

## Ementas e Programação de Disciplinas da Graduação

Prezado(a) aluno(a),

A Secretaria da Coordenadoria de Graduação em **NUTRIÇÃO** disponibiliza as ementas e programas das disciplinas nos arquivos anexados abaixo.

Por gentileza, confira com atenção se a disciplina de interesse está disponível em um dos arquivos.

Imprimir apenas as ementas das disciplinas aprovadas em seu histórico *acadêmico*.

Nos casos não contemplados e/ou se houver a necessidade de autenticação ou carimbo dos documentos, fineza entrar em contato com os Departamentos, através do endereço abaixo:

**CEO Salvador**  
**Av. Tancredo Neves**  
**Salvador, BA**  
**41820-021**  
**SALA 2010**

## Plano de Ensino

**Curso:** Nutrição

**Componente Curricular:** Fundamentos da Alimentação e Nutrição

**Carga Horária:** 40

### **Ementa:**

Introdução à Ciência da Nutrição. História da nutrição e aspectos atuais. Conceitos básicos de alimentação, nutrição, alimentos e nutrientes. Leis básicas da alimentação. Guias Alimentares. Hábitos alimentares. Áreas de atuação do profissional nutricionista. Entidades de Classes em Nutrição.

### **Objetivos:**

**Geral:** Desenvolver competências e habilidades dos estudantes quanto ao conhecimento da Nutrição e todas as suas áreas do conhecimento e atuação.

#### **Específicos:**

- Conhecer a história da ciência da Nutrição e do surgimento do profissional nutricionista;
- Estudar aspectos relacionados à alimentação para a saúde humana e os guias alimentares;
- Refletir sobre a relação da alimentação com vínculos sociais e culturais;
- Conhecer as políticas públicas que norteiam as ações da nutrição no país;
- Conhecer as leis que regulamentam a profissão nutricionista.

### **Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)**

Para o desenvolvimento do conteúdo programático, além de aulas expositivas e participativas, serão realizadas atividades em grupo, além de avaliação escrita. Nesse espaço, o discente atuará ativamente no processo de aprendizagem e construção do conhecimento.

### **Recursos Didáticos:**

Utilização do recurso audiovisual, textos científicos, livros, computador, quadro.

### **Avaliação:**

A avaliação qualitativa será processual, considerando-se:

- a interação docente-discente;
- assiduidade, pontualidade e participação dos discentes nas aulas;
- cumprimento de prazos para entrega de atividades.

Complementarmente serão realizadas as seguintes avaliações quantitativas:

#### **UNIDADE I:**

- Atividade em sala (03 pontos);
- Avaliação individual e escrita (07 pontos).

#### **UNIDADE II:**

- Atividade em sala (01 pontos)

- Seminários (01 pontos);
- Avaliação individual e escrita (05 pontos).
- ATI (03 pontos)

Critérios para correção das atividades:

- Serão observadas na correção, além do conteúdo, a coesão e coerência do texto apresentado; emprego adequado da língua portuguesa (grafia, sintaxe);

- As avaliações escritas serão individuais e sem consulta a referências bibliográficas e lembretes, salvo se permitido pela docente, e devem ser obrigatoriamente respondidas a caneta esferográfica azul ou preta;

- Não serão tolerados plágios nas atividades. Atividades cujo conteúdo for decorrente de plágio terão a nota zerada.

Sobre atrasos e faltas:

- Será aceita a tolerância de 15 minutos de atraso para não registrar ausência no início das aulas, desde que não seja corriqueiro.

- Excedendo 25% de ausência, o discente estará automaticamente reprovado por falta – conforme Regimento Interno da Faculdade São Salvador.

As avaliações de 2ª Chamada serão realizadas somente nos casos previstos no Regimento da Faculdade São Salvador, tais como: apresentação de atestado médico e doenças infectocontagiosas, nos prazos conhecidos através do calendário acadêmico, e estando em situação regular com o setor financeiro.

#### **Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

##### **UNIDADE I:**

1. História da ciência da Nutrição no Brasil: Surgimento da ciência da Nutrição.
2. Aspectos básicos sobre alimentação e nutrição.
3. Macronutrientes

##### **UNIDADE II:**

1. Macronutrientes
2. Micronutrientes
3. Guias alimentares.
4. O processo de intervenção do Nutricionista no processo saúde-doença: habilidades e competências.
5. Atuação e ética profissional do Nutricionista: normas regulamentadoras para o exercício da profissão.
6. Áreas de atuação do Nutricionista na atualidade.
7. Entidades de Classes em Nutrição: Conselho, Sindicato e Associação de classe.

#### **Referências Bibliográficas:**

##### **BÁSICA**

DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender**. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

MAHAN, K.; ARLIN, M. Krause: **Alimentação, nutrição e dietoterapia**. 10 ed. São Paulo: Roca, 2002.

SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia**. 2 ed. São Paulo, Roca, 2007.

**COMPLEMENTAR**

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2 ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. São Paulo: Manole. 2008.

DEMÉTRIO, F. Pirâmide alimentar para gestantes eutróficas de 19 a 30 anos. **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 23, n. 5, p.763-778, 2010.

GORDON, W. **Nutrição Contemporânea** 8 ed. Porto Alegre: McGraw-Hill. 2013.

NÓBREGA, F. J. **O que você quer saber sobre nutrição: perguntas e respostas comentadas**. 2. ed. São Paulo: Manole, 2014.

PORTO, F. **Nutrição para quem não conhece nutrição**. São Paulo: Varela, 2000.

TIRAPÉGUI, J. **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais**. São Paulo Atheneu 2002.

VASCONCELOS, F. A. G.; CALADO, C. L. A. Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil. **Revista de Nutrição**. Campinas. p. 605-617.

## ANO DE ENSINO

**CURSO: NUTRIÇÃO**

**DISCIPLINA: ESTUDOS SÓCIO-ANTROPOLÓGICOS**

**SEMESTRE: 1º**

**CARGA HORÁRIA: 40 TEÓRICA | 00**

**PRÁTICA**

### EMENTA

Aspectos históricos do desenvolvimento do pensamento social. A sociologia e a Antropologia como ciência e sua relação com as demais disciplinas. Elementos teóricos e metodológicos dos clássicos: Max, Weber e Durkheim – conceito, objeto e método. Contexto histórico da sociologia da sociedade. Quadros teóricos referenciais para o estudo da relação saúde/alimentação/sociedade. A sociologia do direito em Marx, Durkheim e Weber. Correntes contemporâneas da Sociologia e dos problemas na área da saúde.

### OBJETIVOS

**Geral:**

- Compreender o objeto da Sociologia-Antropologia, enfatizando a vinculação entre saúde e sociedade.

**Específicos:**

- Evidenciar a abrangência da sociologia da saúde;
- Estudos de textos sociológicos clássicos (Marx, Durkheim e Weber);
- Estudos de textos sociológicos recentes sobre a temática da saúde.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Temas da sociologia;
- A sociologia como ciência Positivismo;
- Durkheim;
- Weber;
- Marx;
- Sociologia moderna e a saúde;
- Antropologia moderna e a saúde;
- Saúde e doença e suas interpretações culturais e sociais;
- Saúde e doença e suas interpretações culturais e sociais;
- Interação médico paciente: modelo biomédico e modelo humanista;
- Saúde, Pobreza e exclusão social.

### METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

- Aulas expositivas com a utilização de recursos audiovisuais, acompanhadas da realização de exercícios de fixação de aprendizagem e estudos dirigidos;

- Discussão de temas com base em leitura prévia de textos da bibliografia;
  - Orientação para elaboração de levantamento bibliográfico e visita monitorada à biblioteca;
  - Leitura e interpretação de artigos científicos publicados com temas relacionados à área de fisioterapia;
  - Realização de resumos de textos escolhidos na disciplina;
- Atividades interdisciplinares.

---

### CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

---

A avaliação será processual e integrativa, formada por componentes que contemplarão os três elementos do saber, que são: cognitivos, procedimentais e atitudinais. Serão utilizadas modalidades de avaliação, a saber:

Avaliações presenciais e individuais;

Avaliações em grupo;

Avaliações de produtos gerados como: mapas conceituais, artigos, lúdicos;

Seminários;

Os critérios avaliativos seguirão as normas de registro vigentes na instituição.

---

### BIBLIOGRAFIA

---

#### **BÁSICA:**

1. ARON, Raymond. As Etapas do Pensamento Sociológico. São Paulo: Martins Fontes, 2002.
2. COSTA, Cristina. Sociologia: introdução a Ciência da Sociedade. São Paulo: Moderna, 2002.

#### **COMPLEMENTAR:**

1. BOTTOMORE, T. B. Introdução à Sociologia. 9ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 1987.
2. DEMO, Pedro. Sociologia: uma introdução crítica. 2ª.ed., São Paulo: Atlas, 1995.

## Plano de Ensino

<b>Curso:</b> Nutrição	
<b>Componente Curricular:</b> Método do Estudo Científico	<b>Carga Horária:</b> 40h
<b>Semestre:</b> 1º	<b>Ano Letivo:</b>

### Ementa:

Aplicação do método científico para resolução de problemas e análise crítica de trabalhos de investigação na área de saúde, enfatizando os estudos dos métodos, técnicas e normas para a produção de trabalhos científicos (resumo, resenha, relatório, ensaio, artigo, seminário e monografia), segundo a Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT - e periódicos nacionais e internacionais.

### Objetivos:

#### Geral:

Realizar reflexão crítica sobre trabalhos científicos para além das normas técnicas, abrangendo conceitos do método, das técnicas de pesquisa e da organização de um trabalho de cunho científico.

#### Específicos:

- Orientar na elaboração de trabalhos científicos.
- Caracterizar os tipos de conhecimento e as etapas da pesquisa científica.
- Fornecer elementos básicos, instrumentos e metodologias de coleta e análise de dados.
- Abordar os aspectos essenciais para a análise crítica de textos científicos
- Demonstrar a relevância do planejamento prévio de uma pesquisa.

### Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)

Aulas expositivas. Utilização de recurso audiovisual. Estudos dirigidos. Discussão de artigos científicos. Apresentações orais em grupo. Seminários.

### Recursos Didáticos:

Quadro branco; piloto; data show; artigos científicos; livros; DVD.

### Avaliação:

A avaliação será constante e contínua, considerando-se:

- a interação docente-discente;
- assiduidade, participação dos alunos nas aulas;
- todas as atividades de produção e reestruturação de texto;
- leitura e discussão dos textos indicados;

Serão realizadas as seguintes avaliações:

#### Unidade I:

1. Prova escrita (6,0)
2. Estudo Dirigido (1,0)
3. Trabalho em grupo: Planejamento de Projeto de Pesquisa (3,0)

**Unidade II:**

1. Prova escrita (5,0)
2. Trabalho em grupo: Análises de textos científicos (3,0)
3. Estudos Dirigidos (2,0)

**Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

**UNIDADE I:**

Tipos de conhecimento;  
Fases da pesquisa bibliográfica;  
Tipos de pesquisas;  
Trabalho com o texto;  
Coleta de dados;  
Citação e referência.

**UNIDADE II:**

Normas da ABNT;  
Trabalhando com texto científico (fichamento, resumo, resenha, ensaio, artigo, seminário e projeto);  
Estrutura do texto acadêmico.

**Referências Bibliográficas:**

**BÁSICAS:**

ANDRADE, M.M. **Introdução à Metodologia do Trabalho Científico**. São Paulo: Atlas, 1999.  
LAKATOS, E.M., MARCONI, M.A. **Metodologia Científica**. São Paulo: Atlas, 2000.  
RUDIO, F. V. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 32. ed. Petrópolis: Vozes, 2004.

**COMPLEMENTARES:**

CERVO, A.L.; BERVIAN, P. A. **Metodologia Científica**. 4 ed. São Paulo: Makron, 2002.  
GONÇALVES, H. de A. **Manual de projetos de pesquisa científica**. São Paulo: Avercamp, 2003.  
LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. de A. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.  
RUIZ, J.A. **Metodologia Científica: guia para eficiência nos estudos**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 2002.  
SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 22. ed. São Paulo: Cortez, 2004.



## PLANO DE ENSINO

**CURSO: NUTRIÇÃO**

**DISCIPLINA: BIOLOGIA CELULAR E MOLECULAR**

**SEMESTRE: 1°**

**CARGA HORÁRIA: 40 TEÓRICA | 40**

**PRÁTICA**

### EMENTA

A disciplina aborda conhecimentos teórico-práticos básicos em Biologia Molecular e Celular, sendo apresentados os aspectos estruturais, bioquímicos e funcionais das biomoléculas orgânicas, além dos aspectos moleculares da organização do material genético nos diferentes tipos celulares. Dá-se ênfase na origem e evolução celular, e consolidando essa como unidade funcional essencial à vida e constituinte estrutural dos diversos tecidos. São apresentados os mecanismos moleculares de fenômenos celulares como replicação, transcrição e tradução do material genético, bem como as bases biológicas da sinalização e interação celular. Relaciona-se o estudo dos mecanismos celulares na homeostasia, alterações metabólicas e patologias.

### OBJETIVOS

#### GERAL:

Visa fornecer as bases da biologia celular e molecular para permitir a compreensão da fisiologia celular, seus mecanismos de controle interno e, também, como o meio externo influencia o funcionamento celular.

#### ESPECÍFICOS:

Reconhecer a natureza química das diferentes substâncias que constituem as células, relacionando sempre a sua estrutura com a fisiologia e importância;

Obter conhecimentos básicos dos instrumentos e técnicas bioquímicas e biofísicas empregadas no estudo da célula;

Promover o conhecimento básico dos sistemas de membranas existentes nas células em relação a estrutura e função;

Oportunizar aos alunos conhecimento da estrutura e função das diferentes membranas celulares relacionadas aos mecanismos de difusão, osmose, endocitose, exocitose, movimentos celulares e mecanismos de recepção;

Oportunizar aos alunos conhecimentos dos modos de obtenção de energia celular, como consequência de atividades nos sistemas membranosos presentes nas bactérias e algas cianofíceas e as relações entre estruturas e fisiologia presentes nas mitocôndrias e cloroplastos.

---

## METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

---

O Os temas serão apresentados através de aulas expositivas ministradas pelo professor e os alunos serão estimulados a discutir os assuntos abordados em sala de aula. Serão também utilizados artigos científicos e textos além de exercícios de fixação a partir dos quais os alunos deverão discutir na sala de aula e os mesmos deverão prover discussões com os professores e os colegas de classe.

Lousa, data show, computadores.

---

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

---

A avaliação será feita através de uma prova discursiva sobre os temas abordados avaliando o conhecimento aprofundado do aluno com relação ao assunto. Bem como, na realização de exercícios de fixação que serão discutidos ao início de cada aula e na efetiva participação nas discussões dos mesmos.

---

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO/PROGRAMA ANALÍTICO

---

### UNIDADE I:

1. Introdução ao estudo da Biologia Celular.
2. Componentes químicos das células.
3. Estrutura de membrana
4. Transporte de membrana e propriedades elétricas da membrana
5. Compartimentos intracelulares
6. Citoesqueleto
7. Mitocôndria, produção de energia
8. Sinalização celular

### UNIDADE II:

9. DNA e Cromossomo
10. Replicação e reparo do DNA
11. Do DNA à Proteína: Como as células lêem o genoma
12. Ciclo Celular e morte celular programada
13. A mecânica da divisão celular
14. Células Germinativas e fecundação
15. Histologia: vida e morte das células nos tecidos;
16. Câncer

---

## BIBLIOGRAFIA

---

### BÁSICA:

ALBERTS, B. et al. Fundamentos da Biologia Celular. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 864p.  
DE ROBERTIS, E. M. F.; HIB, José. Bases da biologia celular e molecular. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 389 p.  
JUNQUEIRA, L.C.V.; CARNEIRO, J. Biologia Celular e Molecular. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. 352p.

### COMPLEMENTAR:

ALBERTS, B.; JOHNSON, A. *Biologia molecular da célula*. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.1463 p.

GRIFFITHS, A.J.F. et al. *Introdução à Genética*. 7. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

KUHNEL, W. *Citologia, Histologia e Anatomia microscópica: textos e atlas*. 11. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005...

## PLANO DE ENSINO

**CURSO:** NUTRIÇÃO

**DISCIPLINA:** LÍNGUA PORTUGUESA I

**ANO LETIVO:**

**SEMESTRE:** 1º

**CARGA HORÁRIA:** 40 TEÓRICA | 00

**PRÁTICA**

### EMENTA

Revisão e ampliação de conhecimentos ligados à língua portuguesa no Brasil: modalidades da linguagem. Ênfase da linguagem oral e da escrita, por intermédio de apresentações e produções de gêneros e tipos textuais diversos; preocupando-se com a norma padrão e a tessitura do texto.

### OBJETIVOS

#### Geral:

Desenvolver estudos teórico-práticos sobre uso da língua nas duas modalidades, oral e escrita, para que os alunos possam ler e produzir textos de qualidade, além do desenvolvimento da oralidade.

#### Específicos:

- Analisar as diversidades de gêneros textuais, identificando elementos linguísticos para relacioná-los com ideias e informações que os alunos já possuem.
- Elaborar situações didáticas que favoreçam as capacidades comunicativas dos alunos, utilizando os diversos gêneros orais.
- Definir critérios para descartar pontos não essenciais do texto analisado, explicando como é a estrutura de um texto e mostrando possibilidades de dividi-lo em grupos de blocos significativos.
- Sondar o domínio dos padrões de escrita dos alunos.
- Compreender a língua como práticas sociais com intuito de comunicar, refletindo criticamente sobre o que leem e escrevem.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

#### I UNIDADE

Língua, fala e linguagem;  
Linguagem oral e escrita: uso e forma;  
Gêneros de diversas esferas discursivas;  
Figuras de Linguagem;  
Fonética;  
Ortografia: pontuação e acentuação.

#### II UNIDADE

Produção Textual:

- Noção de Texto;
- Relação entre Texto;
- Níveis de leitura;
- Estrutura de um texto.

Estrutura Narrativa;

Morfologia:

- Classe das palavras variáveis – substantivo, adjetivos, artigo, numerais, pronome e verbo.

Classe das palavras invariáveis - preposição, conjunções coordenativas e subordinativas, interjeição e advérbio.

---

## METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

---

De acordo com os fundamentos da aprendizagem ativa, o processo de ensino e aprendizagem consiste na participação ativa entre educador e educando. Logo, o aluno torna-se protagonista do seu processo de construção de conhecimento. Com isso, possibilita aos alunos a autonomia no pensar e no agir. Portanto, a principal característica da Metodologia Ativa é a inserção do estudante como principal responsável pela sua aprendizagem e comprometendo-se com ela. Ao professor cabe utilizar estratégias, onde a problematização possa fazer parte do processo ensino-aprendizagem. Deste modo, as metodologias que contemplam a aprendizagem ativa que dará suporte a proposta desta disciplina, são as seguintes: trabalho em grupo, debate, roda de discussão, produção de fichamento, resumo, resenha, produção textual escrita. Textos de livros, artigos de revistas, de jornais, quadro branco, filmes, aparelho de som, TV, vídeo, data show.

---

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

---

Avaliação é um processo contínuo. Logo, não pode ser concebida como produto final, utilizando-se apenas de um único instrumento, neste caso a prova, mas por outros instrumentos que contemplam seu caráter processual. Portanto, será avaliada a participação dos alunos, nos trabalhos em grupo e individual, a saber: produção textual nas duas modalidades de uso da língua, oral e escrita. Na modalidade textual oral: discussões, debates, entrevistas, seminários. Na modalidade textual escrita: relatório individual de aprendizagem que avalia o professor e o aluno, fichamentos, resumos, resenhas, produção escrita no final da disciplina. Serão usados os seguintes instrumentos avaliativos:

I UNIDADE:

Atividades escritas.

Avaliação Individual.

II UNIDADE:

Produção de Texto.

Avaliação Individual.

---

## BIBLIOGRAFIA

---

**BÁSICA:**

FIORIN, José Luiz. **Lições de texto: leitura e redação.** 4.ed. São Paulo: Ática, 2002.  
SERAFINI, M. T. **Como Escrever Textos.** 12 ed. São Paulo: Globo, 2004.

SPECTOR, Nelson. **Manual para redação de teses, projetos de pesquisa e artigos científicos**. 2. Ed. Rio de Janeiro: Koogan, 2001. dissertações e monografias. 6.ed. Rio de Janeiro: LTC, 2004

**COMPLEMENTAR:**

BECHARA, E. **Moderna Gramática da Língua Portuguesa**. 37 ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 2001.

FEITOSA, Vera Cristina. **Redação de Textos Científicos**. 10 ed. São Paulo: Papyrus, 2006.

GRANATIC, B. **Técnicas Básicas de Redação**. 4 ed. São Paulo: Scipione, 2005.

MARTINS, L. **Escrever com Criatividade**. 3 ed. São Paulo: Contexto, 2004.

SANCHES, Emílio. **Compreensão de textos: dificuldades e ajudas**. Porto Alegre: Artmed, 2002

## PLANO DE ENSINO

**CURSO: NUTRIÇÃO**

**DISCIPLINA:** ATIVIDADE INTERDISCIPLINAR – ATI III

**SEMESTRE:** 3°  
PRÁTICA

**CARGA HORÁRIA:** 10 TEÓRICA | 10

### EMENTA

Questões referentes ao conceito e aplicação da interdisciplinaridade. Compreensão da Interdisciplinaridade por diversos autores. Dificuldades de implantação da interdisciplinaridade no Ensino Superior. Análise dos componentes disciplinares e correlações.

### OBJETIVOS

**Geral:**

Compreender a importância e aplicação da interdisciplinaridade no currículo acadêmico

**Específicos:**

- Compreender o conceito e significados da interdisciplinaridade;
- Estabelecer relação entre as áreas do conhecimento da Nutrição;
- Estimular a prática do método científico;
- Incentivar a produção científica acadêmica;

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

**UNIDADE I:**

1. Significados da interdisciplinaridade;
2. Conjunto e diálogo com a Interdisciplinaridade
3. Estudo das ementas das disciplinas
4. Correlação das temáticas geradoras com os eixos disciplinares:  
A) Avaliação Nutricional, Bioquímica metabólica, Alimentação e nutrição na atividade física e Farmacologia.

**UNIDADE II:**

1. Interdisciplinaridade: formação global do ser humano;
2. A interdisciplinaridade e as novas formas de organização do conhecimento
3. Estudo das ementas das disciplinas
4. Correlação das temáticas geradoras com os eixos disciplinares:  
A) Vigilância sanitária e Higiene dos alimentos, Saúde coletiva e Epidemiologia.

### METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

Para o desenvolvimento do conteúdo programático, além de aulas expositivas e participativas, serão realizadas atividades em grupo, seminários com apresentação de artigos e reuniões orientadas dos grupos de trabalho. Nesse espaço, o discente atuará ativamente no processo de aprendizagem e construção do conhecimento.

---

### CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

---

A avaliação qualitativa será processual, considerando-se:

- a interação docente-discente;
- assiduidade, pontualidade e participação dos discentes nas aulas;
- cumprimento de prazos para entrega de atividades.

---

### BIBLIOGRAFIA

---

#### **BÁSICA:**

BARBOSA, Jane Rangel Alves. **Didática do Ensino Superior**. 2ªed. Curitiba: IESDE Brasil S. A., 2011.

FAVARÃO, N. R. L.; ARAÚJO, C. S. A. Importância da Interdisciplinaridade no Ensino Superior. **Educere**. Umuarama, v.4, n.2, p.103-115, jul./dez., 2004.

PÁTARO, R.F.; BOVO, M.C. A interdisciplinaridade como possibilidade de diálogo e trabalho coletivo no campo da pesquisa e da educação. **Revista NUPEM**, Campo Mourão, v. 4, n. 6, jan./jul. 2012.

ROSA, Maria Geralda Oliver. A interdisciplinaridade e as novas formas de organização do conhecimento. **APRENDER - Caderno de Filosofia e Psicologia da Educação**, Vitória da Conquista, Ano V, n. 8 p. 101-112 2007.

TIRAPEGUI, J. **Nutrição Fundamentos e Aspectos Atuais**. 3. ed. São Paulo: **Atheneu**, 2013.

#### **COMPLEMENTAR:**

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p.

CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: **Manole**. 2008.

SANTOS, D. R. et al. A importância da interdisciplinaridade no ensino superior. **Revista Faculdade Montes Belos**, v. 4, n. 2, Nov. 2011.



## PLANO DE ENSINO

**CURSO: NUTRIÇÃO**

**DISCIPLINA:** Português III

**SEMESTRE:** 3°

**CARGA HORÁRIA:** 40 TEÓRICA | 00

**PRÁTICA**

### EMENTA

Leitura e interpretação de texto; Redação e escrita; Estudo da sintaxe: oração e termos essenciais; termos integrantes; sintaxe de período composto; sintaxe de regência; crase.

### OBJETIVOS

**Geral:** Ressaltar e elevar a importância da interpretação de textos na trajetória acadêmica de futuros profissionais da área de saúde.

**Específicos:**

- Promover na sala de aula um espaço de incentivo a leitura e escrita.
- Exercitar de forma coletiva e individual a interpretação de diferentes textos
- Estimular o interesse dos alunos pela leitura e construção de textos
- Estudar a função sintática de frases na composição de textos.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Leitura e interpretação de texto;
- Redação e escrita;
- Sintaxe
- Leitura comentada de obras de Mário Vargas Llosa

### METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

- Aulas expositivas com slides
- Leituras e debates de texto selecionados
- Prova

- Construção de textos
- interpretação coletiva de textos Literários
- Dinâmicas de grupopolêmicos.

#### **RECURSOS:**

- Slides
- Textos e livros selecionados

---

### **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

---

#### I avaliação:

- Prova individual ( 3 pontos)
- Participação do aluno em sala de aula ( 2 pontos) - ( construção de textos)

#### II avaliação

- Prova individual (2 pontos)
- Trabalho em equipe: apresentação oral constituída pela interpretação de um livro do autor Mario Vargas Llosa (3 pontos).

---

### **BIBLIOGRAFIA**

---

#### **Referência básica:**

- IORIN, IORIN J. L. Lições de texto: leitura e redação. 4 ed. São Paulo: Ática, 2002.
- SERAFINI, M. T. Como Escrever Textos. 12. ed. São Paulo: Globo, 2004.
- SPECTOR, N. Manual para redação de teses, projetos de pesquisa e artigos científicos. 2. ed. Rio de Janeiro: Koogan, 2001.
- SPECTOR, N. Dissertações e monografias. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2004

#### **Referência complementar:**

- IORIN, J.L. Lições de texto: leitura e redação. 4 ed. São Paulo: Ática, 2002.
- SERAFINI, M. T. Como Escrever Textos. 12. ed. São Paulo: Globo, 2004.

SPECTOR, N. Manual para redação de teses, projetos de pesquisa e artigos científicos. 2. ed. Rio de Janeiro: Koogan, 2001.

SPECTOR, N. Dissertações e monografias. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2004

## Plano de Ensino

<b>Curso: Bacharelado em Nutrição</b>	
<b>Componente Curricular:</b> Atividade Interdisciplinar IV	<b>Carga Horária:</b> 20h
<b>Semestre:</b> 4º	<b>Ano Letivo:</b>

### **Ementa:**

Aprofundamento da discussão sobre interdisciplinaridade e saúde. Questões referentes ao conceito e aplicação da interdisciplinaridade em projetos acadêmicos. Análise dos componentes disciplinares e correlações. Estudo de temáticas emergentes na área da Nutrição enquanto temáticas norteadoras para a abordagem interdisciplinar no currículo acadêmico na prática do Nutricionista. Correlação do tema Gênero de maneira transversal no currículo.

### **Objetivos:**

**Geral:** Compreender a importância e aplicação da interdisciplinaridade no currículo acadêmico e para a formação profissional

• **Específicos:**

- Reforçar a compreensão do conceito e significados da interdisciplinaridade;
- Estimular o desenvolvimento do olhar para a inter-relação disciplinar dentro do currículo multidisciplinar
- Estabelecer relação entre as áreas do conhecimento da Nutrição;
- Compreender o tema gênero enquanto condicionalidade para o cuidado em saúde
- Estimular a prática do método científico;
- Incentivar a produção científica acadêmica.

### **Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)**

Para o desenvolvimento do conteúdo programático, além de aulas expositivas e participativas, serão realizadas atividades em grupo, seminários com apresentação de artigos e reuniões orientadas dos grupos de trabalho, além de seminários para o compartilhamento das produções interdisciplinares. Nesse espaço, o discente atuará ativamente no processo de aprendizagem e construção do conhecimento.

### **Recursos Didáticos:**

Quadro branco, data show.

### **Avaliação:**

A avaliação qualitativa será processual, considerando-se:

- A interação docente-discente;
- Assiduidade, pontualidade e participação dos discentes nas aulas;
- Cumprimento de prazos para entrega de atividades.

Complementarmente serão realizadas as seguintes avaliações quantitativas e somativas:

**UNIDADE I:**

- Participação ativa nas discussões e reuniões orientadas;
- Apresentação de artigos;
- Trabalho sobre o tema e importância do mesmo na formação acadêmica.

**UNIDADE II:**

- Intervenção no campus
- Confecção de banner para Mostra Interdisciplinar

**Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

**UNIDADE I:**

1. Considerações sobre o tema Gênero
2. Gênero e o cuidado em saúde

**UNIDADE II:**

1. Estudos das ementas
2. Correlação da temática transversal com os eixos disciplinares:
  - A) Epidemiologia, processos patológicos, farmacologia, língua portuguesa e Vigilância Sanitária
  - B) Educação alimentar e nutricional, nutrição nos ciclos vitais II, Planejamento e design, Bromatologia

**Referências Bibliográficas:**

**BÁSICA:**

- DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender**. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.
- FAZENDA, I.; Arantes, C. **Didática e interdisciplinaridade**. 8ªed. vol. Campinas: Papyrus, 2003.
- TIRAPEGUI, J. **Nutrição Fundamentos e Aspectos Atuais**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.

**COMPLEMENTAR:**

- CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no **adulto**. São Paulo: Manole. 2008.
- FREIRE, P. **Pedagogia da Autonomia: Saberes necessários à prática educativa**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2007.
- GORDON, W. **Nutrição Contemporânea** 8. ed. Porto Alegre: McGraw-Hill. 2013.
- MEIRIEU, P. **A Pedagogia Entre o Dizer e o Fazer**. Porto Alegre: Artmed 2002.
- PORTO, F. **Nutrição para quem não conhece nutrição**. São Paulo: Varela, 2000.

## Plano de Ensino

**Curso:** Nutrição

**Componente Curricular:** Alimentação e Nutrição na Atividade Física

**Carga Horária:** 40

**Ementa:**

Nutrição e metabolismo em atividade física. Atividade física e saúde. Sistemas energéticos. Avaliação nutricional em atletas. Necessidades nutricionais em atividades físicas. Atenção dietética em atividade física. Atividades inerentes ao nutricionista em serviços de atividade física.

**Objetivos:**

**Geral:** Capacitar o estudante de nutrição na assistência nutricional ao desportista e atleta saudáveis.

**Específicos:**

- Compreender o metabolismo dos nutrientes em condições de repouso e de atividade física;
- Conhecer recomendações nutricionais específicas para o público em questão;
- Tornar o aluno apto a realizar Planejamento nutricional e Prescrição Dietética aos praticantes de atividade física.

**Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)**

Aulas expositivas, Discussão de Artigos Científicos, Apresentações orais em grupo, Seminários.

**Recursos Didáticos:**

Quadro; artigos científicos; piloto; data show; computador.

**Avaliação:**

**UNIDADE I:**

Avaliação (7,0)

Atividade de avaliação de composição corporal (1,5)

Atividade de exames bioquímicos (1,5)

**UNIDADE II:**

Avaliação (7,0)

Atividade Prescrição dietoterápica (1,0)

Seminário (2,0)

**Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

**UNIDADE I:**

- Indicadores do EN;
- Antropometria geral;
- Protocolos antropométricos para o treinamento e atividade física.

**UNIDADE II:**

- Ingestão, Digestão e Absorção dos nutrientes: Carboidratos; Proteínas; Lipídios; Vitaminas; Minerais;
- Suplementação Nutricional como ferramenta ergogênica no desempenho;
- Papel da hidratação no bom desempenho físico;
- Planejamento Dietético e Prescrição Nutricional no exercício físico;
- Nutrição, Imunidade e Atividade física;
- Doping no Esporte.

#### Referências Bibliográficas:

##### BÁSICA:

TIRAPEGUI, Julio **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais**. 2ª ed. São Paulo: Atheneu 2002.

MAHAN, K.; ARLIN, M. **Krause: alimentação, nutrição e dietoterapia**. 10ª ed. São Paulo: Rocca, 2002.

SIZER, F. **Nutrição: conceitos e controvérsias**. 8ª ed. São Paulo: Manole, 2003.

##### COMPLEMENTAR:

TIRAPEGUI, J. **Nutrição, Metabolismo e Suplementação na Atividade Física**. São Paulo: Atheneu, 2012.

PALERMO, Jane Rizzo. **Bioquímica da nutrição**. 1ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. São Paulo: Manole, 2008.

McARDLE, W.; KATCH, F.; KATCH, V. L. **Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

## PLANO DE ENSINO

**CURSO: NUTRIÇÃO**

**DISCIPLINA: ATIVIDADE INTERDISCIPLINAR – ATI I**

**SEMESTRE: 1º**

**CARGA HORÁRIA: 10 TEÓRICA | 10**

**PRÁTICA**

### EMENTA

Conhecimento acerca da temática da interdisciplinaridade e sua importância na formação acadêmica. Discussão sobre a importância da inter-relação entre as disciplinas estudadas no currículo multidisciplinar e a formação profissional. Exercício da percepção, por parte dos discentes, da interdisciplinaridade na vivência das disciplinas pelos estudantes.

### OBJETIVOS

**Geral:** Fornecer subsídios que permita ao discente compreender aspectos essenciais da interdisciplinaridade no campo da saúde e na formação do ensino superior, bem como discutir a importância da relação entre as disciplinas para o fortalecimento de uma visão crítica reflexiva tanto na área acadêmica quanto profissional.

#### Específicos:

- Identificar os princípios básicos da interdisciplinaridade e sua relação com outras áreas;
- Conhecer a relação entre a interdisciplinaridade e o trabalho em saúde;
- Conhecer a relação entre interdisciplinaridade e a formação acadêmica;
- Compreender a relação da interdisciplinaridade com a integralidade em saúde;
- Construir oficinas de integração com base nos princípios de integralidade.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Princípios básicos da interdisciplinaridade;  
Diferenças e semelhanças sobre multidisciplinaridade, interdisciplinaridade e transdisciplinaridade;  
A relação da Interdisciplinaridade e trabalho em saúde;  
A relação da Interdisciplinaridade na formação do ensino superior;  
Integralidade no campo da saúde;  
Construção de oficinas de integração.

### METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

- O curso compreenderá das seguintes atividades: aulas expositivas, seminários, estudos de casos, resolução de exercícios e fichamento de livros.
- Data show, vídeo, lousa, visitas técnicas, seminários, exposições.



---

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

---

A avaliação refletirá a performance da(o) aluna(o) nos diversos momentos e cenários da disciplina, constituindo-se da média dos bimestres, a saber:

I Bimestre

Discussão de artigos científicos (5,0)

Produção de intertexto (5,0)

II Bimestre

Atividade interdisciplinar (10,0).

---

## BIBLIOGRAFIA

---

### **BÁSICA:**

FAVARÃO, N. R. L.; ARAÚJO, C. S. A. Importância da Interdisciplinaridade no Ensino Superior. **Educere**. Umuarama, v.4, n.2, p.103-115, jul./dez., 2004.

PIRES, M.F.C. Multidisciplinaridade, interdisciplinaridade e transdisciplinaridade no Ensino. **Interface – Comunic, Saúde, Educ** 2. 1998.

SAUPE, R.; CUTOLO, L.R.A.; WENDHAUSEN, A.L.P.; BENITO, G.A.V. Competências dos profissionais da saúde para o trabalho interdisciplinar. **Interface - Comunic, Saúde, Educ**, v.9, n.18, p.521-36, set/dez 2005.

SOUZA, E.F.M. Interdisciplinaridade. **Vértices**. ano 5. nº 3 set/ dez. 2003.

### **COMPLEMENTAR:**

ALBUQUERQUE, V.S.; BATISTA, R.S.; TANJI, S.; MOÇO, E.T.M. Currículos disciplinares na área de saúde: ensaio sobre saber e poder. **Interface - Comunic, Saude, Educ.**, v.13, n.31, p.261-72, out./dez. 2009.

## PLANO DE ENSINO

**CURSO:** NUTRIÇÃO  
**DISCIPLINA:** ANATOMIA HUMANA  
**CARGA HORÁRIA:** 80

### EMENTA

Estuda conceitos básicos integrados sobre anatomia, morfologia, microscopia e funcional dos órgãos e sistemas do corpo humano e seus. Mecanismos reguladores, descrevendo os aspectos morfofuncionais dos sistemas esqueléticos, articular, muscular, circulatório, respiratório, digestório, urinário, reprodutor e endócrino.

### OBJETIVOS

**Geral:** Integrar conceitos básicos sobre anatomia geral, propositando identificar as estruturas corporais e as relações entre essas estruturas, assim como, descrever os aspectos morfofuncionais dos sistemas esqueléticos, articular, muscular, endócrino, respiratório, cardiovascular, digestório, urinário e reprodutor.

**Específicos:**

- Fornecer ao aluno do Curso de Enfermagem conhecimentos sobre anatomia geral dos órgãos e sistemas e de suas relações;
- Conhecer os planos e eixos do corpo humano;
- Reconhecer a integração dos órgãos e sistemas anatômicos;
- Desenvolver aprendizado para que ao término do curso o aluno esteja capacitado para aplicar e buscar conhecimentos a respeito da ciência anatômica humana I, para atuar nas diversas áreas de desempenho da (o) enfermeira (o).

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Introdução à ciência anatômica; Conhecendo a história da anatomia; Níveis de organização do corpo humano; Terminologia anatômica básica; Posições corporais; Nomes regionais; Planos e secções; Termos direcionais; Cavidades corporais; Regiões e quadrantes abdomino-pélvico; Princípios do suporte e do movimento do corpo humano; Estudo do Sistema Esquelético; Estudo das Articulações; Estudo do Sistema Muscular; Princípios do suporte de controle do corpo humano; Estudo anatômico do Sistema Endócrino; Princípios do suporte para manutenção do corpo humano; Estudo do Sistema Cardiovascular: coração e vasos; Estudo do sistema Respiratório; Estudo do Sistema Digestório; Estudo do Sistema Urinário; Estudo do Sistema Genital e Reprodutor.

### METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

As aulas serão desenvolvidas buscando levantar questões relevantes para os alunos sobre os conteúdos da disciplina, a partir deste processo o conhecimento científico

será trabalhado. Esta estratégia metodológica instiga a construção/produção do conhecimento.

Sendo assim, haverá uma diversificação didática e pedagógica privilegiando o aluno como sujeito participativo do processo de aprendizagem, estimulando a autonomia e responsabilidade dos alunos diante da sua formação acadêmica e futura atuação profissional.

Estratégias de ensino: dinâmicas, trabalhos de grupo, apresentação de seminários, aulas expositivas e participativas, pesquisa.

---

### CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

---

A avaliação da disciplina contempla duas provas teóricas, duas provas práticas e a construção e apresentação de seminários.

---

### BIBLIOGRAFIA

---

#### **BÁSICA:**

DANGELO; FANTTINI. **Anatomia humana sistêmica e segmentar**. 2 ed. São Paulo: Ateneu, 2000.

DANGELO; FANTTINI. **Anatomia humana básica**. São Paulo: Ateneu, 2000.

NETTER, F.H. **Atlas de anatomia humana**. 2 ed. São Paulo: Manole, 1998.

ROWEN, J.W.; YOKOCHI, C.; LUTJEN-DRECOLL, E. **Anatomia Humana**: Atlas fotográfico de anatomia sistêmica e regional. 4 ed. São Paulo: Manole, 1998

SPENCE, A.P. **Anatomia Humana Básica**. 2 ed. São Paulo: Manole, 1991.

#### **COMPLEMENTAR:**

GARDNER, E. **Anatomia**. Rio de Janeiro: Koogan, 1998.

MACMINN, R.M.H. **Atlas Colorido de Anatomia Humana**. São Paulo: Manole, 2000.

SOBOTTA, J. **Atlas de Anatomia Humana**. 20 ed. 2v. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1985.

TORTORA, G.J.; GRABOWSKI, R.S. **Princípios de Anatomia e Fisiologia**. 9 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

## Plano de Ensino

<b>Curso:</b> Nutrição
<b>Componente Curricular:</b> Psicologia Aplicada à Saúde
<b>Carga Horária:</b> 40

<b>Ementa:</b>
Introdução a Psicologia. As principais correntes teóricas da Psicologia. Estudos do comportamento, percepção, personalidade, desenvolvimento. O indivíduo e seu universo pessoal no contexto de saúde. Relação humana entre paciente-profissional. Humanização.

<b>Objetivos:</b>
<b>Geral:</b> Compreender a psicologia no que tange as relações humanas
<b>Específicos:</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Analisar e discutir criticamente a psicologia como área de conhecimento científico;</li><li>• Refletir criticamente sobre o ser humano na sua interação com o ambiente físico e social;</li><li>• Refletir sobre o desenvolvimento e funcionamento psicológico do ser humano;</li><li>• Analisar e discutir criticamente comportamentos e atitudes frente ao processo.</li></ul>

<b>Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)</b>
Aulas expositivas de forma a incentivar o debate, questionamento, reflexões e contextualizações; atividades de dinâmicas de grupo visando dinamizar a aula e facilitar a apreensão do conteúdo e a expressão de ideias; apresentação de casos clínicos para ilustração dos assuntos propostos; exibição de filmes sobre assuntos do conteúdo programático e posterior debate.

<b>Recursos Didáticos:</b>
Didáticos e tecnológicos: lousa, retro-projetor, vídeo, aparelho de DVD e outros, conforme a necessidade

<b>Avaliação:</b>
<b>UNIDADE I:</b> Resenha crítica sobre algum texto sugerido na bibliografia. Prova individual com questões subjetivas, abertas e contextualizadas com as discussões realizadas em sala.
<b>UNIDADE II:</b> Seminários em grupo e de assuntos trabalhados no semestre. As discussões e questionamentos realizados em sala também servirão como parâmetro de avaliação para o docente.

<b>Conteúdo Programático/Programa Analítico:</b>
<b>UNIDADE I:</b> Introdução ao estudo da Psicologia

Escolas e Abordagens da Psicologia  
Desenvolvimento Humano  
Delimitação do objeto de estudo da psicologia; noções das principais correntes psicológicas (behaviorismo, gestalt, humanismo, psicanálise, psicologia do desenvolvimento); conceitos da psicologia relevantes para o planejamento do tratamento e para o profissional (condicionamento, imagem inconsciente do corpo, transferência, demanda e desejo).

**UNIDADE II:**

Psicologia da saúde e psicologia hospitalar;  
Humanização em saúde;  
Tanatologia, doenças crônicas e terminais;  
Multi/inter/transdisciplinaridade  
Transtornos alimentares.

**Referências Bibliográficas:**

**BÁSICA:**

BOCK, A. M. B. **Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia**. 13 ed. São Paulo: Saraiva, 2003. 368 p.  
NUNES F.; EUSTACHIO P. **Psiquiatria e saúde mental: conceitos clínicos e terapêuticos fundamentais**. São Paulo: Atheneu, 2005.  
SPERLING, A. P. **Introdução à psicologia**. São Paulo: Pioneira, 2003.

**COMPLEMENTAR:**

ANTUNES, M. A. M. **A psicologia no Brasil: leitura histórica sobre sua construção**. 4 ed. São Paulo: Unimarco, 2005.  
BARROS, C. S. G. **Pontos de Psicologia do Desenvolvimento**. São Paulo: Ática, 2004.  
MORRIS, C. G. **Introdução à Psicologia**. São Paulo: Prentice Hall, 2004.  
PIAGET, J. **Seis Estudos de Psicologia**. 24 ed. Rio de Janeiro: Forense Universitária, 2005.  
SCHULTZ, D. P. **História da Psicologia Moderna**. São Paulo: Thomson, 2006.

## Plano de Ensino

<b>Curso:</b> Nutrição	
<b>Componente Curricular:</b> Bioquímica Básica	<b>Carga Horária:</b> 60h
<b>Semestre:</b> 1	<b>Ano Letivo:</b>

### Ementa:

Estudo químico das biomoléculas e suas respectivas vias e ciclos metabólicos celulares, com análise das estruturas moleculares e sequências de reações, seu controle pela célula. Relação do metabolismo celular fisiológico e desordens que envolvem desequilíbrios metabólicos.

### Objetivos:

**Geral:** Compreender como os conjuntos de moléculas inanimadas que formam os seres vivos interagem para manter o funcionamento dos organismos.

### Específicos:

- Reconhecer as classes de macromoléculas orgânicas presentes na composição dos alimentos e suas principais funções para o organismo;
- Identificar as aplicações da Bioquímica para a área de saúde.

### Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)

**Aulas teóricas expositivas:** exposição dos conteúdos de forma abrangente, com base no material bibliográfico recomendado.

**Aulas práticas em laboratório:** realização de experimentos relacionados ao conteúdo teórico apresentado previamente.

**Estudos dirigidos:** discussão de questões em sala, enfatizando a aplicação dos conceitos abordados.

### Recursos Didáticos:

**Para as aulas teóricas:** Utilização de quadro branco e datashow.

**Para as aulas práticas:** Aparentagem de laboratório e reagentes conforme o experimento a ser realizado.

### Avaliação:

Serão realizadas três atividades avaliativas por unidade:

UNIDADE I:

- Participação nas atividades em sala (2,0)
- Apresentação de Seminário em grupo (Artigo) (2,0)
- Prova escrita individual (6,0)

UNIDADE II:

- Participação nas atividades em sala (2,0)
- Apresentação de Seminário em grupo (ou ATI) (2,0)
- Prova escrita individual (6,0)

<b>Conteúdo Analítico:</b>	<b>Programático/Programa</b>
----------------------------	------------------------------

**Unidade I:**

- Introdução a Bioquímica
- Revisão de Química Geral
- Água e suas propriedades
- Ácidos, bases, pH e soluções tampão
- Aminoácidos e peptídeos
- Uma introdução às proteínas
- Estrutura tridimensional das proteínas
- Enzimas e Vitaminas

**Unidade II:**

- Introdução aos lipídios
- Estrutura e função de lipídios
- Membranas biológicas e transporte
- Introdução aos carboidratos
- Estrutura e função de carboidratos
- Nucleotídeos e ácidos nucleicos

**Referências Bibliográficas:**

**Bibliografia Básica:**

LEHNINGER, A. L.; NELSON, K.Y. **Princípios de bioquímica**. 6 ed. São Paulo: Sarvier, 2014.

BERG, J.M.; TYMOCZKO, J.L.; STRYER, L. **Bioquímica**. 7 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

VIEIRA, E.C.; GAZZINELLE, C. MARES GUIA, M. **Bioquímica Celular e Biologia Molecular**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

**Bibliografia Complementar:**

CHAMPE, P.C.; HARVEY, R.A.; FERRIER, D.R. **Bioquímica Ilustrada**. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2006.

VOET, D.; VOET, J.G. **Bioquímica**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

CISTERNAS, J.R.; VARGA, J.; MONTE, O. **Fundamentos de Bioquímica Experimental**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 1999.

PLANO DE ENSINO

<b>CURSO:</b> Nutrição	
<b>DISCIPLINA:</b> Bioquímica Básica	
<b>SEMESTRE:</b> 2º	<b>CARGA HORÁRIA:</b> 60 horas

**EMENTA:**

Estudo químico das biomoléculas e suas respectivas vias e ciclos metabólicos celulares, com análise das estruturas moleculares e seqüências de reações, seu controle pela célula. Relação do metabolismo celular fisiológico e desordens que envolvem desequilíbrios metabólicos.

**OBJETIVOS:**

**Gerais:**

- Compreender as interações, propriedades e funções das biomoléculas com enfoque químico;
- Integrar processos metabólicos com vistas ao entendimento de processos fisiológicos e patológicos;

**Específicos:**

- Compreender conceitos e definições de pH, tampões e enzimas;
- Compreender os aspectos biológicos e químicos dos carboidratos, proteínas, lipídios e vitaminas;
- Compreender as inter-relações de ciclos e vias metabólicas.

**CONTEÚDO:**

**UNIDADE I:**

Água e soluções tampão  
Estudo da estrutura de carboidratos, importância biológica e funções.  
Metabolismo de carboidratos.  
Estudo da estrutura de lipídios, importância biológica e funções.  
Metabolismo de lipídios

**UNIDADE II:**

Estudo da estrutura de aminoácidos, importância biológica e funções.  
Estudo da estrutura de proteínas, importância biológica e funções.  
Síntese e metabolismo de proteínas.  
Estudo da estrutura de enzimas, importância biológica e funções.  
Interrelações das vias metabólicas.

**METODOLOGIA:**

Aulas teóricas: exposição do conhecimento farmacológico, levando-se em consideração que os alunos assimilaram previamente os conhecimentos de fisiologia e bioquímica necessários para a compreensão das questões farmacológicas. Tópicos específicos serão mais aprofundados com o objetivo de discutir questões relevantes na farmacologia clínica, apresentando ações de intervenção que visam a preservação e recuperação da saúde individual e coletiva.



Dinâmica de grupo: divisão em subgrupos para discussão e aprofundamento do tema apresentado, preferencialmente após a realização de leitura de trabalho técnico (artigo, estudo de caso etc.) correlacionado.

Avaliação do conhecimento: resposta escrita a questões relacionadas ao trabalho técnico e formuladas pelo professor; apresentação de seminários com os objetivos de desenvolver o potencial investigativo dos alunos e a apresentação de forma organizada do conhecimento aprendido.

#### RECURSOS:

Resolução de exercícios em sala, utilização de textos complementares e artigos científicos; Casos Clínicos e Estudos Dirigidos sobre temas específicos.

Recursos audiovisuais: quadro, retroprojetor, data show, DVD e PC-TV.

#### CRITÉRIOS E INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO

1. Considerando a necessidade de um uso correto da linguagem (ortografia, sintaxe) será considerado, na correção dos trabalhos e avaliações, o uso adequado da linguagem escrita – correção gramatical e ortográfica, coesão e coerência da linguagem escrita;

2. Os docentes procederão à correção devida, descontando 0,1 (um décimo) por incorreção na linguagem escrita, não devendo ultrapassar 10% do valor da avaliação

#### BIBLIOGRÁFIAS

##### BÁSICAS:

BERG, J.M.; TYMOCZKO, J.L.; STRYER, L. **Bioquímica**. 5 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

LEHNINGER, A.L.; NELSON, K.Y. **Princípios da Bioquímica**. 4 ed. São Paulo: Sarvier, 2002.

VIEIRA, E.C.; GAZZINELLE, C.; MARES GUIA, M. **Bioquímica Celular e Biologia Molecular**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

##### COMPLEMENTARES:

BRACHT, A. **Métodos de laboratório em bioquímica**. São Paulo: Manole, 2003.

CAMPBELL, M. K. **Bioquímica**. 3a ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.

GAW, A.; **Bioquímica Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

FERREIRA, C. P. **Bioquímica básica 2003**. 5 ed. Pão Paulo: MNP, 2003. 452 p.

VOET, D.; VOET, J.; PRATT, C. **Fundamentos da Bioquímica**. Porto Alegre: Artmed, 2000.

CURSO: NUTRIÇÃO

PERÍODO LETIVO:

**DISCIPLINA:** BIOQUÍMICA METABÓLICA

**SEMESTRE:** 3º

**PRÉ-REQUISITOS:** Bioquímica básica

**Nº DE CRÉDITOS:**

**CARGA HORÁRIA:** 80h

**Autorização pelo MEC – Portaria nº582, de 21 de agosto de 2008 D.O.U. 22/08/08, pg. 162.**

Estudo bioquímico das macromoléculas e vias e ciclos metabólicos celulares. Relação do metabolismo celular fisiológico e desordens que envolvem desequilíbrios metabólicos.

**OBJETIVOS:**

**GERAIS:** Integrar processos metabólicos das biomoléculas com vistas ao entendimento de processos fisiológicos e patológicos;

**ESPECÍFICOS:** Caracterizar grupos de macronutrientes. Caracterizar processos oxidativos e vias metabólicas. Caracterizar processos fisiológicos. Apresentar desequilíbrios metabólicos. Caracterizar micronutrientes e seus fundamentos (vitaminas)

**CONTEÚDO:**

**UNIDADE I:** Princípios de Bioenergética e Introdução ao metabolismo. Equilíbrio ácido-base, pH e tampões do corpo humano. Metabolismo de Carboidratos I (digestão, funções, via glicolítica). Descarboxilação oxidativa do piruvato; Ciclo de Krebs, cadeia transportadora de elétrons. Metabolismo de carboidratos II -Gliconeogênese e neoglicogênese.

**UNIDADE II:** Metabolismo de lipídios (digestão, funções, beta-oxidação, formação de corpos cetônicos). Metabolismo de proteínas (digestão, desaminação e trasaminação de aminoácidos; Ciclo da uréia). Desequilíbrios metabólicos. Vitaminas e metabolismo.

**METODOLOGIA:**

As aulas teóricas serão realizadas de forma expositiva e com utilização de recurso áudio-visual. As atividades das aulas práticas serão executadas pelos alunos, utilizando alimentos e reagentes disponibilizados, em laboratório, referentes ao conteúdo das aulas teóricas.

**RECURSOS:**

Projetor de slides, quadro, vidrarias e reagentes de laboratório, roteiros, vídeos.

**CRITÉRIOS E INSTRUMENTOS PARA AVALIAÇÃO:**

**UNIDADE I:** Avaliação (teste), Apresentação de artigo científico; Avaliação (prova), roteiro de filme

**UNIDADE II:** Avaliação (teste), Apresentação de seminário; Avaliação (prova), roteiro de filme

**BIBLIOGRAFIAS**

**BÁSICA:**

LEHNINGER, A. L.; NELSON, K.Y. **Princípios da bioquímica**. São Paulo: Sarvier, 2002.

MARZZOCO, A.; TOREES, B.B. **Bioquímica básica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.

CHAMPE, P. C. **Bioquímica ilustrada**. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 1996.

**COMPLEMENTAR:**

CAMPBELL, M.K. **Bioquímica**. 3 ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.

HOUSTON, M. E. **Bioquímica Básica da Ciência do Exercício**. São Paulo: Roca. 2001.

KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição & dietoterapia**. 10 ed. São Paulo: Rocca, 2002.

VIEIRA, E.C.; GAZZINELLE, C.; MARES GUIA, M. **Bioquímica celular e biologia molecular**. 2 ed. São Paulo: Atheneu, 2002.

VOET, D.; VOET, J.; PRATT, C. **Fundamentos da bioquímica**. Porto Alegre: Artmed, 2000.



## Plano de Ensino

**Curso:** Nutrição

<b>Componente Curricular:</b>	Toxicologia dos Alimentos
<b>Carga Horária:</b>	40h

**Ementa:**

Princípios gerais de toxicologia. Substâncias tóxicas naturais em alimentos de origem vegetal e animal. Contaminantes ambientais e residuais em alimentos. Substâncias tóxicas formadas durante o processamento dos alimentos.

**Objetivos:**

**Geral:** Proporcionar ao estudante uma visão abrangente e crítica acerca dos aspectos toxicológicos dos alimentos

**Específicos:**

- Identificar e analisar os elementos que envolvem a intoxicação;
- Avaliar os conceitos de risco/benefício na Toxicologia dos Alimentos;
- Identificar e avaliar os diferentes ensaios toxicológicos e suas aplicações;
- Identificar e avaliar a contaminação química sofrida pelos alimentos;
- Identificar e avaliar os agentes tóxicos naturais e adicionados aos alimentos;
- Identificar e avaliar os agentes tóxicos gerados durante o processamento dos alimentos;
- Propiciar a discussão de hipóteses sobre a alimentação salutar formuladas nas bases da Toxicologia profilática, através dos conhecimentos científicos dos contaminantes tóxicos e constituintes tóxicos presentes nos alimentos e suas consequências no organismo humano e de animais de abate.

**Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)**

Aulas expositivas. Utilização de recurso audiovisual. Dinâmica em sala. Estudos dirigidos. Resenhas e discussão de artigos científicos. Apresentações orais em grupo. Seminários.

**Recursos Didáticos:**

- Quadro Branco, piloto;
- Artigos científicos;
- Data Show (retro-projetor e power-point).

**Avaliação:**

Considerando a necessidade de um uso correto da linguagem, será considerado, na correção dos trabalhos, o uso adequado da linguagem escrita - correção gramatical e ortográfica, coesão e coerência da linguagem escrita, descontando 0,1 (um décimo) por incorreção na linguagem escrita, não devendo ultrapassar 10% do valor total da avaliação.

Avaliação individual escrita 1ª e 2ª unidades.

Avaliação trabalhos em grupos 1ª e 2ª unidades.

**Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

**UNIDADE I:** Introdução a Toxicologia de Alimentos - aspectos gerais da Toxicologia: histórico, conceitos básicos, eventos envolvidos na intoxicação, relação da toxicologia com outras ciências, divisão da toxicologia. Toxicocinética: absorção,

metabolismo e excreção de substâncias - Apresentar a toxicocinética em humanos. Contaminação dos alimentos por microrganismos e fatores antimicrobianos - fatores antimicrobianos presentes nos alimentos. Apresentar as toxinfecções alimentares e os agentes microbiológicos envolvidos. Contaminação de alimentos por embalagens - tipos e as funções das embalagens, principais tipos de materiais plásticos e as mais utilizadas em alimentos, aditivos das embalagens, migração dos constituintes das embalagens para os alimentos, aspectos toxicológicos dos plásticos. Agentes naturalmente tóxicos em alimentos de origem animal e vegetal: aspectos toxicológicos e de segurança alimentar. Apresentação de seminários.

**UNIDADE II:** Aditivos químicos alimentares - Definir e classificar os aditivos alimentares, benefícios e riscos da utilização dos aditivos alimentares, aditivos nutricionais, sensoriais, realçadores do aroma e sabor dos alimentos. Alimentos orgânicos e Alimentos transgênicos - conceito de alimentos orgânicos, os benefícios do consumo para a saúde. Apresentar o conceito e discutir sobre os transgênicos na perspectiva da segurança alimentar. Alimentos orgânicos. Discussão de artigos: Carcinogênicos presentes em alimentos. Apresentação de trabalhos sobre aditivos alimentares.

#### Referências Bibliográficas:

##### BÁSICA:

MIDIO, Antonio Flávio. **Toxicologia de Alimentos**. Ed. vol. VARELA, 2000.  
JAY, James. **Microbiologia de Alimentos**. Ed. vol. Porto Alegre Artmed, 2005.  
SILVA JÚNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em alimentos**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2008.

##### COMPLEMENTAR:

ORDONEZ, Juan. **Tecnologia de Alimentos: alimentos de origem animal**. Ed. 2vol. São Paulo Artmed, 2005.  
Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária. **Produtos Orgânicos: o olho do consumidor**. Ed. vol. Brasil.  
FRANCO, Bernadete Dora Gombossy de Melo. **Microbiologia dos Alimentos** Ed. vol. São Paulo Atheneu, 2008.  
OLIVEIRA, D. **Ciências nutricionais**. 1 ed. Sarvier, 2000.  
GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Varela, 2001.

## PLANO DE ENSINO

**CURSO: NUTRIÇÃO**  
**DISCIPLINA: ATIVIDADE INTERDISCIPLINAR – ATI II**  
**SEMESTRE: 1º** **CARGA HORÁRIA: 20 TEÓRICA | 20 PRÁTICA**

### EMENTA

Conhecimento acerca da temática da interdisciplinaridade e sua importância na formação acadêmica. Discussão sobre a importância da inter-relação entre as disciplinas estudadas no currículo multidisciplinar e a formação profissional. Exercício da percepção, por parte dos discentes, da interdisciplinaridade na vivência das disciplinas pelos estudantes.

### OBJETIVOS

**Geral:** Fornecer subsídios que permita ao discente compreender aspectos essenciais da interdisciplinaridade no campo da saúde e na formação do ensino superior, bem como discutir a importância da relação entre as disciplinas para o fortalecimento de uma visão crítica reflexiva tanto na área acadêmica quanto profissional.

#### Específicos:

- Identificar os princípios básicos da interdisciplinaridade e sua relação com outras áreas;
- Conhecer a relação entre a interdisciplinaridade e o trabalho em saúde;
- Conhecer a relação entre interdisciplinaridade e a formação acadêmica;
- Compreender a relação da interdisciplinaridade com a integralidade em saúde;
- Construir oficinas de integração com base nos princípios de integralidade.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Princípios básicos da interdisciplinaridade;  
Diferenças e semelhanças sobre multidisciplinaridade, interdisciplinaridade e transdisciplinaridade;  
A relação da Interdisciplinaridade e trabalho em saúde;  
A relação da Interdisciplinaridade na formação do ensino superior;  
Integralidade no campo da saúde;  
Construção de oficinas de integração.

### METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

- O curso compreenderá das seguintes atividades: aulas expositivas, seminários, estudos de casos, resolução de exercícios e fichamento de livros.
- Data show, vídeo, lousa, visitas técnicas, seminários, exposições.

### CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A avaliação refletirá a performance da(o) aluna(o) nos diversos momentos e cenários da disciplina, constituindo-se da média dos bimestres, a saber:

Discussão de artigos científicos (5,0)

Produção de intertexto (5,0)

II Bimestre

Atividade interdisciplinar (10,0).

---

## BIBLIOGRAFIA

---

### **BÁSICA:**

FAVARÃO, N. R. L.; ARAÚJO. C. S. A. Importância da Interdisciplinaridade no Ensino Superior. **Educere**. Umuarama, v.4, n.2, p.103-115, jul./dez., 2004.

PIRES, M.F.C. Multidisciplinaridade, interdisciplinaridade e transdisciplinaridade no Ensino. **Interface – Comunic, Saúde, Educ** 2. 1998.

SAUPE, R.; CUTOLO, L.R.A.; WENDHAUSEN, A.L.P.; BENITO, G.A.V. Competências dos profissionais da saúde para o trabalho interdisciplinar. **Interface - Comunic, Saúde, Educ**, v.9, n.18, p.521-36, set/dez 2005.

SOUZA, E.F.M. Interdisciplinaridade. **Vértices**. ano 5. nº 3 set/ dez. 2003.

### **COMPLEMENTAR:**

ALBUQUERQUE, V.S.; BATISTA, R.S.; TANJI, S.; MOÇO, E.T.M. Currículos disciplinares na área de saúde: ensaio sobre saber e poder. **Interface - Comunic, Saude, Educ.**, v.13, n.31, p.261-72, out./dez. 2009.

**CURSO: NUTRIÇÃO**  
**DISCIPLINA: LÍNGUA PORTUGUESA II**  
**SEMESTRE: 2º** **CARGA HORÁRIA: 40 TEÓRICA | 00 PRÁTICA**

---

### EMENTA

---

Normas gramaticais usuais. Princípios básicos de estudo da Língua Portuguesa. Morfologia: noção geral das classes gramaticais; principais aspectos.

---

### OBJETIVOS

---

**Geral:** Dominar o uso da língua materna, de modo a tornar-se um profissional apto ao exercício da sua profissão.

**Específico:** Saber utilizar a gramática normativa. Dominar os principais aspectos relacionados ao estudo da morfologia.

---

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

---

#### I Unidade

Conceito, emprego e funções das classes gramaticais: noções gerais

Pronome:

Pronomes pessoais dos casos reto e oblíquo: função, emprego, pleonismo. Pronomes de tratamento: tratamento oficial (Poderes Executivo, Legislativo e Judiciário), concordância com o pronome de tratamento. Pronomes demonstrativos: emprego. Pronomes relativos: emprego.

Verbo:

Defectivos. Verbos auxiliares: ser, estar, haver e ter. Uso dos verbos haver e fazer

#### II Unidade

Conjunção, definição

Classificação: coordenativas e subordinativas, preposição.

---

### METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

---

Aulas expositivas com debates em torno de questões atuais, relacionando-os com os elementos teóricos apresentados. Realização de Júri Simulado com os principais temas polêmicos.

---

### CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

---

A avaliação refletirá o acompanhamento contínuo e sistemático de cada participante, a partir da utilização da própria metodologia a ser adotada. O acompanhamento - apesar



de personalizado - será essencialmente objetivo, levando-se em conta a participação do aluno em todas as atividades em classe e extraclasse.

Serão realizadas as seguintes avaliações:

I unidade:

- Prova escrita - 8,0 pontos.
- Processual (seminários, atividades) – 2,0 pontos

II Unidade

- Prova escrita – 7,0 ponto
- Projeto Interdisciplinar – 3,0 pontos.

---

## BIBLIOGRAFIA

---

### BÁSICA:

DAMIÃO, Regina Toledo. Curso de português jurídico. 10ª ed., São Paulo: Atlas, 2007.  
XAVIER, Ronaldo Caldeira. Português no Direito. Forense Universitária.  
ROCHA LIMA, C. H., 1999, Gramática Normativa da Língua Portuguesa, 37 ed., José Olympio Editora.

### COMPLEMENTAR:

CARDOSO, Suzana Alice Marcelino. *Língua: meio de opressão ou de socialização?* In: FERREIRA et al. Diversidade do português do Brasil. 2 ed. rev. Salvador: Ced/Ufba, 1994.

KOCH, I e ELIAS, V. *Ler e compreender os sentidos do texto*. São Paulo: Contexto, 2006.

VAL, Maria da Graça Costa. *Redação e textualidade*. São Paulo: Martins Fontes, 1999.

FARACO, Carlos Alberto e TEZZA, Cristóvão. *Prática de Texto para Estudantes Universitários*. 19ª Ed. Petrópolis: Vozes, 2010.

## PLANO DE ENSINO

**CURSO: NUTRIÇÃO**

**DISCIPLINA: HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA**

**SEMESTRE: 2°**

**CARGA HORÁRIA: 40 TEÓRICA | 40**

**PRÁTICA**

### EMENTA

Estudo analítico, reflexivo e crítico dos princípios, fundamentos e sistemas de moral que fornecem diretrizes básicas, para o profissional de nutrição, visando tomadas de atitudes corretas frente à problemática dos dilemas éticos e bioéticos, e das tendências da profissão na sociedade. Prescrições legais que regem o ensino e o exercício da equipe de Nutrição. Órgãos de classe nacionais e internacionais dos profissionais da equipe de Nutrição. Lei do Exercício Profissional e Código de Ética de Nutrição.

### OBJETIVOS

**Geral:**

O aluno deverá ser capaz de identificar, compreender e analisar os tecidos que constituem o corpo humano e as fases do desenvolvimento embrionário( dando ênfase aos sistemas muscular e esquelético),mediante o estudo teórico-prático.Correlacionar o conhecimento histológico e embrionário com distúrbios orgânicos de interesse à área de atuação.

**Específicos:**

- Identificar as principais características estruturais e histofisiológicas dos tecidos que constituem os diferentes órgãos e sistemas do corpo humano;
- Identificar os diferentes estágios do desenvolvimento embrionário humano, priorizando a embriogênese dos músculos, cartilagens e ossos;
- Aplicar os conhecimentos morfológicos adquiridos durante o curso na área de atuação.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Tecidos epiteliais de revestimento e glandulares;
- Tecido conjuntivo propriamente dito (frouxo, denso modelado e não modelado);
- Tecido adiposo; Tecido reticular; Tecido sangüíneo; Tecido linfático; Tecido cartilaginoso; Tecido ósseo e mecanismos de ossificação;
- Tecido muscular; Tecido nervoso; Sistema digestório e glândulas anexas; Sistema respiratório; Sistema urogenital;
- Sistema endócrino; Órgãos dos sentidos;
- Aparelhos reprodutores: masculino e feminino;
- Gametas/Fecundação;
- Primeira semana do desenvolvimento embrionário (clivagens do zigoto, mórula, blastocisto e início da implantação);
- Segunda semana do desenvolvimento embrionário (término da implantação, desenvolvimento do saco coriônico, sítios de implantação do blastocisto);
- Terceira semana do desenvolvimento embrionário (formação das camadas germinativas, neurulação, desenvolvimento dos somitos e das vilosidades coriônicas);

- Placentação;
- Desenvolvimento do sistema esquelético (cartilagens, articulações e ossos);
- Desenvolvimento do sistema muscular (musculatura lisa e estriada).

---

## METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

---

O trabalho docente será baseado na metodologia dialética, em suas três dimensões, quais sejam, síntese, análise e síntese, utilizando para tanto as seguintes estratégias de ensino: aulas expositivas dialogadas, aulas práticas de observação e identificação, seminários e casos clínicos.

---

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

---

A avaliação será processual e integrativa, formada por componentes que contemplarão os três elementos do saber, que são: cognitivos, procedimentais e atitudinais. Serão utilizadas modalidades de avaliação, a saber:

Avaliações presenciais e individuais;

Avaliações em grupo;

Seminários;

Avaliações a partir de casos clínicos e/ou questões objetivas;

Os critérios avaliativos seguirão as normas de registro vigentes na instituição.

---

## BIBLIOGRAFIA

---

### **BÁSICA:**

1. JUNQUEIRA, Luiz Carlos. Histologia Básica. 9ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.
2. YANG, B. Histologia funcional; texto e atlas em cores. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
3. MOORE, K. L. Embriologia básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

### **COMPLEMENTAR:**

COMPLEMENTAR:

1. KESSEL, R. G. Histologia médica básica: a biologia das células, tecidos e órgãos. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000;
3. WHEATER, P. R. Histologia Funcional. Guanabara Koogan, 1994.

## PLANO DE ENSINO

**CURSO:** NUTRIÇÃO  
**DISCIPLINA:** FISILOGIA HUMANA  
**CARGA HORÁRIA:** 40 TEÓRICA | 40 PRÁTICA

### EMENTA

Conceito e mecanismos gerais da fisiologia humana. Principais aspectos do funcionamento dos sistemas nervoso, endócrino, circulatório, renal, digestório, reprodutor e respiratório, e os mecanismos envolvidos na manutenção da homeostase. Estudo do sistema musculoesquelético, mecanismo de geração de energia e metabolismo necessários à atividade motora.

### OBJETIVOS

**Geral:**

Proporcionar ao aluno a compreensão do funcionamento normal dos órgãos e sistemas do corpo humano.

**Específicos:**

Ao final do curso o aluno deverá ser capaz de descrever o funcionamento normal dos sistemas fisiológicos abordados, bem como suas funções integradas regulatórias. Além de relacionar o funcionamento individualizado de cada órgão com os sistemas biológicos do corpo humano para manutenção da homeostasia. Desta forma, ao identificar os fenômenos fisiológicos saberá distingui-los dos patológicos.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

**UNIDADE I:**

1. NOÇÕES DE FISILOGIA CELULAR:

- homeostasia
- membranas: transportes.

2. NERVO E MÚSCULO

- contração e potencial de ação.
- sinapse e junção neuromuscular

3. HEMOSTASE

- elementos sanguíneos
- processos da coagulação

4. SISTEMA CARDIOVASCULAR:

- hemodinâmica
- ciclo cardíaco
- regulação neural da pressão arterial
- regulação renal da pressão arterial.

**UNIDADE II:**

**5. SISTEMA RENAL**

- anatomia funcional do rim e equilíbrio ácido-básico
- regulação do volume sanguíneo e da pressão arterial

**6. SISTEMA DIGESTIVO:**

- secreção salivar e esofágica
- motilidade e secreções gastrintestinais
- digestão e absorção no trato digestivo

**7. SISTEMA ENDÓCRINO:**

- mecanismo de ação hormonal: eixo hipotálamo-hipófise, tireóide e paratireóide, adrenais e pâncreas endócrino.

**8. SISTEMA RESPIRATÓRIO:**

- regulação da respiração: volumes e capacidades, trocas e transporte de gases.
- mecânica ventilatória

**9. SISTEMA UROGENITAL**

- Fisiologia do aparelho reprodutor masculino e feminino.

**10. NEUROFISIOLOGIA:**

- Sistema Nervoso Central
- Sistema Nervoso Autônomo.

---

### **METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS**

---

As aulas serão desenvolvidas buscando instigar a construção/produção do conhecimento.

Sendo assim, o aluno será considerado como sujeito participativo do processo de aprendizagem. Serão estimuladas a autonomia e responsabilidade diante da sua formação acadêmica e futura atuação profissional. Para isso serão realizados trabalhos em grupo, apresentação de seminários, aulas expositivas e participativas, pesquisa.

Data-show, quadro branco, apostilas, vídeos e peças anatômicas.

---

### **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

---

- Provas e testes escritos distribuídas de acordo com os temas estudados.
- Apresentação de seminários e atividades relacionadas ao conteúdo das aulas práticas.
- Considerando a necessidade de um uso correto da linguagem (ortografia, sintaxe) será considerado, na correção dos trabalhos e avaliações, o uso adequado da linguagem escrita – correção gramatical e ortográfica, coesão e coerência da linguagem escrita;
- Os docentes procederão à correção devida, descontando 0,1 (um décimo) por incorreção na linguagem escrita, não devendo ultrapassar 10% do valor da avaliação.

**UNIDADE I:** Teste (valor: 3 pontos); Prova (valor: 7 pontos)

Ponto qualitativo – 0,5 na média referente às atividades desenvolvidas e pesquisas.

**UNIDADE II:** Seminário (valor: 4 pontos); Prova (valor: 6 pontos)

Ponto qualitativo – 0,5 na média referente às atividades desenvolvidas e pesquisas.

---

## BIBLIOGRAFIA

---

### **BÁSICA:**

AIRES, M.M. Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.  
GUYTON, A.C. Fisiologia Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.  
TORTORA, G.J. et al. Princípios de Anatomia e Fisiologia. 9 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

### **COMPLEMENTAR:**

CINGOLANE, H.E. Fisiologia Humana de Houssay. 7 ed. Porto Alegre: Artemed, 2004.  
GUYTON, A.C. Fisiologia Humana e Mecanismos das Doenças. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.  
GUYTON, A.C. Tratado de Fisiologia Médica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.  
HANSEN, J.T. Atlas de Fisiologia Humana de Netter. Porto Alegre: Artemed, 2003.  
JACOB, S.W. FRANCONI, C.A.; LOSSOW, W.J. Anatomia e Fisiologia Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

## PLANO DE ENSINO

**CURSO: NUTRIÇÃO**

**DISCIPLINA: ÉTICA, BIOÉTICA E DEONTOLOGIA**

**SEMESTRE: 2º**

**CARGA HORÁRIA: 40 TEÓRICA | 00**

**PRÁTICA**

### EMENTA

Estudo analítico, reflexivo e crítico dos princípios, fundamentos e sistemas de moral que fornecem diretrizes básicas, para o profissional de nutrição, visando tomadas de atitudes corretas frente à problemática dos dilemas éticos e bioéticos, e das tendências da profissão na sociedade. Prescrições legais que regem o ensino e o exercício da equipe de Nutrição. Órgãos de classe nacionais e internacionais dos profissionais da equipe de Nutrição. Lei do Exercício Profissional e Código de Ética de Nutrição.

### OBJETIVOS

#### Geral:

Desenvolver no aluno habilidades e competências, no sentido de refletir, criticar, interpretar e executar condignamente as Leis do país, as Resoluções e Portarias dos órgãos de classe para o desempenho da profissão com consciência, decoro e responsabilidade, junto ao paciente, cliente, colegas, equipe interdisciplinar e sociedade.

#### Específicos:

Apreender os conceitos básicos que subsidiam a compreensão da disciplina;  
Conhecer conceitualmente ética, bioética e deontologia;  
Conhecer a história do desenvolvimento ético/ deontológico da nutrição;  
Conhecer as Leis e Resoluções próprias de suas competências e habilidades;  
Conhecer e interpretar o Código de Ética e identificar os chamados erros profissionais e sigilo profissional;  
Conhecer as Leis que implicam diretamente na sua atuação profissional;  
Discutir e aprofundar os conhecimentos básicos sobre as questões da pesquisa com seres humanos associados à prática em saúde e nutrição.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

**UNIDADE I:** Regulamentação da Profissão, Código de Ética do Nutricionista.

**UNIDADE II:** Direito à Informação, Consentimento esclarecido, ética nas pesquisas com seres humanos e Eutanásia;

---

## METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

---

Durante o semestre será utilizada a metodologia de exposição dialogada, discussão em grupo de textos atuais sobre ética e bioética; sessões de debate e problematização, assim como seminários temáticos. Prevê ainda a exibição de filmes que possibilitem a discussão acerca da temática.

---

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

---

A proposta central de avaliação será em dois momentos:

- Apresentação de seminário temático em equipe (7,0) e entrega de trabalhos solicitados em sala tais como críticas de textos e/ou resenhas de filmes (2,0)
- Entrega de um mini paper sobre um tema de escolha dos participantes (7,0) e entrega de trabalhos solicitados em sala tais como resumos e críticas de textos e/ou resenhas (2,0).

A presença e participação em aula também farão parte da avaliação (2,0 pontos – 1 em cada unidade). Será considerada a avaliação do conhecimento de forma processual. Os estudantes serão estimulados a trazerem exemplos de problemas ético-morais a partir da observação da vida cotidiana em geral.

---

## BIBLIOGRAFIA

---

### **BÁSICA:**

DURAND, G. Introdução Geral à Bioética: história, conceitos e instrumentos. São Paulo: Loyola, 2007.

FORTES, P.A.C. Ética e Saúde: questões éticas, deontológicas e legais, tomada de decisões, autonomia e direitos do paciente, estudos de casos. São Paulo: EPU, 2004.

MOSER, A. Biotecnologia e Bioética: para onde vamos? Petrópolis: Vozes, 2004.

### **COMPLEMENTAR:**

CAMON, V. A. A., org. A ética na saúde. São Paulo: Pioneira, 2002.

COHEN, C.; SEGRE, M. Bioética. 3 ed. São Paulo: Edusp, 2002.

SEGRE, Marco / COHEN, C. Bioética. 3 ed. São Paulo: USP, 2002.

SEGRE, Marco. A questão ética e a saúde humana. São Paulo: Atheneu, 2006.

VALLS, A.L.M. Da ética a bioética. Petrópolis: Vozes Ltda., 2004.



## PLANO DE ENSINO

**CURSO: NUTRIÇÃO**

**DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA E IMUNOLOGIA**

**SEMESTRE: 2°**

**CARGA HORÁRIA: 40 TEÓRICA | 40**

**PRÁTICA**

### EMENTA

Estuda os micro-organismos, conhecendo seus aspectos morfológicos e seu potencial patogênico para o ser humano. Analisa a relação parasita hospedeiro e os fatores que contribuem para o controle de doenças e restauração da saúde. Dentro desta abordagem propõe-se ainda conhecer os componentes do sistema imunológico, seu funcionamento e desenvolvimento da memória imunológica, assim como as consequências de uma resposta imune exagerada, desregulada, deficiente e ausente. Estes temas ao serem trabalhados com os alunos, fornecem subsídios fundamentais para uma melhor compreensão dos assuntos abordados nas demais disciplinas, assim como corroboram para uma maior segurança durante atividade profissional quando estas envolvem; imunização, processos inflamatórios, processos infecciosos, hipersensibilidades e Infecções nosocomiais.

### OBJETIVOS

#### Gerais:

- Transmitir conhecimentos básicos da Microbiologia e Imunologia, levando o discente compreender como é formada a imunidade frente a micro-organismos que são patogênicos ao homem.

#### Específicos:

- Identificar os diferentes tipos de microrganismos: vírus, fungos e bactérias.
- Conhecer a estrutura e processos metabólicos dos micro-organismos.
- Saber medidas de controles utilizadas para combater o crescimento de patógenos.
- Analisar e estudar os antibióticos e quimioterápicos
- Conhecer os componentes do sistema imunológico.
- Entender os tipos de resposta imune inata e adaptativa, assim como seus mecanismos efetores.
- Compreender como se forma a memória imunológica e sua importância.
- Distinguir os tipos de vacinas existentes, sua eficácia, assim como bases imunológicas da vacinação.
- Identificar e compreender como ocorrem as doenças auto-imunes.
- Conhecer técnicas imunológicas e microbiológicas utilizadas para diagnosticar doenças.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

**Aulas Teóricas**

Citomorfolgia e Ultra-estrutura da célula procarionte, Biologia de Fungos, Germes piogênicos, Vírus, Nutrição e crescimento bacteriano, Controle dos micro-organismos: agentes químicos e físicos, Princípio das doenças e Infecções Nosocomiais , Antibióticos e quimioterápicos .

**Aulas Práticas**

Biossegurança, Confeção de esfregaço e Coloração de Gram, Morfologia dos Fungos, Preparo de meio de cultura ( meio simples e composto), Desinfecção e Esterilização (Semeadura), Desinfecção e Esterilização II ( Análise dos resultados), Cultura de Orofaringe e Antibiograma

**UNIDADE II:**

**Aulas Teóricas:**

Células da resposta imune e Órgãos linfóides, Propriedades gerais do Sistema Imune: imunidade inata e imunidade adquirida, Antígeno e Anticorpo, Complexo Principal de Histocompatibilidade, Vacinas, Imunologia dos transplantes, Reação de Hipersensibilidades Tipo I, II, III e IV

**Aulas Práticas:**

Imunodiagnóstico, Reação de Hemaglutinação para Toxoplasmose, Reações de Aglutinação: Determinação da Proteína C reativa- PCR, Tipagem sanguínea e Fator Rh, Determinação da estreptolisina O/ASO, Determinação de Lúpus eritomatoso sistêmico / LES e Determinação do Fator Reumatóide.

---

## METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

---

- As aulas teóricas serão desenvolvidas através de exposição oral participativa, seguida de discussão dos assuntos apresentados pelo professor. Visando estimular o pensamento crítico e a construção do saber.
- As aulas práticas corresponderão à realização de práticas em laboratório de Microbiologia e Imunologia, onde os alunos realizarão atividades com auxílio de roteiros didáticos sob a orientação do professor. Nestas aulas serão desenvolvidos questionários, relatórios e discussão de artigos científicos.

---

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

---

**UNIDADE I:**

Os alunos serão avaliados continuamente através de trabalho em equipe, assiduidade, interesse, participação, produção de textos, relatórios, estudo dirigido, debates, desempenho em prova escrita e desenvoltura em seminário, aulas práticas, oficinas e dinâmicas de grupo

**UNIDADE II:**

Os alunos serão avaliados continuamente através de trabalho em equipe, assiduidade, interesse, participação, produção de textos, relatórios, estudo dirigido, debates, desempenho em prova escrita e desenvoltura em seminário, aulas práticas, oficinas e dinâmicas de grupo.

## BIBLIOGRAFIA

### **BÁSICA:**

JANEWAY, C. A. et al. **Imunologia**: o sistema imune na saúde e na doença. 6 ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

PELCZAR, J.R. et al. **Microbiologia**: conceitos e aplicações. 2 ed. São Paulo: Makron Books. 2005.

TORTORA et al. **Microbiologia**. 8 ed. Porto Alegre: Artmed. 2005.

### **COMPLEMENTAR:**

FARHAT, C. K. et al. **Imunizações, Fundamentos e Práticas**. 5 ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

RIBEIRO, A.C, SOARES, M.M. **Microbiologia prática**. Roteiro e Manual. Bactérias e fungos. São Paulo: Atheneu. 1998.

ROITT, I. M; BROSTOFF, J.; MALE, D. **Imunologia**. 5 ed. São Paulo: Manole, 1999.

SCHAECHETER, M. et al. **Microbiologia**: mecanismos das doenças infecciosas. Rio de Janeiro: Editora Guanabara-Koogan, 2002.

TRABULSI, L.R et al. **Microbiologia**. 4 ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

## Plano de Ensino

**Curso:** Nutrição

**Componente Curricular:** Avaliação Nutricional

**Carga Horária:** 80 | T: 40 | P: 40

### **Ementa:**

Indicadores diretos e indiretos da avaliação do estado nutricional de indivíduos e /ou coletividades, das diferentes fases do ciclo da vida; Avaliação clínica, bioquímica, antropométrica, inquéritos alimentares e condições de vida e saúde para indivíduos saudáveis nos diferentes ciclos de vida (pré-escolares, escolares, adolescentes, adultos e idosos).

### **Objetivos:**

**Geral:** Compreender os princípios, métodos e técnicas do diagnóstico e planejamento dietético/nutricional nos âmbitos individual e coletivo nos diferentes ciclos da vida (crianças, adolescentes, adultos e idosos).

### **Específicos:**

- Relacionar os fatores importantes no processo de determinação do estado nutricional nos níveis individual e coletivo;
- Compreender os princípios, métodos e técnicas de diagnóstico do estado nutricional que afetam os indivíduos e a população;
- Diagnosticar o estado nutricional da gestante, através dos indicadores antropométricos mais utilizados;
- Compreender os princípios, métodos e/ou técnicas de elaboração do planejamento dietético/ nutricional;
- Aprimorar valores éticos e humanísticos essenciais como solidariedade, responsabilidade, compromisso com a resolução dos problemas alimentar e nutricional, convivência com a pluralidade e diversidade de pensamento;
- Promover a interdisciplinaridade com as demais disciplinas do núcleo profissionalizante do Curso, através de atividades de avaliação e orientações nutricionais em indivíduos saudáveis nas diferentes fases do ciclo de vida.

### **Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)**

Exposições participativas, representações, pesquisa de campo, vivências, dentre outras. Serão utilizados como espaço de aprendizagem a sala de aula.

### **Recursos Didáticos:**

Materiais pedagógicos necessários para a realização das atividades: quadro branco, piloto, DVD, projetor, computador, filmes, papel ofício.

### **Avaliação**

#### **UNIDADE I:**

Avaliação: 5,0

Atividades em sala: 5,0

**UNIDADE II:**

Avaliação: 5,0

Atividades em sala: 2,0

ATI: 3,0

**Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

**UNIDADE I:**

- Planejamento Dietético e Indicadores nutricionais
  1. Planejamento da conduta nutricional: anamnese;
  2. Indicadores do estado nutricional: conceitos, importância e aplicações;
  3. Métodos e técnicas de determinação do estado nutricional: antropometria, exames bioquímicos, semiologia nutricional, inquéritos alimentares

**UNIDADE II:**

- Nutrição na gestação
  1. Indicadores do estado nutricional durante a gestação;
  2. Planejamento da conduta nutricional para a gestante.
- Nutrição do pré-escolar e escolar
  1. Indicadores do estado nutricional do pré-escolar e escolar;
  2. Planejamento da conduta nutricional para o pré-escolar e escolar.
- Nutrição do adolescente
  1. Indicadores do estado nutricional do adolescente;
  2. Planejamento da conduta nutricional para o adolescente.
- Nutrição do Adulto
  1. Indicadores do estado nutricional do adulto;
  2. Planejamento da conduta nutricional para o adulto.
- Nutrição do Idoso
  1. Indicadores do estado nutricional do idoso;
  2. Planejamento da conduta nutricional para o idoso.

**Referências Bibliográficas:**

**BÁSICA:**

- KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição & dietoterapia**. São Paulo: Roca. 2013.
- SILVA, S. C. MURA, C. S. **Tratado de Alimentação**. Nutrição & Dietoterapia. São Paulo: Roca. 2007.
- TIRAPÉGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. **Avaliação Nutricional Teoria e Prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2011.

**COMPLEMENTAR:**

- CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. São Paulo: Manole. 2008.
- EVAGELISTA, J. **Alimentos: Um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2005.
- ISOSAKI, M. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do instituto do coração**. São Paulo: Atheneu, 2004.
- TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.
- TIRAPÉGUI, J. **Nutrição Fundamentos e aspectos atuais**. São Paulo: Atheneu, 2013.

## Plano de Ensino

<b>Curso:</b> Nutrição			
<b>Componente Curricular:</b>	Microbiologia	de	<b>Carga Horária:</b> 60h T: 40h   P: 20h
<b>Semestre:</b> 3º			<b>Ano Letivo:</b>

### Ementa:

Importância dos microrganismos nos alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que propiciam a proliferação de microrganismos no alimento. Microrganismos deteriorantes dos alimentos. Toxinfecção alimentar. Microrganismos indicadores. Caracterização de microrganismos. Análises microbiológicas dos alimentos. Legislação vigente de padrões microbiológicos em alimentos. Agentes Virais em alimentos. Uso de microrganismos em indústria de alimentos. Probióticos.

### Objetivos:

#### Geral:

Apresentar aspectos microbiológicos importantes em alimentos.

#### Específicos:

- Caracterizar microrganismos importantes em alimentos;
- Caracterizar fatores em alimentos que auxiliam na proliferação microbiana;
- Identificar diferentes diagnósticos de surtos alimentares;
- Realizar análise microbiológica de alimentos;
- Apresentar requisitos legais de controle de microrganismos em alimentos;
- Identificar microrganismos úteis na indústria alimentícia.

### Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)

As aulas teóricas serão realizadas de forma expositiva e utilização de quadro. As atividades das aulas práticas serão executadas pelos alunos, utilizando alimentos disponibilizados, em laboratório, referentes ao conteúdo das aulas teóricas, assim como discussão de textos, testes e seminários.

### Recursos Didáticos:

Data show, quadro, vidrarias e reagentes de laboratório, roteiros.

### Avaliação:

#### UNIDADE I:

Discussão de textos, Presença nas práticas, Teste e Avaliação escrita

#### UNIDADE II:

Relatório, Seminário, ATI e Avaliação escrita

### Conteúdo Programático/Programa Analítico:

**UNIDADE I:**

- Importância de microbiologia em alimentos;
- Definições, legislação e histórico de surtos alimentares;
- Fatores extrínsecos e intrínsecos em alimentos;
- Microrganismos indicadores;
- Introdução à toxinfecção alimentar;
- Estudo sobre *Escherichia coli* e tipos;
- *Salmonella spp.*, *Shigella sp.*, *Campylobacter jejuni*, *Yersinia enterocolitica*.

**UNIDADE II:**

- Estudo dos Microrganismos: *Bacillus cereus*; *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens*; *Staphylococcus aureus*;
- Estudo dos Microrganismos: *Listeria monocytogenes*; *Vibrio cholerae*; *Vibrio parahaemolyticus*;
- Agentes virais causadores de infecções alimentares;
- Uso de microrganismos na indústria de alimentos;
- Microrganismos probióticos;
- Introdução ao estudo do controle de qualidade: APPCC, Manual de Boas práticas, POP's,

**Referências Bibliográficas:**

**BÁSICA:**

- JAY, J.M. **Microbiologia de alimentos**. Porto Alegre, 2005.  
SILVA JÚNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em alimentos**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2008  
SIZER, F. **Nutrição: conceitos e controvérsias**. 8ªed. São Paulo: Manole, 2003.

**COMPLEMENTAR:**

- BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Resolução de Diretoria Colegiada nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Regulamento técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, D.F., seção 1, p. 45-53, 02 de janeiro de 2001  
EVAGELISTA, J. **Alimentos: Um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2005.  
FRANCO, B. D. G. M., LANDGRAF, M. **Microbiologia de alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2005.  
GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Varela, 2001.  
KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição & dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2002.  
SAAD, S. M. I. **Probiótico e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas**. 1ed. São Paulo: Varela, 2011.  
TIRAPEGUI, J. **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais**. São Paulo: Atheneu, 2002.  
WARDLAW, G. M. **Nutrição contemporânea**. 8ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

## Plano de Ensino

<b>Curso: NUTRIÇÃO</b>	
<b>Componente Curricular: ESTATÍSTICA APLICADA À SAÚDE</b>	<b>Carga Horária: 40h</b>
<b>Semestre: 3º</b>	<b>Ano Letivo:</b>

<b>Ementa:</b>
Estuda as fases do trabalho estatístico, séries estatísticas e representação gráfica. Médias, Separatrizes, Desvio-padrão e Coeficiente de variação. Conceito, teoremas e leis de probabilidades, distribuição binomial e normal. Noções gerais de amostragem. Distribuições amostrais da média da proporção. Intervalo de confiança para a média e proporção. Teses de hipóteses para a média, proporção e a diferença entre duas médias. Teste de associação.

<b>Objetivos:</b>
<b>Geral:</b> Contribuir para o desenvolvimento, do futuro profissional, do raciocínio matemático e prepará-lo para a compreensão dos métodos estatísticos, capacitando-o a aplicar esses conceitos na análise, interpretação e resolução de situações-problema na área.
<b>Específicos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Adquirir conhecimentos sobre a coleta, organização, interpretação dos dados e resultados.</li><li>• Construir e interpretar gráficos e tabelas relacionados à área da saúde.</li><li>• Desenvolver a capacidade de crítica e análise para tomada de decisão.</li><li>• Utilizar a estatística como ferramenta na resolução de problemas que envolvam análises quantitativas e qualitativas.</li></ul>

<b>Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)</b>
Aulas teórico-práticas, incluindo aplicação de listas de exercícios, realização de trabalhos em grupos e aulas expositivas dialogadas.

<b>Recursos Didáticos:</b>
Computadores (mínimo 1 por dupla), Data-show, lousa e



piloto.

### **Avaliação:**

Prova escrita individual; Atividades em grupos; Participação nas atividades em sala.

#### UNIDADE I:

- Prova escrita individual (6,0)
- Participação nas atividades em sala / Resolução Estudos Dirigidos (1,0)
- Seminários (3,0)

#### UNIDADE II:

- Prova escrita individual (5,0)
- Trabalho escrito e apresentação oral dos resultados (3,0)
- Participação nas atividades em sala / Resolução Estudos Dirigidos (2,0)

### **Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

- Conceitos básicos: população, variável, amostra, amostragem
- Construção de Gráficos e Tabelas
- Interpretação de Gráficos e Tabelas
- Medidas de Tendência Central: Média, Moda, Mediana
- Medidas de Dispersão: Amplitude, Variância, Desvio Padrão, Coeficiente de Variação
- Noções de Probabilidade
- Distribuição Normal

### **Referências Bibliográficas:**

#### **BÁSICA:**

BERQUO, E.S. **Bioestatística**. São Paulo: EPU/EPUSP, 2005.  
LAURENTI, R. **Estatística de Saúde**. São Paulo: EPU, 2005.  
MOORE, David. **A estatística básica e sua prática**. São Paulo: LTC, 2000.

#### **COMPLEMENTAR:**

CALLEGARI-JACQUES, S.M. **Bioestatística: princípios e aplicações**. Porto Alegre: Artmed, 2003.  
MARTINS, G. A. **Princípios de estatística**. 4ªed. São Paulo: Atlas, 1979.  
VIEIRA, S. **Introdução a Bioestatística**. 3 ed. Rio de Janeiro: Campus, 1980.  
CRESPO, A.A. **Estatística Fácil**. São Paulo: Saraiva, 2009.  
MARTINS, Gilberto de Andrade. **Princípios de estatística**. 4 ed. São Paulo, Atlas, 1990.  
SPIEGEL, M. R. **Estatística**. 3.ed. São Paulo: Makron Book, 1993.

## NO DE ENSINO

### **CURSO: NUTRIÇÃO**

**DISCIPLINA:** ATIVIDADE INTERDISCIPLINAR – ATI III

**SEMESTRE:** 3°

**CARGA HORÁRIA:** 10 TEÓRICA | 10

**PRÁTICA**

### **EMENTA**

Questões referentes ao conceito e aplicação da interdisciplinaridade. Compreensão da Interdisciplinaridade por diversos autores. Dificuldades de implantação da interdisciplinaridade no Ensino Superior. Análise dos componentes disciplinares e correlações.

### **OBJETIVOS**

#### **Geral:**

Compreender a importância e aplicação da interdisciplinaridade no currículo acadêmico

#### **Específicos:**

- Compreender o conceito e significados da interdisciplinaridade;
- Estabelecer relação entre as áreas do conhecimento da Nutrição;
- Estimular a prática do método científico;
- Incentivar a produção científica acadêmica;

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **UNIDADE I:**

1. Significados da interdisciplinaridade;
2. Conjunto e diálogo com a Interdisciplinaridade
3. Estudo das ementas das disciplinas
4. Correlação das temáticas geradoras com os eixos disciplinares:  
A) Avaliação Nutricional, Bioquímica metabólica, Alimentação e nutrição na atividade física e Farmacologia.

#### **UNIDADE II:**

1. Interdisciplinaridade: formação global do ser humano;
2. A interdisciplinaridade e as novas formas de organização do conhecimento
3. Estudo das ementas das disciplinas
4. Correlação das temáticas geradoras com os eixos disciplinares:  
A) Vigilância sanitária e Higiene dos alimentos, Saúde coletiva e Epidemiologia.

---

## METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

---

Para o desenvolvimento do conteúdo programático, além de aulas expositivas e participativas, serão realizadas atividades em grupo, seminários com apresentação de artigos e reuniões orientadas dos grupos de trabalho. Nesse espaço, o discente atuará ativamente no processo de aprendizagem e construção do conhecimento.

---

### CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

---

A avaliação qualitativa será processual, considerando-se:

- a interação docente-discente;
  - assiduidade, pontualidade e participação dos discentes nas aulas;
  - cumprimento de prazos para entrega de atividades.
- 

### BIBLIOGRAFIA

---

#### BÁSICA:

BARBOSA, Jane Rangel Alves. **Didática do Ensino Superior**. 2ªed. Curitiba: IESDE Brasil S. A., 2011.

FAVARÃO, N. R. L.; ARAÚJO, C. S. A. Importância da Interdisciplinaridade no Ensino Superior. **Educere**. Umuarama, v.4, n.2, p.103-115, jul./dez., 2004.

PÁTARO, R.F.; BOVO, M.C. A interdisciplinaridade como possibilidade de diálogo e trabalho coletivo no campo da pesquisa e da educação. **Revista NUPEM**, Campo Mourão, v. 4, n. 6, jan./jul. 2012.

ROSA, Maria Geralda Oliver. A interdisciplinaridade e as novas formas de organização do conhecimento. **APRENDER - Caderno de Filosofia e Psicologia da Educação**, Vitória da Conquista, Ano V, n. 8 p. 101-112 2007.

TIRAPEGUI, J. **Nutrição Fundamentos e Aspectos Atuais**. 3. ed. São Paulo: **Atheneu**, 2013.

#### COMPLEMENTAR:

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p.**

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. São Paulo: **Manole**. 2008.

SANTOS, D. R. et al. A importância da interdisciplinaridade no ensino superior. **Revista Faculdade Montes Belos**, v. 4, n. 2, Nov. 2011.

## PLANO DE ENSINO

**CURSO: NUTRIÇÃO**

**DISCIPLINA: NUTRIÇÃO NOS CICLOS VITAIS I**

**CARGA HORÁRIA: 40 TEÓRICA | 20 PRÁTICA**

### EMENTA

Funções metabólicas e fisiológicas dos macronutrientes e micronutrientes. Modificações sofridas pelos nutrientes desde a sua ingestão até a sua excreção pelo organismo humano. Balanço energético. Aspectos clínicos da carência e do excesso de nutrientes no organismo humano. Alimentação e o equilíbrio orgânico-funcional. Perfil nutricional da população brasileira.

### OBJETIVOS

#### GERAIS:

- Espera-se que os alunos compreendam e dominem aspectos da nutrição humana, – capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição;
- Adquiram conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, relacionando ao contexto socioeconômico e ambiental;

#### ESPECÍFICOS:

- Apresentar a disciplina e entender a importância do equilíbrio alimentar para promover a saúde e prevenir doenças
- Conhecer e calcular as necessidades de energia e avaliar o gasto energético de indivíduos saudáveis;
- Conhecer os Macronutrientes: características químicas, metabolismo, funções, necessidades e recomendações nutricionais;
- Conhecer as definições e características químicas, metabolismo e biodisponibilidade, funções metabólicas, deficiência e toxicidade, avaliação do estado nutricional, necessidades e recomendações alimentares, fontes alimentares das vitaminas e minerais;
- Instrumentalizar os alunos para atendimento nutricional de indivíduos saudáveis nos diferentes ciclos da vida;
- Sensibilizar o aluno para relevância dos transtornos alimentares;
- Contextualizar o aluno quanto ao perfil nutricional atual da população brasileira nos diferentes ciclos de vida.

---

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

---

U UNIDADE I: Metabolismo, digestão e absorção dos macro e micronutrientes  
Apresentar a disciplina e entender a importância do equilíbrio alimentar para promover a saúde e prevenir doenças.

Carboidratos, Lipídeos, Proteínas, Minerais, eletrólitos, vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis, balanço energético, elaboração de cardápio.

UNIDADE II: Nutrição nos ciclos de vida

Necessidades nutricionais na infância, adolescência, gestação, adulta, idosa.

---

### • METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

---

Aulas expositivas, debates, seminários, estudos dirigidos; Datashow, cartazes, artigos científicos.

---

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

---

UNIDADE I: Avaliação escrita individual, debate

UNIDADE II: Avaliação escrita individual, seminário.

---

## BIBLIOGRAFIA

---

### BÁSICA:

MAHAN, K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 10. ed. São Paulo: Rocca, 2002.

SIZER, F. Nutrição: conceitos e controvérsias. 8. ed. São Paulo: Manole, 2003.

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M.A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.

### COMPLEMENTAR:

CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole. 2008.

GUYTON, A; HALL, J. Tratado de Fisiologia Médica. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.

ISOSAKI, M. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração. São Paulo: Atheneu, 2004.

NOBREGA, F.J. Distúrbios da nutrição: na infância e na adolescência. Rio de Janeiro: Revinter, 2007. TEIXEIRA NETO, F. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003..

GRANATIC, B. Técnicas Básicas de Redação. 4. ed. São Paulo: Scipione, 2005.

MARTINS, L. Escrever com Criatividade. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2004.

SANCHES, Emílio. Compreensão de textos: dificuldades e ajudas. Porto Alegre: Artmed, 2002..

## PLANO DE ENSINO

**CURSO: NUTRIÇÃO**

**DISCIPLINA: LÍNGUA PORTUGUESA III**

**SEMESTRE: 3º**

**CARGA HORÁRIA: 40 TEÓRICA | 00**

**PRÁTICA**

### EMENTA

Estudo da sintaxe: oração e termos essenciais; termos integrantes; sintaxe de período composto; sintaxe de regência; crase.

### OBJETIVOS

#### GERAIS:

- Possibilitar o domínio da língua escrita, de acordo com a norma culta e usá-la de forma satisfatória em diversas instâncias do processo de comunicação, nas mais variadas situações sociais, sobretudo na vida profissional.

#### ESPECÍFICOS:

- Usar o conhecimento linguístico no processo de interpretação e produção textual
- Dominar os principais aspectos relacionados ao estudo da sintaxe
- Formular textos com as características da norma padrão
- Conhecer as noções de gramáticas e as orações do período composto
- Organizar estruturas sintáticas dos textos, visando ao estabelecimento do processo comunicativo, especificamente escrito.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

#### UNIDADE I:

- Conceitos essenciais: frase, oração e período
- Termos essenciais da oração: sujeito e predicado
- Termos integrantes da oração:
- Complemento nominal
- Objetos
- Agente da passiva
- Sintaxe do período Composto
- Período composto por coordenação
- Período composto por subordinação

- UNIDADE II:
- Sintaxe de Regência
- Regência verbal
- Regência nominal
- Emprego do acento grave: CRASE.

---

### **METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS**

---

Para o desenvolvimento do conteúdo programático, além de aulas expositivas e participativas, serão realizados exercícios, trabalhos individuais e, ou em grupo (debate e pesquisa), atividades diversificadas de leitura, produção e reescrita de textos, que possibilitem ao estudante não só enriquecer o seu potencial individual, mas também, pela interação, aplicar os conhecimentos trabalhados no curso. Nesse espaço, o aluno será o sujeito que exercerá as ações necessárias para que aconteça a sua aprendizagem.

---

### **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

---

#### **UNIDADE I e UNIDADE II:**

A avaliação será constante e contínua, considerando-se:

- a interação docente-discente;
- assiduidade, participação dos alunos nas aulas;
- todas as atividades de produção e reestruturação de texto;
- leitura e discussão dos textos indicados;

Serão realizadas as seguintes avaliações:

1. Uma prova escrita 1ª unidade, com valor de 7,0 pontos.
  2. Apresentação de trabalhos em sala, escritos ou orais: 3,0 por unidade.
  3. Um trabalho escrito/reescrito sobre um tema a ser escolhido, com valor de 7,0 pontos.
- 2ª Chamada: a ser realizada somente para os casos previstos nas normas da Universidade, tais como: Atestado Médico e doenças infectocontagiosas.

Quadro branco, pincel para quadro branco, fotocópias, datashow, computador.

---

### **BIBLIOGRAFIA**

---

#### **BÁSICA:**

- FIORIN, J. L. Lições de texto: leitura e redação. 4 ed. São Paulo: Ática, 2002.
- SERAFINI, M. T. Como Escrever Textos. 12. ed. São Paulo: Globo, 2004.

SPECTOR, N. Manual para redação de teses, projetos de pesquisa e artigos científicos. 2. ed. Rio de Janeiro: Koogan, 2001.

SPECTOR, N. Dissertações e monografias. 6. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2004.

**COMPLEMENTARES:**

BECHARA, E. Moderna Gramática da Língua Portuguesa. 37 ed. Rio de Janeiro: Lucerna, 2001.

FEITOSA, V. C. Redação de Textos Científicos. 10. ed. São Paulo: Papyrus, 2006.

GRANATIC, B. Técnicas Básicas de Redação. 4. ed. São Paulo: Scipione, 2005.

MARTINS, L. Escrever com Criatividade. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2004.

SANCHES, Emílio. Compreensão de textos: dificuldades e ajudas. Porto Alegre: Artmed, 2002.



## PLANO DE ENSINO

**CURSO:** NUTRIÇÃO  
**DISCIPLINA:** SAÚDE COLETIVA  
**CARGA HORÁRIA:** 40 TEÓRICA

### EMENTA

Estudo sobre Saúde Coletiva abrangendo conceitos e usos da Epidemiologia, história natural das doenças. Conhecimento sobre os sistemas de saúde no Brasil e o SUS. Organização estrutural da assistência à saúde e o papel assistencial dos profissionais de saúde na saúde coletiva. Discussão sobre sistemas de informação em Saúde, Método Epidemiológico e Estatístico.

### OBJETIVOS

#### GERAIS:

Possibilitar ao aluno uma reflexão crítica do campo da saúde coletiva enquanto espaço de produção de saber e âmbito de práticas, com ênfase nos modelos de organização dos serviços de saúde no Brasil.

#### ESPECÍFICOS:

Caracterizar o campo da saúde coletiva enquanto espaço de produção de saber e âmbito de práticas, distinguindo os principais objetos de intervenção e de investigação. Possibilitar uma reflexão crítica do processo saúde e doença, apresentando os modelos explicativos de saúde e situando-os no contexto histórico dos processos produtivos da sociedade.

Compreender os conceitos de promoção e prevenção da saúde: tecnologias de intervenção, de educação e comunicação em saúde.

Refletir sobre os modelos de organização dos serviços de saúde no Brasil.

Analisar a situação de saúde do Brasil com ênfase nos principais problemas de saúde da população.

Discutir a importância dos profissionais de saúde no campo da Saúde Coletiva para assegurar a saúde da população.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

#### UNIDADE I:

Introdução à Saúde Coletiva. História do conceito de saúde e processo saúde/doença.

Evolução histórica da Saúde Pública no Brasil/ Saúde coletiva: história recente de um passado remoto.

Modelos de organização dos serviços de saúde no Brasil.

### Medidas de Saúde Coletiva

A Atenção Primária à Saúde e as formas de organização dos serviços. Estratégia Saúde da Família.

Território e cidadania. Determinantes sociais da saúde.

Análise da situação de saúde do Brasil: principais problemas de saúde da população. Tendências e novos desafios para o SUS.

Programas Nacionais de prevenção e controle de doenças e agravos à saúde.

Vigilância da Saúde com abordagem: saúde do trabalhador, ambiental, epidemiológica e sanitária.

Planejamento, diagnóstico e intervenção em saúde coletiva.

---

## METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

---

Exposição dialogada e participativa, incluindo a discussão de casos, artigos, situações de saúde, trabalhos em subgrupos, seminários, estudos dirigidos, entre outras técnicas pedagógicas.

Data-show, vídeo, lousa e piloto, caixa de som, textos e artigos científicos.

---

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

---

### UNIDADE I:

- Trabalho em grupo/seminário (3,0)
- Prova escrita (7,0)

### UNIDADE II:

- Atividade em grupo (1,0)
- Estudo dirigido (2,0)
- Prova escrita (7,0).

---

## BIBLIOGRAFIA

---

### BÁSICA:

BERTOLLI FILHO, C. História da Saúde Pública no Brasil. 4. ed. São Paulo: Ática, 2008.

GIOVANELLA, L. et al (org.). Políticas e sistemas de saúde no Brasil. 2. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz/Centro Brasileiro de Estudos de Saúde, 2012.

ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. Epidemiologia e saúde. 6. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2003.

### COMPLEMENTAR:

SIZER, F. Nutrição: conceitos e controvérsias. 8. ed. São Paulo: Manole, 2003.

SILVA, M.G.C. Saúde pública: auto avaliação e revisão. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

SCHMIDT, M.I. et al. Doenças crônicas não transmissíveis no Brasil: carga e desafios atuais. Disponível em: <<http://download.thelancet.com/flatcontentassets/pdfs/brazil/brazilpor4.pdf>>. Acesso em: 20 fev 2014.

PAIM, J. A reforma sanitária e a municipalização. Saúde e Sociedade. 1(2); 29-47. 1992. Disponível em: [www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-12901992000200003&script...](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0104-12901992000200003&script...) Acesso em: 20 fev 2014.

SCLIAR, M. História do Conceito de Saúde. PHYSIS: Rev. Saúde Coletiva, Rio de Janeiro, 17(1):29-41, 2007. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/physis/v17n1/v17n1a03.pdf>>. Acesso em: 20 fev 2014.

.

.

## PLANO DE ENSINO

**CURSO: NUTRIÇÃO**

**DISCIPLINA: PARASITOLOGIA**

**SEMESTRE: 3º**

**CARGA HORÁRIA: 40 TEÓRICA | 40**

**PRÁTICA**

### EMENTA

Princípios gerais do parasitismo. Estudo da biologia e morfologia de protozoários, helmintos e artrópodes parasitas do Homem. Parasitoses veiculadas por solo, água e alimentos contaminados. Parasitoses transmitidas por vetores. Distribuição geográfica das parasitoses do Homem.

### OBJETIVOS

#### GERAIS:

Dar conhecimento aos alunos sobre a importância médica dos parasitas que atingem o ser humano. Conscientizá-los sobre as doenças causadas pelos parasitas nos animais, observando a biologia, distribuição geográfica, modos de transmissão e, ou veiculação de doenças, diagnóstico, epidemiologia e profilaxia das mesmas.

#### ESPECÍFICOS:

Identificar as taxa dos parasitos;

Identificar e relacionar as principais parasitoses humanas;

Correlacionar os parasitos com as condições socioeconômicas da população.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

#### I UNIDADE

1. Introdução ao estudo de parasitologia médica humana; conceitos básicos em parasitologia; importância das parasitoses.
2. Tipos de hospedeiros. Relação parasito-hospedeiro. Ciclos parasitários. Regras internacionais de nomenclatura zoológica.
3. Filo Platyhelminthes: caracterização. Classe trematoda: caracterização, espécies parasitas do homem: Fasciola hepática: importância médica.
4. Gênero Schistosoma: caracterização, espécies parasitas do homem. Estudo particularizado do S. mansoni: biologia. Esquistossomose mansônica: transmissão, patogenia, epidemiologia, profilaxia e diagnóstico.

5. Classe Cestoda: caracterização. Cestódeos encontrados no homem. Estudo particularizado da *Taenia solium*, *T. saginata*, *Echinococcus granulosus*. Cisticercose, teníase e hidatidose.

6. Filo Nematelminthes: caracterização. *Ascaris lumbricoides*: morfologia, biologia, transmissão, epidemiologia, patogenia, profilaxia e diagnóstico. *Toxocara canis* "larva migrans visceralis".

7. *Trichuris trichiura* e *Enterobius* e *Vermicularis*: morfologia, biologia, transmissão, patogenia, epidemiologia, profilaxia e diagnóstico.

8. Ancilostomídeos: sistemática. *Ancylostoma duodenale* e *Necator americanus*. Morfologia, biologia. Ancilostomíase: transmissão, patogenia, epidemiologia, profilaxia e diagnóstico. "larva migrans cutânea".

9. *Strongyloides stercoralis*: morfologia, biologia, transmissão, patogenia, epidemiologia, profilaxia e diagnóstico.

## II UNIDADE

10. Ordem Diptera: Culicídeos, Psicodídeos. Importância médica.

11. *Wuchereria bancrofti*: morfologia, biologia, transmissão, patogenia, epidemiologia, profilaxia e diagnóstico.

12. Introdução ao estudo dos protozoários. Discriminação das espécies de importância médica.

13. Filo Apicomplexa: caracterização, esporozoários parasitos do homem. Coccídeos intestinais oportunistas.

14. Gênero *Toxoplasma*: *T. gondii*. Biologia e importância. Toxoplasmose - transmissão, patogenia, epidemiologia, diagnóstico e profilaxia.

15. Gênero *Plasmodium*: *P. vivax*, *P. falciparum*, *P. malariae*. Morfologia, biologia da malária: transmissão, patogenia, epidemiologia, profilaxia e diagnóstico.

16. Subfilo Mastigophora: caracterização e sistemática. Leishmanias parasitas do homem, discriminação e caracterização das espécies.

17. *Leishmania tropical* e *Leishmania brasiliensis*: morfologia, biologia, transmissão, patogenia, epidemiologia, profilaxia e diagnóstico. Leishmanioses: cutânea e cutâneo-mucosa.

18. *Leishmania chagasi*: biologia, transmissão, patogenia, epidemiologia, profilaxia e diagnóstico. Leishmaniose visceral – calazar.

19. Gênero *Trypanosoma*: caracterização e sistemática; espécies parasitas do homem. *Trypanosoma rangeli*, *Trypanosoma gambiense*, *Trypanosoma rhodesiense*. Importância médica.

20. Ordem Hemiptera: caracterização, importância médica.

21. *Trypanosoma cruzi*: histórico, morfologia, biologia, transmissão. Doença de Chagas: distribuição geográfica, patogenia, epidemiologia, profilaxia e diagnóstico.

22. Família Trichomonadidae; trichomonas parasitas do homem: *Trichomonas vaginalis*, *Trichomonas tenax*, *Pentatrichomonas hominis*. Morfologia, biologia, transmissão, patogenia, profilaxia e diagnóstico.

23. *Giardia lamblia*: morfologia, biologia, transmissão, patogenia, profilaxia, epidemiologia e diagnóstico.

24. Subfilo Sarcodina: generalidades. Amebídeos parasitas do homem: *Entamoeba coli*, *Entamoeba histolytica*, *Entamoeba gingivalis*, *Dientamoeba fragilis*, *Iodamoeba butschili*, *Endolimax nana*. Importância médica. Estudo das amebas de vida livre.

25. *Entamoeba histolytica*: morfologia, biologia, transmissão. Amebíase: patogenia, epidemiologia, profilaxia e diagnóstico.

26. Filo Ciliophora: *balantidium coli*. Morfologia, biologia e importância médica.

27. Subordem Cyclorhapha: caracterização importância médica.

28. Ordens Anoplura e Siphonaptera: caracterização e importância médica.

---

## METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

---

As aulas serão desenvolvidas buscando levantar questões relevantes para os alunos sobre os conteúdos da disciplina, A partir deste processo o conhecimento científico será trabalhado. Esta estratégia metodológica enfatiza a construção/produção do conhecimento ao invés da transmissão e aquisição de informações.

Sendo assim, haverá uma diversificação didática e pedagógica privilegiando o aluno como sujeito do processo de aprendizagem, neste sentido será estimulada autonomia e responsabilidade dos alunos diante da sua formação.

Estratégias de ensino: dinâmicas, trabalhos de grupo, apresentação de seminários, aulas expositivas, pesquisa.

---

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

---

Provas bimestrais escritas distribuídas de acordo com os temas estudados.

Apresentação de seminários de assuntos e atividades desenvolvidas no laboratório.

---

## BIBLIOGRAFIA

---

### **BÁSICA:**

CIMERMAN, B. Atlas de Parasitologia: artrópodes; protozoários. São Paulo: Atheneu, 2005.

REY, L. Base da Parasitologia Médica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.

REY, L. Parasitologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

CIMERMAN, B.; CIMERMAN, S. Parasitologia Humana e seus Fundamentos Gerais. São Paulo: Atheneu, 2005.

FERREIRA, M. U. Fundamentos biológicos da parasitologia humana. São Paulo: Manole, 2003.

NEVES, D.P. Parasitologia Humana. 10 ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

<b>CURSO:</b> <b>NUTRIÇÃO</b>	
<b>DISCIPLINA: FISIOLOGIA DO EXERCÍCIO</b>	
<b>SEMESTRE: 3º</b>	
	<b>CARGA HORÁRIA: 60h</b>

**EMENTA:**

Habilitar o aluno na prática e prescrição dos exercícios e entender como funciona o sistema de uma forma geral quando é gerada uma sobrecarga imposta pelo meio e quais os mecanismos de adaptação são utilizados durante o esforço.

**OBJETIVOS:**

**GERAL:**

Orientar e facilitar o entendimento dos alunos dos efeitos fisiológicos em relação aos exercícios físicos e terapêuticos.

**CONTEÚDO:**

1. Introdução ao conteúdo da disciplina.
  - 1.1. Anatomia cardíaca.
  - 1.2. Tipos de fibras musculares.
  - 1.3. Capacidade funcional do sistema cardiovascular.
  - 1.4. Conteúdo neural do movimento humano.
2. Nutrição a base para o desempenho humano
  - 2.1. Carboidratos, gorduras, proteínas e nutrição ideal para o Exercício.
    - 2.1.1. Valor energético do alimento.
    - 2.1.2. Transferência de energia no corpo.
    - 2.1.3. Transferência de energia no exercício.
    - 2.1.4. Medida do consumo energético humano.
3. Estrutura e função pulmonares.
  - 3.1 Permuta e transporte de gases.
  - 3.2 Permuta gasosa nos pulmões e nos tecidos.
  - 3.3 Dinâmica da ventilação pulmonar.
  - 3.4 Regulação da ventilação pulmonar.
  - 3.5 Ventilação pulmonar durante o exercício.
4. Fisiologia aplicada ao exercício.
  - 4.1 Treinamento para potência aeróbia e anaeróbia.

- 4.2 Força muscular.
- 4.3 Mensuração da força e treinamento de resistência.
- 4.4 Adaptações com o treinamento de resistência.
- 4.5 Recursos especiais para o desempenho e o condicionamento.
5. Exercícios nas médias e grandes altitudes.
  - 5.1 Termorregulação e estresse ambiental durante o exercício.
6. Avaliação da composição corporal.
  - 6.1 Somatotipo, desempenho e atividade física.
  - 6.2 Obesidade e controle ponderal.
7. Fisiologia do exercício clínico para reabilitação oncológica, cardiovascular e pulmonar.

**METODOLOGIA:**

Aulas teóricas e práticas. Prática clínica. Discussões clínicas. Recursos áudio visuais.

**RECURSOS:**

Data-show, lousa e piloto, textos e artigos científicos.

**CRITÉRIOS E INSTRUMENTOS PARA AVALIAÇÃO:**

Prova escrita individual; Atividades em subgrupos (**discussão de casos, artigos, seminário**)

**UNIDADE I:**

- Prova escrita individual
- Atividade em subgrupos
- Atividade em subgrupos

**UNIDADE II:**

- Prova escrita individual
- Atividade em subgrupos
- Atividade em subgrupos

**BIBLIOGRAFIAS**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- NEGRÃO, C. E; BARRETTO, A. C. P. **Cardiologia do exercício: do atleta ao cardiopata.** São Paulo: Manole, 2006.
- McARDLE, William; KATCH, Frank; KATCH, Vitor L. **Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- WILMORE, Jack H; COSTILL, David L. **Fisiologia do esporte e do exercício.** Ed. Manole, São Paulo, 2001.
- POWERS, Scott Kline; HOWLEY, Edward T. **Fisiologia do exercício: teoria e aplicação ao condicionamento físico e ao desempenho.** 3. ed; Ed Manole, São Paulo 2000.
- TORTORA, Gerard J; GRABOWSKI, Sandra Reynolds. **Princípios de anatomia e fisiologia.** 9º ed. Ed Guanabara Koogan, Rio de Janeiro 2002.

## PLANO DE ENSINO

**CURSO: NUTRIÇÃO**  
**DISCIPLINA: BROMATOLOGIA**  
**CARGA HORÁRIA: 60 TEÓRICA**

### EMENTA

Estudo dos aspectos Bromatológicos de Carboidratos, Lipídios e proteínas. Estudo das vitaminas, pigmentos vegetais, fatores antinutricionais. Estudo dos grupos de alimentos: carnes, ovos, pescados, laticínios, cereais e farináceos. Fraude em alimentos. Bebidas estimulantes. Composição Centesimal e Rotulagem nutricional.

### OBJETIVOS

**Geral:** Apresentar aspectos bromatológicos importantes em alimentos.

**Específico**

- Caracterizar grupos de alimentos. Apresentar os constituintes físico-químicos dos alimentos. Realizar testes de identificação de fraudes em alimentos. Avaliar perdas nutricionais no processamento de alimentos. Realizar composição centesimal em alimentos e rotulagem nutricional específica.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I: Introdução à Bromatologia; Estudo dos Carboidratos, Estudo dos lipídios; Estudo das proteínas e enzimas; Estudo das vitaminas e pigmentos naturais, Estudo dos minerais e fatores antinutricionais; Apresentação de artigo.

UNIDADE II: Carne, pescados e ovos; Cereais e derivados: estudo do glúten e farinhas panificáveis; Leite e produtos lácteos; Fraudes em leite; Bebidas estimulantes: chocolate, chá, café, erva mate. Seminário

### METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

- As aulas teóricas serão realizadas de forma expositiva. As atividades das aulas práticas serão executadas pelos alunos, utilizando alimentos e reagentes disponibilizados, em laboratório, referentes ao conteúdo das aulas teóricas.



---

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

---

UNIDADE I: Avaliação (teste), Apresentação de artigo científico; Avaliação (prova)

UNIDADE II: Avaliação (teste), Apresentação de seminário; Avaliação (prova).

---

## BIBLIOGRAFIA

---

### **BÁSICA:**

BOBBIO, F. O., BOBBIO, P. A. Introdução à química de Alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 1992

SALINAS, Rolando D. Alimentos e Nutrição. Porto Alegre: Artmed, 2002

OETTERER, M. et al. Fundamentos de Ciência e Tecnologia de alimentos. São Paulo: Manole, 2006.

### **COMPLEMENTAR:**

COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2007

ORDONEZ, J. Tecnologia de alimentos. Volume 1. Porto Alegre: Editora Artmed, 1. ed., 2005.

ORDONEZ, J. Tecnologia de alimentos. Volume 2. Porto Alegre: Editora Artmed, 1. ed., 2005.

## PLANO DE ENSINO

**CURSO:** NUTRIÇÃO  
**DISCIPLINA:** VIGILÂNCIA SANITÁRIA E HIGIENE DOS ALIMENTO  
**CARGA HORÁRIA:** 60 TEÓRICA

### EMENTA

Práticas Higiênicas em Unidades de Alimentação e Nutrição. Investigação de Agravos nos Estabelecimentos de alimentos e bebidas. Padrões Sanitários em Projetos Físicos. Qualidade e monitoramento nas Unidades de Alimentação e Nutrição. Saneantes e sua utilização. Vigilância Sanitária em Saúde Pública. Técnicas de Inspeção Sanitária para alimentos. Legislação Sanitária. Controle de qualidade: histórico e conceitos básicos. Metodologia de inspeção sanitária.

### OBJETIVOS

#### GERAIS:

Proporcionar conhecimentos básicos sobre os problemas sanitários que envolvem a produção, distribuição e comercialização de alimentos para identificar os procedimentos adequados à sua proteção, bem como metodologias para elucidação, resolução e prevenção de surtos de toxinfecção alimentar.

#### ESPECÍFICOS:

1. Conhecer os setores que compõem os sistemas da Vigilância Sanitária e Epidemiológica de Alimentos no Brasil, modelos de estruturação, objetivos e metas;
2. Identificar e avaliar as ações utilizadas pela Vigilância Sanitária e as práticas higiênico-sanitárias utilizadas em estabelecimentos que produzem alimentos para obtenção do alimento seguro;
3. Discutir, através de estudos científicos, doenças que têm como causa alimentos contaminados por microrganismos patogênicos;
4. Auxiliar a julgar criteriosamente a legislação alimentar vigente pertinente à produção e comercialização de alimentos e o emprego de sistemas de gerenciamento de qualidade;
5. Possibilitar a aplicação de metodologias para assegurar a inocuidade e qualidade dos alimentos;
6. Eleger medidas preventivas para o fornecimento de alimentos e de alimentação seguros, atendendo aos requisitos sanitários de Saúde Pública.

---

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

---

### UNIDADE I:

Introdução à higiene e inspeção dos alimentos. Políticas de inspeção atual. Código de Defesa do Consumidor, Codex Alimentarius. Vigilância Epidemiológica de Alimentos. Sistema VE-DVA. Programas de gerenciamento da qualidade de alimentos. POP's (Procedimento Operacional Padrão). Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Fluxograma de processo. Apresentação de Seminários.

### UNIDADE II:

Rotulagem de Alimentos Embalados. Técnicas de limpeza. Sanitização de utensílios, equipamentos e ambientes. Visita técnica – UAN. Problemas sanitários que envolvem a produção. Treinamento de pessoal auxiliar para as devidas práticas sanitárias.

---

## METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

---

Aulas com exposição dialogada ministradas com auxílio de recurso multimídia. Dinâmica de grupo através da discussão de textos e artigos científicos. Apresentação de seminários temáticos pelos alunos. Visitas a estabelecimentos que produzem e/ou comercializam alimentos, objetivando relacionar teoria/ prática em um contexto que abrange a higiene e a inspeção dos alimentos em nosso município. Prevê ainda a exibição de filme/vídeos que possibilitem a discussão acerca da temática. Quadro branco; piloto; data show; textos e artigos científicos; filmes.

---

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

---

### UNIDADE I:

Durante o semestre a avaliação será através de 02 provas escritas (valor 6 pontos) ao final de cada unidade e trabalhos referentes ao tema durante as unidades, sendo eles:  
Seminário temático em equipe (Unidade I) – valor 3,0 pontos  
Visita a Unidades de Alimentação e Nutrição – Trabalho escrito: Aplicação do check list e entrevista com o chef (Unidade II) - valor 2,0 pontos  
Visita ao supermercado: Inspeção de rótulos e comportamento do consumidor (Unidade II) – valor 1,0 ponto  
A presença e participação em aula também farão parte da avaliação (2,0 pontos – 1 em cada unidade). Será considerada a avaliação do conhecimento de forma processual.

---

## BIBLIOGRAFIA

---

### BÁSICA:

SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em alimentos. 6. ed. São Paulo: Varela, 2008.  
GERMANO, P. M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 2001.  
ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M.Z. Introdução à epidemiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

### COMPLEMENTAR:

JAY, James M. Microbiologia de alimentos. Porto Alegre, 2005.  
OLIVEIRA J.E.D. MARCHINI, J.S. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M. Z. Introdução à epidemiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

EVAGELISTA, J. Alimentos: Um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005.

FRANCO, B. D. G. M., LANDGRAF, M. Microbiologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.

.  
. .

## PLANO DE ENSINO

**CURSO: NUTRIÇÃO**

**DISCIPLINA:** Planejamento E Design De Unidades Produtoras De Alimentos

**SEMESTRE:** 4°

**CARGA HORÁRIA:** 40 TEÓRICA | 00

PRÁTICA

### EMENTA

Fundamento físico-estrutural para avaliação e diagnóstico de Unidades de Produtoras de Alimentos (UPA) e Lactário, nas diversas áreas de funcionamento. Análise de layout, dimensionamento, localização, características de construção e fluxograma das áreas de trabalho de UAN's tendo como base a legislação vigente. Elaboração de memorial de detalhamento para equipamentos, com base na legislação vigente, e na dinâmica de atuação do profissional nutricionista. Análise ergonômica de trabalho.

### OBJETIVOS

#### GERAIS:

- Elaborar condições de análise de plantas baixa em projetos de engenharia e arquitetura voltados para UPA, indicando as necessidades específicas, baseado na legislação em vigor.

#### ESPECÍFICOS:

Descrever as estruturas físicas prontas e elaborar projetos de reformas.

Relacionar equipamentos e utensílios nas áreas de trabalho, segundo normas ergonômicas e fluxo, situando-os para cada área dentro da sua especificidade.

Elaborar memorial de detalhamento e estudo orçamentário do projeto.

Elaborar contratos de consultoria.

Elaborar projetos, com prognóstico de funcionamento do serviço observando a legislação vigente que preconiza normas e ações relacionadas às unidades de alimentação.

Analisar plantas de variados serviços de alimentação.

---

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

---

### UNIDADE I:

- Aula inaugural e apresentação da disciplina. Definição UPA / UPR; Tipos.
- Interface entre engenharia / arquitetura / nutrição.
- Fatores que interferem no planejamento físico funcional das várias UPA / UPR.
- Dimensionamento e distribuição de áreas.
- Legislação para estrutura física UPA.
- Ergonomia. Ambiência. Humanização.
- Visita técnica UPA.

### UNIDADE II:

- Memorial descritivo. Equipamentos.
- Banco de leite. Lactário.
- Contrato de consultoria. Projeto UPA.
- Material de construção.
- Apresentação de Seminários.

---

## METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

---

Exposição dialogada, utilização de recurso audiovisual, discussão de textos, resenhas.

---

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

---

Serão realizadas 04 avaliações durante o semestre. Sendo 02 avaliações na forma de prova escrita, e 02 trabalhos.

---

## BIBLIOGRAFIA

---

### BÁSICA:

ABERC, Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo, 2ªed. 2000.  
COUTO, H. de A. Ergonomia aplicada ao trabalho. Belo Horizonte: Ergo Editora Ltda., 1996.  
GRANDJEAN, E. Manual de ergonomia. Porto Alegre: Artes médicas Sul Ltda., 4ª ed.1997.  
IIDA, I. Ergonomia projeto e produção. São Paulo: Edgard Blücher, 1990.  
LAWSON, F. Planificación y diseño de restaurants. Barcelona: Blume, 1978.  
LIMA FILHO, G. P. Planejamento de refeições: definições, características, dimensionamentos, layout. Rio de Janeiro, 1986.

LOBO, A. Manual de estrutura e organização do restaurante comercial. 1ªed. Rio de Janeiro: Atheneu. 1999.

MEZOMO, I. F. B, O serviço de nutrição e dietética. São Paulo: União Social Carmelita, 1979.

PASSOS, C. de M. Organização de cozinhas hospitalares. São Paulo: Associação Paulista de Hospitais, 1972.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

BRASIL, Ministério da Saúde. Resolução RDC nº. 50 de 21 de fevereiro de 2002: da Agência Nacional de Vigilância Sanitária: Dispõe sobre a regulamentação técnica para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde. Diário Oficial da União, Brasília/DF, fevereiro de 2002.

BRASIL, Ministério da Saúde. Resolução RDC nº. 63 de 06 de julho de 2000: da Agência Nacional de Vigilância Sanitária: Regulamento técnico para a terapia de nutrição enteral. Diário Oficial da União, Brasília/DF, 07 de julho de 2000.

BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria nº. 3523 de 28 de agosto de 1998: da Agência Nacional de Vigilância Sanitária: Regulamento técnico contendo medidas básicas para garantir a qualidade do ar. Diário Oficial da União, Brasília/DF, 31 de agosto de 1998.

BRASIL, Ministério da Saúde. Portaria nº. 326 de 30 de julho de 1997: da Agência Nacional de Vigilância Sanitária: Condições higiênicas sanitárias e de b.p.f. para estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília/DF, 01 de agosto de 1997.

OLIVEIRA, N. F. W. NERY, M. Administração de serviços de nutrição. Rio de Janeiro: Âmbito Cultural Edições LTDA. 1982.

SILVA FILHO, R.A. S, Manual básico para planejamento e projeto de restaurante e cozinhas industriais.

## PLANO DE ENSINO

**CURSO: NUTRIÇÃO**

**DISCIPLINA: NUTRIÇÃO NOS CICLOS VITAIS I**

**SEMESTRE: 3°**

**CARGA HORÁRIA: 40 TEÓRICA | 20**

**PRÁTICA**

### EMENTA

Funções metabólicas e fisiológicas dos macronutrientes e micronutrientes. Modificações sofridas pelos nutrientes desde a sua ingestão até a sua excreção pelo organismo humano. Balanço energético. Aspectos clínicos da carência e do excesso de nutrientes no organismo humano. Alimentação e o equilíbrio orgânico-funcional. Perfil nutricional da população brasileira.

### OBJETIVOS

#### GERAIS:

- Espera-se que os alunos compreendam e dominem aspectos da nutrição humana, – capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição;
- Adquiram conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento e desenvolvimento, envelhecimento, relacionando ao contexto socioeconômico e ambiental;

#### ESPECÍFICOS:

- Apresentar a disciplina e entender a importância do equilíbrio alimentar para promover a saúde e prevenir doenças
- Conhecer e calcular as necessidades de energia e avaliar o gasto energético de indivíduos saudáveis;
- Conhecer os Macronutrientes: características químicas, metabolismo, funções, necessidades e recomendações nutricionais;
- Conhecer as definições e características químicas, metabolismo e biodisponibilidade, funções metabólicas, deficiência e toxicidade, avaliação do estado nutricional, necessidades e recomendações alimentares, fontes alimentares das vitaminas e minerais;
- Instrumentalizar os alunos para atendimento nutricional de indivíduos saudáveis nos diferentes ciclos da vida;

- Sensibilizar o aluno para relevância dos transtornos alimentares;
- Contextualizar o aluno quanto ao perfil nutricional atual da população brasileira nos diferentes ciclos de vida.

---

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

---

U UNIDADE I: Metabolismo, digestão e absorção dos macro e micronutrientes  
Apresentar a disciplina e entender a importância do equilíbrio alimentar para promover a saúde e prevenir doenças.

Carboidratos, Lipídeos, Proteínas, Minerais, eletrólitos, vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis, balanço energético, elaboração de cardápio.

UNIDADE II: Nutrição nos ciclos de vida

Necessidades nutricionais na infância, adolescência, gestação, adulta, idosa.

---

## • METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

---

Aulas expositivas, debates, seminários, estudos dirigidos; Datashow, cartazes, artigos científicos.

---

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

---

UNIDADE I: Avaliação escrita individual, debate

UNIDADE II: Avaliação escrita individual, seminário.

---

## BIBLIOGRAFIA

---

### BÁSICA:

MAHAN, K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 10. ed. São Paulo: Rocca, 2002.

SIZER, F. Nutrição: conceitos e controvérsias. 8. ed. São Paulo: Manole, 2003.

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M.A. Nutrição em obstetrícia e pediatria. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.

### COMPLEMENTAR:

CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole. 2008.

GUYTON, A; HALL, J. Tratado de Fisiologia Médica. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.

ISOSAKI, M. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração. São Paulo: Atheneu, 2004.



NOBREGA, F.J. Distúrbios da nutrição: na infância e na adolescência. Rio de Janeiro: Revinter, 2007. TEIXEIRA NETO, F. Nutrição Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003..

GRANATIC, B. Técnicas Básicas de Redação. 4. ed. São Paulo: Scipione, 2005.

MARTINS, L. Escrever com Criatividade. 3. ed. São Paulo: Contexto, 2004.

SANCHES, Emílio. Compreensão de textos: dificuldades e ajudas. Porto Alegre: Artmed, 2002..

## Plano de Ensino

<b>Curso:</b> Nutrição					
<b>Componente Curricular:</b>	Educação	Alimentar	<b>Carga</b>	<b>Horária:</b>	
Nutricional			80h	T: 40h   P:40h	
<b>Semestre:</b> 4º			<b>Ano Letivo:</b>		

### Ementa:

Conceitos básicos de educação. Relação entre educação, saúde e nutrição. Psicologia da aprendizagem. Técnicas de comunicação e ensino. Processo ensino aprendizagem. Aspectos culturais da educação nutricional. Percepção do alimento e do consumo de alimentos. Formação de hábitos e comportamento alimentar. Reeducação Alimentar. Elaboração de projetos educativos para distintas faixas etárias.

### Objetivos:

**Gerais:** Desenvolver habilidades e competências para a realização de ações e práticas de educação alimentar e nutricional munidos da compreensão do contexto de construção dos hábitos alimentares bem como de estratégias de diálogo, ensino e aprendizagem.

### Específicos:

- Compreender a relação entre a memória alimentar, hábitos alimentares e educação alimentar e nutricional.
- Refletir sobre os aspectos históricos, sociais, culturais, teóricos e conceituais relacionados com as práticas de educação alimentar e nutricional ao longo do tempo
- Analisar as práticas de educação alimentar e nutricional desenvolvidas considerando o contexto de promoção da saúde e prevenção de doenças
- Refletir sobre o tema e conceito de Alimentação saudável
- Compreender a relação entre o processo saúde-doença e o cuidado nutricional
- Refletir sobre o processo de formação de hábitos alimentares, práticas alimentares, comportamento alimentar e relação do sujeito com a comida e o comer
- Conhecer as estratégias de educação nutricional junto aos ministérios da saúde, desenvolvimento social, do trabalho;
- Elaborar e aplicar projetos em educação nutricional em Instituições públicas e/ou

privadas.

### **Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)**

Durante o semestre será utilizada a metodologia de exposições dialogadas, discussão de artigos científicos, debates, elaboração de materiais didáticos, exposição de vídeos e de uma ação de educação alimentar e nutricional pelos discentes

### **Recursos Didáticos:**

Utilização do recurso audiovisual, textos científicos, livros.

### **Avaliação:**

Serão realizadas 04 avaliações durante o semestre. Sendo 02 avaliações na forma de avaliação escrita; as outras duas na forma de apresentação de artigo/resumo e elaboração de projeto.

**UNIDADE I:** Avaliação (7,0) + resumo e discussão de artigos científicos (3,0)

**UNIDADE II:** Avaliação escrita (5,0) + projeto (5,0)

### **Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

**UNIDADE I:** Definição da educação nutricional, evolução da educação nutricional no Brasil; Papel da ciência na construção do conceito de saudável; medicalização da alimentação; promoção da saúde e educação alimentar e nutricional; comer, alimentar e nutrir; bases pedagógicas, pedagogia da autonomia (Paulo Freire); Sete saberes do conhecimento (Edgar Morin).

**UNIDADE II:** Práticas alimentares e comportamento alimentar; Comunicação, ensino e aprendizagem: diálogo e narrativas na prática do nutricionista; Análise de estratégias de educação alimentar e nutricional nas diferentes áreas de atuação; Técnicas e métodos em educação nutricional; etapas de um projeto; elaboração e aplicação de projetos em Instituições públicas e/ou privadas; Educação nutricional no âmbito do ministério da saúde, desenvolvimento social e trabalho.

### **Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

#### **BÁSICA:**

GORDON, W. **Nutrição Contemporânea** 8. ed. Porto Alegre: McGraw-Hill. 2013.  
LINDEN, S. **Educação Alimentar e Nutricional: algumas ferramentas de ensino**. 2. ed. São Paulo: Varela, 2011.  
POULAIN, J.P. **Sociologias da Alimentação**. Florianópolis: UFSC, 2006.

#### **COMPLEMENTAR:**

MEIRIEU, P. **A Pedagogia Entre o Dizer e o Fazer**. Porto Alegre: Artmed. 2002.  
SIZER, F. **Nutrição: conceitos e controvérsias**. 8. ed. São Paulo: Manole, 2003.  
ZABALA, A. **A Prática Educativa: como ensinar**. Porto Alegre: Artmed, 1998.  
BRASIL. MINISTÉRIO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME.

**Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. Disponível em:

[http://fs.unb.br/opsan/consulta-publica/pdf/Marco\\_referencia\\_Textocompleto.pdf](http://fs.unb.br/opsan/consulta-publica/pdf/Marco_referencia_Textocompleto.pdf).

Acesso em 30 de set. de 2012

SANTOS, L.A.S. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. **Ciênc. saúde coletiva** [online]. 2012, vol.17, n.2, p. 455-462.

## PLANO DE ENSINO

**CURSO: NUTRIÇÃO**

**DISCIPLINA: PORTUGUÊS IV**

**SEMESTRE: 4°**

**CARGA HORÁRIA: 40 TEÓRICA | 00**

**PRÁTICA**

### EMENTA

Estudo da sintaxe: sintaxe de concordância; sintaxe de colocação pronominal. Emprego do infinitivo. Unidade de composição do texto. Coerência e Coesão.

### OBJETIVOS

**Objetivo geral:** possibilitar o domínio da língua escrita, de acordo com a norma culta e usá-la de forma satisfatória em diversas instâncias do processo de comunicação, nas mais variadas situações sociais, sobretudo na vida profissional.

**Objetivos específicos:**

- Produzir textos coesos e coerentes.
- Fazer a colocação pronominal de acordo com a norma culta.
- Construir parágrafos com estrutura organizada e ideias concatenadas
- Utilizar Tópico frasal para construção do texto
- Fazer concordância nominal em consonância com a norma padrão
- Fazer concordância Verbal em consonância com a norma padrão.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

#### Unidade I

- Sintaxe de Concordância:

Concordância verbal

Concordância nominal: regra geral e casos especiais (anexo, incluso, mesmo, próprio, obrigado, quite, é preciso, é proibido, meio, possível, todo, menos, alerta, numeral ordinal + substantivo, dois adjetivos + um substantivo).

- Sintaxe de Colocação pronominal

Pronomes oblíquos na função de complemento  
Próclise, mesóclise, ênclise.  
Emprego Infinitivo  
Infinitivo impessoal  
Infinitivo pessoal

## II Unidade

- Coesão e Coerência  
Conceituando os elementos coesivos  
Conectores em textos jurídicos
- **Unidade de composição do texto:**  
Conceito de parágrafo  
Estrutura do parágrafo  
Tópico frasal  
Formas de desenvolvimento do parágrafo  
Organização do texto: coesão entre as ideias do parágrafo e entre parágrafos.

---

## METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

---

Aulas expositivas com debates em torno de questões atuais, relacionando-os com os elementos teóricos apresentados.  
Data show, vídeo, lousa e piloto.

---

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

---

A avaliação refletirá o acompanhamento contínuo e sistemático de cada participante, a partir da utilização da própria metodologia a ser adotada. O acompanhamento - apesar de personalizado - será essencialmente objetivo, levando-se em conta a participação do aluno em todas as atividades em classe e extra-classe.

Serão realizadas as seguintes avaliações:

### I unidade:

- Prova escrita.
- Processual (seminários, atividades)

### II Unidade

- Prova escrita
- Projeto Interdisciplinar

---

## BIBLIOGRAFIA

---

### BÁSICA:

DAMIÃO, Regina Toledo. Curso de português jurídico. 10ª ed., São Paulo: Atlas, 2007.  
XAVIER, Ronaldo Caldeira. Português no Direito. Forense Universitária.  
ROCHA LIMA, C. H., 1999, Gramática Normativa da Língua Portuguesa, 37 ed., José Olympio Editora.

### COMPLEMENTAR:

CARDOSO, Suzana Alice Marcelino. Língua: meio de opressão ou de socialização? In: FERREIRA et al. Diversidade do português do Brasil. 2 ed. rev. Salvador: Ced/Ufba, 1994.  
KOCH, I e ELIAS, V. Ler e compreender os sentidos do texto. São Paulo: Contexto, 2006.  
VAL, Maria da Graça Costa. Redação e textualidade. São Paulo: Martins Fontes, 1999.  
FARACO, Carlos Alberto e TEZZA, Cristóvão. Prática de Texto para Estudantes Universitários. 19ª Ed. Petrópolis: Vozes, 2010.

## Plano de Ensino

<b>Curso:</b> Nutrição	
<b>Componente Curricular:</b> Processos Patológicos	<b>Carga Horária:</b> 40h
<b>Semestre:</b> 5º	<b>Ano Letivo:</b>

<b>Ementa:</b> Estudo fundamental dos mecanismos das doenças, alterações celulares e tissulares nas principais condições patológicas e síndromes fisiopatológicas: regenerações, necrose, distúrbios da circulação inflamações, distúrbios do crescimento, da proliferação e diferenciação celular, hipertrofia, hiperplasias, manifestações sistêmicas das agressões locais, alterações metabólicas e endócrinas das agressões.
---

<b>Objetivos:</b> <b>Geral:</b> Apresentar aos discentes de enfermagem conceitos de patologia e os diferentes processos patológicos associados. <b>Específicos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Desenvolver a compreensão dos conceitos básicos de patologia;</li><li>• Demonstrar a importância da compreensão dos processos patológicos para o melhor cuidado do paciente;</li><li>• Desenvolver a capacidade de reconhecer as alterações patológicas e classificá-las.</li></ul>
---

<b>Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)</b> Serão realizadas aulas expositivas teórico-práticas, tendo como foco o aprendizado processual e contextualizado, a fim de ensinar ao estudantes a identificar a importância dos processos patológicos na sua profissão.
---

<b>Recursos Didáticos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Utilização de recursos audiovisuais, tais como slides e vídeos;</li><li>• Leitura e discussão de artigos científicos;</li><li>• Discussão de casos clínicos;</li></ul>
---

- Aplicação de questionários.

**Avaliação:**

**UNIDADE I**

PROVA TEÓRICA: 8,0

ATIVIDADE EM SALA: 2,0

**UNIDADE II**

PROVA TEÓRICA: 6,0

ATIVIDADE EM SALA: 4,0

**Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

Alterações celulares nas diversas situações; Processos de regeneração e cicatrização; Inflamação: Aguda e Crônica; Efeitos sistêmicos da Inflamação; Distúrbios Hemodinâmicos; Choque; Patologias relacionadas com o Ambiente; Hábitos nutricionais que levam à processos patológicos

**Referências Bibliográficas:**

COTRAN, R.S.R. Patologia Estrutural e Funcional. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

MONTENEGRO, M.R. Patologia de Processos Gerais. São Paulo: Atheneu, 2006.

BECKER, Paulo F. Patologia geral. São Paulo: Sarvier, 1997.

BRASILEIRO FILHO, Geraldo. Patologia geral. 3.d. São Paulo: Guanabara Koogan, 2004

MONTENEGRO, Mário Rubens. Patologia: processos gerais. 4 ed. São Paulo: Atheneu, 2006

ROBBINS, S.L. Fundamentos de Robbins Patologia Estrutural e Funcional. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

## PLANO DE ENSINO

**CURSO: NUTRIÇÃO**

**DISCIPLINA: FARMACOLOGIA**

**SEMESTRE: 4°**

**CARGA HORÁRIA: 40 TEÓRICA | 00**

**PRÁTICA**

### EMENTA

Estudo dos princípios básicos envolvidos na utilização dos fármacos e do emprego dos mesmos nos diferentes sistemas orgânicos visando identificar situações funcionais decorrentes da utilização das drogas. Ênfase nos mecanismos de interação dos psicofármacos.

### OBJETIVOS

#### GERAIS:

- Preparar o aluno para o estudo sistemático e continuado dos medicamentos, compreendendo desde a Farmacologia Pré-Clínica até a Clínica, para apoiar o uso correto de medicamentos no processo terapêutico;
- Classificar os medicamentos, mecanismo de ação, farmacocinética, indicações, contra-indicação, modos de uso, efeitos adversos e interações com outros medicamentos e alimentos de forma a justificar a opção do arsenal terapêutico e a prescrição correta.

#### ESPECÍFICOS:

- Adquirir noções básicas sobre farmacocinética e farmacodinâmica de fármacos que atuam nos diversos sistemas humanos;
- Conhecer todo o processo de utilização de psicofármacos desde a prescrição até seus efeitos.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

#### UNIDADE I:

- Conceitos da Farmacologia. Drogas, Fármacos, Remédios e Medicamentos.

- Farmacocinética I: Vias de Administração de Medicamentos Absorção. Metabolismo. Excreção das Drogas.
- Estudo da farmacologia renal.
- Farmacodinâmica. Receptores Moleculares.
- Prescrição de Medicamentos.

#### **UNIDADE II:**

- Farmacologia da Dor, Inflamação e Alergia, Analgésicos e Analgésicos Opióides. Antiinflamatórios.
- Farmacologia do Sistema Nervoso; Colinérgicos e Adrenérgicos.
- Farmacologia do Sistema Respiratório.
- Farmacologia dos Sistemas Cardiovascular e Urinário.
- Anti-infecciosos

---

### **METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS**

---

Aulas teóricas: exposição do conhecimento farmacológico, levando-se em consideração que os alunos assimilaram previamente os conhecimentos de fisiologia e bioquímica necessários para a compreensão das questões farmacológicas. Tópicos específicos serão mais aprofundados com o objetivo de discutir questões relevantes na farmacologia clínica, apresentando ações de intervenção que visam a preservação e recuperação da saúde individual e coletiva.

Dinâmica de grupo: divisão em subgrupos para discussão e aprofundamento do tema apresentado, preferencialmente após a realização de leitura de trabalho técnico (artigo, estudo de caso etc.) correlacionado.

Avaliação do conhecimento: resposta escrita a questões relacionadas ao trabalho técnico e formuladas pelo professor; apresentação de seminários com os objetivos de desenvolver o potencial investigativo dos alunos e a apresentação de forma organizada do conhecimento aprendido.

Resolução de exercícios em sala, utilização de textos complementares e artigos científicos;

Casos Clínicos e Estudos Dirigidos sobre temas específicos.

Recursos audiovisuais: quadro, retroprojetor, data show, DVD e PC-TV.

---

### **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

---

#### **UNIDADE I e UNIDADE II: NOTAS:**

1-A Verificação Institucional de Aprendizagem terá nota de 0 a 10, com 1 (uma) casa decimal; uma avaliação escrita valendo 8,0 pontos e um trabalho valendo 2,0 pontos para cada unidade.

2-Considerando a necessidade de um uso correto da linguagem, será considerado, na correção dos trabalhos, o uso adequado da linguagem escrita - correção gramatical e ortográfica, coesão e coerência da linguagem escrita. Procederá ser descontando 0,1 (um décimo) por incorreção na linguagem escrita, não devendo ultrapassar 10% do valor total da avaliação.

---

### **BIBLIOGRAFIA**

---

#### **BÁSICA:**

SILVA, Penildo. Farmacologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.



FUCHS, Flávio Danni. Farmacologia Clínica: fundamentos da terapêutica racional. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

GOODMAN & GILMAN. As bases farmacológicas de terapêutica. Rio de Janeiro: Guanabara, 2006.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

RANG, H. P.; DALE, M. M.; RITTER, J. M.; MOORE. P. K. Farmacologia. 5ª ed. Rio de Janeiro, Elsevier, 2004.

KATZUNG, Bertram G. Farmacologia - Básica & Clínica. Rio De Janeiro: Guanabara Koogan, 1997.

LIMA, Darcy Roberto. Manual de Farmacologia Clínica Terapêutica e Toxicológica. Rio de Janeiro: Medci, 2004.

## PLANO DE ENSINO

**CURSO: NUTRIÇÃO**

**DISCIPLINA: PARASITOLOGIA**

**SEMESTRE: 3º**

**CARGA HORÁRIA: 40 TEÓRICA | 40**

**PRÁTICA**

### EMENTA

Princípios gerais do parasitismo. Estudo da biologia e morfologia de protozoários, helmintos e artrópodes parasitas do Homem. Parasitoses veiculadas por solo, água e alimentos contaminados. Parasitoses transmitidas por vetores. Distribuição geográfica das parasitoses do Homem.

### OBJETIVOS

**GERAIS:**

Dar conhecimento aos alunos sobre a importância médica dos parasitas que atingem o ser humano. Conscientizá-los sobre as doenças causadas pelos parasitas nos animais, observando a biologia, distribuição geográfica, modos de transmissão e, ou veiculação de doenças, diagnóstico, epidemiologia e profilaxia das mesmas.

**ESPECÍFICOS:**

Identificar as taxa dos parasitos;

Identificar e relacionar as principais parasitoses humanas;

Correlacionar os parasitos com as condições socioeconômicas da população.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

#### I UNIDADE

1. Introdução ao estudo de parasitologia médica humana; conceitos básicos em parasitologia; importância das parasitoses.
2. Tipos de hospedeiros. Relação parasito-hospedeiro. Ciclos parasitários. Regras internacionais de nomenclatura zoológica.
3. Filo Platyhelminthes: caracterização. Classe trematoda: caracterização, espécies parasitas do homem: Fasciola hepática: importância médica.
4. Gênero Schistosoma: caracterização, espécies parasitas do homem. Estudo particularizado do *S. mansoni*: biologia. Esquistossomose mansônica: transmissão, patogenia, epidemiologia, profilaxia e diagnóstico.
5. Classe Cestoda: caracterização. Cestódeos encontrados no homem. Estudo particularizado da *Taenia solium*, *T. saginata*, *Echinococcus granulosus*. Cisticercose, teníase e hidatidose.
6. Filo Nematelminthes: caracterização. *Ascaris lumbricoides*: morfologia, biologia, transmissão, epidemiologia, patogenia, profilaxia e diagnóstico. *Toxocara canis* "larva migrans visceralis".
7. *Trichuris trichiura* e *Enterobius* e *Vermicularis*: morfologia, biologia, transmissão, patogenia, epidemiologia, profilaxia e diagnóstico.
8. Ancilostomídeos: sistemática. *Ancylostoma duodenale* e *Necator americanus*. Morfologia, biologia. Ancilostomíase: transmissão, patogenia, epidemiologia, profilaxia e diagnóstico. "larva migrans cutânea".
9. *Strongyloides stercoralis*: morfologia, biologia, transmissão, patogenia, epidemiologia, profilaxia e diagnóstico.

## II UNIDADE

10. Ordem Diptera: Culicídeos, Psicodídeos. Importância médica.
11. *Wuchereria bancrofti*: morfologia, biologia, transmissão, patogenia, epidemiologia, profilaxia e diagnóstico.
12. Introdução ao estudo dos protozoários. Discriminação das espécies de importância médica.
13. Filo Apicomplexa: caracterização, esporozoários parasitas do homem. Coccídeos intestinais oportunistas.
14. Gênero *Toxoplasma*: *T. gondii*. Biologia e importância. Toxoplasmose - transmissão, patogenia, epidemiologia, diagnóstico e profilaxia.
15. Gênero *Plasmodium*: *P. vivax*, *P. falciparum*, *P. malariae*. Morfologia, biologia da malária: transmissão, patogenia, epidemiologia, profilaxia e diagnóstico.
16. Subfilo Mastigophora: caracterização e sistemática. *Leishmanias* parasitas do homem, discriminação e caracterização das espécies.
17. *Leishmania tropical* e *Leishmania brasiliensis*: morfologia, biologia, transmissão, patogenia, epidemiologia, profilaxia e diagnóstico. Leishmanioses: cutânea e cutâneo-mucosa.
18. *Leishmania chagasi*: biologia, transmissão, patogenia, epidemiologia, profilaxia e diagnóstico. Leishmaniose visceral – calazar.
19. Gênero *Trypanosoma*: caracterização e sistemática; espécies parasitas do homem. *Trypanosoma rangeli*, *Trypanosoma gambiense*, *Trypanosoma rhodesiense*. Importância médica.
20. Ordem Hemiptera: caracterização, importância médica.
21. *Trypanosoma cruzi*: histórico, morfologia, biologia, transmissão. Doença de Chagas: distribuição geográfica, patogenia, epidemiologia, profilaxia e diagnóstico.
22. Família Trichomonadidae; trichomonas parasitas do homem: *Trichomonas vaginalis*, *Trichomonas tenax*, *Pentatrichomonas hominis*. Morfologia, biologia, transmissão, patogenia, profilaxia e diagnóstico.
23. *Giardia lamblia*: morfologia, biologia, transmissão, patogenia, profilaxia, epidemiologia e diagnóstico.

24. Subfilo Sarcodina: generalidades. Amebídeos parasitas do homem: Entamoeba coli, Entamoeba histolytica, Entamoeba gingivalis, Dientamoeba fragilis, Iodamoeba butschili, Endolimax nana. Importância médica. Estudo das amebas de vida livre.
25. Entamoeba histolytica: morfologia, biologia, transmissão. Amebíase: patogenia, epidemiologia, profilaxia e diagnóstico.
26. Filo Ciliophora: balantidium coli. Morfologia, biologia e importância médica.
27. Subordem Cyclorhapha: caracterização importância médica.
28. Ordens Anoplura e Siphonaptera: caracterização e importância médica.

---

## METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

---

As aulas serão desenvolvidas buscando levantar questões relevantes para os alunos sobre os conteúdos da disciplina, A partir deste processo o conhecimento científico será trabalhado. Esta estratégia metodológica enfatiza a construção/produção do conhecimento ao invés da transmissão e aquisição de informações.

Sendo assim, haverá uma diversificação didática e pedagógica privilegiando o aluno como sujeito do processo de aprendizagem, neste sentido será estimulada autonomia e responsabilidade dos alunos diante da sua formação.

Estratégias de ensino: dinâmicas, trabalhos de grupo, apresentação de seminários, aulas expositivas, pesquisa.

---

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

---

Provas bimestrais escritas distribuídas de acordo com os temas estudados.

Apresentação de seminários de assuntos e atividades desenvolvidas no laboratório.

---

## BIBLIOGRAFIA

---

### **BÁSICA:**

- CIMERMAN, B. Atlas de Parasitologia: artrópodes; protozoários. São Paulo: Atheneu, 2005.  
REY, L. Base da Parasitologia Médica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.  
REY, L. Parasitologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- CIMERMAN, B.; CIMERMAN, S. Parasitologia Humana e seus Fundamentos Gerais. São Paulo: Atheneu, 2005.  
FERREIRA, M. U. Fundamentos biológicos da parasitologia humana. São Paulo: Manole, 2003.  
NEVES, D.P. Parasitologia Humana. 10 ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

## Plano de Ensino

<b>Curso:</b> Nutrição	
<b>Componente Curricular:</b> Epidemiologia	<b>Carga Horária:</b> 40h
<b>Semestre:</b> 4º	<b>Ano Letivo:</b>

### Ementa:

A disciplina contempla a distribuição dos fenômenos de saúde-doença nas populações humanas, seus determinantes e fatores condicionantes. Enfoca questões como a ocorrência e o comportamento das doenças das populações; os processos de saúde-doença em populações ou grupo de pessoas e a análise de determinações causais. Adicionalmente, habilita o graduando a desenvolver a crítica científica através de análises, raciocínio e métodos epidemiológicos.

### Objetivos:

#### Geral:

Proporcionar conhecimento técnico-científico aos estudantes de graduação do curso de nutrição, através de estudos das bases para avaliação de medidas profiláticas, diagnose, controle das causalidades e distribuição de morbimortalidade, capacitando o graduando para o reconhecimento do perfil de saúde-doença nas coletividades humanas por meio de manejo de conceitos, métodos e técnicas epidemiológicas.

#### Específicos:

- Conhecer os fundamentos científicos em que se baseia a epidemiologia para o estudo do processo saúde-doença em populações humanas;
- Entender os fundamentos da pesquisa epidemiológica;
- Entender a noção conceitual de transição epidemiológica;
- Entender a noção conceitual de causalidade em epidemiologia;
- Calcular e analisar, criticamente, os principais indicadores de saúde na população;
- Distinguir os diferentes tipos de estudos epidemiológicos, suas principais aplicabilidades, vantagens e desvantagens de cada tipo de estudo;
- Utilizar técnicas de pesquisa epidemiológica;

- Reconhecer a epidemiologia como ferramenta para a gestão do futuro processo de trabalho.

### **Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)**

O componente inclui aulas teóricas e teórico-práticas. Nas aulas teóricas serão utilizadas exposições dialogadas de conteúdos programáticos; espaços de reflexão e discussão a partir dos conteúdos e experiência dos participantes; leitura de texto; Dinâmicas de grupo; e trabalho em subgrupo. Para as aulas teórico-práticas serão aplicados exercícios sobre os conceitos e métodos introduzidos nas aulas teóricas, de modo a permitir ao aluno maior familiaridade com as técnicas específicas da epidemiologia; realização de leitura dinâmica de gráficos e tabelas correspondentes a atualidade com os dados que descrevem as condições de saúde na população brasileira e, quando possível, da realidade regional e local; aprendizagem em laboratório do processo de pesquisa por desenhos de estudos utilizados nas pesquisas científicas.

### **Recursos Didáticos:**

Serão utilizados como recursos em sala de aula: data-show, computador e quadro branco; e central de informática em laboratório.

### **Avaliação:**

- Provas teóricas com questões dissertativas e/ou objetivas;
- Participação e atuação dos alunos nos debates em sala de aula;
- Relatório de filme;
- Relatório da análise metodológica de artigo científico.

### **Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

**I UNIDADE:** Conceitos básicos de Epidemiologia; Uma breve história da epidemiologia; Uso da epidemiologia. O processo epidêmico. Cadeia epidemiológica da doença. SINAN (fluxo de notificações; tipos de notificações; algumas doenças notificáveis); Diferenciações: Vigilância Epidemiológica, Sanitária e Ambiental; Indicadores de saúde; Medidas de eventos relacionados à saúde.

**II UNIDADE:** História natural e prevenção de doenças; Vigilância e outros conceitos; Determinantes e condicionantes de Saúde; Doenças Transmissíveis e Modos de transmissão; Doenças Crônicas Não-Transmissíveis: bases epidemiológicas; Abordagem descritiva em epidemiologia / Variáveis relativas à Tempo, Espaço e Pessoa. Etapas de uma Investigação. Elementos de metodologia para a pesquisa epidemiológica; Desenhos de Pesquisa (Ecológico, Transversal, Caso-Controle, Coorte, Intervenção).

### **Referências**

#### **BÁSICA:**

- ALEXANDRE, L. B. S. P. (org.). **Epidemiologia aplicada nos serviços de saúde**. São Paulo: Martinari, 2012.
- BONITA, R.; BEAGLEHOLE, R.; KJELLSTRÖM, T. **Epidemiologia básica**. 2.ed. - São Paulo, Santos. 2010. 213p.
- MEDRONHO, R.A. et al. **Epidemiologia**. 2ªed. São Paulo: Editora Atheneu, 2009.
- ROUQUAYROL, M. Z.; FILHO, N. A. **Epidemiologia & Saúde**. 6. ed. Rio de

Janeiro: MEDSI, 2003.

**COMPLEMENTAR:**

BARRETO, M. L. & CARMO, H. E. Padrões de adoecimento e morte da população: os renovados desafios para o Sistema Único de Saúde (SUS). **Ciência e Saúde Coletiva**. 12 (Sup) 1779-1790, 2007.

JEKEL, J. F.; KATZ, D. L.; ELMORE, J. G. **Epidemiologia, Bioestatística e Medicina Preventiva**. 2ªed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

MERCHÁN-HAMANN, E., TAUJIL, P. L., COSTA, M. P. Terminologia das medidas e indicadores em epidemiologia: subsídios para uma possível padronização da nomenclatura. **Informe Epidemiológico do SUS**, v. 9, n. 4, p. 273-284, 2000.

Costa ZGA, et al. Evolução histórica da vigilância epidemiológica e do controle da febre amarela no Brasil. **Rev Pan-Amaz Saude** 2011; 2(1):11-26

<b>CURSO:</b> NUTRIÇÃO	<b>PERÍODO LETIVO:</b>
<b>DISCIPLINA:</b> FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA I	
<b>SEMESTRE:</b> 5º	<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Nutrição nos ciclos vitais
<b>Nº DE CRÉDITOS:</b>	<b>CARGA HORÁRIA:</b> 60 H

Epidemiologia, patologia, etiologia, profilaxia e tratamento das enfermidades gastrointestinais e órgãos anexos (fígado, pâncreas e vesícula biliar).

**OBJETIVOS:**

**GERAL:** Permitir ao aluno compreender os processos fisiopatológicos das doenças nutricionais que acometem os indivíduos adultos.

**ESPECÍFICOS:**

- Conhecer os diferentes fatores que interferem no tratamento dietoterápico dos pacientes com diferentes patologias;
- Compreender a importância da dietoterapia no tratamento e recuperação dos pacientes.
- Aplicar os conhecimentos adquiridos especificando as características gerais das dietas para os pacientes com patologias específicas.

**CONTEÚDO:**

**I UNIDADE**

Saúde Oral e dental: Saburra Língual, Glossopirose, Disgeusias, Hálitose, Gengivite,

Periodontite e Cárie dental.  
 Esôfago: Disfagia, Esofagite, DRGE, Hérnia de Hiato, Acalasia/ Megaesôfago chagásico  
 Estômago: Hipocloridria, Gastrite, Úlceras Pépticas  
 Doença Celíaca e Intolerância a Lactose.  
 Doença Inflamatória do Intestino (DII), Doença de Crohn  
 Colite Ulcerativa e Doença do Intestino Grosso

## II UNIDADE

Métodos da cirurgia bariátrica  
 Obesidade  
 Doenças do Fígado: Hepatite, Esteatose Hepática e Cirrose  
 Vesícula Biliar, Discinesia Biliar, Colelitíase, Coledocolitíase, colecistite  
 Pancreatite Aguda e Crônica

## METODOLOGIA:

Aulas expositivas, Discussão de Artigos Científicos, Apresentações orais em grupo, Seminários.

## RECURSOS:

- Quadro Branco,
- Discussão de Artigos científicos;
- Data Show.

## CRITÉRIOS E INSTRUMENTOS PARA AVALIAÇÃO:

AVALIAÇÃO PROCESSUAL I (API)	AVALIAÇÃO II (AII)	AVALIAÇÃO II (AII)	AVALIAÇÃO II (AII)
Teste : 10,0	Prova :10,0	Seminário: 4,0 Estudo de Caso e Discussão de artigo: 1,0 Teste 5,0 Apresentação de caso clínico: 10,0	Prova : 10,0

## BIBLIOGRAFIAS

### BÁSICA:

DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais**: aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.  
 MAHAN, K.; ARLIN, M. **Krause**: alimentação, nutrição e dietoterapia. 10. ed. São Paulo: Roca, 2002.  
 SIZER, F. **Nutrição**: conceitos e controvérsias. 8. ed. São Paulo: Manole, 2003.

### COMPLEMENTAR:

SILVA, S.C. **Tratado de Alimentação**. Nutrição & Dietoterapia. São Paulo:Roca, 2007.  
 TIRAPEGUI, J. **Nutrição Fundamentos e Aspectos Atuais**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.  
 CUPPARI, L. **Guia de nutrição**: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2008.  
 TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.  
 GORDON, W. **Nutrição Contemporânea** 8. ed. Porto Alegre: McGraw-Hill. 2013.

## Plano de Ensino

<b>Curso:</b> Nutrição	
<b>Componente Curricular:</b> Tecnologia dos Alimentos	<b>Carga Horária:</b> 80h T: 40h   P: 40h
<b>Semestre:</b> 6º	<b>Ano Letivo:</b>

### **Ementa:**

Compreender as diferentes fases de elaboração e desenvolvimento de alimentos dos diversos grupos alimentares. Produzir produtos alimentícios de acordo com as técnicas preconizadas pela indústria de alimentos. Estimular os alunos a definirem temas e questões para discussão sobre a tecnologia das embalagens.

### **Objetivos:**

**Geral:** Apresentar a importância de Tecnologia de alimentos para a produção de alimentos.

**Específicos:** Conhecer as características das matérias – primas, as principais operações e processos de industrialização de alimentos, desde a obtenção da matéria-prima até a distribuição do produto final. Reconhecer a importância da produção de novos alimentos para a manutenção e/ou recuperação da saúde. Conhecer os tipos de embalagens básicas aplicadas à alimentos e aquelas que interagem com o alimento.

### **Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)**

As aulas teóricas serão realizadas de forma expositiva. As atividades serão executadas pelos alunos, utilizando as atividades propostas, referentes ao conteúdo das aulas teóricas.

O conteúdo a ser desenvolvido envolverá aspectos teóricos, através de aulas expositivas participativa com o auxílio de recursos áudio visuais, estudo dirigido, palestras, bem como a realização de aulas práticas em laboratório com treinamento das técnicas básicas de produção de alimentos.



**Recursos Didáticos:**

Projektor de slides, quadro, material de escritório, alimentos, equipamentos e utensílios da cozinha doméstica e industrial.

**Avaliação:**

**UNIDADE I:** Relatório, Atividades dirigidas e Avaliação escrita.

**UNIDADE II:** Seminários, Atividades dirigidas, Desenvolvimento em aulas práticas e Avaliação escrita.

**Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

**UNIDADE I:** Importância de Tecnologia de alimentos. Tecnologia de leites e derivados. Tecnologia de carnes e de produtos cárneos. Tecnologia de pescados.

**UNIDADE II:** Tecnologia de Aves. Tecnologia de Frutas e hortaliças. Tecnologia de cereais: milho, arroz e trigo. Tecnologia de óleos e gorduras. Embalagens em alimentos.

**Referências Bibliográficas:**

**BÁSICA:**

FELLOWS, P. **Tecnología del Procesado de los alimentos: principios y prácticas**. Zaragoza: Acribia, 1994. 549 p.

FENNEMA, O. R. **Introducción a la ciencia de los alimentos**. Barcelona: Editorial Revertè, 1982.

ORDONEZ, Juan. **Tecnologia de alimentos**. Volume 2. Alimentos de origem animal – 1ª. Ed., Ed. Artmed – SP, 2005.

**COMPLEMENTAR:**

EVANGELISTA, José. **Alimentos: Um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2000.

ORDONEZ, Juan. **Tecnologia de Alimentos: componentes dos alimentos e processos**. 1ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. **Nutrição e Técnica Dietética**. 2ªed. São Paulo: Manole 2006.

RIBEIRO, Eliana Paula. **Química de alimentos** 2ed. São Paulo: Bloch, 2007.

SAAD, Susana Marta Isay. **Probiótico e prebióticos em alimentos: fundamentos e aplicações tecnológicas**. 1ed. São Paulo: Varela, 2011.

<b>CURSO:</b> NUTRIÇÃO	<b>PERÍODO LETIVO:</b>
<b>DISCIPLINA:</b> TÉCNICA DIETÉTICA I	
<b>SEMESTRE:</b> 5º	<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Bromatologia
<b>Nº DE CRÉDITOS:</b>	<b>CARGA HORÁRIA:</b> 60h

Estudo dos alimentos, das suas características e composição química. Caracterização dos alimentos como principal fonte de nutrientes. Grupo de alimentos e valor energético. Pesos e medidas. Alimentos equivalentes. Per capita, compra de alimentos, fator de correção. Técnicas de manipulação de matérias primas alimentares utilizando diferentes tipos de cocção. Capacitar o aluno ao conhecimento de ordem nutricional e uso culinário. Todos os assuntos serão desenvolvidos dentro de um enfoque teórico-prático.

#### OBJETIVOS:

##### GERAL:

- Identificar características e fatores que modificam os alimentos – químicos , físicos e biológicos, conhecendo operações a que são submetidos os alimentos e principais técnicas culinárias / gastronômicas.

##### ESPECÍFICOS:

- Identificar as características e composição química dos alimentos;
- Adquirir conhecimentos sobre a sistematização dos procedimentos e das técnicas adequadas para aquisição, seleção, pré-preparo, preparo, conservação, armazenamento de alimentos;
- Conhecer as propriedades e mudanças químicas produzidas no alimento de acordo com o método de cocção empregado.

#### CONTEÚDO:

**UNIDADE I:** Introdução à Técnica Dietética I - conceitos e objetivos. Laboratório: normas gerais de segurança. Conceituação: Alimentos x Nutrientes. Leis da Nutrição. Diretrizes Alimentares Nacionais - Naturais, industrializados, preparados e semi preparados. Origem e tipos de alimentos. Mensuração dos Alimentos. Ficha técnica de preparação. Diferentes tipos de cocção. Análise sensorial. Cereais e massas. Frutas e hortaliças. Carnes e pescados.

**UNIDADE II:** Leguminosas. Leites e derivados. Ovos e Gorduras. Açúcares, doces e alimentos dietéticos. Infusos e bebidas. Introdução à Gastronomia. Seminário e Oficina Gastronômica.

**METODOLOGIA:**

Aulas expositivas. Utilização de recurso audiovisual. Dinâmica em sala. Estudos dirigidos. Resenhas e discussão de artigos científicos. Apresentações orais em grupo. Seminários.

**RECURSOS:**

- Quadro Branco, piloto;
- Artigos científicos;
- Data Show.

**CRITÉRIOS E INSTRUMENTOS PARA AVALIAÇÃO:**

- Considerando a necessidade de um uso correto da linguagem, será considerado, na correção dos trabalhos, o uso adequado da linguagem escrita - correção gramatical e ortográfica, coesão e coerência da linguagem escrita, descontando 0,1 (um décimo) por incorreção na linguagem escrita, não devendo ultrapassar 10% do valor total da avaliação.
- Avaliação individual escrita 1ª e 2ª unidades.
- Avaliação trabalhos em grupos 1ª e 2ª unidades.

**BIBLIOGRAFIAS**

**BÁSICA:**

DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender**. 2 ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 760 p.  
1. FENNEMA, O.R. **Química de alimentos**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.  
ORNELAS, L.H. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.

**COMPLEMENTAR:**

NÓBREGA, J.F. **O que você quer saber sobre nutrição: perguntas e respostas comentadas**. São Paulo: Manole, 2008.  
GORDON, W. **Nutrição Contemporânea**. 8. ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2013.  
OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender**, 2008.  
2. PALERMO, J. R. **Bioquímica da nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2008.  
SILVA JÚNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em alimentos**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2008.

<b>CURSO:</b> NUTRIÇÃO	<b>PERÍODO LETIVO:</b>
<b>DISCIPLINA:</b> EMPREENDEDORISMO E MARKETING APLICADOS À NUTRIÇÃO	
<b>SEMESTRE:</b> 6º	<b>PRÉ-REQUISITOS:</b>
<b>Nº DE CRÉDITOS:</b>	<b>CARGA HORÁRIA:</b> 60 H

Marketing em Organizações: Conceitos e Sistemas em marketing e sua aplicabilidade em Alimentação e Nutrição. Compostos de Marketing. Análise dos sistemas de informações de Marketing aplicados à Nutrição. As principais funções e o plano de Marketing, por meio da segmentação de mercado. Qualidade em Marketing Pessoal.

#### **OBJETIVOS:**

**GERAL:** Capacitar ao aluno para: realizar o planejamento estratégico de seu trabalho profissional, observando a satisfação do cliente, analisando o potencial do mercado, identificando os segmentos de mercados e definindo um posicionamento estratégico de ações específicas no gerenciamento dos produtos a oferecer a seu cliente: serviços, alimentos, dietas, consultoria, etc.

#### **ESPECÍFICOS:**

A disciplina visa habilitar o aluno a:

- Definir o que é marketing (Geral e Nutricional).
- Conhecer a importância da aplicação estratégica do marketing e da satisfação do cliente no seu plano de atividades profissionais.
- Aprender a traçar um planejamento estratégico em Marketing conhecendo o segmento de mercado, o potencial, os produtos e as metas a serem alcançadas.
- Definir o posicionamento da oferta ao mercado utilizando estratégias específicas e direcionadas ao trabalho de Alimentação e Nutrição.
- Conhecer as técnicas de como gerenciar decisões de marketing (Produtos, prestação de serviços, estabelecimento de custo).
- Conhecer as técnicas de como gerenciar varejo, atacado e logística de mercado.
- Compreender e Aplicar o marketing pessoal.
- Saber administrar o marketing direto de produtos, associado às vendas de produtos alimentícios ou às vendas de serviços em consultório.
- Discernir o marketing com ética profissional em alimentação e nutrição.
- Integrar o marketing nas normas de atribuições do nutricionista.

- Conhecer e aplicar os conceitos de qualidade total em serviços de alimentação e nutrição, de acordo exigências e necessidades nutricionais dos usuários.

#### CONTEÚDO:

**Iª UNIDADE:** Conceito em Marketing, Comportamento do Cliente, Segmentação do Mercado, Desenvolvimento do Plano de Negócios.

**IIª UNIDADE:** Funções do Marketing, Qualidade em Nutrição, Pesquisa de Mercado, Marketing Aplicado a Indústria, Aula sobre marketing pessoal e Plano de Negócios.

#### METODOLOGIA:

#### RECURSOS:

- Quadro Branco;
- Discussão de Artigos científicos;
- Data Show.

#### CRITÉRIOS E INSTRUMENTOS PARA AVALIAÇÃO:

AVALIAÇÃO PROCESSUAL I (API)	AVALIAÇÃO II (AII)	AVALIAÇÃO PROCESSUAL II (APII)	AVALIAÇÃO II (AII)
Plano de negócios parte I: 2,0 Análise Crítica: 1,0	Prova :7,0	Mini Teste : 2,0  Apresentação de Plano de Negócios : 4,0 Análise Artigo: 1,0	Prova : 3,0

#### BIBLIOGRAFIAS

##### BÁSICA:

KERIN, R. **Marketing** 8. ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2007.  
KOTLER, P. **Administração de marketing**. 10. ed. São Paulo: Prentice Hall, 2000.  
WEIL, P. **Relações humanas na família e no trabalho**. 48. ed. Petrópolis: Vozes, 1998.

##### COMPLEMENTAR:

COBRA, M. **Marketing básico: uma perspectiva brasileira**. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1985.  
DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender**. 2 ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 760 p.  
GORDON, W. **Nutrição Contemporânea** 8. ed. Porto Alegre: McGraw-Hill. 2013.  
GREWALL, D. **Marketing Série A**. 2. ed. Porto Alegre: McgrawHill, 2012.  
SIZER, F. **Nutrição: conceitos e controvérsias**. 8. ed. São Paulo: Manole, 2003.

<b>CURSO:</b> NUTRIÇÃO	
<b>DISCIPLINA:</b> GESTÃO DE UPA I E PRINCÍPIOS DE ECONOMIA	
<b>SEMESTRE:</b> 1º	<b>REQUISITOS:</b> Planejamento e Design de Unidades Produtoras de Alimentos
<b>Nº DE CRÉDITOS:</b>	<b>CARGA HORÁRIA:</b> 60h
<i>Autorização pelo MEC – Portaria nº582, de 21 de agosto de 2008 D.O.U. 22/08/08, pg. 162.</i>	

Estuda o planejamento e gestão da Unidade de Alimentação e Nutrição para coletividades. Utilizam-se os princípios de administração e nutrição abordando os aspectos de gestão de pessoas, segurança e saúde do trabalhador, planejamento de cardápios, gestão de materiais, gestão da produção e controle de qualidade, de acordo com a legislação vigente.

#### OBJETIVOS:

- **GERAL:** Compreender o planejamento e a administração em Unidades de Alimentação e Nutrição, com ênfase na importância do controle de qualidade.
- **ESPECÍFICOS:**
  - Comparar as teorias administrativas, conceituando-as e aplicando-as em Unidades de Alimentação e Nutrição;
  - Diferenciar os tipos de serviços, aplicando-os às áreas de alimentação;
  - Aplicar métodos de dimensionamento de pessoal listando competências e atribuições de cada função;
  - Conhecer a importância da segurança e saúde do trabalhador (em UAN);
  - Planejar cardápios para coletividade, utilizando os critérios de aplicabilidade;
  - Compreender a sistemática de compras existentes em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, nas diversas etapas: previsão de compras, seleção de fornecedores e logística; estoques.
  - Sistematizar o conhecimento de segurança alimentar no processo produtivo de refeições para coletividade desde o recebimento da matéria-prima até a distribuição.
  - Analisar planilhas de custos operacionais da Unidade de Alimentação e Nutrição.

#### CONTEÚDO:

**UNIDADE I:** Introdução à Administração; História da Alimentação Coletiva; Modelos de Gestão; Gestão, Organização e Condições de Trabalho; Planejamento de cardápios I; Gestão Pessoas I; Gestão Pessoas II.

**UNIDADE II:** Saúde e Segurança do trabalhador; Riscos Ambientais; Aquisição de Gêneros; Seleção de Fornecedores; Recebimento de Materiais; Armazenamento e Estoques; Gestão da Qualidade em UAN; Gestão Financeira.

**METODOLOGIA:**

Aulas expositivas, Discussão de Textos e Artigos Científicos, Apresentações orais em grupo, Seminários.

**RECURSOS:**

- Quadro Branco;
- Discussão de Artigos Científicos;
- Data Show.

**CRITÉRIOS E INSTRUMENTOS PARA AVALIAÇÃO:**

**UNIDADE I:** Avaliação individual; trabalhos em grupo; seminários; leitura, resenha e resumo de artigos científicos.

**UNIDADE II:** Avaliação individual; trabalhos em grupo; seminários; leitura, resenha e resumo de artigos científicos.

**BIBLIOGRAFIAS**

**BÁSICA:**

NÓBREGA, J.F. **O que você quer saber sobre nutrição:** perguntas e respostas comentadas. São Paulo: Manole, 2008.

ORNELAS, L.H. **Técnica Dietética:** seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.

VENTURINI, J.L. **Gerenciamento de Bares e Restaurantes.** Porto Alegre: Bookman, 2010.

**COMPLEMENTAR:**

GORDON, W. **Nutrição Contemporânea.** 8. ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2013.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de alimentos.** 2. ed. São Paulo: Varela, 2001.

KROEMER, K. **Manual de ergonomia.** 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

LOBO, A. **Manual de estrutura e organização do restaurante comercial.** Rio de Janeiro: Atheneu, 1999.

OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender,** 2008.

SILVA JÚNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em alimentos.** 6. ed. São Paulo: Varela, 2008.

## Plano de Ensino

<b>Curso:</b> Nutrição	
<b>Componente Curricular:</b> Gestão de UPA I (Gestão Financeira e de Materiais)	<b>Carga Horária:</b> 60h T: 40h P:20h
<b>Semestre:</b> 5º	<b>Ano Letivo:</b> 2018.2

### Ementa:

Estuda o planejamento e gestão da Unidade de Alimentação e Nutrição para coletividades. Utilizam-se os princípios de administração e nutrição abordando os aspectos de modelos de gestão, planejamento de cardápios, gestão de materiais e gestão financeira, de acordo com a legislação vigente.

### Objetivos:

#### Geral:

Compreender o planejamento e a administração em Unidades de Alimentação e Nutrição, com ênfase na importância do controle de qualidade.

#### Específicos:

Comparar as teorias administrativas, conceituando-as e aplicando-as em Unidades de Alimentação e Nutrição;  
Diferenciar os tipos de serviços, aplicando-os às áreas de alimentação;  
Habilitar o aluno a planejar refeições saudáveis para coletividades sadias, com base nas necessidades nutricionais da clientela ou do Programa de Alimentação do Trabalhador;  
Compreender a sistemática de compras existentes em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, nas diversas etapas: previsão de compras, seleção de fornecedores e logística; estoques.  
Sistematizar o conhecimento de segurança alimentar no processo produtivo de refeições para coletividade desde o recebimento da matéria-prima até a distribuição.  
Analisar planilhas de custos operacionais da Unidade de Alimentação e Nutrição.



**Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)**

Aulas expositivas, Discussão de Textos e Artigos Científicos, Apresentações orais em grupo, Seminários.

**Recursos Didáticos:**

- Quadro Branco;
- Discussão de Artigos Científicos;
- Data Show.

**Avaliação:**

**UNIDADE I:** Avaliação individual; trabalhos em grupo; seminários; leitura, resenha e resumo de artigos científicos.

**UNIDADE II:** Avaliação individual; trabalhos em grupo; seminários; leitura, resenha e resumo de artigos científicos.

**Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

**UNIDADE I:** Introdução à Administração; História da Alimentação Coletiva; Modelos de Gestão; Gestão; Planejamento de cardápios; Aquisição de Gêneros; Seleção de Fornecedores.

**UNIDADE II:** Recebimento de Materiais; Armazenamento e Estoques; Gestão Financeira (Estimativa de Custo para Cardápios Padrões; Métodos para Estimativa; Custo da Mercadoria Vendida; Preço de Venda; Avaliação do Custo; Cotação de Preço; Licitação).

**Referências Bibliográficas:**

**BÁSICA:**

NÓBREGA, J.F. **O que você quer saber sobre nutrição:** perguntas e respostas comentadas. São Paulo: Manole, 2008.

VENTURINI, J.L. **Gerenciamento de Bares e Restaurantes.** Porto Alegre: Bookman, 2010.

SILVA JÚNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em alimentos.** 6. ed. São Paulo: Varela, 2008.

**COMPLEMENTAR:**

GORDON, W. **Nutrição Contemporânea.** 8. ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2013.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de alimentos.** 2. ed. São Paulo: Varela, 2001.

KROEMER, K. **Manual de ergonomia.** 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

LOBO, A. **Manual de estrutura e organização do restaurante comercial.** Rio de Janeiro: Atheneu, 1999.

OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender,** 2008.

## Plano de Ensino

<b>Curso:</b> Nutrição	
<b>Componente Curricular:</b> Prática em Nutrição I	<b>Carga Horária:</b> 80h T: 20h   P:60h
<b>Semestre:</b> 5º	<b>Ano Letivo:</b>

### Ementa:

Habilita a atuação prática do discente, compatível com os conhecimentos teóricos adquiridos até o momento. Promove a discussão e reflexão sobre temáticas imprescindíveis para o melhor atendimento como humanização em saúde, cuidado com o paciente e promoção da saúde. Apresenta fundamentos para o desenvolvimento de práticas educativas.

### Objetivos:

**Geral:** Desenvolver habilidades práticas no campo de atuação da Nutrição.

#### Específicos:

- Discutir e refletir sobre promoção da saúde a fim de nortear as práticas educativas;
- Identificar as necessidades nutricionais dos indivíduos crianças e adolescentes inseridos na comunidade;
- Refletir sobre as possibilidades de investigação do consumo alimentar, bem como discutir sobre a escolha do método/instrumento mais adequado para o paciente;
- Realizar orientações nutricionais individuais e coletivas;
- Planejar e realizar ações educativas no âmbito da nutrição para a coletividade de forma interdisciplinar, assim como desenvolver a habilidade da construção coletiva;
- Avaliar as ações desenvolvidas no semestre para aprimoramento da prática profissional;
- Criar espaço de conhecimento, discussão, reflexão e produção do conhecimento sobre a atuação do nutricionista e a inter-relação com demais áreas da saúde.

### Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)

A avaliação da disciplina valorizará o processo de interação e aprendizagem, enfatizando a habilidade do discente em dialogar, intervir e construir coletivamente com o paciente, os colegas, o professor e a comunidade em geral. Buscando concretizar o atendimento efetivo a cada situação nutricional específica.

**Teórica:** Discutir aspectos teóricos a fim de subsidiar o planejamento e execução das atividades práticas através de exposição dialogada, discussão de artigos científicos, e seminários temáticos.

**Prática:** Desenvolver as atividades previamente planejadas como visitas a campo, avaliação nutricional, aplicação de inquéritos alimentares, anamnese e ações educativas diversas.

#### **Recursos Didáticos:**

Datashow, Quadro branco.

#### **Avaliação:**

##### **UNIDADE I:**

- Atividade Educação Alimentar e Nutricional (1,0)
- Apresentação de biografia alimentar (1,0)
- Interpretando o recordatório (1,0)
- Visita à escola (2,0)
- Apresentação de entrevistas (2,0)
- Apresentação de campanhas educativas (1,0)
- Diário de campo (1,0)
- Assiduidade e Pontualidade (1,0)

##### **UNIDADE II:**

- Visita à creche (2,0)
- Visita à creche (2,0)
- Diário de campo (1,0)
- Diário de campo (1,0)
- Portfólio – Entrega (2,0)
- Portfólio - Apresentação (2,0)

#### **Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

##### **UNIDADE I:**

- Promoção da saúde;
- A prática educativa do nutricionista no cotidiano profissional.
- As atividades educativas desenvolvidas fora do âmbito da atuação do nutricionista: família, escola, locais de trabalho, espaços de lazer e através de outros profissionais de saúde.

##### **UNIDADE II:**

- Humanização do cuidado.
- Desenvolvimento de estratégias educativas em alimentação e nutrição inovadoras.

#### **Referências Bibliográficas:**

##### **BÁSICA:**

CANESQUI, A. N. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.

LINDEN, S. **Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino.** 2ed. São Paulo: Varela, 2011.

SIZER, F. **Nutrição: conceitos e controvérsias.** 8. ed. São Paulo: Manole, 2003.

**COMPLEMENTAR:**

MEIRIEU, P. **A Pedagogia Entre o Dizer e o Fazer.** Porto Alegre: Artmed, 2002.

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto.** São Paulo: Manole, 2008.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa.** São Paulo: Paz e Terra, 1996.

ISOSAKI, M. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração.** São Paulo: Atheneu, 2004.

TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição Clínica.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

<b>CURSO: NUTRIÇÃO</b>	<b>PERÍODO LETIVO: 2014.1</b>
<b>DISCIPLINA: Nutrição</b>	Materno-infantil
<b>SEMESTRE: 5º</b>	<b>PRÉ-REQUISITOS:</b>
<b>Nº DE CRÉDITOS:</b>	<b>CARGA HORÁRIA: 80H</b>
<b>DOCENTE (S):</b>	

Estuda a assistência à saúde do grupo materno infantil nos seus aspectos fisiológicos, metabólicos e nutricionais em situações normais e especiais.

**OBJETIVOS:**

**GERAIS:**

Discutir os aspectos relacionados à nutrição e a gestação, a lactação e a alimentação na infância a fim de obter subsídios para avaliação do estado nutricional e a prescrição dietética.

**ESPECÍFICOS:**

- Identificar as adaptações fisiológicas relativas à gravidez e suas interferências sobre a nutrição da gestante.
- Descrever as etapas e métodos da consulta de nutrição dirigida a gestantes, nutrizes e crianças.
- Identificar os problemas nutricionais mais frequentes na gestação e puerpério
- Reconhecer as características fisiológicas do recém-nascido e da criança, os processos de crescimento e desenvolvimento nos primeiros anos de vida.
- Argumentar a favor do aleitamento materno exclusivo nos primeiros seis meses de vida e complementado até os dois anos de idade.

**CONTEÚDO:**

**Saúde do grupo materno-infantil**

- Conceitos, terminologias, panorama atual.

**Nutrição na gestação**

- Alterações fisiológicas e metabólicas na gestação
- Avaliação nutricional na gestação
- Assistência nutricional no pré-natal

- Necessidades nutricionais e práticas alimentares na gestação
- Complicações na gestação: gestação na adolescência, síndromes hipertensivas, anemias, diabetes gestacional, obesidade

#### **Nutrição da nutriz**

Necessidades nutricionais e práticas alimentares

#### **Aleitamento materno**

- Fisiologia da lactação
- Importância e composição do leite humano
- Técnicas de aleitamento materno, aleitamento em condições especiais, bancos de Leite

#### **Nutrição do recém-nascido e lactente**

- Fisiologia do recém-nascido
- Avaliação do estado nutricional
- Necessidades e recomendações nutricionais do lactente
- Aleitamento complementar
- Desnutrição energética proteica
- Obesidade, diabetes mellitus, síndrome metabólica na infância e adolescência.
- Diarreias na infância
- Alergias alimentares

#### **METODOLOGIA:**

Aulas expositivas com discussão de estudos de casos, exercícios, atendimento de gestantes e crianças.

#### **RECURSOS:**

Quadro Branco; Piloto; Data show; Computador; Artigos; Livros.

#### **CRITÉRIOS E INSTRUMENTOS PARA AVALIAÇÃO:**

##### **UNIDADE I:**

Avaliação 1 (Vale:5,0)

Avaliação 2 (Vale:5,0)

##### **UNIDADE II:**

Avaliação 1 (Vale:5,0)

Avaliação 2 (Vale:5,0)

#### **BIBLIOGRAFIAS**

##### **BÁSICA:**

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E.M.A. **Nutrição em obstetria e pediatria**. 2. ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.

MAHAN, K.; ARLIN, M. **Krause: alimentação, nutrição e dietoterapia**. 10. ed. São Paulo: Rocca, 2002.

SIZER, F. **Nutrição: conceitos e controvérsias**. 8. ed. São Paulo: Manole, 2003.

##### **COMPLEMENTAR:**

DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender**. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

SILVA, S.C. **Tratado de Alimentação**. Nutrição & Dietoterapia. São Paulo:Roca, 2007.

TIRAPÉGUI, J. **Nutrição Fundamentos e Aspectos Atuais**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.

CUPPARI, L. **Guia de nutrição**: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2008.  
TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.  
GORDON, W. **Nutrição Contemporânea** 8. ed. Porto Alegre: McGraw-Hill. 2013.

## PLANO DE ENSINO

<b>CURSO:</b> NUTRIÇÃO	<b>PERÍODO LETIVO:</b>
<b>DISCIPLINA:</b> SAÚDE E RESPONSABILIDADE AMBIENTAL	<b>TURMA:</b>
<b>SEMESTRE:</b> 3º	<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40H

Estuda o processo de saúde-doença do ponto de vista dos cursos de saúde quanto as suas variáveis internas e externas e sua evolução na política de saúde brasileira. Estuda as principais estratégias de desenvolvimento de programas de promoção da saúde e bem-estar para o paciente e a comunidade como um todo, além de relacionar o comportamento humano com os fatores de risco aos quais está exposto. Permite ao discente conhecer as premissas das áreas de saneamento ambiental e vigilância sanitária e a aplicação de ambas como meio de proteção e defesa da saúde da população. campo da saúde coletiva enquanto espaço de produção de saber e âmbito de práticas, com ênfase nos modelos de organização dos serviços de saúde no Brasil.

### OBJETIVOS:

#### GERAL:

Fornecer subsídios para a compreensão do processo de saúde-doença e a reflexão dos principais conceitos, objetivos, campos de abrangência e elementos das atividades de Saúde Ambiental e Vigilância Sanitária.

#### ESPECÍFICOS:

- Compreender o processo de saúde-doença e seus pormenores;
- Identificar as variáveis atuantes a saúde humana.
- Discutir as estratégias dos programas de promoção da saúde e bem estar observando suas etapas de planejamento, execução e avaliação;
- Relacionar os fatores de riscos humanos com sua saúde;
- Situar o discente como agente de liderança atuante em projetos de gerenciamento da qualidade da saúde;
- Assimilar os objetivos e princípios da vigilância sanitária e do saneamento ambiental e a política de gerenciamento de resíduos sólidos e resíduos de serviço em saúde (RSS);

### CONTEÚDO:

**UNIDADE I:**

- 1) Saúde, Ambiente e Contemporaneidade
- 2) Sociedade de Risco
- 3) Vigilância Sanitária e ambiental
- 4) Globalização e Saúde
- 4) Fatores de risco

**UNIDADE II:**

- 6) Liderança, delegação e gestão de qualidade
- 7) Epidemiologia, Saneamento ambiental e Educação ambiental
- 8) Produção e uso de medicação, agrotóxicos, saneantes e cosméticos e sua relação com a saúde
- 9) Gerenciamento de resíduos sólidos e resíduos de serviço em saúde (RSS)
- 10) Doenças e seus impactos sobre a saúde humana

**METODOLOGIA:**

Exposição dialogada e participativa, incluindo a discussão de casos, artigos, situações de saúde, trabalhos em subgrupos, seminários, estudos dirigidos, entre outras técnicas pedagógicas.

**RECURSOS:**

Data-show, vídeo, lousa e piloto, caixa de som, textos e artigos científicos.

**CRITÉRIOS E INSTRUMENTOS PARA AVALIAÇÃO:**

**UNIDADE I:**

- Trabalho em grupo/seminário (2,0)
- Prova escrita (8,0)

**UNIDADE II:**

- Atividade em grupo (3,0)
- Prova escrita (7,0)

**BIBLIOGRAFIAS**

**BÁSICA:**

BERTOLLI FILHO, C. **História da Saúde Pública no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Ática, 2008.  
GIOVANELLA, L. et al (org.). **Políticas e sistemas de saúde no Brasil**. 2. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz/Centro Brasileiro de Estudos de Saúde, 2012.  
ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. **Epidemiologia e saúde**. 6. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2003.

**COMPLEMENTAR:**

Marinho, M. M. O., Agra-Filho, S.S. ; Santana, R. A, Pimentel, R.M.C.; Loureiro, A ; Garrido, E., Pereira, E. **Indicadores de sustentabilidade ambiental**. UFBA/ SEI. Salvador. (Série estudos e pesquisas, 75) 2006. 83 p. ISBN 85-85976-59-4 (livro 2 IndSustAmb. pdf)  
Heller, L. Moraes, L.R., Monteiro, T.C., Salles, M.J., Almeida L.M, Câncio J. **Saneamento e Saúde nos países em desenvolvimento**. Rio de Janeiro: CC&P Editores Ltda., 1997. 390 p. Disponível em: <http://www.assemae.org.br/arquivoArtigos/saneamento-paises.pdf>.  
Martins, A. R.; Ferraz, F. T.; Costa, M.M. **Sustentabilidade Ambiental como Nova Dimensão do Índice de Desenvolvimento Humano dos Países**. Revista do BNDES, Rio de Janeiro; 13 (26), p.139-162, DEZ. 2006.  
CAMPONOGARA, S. **Saúde e meio ambiente na contemporaneidade: o necessário resgate do legado de Florence Nightingale**. Esc. Anna Nery [online]. 2012, vol.16, n.1  
BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. **Subsídios para construção da Política**

<b>CURSO:</b> NUTRIÇÃO	<b>PERÍODO LETIVO:</b>
<b>DISCIPLINA:</b> POLÍTICAS DE SAÚDE	
<b>SEMESTRE:</b> 6º	<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40 HORAS
<b>DOCENTE (S):</b>	

Estuda a evolução da saúde no Brasil, as relações entre Estado, sociedade, políticas e organização das ações e serviços de saúde. Identifica os problemas de saúde e do sistema de saúde. Estuda e analisa os processos de organização popular e as instâncias de participação e do controle social no âmbito de serviço no Brasil. Compreende o processo histórico de constituição do sistema de saúde brasileiro no período republicano. Entende a crise político-social engendrada pelo sistema previdenciário e a formação da agenda da reforma sanitária dos anos 80. Descreve a configuração do SUS em suas características políticas, técnicas e legais. Analisa o processo de implantação do SUS nos anos 90. Analisa a situação atual do SUS e seus principais dilemas.

#### **OBJETIVOS:**

##### **GERAL:**

Fornecer subsídios para a compreensão da evolução da saúde no Brasil, as relações entre Estado, políticas e sociedade, bem como o processo de criação, organização e gestão do Sistema Único de Saúde (SUS), seus desafios e a agenda do pacto pela saúde.

##### **ESPECÍFICOS:**

- Discutir o conceito de política e o papel do estado na formulação de políticas sociais;
- Apresentar aspectos conceituais e históricos sobre políticas públicas à luz das relações Estado e sociedade;
- Conhecer a evolução histórica da política de saúde do Brasil;
- Estudar os aspectos do movimento da reforma sanitária brasileira e a institucionalização do SUS;
- Discutir sobre a política nacional de saúde, princípios e diretrizes do SUS;
- Identificar os problemas de saúde e do sistema de saúde;
- Identificar e refletir sobre as instâncias de controle e participação social do sistema de saúde, com vistas ao aperfeiçoamento e consolidação do processo democrático da gestão do SUS;
- Analisar o processo da descentralização da gestão da política de saúde no Brasil. Pacto



pela saúde: divisão de responsabilidades.

#### CONTEÚDO:

##### UNIDADE I:

Conceitos básicos sobre políticas públicas;  
Política de saúde do Brasil: uma análise histórica;  
A reforma sanitária brasileira e a institucionalização do SUS;  
Constituição Federal de 1988; Leis Orgânicas da Saúde (8080/90 e 8142/90); Decreto Federal nº 7508 de 28/06/2011.  
Papel do enfermeiro (a) no processo de implementação do SUS.

##### UNIDADE II:

Sistema Único de Saúde: Papel das três esferas de governo.  
Controle social na gestão do SUS. Conferências e Conselhos de Saúde;  
Implantação do SUS: aspectos críticos. Organização da gestão pública da saúde;  
Financiamento do SUS;  
Descentralização e Municipalização no contexto das relações federativas;  
Relação público-privada no Brasil; e seus impactos para a gestão do SUS;  
Modelo assistencial: expansão da Estratégia Saúde da Família;  
Pacto pela Saúde.

#### METODOLOGIA:

Participativa, incluindo a discussão de casos, artigos, situações de saúde, trabalhos em subgrupos, aulas dialogadas, entre outras técnicas pedagógicas.

#### RECURSOS:

Data-show, lousa e piloto, caixa de som, textos e artigos científicos.

#### CRITÉRIOS E INSTRUMENTOS PARA AVALIAÇÃO:

Prova escrita individual; Atividades em subgrupos (**discussão de casos, artigos, seminário**)

##### UNIDADE I:

- Trabalho em grupo/seminário (3,0)
- Trabalho individual (1,0)
- Prova escrita (6,0)

##### UNIDADE II:

- Atividade em grupo (1,0)
- Estudo dirigido (2,0)
- Prova escrita (7,0)

#### BIBLIOGRAFIAS

##### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

BRASIL. **Constituição Federativa Brasileira**: seguridade social, seção II – Capítulo Saúde. Brasília, 1988;  
\_\_\_\_\_. **Lei Federal nº 8080 de 1990**. Dispõe sobre a regulamentação do Sistema Único de Saúde;  
\_\_\_\_\_. **Decreto Federal nº 7508 de 28/06/2011**. Regulamenta a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, para dispor sobre a organização do Sistema Único de Saúde - SUS, o planejamento da saúde, a assistência à saúde e a articulação interfederativa, e dá outras

providências.

\_\_\_\_\_. **Lei Federal n.º 8.142 de 1990.** Dispõe sobre o controle social e o financiamento do SUS;

MENDES, Eugênio Vilaça. **Distrito Sanitário: o processo social de mudança das práticas sanitárias do Sistema Único de Saúde.** São Paulo: ABRASCO, 2002.

\_\_\_\_\_. ROUQUAYROL, Maria Zélia e ALMEIDA FILHO, Naomar. **Epidemiologia e saúde.** 6ª Ed. Rio de Janeiro, Medsi, 2003.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

BRASIL - Conselho Nacional de Secretários de Saúde - CONASS: **Coleção Progestores: para entender a gestão do SUS** Ed. 2007.

GIOVANELLA Ligia (org.) **Sistemas de Saúde no Brasil.** Editora FIOCRUZ, 2008

Fundação Oswaldo Cruz. **Reforma Sanitária Brasileira.** Disponível em <http://www.ensp.fiocruz.br/portal-ensp/judicializacao/pdfs/introducao.pdf>

## Plano de Ensino

**Curso:** Nutrição

**Componente Curricular:** Alimentação e Nutrição na Atividade Física

**Carga Horária:** 40

**Ementa:**

Nutrição e metabolismo em atividade física. Atividade física e saúde. Sistemas energéticos. Avaliação nutricional em atletas. Necessidades nutricionais em atividades físicas. Atenção dietética em atividade física. Atividades inerentes ao nutricionista em serviços de atividade física.

**Objetivos:**

**Geral:** Capacitar o estudante de nutrição na assistência nutricional ao desportista e atleta saudáveis.

**Específicos:**

- Compreender o metabolismo dos nutrientes em condições de repouso e de atividade física;
- Conhecer recomendações nutricionais específicas para o público em questão;
- Tornar o aluno apto a realizar Planejamento nutricional e Prescrição Dietética aos praticantes de atividade física.

**Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)**

Aulas expositivas, Discussão de Artigos Científicos, Apresentações orais em grupo, Seminários.

**Recursos Didáticos:**

Quadro; artigos científicos; piloto; data show; computador.

**Avaliação:**

**UNIDADE I:**

Avaliação (7,0)  
Atividade de avaliação de composição corporal (1,5)  
Atividade de exames bioquímicos (1,5)

**UNIDADE II:**

Avaliação (7,0)  
Atividade Prescrição dietoterápica (1,0)  
Seminário (2,0)

**Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

**UNIDADE I:**

- Indicadores do EN;
- Antropometria geral;
- Protocolos antropométricos para o treinamento e atividade física.

**UNIDADE II:**

- Ingestão, Digestão e Absorção dos nutrientes: Carboidratos; Proteínas; Lipídios; Vitaminas; Minerais;
- Suplementação Nutricional como ferramenta ergogênica no desempenho;
- Papel da hidratação no bom desempenho físico;
- Planejamento Dietético e Prescrição Nutricional no exercício físico;
- Nutrição, Imunidade e Atividade física;
- Doping no Esporte.

**Referências Bibliográficas:**

**BÁSICA:**

TIRAPEGUI, Julio **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais**. 2ª ed. São Paulo: Atheneu 2002.

MAHAN, K.; ARLIN, M. **Krause: alimentação, nutrição e dietoterapia**. 10ª ed. São Paulo: Rocca, 2002.

SIZER, F. **Nutrição: conceitos e controvérsias**. 8ª ed. São Paulo: Manole, 2003.

**COMPLEMENTAR:**

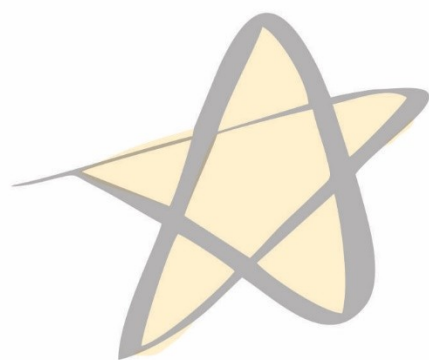
TIRAPEGUI, J. **Nutrição, Metabolismo e Suplementação na Atividade Física**. São Paulo: Atheneu, 2012.

PALERMO, Jane Rizzo. **Bioquímica da nutrição**. 1ª ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. São Paulo: Manole, 2008.

McARDLE, W.; KATCH, F.; KATCH, V. L. **Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.



<b>CURSO:</b> NUTRIÇÃO	<b>PERÍODO LETIVO:</b>
<b>DISCIPLINA:</b> TÉCNICA DIETÉTICA II	
<b>SEMESTRE:</b> 5º	<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> TÉCNICA DIETÉTICA I
<b>Nº DE CRÉDITOS:</b>	<b>CARGA HORÁRIA:</b> 60h

Características químicas, físicas e biológicas dos alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que modificam as características dos alimentos. Técnicas de preparação do alimento: seleção, armazenamento, subdivisão e cocção. Indicadores no preparo de alimentos e sua importância na elaboração de cardápios: fator de correção, fator de cocção, "per capita". Princípios da gastronomia. Importância da gastronomia na elaboração de dietas saudáveis.

#### **OBJETIVOS:**

##### **OBJETIVO GERAL**

- Identificar características e fatores químicos, físicos e biológicos que modificam os alimentos, conhecer as operações a que são submetidos os alimentos e conhecer as principais técnicas culinárias e gastronômicas.

##### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS** (Competências/Habilidades – aprendizagens que serão consolidadas pelos estudantes)

- Identificar as características e composição química dos alimentos;
- Adquirir conhecimentos sobre a sistematização dos procedimentos e das técnicas adequadas para aquisição, seleção, armazenamento, pré-preparo, preparo e conservação de alimentos;
- Conhecer as propriedades e mudanças químicas produzidas no alimento de acordo com o método de cocção empregado;
- Conhecer os princípios da gastronomia, sua importância e aplicação na elaboração de dietas saudáveis.

#### **METODOLOGIA:**

Aulas expositivas. Utilização de recurso audiovisual. Dinâmica em sala. Estudos dirigidos. Resenhas e discussão de artigos científicos. Apresentações orais em grupo. Seminários.

#### RECURSOS:

Quadro branco; piloto; data show; artigos científicos; livros; DVD.

Material, utensílios e equipamentos básicos do Laboratório de Técnica Dietética.

#### CRITÉRIOS E INSTRUMENTOS PARA AVALIAÇÃO:

Considerando a necessidade de um uso correto da linguagem, será considerado, na correção dos trabalhos, o uso adequado da linguagem escrita - correção gramatical e ortográfica, coesão e coerência da linguagem escrita:

Os docentes procederão a correção devida, descontando 0,1 (um décimo) por incorreção na linguagem escrita, não devendo ultrapassar 10% do valor total da avaliação.

Após o período de avaliações da segunda Unidade Letiva, o aluno deverá responder a Verificação Multidisciplinar VMD, que tem como objetivo identificar o nível da aprendizagem dos estudantes no que concerne às competências e habilidades estabelecidas nas diretrizes curriculares dos cursos.

A Verificação Multidisciplinar terá peso 2 (dois) e comporá a Média Curricular (MC).

Os critérios gerais de avaliação atendem ao Regulamento aprovado no Conselho Superior Acadêmico.

#### BIBLIOGRAFIAS

##### BÁSICA:

DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender**. 2 ed. São Paulo: Sarvier, 2008. 760 p.

1. FENNEMA, O.R. **Química de alimentos**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

ORNELAS, L.H. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.

##### COMPLEMENTAR:

NÓBREGA, J.F. **O que você quer saber sobre nutrição: perguntas e respostas comentadas**. São Paulo: Manole, 2008.

GORDON, W. **Nutrição Contemporânea**. 8. ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2013.

OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender**, 2008.

2. PALERMO, J. R. **Bioquímica da nutrição**. São Paulo: Atheneu, 2008.

SILVA JÚNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em alimentos**. 6. ed. São Paulo: Varela, 2008.

<b>CURSO:</b> NUTRIÇÃO	<b>PERÍODO LETIVO:</b>
<b>DISCIPLINA:</b> FISIOPATOLOGIA E DIETOTERAPIA II	
<b>SEMESTRE:</b> 6º	<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Fisiopatologia e dietoterapia I
<b>Nº DE CRÉDITOS:</b>	<b>CARGA HORÁRIA:</b> 60 H

Estudo da fisiopatologia e dietoterapia das patologias cardiovasculares, endócrinas e do metabolismo, obesidade, síndrome plurimetabólica, patologias renais, auto-imunes, pulmonares.

**OBJETIVOS:**

**GERAL:** Permitir ao aluno compreender os processos fisiopatológicos das doenças nutricionais que acometem os indivíduos adultos.

**ESPECÍFICOS:**

- Conhecer os diferentes fatores que interferem no tratamento dietoterápico dos pacientes com diferentes patologias;
- Compreender a importância da dietoterapia no tratamento e recuperação dos pacientes.
- Aplicar os conhecimentos adquiridos especificando as características gerais das dietas para os pacientes com patologias específicas.

**CONTEÚDO:**

**UNIDADE I:**

- Doenças Cardiovasculares (dislipidemia, hipertensão arterial);
- Doenças Cardiovasculares (infarto agudo do miocárdio, insuficiência cardíaca);
- Obesidade e síndrome metabólica;
- Filme Muito além do peso;
- Doenças endócrinas (Diabetes Melitus)

**UNIDADE II:**

- Doenças renais (insuficiência renal aguda, Insuficiência renal crônica),

- Câncer;
- Doenças auto-imune (Lúpus, AIDS)
- Doenças pulmonares (DPOC, fibrose cística, câncer pulmonar, obesidade e apnéia do sono),
- Doenças da Tireoide.

#### **METODOLOGIA:**

Aulas expositivas, Discussão de Artigos Científicos, Apresentações orais em grupo, Seminários.

#### **RECURSOS:**

- Quadro Branco;
- Discussão de Artigos científicos;
- Data Show.

#### **CRITÉRIOS E INSTRUMENTOS PARA AVALIAÇÃO:**

##### **UNIDADE I:**

AVALIAÇÃO PROCESSUAL I (API) Teste : 5,0

AVALIAÇÃO II (AII) Prova: 4,0 Caso Clínico: 1,0

##### **UNIDADE II:**

Pesquisa sobre patologia do caso clínico: 1,0

Teste 3,0

Apresentação de caso clínico: 3,0

Prova: 3,0

#### **BIBLIOGRAFIAS**

##### **BÁSICA:**

DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais**: aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

MAHAN, K.; ARLIN, M. **Krause**: alimentação, nutrição e dietoterapia. 10. ed. São Paulo: Roca, 2002.

SIZER, F. **Nutrição**: conceitos e controvérsias. 8. ed. São Paulo: Manole, 2003.

##### **COMPLEMENTAR:**

SILVA, S.C. **Tratado de Alimentação**. Nutrição & Dietoterapia. São Paulo:Roca, 2007.

TIRAPEGUI, J. **Nutrição Fundamentos e Aspectos Atuais**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.

CUPPARI, L. **Guia de nutrição**: nutrição clínica no adulto. São Paulo: Manole, 2008.

RIELLA, M.C; MARTINS, C. **Nutrição e o Rim**. 1º ed. Rio de Janeiro: Gunabara, 2001.

TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

GORDON, W. **Nutrição Contemporânea** 8. ed. Porto Alegre: McGraw-Hill. 2013.

<b>CURSO:</b> NUTRIÇÃO	<b>PERÍODO LETIVO:</b>
<b>DISCIPLINA:</b> TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL	
<b>SEMESTRE:</b> 6º	<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> Nutrição nos ciclos vitais
<b>Nº DE CRÉDITOS:</b>	<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40H
<b>DOCENTE (S):</b>	
<i>Autorização pelo MEC – Portaria nº582, de 21 de agosto de 2008 D.O.U. 22/08/08, pg. 162.</i>	

Terapia nutricional (TN): aspectos legais; características físico-química das fórmulas; dietas enterais e suplementos dietéticos na terapia nutricional enteral (TNE); planejamento de formulações enterais artesanais; indicação e contra-indicações da TNE e TNP; parâmetros de decisão na seleção de dietas enterais e substratos para NP; técnicas: de preparo, de administração e de acesso da TNE e TNP; complicações, monitorização e acessórios da TNE e TNP; TN em estados críticos, condições clínicas especiais e pediatria; TN domiciliar; rotinas hospitalares; dietoterapia na UTI; urgência e emergência em nutrição.

**OBJETIVOS:**

**GERAL:**

- Proporcionar ao aluno os conhecimentos básicos de nutrição enteral e parenteral, desenvolvendo no estudante a capacidade de identificar, avaliar, implementar e orientar a prescrição da terapia de nutrição enteral e a terapia de nutrição parenteral.

**ESPECÍFICOS:**

- Conhecer os conceitos fundamentais da terapia de nutrição enteral e parenteral, suas vantagens e desvantagens no tratamento de pacientes agudos ou crônicos, hospitalizados ou não;
- Reconhecer as principais fórmulas enterais disponíveis no mercado, baseado em sua composição e indicações;
- Prescrever dietas enterais nutricionalmente adequadas às necessidades individuais, utilizando a terapia de nutrição enteral;



- Identificar a importância do trabalho conjunto dos profissionais da área de saúde no uso da terapia de nutrição enteral domiciliar;
- Implementar e monitorizar a terapia nutricional enteral e parenteral;
- Reconhecer as formulações, vias de acesso e importância da nutrição parenteral no acompanhamento nutricional de enfermos.

#### CONTEÚDO:

**I UNIDADE:** Introdução a TN, Desnutrição hospitalar e conceitos em TNE- Síndrome da hiperalimentação, Vias de acesso e acessórios em TNE e considerações físico-químicas / micronutrientes, Métodos de administração e seleção de fórmulas industrializada, Prescrição em TNE.

**II UNIDADE:** Complicações da TNE, Planejamento de fórmulas artesanais, NPT – indicações e formulações, TNE em condições clínicas especiais, NPT – complicações, TNE no paciente crítico.

#### METODOLOGIA:

Aulas expositivas, Discussão de Artigos Científicos, Apresentações orais em grupo, Seminários.

#### RECURSOS:

- Quadro Branco;
- Discussão de Artigos científicos;
- Data Show.

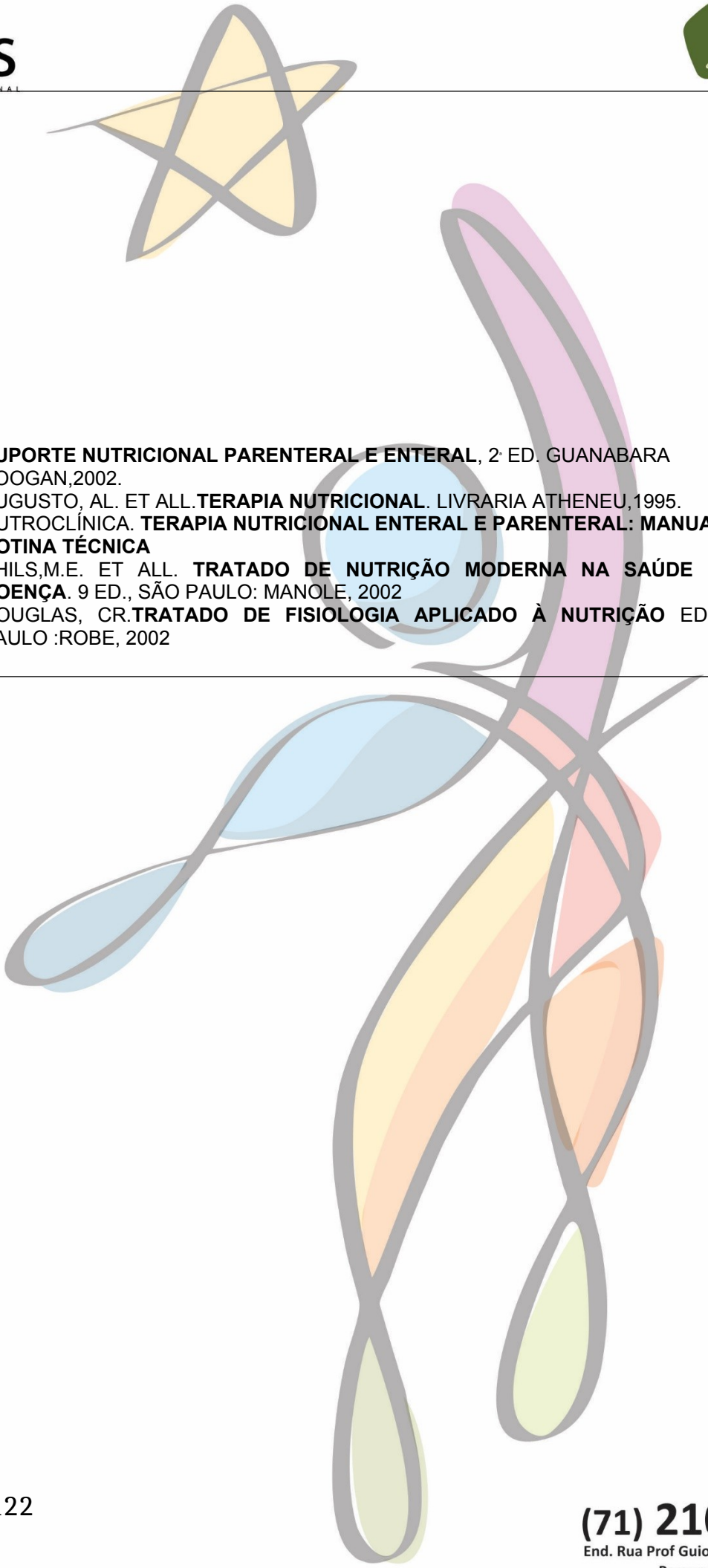
#### BIBLIOGRAFIAS

##### BASICA

GORDON, W. **Nutrição Contemporânea** 8. ed. Porto Alegre: McGraw-Hill. 2013.  
MAHAN, K.; ARLIN, M. **Krause: alimentação, nutrição e dietoterapia**. 10. ed. São Paulo: Roca, 2002.  
SIZER, F. **Nutrição: conceitos e controvérsias**. 8. ed. São Paulo: Manole, 2003.

##### COMPLEMENTAR:

SILVA, S.C. **Tratado de Alimentação**. Nutrição & Dietoterapia. São Paulo: Roca, 2007  
TIRAPEGUI, J. **Nutrição Fundamentos e Aspectos Atuais**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.  
CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. São Paulo: Manole, 2008.  
TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.  
DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender**. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.



**SUORTE NUTRICIONAL PARENTERAL E ENTERAL, 2ª ED. GUANABARA KOOGAN, 2002.**  
**AUGUSTO, AL. ET ALL. TERAPIA NUTRICIONAL. LIVRARIA ATHENEU, 1995.**  
**NUTROCLÍNICA. TERAPIA NUTRICIONAL ENTERAL E PARENTERAL: MANUAL DE ROTINA TÉCNICA**  
**SHILS, M.E. ET ALL. TRATADO DE NUTRIÇÃO MODERNA NA SAÚDE E NA DOENÇA. 9ª ED., SÃO PAULO: MANOLE, 2002**  
**DOUGLAS, CR. TRATADO DE FISIOLOGIA APLICADO À NUTRIÇÃO ED SÃO PAULO: ROBE, 2002**

<b>CURSO:</b> NUTRIÇÃO	<b>PERÍODO LETIVO:</b>
<b>DISCIPLINA:</b> SAÚDE E RESPONSABILIDADE AMBIENTAL	<b>TURMA:</b> NUTAN05
<b>SEMESTRE:</b> 5º	<b>PRÉ-REQUISITOS:</b> -
<b>Nº DE CRÉDITOS:</b> -	<b>CARGA HORÁRIA:</b> 40H
<b>DOCENTE (S)</b>	

Estuda o processo de saúde-doença do ponto de vista dos cursos de saúde quanto as suas variáveis internas e externas e sua evolução na política de saúde brasileira. Estuda as principais estratégias de desenvolvimento de programas de promoção da saúde e bem-estar para o paciente e a comunidade como um todo, além de relacionar o comportamento humano com os fatores de risco aos quais está exposto. Permite ao discente conhecer as premissas das áreas de saneamento ambiental e vigilância sanitária e a aplicação de ambas como meio de proteção e defesa da saúde da população. campo da saúde coletiva enquanto espaço de produção de saber e âmbito de práticas, com ênfase nos modelos de organização dos serviços de saúde no Brasil.

**OBJETIVOS:**

**GERAL:**

Fornecer subsídios para a compreensão do processo de saúde-doença e a reflexão dos principais conceitos, objetivos, campos de abrangência e elementos das atividades de Saúde Ambiental e Vigilância Sanitária.

**ESPECÍFICOS:**

- Compreender o processo de saúde-doença e seus pormenores;
- Identificar as variáveis atuantes a saúde humana.
- Discutir as estratégias dos programas de promoção da saúde e bem estar observando suas etapas de planejamento, execução e avaliação;
- Relacionar os fatores de riscos humanos com sua saúde;
- Situar o discente como agente de liderança atuante em projetos de gerenciamento da qualidade da saúde;
- Assimilar os objetivos e princípios da vigilância sanitária e do saneamento ambiental e a política de gerenciamento de resíduos sólidos e resíduos de serviço em saúde (RSS);

**CONTEÚDO:**

**UNIDADE I:**

- 1) Saúde, Ambiente e Contemporaneidade
- 2) Sociedade de Risco
- 3) Vigilância Sanitária e ambiental
- 4) Globalização e Saúde
- 4) Fatores de risco

**UNIDADE II:**

- 6) Liderança, delegação e gestão de qualidade
- 7) Epidemiologia, Saneamento ambiental e Educação ambiental
- 8) Produção e uso de medicação, agrotóxicos, saneantes e cosméticos e sua relação com a saúde
- 9) Gerenciamento de resíduos sólidos e resíduos de serviço em saúde (RSS)
- 10) Doenças e seus impactos sobre a saúde humana

**METODOLOGIA:**

Exposição dialogada e participativa, incluindo a discussão de casos, artigos, situações de saúde, trabalhos em subgrupos, seminários, estudos dirigidos, entre outras técnicas pedagógicas.

**RECURSOS:**

Data-show, vídeo, lousa e piloto, caixa de som, textos e artigos científicos.

**CRITÉRIOS E INSTRUMENTOS PARA AVALIAÇÃO:**

**UNIDADE I:**

- Trabalho em grupo/seminário (2,0)
- Prova escrita (8,0)

**UNIDADE II:**

- Atividade em grupo (3,0)
- Prova escrita (7,0)

**BIBLIOGRAFIAS**

**BÁSICA:**

BERTOLLI FILHO, C. **História da Saúde Pública no Brasil**. 4. ed. São Paulo: Ática, 2008.  
GIOVANELLA, L. et al (org.). **Políticas e sistemas de saúde no Brasil**. 2. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz/Centro Brasileiro de Estudos de Saúde, 2012.  
ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. **Epidemiologia e saúde**. 6. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2003.

**COMPLEMENTAR:**

Marinho, M. M. O., Agra-Filho, S.S. ; Santana, R. A, Pimentel, R.M.C.; Loureiro, A ; Garrido, E., Pereira, E. **Indicadores de sustentabilidade ambiental**. UFBA/ SEI. Salvador. (Série estudos e pesquisas, 75) 2006. 83 p. ISBN 85-85976-59-4 (livro 2 IndSustAmb. pdf)  
Heller, L. Moraes, L.R., Monteiro, T.C., Salles, M.J., Almeida L.M, Câncio J. **Saneamento e Saúde nos países em desenvolvimento**. Rio de Janeiro: CC&P Editores Ltda., 1997. 390 p. Disponível em: <http://www.assemae.org.br/arquivoArtigos/saneamento-paises.pdf>.  
Martins, A. R.; Ferraz, F. T.; Costa, M.M. **Sustentabilidade Ambiental como Nova Dimensão do Índice de Desenvolvimento Humano dos Países**. Revista do BNDES, Rio de Janeiro; 13 (26), p.139-162, DEZ. 2006.  
CAMPONOGARA, S. **Saúde e meio ambiente na contemporaneidade: o necessário resgate do legado de Florence Nightingale**. Esc. Anna Nery [online]. 2012, vol.16, n.1  
BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. **Subsídios para construção da Política**

## Plano de Ensino

<b>Curso:</b> Nutrição	
<b>Componente Curricular:</b> Gestão de UPA II (Gestão de Pessoas e Processos)	<b>Carga Horária:</b> 60h T: 40h   P: 20h
<b>Semestre:</b> 6º	<b>Ano Letivo:</b>

<b>Ementa:</b> Estuda a Gestão de pessoas e processo em Unidade de Alimentação e Nutrição. Apresenta as Ferramentas de gestão de qualidade (ação gerencial).
---

<b>Objetivos:</b> <b>Geral:</b> Capacitar o aluno, através do conhecimento de gestão de recursos humanos, gestão de processos, gestão de qualidade e de direito do trabalhador, a gerir uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN); <b>Específicos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Habilitar o aluno a diagnosticar problemas na UAN e planejar soluções viáveis;</li><li>- Despertar no aluno a relação interpessoal voltada para o gerenciamento de pessoas;</li><li>- Capacitar o aluno a realizar avaliação do funcionamento de uma UAN;</li></ul>
--

<b>Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)</b> Aulas expositivas, Discussão de Textos e Artigos Científicos, Apresentações orais em grupo, Seminários; Visita orientada à UAN.
---

<b>Recursos Didáticos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Quadro Branco;</li><li>- Discussão de Artigos Científicos e Estudo de Casos;</li><li>- Data Show.</li></ul>
--

**Avaliação:**

**UNIDADE I:**

Seminários – 3,0

Atividades dirigidas – 1,0

Prova - 6,0

**UNIDADE II:**

Trabalho de visita à um restaurante – 3,0

Atividades dirigidas – 1,0

Prova - 6,0

**Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

**UNIDADE I:** Liderança e empreendedorismo; Responsabilidade social; Organização e Condições de Trabalho; Riscos Ambientais; Segurança e Saúde do trabalhador; Comportamento Organizacional; Administração por objetivos; Dimensionamento de Pessoal; Planejamento das Necessidades de Pessoal;

**UNIDADE II:** Desenvolvendo Pessoas; Gestão da produção (Responsabilidade técnica; Etapas de processamento; Manipulação das sobras); Gestão da Qualidade em UAN (ISO 9001, ISO 14000; ISO 22000; APPCC; Boas Práticas, POP, Programa 5S e Ciclo PDCA).

**Referências:**

**BÁSICA:**

ABREU E.S.; SPINELLI M.G.N, ZANARDI A.M.P. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer.** 6 ed. São Paulo: Metha, 2016.

KROEMER, K.; GRANDJEAN, E. **Manual de ergonomia: adaptando o trabalho ao homem.** 5 ed. Porto Alegre: Bookman, 2005.

MEZOMO, I.B. **Os serviços de alimentação: planejamento e administração.** 6 ed. São Paulo: Manole, 2015.

TEXEIRA, S.; MILET. Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T.M. **Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição.** São Paulo: Atheneu Rio, 2010.

VENTURINI, J.L. **Gerenciamento de Bares e Restaurantes.** Porto Alegre: Bookman, 2010.

**COMPLEMENTAR:**

Associação Brasileira de Empresas de Refeições Coletivas- **Manual ABERC de Práticas de Elaboração de Refeições para Coletividades.** 11 ed. São Paulo: ABERC, 2015.

CHIAVENATO, I. **Planejamento, recrutamento e seleção de pessoal: como agregar talentos à empresa.** 6 ed. São Paulo: Atlas, 2006.

GERMANO, P.L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos.** 4 ed. São Paulo, Manole 2011.

NETO, F.N. **Roteiro para Elaboração de Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) em Restaurantes.** 4 ed. São Paulo: SENAC, 2011.

SILVA JÚNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em alimentos.** 7 ed. São Paulo: Varela, 2014.

## Plano de Ensino

<b>Curso:</b> Nutrição	
<b>Componente Curricular:</b> Prática em Nutrição I	<b>Carga Horária:</b> 80h T: 20h   P:60h
<b>Semestre:</b> 5º	<b>Ano Letivo:</b>

### Ementa:

Habilita a atuação prática do discente, compatível com os conhecimentos teóricos adquiridos até o momento. Promove a discussão e reflexão sobre temáticas imprescindíveis para o melhor atendimento como humanização em saúde, cuidado com o paciente e promoção da saúde. Apresenta fundamentos para o desenvolvimento de práticas educativas.

### Objetivos:

**Geral:** Desenvolver habilidades práticas no campo de atuação da Nutrição.

#### Específicos:

- Discutir e refletir sobre promoção da saúde a fim de nortear as práticas educativas;
- Identificar as necessidades nutricionais dos indivíduos crianças e adolescentes inseridos na comunidade;
- Refletir sobre as possibilidades de investigação do consumo alimentar, bem como discutir sobre a escolha do método/instrumento mais adequado para o paciente;
- Realizar orientações nutricionais individuais e coletivas;
- Planejar e realizar ações educativas no âmbito da nutrição para a coletividade de forma interdisciplinar, assim como desenvolver a habilidade da construção coletiva;
- Avaliar as ações desenvolvidas no semestre para aprimoramento da prática profissional;
- Criar espaço de conhecimento, discussão, reflexão e produção do conhecimento sobre a atuação do nutricionista e a inter-relação com demais áreas da saúde.

### Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)

A avaliação da disciplina valorizará o processo de interação e aprendizagem, enfatizando a habilidade do discente em dialogar, intervir e construir coletivamente com o paciente, os colegas, o professor e a comunidade em geral. Buscando concretizar o atendimento efetivo a cada situação nutricional específica.

**Teórica:** Discutir aspectos teóricos a fim de subsidiar o planejamento e execução das atividades práticas através de exposição dialogada, discussão de artigos científicos, e seminários temáticos.

**Prática:** Desenvolver as atividades previamente planejadas como visitas a campo, avaliação nutricional, aplicação de inquéritos alimentares, anamnese e ações educativas diversas.

#### **Recursos Didáticos:**

Datashow, Quadro branco.

#### **Avaliação:**

##### **UNIDADE I:**

- Atividade Educação Alimentar e Nutricional (1,0)
- Apresentação de biografia alimentar (1,0)
- Interpretando o recordatório (1,0)
- Visita à escola (2,0)
- Apresentação de entrevistas (2,0)
- Apresentação de campanhas educativas (1,0)
- Diário de campo (1,0)
- Assiduidade e Pontualidade (1,0)

##### **UNIDADE II:**

- Visita à creche (2,0)
- Visita à creche (2,0)
- Diário de campo (1,0)
- Diário de campo (1,0)
- Portfólio – Entrega (2,0)
- Portfólio - Apresentação (2,0)

#### **Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

##### **UNIDADE I:**

- Promoção da saúde;
- A prática educativa do nutricionista no cotidiano profissional.
- As atividades educativas desenvolvidas fora do âmbito da atuação do nutricionista: família, escola, locais de trabalho, espaços de lazer e através de outros profissionais de saúde.

##### **UNIDADE II:**

- Humanização do cuidado.
- Desenvolvimento de estratégias educativas em alimentação e nutrição inovadoras.

#### **Referências Bibliográficas:**

##### **BÁSICA:**

CANESQUI, A. N. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível.** Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2005.



LINDEN, S. **Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino**. 2ed. São Paulo: Varela, 2011.

SIZER, F. **Nutrição: conceitos e controvérsias**. 8. ed. São Paulo: Manole, 2003.

**COMPLEMENTAR:**

MEIRIEU, P. **A Pedagogia Entre o Dizer e o Fazer**. Porto Alegre: Artmed, 2002.

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. São Paulo: Manole, 2008.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

ISOSAKI, M. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração**. São Paulo: Atheneu, 2004.

TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

## Plano de Ensino

**Curso:** Nutrição

**Componente Curricular:** Estudos Sócio Antropológicos da Alimentação e Nutrição

**Carga Horária:** 40

**Ementa:**

Cultura, os valores simbólicos, as tradições e as experiências humanas relacionadas às escolhas e construção das práticas alimentares. A alimentação como meio de expressão cultural. A alimentação como um fato social. Tabus e as prescrições alimentares. Alimentação e classe social, gênero e etnia. Práticas alimentares e novos padrões tradicionais e emergentes de consumo. A construção do gosto. O alimento e a construção social do corpo.

**Objetivos:**

**Geral:** Compreender a relação dos aspectos socioculturais da alimentação, da construção social do gosto e do corpo na formação dos hábitos alimentares da população associando a prática do nutricionista em suas diferentes áreas de atuação.

**Específicos:**

- Refletir sobre os valores simbólicos dos alimentos, seus condicionantes biológicos, ecológicos, tecnológicos, econômicos e culturais;
- Discutir sobre a importância das crenças religiosas, tabus alimentares na determinação dos hábitos alimentares;
- Conhecer e refletir sobre as tradições culinárias das diferentes sociedades;
- Refletir sobre a relação dos sujeitos com a comida, o comer;
- Compreender os aspectos influentes na construção social do gosto e do prazer;
- Refletir sobre o processo de medicalização da alimentação;
- Compreender o processo de construção social do corpo e a relação com as práticas alimentares.

#### **Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)**

Durante o semestre será utilizada a metodologia de exposições dialogadas, discussão de artigos científicos, debates, elaboração de materiais didáticos, exposição de vídeos.

#### **Recursos Didáticos:**

Utilização do recurso audiovisual, discussão de textos científicos.

#### **Avaliação:**

Serão realizadas 04 avaliações durante o semestre. Sendo 02 avaliações na forma de avaliação escrita; as outras duas na forma de apresentação de artigo/resumo e elaboração de projeto.

**UNIDADE I:** Avaliação (7,0) + resumo e discussão de artigos científicos (3,0).

**UNIDADE II:** Avaliação escrita (5,0) + projeto (5,0).

#### **Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

##### **UNIDADE I:**

Aspectos simbólicos da alimentação. Os significados dos alimentos nas práticas de alimentação. Conceito de cultura. Antropologia da alimentação. Pesquisa qualitativa: métodos e definições. Alimentação e classe social, gênero e etnia.

##### **UNIDADE II:**

Influências históricas na construção dos significados. Etnografia: experiências no campo da alimentação e nutrição. Regionalismo e globalização. Sistemas alimentares. Desafios para o futuro. O corpo e a nutrição.

#### **Referências Bibliográficas:**

##### **BÁSICA:**

GORDON, W. **Nutrição Contemporânea** 8. ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2013.  
POULAIN, J.P. **Sociologias da Alimentação**. Florianópolis: UFSC, 2006.  
LINDEN, S. **Educação Alimentar e Nutricional: algumas ferramentas de ensino**. 2. ed. São Paulo: Varela, 2011.

##### **COMPLEMENTAR:**

SIZER, F. **Nutrição: conceitos e controvérsias**. 8. ed. São Paulo: Manole, 2003.  
MEIRIEU, P. **A Pedagogia Entre o Dizer e o Fazer**. Porto Alegre: Artmed, 2002.  
ZABALA, Antoni. **A Prática Educativa: Como Ensinar** ed. vol. Porto Alegre Artmed 1998  
FREITAS, M. C.; FONTES, G. A. V; OLIVEIRA, N. **Escritas e Narrativas sobre alimentação e cultura**. Salvador: EDUFBA, 2008.  
GRACIA-ARNAIZ, M. Comer bien, comer mal: la medicalización del comportamiento alimentario. **Salud Pública de México**, v. 49, n. 3, p. 236-242, 2007.  
MONTANARI, M. **Comida como cultura**. 2. Ed. São Paulo: SENAC, 2013.  
SANTOS, L.A.S. **O corpo, o comer e a comida: Um estudo sobre as práticas corporais e alimentares no mundo contemporâneo**. Salvador: EDUFBA, 2008.

## Plano de Ensino

**Curso:** Nutrição

**Componente Curricular:** Metodologia da Pesquisa Científica

**Carga Horária:** 40

### **Ementa:**

Compreender as diferentes fases de elaboração e desenvolvimento de pesquisas e trabalhos acadêmicos. Elaborar e desenvolver pesquisas e trabalhos científicos obedecendo às orientações e normas vigentes nas Instituições de Ensino e Pesquisa no Brasil e na Associação Brasileira de Normas Técnicas. Discutir a sistemática geral da pesquisa, definindo o objetivo/problema, da contextualização teórica e elaboração de uma proposta de trabalho. Apresenta técnicas de coleta, sistematização, análise e apresentação de informações. Estimular os alunos a definirem temas e questões que eles poderão vir a trabalhar como parte do processo de avaliação das atividades realizadas por eles ao longo do curso.

### **Objetivos:**

**Geral:** Apresentar a importância da pesquisa científica para o desenvolvimento das ciências médicas e sociais.

### **Específicos:**

- Apresentar técnicas de coleta, sistematização, análise e apresentação de informações de acordo com as normas nacionais e internacionais;
- Diferenciar os trabalhos acadêmicos;
- Definir as fontes de informações científicas;
- Elaborar um projeto de pesquisa de acordo com as etapas estudadas.

### **Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)**

Exposição dialogada, utilização de recurso audiovisual, discussão de textos e artigos, resenhas.

**Recursos Didáticos:**

Quadro branco; data show; artigos científicos; vídeos.

**Avaliação:**

**UNIDADE I:**

- Apresentação pré-projeto - 3,0
- Prova – 7,0

**UNIDADE II:**

- Apresentação projeto = 5,0
- Prova - 5,0

**Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

**UNIDADE I:** Importância do trabalho científico. Pesquisa: conceitos e tipos. Fases da pesquisa bibliográfica. Pesquisa bibliográfica: Fontes de pesquisa. Projeto de pesquisa: estrutura do projeto de pesquisa. Tema do projeto. Objetivos gerais e específicos. Objeto, Problema, hipótese básica. Hipóteses secundárias. Variáveis e relação entre as variáveis. Metodologia. Métodos de abordagem. Métodos de procedimentos. Tipos de amostragem. Tratamento estatístico. Principais instrumentos de coleta: entrevistas, estudo de caso, pesquisa ação e outros métodos.

**UNIDADE II:** Coleta, tabulação e análise de dados: dados primários e secundários. Escopo teórico do projeto, pesquisa exploratória e Internet na pesquisa científica. Formato e estrutura: normas de formatação do projeto e elaboração das referências. Formato e estrutura: regras da ABNT e outros formatos (citações). Resumos: conceito, finalidades e tipos. Formato e estrutura: apêndices e anexos. Instrumentos gráficos e tabelas para o projeto. Conclusões e considerações finais.

**Referências Bibliográficas:**

**BÁSICA:**

GONÇALVES, H. de A. **Manual de projetos de pesquisa científica**. São Paulo: Avercamp, 2003.

LAKATOS, E.M. **Fundamentos da Metodologia Científica**. São Paulo: Atlas, 2000.

RUDIO, Franz Victor. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 32. ed. Petrópolis: Vozes, 2004.

SEVERINO, A. J. **Metodologia do trabalho científico**. 22ªed. São Paulo: Cortez 2004.

**COMPLEMENTAR:**

ANDRADE, M. M. de. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação**. 4ªed. São Paulo: Atlas 1999.

EI-Guindy, M. M. **Metodologia e ética na pesquisa científica**. São Paulo: Santos 2004.

PARRA FILHO, D. **Metodologia científica**. 6.ed. São Paulo: Futura, 1998

RUIZ, J.A. **Metodologia Científica**. São Paulo: Atlas, 1996.

VITOLLO, M. R. **Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em nutrição**. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2005.

SANTO, A. do E. **Delineamentos de metodologia científica.** São Paulo: Loyola, 1992.

## Plano de Ensino

**Curso:** Nutrição

**Componente Curricular:** Estágio Curricular Supervisionado em UPA

**Carga Horária:** 230

**Ementa:**

Estágio supervisionado em Planejamento e Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição.

**Objetivos:**

**Geral:** Proporcionar a vivência na prática como profissional a fim de estimular a associação de conteúdos teóricos na execução de melhorias na prática com critérios e análise crítica inerente a práxis do nutricionista.

**Específicos:**

- Assegurar a qualidade da aprendizagem e possibilitar, ao mesmo tempo, a ação profissional do aluno e a reflexão sobre a sua atuação, permitindo ao aluno construir e rever a sua práxis, criando um conhecimento partilhado com o intuito de que a realidade seja apreendida e não somente reproduzida;
- Instrumentalizar o aluno para se inserir no mundo do trabalho, para interpretar informações e interferir na realidade, contemplando, desse modo, a dimensão prática e o caráter educacional do estágio;
- Contribuir para o processo de construção de conhecimentos, para o desenvolvimento da capacidade de sistematizar as vivências, a partir da problematização da realidade, além de realizar estudos e pesquisas;
- Constituir-se num mecanismo de inserção do aluno na realidade social, econômica, política e cultural.

**Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)**

Desenvolvimento de atividades práticas  
Elaboração de plano de ação

Elaboração de Relatório final

**Recursos Didáticos:**

Data show, quadro branco e piloto, caixa de som, DVD, livros, revistas, artigos científicos.

**Avaliação:**

**UNIDADE I e II:**

Desempenho em campo: 5  
Relatório final: 2  
Plano de ação: 2  
Apresentação: 1

**Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

1. Apresentar-se com carta própria e Termo de Compromisso assinada pela coordenadora do estágio, sendo este documento em três vias assinadas pela empresa concedente do estágio( uma das vias ficará com a área concedente, uma entregue ao Orientador de Estágio para devido arquivo na pasta do estagiário e uma para o estagiário).

2. Conhecer a UAN

- Características gerais (histórico, tipo de refeição, padrão do cardápio, sistema de distribuição, modalidade do serviço, horário de funcionamento);
- Estrutura humana (número de funcionários, cargos e atribuições, organograma hierárquico, recrutamento, seleção, admissão, etc.);
- Estrutura física (áreas/ layout, ambiência, equipamentos e utensílios);
- Estrutura operacional (rotinas, fluxos e formulários).

1. Executar a rotina de trabalho;

2. Continuar conhecendo a UAN;

3. Construir Diagnóstico da UAN (conforme modelo) para encaminhar via e-mail ao Orientador/ Professor.

4. Entregar cópia de Termo de Compromisso devidamente preenchida e assinada pelos responsáveis.

5. Selecionar e discutir com o Supervisor/Nutricionista da UAN o tema do Plano de ação a ser desenvolvido.

6. Conhecer os documentos da UAN (Manual de BP, POPs, Its).

7. Discutir com o Orientador/ Professor o esboço (a idéia) do Plano de Ação para a UAN

1. Executar a rotina de trabalho;

2. Entrega (via e-mail) do Diagnóstico da UAN

3. Construir Recomendações à UAN (conforme modelo) com base no diagnóstico realizado e na literatura disponível.

4. Apresentar o Plano de Ação na UAN

1. Executar a rotina de trabalho;

2. Entrega (via e-mail) das Recomendações da UAN

3. Executar o Plano de Ação na UAN

1. Executar a rotina de trabalho

2. Apresentar ao Orientador/ Professor o Plano de Ação elaborado para a UAN (conforme modelo).

3. Executar o Plano de Ação na UAN

**Referências Bibliográficas:**

**BÁSICA:**

NÓBREGA, J.F. **O que você quer saber sobre nutrição: perguntas e respostas comentadas.** São Paulo: Manole, 2008.

ORNELAS, L.H. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos.** 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.

VENTURINI, J.L. **Gerenciamento de Bares e Restaurantes.** Porto Alegre: Bookman, 2010.

**COMPLEMENTAR:**

GORDON, W. **Nutrição Contemporânea.** 8. ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2013.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de alimentos.** 2. ed. São Paulo: Varela, 2001.

KROEMER, K. **Manual de ergonomia.** 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

LOBO, A. **Manual de estrutura e organização do restaurante comercial.** Rio de Janeiro: Atheneu, 1999.

OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender,** 2008.

SILVA JÚNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em alimentos.** 6. ed. São Paulo: Varela, 2008.

## PLANO DE ENSINO

**CURSO: NUTRIÇÃO**

**DISCIPLINA: TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I**

**SEMESTRE: 8º**

**CARGA HORÁRIA: 40 TEÓRICA | 00**

**PRÁTICA**

### EMENTA

Elaboração, delineamento e confecção de projetos de pesquisas e trabalhos científicos e sua forma de apresentação de acordo com as orientações e normas vigentes nas Instituições de Ensino e Pesquisa no Brasil e na Associação Brasileira de Normas Técnicas. Apresenta técnicas de coleta, sistematização, análise e apresentação de informações.

### OBJETIVOS

**Geral:** Contribuir para a elaboração do trabalho de conclusão de curso dos alunos.

- **Específico:** • Revisar o projeto de pesquisa;
- Aprofundar o conteúdo definido no projeto de pesquisa;
- Construir um pôster a partir das normas da ABNT;
- Reconhecer os principais aspectos que definem a metodologia do pôster.

### CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Tipos de pesquisa científica
- O papel feminino na pesquisa científica no Brasil
- Reflexão sobre linhas de estudo científico



- Revisão do tema do projeto pedagógico
- Revisão do projeto pedagógico
- Elaboração de pôster

---

### METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

---

- Aula teórica expositiva e participativa, com a utilização de quadro branco e marcador; data show, retroprojektor.
- Aula prática no laboratório, com a utilização de modelos anatômicos.

---

### CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

---

#### UNIDADE I:

Prova individual teórica.

Atividade em grupo.

#### UNIDADE II:

Pôster

---

### BIBLIOGRAFIA

---

**BÁSICA:** GONÇALVES, Hortência de Abreu. **Manual de projetos de pesquisa científica.** São Paulo: Avercamp 2003.

LAKATOS, E.M. **Fundamentos da Metodologia Científica.** São Paulo: Atlas, 2000.

RUDIO, Franz Victor. **Introdução ao projeto de pesquisa científica.** 32. ed. Petrópolis: Vozes, 2004.

**COMPLEMENTAR:** DEMO, Pedro. **Introdução à metodologia da ciência.** 2.ed. São Paulo: Atlas, 1987.

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de Metodologia Científica.** 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2005.

PARRA FILHO, Domingos. **Metodologia científica.** 6.ed. São Paulo: Futura, 1998

RUIZ, J.A. **Metodologia Científica.** São Paulo: Atlas, 1996.

SANTO, Alexandre do Espírito. **Delineamentos de metodologia científica.** São Paulo: Loyola, 1992.

## Plano de Ensino

**Curso:** Nutrição

**Componente Curricular:** Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica

**Carga Horária:** 230

### **Ementa:**

Estágio supervisionado em Unidades de Saúde para vivência de assistência dietoterápica em internação hospitalar e assistência ambulatorial - prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas.

### **Objetivos:**

**Geral:** Aplicar os conhecimentos gerais e específicos em Nutrição Clínica adquiridos durante a graduação

### **Específicos:**

- Determinar o diagnóstico nutricional dos pacientes hospitalizados e ambulatoriais a partir dos indicadores diretos e indiretos de avaliação nutricional;
- Planejar a Terapia Nutricional do paciente baseado no diagnóstico nutricional e nos fatores fisiopatológicos da doença de base;
- Monitorar a evolução clínica e nutricional diária e/ou a cada consulta e visita de cada paciente;
- Interagir com a equipe multiprofissional para promover o bom funcionamento da assistência integrada.

### **Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)**

Desenvolvimento de atividades práticas;  
Apresentação de artigo científico;  
Elaboração de estudo de caso.

**Recursos Didáticos:**

Data show, quadro branco e piloto, caixa de som, DVD, livros, revistas e artigos científicos.

**Avaliação:****UNIDADE I e II:**

Desempenho em campo: 50%

Estudo de Caso: 30%

Artigo Científico: 20%

**Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

- Conhecimento da área, rotinas, normas e procedimentos do serviço e da unidade clínica de assistência.
- Assumir integralmente as atividades de assistência de todos os pacientes da enfermaria / Fazer consultas e visitas domiciliares conforma rotina da nutricionista;
- Desenvolvimento integral da assistência nutricional clínica dos pacientes hospitalizados;
- Discussão e visita clínica com os preceptores de acordo com a rotina de cada unidade de estágio;
- Desenvolver a busca de subsídios bibliográficos para a complementação da assistência integral
- Idem a 2ª semana
- Apresentação dos artigos científicos escalonados (deverá ser artigo original e não de revisão e ter sido publicado em revista indexada)
- Apresentação do andamento do estudo de caso clínico
- Avaliação individual parcial do aproveitamento do estágio de cada aluno estagiário pelo seu professor-orientador
- Idem a 3ª semana
- Idem às outras semanas, porém nos últimos 02 dias: Avaliação final na Faculdade ou na unidade de estágio.
- 

**Referências Bibliográficas:****BÁSICA:**

KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição & dietoterapia**. São Paulo: Roca. 2013.

SIZER, F. **Nutrição: conceitos e controvérsias**. 8. ed. São Paulo: Manole, 2003.

SILVA, S. C. **Tratado de Alimentação. Nutrição & Dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007.

TIRAPEGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. **Avaliação Nutricional Teoria e Prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2011.

**COMPLEMENTAR:**

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. São Paulo: Manole. 2008

EVAGELISTA, J. **Alimentos: Um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2005

GUYTON, A; HALL, J. **Tratado de Fisiologia Médica**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.

ISOSAKI, M. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do instituto do coração**. São Paulo: Atheneu, 2004.  
NOBREGA, F.J. **Distúrbios da nutrição: na infância e na adolescência**. Rio de Janeiro: Revinter, 2007.  
TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003  
TIRAPEGUI, J. **Nutrição Fundamentos e aspectos atuais**. São Paulo: Atheneu, 2013.

## Plano de Ensino

**Curso:** Nutrição

**Componente Curricular:** Cidadania e Etnicidade

**Carga Horária:** 40

### Ementa:

As concepções teóricas sobre cidadania. Estudos dos fundamentos históricos e desenvolvimento da construção dos Direitos Humanos. A Cidadania na sociedade capitalista, Cidadania no Brasil. Construção das identidades sociais, com ênfase nos conceitos de “raça”, “etnia”, “etnicidade”, Cidadania e etnicidade: direitos e deveres, senso crítico e valores. Políticas públicas e equidade social nas relações étnico-raciais.

### Objetivos:

**Geral:** Desenvolver capacidade de análise crítica, em torno de aspectos da etnicidade e da cidadania, mas especificamente no cenário nacional, correlacionando os debates étnico-raciais com o fazer profissional da área;

### Específicos:

- Contextualizar as relações sociais, construindo uma visão pautada na equidade e no respeito às diferenças;
- Compreender a dimensão da cidadania no Brasil;
- Distinguir as noções de raça e etnia e identificar as especificidades do Brasil nesse debate;
- Reformular conceitos e valores que contribuam para a consciência do papel social, como indivíduo e futuro profissional;
- Refletir sobre os princípios e valores que orientam o aprimoramento ético e

cidadão.

#### **Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)**

Aulas expositivas e dialogadas; Utilização de vídeo, imagens e data-show; Leitura e discussão de textos; Método de elaboração conjunta; Atividades roteirizadas em grupo; Seminários.

#### **Recursos Didáticos:**

- Data show, quadro, piloto, textos manuais.

#### **Avaliação:**

A avaliação será diagnóstica, formativa e contínua, acontecerá durante todo o processo de ensino-aprendizagem. Serão aplicadas provas com questões subjetivas e/ou objetivas. Sendo avaliado no decorrer do processo as produções dos estudantes, as atividades realizadas e a participação dos alunos durante as aulas.

#### **UNIDADE I:**

Produção textual (fichamento, resumo e / ou resenha ) - 3,0  
Prova - 7,0

#### **UNIDADE II:**

Seminários temáticos - 3,0  
Prova - 7,0

#### **Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

##### **UNIDADE I:**

1. Cidadania – origem e processo históricos;
2. Cidadania no Brasil;
3. Cidadania x Direitos Humanos;
4. Cidadania e identidade;
5. Raça x etnia.

##### **UNIDADE II:**

1. Etnicidade e cidadania;
2. Políticas públicas no Brasil;
3. O fazer profissional e a promoção da equidade social ;
4. As relações étnicos – raciais e o campo de atuação do Nutricionista.

#### **Referências Bibliográficas:**

##### **BÁSICA:**

CARVALHO, Jose Murilo de. **Cidadania no Brasil: o longo caminho** - 18 ed. - Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2014.

IANNI, Octavio. 1926-2004. **Raças e classes no Brasil**. São Paulo: Brasiliense , 2004. Ed revista e ampliada.

MARCONI, Marina de Andrade. **Antropologia: uma introdução**. 5. ed., São Paulo:

Atlas, 2001.

PINSKY, Jaime & PINSKY, Carla Bassanezi. (org). **Historia da cidadania**. São Paulo: Contexto, 2003.

**COMPLEMENTAR:**

GEERTZ, C. **Nova luz sobre a antropologia**. Rio de Janeiro: Zahar, 2001.

PINSKY, Jaime(org). **Práticas de cidadania**. São Paulo : contexto, 2004.

VIEIRA, Evaldo. **Estado e miséria social no Brasil: de Getúlio a Geisel 1951**. 4. ed., São Paulo: Cortez, 1995.

<b>CURSO:</b> <b>NUTRIÇÃO</b>	
<b>DISCIPLINA: FISILOGIA DO EXERCÍCIO</b>	
<b>SEMESTRE:</b> 3º	
	<b>CARGA HORÁRIA:</b> 60h

**EMENTA:**

Habilitar o aluno na prática e prescrição dos exercícios e entender como funciona o sistema de uma forma geral quando é gerada uma sobrecarga imposta pelo meio e quais os mecanismos de adaptação são utilizados durante o esforço.

**OBJETIVOS:**

**GERAL:**

Orientar e facilitar o entendimento dos alunos dos efeitos fisiológicos em relação aos exercícios físicos e terapêuticos.

**CONTEÚDO:**

1. Introdução ao conteúdo da disciplina.
  - 1.1. Anatomia cardíaca.
  - 1.2. Tipos de fibras musculares.
  - 1.3. Capacidade funcional do sistema cardiovascular.
  - 1.4. Conteúdo neural do movimento humano.
2. Nutrição a base para o desempenho humano
  - 2.1. Carboidratos, gorduras, proteínas e nutrição ideal para o Exercício.
    - 2.1.1. Valor energético do alimento.
    - 2.1.2. Transferência de energia no corpo.

- 2.1.3. Transferência de energia no exercício.
- 2.1.4. Medida do consumo energético humano.
3. Estrutura e função pulmonares.
  - 3.1 Permuta e transporte de gases.
  - 3.2 Permuta gasosa nos pulmões e nos tecidos.
  - 3.3 Dinâmica da ventilação pulmonar.
  - 3.4 Regulação da ventilação pulmonar.
  - 3.5 Ventilação pulmonar durante o exercício.
4. Fisiologia aplicada ao exercício.
  - 4.1 Treinamento para potência aeróbia e anaeróbia.
  - 4.2 Força muscular.
  - 4.3 Mensuração da força e treinamento de resistência.
  - 4.4 Adaptações com o treinamento de resistência.
  - 4.5 Recursos especiais para o desempenho e o condicionamento.
5. Exercícios nas médias e grandes altitudes.
  - 5.1 Termorregulação e estresse ambiental durante o exercício.
6. Avaliação da composição corporal.
  - 6.1 Somatotipo, desempenho e atividade física.
  - 6.2 Obesidade e controle ponderal.
7. Fisiologia do exercício clínico para reabilitação oncológica, cardiovascular e pulmonar.

**METODOLOGIA:**

Aulas teóricas e práticas. Prática clínica. Discussões clínicas. Recursos áudio visuais.

**RECURSOS:**

Data-show, lousa e piloto, textos e artigos científicos.

**CRITÉRIOS E INSTRUMENTOS PARA AVALIAÇÃO:**

Prova escrita individual; Atividades em subgrupos (**discussão de casos, artigos, seminário**)

**UNIDADE I:**

- Prova escrita individual
- Atividade em subgrupos
- Atividade em subgrupos

**UNIDADE II:**

- Prova escrita individual
- Atividade em subgrupos
- Atividade em subgrupos

**BIBLIOGRAFIAS**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

- NEGRÃO, C. E; BARRETTO, A. C. P. **Cardiologia do exercício: do atleta ao cardiopata.** São Paulo: Manole, 2006.

- McARDLE, William; KATCH, Frank; KATCH, Vitor L. **Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

- WILMORE, Jack H; COSTILL, David L. Fisiologia do esporte e do exercício. Ed. Manole, São Paulo, 2001.
- POWERS, Scott Kline; HOWLEY, Edward T. Fisiologia do exercício: teoria e aplicação ao condicionamento físico e ao desempenho. 3. ed; Ed Manole, São Paulo 2000.
- TORTORA, Gerard J; GRABOWSKI, Sandra Reynolds. Princípios de anatomia e fisiologia. 9º ed. Ed Guanabara Koogan, Rio de Janeiro 2002.

## PLANO DE ENSINO

**CURSO: NUTRIÇÃO**

**DISCIPLINA:** Língua Brasileira de Sinais (Libras)

**SEMESTRE:** 2º **CARGA HORÁRIA:** 40 TEÓRICA | 00 PRÁTICA

### EMENTA

Esta disciplina visa desenvolver uma visão ampla sobre a língua, identidade e cultura da comunidade surda; Proporcionar ao aluno os entendimentos das necessidades e dificuldades dos surdos perante a sociedade; Retrospectiva histórica da pessoa surda no mundo; A importância do intérprete na comunidade; O papel da família; Legislação; Percepção visual (gesto, mímica, expressão facial e corporal); Práticas de diálogos e atendimento na área da saúde à pessoa surda.

### OBJETIVOS

- Geral:** • Conhecer a Língua Brasileira de Sinais – Libras em seu nível básico;
- Desenvolver habilidades de utilização da Libras;
  - Desenvolver habilidade de comunicação visual, gestual e uso da mímica.



- Aproximar-se da cultura e identidade surdas por meio de contato com a literatura sobre o tema e com as pessoas surdas;
- Noções de como atender uma pessoa surda em um hospital;
- Trabalhar em equipe.

**Específicos:** • Utilizar a Libras de maneira formal;

- Estabelecer a comunicação com uma pessoa surda, por meio da Libras ou comunicação gestual;
- Compreender a diferença lingüística e cultural da pessoa surda;
- Prestar socorro a uma pessoa surda.

---

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

---

### UNIDADE I:

Uso do alfabeto manual, números (cardinais e ordinais), mitos, sinais identificadores, saudações, causas e conseqüências da surdez, pronomes, meio de transporte, higiene e saúde, vocabulário complementar.

### UNIDADE II:

Processo histórico da pessoa surda, cores, legislação, calendário(dias da semana, mês, ano) ,intérprete de Libras, família, filme, gramática(parâmetros), documentos, vocabulário específico.

---

## METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

---

- Aulas expositivas, interativas, seminário, discussões dirigidos..

---

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

---

### UNIDADE I:

Mediante trabalhos individuais e coletivos de leitura de texto e apresentação, sinal de leitura de texto, práticas de conversação em Libras.

### UNIDADE II:

Dramatização de atitudes inclusivas, apresentação de resumos e sínteses de leitura de textos e práticas individuais e em grupo.

---

## BIBLIOGRAFIA

---

### BÁSICA:

GESSER, Audrei. Libras? que língua é essa?:crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola Editorial, 2009.  
QUADROS, Ronice Müller; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de Sinais Estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed 2004.  
CAPOVILLA, Fernando César; RAPHAEL, Walkiria Duarte. Dicionário enciclopédico ilustrado trilingue da língua de sinais brasileira. 3. ed. São Paulo: USP, 2008. V.1.

#### COMPLEMENTAR:

STROBEL, Karin. As imagens do outro sobre a cultura surda. 2. ed. Florianópolis: Editora da UFSC, 2009.

<b>CURSO: NUTRIÇÃO</b>	<b>PERÍODO LETIVO:</b>
<b>DISCIPLINA: ESTAGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM UNIDADES DE PRODUTORAS DE ALIMENTOS (UPA)</b>	
<b>SEMESTRE: 7º</b>	<b>PRÉ-REQUISITOS:</b>
<b>Nº DE CRÉDITOS:</b>	<b>CARGA HORÁRIA: 230H</b>
<b>DOCENTE (S): ICARO CAZUMBÁ</b>	

Estágio supervisionado em Planejamento e Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição.

#### OBJETIVOS:

##### GERAL:

Proporcionar a vivência na prática como profissional a fim de estimular a associação de conteúdos teóricos na execução de melhorias na prática com critérios e análise crítica inerente a práxis do nutricionista.

##### ESPECÍFICOS:

Assegurar a qualidade da aprendizagem e possibilitar, ao mesmo tempo, a ação profissional do aluno e a reflexão sobre a sua atuação, permitindo ao aluno construir e rever a sua práxis, criando um conhecimento partilhado com o intuito de que a realidade seja apreendida e não somente reproduzida;

- Instrumentalizar o aluno para se inserir no mundo do trabalho, para interpretar informações e interferir na realidade, contemplando, desse modo, a dimensão prática e o caráter educacional do estágio;
- Contribuir para o processo de construção de conhecimentos, para o desenvolvimento da capacidade de sistematizar as vivências, a partir da problematização da realidade, além de

- realizar estudos e pesquisas;
- Constituir-se num mecanismo de inserção do aluno na realidade social, econômica, política e cultural.

CONTEÚDO:
<p>1. Apresentar-se com carta própria e Termo de Compromisso assinada pela coordenadora do estágio, sendo este documento em três vias assinadas pela empresa concedente do estágio( uma das vias ficará com a área concedente, uma entregue ao Orientador de Estágio para devido arquivo na pasta do estagiário e uma para o estagiário).</p> <p>2. Conhecer a UAN</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características gerais (histórico, tipo de refeição, padrão do cardápio, sistema de distribuição, modalidade do serviço, horário de funcionamento);</li> <li>- Estrutura humana (número de funcionários, cargos e atribuições, organograma hierárquico, recrutamento, seleção, admissão, etc.);</li> <li>- Estrutura física (áreas/ layout, ambiência, equipamentos e utensílios);</li> <li>- Estrutura operacional (rotinas, fluxos e formulários).</li> </ul>
<p>1. Executar a rotina de trabalho;</p> <p>2. Continuar conhecendo a UAN;</p> <p>3. <b>Construir Diagnóstico da UAN</b> (conforme modelo) para encaminhar via e-mail ao Orientador/ Professor.</p> <p>4. <b>Entregar</b> cópia de Termo de Compromisso devidamente preenchida e assinada pelos responsáveis.</p> <p>5. Selecionar e discutir com o Supervisor/Nutricionista da UAN o tema do Plano de ação a ser desenvolvido.</p> <p>6. Conhecer os documentos da UAN (Manual de BP, POPs, Its).</p> <p>7. Discutir com o Orientador/ Professor o esboço (a idéia) do Plano de Ação para a UAN</p>
<p>1.Executar a rotina de trabalho;</p> <p>2.<b>Entrega( via e-mail) do Diagnóstico da UAN</b></p> <p>3. <b>Construir Recomendações à UAN</b> (conforme modelo) com base no diagnóstico realizado e na literatura disponível.</p> <p>4. ..Apresentar o Plano de Ação na UAN</p>
<p>1.Executar a rotina de trabalho;</p> <p>2. <b>Entrega( via e-mail) das Recomendações da UAN</b></p> <p>3. .. Executar o Plano de Ação na UAN</p>
<p>1.Executar a rotina de trabalho</p> <p>2. <b>Apresentar ao Orientador/ Professor o Plano de Ação elaborado para a UAN (conforme modelo).</b></p> <p>3.. Executar o Plano de Ação na UAN</p>

**METODOLOGIA:**

Desenvolvimento de atividades práticas  
Elaboração de plano de ação  
Elaboração de Relatório final

**RECURSOS:**

- Data show

- Quadro branco e pilot
- Caixa de som
- DVD
- Livros
- Revistas
- Artigos científicos

**CRITÉRIOS E INSTRUMENTOS PARA AVALIAÇÃO:**

**UNIDADE I e II:**

Desempenho em campo: 5  
Relatório final: 2  
Plano de ação: 2  
Apresentação: 1

**BIBLIOGRAFIAS**

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

NÓBREGA, J.F. O que você quer saber sobre nutrição: perguntas e respostas comentadas. São Paulo: Manole, 2008.

ORNELAS, L.H. Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.

VENTURINI, J.L. Gerenciamento de Bares e Restaurantes. Porto Alegre: Bookman, 2010.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

GORDON, W. Nutrição Contemporânea. 8. ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2013.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 2001.

KROEMER, K. Manual de ergonomia. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

LOBO, A. Manual de estrutura e organização do restaurante comercial. Rio de Janeiro: Atheneu, 1999.

OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender, 2008.

SILVA JÚNIOR, E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em alimentos. 6. ed. São Paulo: Varela, 2008.

## Plano de Ensino

<b>Curso:</b> Nutrição			
<b>Componente Curricular:</b> Estágio Curricular Supervisionado em UPA	<b>Carga</b> 230h	<b>Horária:</b>	
<b>Semestre:</b> 7º	<b>Ano Letivo:</b>		

### Ementa:

Estágio supervisionado em Planejamento e Gestão de Unidade de Alimentação e Nutrição.

### Objetivos:

**Geral:** Proporcionar a vivência na prática como profissional a fim de estimular a associação de conteúdos teóricos na execução de melhorias na prática com critérios e análise crítica inerente a práxis do nutricionista.

### Específicos:

- Assegurar a qualidade da aprendizagem e possibilitar, ao mesmo tempo, a ação profissional do aluno e a reflexão sobre a sua atuação, permitindo ao aluno construir e rever a sua práxis, criando um conhecimento partilhado com o intuito de que a realidade seja apreendida e não somente reproduzida;
- Instrumentalizar o aluno para se inserir no mundo do trabalho, para interpretar informações e interferir na realidade, contemplando, desse modo, a dimensão prática e o caráter educacional do estágio;
- Contribuir para o processo de construção de conhecimentos, para o desenvolvimento da capacidade de sistematizar as vivências, a partir da problematização da realidade, além de realizar estudos e pesquisas;

- Constituir-se num mecanismo de inserção do aluno na realidade social, econômica, política e cultural.

#### **Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)**

Desenvolvimento de atividades práticas  
Elaboração de plano de ação  
Elaboração de Relatório final

#### **Recursos Didáticos:**

- Data show
- Quadro branco e pilot
- Caixa de som
- DVD
- Livros
- Revistas
- Artigos científicos

#### **Avaliação:**

##### **UNIDADE I e II:**

Desempenho em campo: 5  
Relatório final: 2  
Plano de ação: 2  
Apresentação: 1

#### **Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

1. Apresentar-se com carta própria e Termo de Compromisso assinada pela coordenadora do estágio, sendo este documento em três vias assinadas pela empresa concedente do estágio (uma das vias ficará com a área concedente, uma entregue ao Orientador de Estágio para devido arquivo na pasta do estagiário e uma para o estagiário).

##### 2. Conhecer a UAN

- Características gerais (histórico, tipo de refeição, padrão do cardápio, sistema de distribuição, modalidade do serviço, horário de funcionamento);
- Estrutura humana (número de funcionários, cargos e atribuições, organograma hierárquico, recrutamento, seleção, admissão, etc.);
- Estrutura física (áreas/ layout, ambiência, equipamentos e utensílios);
- Estrutura operacional (rotinas, fluxos e formulários).

1. Executar a rotina de trabalho;
2. Continuar conhecendo a UAN;
3. Construir Diagnóstico da UAN (conforme modelo) para encaminhar via e-mail ao Orientador/ Professor.
4. Entregar cópia de Termo de Compromisso devidamente preenchida e assinada pelos responsáveis.
5. Selecionar e discutir com o Supervisor/Nutricionista da UAN o tema do Plano de ação a ser desenvolvido.
6. Conhecer os documentos da UAN (Manual de BP, POPs, Its).
7. Discutir com o Orientador/ Professor o esboço (a idéia) do Plano de Ação para a UAN

1. Executar a rotina de trabalho;

2. Entrega (via e-mail) do Diagnóstico da UAN  
3. Construir Recomendações à UAN (conforme modelo) com base no diagnóstico realizado e na literatura disponível.  
4. Apresentar o Plano de Ação na UAN

1. Executar a rotina de trabalho;  
2. Entrega (via e-mail) das Recomendações da UAN  
3. Executar o Plano de Ação na UAN

1. Executar a rotina de trabalho  
2. Apresentar ao Orientador/ Professor o Plano de Ação elaborado para a UAN (conforme modelo).  
3. Executar o Plano de Ação na UAN

#### Referências Bibliográficas:

##### **BÁSICA:**

NÓBREGA, J.F. **O que você quer saber sobre nutrição: perguntas e respostas comentadas.** São Paulo: Manole, 2008.

ORNELAS, L.H. **Técnica Dietética: seleção e preparo de alimentos.** 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.

VENTURINI, J.L. **Gerenciamento de Bares e Restaurantes.** Porto Alegre: Bookman, 2010.

##### **COMPLEMENTAR:**

GORDON, W. **Nutrição Contemporânea.** 8. ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2013.

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. **Higiene e Vigilância Sanitária de alimentos.** 2. ed. São Paulo: Varela, 2001.

KROEMER, K. **Manual de ergonomia.** 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

LOBO, A. **Manual de estrutura e organização do restaurante comercial.** Rio de Janeiro: Atheneu, 1999.

OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de. **Ciências nutricionais: aprendendo a aprender,** 2008.

SILVA JÚNIOR, E.A. **Manual de Controle Higiênico-Sanitário em alimentos.** 6. ed. São Paulo: Varela, 2008.

<b>CURSO: NUTRIÇÃO</b>	<b>PERÍODO LETIVO:</b>
<b>DISCIPLINA: ESTAGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO EM SAÚDE COLETIVA E EDUCAÇÃO NUTRICIONAL</b>	
<b>SEMESTRE: 7º</b>	<b>PRÉ-REQUISITOS:</b>
<b>Nº DE CRÉDITOS:</b>	<b>CARGA HORÁRIA: 230</b>
<b>DOCENTE (S):</b>	

Estágio supervisionado em Unidades de Saúde para vivência de assistência ambulatorial, educação nutricional a coletividades ou indivíduos sadios ou enfermos bem como de ações em saúde coletiva voltadas para a promoção da saúde, prevenção e controle das doenças.

**OBJETIVOS:**

**GERAL:**

Oportunizar ao provável concluinte vivenciar a realidade da Nutrição Social no Sistema Único de Saúde e/ou Instituições da rede pública ou sem fins lucrativos que possibilitem desenvolver atividades na área de alimentação e nutrição.

**ESPECÍFICOS:**

- Desenvolver atividades inerentes ao nutricionista na saúde coletiva;
- Compreender os problemas nutricionais como fenômeno histórico, determinado pelas diversas formas de inserção dos indivíduos na estrutura social;
- Contribuir na execução de projetos e programas que atendam a população interna e externa



- à Secretaria;
- Avaliar a situação de saúde, alimentar e nutricional das comunidades implantadas na área de saúde, alimentação e nutrição;
  - Formular, executar e avaliar planos e ações voltados para a solução de problemas de saúde, alimentação e nutrição de comunidades e/ou determinados grupos sociais;
- Desenvolver, no estagiário, o espírito crítico para que o mesmo seja responsável, comprometido e ético no estágio e em toda sua trajetória profissional

#### CONTEÚDO:

As atividades a serem desenvolvidas no estágio estão intrinsecamente relacionadas com as demandas apresentadas pelas Unidades Básicas de Saúde relacionadas à área de atenção alimentar e nutricional. Estão previstas atividades de atenção dietética individual em ambulatório e atividades realizadas fora da unidade campo, sejam em sua área de abrangência ou não, a exemplo de escolas, associações comunitárias, assim como diretamente nos domicílios através da visita domiciliar junto aos agentes do PACS e ESF. Também acontecerão atividades em outros serviços assim como participação em eventos científicos, cursos de capacitação entre outros.

Preferencialmente, os estagiários devem passar pela experiência ambulatorial mas não necessariamente centrar o trabalho nesta atividade. Isto é, reconhece-se como fundamental que o estagiário possa, no curto espaço de tempo de sua presença na unidade, vivenciar as seguintes experiências:

**5.1 Conhecer os programas de atenção básica de saúde implementados na unidade:** a estrutura existente na unidade para promovê-los e o fluxo do serviços, identificando e propondo alternativas de atuação, especialmente, naquilo que se refere à área da alimentação e nutrição, sempre que possível, em trabalho junto a equipe multiprofissional;

#### METODOLOGIA:

Desenvolvimento de atividades práticas  
Elaboração de artigo científico, seminário  
Elaboração de Relatório final

#### RECURSOS:

- Data show
- Quadro branco e pilot
- Caixa de som
- DVD
- Livros
- Revistas
- Artigos científicos

#### CRITÉRIOS E INSTRUMENTOS PARA AVALIAÇÃO:

##### UNIDADE I e II:

Desempenho em campo: 60%  
Relatório final: 10%  
Seminário: 10%  
Trabalho científico: 20%

#### BIBLIOGRAFIAS

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

LINDEN, S. Educação Alimentar e Nutricional: algumas ferramentas de ensino. 2. ed. São Paulo: Varela, 2011. 145 p.  
GIOVANELLA, L. et al (org.). Políticas e sistemas de saúde no Brasil. 2. ed. Rio de Janeiro: Fiocruz/Centro Brasileiro de Estudos de Saúde, 2012.  
POULAIN, J.P. Sociologias da Alimentação. Florianópolis: UFSC, 2006.  
ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. Epidemiologia e saúde. 6. ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2003.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Política nacional de alimentação e nutrição. Brasília, 2003. Disponível em: <http://nutricao.saude.gov.br/documentos/pnan.pdf>. Acesso em: 15 fev. 2014.  
BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. Brasília, 2013. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/fnde/legislacao/resolucoes/item/4620-resolucao-cd-fnde-n-26,-de-17-de-junho-de-2013>>. Acesso em: 15 fev. 2014.  
BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Lei nº 11.497, de 16 de junho de 2009. Brasília, 2013. Disponível em: <<http://www.fnde.gov.br/fnde/legislacao/leis/item/3345-lei-n-C2%BA-11947-de-16-de-junho-de-2009>>. Acesso em: 15 fev. 2014.  
MEIRIEU, Phillipe. A Pedagogia Entre o Dizer e o Fazer. Porto Alegre, Artmed. 2002.  
SIZER, F. Nutrição: conceitos e controvérsias. 8. ed. São Paulo: Manole, 2003.  
SILVA, M.G.C. Saúde pública: auto avaliação e revisão. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.  
ZABALA, Antoni. A Prática Educativa: Como ensinar. Porto Alegre, Artmed Editora. 1998.

## **PLANO DE ENSINO**

**CURSO:** NUTRIÇÃO  
**DISCIPLINA:** TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I  
**CARGA HORÁRIA:** 60

### **EMENTA**

Propõe iniciar o aluno na pesquisa científica, abordando: conceito, finalidades, tipos, métodos e técnicas de pesquisa. Pesquisa bibliográfica: escolha e delimitação do tema, identificação das fontes; fichamento. Ética e pesquisa em saúde. Elaboração e entrega do Projeto de Pesquisa.

### **OBJETIVOS**

**Geral:** Elaborar projetos que se enquadrem nas áreas de atuação da Nutrição;

**Específicos:**

- Desenvolver capacidade de leitura e síntese de texto técnico científico;
- Desenvolver escrita formal para elaboração de projetos e artigos;
- Praticar a apresentação em público.

---

## CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

---

Orientação na elaboração do projeto de trabalho de conclusão de curso, , desde o levantamento e fichamento bibliográfico para fundamentação teórica até o desenvolvimento dos tópicos: introdução, objetivos, materiais e métodos, resultados esperados, cronograma e referências bibliográficas. Orientação da escrita de acordo com as normas de trabalhos acadêmicos da instituição.

---

## METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS

---

Elaboração do projeto de pesquisa de trabalho de conclusão de curso.

---

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

---

Processual das atividades em sala.  
Participação em sala.  
Ficha de avaliação do projeto de pesquisa

---

## BIBLIOGRAFIA

---

### **BÁSICA:**

GONÇALVES, Hortência de Abreu. **Manual de projetos de pesquisa científica**. São Paulo: Avercamp, 2003.

LAKATOS, E.M. **Fundamentos da Metodologia Científica**. São Paulo: Atlas, 2000.

RUDIO, Franz Victor. **Introdução ao projeto de pesquisa científica**. 32. ed. Petrópolis: Vozes, 2004.

### **COMPLEMENTAR:**

DEMO, Pedro. **Introdução à metodologia da ciência**. 2.ed. São Paulo: Atlas, 1987

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 6ª ed. São Paulo: Atlas, 2005.

PARRA FILHO, Domingos. **Metodologia científica**. 6.ed. São Paulo: Futura, 1998.

RUIZ, J.A. **Metodologia Científica**. São Paulo: Atlas, 1996.

SANTO, Alexandre do Espírito. **Delineamentos de metodologia científica**. São Paulo: Loyola, 1992.

## Plano de Ensino

<b>Curso:</b> Nutrição
<b>Componente Curricular:</b> Estágio Curricular Supervisionado em Nutrição Clínica
<b>Carga Horária:</b> 230

<b>Ementa:</b> Estágio supervisionado em Unidades de Saúde para vivência de assistência dietoterápica em internação hospitalar e assistência ambulatorial - prescrevendo, planejando, analisando, supervisionando e avaliando dietas.
--

<b>Objetivos:</b> <b>Geral:</b> Aplicar os conhecimentos gerais e específicos em Nutrição Clínica adquiridos durante a graduação  <b>Específicos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Determinar o diagnóstico nutricional dos pacientes hospitalizados e ambulatoriais a partir dos indicadores diretos e indiretos de avaliação nutricional;</li><li>• Planejar a Terapia Nutricional do paciente baseado no diagnóstico nutricional e nos fatores fisiopatológicos da doença de base;</li><li>• Monitorar a evolução clínica e nutricional diária e/ou a cada consulta e visita de cada paciente;</li></ul>
---

- Interagir com a equipe multiprofissional para promover o bom funcionamento da assistência integrada.

#### **Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)**

Desenvolvimento de atividades práticas;  
Apresentação de artigo científico;  
Elaboração de estudo de caso.

#### **Recursos Didáticos:**

Data show, quadro branco e piloto, caixa de som, DVD, livros, revistas e artigos científicos.

#### **Avaliação:**

##### **UNIDADE I e II:**

Desempenho em campo: 50%  
Estudo de Caso: 30%  
Artigo Científico: 20%

#### **Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

- Conhecimento da área, rotinas, normas e procedimentos do serviço e da unidade clínica de assistência.
- Assumir integralmente as atividades de assistência de todos os pacientes da enfermaria / Fazer consultas e visitas domiciliares conforme rotina da nutricionista;
- Desenvolvimento integral da assistência nutricional clínica dos pacientes hospitalizados;
- Discussão e visita clínica com os preceptores de acordo com a rotina de cada unidade de estágio;
- Desenvolver a busca de subsídios bibliográficos para a complementação da assistência integral
- Idem a 2ª semana
- Apresentação dos artigos científicos escalonados (deverá ser artigo original e não de revisão e ter sido publicado em revista indexada)
- Apresentação do andamento do estudo de caso clínico
- Avaliação individual parcial do aproveitamento do estágio de cada aluno estagiário pelo seu professor-orientador
- Idem a 3ª semana
- Idem às outras semanas, porém nos últimos 02 dias: Avaliação final na Faculdade ou na unidade de estágio.
- 

#### **Referências Bibliográficas:**

##### **BÁSICA:**

KRAUSE, M. V.; MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Alimentos, nutrição & dietoterapia**. São Paulo: Roca. 2013.  
SIZER, F. **Nutrição: conceitos e controvérsias**. 8. ed. São Paulo: Manole, 2003.  
SILVA, S. C. **Tratado de Alimentação. Nutrição & Dietoterapia**. São Paulo: Roca, 2007.  
TIRAPÉGUI, J.; RIBEIRO, S. M. L. **Avaliação Nutricional Teoria e Prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2011.

**COMPLEMENTAR:**

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. São Paulo: Manole, 2008

EVAGELISTA, J. **Alimentos: Um estudo abrangente**. São Paulo: Atheneu, 2005

GUYTON, A; HALL, J. **Tratado de Fisiologia Médica**. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1996.

ISOSAKI, M. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional: serviço de nutrição e dietética do instituto do coração**. São Paulo: Atheneu, 2004.

NOBREGA, F.J. **Distúrbios da nutrição: na infância e na adolescência**. Rio de Janeiro: Revinter, 2007.

TEIXEIRA NETO, F. **Nutrição Clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2003

TIRAPÉGUI, J. **Nutrição Fundamentos e aspectos atuais**. São Paulo: Atheneu, 2013.

## Plano de Ensino

<b>Curso:</b> Bacharelado em Nutrição	
<b>Componente Curricular:</b> Trabalho de Conclusão de Curso II	<b>Carga Horária:</b> 40h
<b>Semestre:</b> 8º Semestre	<b>Ano Letivo:</b>
<b>Professor:</b>	

**Ementa:**

Fundamentos teóricos e técnicos para a elaboração e apresentação do trabalho de conclusão de curso. Apresentação do trabalho de conclusão de curso, por meio do processo de defesa do artigo científico elaborado, de acordo com as orientações da revista científica responsável pela publicação e as normas vigentes da Associação Brasileira de Normas Técnicas.

**Objetivos:**

**GERAL:** Elaborar e apresentar um artigo científico de acordo com o Projeto de Pesquisa elaborado na disciplina TCC I.

**ESPECÍFICOS:** Promover a integração entre o conhecimento científico e a prática profissional do nutricionista; Desenvolver habilidades para a realização de pesquisa, produção e publicação de artigos científicos.

**Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)**

As aulas teóricas serão realizadas de forma expositiva e discursiva. As atividades serão

executadas pelos alunos de acordo com as atividades propostas no plano de curso da disciplina.

**Recursos Didáticos:**

Quadro branco; piloto; data show; notebook, artigos científicos;

**Avaliação:**

**UNIDADE I:**

**Construção do artigo**

Resumo

Introdução

Objetivo

Metodologia

Resultados e Discussão

Conclusão

Referências

**Avaliação parcial do Orientador**

**UNIDADE II:**

**Avaliação pela banca examinadora**

**Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

**Unidade I e II**

**Estruturação do TCC final e suas partes (elementos pré e pós textuais)**

**Produção do artigo**

Introdução

Objetivo

Metodologia

Resultados

Discussão

Conclusão

Referências

**Referências Bibliográficas:**

**BÁSICA:**

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. **Metodologia científica: ciência e conhecimento científico, métodos científicos...** 3ª rev. e ampl./ 4ªed. São Paulo: Atlas, 2000.

PARRA FILHO, D. **Apresentação de trabalhos científicos: monografia, tcc, teses, dissertações.** 9ªed. São Paulo: Futura, 2003.

VITOLO, M. R. **Como fazer seu trabalho de conclusão de curso em nutrição.** Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

**COMPLEMENTAR:**

ANDRADE, M. M. **Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação.** 4ªed. São Paulo: Atlas, 1999.

BARRETO, M.L. O conhecimento científico e tecnológico como evidência para políticas e atividades regulatórias em saúde. *Ciência e Saúde Coletiva*, 9 (2):329-338, 2004.

BRASIL. Associação Brasileira de Normas Técnicas. Disponível em: <http://www.leffa.pro.br/textos/abnt.htm>. Acesso em: 06/02/2017.

DENCKER, A. F. M. **Métodos e técnicas de pesquisa em turismo.** São Paulo: Futura, 2000.

PORTO, F. **Nutrição para quem não conhece nutrição.** São Paulo: Varela, 2000.

RIBAS, C. R. P.; ZANETTI, M. L.; CALIR, M. H. L. *A arte da comunicação do conhecimento*

científico. Revista Eletrônica de Enfermagem. [Internet]. 2009;11(3):712-6. Disponível em: <http://www.fen.ufg.br/revista/v11/n3/v11n3a32.htm>. Acesso em: 10/02/2013.  
SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 22ªed. São Paulo: Cortez, 2004.  
SIZER, F. **Nutrição: conceitos e controvérsias**. 8ªed. São Paulo: Manole, 2003.  
TIRAPEGUI, J. **Nutrição: fundamentos e aspectos atuais**. São Paulo: Atheneu, 2002.

## PLANO DE ENSINO

**CURSO:** NUTRIÇÃO  
**DISCIPLINA:** VIGILÂNCIA SANITÁRIA E HIGIENE DOS ALIMENTO  
**CARGA HORÁRIA:** 60 TEÓRICA

### EMENTA

Práticas Higiênicas em Unidades de Alimentação e Nutrição. Investigação de Agravos nos Estabelecimentos de alimentos e bebidas. Padrões Sanitários em Projetos Físicos. Qualidade e monitoramento nas Unidades de Alimentação e Nutrição. Saneantes e sua utilização. Vigilância Sanitária em Saúde Pública. Técnicas de Inspeção Sanitária para alimentos. Legislação Sanitária. Controle de qualidade: histórico e conceitos básicos. Metodologia de inspeção sanitária.

### OBJETIVOS

**GERAIS:**



Proporcionar conhecimentos básicos sobre os problemas sanitários que envolvem a produção, distribuição e comercialização de alimentos para identificar os procedimentos adequados à sua proteção, bem como metodologias para elucidação, resolução e prevenção de surtos de toxinfecção alimentar.

**ESPECÍFICOS:**

1. Conhecer os setores que compõem os sistemas da Vigilância Sanitária e Epidemiológica de Alimentos no Brasil, modelos de estruturação, objetivos e metas;
2. Identificar e avaliar as ações utilizadas pela Vigilância Sanitária e as práticas higiênic-sanitárias utilizadas em estabelecimentos que produzem alimentos para obtenção do alimento seguro;
3. Discutir, através de estudos científicos, doenças que têm como causa alimentos contaminados por microrganismos patogênicos;
4. Auxiliar a julgar criteriosamente a legislação alimentar vigente pertinente à produção e comercialização de alimentos e o emprego de sistemas de gerenciamento de qualidade;
5. Possibilitar a aplicação de metodologias para assegurar a inocuidade e qualidade dos alimentos;
6. Eleger medidas preventivas para o fornecimento de alimentos e de alimentação seguros, atendendo aos requisitos sanitários de Saúde Pública.

---

**CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

---

**UNIDADE I:**

Introdução à higiene e inspeção dos alimentos. Políticas de inspeção atual. Código de Defesa do Consumidor, Codex Alimentarius. Vigilância Epidemiológica de Alimentos. Sistema VE-DVA. Programas de gerenciamento da qualidade de alimentos. POP's (Procedimento Operacional Padrão). Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC). Fluxograma de processo. Apresentação de Seminários.

**UNIDADE II:**

Rotulagem de Alimentos Embalados. Técnicas de limpeza. Sanitização de utensílios, equipamentos e ambientes. Visita técnica – UAN. Problemas sanitários que envolvem a produção. Treinamento de pessoal auxiliar para as devidas práticas sanitárias.

---

**METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS**

---

Aulas com exposição dialogada ministradas com auxílio de recurso multimídia. Dinâmica de grupo através da discussão de textos e artigos científicos. Apresentação de seminários temáticos pelos alunos. Visitas a estabelecimentos que produzem e/ou comercializam alimentos, objetivando relacionar teoria/ prática em um contexto que abrange a higiene e a inspeção dos alimentos em nosso município. Prevê ainda a exibição de filme/vídeos que possibilitem a discussão acerca da temática. Quadro branco; piloto; data show; textos e artigos científicos; filmes.

---

**CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

---

**UNIDADE I:**

Durante o semestre a avaliação será através de 02 provas escritas (valor 6 pontos) ao final de cada unidade e trabalhos referentes ao tema durante as unidades, sendo eles: Seminário temático em equipe (Unidade I) – valor 3,0 pontos

Visita a Unidades de Alimentação e Nutrição – Trabalho escrito: Aplicação do check list e entrevista com o chef (Unidade II) - valor 2,0 pontos

Visita ao supermercado: Inspeção de rótulos e comportamento do consumidor (Unidade II) – valor 1,0 ponto

A presença e participação em aula também farão parte da avaliação (2,0 pontos – 1 em cada unidade). Será considerada a avaliação do conhecimento de forma processual.

---

## BIBLIOGRAFIA

---

### **BÁSICA:**

SILVA JÚNIOR, E. A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em alimentos. 6. ed. São Paulo: Varela, 2008.

GERMANO, P. M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e Vigilância Sanitária de alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 2001.

ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M.Z. Introdução à epidemiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

### **COMPLEMENTAR:**

JAY, James M. Microbiologia de alimentos. Porto Alegre, 2005.

OLIVEIRA J.E.D. MARCHINI, J.S. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M. Z. Introdução à epidemiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

EVAGELISTA, J. Alimentos: Um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2005.

FRANCO, B. D. G. M., LANDGRAF, M. Microbiologia de alimentos. São Paulo: Atheneu, 2005.

.  
. .  
.

## PLANO DE ENSINO

**CURSO: NUTRIÇÃO**

**DISCIPLINA: ATIVIDADE INTERDISCIPLINAR – ATI II**

**SEMESTRE: 2º** **CARGA HORÁRIA: 10 TEÓRICA | 10 PRÁTICA**

### EMENTA

A disciplina trata da introdução à prática de produção acadêmica, destacando as técnicas e a metodologia do trabalho científico universitário por meio de questões específicas próprias da disciplina. A caracterização da ciência é feita a partir da modernidade, tomando-se o método como meio para sistematizar o conhecimento, o rigor e as dimensões quantitativos do pensamento científico.

### OBJETIVOS

**Geral:** Compreender a metodologia científica para o planejamento, execução, análise e interpretação de pesquisa científica, bem como produzir trabalho de investigação científica acerca de temática jurídica, buscando aquisição de conhecimento a partir da interação entre as matérias estudadas no curso 2º semestre, sempre visando a superar o isolamento das disciplinas e aproximar a teoria da prática.

- Específicos:**
1. Fomentar a produção científica na graduação do curso;
  2. Formar concepção crítica relações sociais;
  3. Identificar técnicas para elaboração de documento acadêmico:
  4. Estabelecer relações entre vários ramos do conhecimento
  5. Trabalhar problemas propostos, com a integração das disciplinas referentes ao semestre em estudo.
  6. Iniciar o pós-graduando no processo, preparando-o para elaborar textos acadêmicos, além de melhor instrumentá-lo para a realização de pesquisas;
  7. Auxiliar o aluno no desenvolvimento de um olhar crítico sobre os principais tipos de pesquisa, segundo seus fundamentos epistemológicos, buscando adaptá-los à sua realidade e ao seu objeto de pesquisa;
  8. Saber a história da formação e desenvolvimento do conhecimento humano.

---

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

---

A disciplina propõe o estudo de temáticas relevantes e contemporâneas, sempre buscando a associação com a realidade social. Desta forma, não há recortes de conteúdos pontuais e específicos, mas sim uma discussão a fim de transformar o conhecimento e adequar a sociedade contemporânea, sempre fazendo associação com as diversas áreas do direito. Há um envolvimento de diversas disciplinas. A cada semestre realiza-se o estudo de temáticas diferenciadas.

---

### **METODOLOGIA DE ENSINO | RECURSOS**

---

- O curso compreenderá das seguintes atividades: aulas expositivas, seminários, estudos de casos, resolução de exercícios e fichamento de livros.
- Data show, vídeo, lousa, visitas técnicas, seminários, exposições.

---

### **CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

---

A avaliação refletirá o acompanhamento contínuo e sistemático de cada participante, a partir da utilização da própria metodologia a ser adotada. O acompanhamento - apesar de personalizado - será essencialmente objetivo, levando-se em conta a participação do aluno em todas as atividades em classe e extra-classe.

Os critérios avaliativos ficam veiculados semestralmente a partir do projeto do semestre.

---

### **BIBLIOGRAFIA**

---

**BÁSICA:**

ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação. Editora Atlas  
MEDEIROS, João Bosco. Redação Científica: a prática de fichamento, resumos, resenhas. Editora Atlas.

**COMPLEMENTAR:**

PIMENTEL, Carlos. Dicionário de Oratória. Editora Impetus.

**Plano de Ensino**

<b>Curso:</b> Nutrição					
<b>Componente Curricular:</b>	Educação	Alimentar	<b>Carga</b>	<b>Horária:</b>	
Nutricional			80h	T: 40h   P:40h	
<b>Semestre:</b> 4º			<b>Ano Letivo:</b>		

**Ementa:**

Conceitos básicos de educação. Relação entre educação, saúde e nutrição. Psicologia da aprendizagem. Técnicas de comunicação e ensino. Processo ensino aprendizagem. Aspectos culturais da educação nutricional. Percepção do alimento e do consumo de alimentos. Formação de hábitos e comportamento alimentar. Reeducação Alimentar. Elaboração de projetos educativos para distintas faixas etárias.

**Objetivos:**

**Gerais:** Desenvolver habilidades e competências para a realização de ações e práticas de educação alimentar e nutricional munidos da compreensão do contexto

de construção dos hábitos alimentares bem como de estratégias de diálogo, ensino e aprendizagem.

**Específicos:**

- Compreender a relação entre a memória alimentar, hábitos alimentares e educação alimentar e nutricional.
- Refletir sobre os aspectos históricos, sociais, culturais, teóricos e conceituais relacionados com as práticas de educação alimentar e nutricional ao longo do tempo
- Analisar as práticas de educação alimentar e nutricional desenvolvidas considerando o contexto de promoção da saúde e prevenção de doenças
- Refletir sobre o tema e conceito de Alimentação saudável
- Compreender a relação entre o processo saúde-doença e o cuidado nutricional
- Refletir sobre o processo de formação de hábitos alimentares, práticas alimentares, comportamento alimentar e relação do sujeito com a comida e o comer
- Conhecer as estratégias de educação nutricional junto aos ministérios da saúde, desenvolvimento social, do trabalho;
- Elaborar e aplicar projetos em educação nutricional em Instituições públicas e/ou privadas.

**Procedimentos Metodológicos (Estratégias de ensino)**

Durante o semestre será utilizada a metodologia de exposições dialogadas, discussão de artigos científicos, debates, elaboração de materiais didáticos, exposição de vídeos e de uma ação de educação alimentar e nutricional pelos discentes

**Recursos Didáticos:**

Utilização do recurso audiovisual, textos científicos, livros.

**Avaliação:**

Serão realizadas 04 avaliações durante o semestre. Sendo 02 avaliações na forma de avaliação escrita; as outras duas na forma de apresentação de artigo/resumo e elaboração de projeto.

**UNIDADE I:** Avaliação (7,0) + resumo e discussão de artigos científicos (3,0)

**UNIDADE II:** Avaliação escrita (5,0) + projeto (5,0)

**Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

**UNIDADE I:** Definição da educação nutricional, evolução da educação nutricional no Brasil; Papel da ciência na construção do conceito de saudável; medicalização da alimentação; promoção da saúde e educação alimentar e nutricional; comer, alimentar e nutrir; bases pedagógicas, pedagogia da autonomia (Paulo Freire); Sete saberes do conhecimento (Edgar Morin).

**UNIDADE II:** Práticas alimentares e comportamento alimentar; Comunicação, ensino e aprendizagem: diálogo e narrativas na prática do nutricionista; Análise de estratégias de educação alimentar e nutricional nas diferentes áreas de atuação; Técnicas e métodos em educação nutricional; etapas de um projeto; elaboração e aplicação de projetos em Instituições públicas e/ou privadas; Educação nutricional no âmbito do ministério da saúde, desenvolvimento social e trabalho.

**Conteúdo Programático/Programa Analítico:**

**BÁSICA:**

GORDON, W. **Nutrição Contemporânea** 8. ed. Porto Alegre: McGraw-Hill. 2013.  
LINDEN, S. **Educação Alimentar e Nutricional**: algumas ferramentas de ensino. 2. ed. São Paulo: Varela, 2011.  
POULAIN, J.P. **Sociologias da Alimentação**. Florianópolis: UFSC, 2006.

**COMPLEMENTAR:**

MEIRIEU, P. **A Pedagogia Entre o Dizer e o Fazer**. Porto Alegre: Artmed. 2002.  
SIZER, F. **Nutrição**: conceitos e controvérsias. 8. ed. São Paulo: Manole, 2003.  
ZABALA, A. **A Prática Educativa**: como ensinar. Porto Alegre: Artmed, 1998.  
BRASIL. MINISTÉRIO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME.  
**Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas**. Disponível em:  
[http://fs.unb.br/opsan/consulta-publica/pdf/Marco\\_referencia\\_Textocompleto.pdf](http://fs.unb.br/opsan/consulta-publica/pdf/Marco_referencia_Textocompleto.pdf).  
Acesso em 30 de set. de 2012  
SANTOS, L.A.S. O fazer educação alimentar e nutricional: algumas contribuições para reflexão. **Ciênc. saúde coletiva** [online]. 2012, vol.17, n.2, p. 455-462.