconhecendo sua importância para o desenvolvimento profissional;
- xiv. Compreender as exigências nutricionais: tabela de composição dos alimentos; grupos de alimentos equivalentes; aquisição de alimentos; digestibilidade e valor nutritivo dos alimentos, sua composição qualitativa e quantitativa;
- xv. Acompanhar as inovações de tecnologias da comunicação e da informação;
- xvi. Demonstrar perfil empreendedor e aplicar conceitos e ferramentas do marketing aos alimentos e à nutrição;
- xvii. Identificar as principais patologias de interesse da nutrição, realizar avaliação nutricional, indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente;
- xviii. Associar a ciência da nutrição aos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos (gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento) estabelecendo relações entre alimentação, atividades físicas e desportivas, e o meio econômico, social e ambiental;
- xix. Desenvolver técnicas gastronômicas aplicadas à nutrição clínica e ao turismo;

- xx. Elaborar e executar cardápios adequados à produção de alimentos, à cultura, à economia, e ao indivíduo ou grupo, em coletividades sadias ou enfermas;
- xxi. Planejar e gerir unidades de alimentação, entendendo os diversos fatores que as compõem (recursos físicos, materiais, humanos e funcionais);
- xxii. Desenvolver ações estratégicas capazes de ampliar e aperfeiçoar as formas de atuação profissional, considerando o fato de que o mercado de trabalho está em contínua transformação.

Ao mesmo tempo, o egresso deve evidenciar as seguintes outras competências e habilidades:

- xxiii. Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- xxiv. Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- xxv. Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação – com ênfase no ensino problematizador e na aprendizagem centrada no educando;
- xxvi. Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- xxvii. Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária em parceria com os órgãos competentes;
- xxviii. Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- xxix. Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos;
- xxx. Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;

- xxxi. Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;
- xxxii. Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- xxxiii. Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- xxxiv. Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- xxxv. Atuar em marketing de alimentação e nutrição;
- xxxvi. Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- xxxvii. Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- xxxviii. Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; e
- xxxix. Investigar e aplicar conhecimentos com visão integral do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

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**

A importância da comunicação nas ações de controle social como forma de qualificar e tornar mais eficaz o trabalho dos profissionais em saúde. As formas de comunicação, os canais de comunicação, a relevância de uma escolha contextualizada e seu impacto na mensagem emitida. A relação entre a mídia, o avanço das tecnologias e a comunicação. A comunicação e a promoção à saúde e autocuidado.

• **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. Estudam os órgãos do aparelho locomotor, nervoso, circulatório, respiratório, digestório, urinário, genital feminino, genital masculino, bem como os tecidos fundamentais.

• ÉTICA E PROFISSIONALISMO: 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: PNAS, 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.

➤ OPTATIVA

• 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.

13

• 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.

• PROCESSOS NUTRICIONAIS E METABÓLICOS

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

➤ 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 IBMR

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

15

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

- Campus Barra - Av. das Américas, 2603. 22631-002 - Rio de Janeiro/RJ.
- Campus Botafogo - Praia de Botafogo, 158. 22250-040 - Rio de Janeiro/RJ.
- Campus Catete - Rua Corrêa Dutra, 126. 22210-050 - Rio de Janeiro/RJ.