



Mantenedora

ASSUPERO – ENSINO SUPERIOR LTDA

Mantida

Instituto Salvador de Ensino e Cultura
– ISEC –

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO
Modalidade Bacharelado

Salvador - BA

2022

SUMÁRIO

I. APRESENTAÇÃO	6
1.0. Dados Institucionais.....	6
1.1. Mantenedora.....	6
1.2 Mantida	6
1.3. Denominação do Curso	6
1.4. Formas de Acesso	7
1.5. Turnos de Funcionamento.....	7
1.6. Carga Horária e Duração do curso	7
1.7. Base Legal	8
II. CONTEXTO INSTITUCIONAL.....	9
2.1. Dados Gerais da Instituição	9
2.2. Missão Institucional	100
2.3. Estrutura Organizacional	112
2.4 . Políticas Institucionais no Âmbito do Curso.....	154
III. ORGANIZAÇÃO DO CURSO	151
3.1. Projeto Pedagógico do Curso	15
3.1.1. Relevância Social do Curso	19
3.1.1.1. Caracterização Regional da área de Inserção da Instituição.....	19
3.1.1.2. Quantidade de Vagas Ofertadas na Educação Superior.....	24
3.1.1.3. Metas do PNE	25
3.1.2 Demanda pelo Curso	25
3.1.3. Concepção do Curso	28
3.1.4. Objetivos do Curso	30
3.1.4.1. Objetivos Gerais	30
3.1.4.2. Objetivos Específicos.....	31

3.1.5. Perfil do Egresso, Competências, Habilidades e Atitudes.....	32
3.1.5.1. Perfil do Egresso do Curso de Graduação em Nutrição.....	32
3.1.5.2. Competências	35
3.1.5.3. Habilidades.....	36
3.1.5.4. Atitudes	37
3.1.6. Estrutura Curricular	38
3.1.6.1. Eixos Norteadores.....	38
3.1.6.2. Conteúdos Curriculares.....	40
3.1.6.3. Matriz Curricular	405
3.1.6.4. Pressupostos Educacionais e Competências Gerais e Específicas.....	50
3.1.6.5. Planos de Ensino e Bibliografia (PPC – volume II).....	52
3.1.7. Estágio Obrigatório	52
3.1.7.1. Objetivos Gerais	54
3.1.7.2 Objetivos Específicos.....	54
3.1.8. Atividades Complementares	55
3.1.8.1 Atividades de Extensão Comunitária:	56
3.1.8.2 Atividades Culturais e Esportivas:	57
3.1.8.3 Atividades de Estudo e Pesquisa:	57
3.1.8.4 Atividades Extracampus:.....	57
3.1.8.5 Atividades Internas:.....	57
3.1.8.6 Programa de Monitoria:.....	57
3.1.8.7. Programa de Iniciação Científica.....	58
3.1.9. Trabalho de Conclusão de Curso	59
3.1.10. Metodologia de Ensino-Aprendizagem	61
3.1.11. Formas de Realização da Interdisciplinaridade	65

3.1.12. Mecanismos de Avaliação	67
3.1.12.1. Avaliação do Processo Ensino-Aprendizagem	67
3.1.12.2. Auto avaliação do Curso	68
3.1.12.3 Atividades de Nivelamento	71
3.1.13. Atividades Acadêmicas Articuladas com a Formação – Pesquisa e Extensão.....	72
3.2. Administração Acadêmica	76
3.2.1. Direção do Instituto.....	Erro! Indicador não definido.
3.2.2. Coordenação do Curso.....	76
3.2.2.1. Experiência Acadêmica-Profissional da Coordenadora.....	81
3.2.3 Composição e Funcionamento do Colegiado e do Núcleo Docente Estruturante do Curso	81
3.2.4. Atenção ao Discente	83
3.2.4.1. Núcleo de Acessibilidade e Apoio Psicopedagógico.....	84
IV. Corpo Docente	86
4.1. Formação Acadêmica e Profissional	86
4.1.1. Perfil do corpo docente	88
4.1.2. Capacitação Docente.....	89
4.2. Condições de Trabalho	90
4.2.1. Regime de Trabalho.....	90
4.2.2. Apoio Didático-Pedagógico aos Docentes	90
4.3. Docentes e tutores das disciplinas oferecidas (integral ou parcialmente) na modalidade à distância.....	120
4.4 Corpo Técnico-Administrativo	100
V. INSTALAÇÕES	100
5.1. Instalações Gerais	100

5.2. Biblioteca	106
5.3. Laboratórios Utilizados pelo Curso	110
5.3.1. Tipos de Ambientes / Laboratórios de Acordo com a Proposta do Curso ..	111
5.3.2. Condições de Conservação das Instalações	113
5.4. Normas e Procedimentos de Segurança	113
5.5. Comitê de Ética em Pesquisa	115

VI. Ementário

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO (PPC) DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO DO ISEC - FACSAL

I. APRESENTAÇÃO

1.0. Dados Institucionais

1.1. Mantenedora

NOME	ASSUPERO – ENSINO SUPERIOR LTDA
CNPJ	06.099.229/0001-01
ENDEREÇO	Avenida Paulista, 900, 1º andar, no Bairro da Bela Vista
CEP	01310-100
MUNICÍPIO	São Paulo
ESTADO	São Paulo
TELEFONE	(11) 2168 9203
FAX	(11) 2168 9207

1.2 Mantida

NOME	Instituto Salvador de Ensino e Cultura - ISEC
ENDEREÇO	Av. Jorge Amado, 780
CEP	41720-040
MUNICÍPIO	Salvador
ESTADO	Bahia
TELEFONE	(71) 3496-4050
E-MAIL	andreamanso@unip.br ; pigeral@unip.br
SITE	www.facsal-ba.com.br
PORTARIA DE CREDENCIAMENTO	Portaria MEC n.º 550, publicada no D.O.U. em 09/11/1988
PORTARIA DE RECREDENCIAMENTO	Portaria MEC n.º 111 de 04/02/2021, publicada no D.O.U. em 05/02/202

1.3. Denominação do Curso

Curso de Nutrição, Bacharelado, modalidade Presencial.

1.4. Formas de Acesso

Seguindo a legislação vigente e normas institucionais, o acesso ao Curso de Nutrição à instituição está aberto aos portadores de comprovante de conclusão do ensino médio ou equivalente, sendo que o ingresso ao curso é mediante disponibilidade de vagas e/ou prerrogativas legais, e poderá ser feito pelos seguintes processos seletivos:

Processo Seletivo (Vestibular);

ENEM;

Transferências previstas em lei;

Portadores de Diploma de Ensino Superior.

1.5. Turnos de Funcionamento

Turnos de oferta: Matutino e Noturno.

1.6. Carga Horária e Duração do curso

Carga Horária

Carga Horária Total do Curso: 3860 horas-aula ou 3217* horas

Carga Horária de Conteúdos Disciplinares: 2960 horas-aula ou 2467* horas

Atividades Complementares: 100 horas-aula ou 84 horas

Estágio Curricular Obrigatório: 800 horas-aula ou 667* horas

Disciplinas Optativas:

- Libras: 20 horas-aula ou 17* horas
- Relações Étnico-Raciais e Afro-Descendência: 20 horas-aula ou 17* horas
- Educação Ambiental: 20 horas-aula ou 17* horas
- Direitos Humanos: 20 horas-aula ou 17* horas
- Marketing Pessoal: 20 horas-aula ou 17* horas
- Atuação Junto ao Idoso: 20 horas-aula ou 17* horas
- Desenvolvimento Sustentável: 20 horas-aula ou 17* horas

* As cargas horárias foram arredondadas.

Prazos mínimo e máximo para integralização do curso:

- Prazo Mínimo para Integralização: 8 semestres
- Prazo Máximo para Integralização: 12 semestres

1.7. Base Legal

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição foi concebido com base na Resolução CNE/CES nº 5/2001, que instituiu as Diretrizes Curriculares Nacionais para os Cursos de Graduação em Nutrição, com base na Lei nº 9.394/96, Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional; no Parecer CNE/CES nº 213/2008, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração do curso de graduação em Nutrição e outros, na Resolução CNE/CES nº. 03/2007, que dispõe sobre procedimentos relativos à hora-aula; com adequação de seus conteúdos curriculares às exigências do Decreto nº 5.626/2005, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras e adequação dos estágios à Lei 11.788/2008. A infraestrutura institucional apresenta condições de acesso para portadores de necessidades especiais, em observância ao Decreto nº.5.296/2004. Consideram, também, as recomendações das “Definições e Atribuições Principais e Específicas dos Nutricionistas, conforme Área de Atuação”, elaborado pelo Conselho Federal de Nutricionistas, a Lei nº. 8234, de 17/09/1991, que regulamenta a profissão de Nutricionista e o Código de Ética (Resolução nº. 599, de 25/02/2018) do Conselho Federal de Nutrição (CFN). Cabe destacar que foi publicada no DOU de 11/03/2009 a homologação ministerial do PARECER CNE/CES Nº 213/2008, que dispõe sobre carga horária mínima e procedimentos relativos à integralização e duração do curso de graduação em Nutrição, bacharelado, na modalidade presencial, que recomenda a carga horária mínima de 3.200 horas. Assim sendo, a IES já apresenta a carga horária do curso de Nutrição adequada às exigências legais atuais.

II. CONTEXTO INSTITUCIONAL

2.1. Dados Gerais da Instituição

Breve Histórico

A **Associação Unificada Paulista de Ensino Renovado Objetivo – ASSUPERO**, pessoa jurídica de direito privado com sede na Avenida Paulista, nº 900, 1º andar, Bela Vista, São Paulo, Estado de São Paulo, com Estatuto registrado e protocolado em microfilme no Quarto Cartório de Títulos e Documentos de São Paulo, em 04/02/2004, sob o nº 477.740, cadastrada no CNPJ sob o nº 06.099.229/0001-01, era uma entidade mantenedora sem fins lucrativos até o ano de 2017.

A partir de janeiro de 2018, foi aprovada a transformação do tipo jurídico da **ASSUPERO** de associação sem fins lucrativos para Sociedade Simples Limitada sob a denominação de **ASSUPERO ENSINO SUPERIOR S/S LTDA.**, cuja ata encontra-se registrada no 4º Registro de Pessoas Jurídicas da Capital sob nº 669752, de 22 de janeiro de 2018, com manutenção do mesmo CNPJ nº 06.099.229/0001-01.

Em 06 de julho de 2018, após registro na JUCESP, sob NIRE nº 3523113603-9, ocorreu a transformação do tipo societário para **ASSUPERO ENSINO SUPERIOR LTDA.**, permanecendo o mesmo CNPJ nº 06.099.229/0001-01.

Com a transformação, a **ASSUPERO** passou à categoria administrativa de mantenedora com fins lucrativos. A SERES/MEC já efetuou a alteração no cadastro do sistema e-MEC.

Da Mantenedora

Da Instituição

O **Instituto Salvador de Ensino e Cultura – ISEC**, instituição de ensino superior com limite territorial de atuação circunscrito ao município de Salvador, Estado da Bahia, foi credenciado pela Portaria nº 3.372, publicada no DOU em 06/12/02, e reconhecido pela Portaria nº 680, publicada no DOU em 09/05/17.

Até junho de 2019, o **ISEC** era mantido pela **ASSOBES ENSINO SUPERIOR LTDA.**, sociedade empresária limitada, registrada na JUCEG sob NIRE nº 5220363886-0. Após a transferência de manutenção, o **ISEC** passou a ser mantido pela **ASSUPERO ENSINO SUPERIOR LTDA.**

Com endereço de funcionamento situado na Av. Jorge Amado, 780, Bairro Boca do Rio, o **ISEC** oferece os seguintes cursos: **Administração**, reconhecido pela Portaria nº 949, publicada no DOU em 31/08/21; **Direito**, reconhecido pela Portaria nº 88, publicada no DOU em 21/02/19; **Engenharia Civil**, autorizado pela Portaria nº 171, publicada no DOU em 13/03/14; **Fisioterapia**, reconhecido pela Portaria nº 110, publicada no DOU em 05/02/21; **Nutrição**, autorizado pela Portaria nº 675, publicada no DOU em 06/07/17.

2.2. Missão Institucional

A missão do **Instituto Salvador de Ensino e Cultura - ISEC** é: “Investir em um processo de ensino e aprendizagem, que capacite os seus egressos a atenderem as necessidades expectativas do mercado de trabalho e da sociedade, de modo a formular, sistematizar e socializar conhecimentos em suas áreas de competência, integrado à pesquisa e a extensão, promovendo a educação superior, visando a formação de sujeitos empreendedores e comprometidos com o autoconhecimento, à transformação social, cultural, política e econômica do estado e da região.”

Na busca por seus objetivos, a Instituição obedece estritamente aos princípios de respeito à dignidade da pessoa e aos seus direitos fundamentais, proscrevendo quaisquer formas de discriminação.

2.3. Estrutura Organizacional

A estrutura organizacional do **ISEC** está apoiada em órgãos colegiados, executivos e suplementares. Os órgãos colegiados e executivos organizam-se em dois níveis de decisão:

Administração Superior:

- Conselho Acadêmico
- Diretoria

Administração Acadêmica:

- Colegiado de Curso
- Coordenação Pedagógica
- Coordenação de Curso
- Núcleo Docente Estruturante

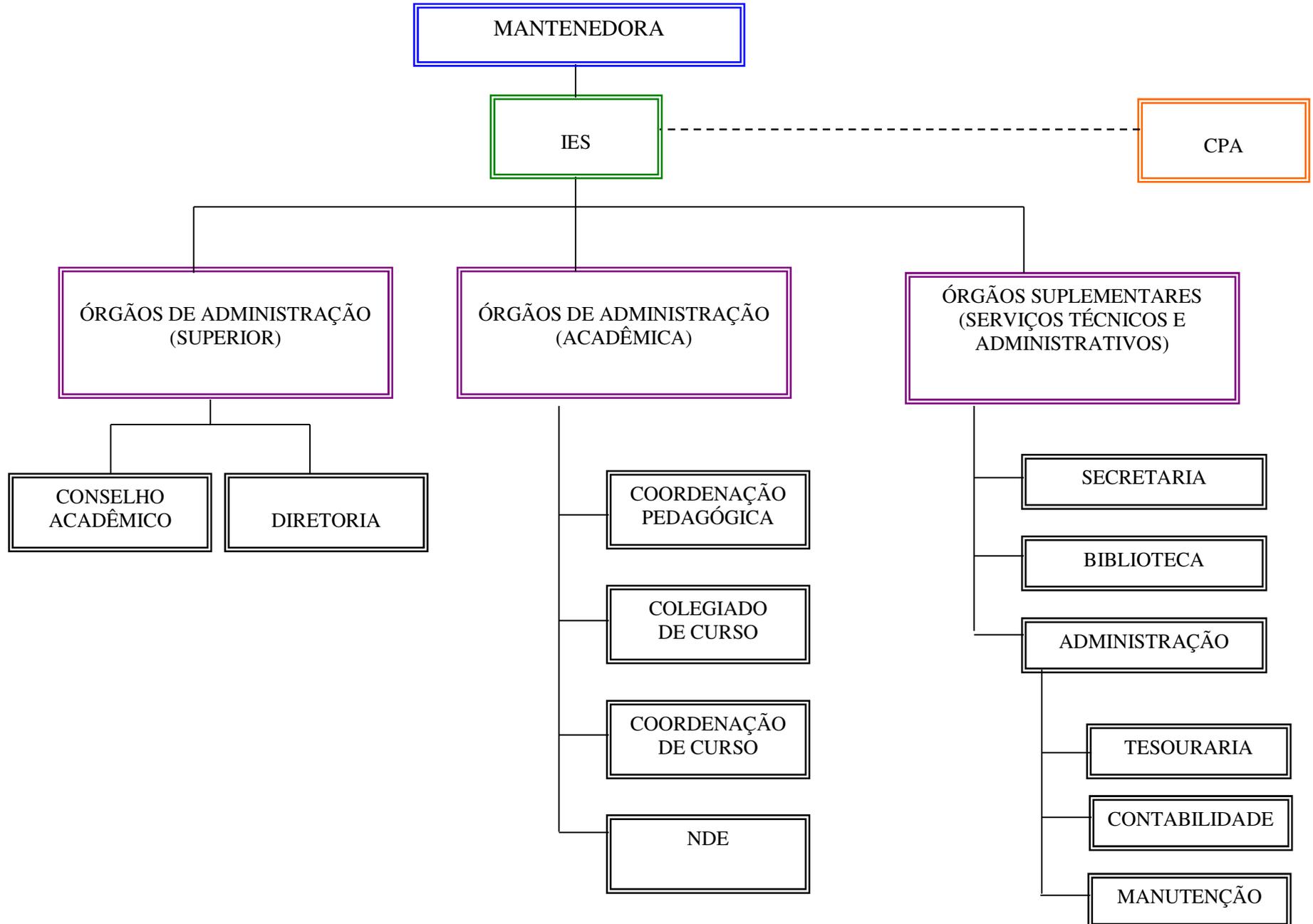
Essa estrutura é auxiliada nas suas atribuições e competências pelos **Órgãos Suplementares**: Secretaria, Biblioteca, Administração, Tesouraria, Contabilidade e Manutenção.

Poderão integrar a estrutura organizacional do **ISEC** outros órgãos de natureza didático-científica, cultural e técnico-administrativa.

2.3. Organograma Institucional e Acadêmico

O Organograma Institucional é apresentado na página seguinte.

ORGANOGRAMA INSTITUCIONAL



2.4. Políticas Institucionais no Âmbito do Curso

As políticas institucionais de ensino, extensão e acessibilidade constantes no PDI, estão implantadas no âmbito do curso e claramente voltadas para a promoção de oportunidades de aprendizagem alinhadas ao perfil do egresso, adotando-se práticas comprovadamente exitosas ou inovadoras para a sua revisão.

Diante do preceito de indissociabilidade entre ensino e extensão, as políticas institucionais no âmbito do curso consideram a articulação entre esses pilares. A integração conduz as significativas mudanças nos processos de ensino-aprendizagem, além de colaborar com a formação profissional dos estudantes e docentes, nos atos de aprender, ensinar e formar cidadãos e profissionais, viabilizando uma relação transformadora entre a Instituição e a sociedade.

Para isso, o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) prevê políticas de ensino e extensão já

implantadas ou em fluxo contínuo de implantação no âmbito do curso.

III. ORGANIZAÇÃO DO CURSO

O curso de Nutrição foi criado em 2018, autorização Portaria nº 675 de 4/7/17 em 6/7/17 (Portaria MEC nº 1.095 de 25/10/2018 publicada em 26/10/2018, para fins de expedição e registro de diploma).

O endereço da Facsal é Av. Jorge Amado, 780 – Bairro: Imbui, CEP 41720-040– Salvador-Ba, Tel.: (71) 3496-4050.

3.1. Projeto Pedagógico do Curso

O PPC de Graduação em Nutrição da Facsal é um documento que fixa os propósitos e metas a serem alcançados durante a formação dos estudantes do Curso de Nutrição, em consonância com o planejamento global e com as diretrizes e princípios da Instituição, expressos no Projeto Pedagógico Institucional - PPI e no Projeto de Desenvolvimento Institucional - PDI.

Tem por finalidade principal participar à comunidade acadêmica os pressupostos básicos, a organização e o funcionamento do curso de formação do profissional nutricionista na Facsal. Desta forma, o presente projeto favorecerá:

- A uniformização dos conceitos entre professores, estudantes e pessoal administrativo;
- Identificação de expectativas em relação à qualificação dos recursos humanos;
- A seleção da metodologia ensino/aprendizagem apropriadas;
- O estabelecimento de padrões de desempenho para docentes e estudantes, visando ao aperfeiçoamento e a atualização contínua do curso, e
- A identificação de modelos para a avaliação dos estudantes, seja ela classificatória e/ou formativa.

O presente projeto reflete os anseios de professores e estudantes, no que tange às necessidades de elaborar estratégias que fundamentem e orientem ações interdisciplinares e multiprofissionais, voltadas para o desenvolvimento da autonomia profissional e para o agir e interagir, segundo a realidade socioeconômica complexa e mutável, sobre a qual se procura intervir positivamente.

O PPC de Nutrição é fruto da gestão articulada da Coordenação, e, do Colegiado com o Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso, contando com a colaboração dos docentes, dos discentes e de toda comunidade. Foi elaborado adotando-se como referência o PPI, o PDI, as Leis de Diretrizes e Bases da Educação Superior (Lei nº 9.394/96), as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/ CES nº 5/2001) e demais normas legais que regem a oferta da educação superior.

Assim sendo, possui orientações estratégicas para o planejamento e a condução das atividades acadêmicas do Curso de Graduação em Nutrição, sempre referenciadas pela missão da Instituição, por sua vocação e objetivos, pela legislação vigente, e pelo contexto social, político, econômico e cultural no qual está inserida.

Em vista da atual conjuntura globalizada e do rápido desenvolvimento tecnológico, é fundamental a articulação entre a construção do conhecimento e o exercício da prática técnico-científica incorporando sempre ao futuro profissional valores humanísticos, de forma que o programa do curso propicie a inserção do indivíduo na realidade atual, agindo, interagindo e modificando positivamente o meio no qual ele se encontra. Dessa forma,

podemos considerar a indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão como componente essencial à formação crítica do cidadão e do futuro nutricionista.

Os desafios regionais e nacionais na área da saúde e o cenário mundial altamente competitivo e complexo indicam a necessidade da formação de nutricionistas qualificados, competentes e criativos para atuar nessa realidade.

Nesse contexto, o Projeto Pedagógico em questão apresenta orientações para a preparação de recursos humanos que devem apresentar as formações generalista, humanista, crítica e reflexiva, bem como o conhecimento técnico-científico e o sócio cultural, com autonomia intelectual. O discente deverá estar capacitado ao exercício de atividades referentes à saúde da população, pautado em princípios éticos, legais e na compreensão da realidade social, cultural e econômica do seu meio, dirigindo sua atuação para a transformação da realidade em benefício da sociedade.

São princípios básicos do PPC:

- Ensino centrado no estudante, de forma a:
 - Incentivar uma sólida formação geral e o desenvolvimento da pessoa humana, necessários para que o futuro graduado possa vir a superar os desafios relacionados ao exercício profissional e à produção do conhecimento;
 - Criar oportunidades para o envolvimento dos estudantes com as disciplinas, tendo por base um projeto integrado e integrador que permita o equilíbrio entre conhecimentos, competências, habilidades e atitudes;
 - Estimular práticas de estudo independentes, visando a uma progressiva autonomia intelectual e profissional, de forma que a aprendizagem passe a ser vista como um processo contínuo;
 - Encorajar o reconhecimento de habilidades, competências e conhecimentos adquiridos fora do ambiente escolar;

- Fortalecer a articulação da teoria com a prática, valorizando a pesquisa individual e coletiva, assim como os estágios e a participação em atividades de extensão.
- Articulação de estrutura, disciplinas e atividades curriculares, voltadas à dinâmica da realidade, ao trabalho e à função social da IES;
- Fornecer condições que possibilitem uma inserção ativa no mercado de trabalho;
- Propiciar o reconhecimento das disciplinas e das atividades com flexibilidade;
- Oferecer um currículo harmônico e equilibrado entre diferentes disciplinas e atividades que o compõem;
- Garantir uma ação articulada e cooperativa dos professores, responsáveis pela efetivação deste Projeto Pedagógico;
- Incluir avaliações periódicas acerca do desenvolvimento das atividades do processo ensino-aprendizagem.

A matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição está formulada para que o acadêmico, como agente do aprendizado, venha a desenvolver um programa de estudos coerente, integrado e flexível, com sólida formação básica, para que esteja apto a enfrentar os desafios das rápidas transformações da sociedade, do mercado de trabalho e das condições de exercício profissional.

A distribuição das cargas horárias destinadas aos ambientes de aprendizado é organizada de forma equilibrada entre os conteúdos, a fim de criar oportunidades ao acadêmico para que adquira os conhecimentos indispensáveis à sua formação. Entre os componentes curriculares há aqueles que podem ser contabilizados como “Atividades Complementares”, pois permitem ao estudante desenvolver, trabalhar vocações, interesses e potenciais específicos individuais. Essas ações, entre outras, são identificadas como monitorias, estágios extracurriculares, programas de extensão; estudos complementares individuais e em grupo; participações em cursos, congressos, simpósios, realizados na área específica de atuação, ou em áreas afins. Lembramos que as Atividades Complementares servem a um projeto cultural geral, que utiliza uma metodologia variada cuja finalidade é romper o academismo reinante. Mais do que extraescolares ou complementares, devem ter um caráter essencial no projeto educativo.

A atualização constante do projeto pedagógico

As transformações ocorridas na sociedade nas últimas décadas e os consequentes desafios apresentados à educação superior na formação do profissional-cidadão exigem mudanças nos projetos pedagógicos dos cursos. O currículo é entendido como a parte operacional do projeto pedagógico e estando diretamente relacionado ao trabalho do professor, uma vez que se pretende evitar a fragmentação e a inflexibilidade das disciplinas. Assim sendo, o projeto pedagógico do curso de Nutrição está em constante aperfeiçoamento.

3.1.1. Relevância Social do Curso

3.1.1.1. Caracterização Regional da área de Inserção da Instituição

O Curso de Graduação em Nutrição da ISEC-FACSAL propõe-se a tarefa de formar profissionais cidadãos competentes tecnicamente e cientificamente, sobretudo com uma ampla visão da realidade em que vai atuar e com elementos para transformá-la tendo como base o capital humano em contingente profissional ético, incentivando continuamente seu engajamento no desenvolvimento sócio econômico da região, a partir de ações de cidadania e de responsabilidade social, levando em consideração a cultura regional no qual está inserido.

De acordo com ENADE (2019) o Brasil possui cerca de 735 cursos de Nutrição, sendo que a região Nordeste contou com 189 cursos, correspondendo a 25,7% desse total.

Segundo o INEP (2020), existem 304 IES públicas e 2.153 IES privadas no Brasil. No período compreendido entre 2010 e 2020, a rede privada cresceu, 89,8%. As IES particulares têm uma participação de 77,5% no total de matrículas de graduação. Em relação a 2019, o número de matrículas na rede pública é <6,0% menor, enquanto a rede privada no mesmo período registrou um crescimento de 3,1%. Quando se comparam os anos de 2010 e 2020, observa-se um aumento no número de matrículas de 42,0% na rede privada.

Os cursos de bacharelado (59,8%) continuam concentrando a maioria dos ingressantes da educação superior (55,1%). Em relação ao número de estudantes matriculados, o sexo feminino predomina em ambas as modalidades de ensino. Em média, as IES oferecem 17,1 cursos de graduação e 85,3% dos cursos de graduação nas universidades são na modalidade presencial. No período de 2010 a 2020, a variação percentual do número de concluintes em cursos de graduação é maior na rede privada. O percentual de 84,0% dos estudantes que concluíram os cursos de graduação em 2020 é da rede privada e 16,0% são da rede pública.

No que tange a localidade, a ISEC-FACSAL se encontra na cidade de Salvador, primeira capital do Brasil. Possui extensão territorial de 693 km² e é o município mais populoso da região nordeste, sendo o terceiro mais populoso do país, com uma população hoje estimada em 2.900.319 habitantes, de acordo com o IBGE. Em comparação com a rede urbana das outras cidades brasileiras, o município é classificado como uma metrópole regional. Em 2019, ainda segundo dados do IBGE, o Produto Interno Bruto (PIB) do município foi de R\$ 63.804.120.230 e o PIB per capita de R\$ 22.213,24.

Com suas praias e clima tropical úmido, Salvador é o destino turístico segundo mais popular no Brasil, depois do Rio de Janeiro. A atividade turística e cultural são importantes geradores de emprego e renda, impulsionando as artes e a preservação do patrimônio artístico e cultural. Contudo, a cidade tem feito grandes progressos na redução da sua dependência histórica da agricultura na sua prosperidade econômica.

No setor secundário, por exemplo, a capital baiana conta com uma grande refinaria de petróleo, uma planta petroquímica e outras indústrias importantes em seu território, representando 3% do total de empresas do município.

Na área da saúde, de acordo com o Plano Municipal de Saúde 2018-2021 da Prefeitura de Salvador, a rede de Atenção Primária do município dispõe de 121 unidades, sendo que 46 são Unidades Básicas sem Saúde da Família e 75 são Unidades Básicas com estratégia de Saúde da Família com 250 equipes de Saúde da Família implantadas; 03 equipes de Consultório na Rua e 11 Núcleos de Apoio à Saúde da Família.

O componente da Atenção à Urgência e Emergência em Salvador é composto pelas Unidades de Pronto Atendimento (UPA), Pronto-Atendimentos (PA) e Serviço de

Atendimento Móvel de Urgência (SAMU). No que tange a atenção à crise em saúde mental, álcool e outras drogas, enxerga-se ainda grande fragilidade assistencial. Salvador conta também com um Pronto Atendimento Psiquiátrico (PAP), dispositivo que não está contemplado na Política Nacional, sendo criado como paliativo clínico ao atendimento da demanda do município, implantado desde 2011.

Hoje, Salvador conta com 168 unidades básicas de saúde, 40 hospitais gerais e 28 hospitais especializados, além de outros estabelecimentos de saúde. No total, são mais de três mil estabelecimentos para atender a população soteropolitana, de acordo com informações do CNES.

Como parte dos serviços oferecidos à população, a Prefeitura de Salvador promove a alimentação saudável nos ciclos de vida, realiza a vigilância alimentar e nutricional da população, faz o acompanhamento da saúde das famílias mais carentes, realiza a suplementação de micronutrientes para crianças de 0-59 meses, gestantes e puérperas (ferro, ácido fólico e vitamina A), e presta assistência nutricional aos portadores de distúrbios nutricionais: DCNTs, Erro Inato do Metabolismo, Alergias Alimentares incluindo APLV, dentre outros.

Segundo dados do PNUD, o Índice de Desenvolvimento Humano Municipal (IDHM) de Salvador é 0,759. O município está situado na faixa de Desenvolvimento Humano Alto (IDHM entre 0,7 e 0,799). O IDHM passou de 0,654 em 2000 para 0,759 em 2010 - uma taxa de crescimento de 16,06%. O hiato de desenvolvimento humano, ou seja, a distância entre o IDHM do município e o limite máximo do índice, que é 1, foi reduzido em 30,35% no período. A dimensão que mais cresceu em termos absolutos foi Educação (com crescimento de 0,154), seguida por Longevidade e por Renda.

A universalização progressiva do ensino médio constitui exigência da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. A necessária expansão deste nível de ensino foi claramente planejada nas metas do Plano Nacional de Educação (PNE), aprovado pela Lei nº 13.005/2014, sendo evidenciada na região de inserção da IES.

O último levantamento da educação básica realizado pelo INEP mostrou que 110.421 estudantes foram matriculados no ensino médio regular das redes municipal e estadual em Salvador. Essa cifra representa uma potencial demanda por formação superior para os próximos anos na região.

MATRÍCULAS NO ENSINO REGULAR NO MUNICÍPIO DE SALVADOR			
Período	Ensino Fundamental		Ensino Médio
	Anos Iniciais	Anos Finais	
Parcial	129.266	121.781	104.622
Integral	2.248	8.391	5.799
Total	131.514	130.172	110.421

Estando prevista a expansão do ensino médio, o aumento de vagas e a democratização do acesso à educação superior foram também algumas das metas estipuladas pelo PNE.

O ingresso na educação superior assume para o jovem da região um caráter de tarefa evolutiva em si mesma, continuidade natural a ser assumida por quem termina o ensino médio e uma alternativa disponível de inserção no mundo do trabalho.

O quadro a seguir apresenta uma estimativa elaborada pelo Ministério da Saúde da distribuição da população do município segundo a faixa etária para o ano de 2018 e revela que 8% encontram-se na faixa entre 15 e 19 anos e outros 8% na faixa entre 20 e 24 anos, fase de ingresso acadêmico.

DISTRIBUIÇÃO DA POPULAÇÃO POR FAIXA ETÁRIA NO MUNICÍPIO DE SALVADOR		
Faixa Etária	População	%
De 0 a 4 anos	154.028	5%
De 5 a 9 anos	166.133	6%
De 10 a 14 anos	195.864	7%
De 15 a 19 anos	226.526	8%
De 20 a 24 anos	234.729	8%
De 25 a 29 anos	226.029	8%
De 30 a 34 anos	253.755	9%
De 35 a 39 anos	269.412	9%
De 40 a 44 anos	235.860	8%
De 45 a 49 anos	199.294	7%
De 50 a 54 anos	178.453	6%
De 55 a 59 anos	152.878	5%
De 60 a 64 anos	124.147	4%
De 65 a 69 anos	91.037	3%
De 70 a 74 anos	62.073	2%
De 75 a 79 anos	39.943	1%
De 80 anos ou mais	47.168	2%

O número de matrículas em instituições de ensino superior do município em 2018 foi de 151.698, segundo dados do INEP. A taxa de escolarização, que mede o total de matrículas no ensino superior em relação à população entre 18 e 24 anos, faixa etária teoricamente adequada a frequentar esse nível de ensino, foi de 44,2% naquele ano para Salvador.

Essa taxa de escolarização calculada pelo IBGE demonstra claramente as deficiências do setor de ensino superior em relação aos jovens que residem no município, visto que a Meta 12 do Plano Nacional de Educação era elevar a taxa bruta de matrícula na educação superior para 50% (cinquenta por cento) e a taxa líquida para 33% (trinta e três por cento) da população de 18 a 24 anos até 2024.

Ainda de acordo com dados do INEP, foram 12.941 candidatos inscritos em processos seletivos para as 2.683 vagas oferecidas nos cursos de Nutrição das instituições de ensino superior do município em 2019.

Com a oferta de 100 vagas no curso de Nutrição, esta IES está contribuindo para a ampliação das oportunidades de acesso à formação superior em uma área cuja atual oferta será capaz de absorver as demandas da sociedade e do mercado de trabalho.

Para que esse número de vagas possa ser oferecido, a IES se compromete com a provisão de infraestrutura física, tecnológica e de pessoal adequadas às demandas do projeto pedagógico do curso de Nutrição, bem como, à quantidade de discentes e à legislação vigente. Especificamente, a IES assume os seguintes elementos como pré-requisito para o bom funcionamento do curso:

- Salas de Aula;
- Laboratório de Informática;
- Laboratórios específicos presenciais ou virtuais;
- Ambiente para apoio técnico-administrativo;
- Acervo físico e/ou digital de bibliografias básica e complementar;
- Recursos de Tecnologias de Informação e Comunicação - TICs;
- Organização de conteúdos digitais.

Em relação ao corpo docente, a IES se compromete a manter uma relação de 50 alunos por professor, ampliando a proporção de mestres e doutores em efetivo exercício para 55% (cinquenta e cinco por cento), sendo, do total, no mínimo, 1/3 de mestres e doutores.

O corpo docente da IES ISEC-FACSAL é composto por 40 professores, sendo, 06 doutores, 16 mestres e 18 especialistas, como podemos verificar no quadro abaixo:

2022								
Titulação	Qtde.	%	Regime de Trabalho					
			Integral	%	Parcial	%	Horista	%
Doutor	6	15	6	100	0	0,0	0	0,0
Mestre	16	40	9	56,25	1	6,25	6	37,5
Especialista	18	45	0	0,0	6	33,35	12	66,65
Graduado	0	0	0	0,0	0	0,0	0	0,0

3.1.1.3. Quantidade de Vagas Ofertadas na Educação Superior

No campo da educação superior, segundo dados divulgados pelo Ministério da Educação (INEP, 2020), a cidade de Salvador possui além da Facsal, mais 33 Instituições de Ensino Superior, incluindo Faculdades, Centros Universitários de Ensino, e Universidades. Sendo que, esses ofereceram 31.147 vagas em cursos de graduação em 2020.

O curso de Nutrição é oferecido em Salvador e o número de vagas são 200, sendo que a Facsal oferece 100 vagas para o curso diurno e 100 para o curso noturno.

Com a oferta do Curso de Graduação em Nutrição, a Facsal está contribuindo para a ampliação das oportunidades de acesso à formação superior, sobretudo do público que trabalha durante o dia e estuda à noite, em área cuja atual oferta não é capaz de absorver as demandas da sociedade e do mercado de trabalho.

3.1.1.4. Metas do PNE

Desta maneira, a proposta de implantação do Curso de Graduação em Nutrição está alinhada com os objetivos e metas do Plano Nacional de Educação (Lei nº 13.005/2014) no que tange aos seguintes aspectos:

- Aumentar a oferta de vagas no ensino superior para estudantes na faixa etária de 18 a 24 anos residentes, contribuindo para elevação da taxa líquida e bruta de matrículas nesse nível de ensino;
- Elevar a qualidade da educação superior;
- Diversificar regionalmente o sistema superior de ensino, introduzindo um curso de grande relevância social.

3.1.2 Demanda pelo Curso

As doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) constituem um dos maiores problemas de saúde pública do Brasil e do mundo. Estimativas da Organização Mundial da Saúde (OMS) indicam que as DCNT foram responsáveis por 73,6% das mortes ocorridas globalmente em 2019 (WHO, 2021). No Brasil, as DCNT são igualmente relevantes, tendo sido responsáveis, em 2019, por 41,8% do total de mortes ocorridas prematuramente, ou seja, entre 30 e 69 anos de idade (Brasil, 2021). De acordo com a OMS, um pequeno conjunto de fatores de risco responde pela grande maioria das mortes por DCNT e por fração substancial da carga de doenças devida a essas enfermidades. Entre esses fatores, destacam-se o tabagismo, o consumo alimentar inadequado, a inatividade física e o consumo excessivo de bebidas alcoólicas (WHO, 2014).

As DCNT são de etiologia multifatorial e compartilham vários fatores de riscos modificáveis, como a alimentação inadequada, o tabagismo, a inatividade física, a obesidade e a dislipidemia. Estudos epidemiológicos têm mostrado que as doenças cardiovasculares, por exemplo, seriam uma causa relativamente rara de morte na ausência dos principais fatores de risco.

Projeções para as próximas décadas indicam um crescimento epidêmico das DCNT na maioria dos países em desenvolvimento, particularmente das doenças cardiovasculares e diabetes tipo 2. Os principais determinantes desse crescimento são: a) aumento na intensidade e frequência da exposição aos principais fatores de risco para essas doenças; b) mudança na pirâmide demográfica, com número maior de pessoas alcançando as idades onde essas doenças se manifestam com maior frequência; e c) aumento da longevidade, com períodos mais longos de exposição aos fatores de risco e maior probabilidade de manifestação clínica das doenças cardiovasculares.

A transição nutricional em curso na maioria dos países em desenvolvimento, a exemplo do Brasil, junto com o aumento expressivo da obesidade e mesmo sua coexistência com o baixo peso, constitui um dos fatores mais importantes para explicar o aumento da carga das DCNT nesses países.

O compartilhamento de fatores de risco, somado à urgência em deter o crescimento das DCNT no país, justifica a adoção de estratégias integradas e sustentáveis de prevenção e controle dessas doenças assentadas nos seus principais fatores de risco modificáveis – alimentação inadequada, tabagismo e inatividade física.

O momento das transições epidemiológica, demográfica e nutricional por que passa o país pode ser encarado como uma janela aberta às oportunidades para desenvolver estratégias efetivas e sustentáveis de promoção da saúde, da prevenção e controle integrados dos principais fatores de risco comuns.

A efetividade de políticas de promoção de vida saudável requer a participação dos diversos setores e atores sociais responsáveis e comprometidos com a saúde e a qualidade de vida da população brasileira.

Neste contexto, a Nutrição envolve todas as ações ligadas à alimentação humana, onde o nutricionista exerce um papel fundamental na promoção da saúde. Ele utiliza a ciência da nutrição e interpreta fatores culturais, biológicos, sociais e políticos com vistas a melhorar a alimentação, bem como a saúde e a qualidade de vida das pessoas, em todas as fases da vida.

Suas ações incluem transporte, estocagem, seleção e preparo de alimentos visando ao seu aproveitamento integral e à segurança alimentar, a distribuição dos alimentos dentro de normas específicas, a elaboração de cardápios de acordo com o público alvo a que se

destinam, além de inúmeras outras ações, ligadas à avaliação do estado nutricional e à educação alimentar para indivíduos, comunidades, operadores, comerciantes de alimentos in natura e industrializados, bem como atividades de combate às doenças de origem alimentar e às carências nutricionais.

A intervenção na alimentação do homem vem sendo praticada pelos indivíduos desde Hipócrates, na Grécia antiga, que percebeu a relação entre alimentação e estado de saúde e introduziu condutas que deram origem aos atuais conhecimentos sobre esse tema. Entretanto, as bases científicas para esta prática milenar só foram obtidas com o advento dos conhecimentos da Nutrição, que adquiriu “status” de ciência a partir do início do século XX. Dessa forma, a alimentação humana se transformou num complexo fenômeno biológico e social, resultado de uma realidade histórico-social também complexa. O profissional Nutricionista, como tantos outros profissionais, surgiu no âmbito da equipe de saúde, como forma de divisão de trabalho na sociedade capitalista, em um processo usual de especialização e hierarquização.

As Entidades, Organizações e Empresas que se disponham a produzir alimentos têm que se preparar, para poder proporcionar serviços de qualidade do ponto de vista nutricional, higiênico e sensorial. É então que o campo de trabalho do profissional de Nutrição tem sua origem, e ganha projeção, inserido no processo global de trabalho em saúde. Justifica-se plenamente, portanto, a crescente demanda de profissionais de nutrição, e a conseqüente ampliação das oportunidades de formação desse profissional.

O mundo do trabalho dos profissionais de Nutrição apresenta crescente complexidade tecnológica e atraindo jovens para a profissão, uma vez que os insumos básicos de sua atuação: os alimentos e os equipamentos para o seu processamento têm passado por marcantes transformações, fruto da incorporação de sofisticados recursos tecnológicos para sua obtenção. Em paralelo, os contínuos progressos das ciências que embasam essa prática, fazem com que o trabalho com os alimentos seja pautado por preceitos científicos, técnicos e legais, que geram procedimentos precisos e sofisticados.

O panorama exposto torna evidente a necessidade de profissionais qualificados para atender às demandas do profissional, hoje.

O Curso de Graduação em Nutrição da FACSAL procura estar sempre engajado para manter um currículo adequado às mudanças pelas quais a sociedade vem passando,

sem, contudo deixar de priorizar a atenção dietética, tanto em nível individual quanto coletivo, por meio de ações integradas de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, nas diferentes fases do ciclo-vital e do processo saúde-doença, para atuar de forma interdisciplinar em equipes multiprofissionais e com prática integrada ao sistema de saúde local. Compreendendo-o como uma relação dinâmica, determinada por múltiplos fatores e pelo contínuo agir do homem frente ao universo físico, mental e social em que vive. Reconhece que a produção dos serviços de saúde é também determinada pela formação em saúde, procurando resgatar princípios de resolutividade, integralidade, e isonomia, no atendimento à população, reafirmando assim, as proposições do Sistema Único de Saúde (SUS).

Sendo assim, o Curso de Graduação em Nutrição tem se empenhado em manter o compromisso ético, filosófico, político-social e técnico-científico, junto à sociedade, desde sua criação até o presente momento. Deste modo, este Curso prevê atendimentos à população em números cada vez maiores. No ano de 2018 foram realizados mais de 31700 atendimentos em todos os *Campi* do Brasil, através da nossa mantenedora, associadas e coligadas, os quais possuem a Clínica de Nutrição integrada aos demais cursos da Saúde, incluso em nosso campus ISEC-FACSAL.

Por outro lado, a globalização tem produzido tendências e necessidades que vêm refletindo sobre as características relacionadas à formação profissional, que visem à promoção da sustentabilidade local e sedimentem os fatores sociais, culturais, políticos e econômicos como valores fundamentais para o fortalecimento integrado da cidade e de suas áreas de influência.

3.1.3. Concepção do Curso

Em consonância com o Plano de Desenvolvimento Institucional – (PDI) e o Projeto Pedagógico Institucional – (PPI), o Curso foi concebido e contempla a formação generalista, humanista, crítica e reflexiva do profissional de acordo com a orientação das Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino de Graduação em Nutrição.

Desta forma, as capacidades compreendendo as dimensões cognitivas, afetivas e psicomotoras serão estabelecidas nas diferentes disciplinas constante da estrutura

curricular, procurando, com as interações entre as disciplinas básicas, profissionalizantes e de ciências humanas, envolver o corpo docente dentro de uma filosofia que contemple as diferentes dimensões estabelecidas e que transmita a concepção formativa aos alunos durante o desenvolvimento do processo ensino aprendizagem.

A estrutura do Curso de Graduação em Nutrição da Facsal assegura:

- Articulação entre o ensino, pesquisa e extensão, garantindo um ensino crítico, reflexivo, que leve a construção do perfil almejado, estimulando a realização de experimentos e/ou de projetos de pesquisa; socializando o conhecimento produzido;
- Inserção do aluno precocemente em atividades práticas, de forma integrada e interdisciplinar, relevantes à sua futura vida profissional;
- Utilização de diferentes cenários de ensino-aprendizagem permitindo ao aluno conhecer e vivenciar situações variadas de vida, da organização da prática e do trabalho em equipe multiprofissional;
- Visão de educar para a cidadania e a participação plena na sociedade;
- Garantia dos princípios de autonomia institucional, de flexibilidade, integração estudo/trabalho e pluralidade no currículo;
- Implementação de metodologia no processo ensinar-aprender que estimule o aluno a refletir sobre a realidade social e aprenda a aprender;
- Definição de estratégias pedagógicas que articulem o saber; o saber fazer e o saber conviver, visando desenvolver o aprender a aprender, o aprender a ser, o aprender a fazer, o aprender a viver juntos e o aprender a conhecer que constitui atributos indispensáveis à formação do nutricionista;
- Realização das dinâmicas de trabalho em grupo, por favorecerem a discussão coletiva e as relações interpessoais;
- Valorização das dimensões éticas e humanísticas. Através das relações interpessoais entre professores, alunos e comunidade, irá sendo estruturada a consciência de cidadania e responsabilidade profissional, ressaltando os valores bioéticos e ético-morais.

3.1.4. Objetivos do Curso

3.1.4.1. Objetivos Gerais

O Curso de Nutrição ministrado pela Facsal, caracteriza-se por sua concepção moderna e abrangente em consonância com as mais recentes inovações e desenvolvimento da área, com o apoio de laboratórios modernos, que também dão apoio aos demais cursos da área de saúde ministrados pela IES, além dos específicos para este curso.

Os objetivos gerais da estruturação e execução deste Projeto Pedagógico são formar nutricionistas com conhecimentos, competências e habilidades gerais adequados para:

- 1) Desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo, atuando de forma interdisciplinar em equipes multiprofissionais, com prática integrada ao sistema de saúde local;
- 2) Fundamentar-se no trabalho para tomadas de decisões apropriadas, afim de avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas baseadas em evidências científicas;
- 3) Aplicar técnicas de comunicação acessível que permitam adequada relação com o cliente, comunidade e equipe multiprofissional e manter a confidencialidade das informações;
- 4) Aplicar as ferramentas de tecnologia, comunicação e informação;
- 5) Assumir posição de liderança e tomada de decisão no trabalho em equipe multiprofissional, com compromisso, responsabilidade e empatia;
- 6) Realizar trabalho dentro do mais alto padrão de qualidade e princípios éticos;
- 7) Ter capacidade crítica, analítica e reflexiva;
- 8) Ultrapassar as barreiras culturais, sociais e pessoais na interação com os clientes, grupos e comunidade;
- 9) Incorporar a educação permanente como princípio de excelência profissional.

3.1.4.2. Objetivos Específicos

Desenvolver conhecimentos, competências e habilidades específicas à atividade profissional para atuar em:

- 1) Atenção dietética a indivíduos e populações, de diferentes idades e condição de saúde;
- 2) Avaliação, promoção, manutenção e recuperação do estado nutricional de indivíduos e grupos;
- 3) Desenvolvimento e aplicação de técnicas de ensino em sua área de atuação;
- 4) Atuação na formulação e execução de políticas e programas de educação nutricional, segurança alimentar e sanitária e vigilância nutricional, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- 5) Atuação interprofissional em equipes multiprofissionais de saúde e terapia nutricional, realizando a avaliação, diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional, planejando, prescrevendo, analisando, supervisionando e avaliando o uso de dietas e suplementos dietéticos;
- 6) Planejamento, gerenciamento, avaliação de unidades de alimentação e nutrição com vistas a melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas;
- 7) Realização de diagnósticos e intervenções na rede de alimentação e nutrição, considerando a influência sócio cultural, econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos;
- 8) Atuação Interprofissional em equipes multiprofissionais, realizando planejamento, coordenação, supervisão, implementação, execução e avaliação de atividades na área de alimentação e de saúde;
- 9) Desenvolvimento de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição e atuação em marketing de alimentação e nutrição.
- 10) Controle de qualidade dos alimentos nas suas áreas de competência e desenvolvimento e avaliação de novas fórmulas ou produtos alimentícios para consumo humano.
- 11) Participação em grupos de pesquisa, enfatizando a nutrição humana de forma integral e ética.

Os objetivos do curso estão implementados, considerando o perfil profissional do egresso, a estrutura curricular, o contexto educacional, as características locais e regionais e novas práticas emergentes no campo do conhecimento relacionado ao curso de Nutrição.

3.1.5. Perfil do Egresso, Competências, Habilidades e Atitudes

3.1.5.1. Perfil do Egresso do Curso de Graduação em Nutrição

Para atingir o perfil de egresso, o Curso de Graduação em Nutrição oferecido pela Facsal, se caracteriza pelo compromisso de integrar o ensino com a pesquisa e promover a extensão, visando à formação de sujeitos autônomos, responsáveis e profissionalmente competentes para responder aos desafios da realidade atual. Devem, ainda, ser capazes de atuar de forma interdisciplinar fundamentada em princípios éticos e humanísticos em todos os campos de trabalho.

Para tanto, prima pelo foco no mercado de trabalho e pela qualidade do PPC, orientação que se espera atingir por meio da sinergia entre os seguintes fatores:

- A ação indissociável de reflexão entre teoria e prática profissional;
- A concepção produtora dos currículos;
- A titulação, o regime de trabalho e a qualificação dos docentes;
- A produção acadêmico-científica realizada por estudantes e professores;
- O uso adequado da biblioteca como meio de aprendizagem; e
- A incorporação dos recursos da microinformática no processo de formação.

O Curso de Graduação em Nutrição da Facsal, como foi concebido, proporcionará sólida formação em todos os conteúdos curriculares e tem como perfil do formando egresso/profissional o;

I – Nutricionista, com formação generalista, humanista e crítica, capacitado a atuar, visando à segurança alimentar e à atenção dietética, em todas as áreas do conhecimento em que alimentação e nutrição se apresentem fundamentais para a

promoção, manutenção e recuperação da saúde e para a prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida, pautado em princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Com políticas articuladas de forma integrada com os documentos PPI e PDI, além do PPC dos seus cursos, a instituição pretende valorizar e incentivar as políticas de acompanhamento dos seus egressos. Os veículos de comunicação com os egressos visam a disponibilizar informações como cursos de pós-graduação interinstitucional, cursos de extensão e eventos em geral. Programas de educação continuada são oferecidos aos egressos assim como realizados eventos de reconhecimento às suas conquistas profissionais e acadêmicas. Quando da realização destes eventos, os egressos são convidados para ministrar depoimentos e oficinas relacionadas à sua área de atuação.

Tendo como um de seus objetivos a consolidação de seus cursos, a Facsal tem a consciência da necessidade de não se descuidar das tendências do mercado de trabalho e, em especial, das novas propostas para a educação superior brasileira, em debate nacional. Para tal, uma efetiva aproximação da Instituição com os seus egressos é de fundamental importância. Também procura encaminhar informações profissionais às empresas conveniadas.

Para que a Instituição alcance o sucesso desejado com relação à aproximação dos egressos, serão envolvidos, dentre outras ações, com eventos e cursos, principalmente educação continuada. A Facsal disponibilizou aos egressos um programa de pós-graduação EAD, através do convênio com a UNIP.

Em relação aos egressos, além dos meios e mecanismos de atendimento, orientação e suporte da Facsal, anteriormente citados, há, em particular, o Instituto de Acompanhamento Profissional (IAP), que visa a:

- Aproximar os egressos da instituição;
- Abrir um canal efetivo para a participação de ex-alunos nos programas de graduação, pós-graduação e extensão;
- Fortalecer a educação continuada;

- Estabelecer uma rede de contato para a colocação de profissionais no mercado de trabalho, e
- Fortalecer a relação IES-setor empresarial e associações de classe.

Foi implantado um sistema de avaliação dos egressos que se constitui como um questionário que o egresso responde através de e-mail convite pela equipe da Secretaria, além de poder sanar dúvidas, solicitar informações, fazer sugestões e/ou críticas pela Ouvidoria. O objetivo dessa ação foi formalizar um procedimento sistemático e contínuo com os egressos em busca de uma avaliação em relação à IES, ao curso e às demandas de educação continuada.

Com base nessa filosofia, que fixam os propósitos e metas a serem alcançados durante a formação dos alunos, os critérios norteadores para a definição do perfil do egresso pautam-se por uma visão humanista, que internaliza valores como responsabilidade social, justiça e ética profissional de maneira a integrar produtivamente conhecimentos, competências, habilidades e talentos na formação do futuro profissional.

Considerando a aceleração de mudanças tecnológicas e funcionais, torna-se imprescindível à preparação do aluno para enfrentar seu trabalho no futuro. Ele terá que aprimorar a consciência de seu papel como agente de saúde na sociedade do século XXI, quando se espera que se agilizem procedimentos, materiais e equipamentos e sejam mais comuns as atuações multidisciplinares, fatores que deverão garantir a melhor qualidade no desempenho profissional. Nesse novo contexto, o profissional deverá ser capaz de compor a equipe de saúde, com contribuições para os planos de atuação da mesma. Usando a capacidade de análise crítica e o raciocínio lógico, o profissional deverá ser capaz de usar os recursos modernos com desembaraço, tornando-os meios para o aprimoramento do seu desempenho ou para a execução de estudos e pesquisas que resultem no enriquecimento cognitivo. Além disso, o aluno deverá estar preocupado com a aquisição da facilidade de comunicação, que lhe garanta a inter-relação satisfatória e produtiva com os clientes, os companheiros de trabalho a comunidade.

Nossa vocação é preparar profissionais competentes, com sólida formação humanística e técnico-científica, conscientes do seu papel social e do compromisso com a cidadania, contribuindo assim para o desenvolvimento sustentável não apenas dos Estados em que atua, mas também de todo o País.

3.1.5.2. Competências

As competências descritas têm como base as Competências e Habilidades definidas nas Diretrizes Curriculares para o Curso de Nutrição (Resolução CNE/CES 5/2001), levando-se também em consideração as “Definições e Atribuições Principais e Específicas dos Nutricionistas, conforme Área de Atuação”, elaborado pelo Conselho Federal de Nutricionistas e a Lei nº. 8234, de 17/09/1991, que regulamenta a profissão de Nutricionista.

Tais competências incluem a atenção à saúde, tomada de decisões, comunicação, liderança, administração e gerenciamento e educação permanente. A proposta do projeto pedagógico da Facsal é de que tais habilidades e competências sejam desenvolvidas em todos os conteúdos curriculares, na perspectiva da educação interprofissional para:

- 1) Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformação dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;
- 2) Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;
- 3) Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;
- 4) Atuar em políticas e programas de educação, segurança e vigilância nutricional, alimentar e sanitária, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional;
- 5) Atuar na formação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;
- 6) Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;
- 7) Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional, planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios ou não;
- 8) Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias ou não;
- 9) Realizar diagnóstico e intervenções na área de alimentação e nutrição, considerando a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população;

- 10) Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;
- 11) Reconhecer a saúde como direito de todos e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema;
- 12) Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;
- 13) Atuar em marketing de alimentação e nutrição;
- 14) Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- 15) Desenvolver e avaliar fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;
- 16) Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;
- 17) Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.

Há que se destacar que o Projeto Pedagógico do curso de Nutrição visa a formação do nutricionista almejando contemplar as realidades sociais de saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde, conforme a Resolução MS/CNS nº 569, de 8 de dezembro de 2017, que indica que os Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPC) devem apresentar estratégias alinhadas aos princípios da interdisciplinaridade, intersetorialidade e interprofissionalidade, como fundamentos da mudança na lógica da formação dos profissionais e na dinâmica da produção do cuidado em saúde.

Ressalta-se a importância da utilização dos serviços públicos, que constituem campos de estágio para a FACSAL, contribuindo para a formação do aluno com vivência prática na área de Saúde Pública e proporcionando diversas atividades de extensão.

3.1.5.3. Habilidades

- 1) Acessar, selecionar e manejar informações;

- 2) Identificar, analisar e interpretar os problemas de saúde, alimentação e nutrição na prática profissional;
- 3) Buscar, selecionar e integrar os conhecimentos necessários para as soluções dos problemas;
- 4) Utilizar a metodologia científica na aquisição do conhecimento;
- 5) Utilizar o raciocínio lógico, investigativo, investigativo clínico para compreensão dos problemas e tomada de decisões;
- 6) Utilizar e manejar apropriadamente as técnicas, os instrumentos, procedimentos e recursos tecnológicos aplicados na prática profissional do nutricionista;
- 7) Utilizar de forma adequada os meios de comunicação verbal e não verbal nas relações de trabalho e no atendimento ao indivíduo e/ou coletividade;
- 8) Gerenciar, organizar, coordenar, liderar e capacitar equipes de trabalho de sua área de competência.

3.1.5.4. Atitudes

- 1) Compreender o papel do exercício profissional como instrumento de promoção de transformações sociais;
- 2) Apropriar-se de novas formas de aprender, conectadas com a realidade concreta aprimorando a independência intelectual, o exercício da crítica e a autonomia no aprender;
- 3) Desenvolver a atitude científica, valorizando a produção e utilização do conhecimento científico-tecnológico, aprimorando o rigor científico e intelectual em suas ações sociais e profissionais;
- 4) Aprimorar valores éticos e humanísticos essenciais para o exercício profissional, tais como a solidariedade, respeito à vida humana, convivência com a pluralidade e diversidade de pensamento;
- 5) Assegurar o mais alto grau possível de qualidade na atenção prestada ao indivíduo e coletividade, com responsabilidade e compromisso;
- 6) Reconhecer os limites e as possibilidades da sua prática profissional;
- 7) Buscar constante aprimoramento profissional através da educação continuada.

O perfil profissional do egresso consta no PPC, está de acordo com as DCN, expressa as competências a serem desenvolvidas pelo discente e as articula com necessidades locais e regionais, sendo ampliado em função de novas demandas apresentadas pelo mundo do trabalho.

3.1.6. Estrutura Curricular

3.1.6.1. Eixos Norteadores

O PPC de Graduação em Nutrição da Facsal, em conformidade com as diretrizes do PPI e PDI, se caracteriza pelo compromisso de integrar o ensino com a pesquisa e promover a extensão, visando à formação de sujeitos autônomos, responsáveis e profissionalmente competentes para responder aos desafios da realidade atual.

A estruturação didático-pedagógica do Curso de Nutrição está fundamentada nos propósitos éticos e políticos expressos em quesitos como justiça, respeito mútuo, participação, diálogo, reflexão, responsabilidade, solidariedade, dignidade humana, ética e respeito ao meio ambiente. A formação do nutricionista da Facsal está norteada em promover o aprimoramento de qualidades de cidadãos íntegros e emancipados, politicamente capazes de conduzir e posicionar-se diante de fatos, de forma coerente diante de uma sociedade complexa, organizada e competitiva.

Todo o processo acadêmico está voltado para favorecer um ambiente propício ao desenvolvimento harmonioso dos estudantes no que se refere aos domínios cognitivos, afetivos, psicológicos, biológicos e sociais (formação integral do estudante).

O Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição da Facsal estabelece um currículo integrado, centrado no estudante, com pedagogia crítico-reflexiva na construção do conhecimento, de forma que os graduandos possam atuar como excelentes profissionais no mercado de trabalho, valorizando a dimensão humana, respeitando o patrimônio ambiental e atuando como agente na promoção de ganhos para sociedade.

O fundamento da proposta pedagógica do curso está na construção e reconstrução de conhecimentos que possibilitam ao egresso o exercício de sua profissão. Isto é

favorecido com a aplicação de conhecimentos e técnicas de natureza física, química e biológica, levando em consideração os preceitos econômicos, sociais e ambientais. O envolvimento dos estudantes com as disciplinas permite o equilíbrio entre o conhecimento, às habilidades e as atitudes, caracterizados pelo aprender, conhecer, e fazer. A aprendizagem é tratada como um processo contínuo e vinculado à realidade social.

Assim sendo, a ação pedagógica está baseada em princípios educacionais que propõem a formação crítica e construtiva, a preparação técnico-científica, a autonomia intelectual e a postura ética e profissional, sendo assegurada pelo ensino interdisciplinar. Este, por sua vez, deve estar voltado para: a construção da autonomia intelectual do estudante; a organização global do conhecimento; a metodologia baseada em problemas; a interação do estudante com o objeto de estudo; as oportunidades diversificadas de aprendizagem; a contextualização das atividades de ensino; a pesquisa e extensão.

A Facsal está comprometida com a qualidade da formação intelectual de seus estudantes, com a qualidade da sua produção científica, artística, filosófica e tecnológica e, principalmente, com o atendimento às necessidades, aos anseios e às expectativas da sociedade, formando profissionais técnicos e politicamente competentes e éticos, buscando desenvolver soluções para problemas locais, regionais, nacionais e internacionais.

A estrutura curricular implementada considera a flexibilidade, a interdisciplinaridade, a acessibilidade metodológica, a compatibilidade da carga horária total (em horas-relógio), evidencia a articulação da teoria com a prática, a oferta da disciplina de LIBRAS e mecanismos de familiarização com a modalidade a distância (quando for o caso), explicita claramente a articulação entre os componentes curriculares no percurso de formação e apresenta elementos comprovadamente inovadores.

Diante desta perspectiva, os professores exercem o papel de catalisador (mediador) do processo de interação que ocorre entre o sujeito da aprendizagem (o estudante) e o objeto de conhecimento, a fim de que o aluno vislumbre novas perspectivas de possibilidades no contexto em que estão atuando. Pode-se citar a parceria realizada entre o Nacci-Núcleo de Apoio a o Combate do Câncer Infantil e o Curso de Nutrição da Facsal desde 2021, como forma de garantir a manutenção e recuperação do estado fisiológico dos pacientes dessa instituição, realizando o atendimento nutricional, além de atividades em gestão de UAN por meio da realização de ações coordenadas que incluem: treinamentos operacionais,

atividades pertinentes a unidade de alimentação e nutrição, avaliação nutricional, elaboração de plano alimentar, atividades , orientações as famílias/responsáveis dos pacientes, ações de educação alimentar e nutricional , reuniões com a equipe multidisciplinar, palestras.

Outra ação a ser mencionada são as visitas técnicas realizadas a unidades de atuação de Nutricionistas: Clube de Futebol, Hotéis, Restaurantes, Cozinha de chefs Vega nos, Creche da Universidade Federal da Bahia, além de setores públicos como SECIS, onde discentes puderem entender o significado da segunda-feira sem carne neste local com profissionais com reconhecimento no mercado local. Com as visitas técnicas houve a vivência do aluno e uma maior percepção de novas realidades dentro da profissão.

Pode-se citar também as Atividades Práticas Supervisionadas. O desenvolvimento desses trabalhos práticos e, por conseguinte, aplicação de questionários a população, desenvolvendo a pesquisa. O aluno consegue perceber, no decorrer do curso, quão importante esses incentivos são relevantes para o seu desenvolvimento, o qual vai além do conhecimento.

As Ações Educativas e Feiras de saúde realizadas em parcerias com a Prefeitura: em Prefeituras de Bairros da Cidade de Salvador, Shoppings e na própria Facsal, são muito importantes para o desenvolvimento e formação do aluno, na medida em que os alunos colocam em pratica, sempre em companhia de um professor, o conhecimento aprendido em sala de aula e laboratórios.

A Clínica Escola permite ao aluno uma integração prática, multiprofissional, com possibilidade de vivência real da profissão na área de atendimento clínico e disseminam conhecimentos para a qualidade de vida da população do entorno. Os casos atendidos também são fontes de estudo e discussão, que permitam ao discente e ao docente vislumbrarem ações emergentes em diversas áreas de estudo.

3.1.6.2. Conteúdos Curriculares

A matriz curricular do Curso de Graduação em Nutrição foi formulada para que o acadêmico, como agente do aprendizado, venha a desenvolver um programa de estudos

coerente, integrado e flexível, com sólida formação básica, para esteja apto a enfrentar os desafios das rápidas transformações da sociedade, do mercado de trabalho e das condições de exercício profissional.

A distribuição das cargas horárias destinadas aos ambientes de aprendizado é organizada de forma equilibrada entre as disciplinas (básicas, específicas e complementares), para oportunizar ao acadêmico a aquisição dos conhecimentos indispensáveis à sua formação. Dentre os conteúdos há os que podem ser contabilizados como “Atividades Complementares”, que inclui monitorias, estágios extracurriculares, programas de extensão, estudos complementares individuais e em grupo, participação em cursos, congressos, simpósios, realizados em outras áreas afins, dentre outros.

Considerando as mudanças introduzidas no cenário da avaliação da educação superior, com a promulgação da Lei n. 10.861/2004, notadamente a partir da divulgação dos resultados do ENADE 2006, a Facsal vem mobilizando a inteligência institucional aliada aos recursos oferecidos pela Tecnologia da Informação e da Comunicação (TIC), na perspectiva de aperfeiçoar sua metodologia de ensino e sua proposta didático-pedagógica.

Esse aperfeiçoamento se materializa no âmbito dos cursos de graduação, por meio de uma contínua reflexão sobre os resultados das avaliações internas, produzidas pela CPA e NDE, e externas conduzidas pelo INEP, SESu, SETEC e SEED.

Associa-se a esse fato a necessidade de adequar os projetos pedagógicos dos cursos de graduação aos ditames das Resoluções CNE/CES nºs. 2 e 3, ambas editadas em 2007, e da Resolução CNE/CES nº. 4/2009, a primeira e a última fixando a carga horária dos bacharelados e a segunda determinando que a carga horária dos cursos deve ser contabilizada em horas.

Dentre outras medidas emergiu dessa reflexão a necessidade de introduzir no currículo dos cursos de graduação, atividades obrigatórias diferenciadas que contribuam para o desenvolvimento de competências e habilidades interdisciplinares. Nesse contexto estão inseridos os Estudos Disciplinares (ED), fundamentado no inciso II, do Art. 53 da Lei n. 9.494/96 *Art. 53.* e as Atividades Práticas Supervisionadas (APS).

Art. 53. No exercício de sua autonomia, são asseguradas às universidades, sem prejuízo de outras, as seguintes atribuições:

I - criar, organizar e extinguir, em sua sede, cursos e programas de educação superior previstos nesta Lei, obedecendo às normas gerais da União e, quando for o caso, do respectivo sistema de ensino;

II - fixar os currículos dos seus cursos e programas, observadas as diretrizes gerais pertinentes;(g.n)

e nos princípios norteadores das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação postulados nos Pareceres CNE/CES ns. 776/97, 583/2001 e 67/2003

(...)

1) Assegurar às instituições de ensino superior ampla liberdade na composição da carga horária a ser cumprida para a integralização dos currículos, assim como na especificação das unidades de estudos a serem ministradas;(g.n.)

2. indicar os tópicos ou campos de estudos e demais experiências de ensino-aprendizagem que comporão os currículos, evitando ao máximo a fixação de conteúdos específicos com cargas horárias pré-determinadas, os quais não poderão exceder 50% da carga horária total dos cursos;(g.n.)

(...)

4) Incentivar uma sólida formação geral, necessária para que o futuro graduado possa vir a superar os desafios de renovadas condições de exercício profissional e de produção do conhecimento, permitindo variados tipos de formação e habilitações diferenciadas em um mesmo programa;(g.n)

5) Estimular práticas de estudo independente, visando uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno;(g.n)

O ED são atividades de caráter obrigatório nos cursos de graduação da Facsal, funcionando como um eixo estruturante de formação interdisciplinar e multidisciplinar que perpassa todos os períodos dos cursos. São objetivos do ED:

- A) Prover o aluno de graduação de competências e habilidades específicas para abordar, com visão interdisciplinar e multidisciplinar, problemas típicos de sua área de atuação profissional, com grau crescente de complexidade à medida que ele progride em sua formação.
- B) Ampliar nos períodos iniciais do Curso, os conhecimentos dos alunos sobre os conteúdos curriculares de formação geral;
- C) Suprir eventuais deficiências da formação no Ensino Médio;

D) Proporcionar aos estudantes, oportunidades para estabelecer conexões entre as diferentes áreas do conhecimento e o mundo real.

No ED são utilizadas resoluções sistemáticas de exercícios, criteriosamente elaborados pelo Coordenador do Curso em conjunto com Líderes de Disciplinas, como indutor do desenvolvimento das competências e habilidades para lidar com situações-problemas típicos da sua área de formação. Os exercícios abordam, inicialmente, conteúdos de formação geral, e à medida que o aluno avança no Currículo, promove-se uma substituição progressiva desses conteúdos, por outros de formação específica de cunho interdisciplinar, envolvendo os campos do saber afins da área de formação específica do curso, estão vinculadas as seguintes disciplinas oferecidas ao longo dos 8 (oito) semestres letivos: Química, Composição de Alimentos, Anatomia dos Sistemas, Ética e Orientação Profissional, Nutrição Clínica, Nutrição em Saúde Pública, Nutrição no Esporte e Desenvolvimento de Produtos Alimentícios. Estes são desenvolvidos com recursos educacionais utilizando, entre outros, a plataforma de Tecnologia de Informação e Comunicação da Facsal.

A APS é uma atividade acadêmica desenvolvida sob a orientação, supervisão e avaliação de docentes e realizadas pelos discentes, estão vinculadas as seguintes disciplinas oferecidas ao longo dos 8 (oito) semestres letivos: Práticas Educativas em Saúde; Bromatologia; Técnica Dietética; Planejamento de Cardápios nos Ciclos da Vida; Educação Alimentar e Nutricional; Avaliação Nutricional Avançada, Projeto Técnico Científico Interdisciplinar e Produção Técnico Científica Interdisciplinar. Trata-se de estudos dirigidos, trabalhos individuais, trabalhos em grupo, desenvolvimento de projetos, atividades em laboratório, atividades de campo, oficinas, pesquisas, estudos de casos, seminários, desenvolvimento de trabalhos acadêmicos, dentre outros. As APS são detalhadas nos Planos de Ensino das disciplinas às quais se vinculam e aprovadas pela Coordenação de Curso, a quem compete acompanhar o seu desenvolvimento.

Em atendimento à Resolução CNE/CP nº 01, de 17 de junho de 2004, a FACSAL incluiu nas matrizes curriculares de seus cursos o tratamento das relações étnico-raciais, bem como o das questões e temáticas que dizem respeito aos afrodescendentes, na disciplina Homem e Sociedade, como também na disciplina optativa Relações Étnico-Raciais e Afro-Descendência.

Desta forma, promove a divulgação e produção de conhecimentos, bem como de atitudes, posturas e valores que eduquem os alunos quanto à pluralidade étnico-racial, tornando-os capazes de interagir e de negociar objetivos comuns que garantam, a todos, o reconhecimento e igualdade de valorização das raízes africanas da nação brasileira, ao lado das indígenas, europeias e asiáticas, preservando desta forma, o respeito aos direitos legais e valorização de identidade, na busca da consolidação da democracia brasileira.

A Instituição promove na sua Matriz Curricular a integração da educação ambiental às disciplinas de modo transversal, contínuo e permanente, nas disciplinas Educação Ambiental (optativa), Práticas Educativas em Saúde, Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição, como também nas Atividades Práticas Supervisionadas, Estudos Disciplinares e Atividades Complementares.

Os princípios básicos da educação ambiental são: o enfoque humanista, holístico, democrático e participativo; a concepção do meio ambiente em sua totalidade, considerando a interdependência entre o meio natural, o socioeconômico e o cultural, sob o enfoque da sustentabilidade; o pluralismo de ideias e concepções pedagógicas, na perspectiva da interdisciplinar, multidisciplinar e transdisciplinaridade; a vinculação entre a ética, a educação, o trabalho e as práticas sociais; a garantia de continuidade e permanência do processo educativo; a permanente avaliação crítica do processo educativo; a abordagem articulada das questões ambientais locais, regionais, nacionais e globais; o reconhecimento e o respeito à pluralidade e à diversidade individual e cultural.

Os objetivos fundamentais da educação ambiental são: o desenvolvimento de uma compreensão integrada do meio ambiente em suas múltiplas e complexas relações, envolvendo aspectos ecológicos, psicológicos, legais, políticos, sociais, econômicos, científicos, culturais e éticos; a garantia de democratização das informações ambientais; o estímulo e o fortalecimento de uma consciência crítica sobre a problemática ambiental e social; o incentivo à participação individual e coletiva, permanente e responsável, na preservação do equilíbrio do meio ambiente, entendendo-se a defesa da qualidade ambiental como um valor inseparável do exercício da cidadania; o estímulo à cooperação entre as diversas regiões do país, em níveis micro e macrorregionais, com vistas à construção de uma sociedade ambientalmente equilibrada, fundada nos princípios da liberdade, igualdade, solidariedade, democracia, justiça social, responsabilidade e

sustentabilidade; o fomento e o fortalecimento da integração com a ciência e a tecnologia; o fortalecimento da cidadania, autodeterminação dos povos e solidariedade como fundamentos para o futuro da humanidade.

Os componentes curriculares do PPC primam não só pelo ensino de conteúdo, mas também pelo desenvolvimento de competências e habilidades na formação do profissional, dando condições para o exercício pleno da cidadania, pautado em princípios éticos, com capacidade crítico-reflexiva, sobre a realidade econômica, política, social e cultural.

Sendo assim, o PPC foi construído de forma permanente, avaliando constante e periodicamente as atividades realizadas, constituindo novos desafios para o Corpo Docente e Coordenação do Curso.

Nesta perspectiva, novos projetos de ações e os componentes curriculares que integram o plano curricular, devem ser implementados, após criteriosas análises e discussões em conjunto, para que se possa fomentar o grau de qualidade do Ensino desejado pela Facsal. Torna-se visível, pois, nas projeções feitas pelo corpo docente do Curso de Graduação em Nutrição, a preocupação colegiada com um ensino atualizado, em conformidade com as novas tendências educacionais, segundo as novas Diretrizes Curriculares.

A proposta didático-pedagógica do Curso de Nutrição da Facsal está pautada na distribuição modular dos conteúdos pertinentes à formação profissional, totalizando oito, em regime de seriação semestral e nos períodos matutinos e/ou noturnos.

Cumpridas as exigências regimentais e sendo considerado aprovado nas disciplinas, o aluno será avaliado ao finalizar o seu curso por meio do Projeto e Produção Técnico-Científico, que são apresentados e divulgados em eventos internos, Anais de Atividades científicas e encaminhados à biblioteca como parte do acervo e consulta.

Os conteúdos curriculares, constantes no PPC, promovem o efetivo desenvolvimento do perfil profissional do egresso, considerando a atualização da área, a adequação das cargas horárias (em horas-relógio), a adequação da bibliografia, a acessibilidade metodológica, a abordagem de conteúdos pertinentes às políticas de educação ambiental, de educação em direitos humanos e de educação das relações étnico-raciais e o ensino de história e cultura afro-brasileira, africana e indígena,

diferenciam o curso dentro da área profissional e induzem o contato com conhecimento recente e inovador.

3.1.6.3 Matriz Curricular

CURSO DE NUTRIÇÃO

Semestre	Disciplina	Carga Horária Semestral (Hora-aula)	Aulas Semanais	Aulas Teóricas	Aulas Práticas	Carga Horária Semestral (Hora relógio)
1	PRÁTICAS EDUCATIVAS EM SAÚDE	60	3	3	0	50
1	BIOL/HIST/EMBRIOLOGIA	60	3	3	0	50
1	QUÍMICA	30	1,5	0	1,5	25
1	ESTUDOS DISCIPLINARES	10	0	0	0	8
1	ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO	30	1,5	1,5	0	25
1	TÓPICOS EM NUTRICAÇÃO	30	1,5	1,5	0	25
1	INTERPRETAÇÃO E PROD DE TEXTOS - EAD	30	1,5	1,5	0	25
1	POLÍTICAS DE SAÚDE	30	1,5	1,5	0	25
1	BIOSEGURANÇA E ERGONOMIA	30	1,5	1,5	0	25
1	PSICOLOGIA APLICADA À NUTRIÇÃO	30	1,5	1,5	0	25
1	ATIVIDADES PRÁTICAS SUPERVIS- oferecidas na modalidade presencial	80	0	0	0	67
	TOTAL NO PERÍODO	420				350
2	BROMATOLOGIA	30	1,5	0	1,5	25
2	COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS	60	3	3	0	50
2	FISIOLOGIA	60	3	3	0	50
2	MICRO/IMUNO/PARASITO	60	3	3	0	50
2	ANATOMIA	30	1,5	0	1,5	25
2	ESTUDOS DISCIPLINARES	10	0	0	0	8
2	COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO -EAD	30	1,5	1,5	0	25
2	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	30	1,5	0	1,5	25
2	BIOESTATÍSTICA APLICADA À SAÚDE	30	1,5	1,5	0	25
2	ATIVIDADES PRÁTICAS SUPERVIS- oferecidas	80	0	0	0	

	na modalidade presencial					67
	TOTAL NO PERÍODO	420				350
3	TÉCNICA DIETÉTICA	60	3	1,5	1,5	50
3	ANATOMIA DOS SISTEMAS	30	1,5	0	1,5	25
3	HOMEM E SOCIEDADE - EAD	30	1,5	1,5	0	25
3	EPIDEMIOLOGIA	60	3	3	0	50
3	ESTUDOS DISCIPLINARES	10	0	0	0	8
3	FISIOLOGIA DO SISTEMA REGULADOR	60	3	3	0	50
3	BIOQUÍMICA	60	3	3	0	50
3	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	30	1,5	0	1,5	25
3	ATIVIDADES PRÁTICAS SUPERVIS- oferecidas na modalidade presencial	80	0	0	0	67
	TOTAL NO PERÍODO	420				350
4	ESTUDOS DISCIPLINARES	10	0	0	0	8
4	CIÊNCIAS SOCIAIS - EAD	30	1,5	1,5	0	25
4	PLANEJ CARDÁPIOS CICLOS VIDA	60	3	1,5	1,5	50
4	ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL	30	1,5	1,5	0	25
4	FARMACOLOGIA	60	3	3	0	50
4	BIOQUÍMICA METABÓLICA	60	3	3	0	50
4	PATOLOGIA DOS SISTEMAS	60	3	3	0	50
4	HIGIENE E LEGISL DE ALIMENTOS	30	1,5	0	1,5	25
4	LIBRAS (OPT-EAD)	20	1	1	0	17
4	REL ÉTNICO-RAC/AFRODESC (OPT-EAD)	20	1	1	0	17
4	EDUCAÇÃO AMBIENTAL (OPT-EAD)	20	1	1	0	17
4	MARKETING PESSOAL (OPT-EAD)	20	1	1	0	17
4	DIREITOS HUMANOS (OPT-EAD)	20	1	1	0	17
4	ATUAÇÃO JUNTO AO IDOSO (OPT-EAD)	20	1	1	0	17
4	DESENVOLV SUSTENTÁVEL (OPT-EAD)	20	1	1	0	17
4	ATIVIDADES PRÁTICAS SUPERVIS- oferecidas na modalidade presencial	80	0	0	0	67
	TOTAL NO PERÍODO	440				367
5	FISIOP DAS DOENÇAS NUTRIC/END	30	1,5	0	1,5	25

5	NUTRICAÇÃO CLÍNICA	60	3	3	0	50
5	PLANEJ E ORG UNID ALIM NUTRIC	60	3	3	0	50
5	ESTUDOS DISCIPLINARES	10	0	0	0	8
5	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	60	3	1,5	1,5	50
5	NUTRIÇÃO MATERNA, DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE	60	3	1,5	1,5	50
5	AValiação NUTRICIONAL	30	1,5	0	1,5	25
5	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	30	1,5	0	1,5	25
5	METODOLOGIA DO TRAB ACADÊMICO -EAD	30	1,5	1,5	0	25
5	ATIVIDADES PRÁTICAS SUPERVIS- oferecidas na modalidade presencial	80	0	0	0	67
	TOTAL NO PERÍODO	450				375
6	AValiação NUTRICIONAL AVANÇADA	30	1,5	0	1,5	25
6	ESTUDOS DISCIPLINARES	10	0	0	0	8
6	FISIOPATOLOGIA DA NUTRIÇÃO	30	1,5	0	1,5	25
6	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA	60	3	3	0	50
6	NUTRIÇÃO CLÍNICA AVANÇADA	60	3	3	0	50
6	ADM UNID ALIM E NUTRIÇÃO	60	3	3	0	50
6	NUTRIÇÃO INTERDISCIPLINAR	30	1,5	1,5	0	25
6	NUTRIÇÃO E BIODISPONIB NUTRIENTES	60	3	3	0	50
6	MÉTODOS DE PESQUISA - EAD	30	1,5	1,5	0	25
6	ATIVIDADES PRÁTICAS SUPERVIS- oferecidas na modalidade presencial	80	0	0	0	67
	TOTAL NO PERÍODO	450				375
7	ESTUDOS DISCIPLINARES	10	0	0	0	8
7	PROJ TÉC CIENTÍFICO INTERDISC	30	1,5	0	1,5	25
7	NUTRICAÇÃO NO ESPORTE	30	1,5	1,5	0	25
7	NUTRIÇÃO INTEGRADA	30	1,5	1,5	0	25
7	ESTÁGIO CURRICULAR	400	20	4	16	333
7	ATIVIDADES PRÁTICAS SUPERVIS- oferecidas na modalidade presencial	80	0	0	0	67
	TOTAL NO PERÍODO	580				483
8	TÓPICOS DE ATUAÇÃO PROFISS - NT	30	1,5	1,5	0	25
8	ESTUDOS DISCIPLINARES	10	0	0	0	

						8
8	PROD T�C CIENTÍFICA INTERDISC	30	1,5	0	1,5	25
8	ESTÁGIO CURRICULAR	400	20	4	16	333
8	DESENVOLV DE PROD ALIMENTÍCIOS	30	1,5	0	1,5	25
8	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	100	0	0	0	84
8	ATIVIDADES PRÁTICAS SUPERVIS- oferecidas na modalidade presencial	80	0	0	0	67
TOTAL NO PERÍODO		680				567
TOTAL NO CURSO		3860				3217

A matriz satisfaz as necessidades decorrentes da reestrutura o de toda a FACSAL, na busca de maior integra o dos cursos e da implanta o de um conceito multidisciplinar que objetiva a uma forma o mais ampla e multifacetada dos futuros profissionais. Assim, associaram-se aspectos técnicos, instrumentais e humanísticos das diversas áreas do conhecimento contempladas pela Institui o, no objetivo de formar um profissional com conhecimento pluralista, além do específico de sua  rea. Neste intuito, foram introduzidas disciplinas comuns a todos os cursos da FACSAL: Interpreta o e Produ o de Textos, Homem e Sociedade, Ciências Sociais, Comunica o e Expressão, Metodologia do Trabalho Acadêmico e Métodos de Pesquisa, ofertadas com encontros presenciais com o professor (avalia es realizadas em sala de aula) e com acesso online de vídeo aulas e exercícios. Também visando o processo integrador almejado pela Institui o temos as disciplinas de Epidemiologia, Bioquímica, Farmacologia, Fisiologia, Biologia, Fisiopatologia e Anatomia comuns   área de Ciências Biológicas.

A disciplina Libras, de caráter optativo aos alunos e em consonância a Decreto-lei 5626, de 22 de dezembro de 2005 foi instituída na matriz curricular do Curso de Nutri o, visando atender a inclusão escolar dos indivíduos surdos, bem como no es básicas aos futuros profissionais de saúde no exercício de sua profissão. Outras quatro disciplinas também possuem caráter optativo, são elas, Rela es  tnico-Raciais/Afrodescendentes, em atendimento   Resolu o CNE/CP n  01, de 17 de junho de 2004, Educa o Ambiental, Direitos Humanos e Marketing Pessoal. Ressalta-se que o estudante deve cursar, obrigatoriamente, uma das cinco disciplinas optativas oferecidas na matriz curricular.

3.1.6.4. Pressupostos Educacionais e Competências Gerais e Específicas

Os conteúdos essenciais para o Curso de Graduação em Nutrição, para coerência do currículo com os objetivos do curso, devem estar relacionados com todo o processo saúde-doença do cidadão, da família e da comunidade, integrado à realidade epidemiológica e profissional, proporcionando à integralidade das ações do cuidar em Nutrição. Neste sentido os conteúdos contemplam:

- 1- CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE** – incluem-se os conteúdos (teóricos e práticos) de bases moleculares e celulares dos processos normais e alterados, da estrutura e função dos tecidos, órgãos, sistemas e aparelhos.

Disciplinas desenvolvidas: *Anatomia; Anatomia de Sistemas; Biologia/Histologia e Embriologia; Patologia dos Sistemas; Microbiologia, Imunologia e Parasitologia; Farmacologia; Fisiologia; Fisiologia do Sistema Regulador; Bioquímica; Bioquímica Metabólica.*

- 2- CIÊNCIAS SOCIAIS, HUMANAS E ECONÔMICAS** – inclui-se a compreensão dos determinantes sociais, culturais, econômicos, comportamentais, psicológicos, ecológicos, éticos e legais, a comunicação nos níveis individual e coletivo, do processo saúde-doença.

Disciplinas desenvolvidas: *Interpretação e Produção de Textos; Comunicação e Expressão; Homem e Sociedade; Ciências Sociais; Psicologia Aplicada à Nutrição; Ética e Orientação Profissional; Metodologia do Trabalho Acadêmico; Métodos de Pesquisa; Bioestatística Aplicada à Saúde; Libras (opt); Direitos Humanos (opt); Marketing Pessoal (opt); Relações Étnico-Raciais/Afrodescendentes (opt); Educação Ambiental (opt); Antropologia da Alimentação; Práticas Educativas em Saúde, Tópicos em Nutrição; Produção Técnico-Científica Interdisciplinar; Projeto Técnico-Científico Interdisciplinar; Tópicos de Atuação Profissional; Políticas de Saúde; Epidemiologia; Biossegurança e Ergonomia.*

- 3- CIÊNCIAS DA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO** – neste tópico de estudo incluem-se:

- a) Compreensão e domínio de Nutrição Humana, a dietética e de terapia nutricional - capacidade de identificar as principais patologias de interesse da nutrição, de realizar avaliação nutricional, de indicar a dieta adequada para indivíduos e coletividades, considerando a visão ética, psicológica e humanística da relação nutricionista-paciente;
- b) Conhecimento dos processos fisiológicos e nutricionais dos seres humanos – gestação, nascimento, crescimento, desenvolvimento, envelhecimento, atividades físicas e desportivas, relacionando o meio econômico, social e ambiental; e
- c) Abordagem da nutrição no processo saúde-doença, considerando a influência sócio cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo, conservação e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.

Disciplinas desenvolvidas: *Nutrição e Dietética; Técnica Dietética; Planejamento de Cardápios nos Ciclos da Vida; Fisiopatologia das Doenças Nutricionais e Endócrinas; Fisiopatologia da Nutrição; Avaliação Nutricional; Nutrição Materna, da Criança e do Adolescente; Nutrição Clínica; Epidemiologia; Nutrição Clínica Avançada; Nutrição Integrada; Nutrição Interdisciplinar; Educação Nutricional; Nutrição no Esporte; Nutrição em Saúde Pública; Políticas de Saúde.*

4- CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS – incluem-se os conteúdos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos, higiene, vigilância sanitária e controle de qualidade dos alimentos e produção de refeições para comunidades sadias e enfermas.

Disciplinas desenvolvidas: *Composição de Alimentos; Química; Bromatologia; Nutrição e Biodisponibilidade de Nutrientes; Nutrição Integrada; Tecnologia de Alimentos; Desenvolvimento de Produtos Alimentícios; Microbiologia de Alimentos; Higiene e Legislação de Alimentos; Planejamento e Organização de Unidades de Alimentação e Nutrição e Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição.*

Nas disciplinas “Homem e Sociedade” e “Ciências Sociais” são propostos temas que abordam as multiplicidades de aspectos que caracterizam o ser humano, valorizando também o trabalho coletivo dos alunos e a formação ética e humanística voltada para a autonomia, cooperação, solidariedade, respeito à diversidade, tolerância e equidade social.

No conteúdo das disciplinas “Interpretação e Produção de Textos” e “Comunicação e Expressão” são incentivadas leituras críticas tanto de textos técnicos como de textos que discorram a respeito de questões éticas, morais e ambientais. São de relevância ímpar a compreensão e produção de textos para que o aluno exerça o “aprender a aprender” e assimile, de fato, todos os conteúdos ministrados nos diversos tópicos que constituem a matriz curricular. Vale ressaltar que o bom desempenho do aluno nas suas expressões orais e escritas é imprescindível para sua inserção ativa no mercado de trabalho.

Nas disciplinas específicas no curso que abordam o tema responsabilidade social, são praticadas ações entre os estudantes, como campanhas de arrecadação de alimentos e outras campanhas, além da realização de seminários com temáticas sociais, bem como outras atividades de extensão universitária e/ou comunitária.

3.1.6.5. Planos de Ensino e Bibliografia

3.1.7. Estágio Obrigatório

O Estágio é o ato educativo escolar supervisionado, desenvolvido no ambiente de trabalho, que visa à preparação de educandos que estejam frequentando o ensino regular em instituições de educação superior, de educação profissional, de ensino médio, de educação especial e dos anos finais do ensino fundamental, na modalidade profissional da educação de jovens e adultos, segundo a Lei 11.788 de 25 de setembro de 2008.

O Estágio Obrigatório no Curso de Nutrição da FACSAL é supervisionado e é ditado pelas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição (Resolução CNE/CES nº 5/2001, com base na Lei nº 9.394/96, Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), conforme o Regulamento de Estágio da FACSAL, que possibilita a implantação, implementação e avaliação do estágio.

A Resolução CNE/CES nº 5, de 7 de novembro de 2001 preconiza no seu artigo 7º:

Art. 7º A formação do nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados. A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição

proposto, com base no Parecer / Resolução da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

Parágrafo único. A carga horária do estágio deverá ser distribuída equitativamente em pelo menos três áreas de atuação: nutrição clínica, nutrição social e nutrição em unidades de alimentação e nutrição. Estas atividades devem ser eminentemente práticas e sua carga horária teórica não poderá ser superior a 20% (vinte por cento) do total por estágio.

As atividades que são desenvolvidas nas unidades concedentes de estágio (onde a IES possui acordos de cooperação devidamente documentados, com cobertura de seguro ao aluno) e na Clínica de Nutrição são definidas no Regulamento de Estágio, podendo, também, vincular-se com projetos assistenciais ou de extensão de equipes multiprofissionais.

Os Estágios Obrigatórios Supervisionados são realizados nos 7º e 8º semestres do Curso, perfazendo carga horária total de 800 horas, onde o aluno desenvolverá competências relacionadas às dimensões de trabalho do Nutricionista de forma equitativa, em sistema de ciclos: Nutrição Clínica (desenvolvido na Clínica Integrada da Faculdade e nos Hospitais conveniados: 267* horas); Nutrição em Saúde Pública (desenvolvido em Unidades Básicas de Saúde e na Alimentação Escolar: 267* horas) e Unidades de Alimentação e Nutrição (267* horas) (* as cargas horárias foram arredondadas).

Para o encaminhamento ao estágio existem mecanismos institucionais pré-determinados para todo o ano letivo nas áreas acima mencionadas. O acompanhamento e a avaliação das atividades práticas de estágio são feitos diariamente por um nutricionista contratado pela ASSUPERO/FACSAL, que atua juntamente com o estagiário na unidade concedente e pelo preceptor no local de estágio, e semanalmente pelo docente orientador de estágio.

Para o desenvolvimento do estágio, o aluno tem normatizado e institucionalizado o Regulamento de Estágio, que estabelece as atividades diárias e o conjunto do aprendizado prático, em cada área.

A apresentação dos resultados parciais e finais está totalmente implantada e consolidada em:

- ✓ Resultados parciais: reuniões, exercícios, apresentação de estudos de caso e planos de ação.

- ✓ Resultados finais: relatório completo das atividades desenvolvidas e projetos executados.

No que diz respeito à relação aluno/supervisor de estágio, a mesma é adequada para o desenvolvimento das atividades diárias. A supervisão é feita durante o acompanhamento diário do supervisor e/ou nutricionista designado pela unidade concedente de estágio, em uma proporção de 5 a 10 alunos/supervisor, que tem por objetivo detectar e corrigir dificuldades encontradas na vivência prática do aluno. Essa supervisão é acompanhada semanalmente pelo docente orientador, conforme proposta pedagógica.

Cabe ressaltar que são realizados Acordos de Cooperação entre as unidades concedentes de estágios e a ASSUPERO/FACSAL. Nestes acordos, a FACSAL responsabiliza-se pela permanência e pelas atividades dos alunos durante o período de estágio. O não cumprimento de qualquer cláusula do acordo garante à instituição receptora o direito de suspender a concessão de estágio.

Parágrafo único: O estudante com disciplina(s) reprovada(s) não está habilitado para cursar o Estágio Curricular, bem como, os alunos transferidos deverão cursar na FACSAL o Estágio Curricular, não sendo convalidadas as horas já cumpridas na IES de origem. A matrícula na disciplina Estágio Curricular, para estudantes em regime de progressão tutelada, ficará condicionada ao plano de estudo conforme o Regimento da Faculdade.

3.1.7.1. Objetivos Gerais

Os componentes curriculares do Estágio visam ao aprendizado de competências próprias da atividade profissional e à contextualização curricular, objetivando o desenvolvimento do educando para a vida cidadã e para o trabalho.

3.1.7.2 Objetivos Específicos

- Capacitar o discente, quanto ao exercício de atividades, pautado em princípios éticos e legais, procurando direcionar a sua atuação em benefício da sociedade.

- Integrar o estudante às práticas realizadas em unidades de alimentação e nutrição, clínicas, Instituições de Saúde e Educacionais.
- Apurar a formação acadêmica e qualificar os estudantes para a atividade profissional e estudos de Pós-Graduação.

3.1.8. Atividades Complementares

As Atividades Complementares são componentes curriculares que possibilitam o reconhecimento, por avaliação, de habilidades, conhecimentos e competências do aluno, inclusive adquiridas fora do ambiente escolar, incluindo a prática de estudos e atividades independentes, transversais, opcionais, de interdisciplinaridade, especialmente nas relações com o mundo do trabalho e com as ações de extensão junto à comunidade. Estas atividades são obrigatórias e visam complementar a formação profissional e cultural do aluno, podendo ser desenvolvidas presencialmente ou à distância, e integralizam o currículo pleno do curso. Desse modo, espera-se do futuro egresso uma visão generalista, humanista, crítica e reflexiva da sua função social como profissional.

As Diretrizes Curriculares Nacionais dos Cursos de Graduação indicam que devem ser estimuladas Atividades Complementares tais como trabalhos de iniciação científica, projetos multidisciplinares, visitas técnicas, trabalhos em equipe, desenvolvimento de protótipos, monitorias, participações em atividades empreendedoras, desenvolvendo posturas de cooperação, comunicação e liderança. Assim, nas matrizes curriculares dos cursos de graduação oferecidos pela FACSAL foram incluídas, a partir de 2016.

As Atividades Complementares visam a atender o seguinte elenco de objetivos:

- Despertar o interesse dos alunos para temas sociais, ambientais e culturais.
- Estimular a capacidade analítica do aluno na argumentação de questões e problemas.
- Auxiliar o aluno na identificação e resolução de problemas, com uma visão ética e humanista.
- Incentivar o aluno na participação de projetos e ações sociais.

- Promover a participação dos alunos em projetos que complementem a sua formação acadêmica, contemplando sempre os conteúdos programáticos das disciplinas que compõem a grade curricular do curso.
- Criar mecanismos de nivelamento.
- Iniciar o aluno na pesquisa científica.

O desempenho, presencial ou à distância, dos estudantes durante as Atividades Complementares é acompanhado e pontuado pelo Coordenador do Curso, que tem o auxílio dos docentes na implementação dessas atividades. Sempre que solicitado, o estudante deve apresentar os comprovantes de realização das Atividades Complementares em data estipulada pela Instituição, para que a Coordenação do curso proceda à contabilização das atividades executadas. O registro da carga horária de Atividades Complementares é procedido de acordo com os valores pré-estabelecidos no Regulamento das Atividades Complementares. O estudante que cumpre a carga horária de Atividades Complementares dentro do semestre é considerado aprovado. Caso o estudante não cumpra a carga horária prevista no semestre letivo, acumula este débito para o próximo semestre. A rigor, a carga horária das Atividades Complementares deve ser cumprida até o término do Curso.

São consideradas como Atividades Complementares as seguintes:

3.1.8.1 Atividades de Extensão Comunitária:

São atividades que visam à integração do estudante e da Instituição com a comunidade em questões ligadas à cidadania, à saúde e à educação. São consideradas atividades de extensão comunitária, entre outras, projetos que beneficiam a comunidade e atendimentos extracurriculares nos serviços oferecidos pela FACSAL.

Os estudantes do curso de Nutrição são estimulados a participar de programas de Extensão, juntamente com outros cursos das áreas de saúde e, eventualmente, com a área de humanas, como forma de proporcionar a possibilidade de um maior contato entre o saber acadêmico e o saber popular, direcionando para reflexões sobre novas formas de pensar, sentir e agir. É a partir dessa prática reflexiva que há o fortalecimento do processo do ensino-aprendizagem. A partir dos projetos de extensão, é que os docentes repensam suas

atividades (ação-reflexão-ação), aprimorando com isso mais conhecimentos e metodologias. Os estudantes participantes de projetos comunitários podem vivenciar a teoria, a prática e a própria comunidade. Esta, por sua vez, passa a ter uma nova visão da faculdade e da sociedade, em que vivem.

3.1.8.2 Atividades Culturais e Esportivas:

São atividades que visam ao desenvolvimento do estudante inserindo-o em sua cultura e desenvolvendo sua participação social. As atividades culturais e esportivas abrangem participação em exposições, feiras, eventos, peças teatrais, coral, competições esportivas, entre outras.

3.1.8.3 Atividades de Estudo e Pesquisa:

São atividades de estudo e pesquisa a autoria ou coautoria de trabalhos apresentados em eventos científicos, publicações, relatórios de pesquisa, apoio ao docente pesquisador da Facsal, Iniciação Científica, participação em seminários, simpósios e congressos, grupos de estudo e exercícios online.

3.1.8.4 Atividades Extracampus:

As atividades desenvolvidas fora da Facsal incluem cursos, palestras, conferências, workshops, visitas ligadas à área de abrangência do curso, ou qualquer outra atividade de cunho pedagógico, definidas pelo Coordenador do Curso que sejam de interesse ao estudante.

3.1.8.5 Atividades Internas:

São atividades desenvolvidas na Facsal, tais como palestras, seminários, conferências, cursos, jornadas, encontros, feiras, simpósios, congressos, workshops.

3.1.8.6 Programa de Monitoria:

A monitoria possibilita a experiência da vida acadêmica promovendo a integração de estudantes de períodos (semestres) mais avançados com estudantes de semestres

anteriores, além da participação na organização e desenvolvimento das disciplinas do curso, e do seu próprio treinamento, pelo professor responsável, em atividades didáticas e, eventualmente, em atividades de pesquisa. Os monitores são selecionados semestralmente e os aprovados assinam contrato anual com a Facsal. Ao final do seu exercício, o monitor recebe um certificado que comprova as horas dedicadas às atividades.

O monitor presta plantões de dúvidas, nos quais os estudantes recebem orientação individualizada para a resolução de exercícios e para o esclarecimento de questões, além de compartilharem experiências da vivência no ambiente universitário.

As normas de monitoria estão definidas no Regulamento de Monitoria. O professor da disciplina orienta e supervisiona as atividades de seus monitores. Por ser estudante de graduação, o monitor não substitui o professor da disciplina.

3.1.8.7. Programa de Iniciação Científica

Na Facsal tem o programa de iniciação científica para estudantes da graduação.

Para poder participar, o estudante deve procurar um professor da IES e com o título mínimo de mestre ou doutor, que tenha experiência científica na área em que pretende desenvolver o projeto, e solicitar a sua orientação. Após a aceitação do orientador, o estudante deve apresentar em formulário próprio a sua inscrição, anexando seu projeto de pesquisa, histórico escolar da graduação e entregar todo material no Setor de Pesquisa - REVISTA UNICEUSA. As solicitações são julgadas e classificadas por uma comissão interna indicada pela diretoria local e de Pesquisa da IES. Na seleção, os projetos pré-selecionados (comissão interna) são julgados por uma comissão externa formada por pesquisadores, que devem apresentar determinados requisitos científicos. O Manual das atividades de iniciação científica encontra-se no site UNICEUSA, também da ASSUPERO ENSINO SUPERIOR LTDA de Salvador.

3.1.9. Trabalho de Conclusão de Curso

O Trabalho de Conclusão de Curso (TCC), que tem a finalidade de desenvolver a capacidade de análise, síntese, aplicação e aprimoramento dos conhecimentos construídos pelo estudante, constitui-se numa atividade acadêmica de sistematização do conhecimento sobre um objeto de estudo pertinente à profissão, desenvolvida mediante controle, orientação e avaliação docente, cuja exigência é um requisito essencial, obrigatório e realizado individualmente para a integralização curricular.

O TCC é um dos requisitos obrigatórios para a conclusão do curso de graduação. São objetivos do TCC:

- I - Sistematizar o conhecimento adquirido no decorrer do curso.
- II - Subsidiar o processo de ensino, contribuindo para a realimentação dos conteúdos programáticos das disciplinas integrantes do currículo.
- III - Garantir a abordagem científica de temas relacionados à prática profissional, inserida na dinâmica da realidade local, regional e nacional;
- IV - Possibilitar ao estudante o desenvolvimento de sua capacidade científica por meio de realização de experiência de pesquisa, inter-relacionando o aprendizado teórico à prática, dando-lhe condições para a publicação de artigos e trabalhos científicos.

O Curso de Graduação em Nutrição da Facsal, seguindo as Diretrizes Curriculares Nacionais, tem como requisito o desenvolvimento de um Trabalho Científico (TC). Para tanto, além de toda formação geral e específica descrita nos componentes curriculares distribuídos nos semestres, no quarto ano do curso os alunos cursarão duas disciplinas: Projeto Técnico-Científico Interdisciplinar e Produção Técnico-Científica Interdisciplinar que visam, entre outros objetivos, instrumentalizar o aluno para a elaboração de projetos, bem como a produção de relatórios, monografias e divulgação dos trabalhos de pesquisa embasados na ética profissional, individualmente.

Para o trabalho de curso, o aluno no 7º semestre elabora um projeto em área de sua escolha, por meio da produção do conhecimento científico e o apresenta no final do semestre. Se o aluno for aprovado no projeto, no 8º semestre, o aluno apresenta a monografia para uma banca examinadora, para a avaliação final de acordo com a

normatização do curso disposta no Regulamento de Trabalho de Curso. Os projetos de pesquisa que envolvem os seres humanos são encaminhados para aprovação junto ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP), filiado ao Conselho Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP), conforme a Resolução CNS 466/12.

Cabe ao professor das disciplinas Projeto Técnico Científico Interdisciplinar (7º semestre) e Produção Técnica Científica Interdisciplinar (8º semestre) divulgar a relação de professores orientadores, suas áreas de orientação, sugerir aos alunos quais são os professores que podem atender à expectativa do aluno no que concerne o tema que o discente deseja desenvolver, divulgar as normas (prazos e normatização) para a realização do projeto e/ou trabalho, assim como organizar em evento científico no qual os alunos terão a oportunidade de apresentar seus trabalhos, quando os mesmos estiverem finalizados. Neste evento, o professor organizador definirá os dias e horários das apresentações, assim como estabelecerá quais serão os professores que comporão as bancas examinadoras, organizará os documentos que registrarão tais avaliações (atas de defesa de TCC) e organizarão a equipe responsável por certificar devidamente todos os professores e alunos envolvidos.

O acompanhamento e o cumprimento do TCC são feitos de forma adequada, desenvolvidos pelo professor das disciplinas Projeto Técnico-Científico Interdisciplinar e Produção Técnico-Científica Interdisciplinar, que discorrem sobre os métodos e instrumentos utilizados em pesquisa, e por um professor orientador que atende o estudante regularmente.

Os meios de divulgação do TCC são: apresentação do projeto nos Eventos Acadêmico-Científicos, divulgação da data da defesa e/ou apresentação para a comunidade interna e externa e encaminhamento dos exemplares como parte do acervo da biblioteca da Facsal para consulta. Os trabalhos podem ser apresentados em forma nos Eventos Acadêmico-Científicos da IES, ou até mesmo em eventos científicos externos, nacionais e internacionais.

3.1.10. Metodologia de Ensino-Aprendizagem

O Curso de Graduação em Nutrição da Facsal traz em sua estrutura pedagógica sob referências problematizadora e as prerrogativas do ensino por competências, como instrumentos de formação de um aluno capaz de atender às demandas de um saber fazer autônomo, considerando as necessidades individuais, a construção da cidadania e a sua inserção no mercado de trabalho.

Os referenciais expostos abaixo expressam nossa tendência e crença de formação atual em Nutrição.

Considerado os referenciais pedagógicos tem-se que:

- “É preciso substituir o pensamento que isola e separa por um pensamento que distingue e une”. A interligação de todos os conhecimentos combate o reducionismo, uma vez que a simplicidade não exprime a unidade e a diversidade presentes no todo.
- “Competência em educação é mobilizar um conjunto de saberes para solucionar com eficácia uma série de situações. ”
- “Um plano curricular precisa satisfazer de forma articulada, todos os níveis de funcionamento de uma escola. ” Numa concepção construtivista do processo ensino-aprendizagem a prioridade é que o aluno aprenda e não que o professor ensine.
- Só o profissional pode ser o responsável por sua formação, porém o trabalho de educação continuada é coletivo e dependente da experiência e da reflexão como instrumentos contínuos de análise.
- “A educação tem que servir a um projeto da sociedade como um todo”. Mobilizar é convocar vontades para atuar na busca de um propósito comum, sob uma interpretação e um sentido também compartilhados.
- “O melhor jeito de organizar o currículo é por meio de projetos didáticos”. Nessa proposta, o docente abandona o papel de “transmissor de conhecimento” para se transformar em facilitador do ensino/aprendizagem, trabalhando com situações da vida real, estabelecendo objetivos, buscando evidências, tomando decisões.

A competência como descrita anteriormente, integra vários saberes, habilidades, atitudes e posturas mentais, curiosidade, paixão, busca de significado, desejo de tecer laços, relação com o tempo, maneira de unir intuição e razão, cautela e audácia, que nascem tanto da formação como da experiência.

Em se tratando da construção de competências, os conteúdos factuais/conceituais, procedimentais e atitudinais estão integrados nesse processo e os elementos constituintes de cada dimensão foram descritos e interpretados, com a intenção de concretizar o modelo de avaliação apresentado:

CONTEÚDOS FACTUAIS	CONCEITUAIS
Capacidade de apreender conceitos	Verificar se os alunos compreendem o significado dos conceitos e se conseguem verbalizá-los com as próprias palavras.
Qualidade dos conhecimentos prévios	Analisar os conceitos que já foram aprendidos pelo aluno, a quantidade e a qualidade.

Atenção/motivação: consciência do processo de construção	Analisar o envolvimento do aluno no processo ensino-aprendizagem e se ele compreende o sentido das atividades.
Interpretação lógica: capacidade de resumir ideias importantes	Avaliar se o aluno interpreta corretamente uma atividade proposta. Averiguar a capacidade do aluno de interpretar os conteúdos que foram ou estão sendo discutidos.
Capacidade de abstração	Avaliar a qualidade do entendimento do aluno mediante a exposição de uma situação, ou seja, do aluno construir sistemas e teorias abstratas sobre os conceitos abstratos.
Capacidade para comparar e diferenciar	O aluno deve ter condições intelectuais de comparar diferentes situações, destacar os pontos comuns e os pontos discordantes.

CONTEÚDOS PROCEDIMENTAIS
<p>Capacidade de ordenamento de uma ação</p> <p>Avaliar o aluno na construção de uma ação com sequência lógica. Ex. Planejar a execução de uma técnica/ um procedimento; Orientar e/ou Educar o paciente sobre sua doença ou tratamento; Planejar uma intervenção coletiva.</p>
<p>Capacidade de execução da ação</p> <p>O aluno, após o planejamento de uma ação, deve conseguir cumpri-la. Neste item pode-se avaliar no aluno: Habilidades Manuais/ Psicomotoras; a Criatividade; a Prontidão; a Praticidade.</p>

Aplicação de uma ação em contextos diferenciados.

O aluno deve ser capaz de, progressivamente, “aproveitar” métodos/ técnicas/ soluções de uma ação em outra, principalmente ante uma “nova” ação. Nesse momento o aluno estará ampliando suas competências específicas e conseguindo maior autonomia nas ações da profissão.

Capacidade de resolução eficaz

Uma ação competente associa eficiência (capacidade de obter maior rendimento com o mínimo de desperdício) e efetividade (bons resultados na vida real). Sendo assim, o professor deve avaliar as ações do aluno e incentivá-lo a “qualificar” as suas ações.

CONTEÚDOS ATITUDINAIS**Amadurecimento Afetivo/ Compromisso de conhecer algo**

- O aluno deve apresentar “desejo” de aprender. Na medida em que a situação a que está exposto traz dúvidas/ apreensões/ sofrimento psíquico, o processo de aprendizado não se realiza. É necessário que professor e aluno avaliem as emoções que permeiam diferentes situações na prática e que busquem recuperar a motivação para o aprendizado.
- O aluno deve ser avaliado na capacidade de identificação desses fatores e no esforço de superação.
- O aluno deve comprometer-se com os acordos firmados com o professor em relação aos horários, cumprimento de atividades e adequação às condições impostas pela unidade de estágio.

Qualidade do pensamento crítico

- Avaliar a capacidade do aluno de conflitar dado, analisar os valores decorrentes de diferentes situações; colocar-se em diferentes posições; exercer a empatia.
- Avaliar a capacidade do aluno de relacionar determinadas normas com os valores próprios, com os direitos alheios, com os contextos históricos e institucionais.

Capacidade de tomar decisões

- A tomada de decisão engloba uma tomada de posição, na qual o aluno deve defender seus pontos de análise e responsabilizar-se pelos seus atos.

<p>Possibilidade de analisar situações considerando os pontos positivos e negativos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Possuir uma postura aberta, reflexiva, ponderada sobre as diferentes possibilidades de resolução de um problema/ situação.
<p>Possuir envolvimento afetivo e ético</p> <ul style="list-style-type: none"> • O aluno deve ser capaz de contextualizar situações, adotar posturas condizentes com os próprios referenciais de conduta e considerar os códigos de Ética pertinentes à situação.
<p>Capacidade de revisar situações e avaliar-se</p> <ul style="list-style-type: none"> • O aluno deve ser capaz de rever suas avaliações e suas decisões com senso crítico e construtor. • O processo de auto avaliação não é fácil, exige maturidade, objetividade e capacidade de mudança do aluno.

Essas são as linhas norteadoras do processo pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da Facsal. Os Planos de Ensino das diferentes disciplinas que compõem a Matriz Curricular contém métodos de ensino que buscam viabilizar o exercício dos referenciais teóricos acima citados. Certamente, o envolvimento, a capacidade criativa e a responsabilidade dos coordenadores, docentes e alunos é que expressam a concretude desta proposta.

A metodologia de ensino aprendizagem está de acordo com as DCN e atende ao desenvolvimento de conteúdos às estratégias de aprendizagem, ao contínuo acompanhamento das atividades, à acessibilidade metodológica e à autonomia do discente, coaduna-se com práticas pedagógicas que estimulam a ação discente em uma relação teoria-prática, e é claramente inovadora e embasada em recursos que proporcionam aprendizagens diferenciadas dentro da área da Nutrição.

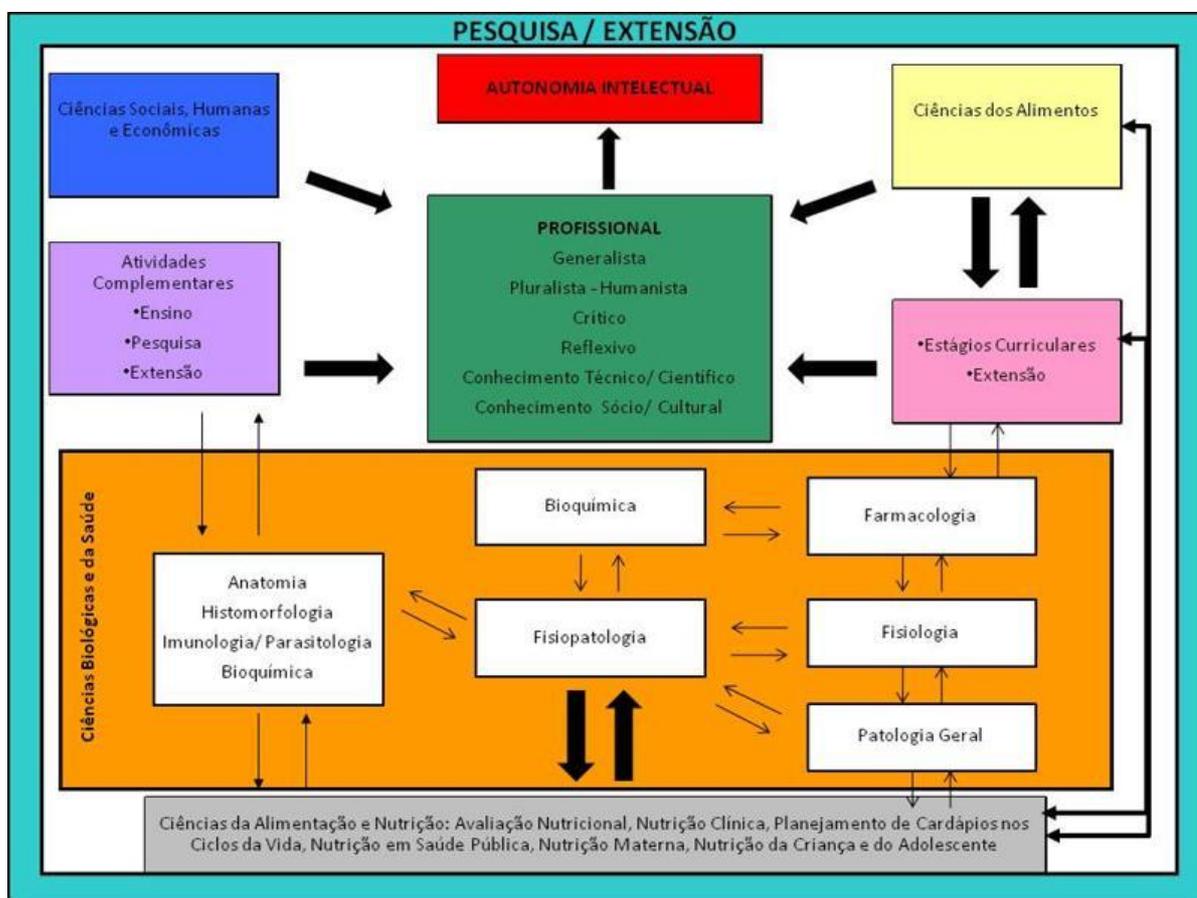
3.1.11. Formas de Realização da Interdisciplinaridade

A integração disciplinar, da matriz curricular, possibilita análise dos objetos de estudo sob diversos olhares, constituindo-se questionamentos permanentes que permitam a (re) criação do conhecimento.

É indispensável que o estudante, como o centro do aprendizado, conquiste uma sólida formação sistematizada e aprofundada em conceitos e relações indispensáveis à construção da competência profissional. Para que haja efetividade nesse processo, a

matriz curricular do Curso de Nutrição da Facsal está organizada em disciplinas que constituem módulos que possibilitam a interdisciplinaridade e a indissociabilidade.

Os conteúdos curriculares do curso de nutrição foram elaborados para valorizar a interdisciplinaridade, promovendo a formação de um profissional apto a fazer conexões entre os diferentes saberes. Os planos de ensino foram elaborados permitindo a integralização horizontal e vertical dos conteúdos. A representação da figura 1 lida de maneira circular, demonstra a interdisciplinaridade das principais disciplinas do curso de Nutrição.



Todos os itens descritos são condições respeitadas, com a intenção da formação dos estudantes por competências, permeando os módulos por grupos de disciplinas de maneira indissociável e interdisciplinar. Assim, na construção da Matriz Curricular do Curso de

Nutrição da Facsal, no preparo dos Planos de Disciplina, buscou-se dar sentido e vida às construções teóricas expostas.

Tendo consciência das dimensões paradigmáticas que necessitam ser vencidas e considerando o papel fundamental do modelo de avaliação, buscamos subsídios para a operacionalização de um modelo de avaliação compatível com os postulados construtivistas e com a construção de competências profissionais.

A interdisciplinaridade é entendida como esforço que busca a visão global como superação do pensar simplificador e fragmentador da realidade, como forma de administrar a ótica pluralista das concepções de ensino, do saber e da prática.

Através da integração disciplinar possibilita-se análise dos objetivos de estudo de diversos prismas, constituindo-se questionamentos permanentes que permitam a (re) criação do conhecimento. Para tanto, a interdisciplinaridade será mobilizada por meio dos seguintes processos ou eventos:

- Palestras interdisciplinares;
- Visitas Técnicas de caráter abrangente e multidisciplinar, permitindo ao aluno visualizar a interdisciplinaridade entre os vários conceitos do curso expostos nas visitas;
- Readequação dos métodos de aula, orientando os professores para que a matéria seja abordada integrando conceitos interdisciplinares;
- Aulas de laboratório com ensaios que mobilizem testes de natureza interdisciplinar.

3.1.12. Mecanismos de Avaliação

3.1.12.1. Avaliação do Processo Ensino-Aprendizagem

O curso utiliza o sistema de avaliação contínua, levando-se em conta não só a frequência e a participação em aula e em debates e atividades curriculares e extracurriculares, como também a postura e a maturidade acadêmica, e considerando-se ainda a conformidade do aluno com o respectivo plano de ensino. São utilizados diferentes instrumentos de avaliação, conforme as necessidades didático-pedagógicas de cada disciplina, sempre privilegiando a capacidade reflexiva e crítica do aluno. No decorrer do curso, o conjunto desses instrumentos propicia que se acompanhe o desenvolvimento e o

embasamento das competências e das habilidades pretendidas para a formação do egresso.

Os instrumentos de avaliação do processo de ensino-aprendizagem contemplam provas parciais, exames, tarefas individuais escritas, trabalhos de equipe com apresentação oral e apresentação de documento escrito, pesquisas científicas, pesquisas experimentais, trabalhos no formato de artigo científico, relatórios de aulas práticas e relatórios de visitas técnicas, entre outros.

O sistema de avaliação na Facsal estabelece ainda critérios de promoção determinados pelo Regimento Geral da IES, divulgado aos alunos.

A apuração do rendimento escolar é feita por disciplina, conforme as atividades curriculares, abrangendo os aspectos da frequência e do aproveitamento. Assim, o aluno somente poderá ser aprovado com o mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) de frequência às aulas e demais atividades programadas para cada disciplina.

Os critérios de promoção, envolvendo simultaneamente a frequência e o aproveitamento escolar, seguem o Regimento Geral da Facsal.

3.1.12.2. Auto avaliação do Curso

O Curso de Nutrição utiliza um sistema de avaliação, segundo critérios pré-estabelecidos, que visa à apresentação de resultados que podem ser analisados, a fim de que sejam propostos caminhos, metas e estratégias consonantes com as nossas intenções educativas e responsabilidades sociais.

A auto avaliação do Curso abrange as funções do ensino, da pesquisa e extensão e da gestão, enfocando os processos pedagógicos, científicos, sociais, técnicos e administrativos que se estabelecem por meio das relações sociais, constitutivas da dinâmica da vida institucional. O que se pretende é analisar a coerência entre o que o Curso faz e o que se propõe a fazer por meio da sua missão (compromissos, vocação, inserção social, regional e nacional) e finalidades.

A auto avaliação do Curso, realizada de forma permanente, avalia todos os aspectos que giram ao redor destes eixos: o ensino, a pesquisa, a extensão, a responsabilidade social, o desempenho dos estudantes, a gestão do Curso, o corpo docente, as instalações e várias outras categorias e conjunto de indicadores. As informações obtidas com esta

modalidade avaliativa são utilizadas pela faculdade para orientação da sua eficácia institucional e efetividade acadêmica e social, para nortear suas políticas acadêmicas e de gestão e para revelar à realidade dos cursos e da própria IES.

A auto avaliação não é uma atividade nova na Facsal, ao contrário, está inserida no cotidiano institucional. Alguns meios já utilizados para a avaliação do Curso são:

- Para o corpo docente: reuniões pedagógicas de avaliação, com um representante discente.
- Para o corpo discente: questionários de avaliação do Curso, dos docentes e da eficácia do aprendizado, semestralmente.
- Para o corpo técnico-administrativo por meio de avaliação quantitativa do conhecimento de procedimentos nos setores administrativos de secretaria e de atendimento ao público e pela aplicação de questões discursivas aos funcionários. Observa-se que este instrumento é utilizado como coadjuvante de um processo avaliativo amplo e não com caráter punitivo ou promocional.

Articulação da Autoavaliação do Curso com a Autoavaliação Institucional

Há uma preocupação constante, por parte da Facsal, para que a gestão do curso possa estar articulada com a gestão institucional. Entendemos que não há possibilidade de existir uma gestão de qualidade se não houver interface entre os objetivos institucionais e as atividades do curso.

Ademais, o Regimento da IES, como forma de aplicação do princípio de gestão democrática, a integração entre a gestão administrativa, os seus órgãos colegiados e os cursos em suas diversas modalidades.

A Facsal, no momento, está promovendo uma nova configuração na sistemática e na ordenação das várias etapas da avaliação, tendo como palavras-chaves “integração” e “totalidade”. Para tanto, instituiu-se a Comissão Própria de Avaliação (CPA), pela Portaria nº 1 de 11 de junho de 2004. A CPA tem caráter permanente e seus principais objetivos são:

- Formação de uma cultura de auto avaliação;
- Estabelecimento de protocolos de avaliação;

- Proposta de sugestões para a melhoria da qualidade do processo ensino-aprendizagem;
- Conscientização da responsabilidade social e suas consequências;
- Verificação da eficácia institucional;
- Valorização da missão da Facsal na comunidade acadêmica;
- Promoção dos valores democráticos;
- Afirmação da autonomia e da identidade institucional.

A avaliação interna, além do caráter qualitativo, adota uma perspectiva quantitativa, pela análise numérica dos resultados. A abordagem qualitativa pretende compreender o ponto de vista dos envolvidos quanto ao posicionamento interno e externo da instituição. Já a abordagem quantitativa parte dos resultados e os traduz em termos de parâmetros estatísticos; nela a quantificação é enfatizada como fator de discussão do objeto em avaliação.

Articulação da Auto avaliação do Curso, Grupo de Trabalho (GT) e Núcleo Docente Estruturante (NDE) com a Avaliação Externa

Com a edição da Portaria Normativa nº 4/2008, que regulamentou a aplicação do Conceito Preliminar de Curso (CPC) em processos de renovação de reconhecimentos dos cursos, o Ministério da Educação estabeleceu uma base de cálculo para o CPC que repousa essencialmente em componentes extraídos do Exame Nacional de Desempenho dos Estudantes (ENADE) e do Cadastro Nacional de Docentes do Ensino Superior, como parte integrante do Sistema Nacional de Avaliação da Educação Superior (SINAES).

O CPC se propõe a referenciar de forma preliminar a qualidade dos cursos de graduação, permitindo que se estabeleça um critério objetivo para dispensar a visita de comissão *in loco* com a finalidade de renovar o reconhecimento de cursos de graduação.

Nesta perspectiva, devem ser objetos de análise, além das informações extraídas do Relatório do ENADE, os conceitos atribuídos pelo INEP aos insumos que compõem a base de cálculo do CPC, confrontando-os com os elementos contidos nos demais instrumentos

que integram o SINAES – fundamentalmente a auto avaliação e os relatórios de avaliação externa para fins de renovação dos reconhecimentos dos cursos.

Embora ciente das limitações inerentes ao CPC, quando tomado de forma dissociada do conjunto dos demais instrumentos de avaliação, entende-se que seus resultados não só podem como devem ensejar a adoção de providências no sentido de melhorar o desempenho dos estudantes.

A Facsal vem promovendo mudanças nos currículos dos seus cursos, visando maior flexibilidade e melhoria no componente curricular. Paralelamente, vem enriquecendo progressivamente suas práticas pedagógicas com recursos disponíveis em sua plataforma de Tecnologia da Informação, entre outros.

3.1.12.3 Atividades de Nivelamento

A Facsal oferece, há alguns anos, na modalidade presencial, um programa de revisão de conteúdos de diversas disciplinas ministradas no ensino médio.

Atualmente, esse programa passou a ser denominado de “**Sistema de Conteúdo Online**” que, para muitas instituições de ensino superior, é denominado Programa de Nivelamento. Ele abrange os principais conteúdos nos quais boa parte dos universitários – recém ingressantes ou veteranos – apresenta dificuldades para acompanhar alguns cursos superiores.

As disciplinas são oferecidas na modalidade de Ensino a Distância (EaD) e buscam retomar conteúdos abordados no ensino médio. A vantagem da oferta por meio de EaD é que o estudante pode acessar o conteúdo inúmeras vezes em qualquer horário ou dia e de onde estiver, desde que tenha acesso a qualquer instrumento eletrônico que permita acesso à rede mundial de computadores. Em cada disciplina cursada é feita uma autoavaliação pelo interessado para verificar o nível de conhecimento adquirido. O serviço é gratuito, sendo necessário ao estudante apenas digitar seu registro acadêmico e senha no sítio da Facsal e escolher as disciplinas que pretende cursar. Dessa maneira, ele poderá recorrer ao **Sistema de Conteúdo Online** durante o semestre ou até o final de seu curso.

As disciplinas oferecidas são: Português, Matemática, Biologia, Física, Química, Geografia e História.

São oferecidos também:

- Programas de monitoria, em que os monitores auxiliam os estudantes com dificuldades em conteúdos práticos e teóricos;
- Avaliação formativa periódica dos estudantes, ao final das aulas teóricas e práticas, aplicada pelo professor responsável, para o acompanhamento do processo ensino aprendizagem;
- Sistema de auto avaliação do desempenho acadêmico do estudante, por testes eletrônicos que podem ser resolvidos “*online*”. Este sistema de auto avaliação, disponibilizado pela Facsal, possibilita ao estudante verificar seu aprendizado, ou seja, os efetivos valores agregados das disciplinas ministradas.
- Atividades Complementares individualizadas, que visam complementar a formação profissional e cultural do estudante podendo ser desenvolvidas presencialmente ou à distância;
- Análise periódica, pelo Coordenador Auxiliar e professores responsáveis pelas unidades disciplinares, dos estudantes que não apresentam um bom desempenho acadêmico.

3.1.13. Atividades Acadêmicas Articuladas com a Formação – Pesquisa e Extensão

Extensão

As atividades de extensão, consideradas nos seus diversos enfoques, inclusive de ação comunitária, devem significar uma troca sistemática de saberes, numa comunicação efetiva entre a IES e o seu meio. Ela deve ser encarada na perspectiva da produção do conhecimento, contribuindo para viabilizar a relação transformadora entre a IES e a sociedade.

As atividades de extensão podem também integrar discentes de várias áreas de formação por meio de projetos de intervenção multidisciplinar. Uma de suas dimensões articuladoras fundamentais encontra-se na estreita relação existente entre as demandas sociais regionais e o processo de produção de conhecimento próprio à formação, ou seja, entre a comunidade e a Instituição.

As atividades de extensão, inclusive as de natureza desportiva, artística e cultural, visam valorizar e estimular a criação e difusão da arte e da cultura, particularmente aquelas patrocinadas pela comunidade, refletindo o potencial da Instituição no contexto social e sendo base para o desenvolvimento de programas de ensino e produção do saber, recolhendo insumos para a contínua revisão do fazer acadêmico.

A programação extensionista inclui a promoção de serviços à comunidade e a realização de cursos de treinamento de profissionais nas áreas de Educação e Técnico-Científica, assumindo as formas de curso de extensão, palestras, conferências, simpósios, jornadas, assistência a empresas e órgãos públicos.

Objetivos para o desenvolvimento da Extensão:

- Realizar avaliação diagnóstica da realidade social por meio de pesquisa;
- Identificar as ações de extensão por meio de organização de fóruns, seminários e *workshops* que retratem seus resultados e envolvam toda a comunidade acadêmica;
- Implantar uma política de ações de extensão com objetivos de transformação social;
- Identificar as lideranças políticas, sindicais e civis por meio do contato direto com a população e os meios de comunicação para ajustar melhor os programas de extensão às necessidades locais;
- Identificar a capacidade extensionista das Coordenadorias de Curso por meio da produção e dos resultados das ações junto à sociedade;
- Incentivar o corpo docente e discente a promover a extensão em projetos que atendam às necessidades prioritárias da sociedade;

As atividades de extensão devem se configurar como projetos, elaborados a partir de diagnóstico, justificativa e levantamento de referências, levantamento de dados, proposição de procedimentos, possíveis intervenções e avaliação. Revela-se como atividade articuladora, pois devem ser, preferencialmente, conduzidas por discentes de vários semestres do mesmo curso, respeitada a complexidade de cada etapa do projeto.

De modo geral, a **Facsal** se propõe a realizar sua integração com a sociedade por meio:

- Da realização de seminários de atualização em suas áreas de competência;

- Do programa de cursos de extensão, envolvendo temas atuais, de interesse e necessidade das comunidades externa e interna;
- Do programa de convênios com diversas instituições do Estado e dos municípios;
- De encontros envolvendo categorias específicas;
- Da criação e prestação de serviços de assessoria e consultoria à comunidade, envolvendo estagiários e docentes da Instituição e profissionais da comunidade estadual;
- De serviços de intermediação de oportunidades de estágio para estudantes da Instituição;
- Da participação em iniciativas de natureza cultural, artística e científica;
- De estudos e pesquisas em torno de aspectos da realidade local ou regional;
- Da publicação de trabalhos de interesse cultural ou científico e divulgação de conhecimentos e técnicas de trabalho; e
- Do estímulo à articulação da extensão com a pesquisa e o ensino visando integrar, sempre que possível, o saber acadêmico com a realidade.

Há uma preocupação da IES em desenvolver atividades de extensão que atendam às comunidades locais e regionais, em termos sociais, culturais, ambientais e outros.

O programa de extensão e atendimento comunitário destina-se prioritariamente à comunidade carente na área de Nutrição Social- com ações de Segurança Alimentar nos Distritos de Itapuã e Imbui- em parceria com a Secretaria Municipal de Saúde.

Linhas Institucionais de Extensão

Há uma preocupação da faculdade em desenvolver atividades de extensão que atendam às comunidades regionais em termos sociais, culturais, ambientais e outros.

O programa de extensão e atendimento comunitário destina-se prioritariamente à comunidade carente. Esse serviço, tradicionalmente oferecido pelos cursos de Fisioterapia, Nutrição e Direito, dentre outros, mantém atividades de extensão comunitária de caráter multidisciplinar de grande relevância para toda a população.

A FACSAL, por meio da Diretoria, tem realizado atividades com o objetivo de colaborar com o desenvolvimento local. Assim, a IES abre suas portas para a comunidade e tenta efetivar seu compromisso com a melhoria das condições de vida das pessoas, através de um saber ligado a seus interesses e necessidades.

Seguem abaixo os projetos:

Cursos de Extensão Comunitária – Gratuitos

São cursos de curta duração totalmente gratuitos oferecidos a comunidade tanto interna quanto externa da IES. Dentre os cursos ministrados temos: Higiene de Hortifrutí, Armazenamento de alimentos, pré-preparo e preparo de alimentos, contaminação cruzada, DCNT e sua prevenção. Esses cursos utilizam sempre as salas, auditórios da FACSAL. Ao fim de cada curso, os participantes recebem certificados que atestam sua participação e a validade dos cursos. Os cursos são ministrados tanto por professores ou Egressos, ou também por profissionais convidados para esse fim.

Trote Solidário

Semestralmente para a recepção dos novos calouros são organizadas atividades com parceria entre coordenação pedagógica, docente e discente de arrecadação de produtos (alimentos, brinquedos e vestuário) a fim de beneficiar Instituições filantrópicas que atende a comunidade local e no campus da IES.

Clínica Integrada

Concretizando a responsabilidade universitária de dividir os conteúdos da aprendizagem com a sociedade, o Curso de Graduação em Nutrição da Facsal tem, em suas intenções existenciais, a prática assistencial comunitária como uma atividade obrigatória e inerente à formação de um profissional responsável e conhecedor das necessidades da população em geral.

Desenvolvida com o Ensino, os alunos, supervisionados pelo Docente responsável e pelo nutricionista orientador, realizam atendimento individual e/ou grupo na Clínica de Nutrição e nas Unidades Básicas de Saúde (UBS), em nível ambulatorial, bem como ministram palestras, oficinas destinadas à comunidade do entorno. Também realizam

avaliação do estado nutricional e avaliação da alimentação do escolar do ensino fundamental.

As atividades são programadas pelo Coordenador do Curso/ Professores e Alunos, em parceria com representantes sociais (Líderes Comunitários/ Coordenadores de Grupo e Pastorais, Coordenadores da Saúde, Diretores de Entidades Beneficentes, entre outras lideranças). Os objetivos gerais destas atividades são: contribuir com a melhoria da qualidade de atendimento à população; envolver alunos e docentes em projetos assistenciais comunitários; desenvolver nos alunos a capacidade criativa e resolutiva ante aos problemas de saúde da população e dividir com a população os conhecimentos científicos produzidos no meio universitário.

Todas estas ações estão interligadas com o PPI da IES, no que diz respeito aos seus objetivos e suas finalidades; na promoção de iniciativas culturais e na prestação de serviços assistenciais e técnicos, na busca de soluções de problemas da comunidade, por meio da articulação com os poderes públicos e privados.

3.2. Administração Acadêmica

3.2.1. Coordenação do Curso

A Coordenação do Curso é exercida por um Coordenador, indicado pelo Diretor do Instituto, designado pelo Reitor e homologado pela Mantenedora. São atribuições da Coordenação do Curso:

- I. Responsabilizar-se pela atualização do perfil profissiográfico do curso imprimindo-o nas atividades acadêmicas;
- II. Coordenar e supervisionar as atividades dos cursos sob sua Direção, promovendo integração entre os mesmos;
- III. Selecionar, em primeira instância, o corpo docente segundo o perfil profissiográfico estabelecido;
- IV. Supervisionar os projetos de pesquisa vinculados ao curso;

- V. Propor convênios de interesse do curso;
- VI. Elaborar e apresentar à Vice-Reitoria de Graduação, os relatórios das atividades do período anterior, bem como o planejamento referente ao período subsequente;
- VII. Cumprir e fazer cumprir as determinações Estatutárias e Regimentais e as deliberações dos órgãos da Administração Superior, do Colegiado do Curso e do Conselho de Coordenação;
- VIII. Constituir comissões para estudo de temas, execução de projetos ou tarefas específicas;
- IX. Exercer as demais funções exigidas para o bom desempenho da Coordenação do Curso.

A estrutura administrativa de suporte ao funcionamento das Direções dos Institutos de Administração Acadêmica e das Coordenações dos Cursos é regulada por normas próprias, submetidas à Vice-Reitoria de Graduação para aprovação, ouvida a Mantenedora.

O Curso de Nutrição da Facsal conta com uma Coordenadora de Curso que responde pela graduação e do cumprimento às diretrizes curriculares, ao controle de frequência de professores e estudantes, ao controle de cargas horárias, implementação do projeto pedagógico e outras questões essenciais para o desempenho dos cursos, e conseqüentemente, da gestão acadêmica.

A Coordenadora do Curso é responsável pela execução do planejamento pedagógico e pelo desempenho administrativo do curso, que evidentemente estão vinculados à missão e aos valores da Instituição, e de acordo com as diretrizes do PDI e PPI.

Como Coordenadores-Gestores, fazem parte do perfil esperado e cobrado da Coordenação do Curso de Nutrição:

- Postura compromissada e vínculo com a missão e estratégias da Instituição, que está em sintonia com as diretrizes e normas do PDI, PPI e PPC;
- Formação cultural, competência profissional, postura ética, capacidade de liderança, empreendedorismo, capacidade de cobrar resultados e visão global;
- Possuir e fomentar uma visão global sobre a profissão do nutricionista, sobre o Curso de Nutrição e suas perspectivas;
- Disposição para trabalho em equipe, assumindo posição de liderança;

- Ponto de referência profissional e pessoal para docentes e discentes;
- Capacidade de manutenção do projeto de expansão, compreendendo a dinâmica interna e externa da Instituição;
- Capacidade de promover a consolidação de um ensino de qualidade, oferecer serviços que correspondam aos anseios da demanda social, manter a indissociabilidade do ensino, da pesquisa e da extensão, avaliar a capacidade pedagógica dos educadores, articular teoria e prática, incentivar à pesquisa docente e discente, manter forte compromisso com a sociedade, com a cidadania, com o conhecimento, com a produção científica, com o desenvolvimento regional e nacional;
- Disposição para contribuir e estabelecer parcerias com diversos setores da sociedade;
- Capacidade em desenvolver planos que permitam a atuação da faculdade em questões sociais, por meio de projetos de extensão comunitária, tendo portanto, o papel de agente catalisador das demandas da sociedade;
- Demonstrar sintonia com as tendências da economia e procurar formar profissionais que reúnam condições de inserção no mercado de trabalho.
- Disposição para contribuir na produção de ideias, propostas e novas dinâmicas para o Curso e para a instituição;
- Constante atualização em relação às diretrizes e normas do Ensino Superior;
- Disposição em participar ativamente do processo de avaliação Institucional;
- Possuir informações atualizadas sobre o perfil dos cursos comuns de outras Instituições de Ensino Superior e sobre os procedimentos das comissões de avaliação do Ministério da Educação;
- Constante análise dos roteiros que apontam os indicadores de qualidade;
- Disposição para fomentar o debate contínuo com os docentes, Instituição e discentes sobre o projeto pedagógico;
- Disposição para favorecer a implantação de linhas de pesquisas, grupos, núcleos de estudos e projetos consistentes de estágios que permitam a relação entre teoria e prática;
- Capacidade de identificar e resolver problemas administrativos e acadêmicos;

- Capacidade de estimular a reflexão sobre a flexibilidade dos currículos, incrementar a interdisciplinaridade, refletir sobre as propostas das diretrizes curriculares que enfatizam o perfil profissional;
- Conhecer os ambientes interno e externo da Instituição, para poder articular e resolver os problemas inerentes ao curso nos diferentes setores da Instituição;
- Capacidade de gerenciar recursos humanos e financeiros.
- Participação ativa em debates regionais e nacionais sobre as perspectivas e sobre as diretrizes que delineiam os fundamentos teóricos e organizacionais do curso.

São funções relacionadas à Coordenação do Curso de Nutrição:

- Pensar no Curso, nas possibilidades de consolidação dos parâmetros de qualidade, estimular a participação docente e discente na colaboração e construção de propostas pedagógicas consistentes, que satisfaçam as expectativas dos estudantes na sua formação integral;
- Zelar pelo bom funcionamento pedagógico e administrativo do Curso;
- Organizar e redigir documentação pertinente ao Curso, avaliar o currículo proposto, convocar reuniões, agendar e viabilizar eventos e projetos de estágios;
- Agregar os docentes do curso na realização do plano de curso, na indicação de bibliografia atualizada, verificar se os procedimentos acadêmicos dos docentes são realizados de forma correta a fim de atender às exigências da Instituição;
- Realizar reuniões com os docentes do curso ao início de cada semestre, para disponibilizar os recursos tecnológicos de ensino oferecidos pela Instituição, mas principalmente para abordar o perfil do profissional que o curso está formando;
- Realizar reuniões com discentes do curso periodicamente, supervisionando e monitorando as deficiências do processo de ensino-aprendizagem, e esclarecer as dúvidas e expectativas dos discentes;
- Acompanhar os registros acadêmicos de frequência, os índices de evasão, os trancamentos, os resultados das avaliações, identificar, quando necessário, os motivos reais de baixa frequência, assim como os baixos desempenhos escolares,

procurando apresentar possíveis alternativas para que os gestores da Instituição possam deliberar sobre o assunto;

- Fazer levantamento consultando os docentes sobre as dificuldades encontradas no processo de ensino-aprendizagem, no transcorrer do semestre letivo;
- Promover o curso em segmentos públicos e/ou privados de cada região, mostrando o papel social da faculdade;
- Realizar sistematicamente reuniões com os representantes discentes de cada período do curso;
- Participar ativamente das avaliações sistemáticas do desempenho docente e discente;
- Revisar e atualizar o projeto pedagógico do curso, com a participação dos segmentos envolvidos no processo (órgãos superiores de deliberação e administração, docentes, discentes, comunidade e diretrizes propostas pelo MEC);
- Atendimento sistemático aos procedimentos acadêmicos e administrativos;
- Disponibilizar os meios de comunicação utilizados para os públicos internos e externos;
- Proporcionar ao discente, atividades de caráter extracurricular, estimulando-os à realização de atividades complementares;
- Realizar avaliação sistemática dos conteúdos ministrados em cada período no final do semestre;
- Motivar, criar condições e apontar oportunidades de qualificação docente, quando da oportunidade de participação em programas de capacitação;
- Incentivar — projetos de pesquisa, atividades de extensão comunitária, monitorias, trabalhos de conclusão de curso, a iniciação científica;
- Realizar sempre que possível o vínculo entre a Instituição e a sociedade, entre o Curso e os eventos que complementam a futura formação profissional, entre os discentes e o mercado de trabalho;

3.2.1.1. Experiência Acadêmica-Profissional da Coordenadora

Segue uma breve descrição da trajetória acadêmica da coordenadora do Curso a Profa. Ms. Ana Cláudia Rios Menezes.

Graduada em Nutrição pela Universidade Federal da Bahia em 2000. Mestre em Ciência de Alimentos pela Universidade Federal da Bahia, em 2017. Docente na carreira universitária desde 2012 e de Coordenadora do Curso de Nutrição nesta instituição desde 2018,

3.2.2 Composição e Funcionamento do Colegiado e do Núcleo Docente Estruturante do Curso

A Coordenação Didática do Curso de Nutrição fica a cargo do Colegiado de Curso composto pelos seguintes membros: Coordenador do Curso como presidente; Docentes Titulares, ou professores indicados por eles; discentes.

As reuniões do Colegiado de Curso são presididas pelo Coordenador.

Ao Colegiado do Curso compete:

- I. Propor e executar atividades e promover a articulação a nível interno e em nível das relações entre os cursos da mesma área localizados em outros *campi*;
- II. Aprovar o plano das atividades de curso;
- III. Promover a articulação e integração das atividades docentes;
- IV. Propor providências de ordem didática, científica e administrativa aos órgãos da Administração Superior;
- V. Opinar sobre a realização de programas de ensino, pesquisa ou extensão;
- VI. Responsabilizar-se pela elaboração de projetos de pesquisa de extensão na área de sua competência, coordenar e supervisionar sua execução;
- VII. Desenvolver e aperfeiçoar metodologias próprias para o ensino das disciplinas de sua competência;
- VIII. Distribuir aos membros do corpo docente encargos de ensino, pesquisa e extensão;

- IX. Responsabilizar-se pelo oferecimento das disciplinas relacionadas com o setor específico do saber que define o âmbito de sua competência;
- X. Elaborar as ementas, os programas e os planos de ensino para as disciplinas de sua competência;
- XI. Avaliar o desempenho individual de cada docente;
- XII. Participar de programa ou projetos de pesquisa e extensão de natureza interdisciplinar;
- XIII. Promover e coordenar seminários, grupos de estudos e outros programas para o aperfeiçoamento de seu quadro docente;
- XIV. Avaliar, ao final do semestre, os programas, relativos ao curso;
- XV. Constituir comissões especiais para assuntos específicos;
- XVI. Acompanhar a expansão do conhecimento nas áreas de sua competência através de intercâmbio com centros de pesquisadores que desenvolvam trabalhos inovadores e através do incentivo à participação dos docentes em eventos científicos e culturais nas respectivas áreas de especialização;
- XVII. Exercer as demais atribuições que se incluam, de maneira expressa ou implícita, no âmbito de sua competência;
- XVIII. Fazer indicação para admissão do pessoal docente.

As reuniões do Colegiado de Curso se realizam pelo menos uma vez por semestre por convocação do Coordenador. O Colegiado de Curso reúne-se em sessão extraordinária quando convocado pelo Diretor do Instituto ou pelo Coordenador, ou ainda por determinação de dois terços de seus membros.

O Núcleo Docente Estruturante criado pela Portaria MEC n. 147/2007 e regulamentado por meio da Resolução CONAES n. 01 de 17 de junho de 2010, é o órgão responsável pela concepção do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição e tem, por finalidade, elaborar estratégias de implementação, supervisão, consolidação e aperfeiçoamento do mesmo.

O Núcleo Docente Estruturante terá a seguinte composição: Coordenador do Curso, como seu presidente e no mínimo de 4 (quatro) professores pertencentes ao corpo docente do curso.

O Regulamento do Colegiado de Curso consta no regimento da IES.

3.2.3. Atenção ao Discente

A responsabilidade social da Facsal para com os seus alunos está relacionada à educação ofertada com qualidade, que permita o desenvolvimento pleno do aluno, cidadão preparado para ser agente transformador da realidade, comprometido com a gradativa eliminação das desigualdades sociais.

A transparência institucional, a divulgação dos resultados da autoavaliação institucional, e as facilidades e oportunidades oferecidas aos alunos pela Facsal contribuem com a responsabilidade social para com os seus alunos.

Na busca por seus objetivos, a Instituição obedece estritamente aos princípios de respeito à dignidade da pessoa e aos seus direitos fundamentais, proscrevendo quaisquer formas de discriminação.

O Corpo Discente do Curso de Nutrição é composto por todos os alunos que efetivaram sua matrícula através de requerimento entregue à Secretaria Acadêmica, que efetuaram os pagamentos devidos e entregaram os documentos exigidos, nos prazos estipulados e divulgados anualmente em edital. A matrícula constitui-se na formalização de contrato de prestação de serviços entre o contratante (o aluno) e contratada (ASSUPERO-FACSAL), em cujos termos constam direitos e deveres de ambos.

Em relação ao corpo discente, os principais meios e mecanismos de atendimento, orientação e suporte da Facsal são:

- Manual de Informações Acadêmicas: preparado anualmente aos alunos.
- Programa de Monitoria: já descrito anteriormente.
- Programa de Iniciação Científica: já descrito anteriormente.
- Coordenação de Curso, que realiza plantões de atendimento ao aluno nas “Salas de Coordenação”. Nestes atendimentos, o aluno é orientado a respeito de questões didático-pedagógicas, de normas e regulamentos, do desempenho da Facsal nas avaliações interna e externa e das atividades complementares e de palestras e seminários. Além disso, os alunos podem esclarecer dúvidas sobre o exercício profissional, o mercado de trabalho, a colocação dos egressos e a formação continuada e também propor sugestões que podem ser levadas às reuniões de conselho.

- Análise e assinatura os pedidos de estágios extracurriculares, nos contratos de estágio firmados entre as empresas e o aluno.
- Atendimentos em geral, em órgãos como: secretaria, biblioteca central de orientação pedagógica, etc.
- Ressalta-se na atenção discente, que existe preocupação da Facsal também no que se refere ao Portador de Necessidades Especiais. No ato da matrícula a Facsal identifica estes alunos através de questionário próprio, no qual o discente informa sua (s) deficiência (s) (físicas, mentais, visuais, auditivas ou múltiplas), que deverá ser comprovada posteriormente através de laudo médico. Este mecanismo visa proporcionar a inclusão desses alunos, possibilitando à IES criar mecanismos para tal, através da adaptação na sua estrutura física, ou mesmo para providenciar outros atendimentos que se fizerem necessários para que esses alunos tenham plena liberdade de acesso para conviverem adequadamente, usando suas limitações e superando os obstáculos.

3.2.3.1. Núcleo de Acessibilidade e Apoio Psicopedagógico

O Núcleo de Acessibilidade e Apoio Psicopedagógico – NAAP, da Facsal, atende o Decreto Nº 8.368, de 2 de dezembro de 2014 que regulamenta a Lei Nº 12.764, de 27 de dezembro de 2012 que institui a Política Nacional de Proteção dos Direitos da Pessoa com Transtorno do Espectro Autista considerada pessoa com deficiência para todos os efeitos legais. Para os casos de comprovada necessidade formalizada na Secretaria do Campus pela pessoa com Transtorno do Espectro Autista, o NAAP deverá comunicar à Direção do campus da Facsal o direito de acompanhante especializado, conforme Parágrafo único do Art. 3º da Lei Nº 12.764.

Os objetivos gerais do NAAP da Facsal são:

I- Estimular o acesso, a permanência e a integração da pessoa com Transtorno do Espectro Autista à educação e ao ensino profissionalizante no Ensino Superior com vistas à inserção ao mundo do trabalho por meio das ações e da política de acessibilidade previstas no PPI.

II- Promover a intersetorialidade no atendimento à pessoa com Transtorno do Espectro Autista articulada por meio dos professores, coordenadores, alunos e setores de apoio, viabilizando a comunicação pedagógica e relacional, tendo como referência o processo ensino-aprendizagem.

III- Desenvolver ações de atenção integral às necessidades educacionais da pessoa com Transtorno do Espectro Autista por meio de apoio psicopedagógico e social com vistas à integridade física, ao desenvolvimento pleno e à proteção contra qualquer forma de abuso moral.

São objetivos específicos do NAAP da Facsal:

I- Auxiliar a pessoa com Transtorno do Espectro Autista na qualidade de aluno da IES em sua integração ao contexto universitário por meio de uma ação política, cultural, social e pedagógica que favoreça a igualdade e a diferença como valores indissociáveis.

II- Realizar aconselhamento psicológico e/ou atendimento psicopedagógico a partir da identificação de urgências subjetivas (diferentes condições físicas, intelectuais, sociais, emocionais, linguísticas ou outras) desse aluno em seu processo ensino-aprendizagem, propiciando um posicionamento relacional e institucional adequado com vistas à superação da situação e possível encaminhamento para profissionais e serviços especializados, se necessário.

III- Apoiar e orientar o corpo docente, em conjunto com os setores acadêmicos da instituição, definindo estratégias didático-pedagógicas específicas que assegurem o desenvolvimento das competências e habilidades previstas no perfil do egresso do Curso, a partir do reconhecimento das características desse aluno no processo ensino aprendizagem.

IV- Acompanhar as práticas educacionais realizadas pelos professores para orientar o processo de “integração instrucional” por meio do esclarecimento e reflexão acerca dos padrões heterogêneos de participação e aprendizagem desse aluno.

V- Assessorar a gestão do Coordenador de Curso no campus em consonância com a política de ensino e atenção ao aluno, previstas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) e no Projeto Pedagógico do Curso (PPC), realizando orientações no que se referem à

aplicação do currículo, métodos, recursos e organização específicos para atender as necessidades desse aluno.

VI- Orientar a Instituição de Ensino no que se refere à construção de sistemas educacionais inclusivos decorrentes de uma mudança estrutural e cultural dos relacionamentos interpessoais e instrucionais, que demandam recursos de tecnologia da informação e da comunicação para que todos os alunos tenham as suas especificidades educacionais atendidas.

VII- Efetivar levantamento a partir dos dados coletados nas atividades realizadas de atendimento pelo NAAP, no sentido de avaliar a implantação e o acompanhamento das ações e encaminhar relatório à direção acadêmica com o objetivo de auxiliar a compreensão do perfil desse aluno, suas dificuldades e possíveis intervenções. O relatório previsto neste item trata-se apenas de dados referentes ao número de atendimentos, tipologia dos atendimentos, tipologia da demanda ou outras informações que não comprometam o sigilo profissional.

VIII- Participar de reuniões institucionais que promovam a atenção integral à deficiência do Transtorno de Espectro Autista por meio de orientações específicas.

Portanto, entende-se que o NAAP da Facsal atua principalmente na reflexão e orientação de situações problemas comuns e na questão da promoção da acessibilidade, capacitando funcionários técnico-administrativos, professores e coordenadores de curso para o atendimento à pessoa com Transtorno do Espectro Autista, e traçando diretrizes em conjunto com a comunidade acadêmica no sentido de contribuir com orientações e apoio acerca de adaptações metodológicas e de processos avaliativos, tendo em vista a inclusão plena dos alunos com Transtorno do Espectro Autista, conforme Política de Acessibilidade da IES.

IV. Corpo Docente

4.1. Formação Acadêmica e Profissional

O docente do Curso de Nutrição da Facsal tem sua função e experiência valorizadas, sendo dele requisitada, além da habilidade de transmitir seus conhecimentos à nova

geração de profissionais, principalmente a capacidade de orientar a aprendizagem do aluno para que seja capaz de estudar, pesquisar e concretizar aperfeiçoamento técnico, humanista e ético.

Terá, portanto, a tarefa de periodicamente atualizar a relação de textos e trabalhos científicos publicados, de forma a não permitir atraso na formação profissional de seus alunos, ao mesmo tempo que, nas discussões dos temas, estimulará o espírito crítico e a atitude científica, sempre apoiando o aluno na superação nas dificuldades pessoais.

A atualização dos docentes é estimulada não só pela iniciativa individual, mas em cursos de Pós-Graduação oferecidos pela própria IES e/ou mantenedora.

Hoje a equipe docente do Curso de Nutrição está composta por doutores, mestres e especialistas.

Semestralmente, os coordenadores e docentes se reúnem para avaliação e planejamento, agrupados por disciplinas afins.

Os coordenadores e professores participam da construção e acompanhamento do Projeto Pedagógico do Curso. A ampla participação do docente possibilita a assunção de todos os procedimentos formais que englobam a elaboração e condução do Projeto, bem como o estabelecimento de critérios formais que garantam a qualidade dos cursos e o aprimoramento das condições dos mesmos.

O objetivo do envolvimento do corpo docente no Projeto Acadêmico do curso é a implantação e efetivação do planejamento participativo para que todo corpo docente esteja engajado de fato, nas práticas concretas de elaboração do Projeto Acadêmico, no estabelecimento de ações e decisões, visando a excelência das condições de oferta do curso. A superação de esquemas centralizadores e de esquemas que impeçam a consolidação da teoria e prática em favor da delegação de competências que surge a partir da abertura de espaços para uma relação dialógica entre o corpo docente.

A Facsal possui plano de carreira docente conforme PDI/PPI.

Os requisitos para o ingresso em cada categoria, tem-se:

Professor Assistente

- Ser portador de diploma de curso superior, com habilitação na área de estudos pretendida ou área afim;

- Ter iniciado o processo de produção científica e intelectual através de publicação de textos, notas de aula, artigos, monografia de projetos de pesquisa ou extensão, livros ou material congêneres.

- Ser portador de Certificado de Conclusão de curso de Especialização nos moldes da legislação, na área pretendida.

Professor Adjunto

- Ter experiência profissional e/ou no Magistério Superior, na área pretendida, de pelo menos 03 (três) anos;

- Possuir diploma com grau de Mestre, obtido em Instituição credenciada e reconhecida, nos moldes da legislação;

- Ter uma Produção Científica e intelectual compatível com suas funções e julgada suficiente por uma Comissão de Docentes indicada pelo Reitor, e haver vaga no Departamento.

Professor Titular

- Possuir o título de Doutor, obtido em Instituição credenciada e reconhecida, nos moldes da legislação, e haver Vaga no Departamento.

A Facsal possui plano de carreira docente seguindo o proposto no PDI/PPI e plano de carreira.

4.1.1. Perfil do corpo docente

O corpo docente do Curso de Graduação em Nutrição, em função de suas características, é constituído por uma equipe multiprofissional, predominantemente formada por nutricionistas e de outras formações quando necessário. Este elenco de docentes é constituído por profissionais cujas trajetórias de formação e experiências são coerentes com as disciplinas ministradas e com o projeto do curso.

4.1.2. Capacitação Docente

Os professores são estimulados ao seu aperfeiçoamento, por meio da educação continuada. Para tanto, a Facsal oferece os seguintes programas, direcionados a todo o corpo docente da faculdade em conformidade ao plano de carreira constante no PDI da IES e sob suporte da mantenedora:

I – Incentivo para realização de cursos de Especialização, Mestrado, Doutorado e Pós-Doutorado em Instituições brasileiras;

II – Incentivo a recém-graduados para os cursos de pós-graduação *lato sensu*, como incentivo ao ingresso na carreira de magistério da Instituição, com preferência para os ex-monitores;

III – Concessão de auxílio aos professores para participação em congressos, seminários, simpósios e eventos similares em sua área de atuação ou em área afim;

IV – Oferta de cursos de treinamento e atualização profissional, com incentivos aos seus funcionários;

V – Incentivo para divulgação e/ou publicação de teses, dissertações, monografias ou outros trabalhos acadêmicos ou profissionais de seu pessoal docente ou técnico-administrativo;

VI – Disponibilização da infraestrutura existente na Instituição de modo a facilitar aos docentes a impressão ou edição de suas produções científicas; e

VII – licença para participação em programas internos ou externos de pós-graduação e/ou de treinamento profissional.

4.2. Condições de Trabalho

4.2.1. Regime de Trabalho

O corpo docente do Curso de Nutrição da Facsal está compreendido em três diferentes regimes de dedicação: Integral, Parcial e Horista. Esta subdivisão permeia as ações previstas no Projeto Pedagógico do Curso, possibilitando a dedicação dos nossos docentes na realização das atividades didáticas com os estudantes.

Atualmente nosso corpo docente está estruturado da seguinte forma:

- docentes em Regime Integral
- docentes em Regime Parcial
- horista

4.2.2. Apoio Didático-Pedagógico aos Docentes

Os professores são estimulados à educação continuada, tanto pelo oferecimento, pela Facsal, de cursos de extensão e pós-graduação (com descontos) como pelo subsídio em participações em eventos e apresentações e publicações de trabalhos em geral.

A Facsal, através de seu convênio com a UNIP, também oferece programas de apoio à pesquisa como o “Programa Individual de Pesquisa Docente”, que tem por objetivo promover o desenvolvimento de investigações científicas e destina-se aos professores dos programas de mestrado e/ou integrantes dos grupos de pesquisa da Facsal que possuam o título de doutor.

No entanto, a atuação do docente ultrapassa os limites dos conteúdos das disciplinas, pois o mesmo deve estar atento ao cumprimento da missão da Facsal, com atitudes de “respeito à dignidade da pessoa e aos seus direitos fundamentais, proscrevendo quaisquer formas de discriminação”.

O corpo docente está conscientizado de participar ativamente dos eventos de extensão da Facsal, tanto na sua concepção como na sua realização, envolvendo toda a comunidade acadêmica em programas sociais e culturais.

O docente dispõe de recursos didático-pedagógicos que a Facsal oferece, tais como, recursos para projeção de imagens, salas de vídeo na biblioteca, fotocópias, sistema professor online, laboratórios específicos e de informática, entre outros.

Apoio à Publicação e à Pesquisa Docente

O progresso das organizações está ligado à disponibilidade de recursos humanos e tecnológicos adequados a seus propósitos. Por sua natureza e funções, a IES, mais do que qualquer outra instituição, necessita de recursos humanos altamente qualificados.

Atenta a esta necessidade, a Facsal objetiva desenvolver programas de incentivo à produção científica e à capacitação docente que estimulem o aperfeiçoamento não apenas de professores, mas também de alunos, preparando-os para uma compreensão sempre nova da realidade em que estão inseridos.

Projeto Individual de Pesquisa para Docentes

Destina-se aos Professores Doutores da Facsal, integrantes dos grupos de pesquisa cadastrados junto ao CNPq e/ou docentes dos programas de Mestrado.

Programa de Auxílio à Participação em Reuniões Científicas

Destina-se aos Professores Doutores da Facsal, integrantes dos grupos de pesquisa vinculados ao CNPq e/ou docentes dos Programas de Mestrado e tem por objetivo promover a divulgação de trabalhos científicos desenvolvidos nesta Faculdade.

4.3. Docentes e tutores das disciplinas oferecidas (integral ou parcialmente) na modalidade à distância.

ATIVIDADES DE TUTORIA

O objetivo da tutoria é proporcionar aos estudantes o acompanhamento personalizado e permanente do seu percurso escolar, oferecendo suporte ao desenvolvimento dos procedimentos que viabilizam o processo de ensino/aprendizagem de excelência.

O trabalho da Tutoria estabelece a relação fundamentado no clima de proximidade, confiança e respeito mútuo, com vista à identificação e concretização dos objetivos acadêmicos do estudante, numa perspectiva de autonomia. O papel do tutor é essencialmente de mediação, e não se pode esperar que este assuma responsabilidade pessoal pela resolução dos problemas dos estudantes.

Deste modo, não se deve esperar do tutor aconselhamento psicológico, nem o esclarecimento de dúvidas sobre matéria lecionada, nem que se pronuncie sobre avaliações e avaliadores.

São atribuições do tutor:

1. Auxiliar na integração dos estudantes, promovendo as relações interpessoais e de grupo, mediando atividades a serem desenvolvidas;
2. Encorajar e motivar, por meio do reconhecimento das dificuldades inerentes à integração na Facsal, do apoio do ponto de vista acadêmico, e do reforço positivo face aos resultados alcançados;
3. Orientar o estudante sobre o conteúdo dos planos de estudo e avaliações;
4. Diagnosticar potencialidades e dificuldades, identificando os "pontos fortes" e os "pontos fracos" do estudante;
5. Monitorizar o percurso acadêmico, fornecendo um feedback apropriado ao estudante para que possa melhorar o seu desempenho, numa lógica de responsabilização;

6. Informar a Coordenação do Curso sobre eventuais problemas detectados no exercício da atividade de tutoria.

CONHECIMENTOS, HABILIDADES E ATITUDES NECESSÁRIAS ÀS ATIVIDADES DE TUTORIA

O tutor é especializado na área de atuação e trabalha diretamente ligado à Coordenação do curso e aos professores. Assim, ele dá suporte ao estudante durante a construção do conhecimento por meio de diversas mídias, como: o uso do ambiente virtual de aprendizagem, material didático, sistema de atendimento, BlackBoard (AVA), telefonia e chat.

O tutor tem por primeira função a mediação do processo ensino-aprendizagem através de um conjunto de ações educativas e o estabelecimento da interação entre os envolvidos no processo. Atua como facilitador para a interação entre o estudante, a Instituição e o conteúdo, podendo mediar as discussões com o professor que ministra a disciplina. Ele também orienta o estudante em relação ao modo adequado para a realização de atividades obrigatórias ao longo do seu curso, esclarecendo sempre dúvidas no tocante aos conteúdos e procedimentos para desenvolvê-las, segundo os critérios definidos pela instituição.

AVA

O suporte tecnológico distribui-se em três dimensões: uma dimensão ampla (que congrega os meios necessários para o desenvolvimento pedagógico dos cursos), uma dimensão de recursos de interação para o acompanhamento dos estudantes e uma de avaliação.

Detalha-se abaixo o sistema de informação utilizado na veiculação dos conteúdos pertinentes.

Blackboard

A plataforma utilizada pela Facsal como espaço de publicação de conteúdos e de centralização das demais plataformas desenvolvidas é a Blackboard. Essa plataforma dispõe de ferramentas que permitem a interação do alunado com todo o corpo docente, bem como a publicação dos conteúdos pedagógicos de forma clara e acessível.

Além das ferramentas oferecidas pela própria plataforma, a instituição a utiliza para integrar o acesso às demais plataformas desenvolvidas, a fim de centralizar o acesso em um único login, o que viabiliza a auditoria completa da vida acadêmica do estudante e do corpo docente.

Ao acessar a plataforma, o estudante terá disponível o conteúdo necessário para a realização de seu curso. Além das disciplinas, estão disponibilizados avisos gerais, avisos da disciplina, guia do estudante, vídeos instrucionais, manuais explicativos, calendário acadêmico, secretaria virtual (Lyceum) e demais ferramentas personalizáveis pelo estudante, como calendário de tarefas e até o próprio layout da plataforma. Ao visualizar o Guia do Estudante, é possível entender a funcionalidade de cada ferramenta, bem como o roteiro de estudo a ser seguido.

O material pedagógico é disponibilizado por disciplina e por turma. Além disso, o estudante tem a oportunidade de encontros presenciais com o docente da disciplina regularmente, que permitem o debate entre os estudantes sobre temas específicos. Para tratar de assuntos gerais, o estudante utiliza a ferramenta “mensagens”, que permite o envio de mensagens a um ou a todos os usuários matriculados na disciplina. Os prazos e a ordem das disciplinas seguem o calendário acadêmico.

MATERIAL DIDÁTICO

O material didático utilizado na Facsal é desenvolvido em sintonia com os princípios epistemológicos, metodológicos e políticos explicitados no PDI da instituição, nas Diretrizes Curriculares Nacionais e nos Projetos Pedagógicos dos Cursos. Seu uso é precedido de avaliação por especialistas externos, que sugerem e orientam a adoção de medidas visando seu aperfeiçoamento.

O conjunto de mídias selecionado para desenvolver as competências específicas propostas para cada curso respeita as características socioeconômicas dos diferentes grupos de estudantes.

A produção do material impresso e disponibilizado no AVA atende às lógicas distintas de concepção, produção, linguagem e tempo. A convergência e a integração entre as diversas mídias são garantidas pelas equipes multidisciplinares constituídas por especialistas em conteúdo, em desenvolvimento de páginas web, em desenho instrucional, em ilustração, em diagramação, em revisão do material produzido, dentre outros, conforme determina o artigo 1º, do Decreto nº 5.622/2005.

a) Livro texto

A elaboração do livro texto é realizada de forma dialógica, ancorada no tripé educador, educando e objeto do conhecimento, permitindo ao estudante agir, refletir e interagir no desenrolar da ação pedagógica. Os livros textos fomentam, portanto, a reflexão dos estudantes, levando-os a buscarem informações em outras fontes, realizarem novas leituras, descobrirem novos caminhos e apropriarem-se dos conhecimentos gerados e adquiridos. Esse processo contínuo considera o estudante como um agente ativo e capaz de auto avaliar o seu progresso no decorrer do curso.

b) Materiais didáticos da disciplina: todos os materiais utilizados numa determinada disciplina, tais como slides, questionários, exercícios, textos complementares, dentre outros.

c) Teleaulas

As teleaulas contêm a ementa e o programa da disciplina, e seu conteúdo é elaborado por um professor escolhido pelo coordenador do curso em conjunto com o líder da disciplina.

O professor distribui o conteúdo da disciplina nas unidades, respeitando a carga horária definida na matriz curricular e organiza a sua apresentação aos estudantes. As teleaulas são gravadas de acordo com a organização elaborada pelo professor.

É importante ressaltar que todas as teleaulas possuem intérprete de libras, o que assegura aos estudantes portadores de necessidades especiais o acompanhamento do conteúdo ministrado pelo professor.

d) Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA

Alinhada à sua missão e vocação, a Facsal contribui para a inclusão digital do estudante, inserindo-o no contexto educacional, social e cultural do Ensino Superior do país. O esforço para que isso aconteça norteia a equipe pedagógica no desenvolvimento e planejamento das ações pedagógicas utilizadas ao longo do processo de ensino aprendizagem. Da mesma forma, o desenvolvimento do material didático busca ultrapassar barreiras geográficas e regionais.

EQUIPE MULTIDISCIPLINAR

A equipe multidisciplinar da Facsal é responsável pela organização dos cursos. Ela é composta por:

a) Docente conteudista: profissional especialista que redige o material didático da disciplina e/ou produz o material para o Ambiente Virtual de Aprendizagem e/ou grava o conteúdo nas diferentes mídias.

b) Docente da disciplina: profissional que faz o planejamento da ação pedagógica, interage e orienta os estudantes nos momentos programados, com os tutores a distância e presenciais, se necessário; elabora os instrumentos de avaliação do estudante; efetua a correção das questões discursivas com a equipe de tutores a distância.

c) Docente de apoio: profissional que executa diferentes atividades para complementar o trabalho do docente da disciplina e contribui para o bom desenvolvimento do processo de ensino e aprendizagem.

d) Docente supervisor: profissional capacitado que supervisiona as atividades acadêmicas que permeiam o processo ensino-aprendizagem.

e) Tutor à distância: profissional especializado na área de atuação. Auxilia os estudantes no processo de ensino-aprendizagem e no uso das diversas tecnologias como e-mail, telefonia, material didático, Ambiente Virtual de Aprendizagem etc. Em suma, o tutor atua como facilitador do contato entre o estudante, a instituição e o conteúdo, podendo mediar discussões com os docentes das disciplinas e com os estudantes devidamente matriculados em tais espaços.

O corpo técnico-administrativo tem por função oferecer o apoio necessário para a plena realização dos cursos ofertados, atuando na sede da instituição. As atividades desempenhadas por esses profissionais envolvem duas dimensões principais - a administrativa e a tecnológica.

Na área tecnológica, os profissionais atuam em atividades de suporte técnico para laboratórios e bibliotecas, como também nos serviços de manutenção e zeladoria de materiais e equipamentos tecnológicos, apoio aos professores conteudistas na produção de materiais didáticos em diversas mídias, bem como a responsabilidade pelo suporte e desenvolvimento dos sistemas de informática e suporte técnico aos estudantes.

No que tange à dimensão administrativa, a equipe deve atuar em funções de secretaria acadêmica, no registro e acompanhamento de procedimentos de matrícula, avaliação e certificação dos estudantes, envolvendo o cumprimento de prazos e exigências legais em todas as instâncias acadêmicas; bem como no apoio ao corpo docente nas atividades presenciais e a distância, distribuição e recebimento de material didático, atendimento a estudantes usuários de laboratórios e bibliotecas, entre outros.

INTERAÇÃO ENTRE OS TUTORES, DOCENTES E COORDENADORES DE CURSO À DISTÂNCIA

O desenvolvimento da educação à distância em todo o mundo está associado à popularização e democratização do acesso às tecnologias de informação e de

comunicação. No entanto, o uso inovador da tecnologia aplicada à educação deve estar apoiado em uma filosofia de aprendizagem que proporcione aos estudantes efetiva interação no processo de ensino-aprendizagem, comunicação no sistema com garantia de oportunidades para o desenvolvimento de projetos compartilhados e o reconhecimento e respeito em relação às diferentes culturas e de construir o conhecimento. Portanto, o princípio da interação e da interatividade é fundamental para o processo de comunicação e devem ser garantidos no uso de qualquer meio tecnológico a ser disponibilizado. Tendo o estudante como centro do processo educacional, um dos pilares para garantir a qualidade deste curso a distância é a interatividade entre CPA, NDE, coordenador de curso, professores, tutores e estudantes. Hoje, este processo é facilitado pelo avanço das TIC (Tecnologias de Informação e Comunicação).

Ancorados no sistema de comunicação que permite ao estudante resolver, com rapidez as questões referentes ao material didático e seus conteúdos, bem como aspectos relativos à orientação de aprendizagem como um todo, os tutores tornam-se os articuladores entre os estudantes, docentes, colegas, coordenadores de curso, além de promover sua integração com os responsáveis pelo sistema de gerenciamento acadêmico e administrativo.

Para atender às exigências de qualidade nos processos pedagógicos são oferecidas e contempladas, prioritariamente, as condições de telecomunicação (telefone, correio eletrônico, videoconferência, AVA, etc.), promovendo a interação que permite aproximação entre o coordenador de curso, professores, tutores e estudantes.

Da mesma forma que a interação entre coordenador-professor-estudante, coordenador-tutor-estudante e professor-tutor-estudante deve ser privilegiada e garantida, a relação entre colegas de curso também necessita ser fomentada. Esta é uma prática capaz de contribuir para evitar o isolamento e manter um processo instigante, motivador de aprendizagem, facilitador de interdisciplinaridade e de adoção de atitudes de respeito e de solidariedade ao outro, possibilitando ao estudante o sentimento de pertencimento ao grupo.

Portanto, a cadeia de relacionamento do tutor estende-se à equipe multidisciplinar, que trabalha em parceria para potencializar o processo de ensino-aprendizagem, sendo

que a atuação de todos deve ser sinérgica em prol do estudante em suas atividades acadêmicas cotidianas.

Assim, a Facsal disponibiliza uma série de vídeos e treinamentos voltados à atuação do tutor. Realiza-se periódica e sistemicamente um treinamento geral dirigido à equipe de tutoria, além da equipe técnico-administrativa e pedagógica.

Além do treinamento semestral, disponibilizamos vídeos específicos de orientação, por curso e área, para os tutores. Tais vídeos são acompanhados de momentos de interação e discussão entre os docentes e tutores.

O cronograma de treinamento é disponibilizado pela coordenação da tutoria, divulgam-se os temas selecionados para cada período, e cada tutor recebe seu certificado de capacitação de cada curso / treinamento / palestra que participou.

PROCESSO DE CONTROLE DE PRODUÇÃO OU DISTRIBUIÇÃO DE MATERIAL DIDÁTICO (LOGÍSTICA)

O material didático da Facsal é elaborado pelos professores da própria instituição. A instituição conta com uma equipe multidisciplinar, bem como com toda a Tecnologia da Informação e Comunicação (TIC) necessária para elaboração, diagramação, produção e distribuição de todo o material didático aos estudantes.

A produção do material disponibilizado no AVA atende às lógicas distintas de concepção, produção, linguagem e tempo. A convergência e a integração entre as diversas mídias são garantidas pelas equipes multidisciplinares constituídas por especialistas em conteúdo, em desenvolvimento de páginas web, em desenho instrucional, em ilustração, em diagramação, em revisão do material produzido, entre outros.

Composição das etapas do material didático, monitorado pelo DataReport (Controle Gráfica) – sistema de acompanhamento dos fluxos de trabalho:

- Preparação e redação do original;
- Aprovação dos docentes envolvidos;
- Validação do material pela CQA (Comissão de Qualificação e Avaliação);

- Revisão ortográfica e autenticidade/originalidade do conteúdo;
- Editoração eletrônica do conteúdo;
- Revisão de conteúdo;
- Liberação do projeto final pelos docentes;
- Solicitação de fechamento do material; e,
- Disponibilização do material no AVA.

4.4 Corpo Técnico-Administrativo

O corpo técnico-administrativo é constituído por profissionais qualificados para as funções exercidas. Esses funcionários — Gerências administrativas e Chefia de Campus — recebem orientações em reuniões com o Diretor de Campus, sob a coordenação direta da Vice-Reitoria de Planejamento, Administração e Finanças da mantenedora.

Os Diretores e Chefes de Campus participam de reuniões, de acordo com a necessidade da IES, nas quais são discutidos e estabelecidos os processos a serem implantados, respeitando especificidades e momentos.

O corpo técnico-administrativo que presta serviços para a Facsal é selecionado pelo Departamento de Recursos Humanos da Entidade Mantenedora, atendendo à solicitação dos numerosos setores de atividades da Instituição.

Anualmente, o corpo técnico-administrativo é avaliado por meio de cursos de capacitação e desenvolvimento.

A Facsal possui plano de carreira para o corpo técnico-administrativo da instituição, constante no PDI.

V. INSTALAÇÕES

5.1. Instalações Gerais

Espaço Físico

As instalações físicas são inteiramente adequadas às funções a que se destinam e estão descritas a seguir:

O Campus tem 8.000 m² de área e 4.500 m² de área construída. As instalações físicas são inteiramente adequadas às funções a que se destinam e estão descritas a seguir:

Dependências/Serventia	Qtde.	m²
Térreo		
Auditório	1	92,66
Biblioteca	1	173,61
Sala de Leitura/ Estudos	1	30,26
Sala dos Professores	1	36
NAAP	1	10,62
Sala dos Coordenadores	7	53,65
Sala das Auxiliares de Coordenação	1	36
Cantina	1	11,77
Copa	1	6,38
Secretaria	1	48,03
Gerência de Campus	1	12,05
Departamento Pessoal	1	17,01
Direção	1	22,59
Secretaria Direção	1	8,09
Coordenação Pedagógica	1	21,15
Coordenação Geral	1	7,03
Laboratório de Avaliação Funcional	1	63
Laboratório de Eletroterapia - Estética	1	63
Laboratório de Anatomia	1	63
Laboratório de Enfermagem	1	63
Lab. Materiais de Construção Civil (MCC)	1	36
Lab. Mecânica dos Flúidos (MecFLU)	1	30
Lab. de Nutrição	1	57,66
Lab. Avaliação Sensorial	1	2,34
Lab. Farmácia	1	45
Lab. Físico-Químico	1	35
Agência Modelo	1	20,53
RTVC	1	37,11
EAJ	1	42

Clínica Escola de Saúde	1	189
Laboratório de Informática 01	1	34,06
Laboratório de Informática 02	1	49,42
Sala 01 do PA 01	1	38
Sala 02 do PA 01	1	25
Sala 03 do PA 01	1	40
Sala 04 do PA 01	1	40
Sala 05 do PA 01	1	33
Sala 06 do PA 01	1	42
Sala 07 do PA 01	1	49
Sala 08 do PA 01	1	43
Sala 09 do PA 01	1	60
Sala 10 do PA 01	1	48
Sala 11 do PA 01	1	33
Sala 12 do PA 01	1	25
Sala 13 do PA 01	1	30
Sala 14 do PA 01	1	30
Sala 15 do PA 01	1	40
Sala 16 do PA 02	1	54
Sala 17 do PA 02	1	54
Sala SEPI	1	20
Banheiro Masculino PAC	1	23,83
Banheiro Feminino PAC	1	17,56
Banheiro Masculino PA 01	1	15,27
Banheiro Feminino PA 01	1	15,27
Xerox	1	11,77
Áudio e Vídeo	1	10,62
Almoxarifado	1	38
Depósito	1	35

Gabinetes de Trabalho para Professores Tempo Integral – TI

Para os professores em regime de tempo integral serão disponibilizados espaços de trabalho que favorecerão a permanência do corpo docente no ambiente da Instituição. Sala com boa iluminação, climatizada, mobiliário, com aparelhagem específica para as necessidades acadêmicas e com microcomputadores com acesso à Internet.

O Núcleo Docente Estruturante ocupa uma sala específica para as reuniões.

Espaço de Trabalho para Coordenação do Curso e Serviços Acadêmicos

As salas para coordenação de curso são exclusivas para cada docente/coordenador, com boa iluminação, ventilação, mobiliária e aparelhagem específica, atendendo às condições de salubridade. Estão disponíveis também microcomputadores com acesso à Internet.

O Núcleo Docente Estruturante ocupa uma sala específica para as reuniões

Sala de Professores

Nas instalações físicas da IES há sala de professores está equipada com microcomputadores com acesso à Internet, que atendem às condições de salubridade e aos requisitos de dimensão, limpeza, iluminação, acústica, ventilação, conservação e comodidade necessária à atividade proposta.

Salas de Aula

As salas de aula estão distribuídas em dois prédios: PA1 e PL, todas são bem dimensionadas, dotadas de isolamento acústico, iluminação, climatização, mobiliário e aparelhagem específica, atendendo a todas as condições de salubridade.

02 salas de aula de 25 m²

02 salas de aula de 30 m²

02 salas de aula de 33 m²

01 sala de aula de 38 m²

03 salas de aula de 40 m²

01 sala de aula de 42 m²

01 sala de aula de 43 m²

01 sala de aula de 48 m²

01 sala de aula de 49 m²

02 salas de aula de 54 m²

01 salas de aula de 60 m²

O acesso as salas contam com condições de acessibilidade: livre circulação dos estudantes nos espaços de uso coletivo (eliminação de barreiras arquitetônicas); vagas reservadas no estacionamento; rampas, facilitando a circulação de cadeira de rodas.

Acesso dos Alunos a Equipamentos de Informática

Os laboratórios são destinados às aulas práticas, conforme o cronograma estabelecido, e às necessidades dos professores dentro do horário de aula, de segunda à sexta-feira, das 07h:10 às 13h:20, das 13h:10 às 18h:30 e das 17h:30 à 21h:50. Aos sábados das 07h:10 às 18h:30, e podem ser reservados com antecipação de, pelo menos, 24 horas antes das aulas.

Políticas de Acesso

Das 07h às 21h50, os laboratórios são destinados aos estudantes para que aprimorem seus conhecimentos técnicos e executem trabalhos acadêmicos. A permanência dos estudantes nesse horário é acompanhada por monitores, em tempo integral, com a finalidade de orientá-los, de acordo com as necessidades institucionais.

O acesso aos equipamentos do Laboratório de Informática é realizado por ordem de chegada, enquanto houver disponibilidade destes. Cada estudante, assim, pode ocupar um equipamento por 2 (duas) horas consecutivas, inclusive para acessos aos serviços oferecidos pela Internet.

Relação Equipamento/Aluno/Curso

O número de equipamentos existentes no Laboratório de Informática da IES é suficiente para o atendimento dos cursos em funcionamento.

A IES, em função da demanda apresentada neste ano, visando sempre a melhoria no desenvolvimento do processo ensino-aprendizagem, com a proporcionalidade de 25 alunos por terminal.

Equipamento	Especificação	2018	2019	2020	2021	2022
Computadores	18 máquinas: 18 monitores de 18,5' Lenovo Think Centre, HD 320GB, memória 4GB, processador Intel Celeron 2.60Ghz	18				
	28 máquinas: Processador Intel Celeron 2.41 GHz , HD de 500 Gb, memória 4GB, processador Intel Celeron 2.40Ghz monitor de 19'	28				
	Novas aquisições de acordo com o disponível no mercado			30		

Tecnologias de Informação e Comunicação – TICs – no processo ensino-aprendizagem

Em apoio às metodologias de ensino adotadas, a IES propiciará à sua comunidade acadêmica o uso de tecnologia educacional contemporânea, de acordo com o quadro seguinte:

Item	Quantidade
Aparelho de Som	06
Câmeras	04
Data Show	15
DVDS	03
Flip-charts	03
Quadro Branco	05
Retroprojetores	10

Infraestrutura de acesso para Portadores de Necessidades Especiais ou com Mobilidade Reduzida

Atenta ao disposto na Portaria nº 3.284, de 7 de novembro de 2003, sobre os requisitos de acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências físicas às dependências de IES, a Mantenedora da IES determinou políticas que reconhecem as necessidades diversas dos alunos, acomodando os estilos e ritmos de aprendizagem e assegurando uma educação de qualidade a todos, por meio de metodologias de ensino apropriadas, arranjos organizacionais, uso de recursos diversificados e parceria com as organizações especializadas.

Atenta à sua responsabilidade social, a IES adota políticas para os portadores de necessidades especiais, descritas no PDI, conforme legislação em vigor.

5.2. Biblioteca

Possui a qualidade exigidos, composto por material atualizado, tanto para o uso do corpo docente, quanto para o uso do corpo discente, ao mesmo tempo em que busca sempre a melhor estruturação do espaço para a formação do estudante e melhores resultados para a satisfação de seus usuários.

A Instituição entende ser imprescindível atender a demanda bibliográfica das ementas das disciplinas conforme encaminhamento do corpo docente, sempre em

consonância com as Diretrizes Curriculares do MEC, além de atender a assuntos de interesse e complementação à formação dos estudantes.

Atualmente a IES tem acesso às duas maiores plataformas de livros virtuais disponíveis no país. A Minha Biblioteca e a Biblioteca Virtual. Ambas permitem acesso ininterrupto e sem restrição para o corpo acadêmico.

Acervo

Bibliografia Básica

O acervo da bibliografia básica contém pelo menos três títulos por unidade curricular. Todos com acesso virtual.

Bibliografia Complementar

O acervo da bibliografia complementar contém pelo menos cinco títulos por unidade curricular. Todos com acesso virtual.

Periódicos especializados

Assim como as Bibliografias, a manutenção dos títulos e coleções de periódicos respeita a Legislação vigente para cada curso e/ou categoria de curso.

Atualmente as bibliografias básicas e complementares contam com artigos de periódicos.

Formas de expansão e atualização do Acervo

A política de aquisição, expansão e atualização do acervo tem por objetivo a disponibilização da bibliografia básica e complementar indicada para os componentes curriculares que integram a matriz curricular dos cursos da IES.

A incorporação das obras bibliográficas deve ocorrer de forma contínua, com base nas solicitações dos cursos e/ou identificação de necessidades.

As ações conjuntas entre a biblioteca e o corpo docente, desenvolvidas de forma dinâmica e contínua, objetivam considerar também a avaliação e opinião dos alunos. A política de desenvolvimento do acervo da Biblioteca considera ainda ser importante

acompanhar novos lançamentos editoriais, mantendo o acervo permanentemente atualizado.

Diretrizes para o processo de expansão e atualização do acervo

MATERIAIS	DIRETRIZES
LIVROS E OBRAS DE REFERÊNCIA	Obedecer os parâmetros estabelecidos pelo MEC para o dimensionamento do acervo bibliográfico do curso.
	Atualizar o editorial quando preciso.
	Incorporar ao acervo a solicitação dos professores e alunos intermediada pelos coordenadores.
OBRAS SERIADAS (PERIÓDICOS, JORNAIS E REVISTAS)	Adequar o acervo junto aos coordenadores de acordo com a legislação vigente.
	Consultar os conceitos das obras no Programa Qualis da CAPES (http://qualis.capes.gov.br/webqualis) sempre que possível, já que nem todas obras em circulação foram avaliadas.
	Verificar a circulação das obras em outros acervos utilizando o Catálogo Coletivo Nacional (http://ccn.ibict.br/busca.jsf).
MULTIMÍDIA (VHSs/DVDs, Disquetes/CD ROMs e E-books/Páginas Eletrônicas)	Priorizar obras que possuem acesso pela Internet sempre que possível. Adquirir a solicitação dos professores e alunos intermediada pelos coordenadores.

Acompanhamento e avaliação do acervo pela comunidade acadêmica, ações corretivas e dispositivos inovadores

Além da expansão e atualização do acervo que deve ser feita de forma sistemática tendo em vista o cumprimento dos planos de ensino e da legislação vigente, a biblioteca entende ser imprescindível levar em consideração também a solicitação, observação e avaliação dos professores e alunos implementando as **ações corretivas** abaixo:

- Incorporação de obras físicas ou virtuais;
- Descarte de obras físicas;
- Levantamento bibliográfico do acervo físico e virtual disponível; e
- Solicitação de melhorias e/ou correções de erros das bases de dados utilizadas.

O acompanhamento das sugestões e observações da comunidade acadêmica já é realizado pela CPA da IES fornecendo relatório suficiente para a Biblioteca manter um plano de melhoria contínua do acervo. Além disso o corpo acadêmico pode também apresentar suas sugestões e queixas diretamente para a biblioteca utilizando recursos como e-mail ou falando com os profissionais do setor.

As plataformas do acervo virtual de livros contam também com **dispositivos inovadores** que permitem:

- A avaliação de títulos da base pelos leitores, incluindo alunos e professores; e
- O envio de comentários, observações de erros e sugestões.

Estes dispositivos permitem um contato direto de toda a comunidade acadêmica com as editoras e desenvolvedores das plataformas para a melhoria constante do acervo virtual.

Serviços

Serviços disponíveis dentro da biblioteca:

- Empréstimo domiciliar;
- Consulta informatizada ao acervo dentro e fora da IES através da Internet;
- Serviço de referência (Bibliotecário de referência);

- Elaboração de ficha catalográfica; e
- Orientação quanto à normalização bibliográfica (normas ABNT).

Serviços que podem ser solicitados remotamente por e-mail:

- Serviço de referência (Bibliotecário de referência);
- Elaboração de ficha catalográfica; e
- Orientação quanto à normalização bibliográfica (normas ABNT).

Serviços remotos disponíveis pela Internet:

- Consulta dos materiais do acervo (acesso ao catálogo);
- Renovação de material emprestado;
- Reserva bibliográfica;
- Aviso automático por e-mail de material emprestado (recibo/e-mail de empréstimo);
- Aviso automático por e-mail de material devolvido (recibo/e-mail de devolução);
 - Capacitação de usuários;
 - Pesquisa bibliográfica; e
 - Reserva da bibliografia usada nos cursos.

5.3. Laboratórios Utilizados pelo Curso

Os laboratórios possuem ambientes ergonômicos, amplos e seguros para docentes, discentes e funcionários. São adequados à proposta do curso, atendendo a todas as aulas práticas preconizadas pelos docentes. Possuem estrutura compatível, sempre de acordo com a especificidade das aulas práticas previstas tanto na formação geral quanto na específica no estudante.

Os ambientes/ laboratórios de formação geral e básica, e a relação professor estudante possibilitam, de acordo com o projeto pedagógico do curso, o planejamento e o controle pleno das atividades de ensino desenvolvidas nesses locais pelas diferentes disciplinas de aplicação clínica. Ressaltamos que, além de toda a infraestrutura disponível

para o estudante, os professores e técnicos sempre estão presentes durante as atividades para que o estudante possa ter um melhor aproveitamento no processo de ensino-aprendizagem. Todos os laboratórios estão adequados à proposta do curso, atendendo a todas as aulas práticas preconizadas no plano de ensino proposto pelos docentes.

5.3.1. Tipos de Ambientes / Laboratórios de Acordo com a Proposta do Curso

Os principais laboratórios utilizados pelo Curso de Nutrição são:

A) Laboratórios de Informática

Os laboratórios são adequados aos objetivos do curso e atendem as necessidades metodológicas dos docentes, uma vez que nestes são realizadas aulas que subsidiam diversas disciplinas, pesquisas em bancos de dados específicos da área de saúde, além de auxiliar a confecção de trabalhos acadêmicos e de apoio aos alunos. Todos os equipamentos estão interligados em rede, com acesso à “internet” e softwares específicos, a exemplo do *DietPro*, utilizado nas disciplinas de Avaliação Nutricional, Nutrição Clínica e Estágios Obrigatórios.

B) Laboratório de Anatomia

O laboratório é adequado aos objetivos do curso, atende aos docentes e discentes, pois nele são realizadas as aulas práticas das disciplinas Anatomia e Anatomia dos Sistemas. Possui bancada de inox e peças anatômicas para trabalhos de observação e habilidades.

C) Laboratório de Microscopia/Farmácia

Este laboratório é utilizado nas disciplinas de Microbiologia, Imunologia e Parasitologia; Microbiologia de Alimentos; Higiene e Legislação dos Alimentos e Biologia/Histologia/Embriologia, Bromatologia, Química propiciando o aprendizado dos conteúdos propostos.

D) Laboratório Multidisciplinar

Experimentos das disciplinas de Anatomia, Fisiologia, Fisiologia dos Sistemas são realizados neste laboratório, devidamente preparado para que possam ser ministradas as aulas práticas, permitindo a participação direta do corpo discente, conforme a atividade proposta.

E) Laboratório de Técnica Dietética/Nutrição

Este laboratório é adequado ao projeto pedagógico atendendo todas as necessidades do ensino de qualidade. São realizadas aulas práticas das disciplinas: Técnica Dietética, Tecnologia de Alimentos, Planejamento de Cardápios nos Ciclos da Vida, Desenvolvimento de Produtos Alimentícios e Nutrição Materna, da Criança e do Adolescente.

F) Laboratório de Avaliação Nutricional

O laboratório de Avaliação Nutricional possui ambiente amplo e seguro. É adequado ao PPC, nele são realizadas aulas práticas das disciplinas Avaliação Nutricional, Avaliação Nutricional Avançada e Nutrição Clínica. O laboratório possui os equipamentos necessários para verificar os dados antropométricos e aferição de dobras e circunferências corporais.

G) Clínica de Nutrição

A Clínica de Nutrição possui ambiente amplo e seguro. É adequado ao PPC, nela são realizados os atendimentos aos pacientes. A clínica possui os equipamentos necessários para verificar os dados antropométricos, realização de bioimpedância e aferição de dobras e circunferências corporais, bem como os *softwares* Ava nutri e *Dietpro*, utilizado para avaliação nutricional e prescrição dietética.

De acordo com o Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição os alunos desenvolvem atividades de ensino-aprendizagem práticas, sob orientação e acompanhamento diário de um nutricionista supervisor e orientadas pelo docente, que têm por objetivo a promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos e coletividades sadias ou não. Neste contexto, a Clínica de Nutrição presta serviço de

atendimento nutricional individualizado à comunidade sem se onerar custo, entende-se por esta comunidade como sendo a comunidade externa e interna composta por alunos e funcionários da Faculdade. O atendimento direciona-se à crianças, adolescentes, gestantes, adultos, idosos e atletas que buscam a promoção, manutenção ou recuperação da saúde. O acolhimento dos clientes na clínica de Nutrição pode ser espontâneo e/ou através de encaminhamentos das Unidades Básicas de Saúde do território do Distrito da Secretaria Municipal de Saúde.

H) Laboratório de Análises Clínicas

Este laboratório é utilizado nas disciplinas de Microbiologia, Imunologia e Parasitologia; Microbiologia de Alimentos; Higiene e Legislação dos Alimentos, propiciando o aprendizado dos conteúdos propostos.

5.3.2. Condições de Conservação das Instalações

As instalações e os espaços físicos dos laboratórios utilizados pelo curso de Nutrição possuem equipe técnica especializada para a conservação e manutenção de equipamentos eletrônicos / elétricos e de informática que cuidam da conservação de todas as dependências e instalações no que diz respeito à alvenaria, pintura, parte elétrica e hidráulica, telecomunicações e telefonia. Para aparelhos específicos possui contratos de manutenção periódicos com firmas especializadas a fim de evitar com que o estudante perca horas de atividades. Possui também com equipe de técnicos especializados em informática, eletrônica e em equipamentos diferenciados, além da presença constante de corpo de bombeiros que verifica os equipamentos de segurança e acessibilidade de portadores de necessidades especiais.

5.4. Normas e Procedimentos de Segurança

As instalações e os espaços físicos são comuns aos cursos oferecidos pela FACSAL, são construídas de acordo com suas finalidades de uso e adequadas ao Curso

de Nutrição. Esta estrutura, por si só, facilita os procedimentos de segurança e proteção ambiental pertinentes.

Os estudantes, técnicos e colaboradores da higiene são orientados pelos docentes individual e coletivamente nas atividades profissionalizantes, quanto ao uso correto de Equipamentos de Proteção Individual e Coletivo, como também ao descarte de materiais.

Existe um Programa de Prevenção de Acidentes, onde as ações preventivas são continuamente reforçadas entre os docentes, estudantes e funcionários. As normas de segurança, com enfoque para o atendimento à saúde são especificamente reforçadas para os discentes, estão de acordo com as Medidas de Precauções Padrão preconizadas pelos Órgãos competentes (Ministério da Saúde e ANVISA). São enfatizadas no transcorrer do curso e fiscalizadas pelos docentes durante o atendimento ao cliente, e pelos responsáveis técnicos dos laboratórios específicos durante as aulas e nos demais períodos. *Tais normas de biossegurança são baseadas na legislação vigente:*

- Portaria 2.616/MS -13/05/98- Programa de Controle de Infecção Hospitalar do Ministério da Saúde.
- RDC 50 de 21/02/02 - Segurança e Saúde no Trabalho em Estabelecimentos de Assistência à Saúde - Departamento de Segurança e Saúde do Trabalho do Ministério do Trabalho e Emprego.
- RDC 306 de 07/12/2004 - Regulamento Técnico para o Gerenciamento de Resíduos de Serviço de Saúde (ANVISA).
- Série A. Normas e Manuais Técnicos: Serviços Odontológicos: Prevenção e Controle de Riscos – Anvisa 2006.

Além do seguimento destas Normas, Resoluções, Portarias, e Manuais, há uma preocupação com a Avaliação de Risco Profissional. Em cada seguimento há um docente ou técnico que é o responsável pelas orientações quanto ao acidente ocupacional. Tais orientações, bem como a avaliação de risco estão descritas no Manual de Biossegurança dos laboratórios, os quais estão disponíveis para consulta no site da IES.

Discentes e colaboradores recebem educação continuada na prevenção de acidentes ocupacionais e na avaliação e quantificação de risco profissional.

5.5.Comitê de Ética em Pesquisa

A FACSAL responde ao Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) – em parceria com a UNIP, que está em pleno funcionamento com práticas consolidadas e institucionalizadas. Conta com pessoal auxiliar treinado que orienta docentes, mestrandos e estudantes de graduação sobre os procedimentos para o envio e, eventual, aprovação de projetos de pesquisa. Tem um colegiado interdisciplinar e independente, que dá suporte às instituições que realizam pesquisas no Brasil, envolvendo seres humanos, animais ou material biológico e está filiado à Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP). A Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP) é uma instância colegiada, de natureza consultiva, deliberativa, normativa, educativa, independente e vinculada ao Conselho Nacional de Saúde. Ela foi criada para defender os interesses dos sujeitos da pesquisa em sua integridade e dignidade e para contribuir no desenvolvimento da pesquisa dentro de padrões éticos.

Pesquisas envolvendo Seres Humanos:

Nosso Comitê de Ética em Pesquisa segue as diretrizes nacionais e internacionais de pesquisas com seres humanos:

- **Normas e Diretrizes Regulamentadoras da Pesquisa Envolvendo Seres Humanos - Res. CNS 196/96, II. 4:** “Todo procedimento de qualquer natureza envolvendo o ser humano, cuja aceitação não esteja ainda consagrada na literatura científica, será considerado como pesquisa e, portanto, deverá obedecer às diretrizes da presente Resolução. Os procedimentos referidos incluem entre outros, os de natureza instrumental, ambiental, nutricional, educacional, sociológica, econômica, física, psíquica ou biológica, sejam eles farmacológicos, clínicos ou cirúrgicos e de finalidade preventiva, diagnóstica ou terapêutica”).
- **Diretrizes Éticas Internacionais para a Pesquisa Envolvendo Seres Humanos (CIOMS Genebra/1993): Diretriz 14-Constituição e responsabilidades dos comitês de revisão ética:** todas as propostas para realizar pesquisas

envolvendo seres humanos devem ser submetidas à revisão e aprovação de um ou mais comitês independentes de revisão ética e científica. O pesquisador deve obter esta aprovação de sua proposta para realizar a pesquisa antes de iniciar a sua execução.

- **Declaração de Helsinki VI (Edimburgo/Escócia – out / 2000): Diretriz 13:** “O Comitê de Ética tem o direito de controlar os ensaios em curso. O investigador tem a obrigação de proporcionar informações de controle ao Comitê, em especial sobre todo o incidente adverso grave. O investigador também deve apresentar ao comitê para que ele revise, as informações sobre o funcionamento, patrocinadores, afiliações institucionais e outros possíveis conflitos de interesse e incentivo para os sujeitos do estudo.”
- **Boas Práticas Clínicas – MERCOSUL, 1997: o Comitê de Ética deve ser independente:** O Comitê de Ética Independente (IEC) deve ser uma Organização independente (Conselho ou Comitê de Revisão, institucional, regional, nacional ou internacional), constituído por profissionais médicos/científicos e membros não médicos/não científicos responsáveis por assegurar a proteção dos direitos, segurança e bem-estar dos pacientes envolvidos em um estudo, bem como pela garantia da segurança pública desta proteção, através, dentre outras atividades, da revisão, aprovação/fornecimento de opinião favorável sobre o protocolo do estudo, adequação dos investigadores, recursos, métodos e material a ser utilizado na obtenção da documentação: Carta de Informação e Consentimento Livre e Esclarecido, dos pacientes do estudo.
- **Resolução 466/12 CNS:** incorpora, sob a ótica do indivíduo e das coletividades, referenciais da bioética, tais como, autonomia, não maleficência, beneficência, justiça e equidade, dentre outros, e visa a assegurar os direitos e deveres que dizem respeito aos participantes da pesquisa, à comunidade científica e ao Estado. Projetos de pesquisa envolvendo seres humanos deverão atender a esta Resolução.

A missão do CEP é salvaguardar os direitos e a dignidade dos sujeitos da pesquisa. Além disso, o CEP contribui para a qualidade dos trabalhos científicos e para a discussão do papel da produção de conhecimento no desenvolvimento institucional e no desenvolvimento social da comunidade. Contribui, ainda, para a valorização do pesquisador que recebe o reconhecimento de que sua proposta é eticamente adequada.

O CEP da Facsal é de natureza consultiva, deliberativa, normativa, educativa, independente e vinculada à Comissão Nacional de Ética em Pesquisa do Conselho Nacional de Saúde sob o número de registro 5512, cuja renovação e recadastramento ocorreu em 26/2/2014, atualmente está representada por 30 membros. Possui competência e prevê a Educação Continuada. Seus participantes possuem disponibilidade de tempo para avaliação e acompanhamento dos projetos de pesquisa. Compromete-se a responder aos pesquisadores no prazo máximo de 30 dias de recebimento do projeto. Responsabiliza-se pela proteção dos sujeitos, bem como dos participantes da pesquisa. Acompanha os Projetos de Pesquisa durante a sua realização e nos casos de risco severo ao sujeito ou ao pesquisador tem a autonomia para exigir a interrupção da pesquisa. Possui uma conduta contínua de auto avaliação e desempenho. Está aberto para a avaliação externa do CONEP e pronto para assumir os novos desafios advindos do avanço biotecnológico.

Este Comitê procura sempre ter uma postura interdisciplinar, multidisciplinar, ética, pluralista, humanística, e se baseia no princípio norteador da Bioética: o Princípio de Respeito à Pessoa (Autonomia). Este Princípio é central na Bioética. Tem algumas características que o compõe, tais como a privacidade, a veracidade e a autonomia. O princípio da Autonomia recebe diferentes denominações, tais como Princípio do Respeito às Pessoas, Princípio do Consentimento ou Princípio da Autonomia, de acordo com diferentes autores em diferentes épocas. A utilização deste conceito básico assume diferentes perspectivas, desde as mais individualistas até as que inserem o indivíduo no grupo social (Jean Piaget; Kant).

O CEP do Instituto de Ciências da Saúde é presidido pelo Prof. Dr. José Barbosa (Cirurgião Dentista) – Professor Doutor Titular do Departamento de Odontologia do ICS/ UNIP e professor colaborador do Programa de Mestrado em Odontologia do ICS/ UNIP.

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 1º Semestre

DISCIPLINA: Antropologia da Alimentação

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 horas-aula

I – EMENTA

A antropologia da alimentação visa a capacidade de reflexão e compreensão da sociedade brasileira sendo um conjunto formado por diferentes identidades sociais. Visa também o entendimento e interpretação do outro no tocante aos hábitos alimentares e sua aplicação no estudo da nutrição humana.

II – OBJETIVOS

- Capacitar o aluno a entender a complexidade do fator alimentar na espécie humana e em particular na sociedade brasileira, levando em consideração a diversidade biológica, ecológica, tecnológica, econômica, social, política e ideológica.
- Entender o que leva o humano a eleger determinado tipo de alimento condicionando-se a ele, as interferências das crenças que os permeiam, a adaptação a sabores, odores entre outras características, considerando o desenvolvimento histórico de cada sociedade, com o objetivo de ter uma atuação capaz de contribuir para a qualidade de vida da sociedade.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Entender e discutir sobre o significado dos alimentos, seus condicionantes culturais, ecológicos, tecnológicos e econômicos.
- Entender e discutir a importância das crenças religiosas e dietéticas, bem como as funções socioculturais da alimentação, o comportamento alimentício e as tradições culinárias das diferentes sociedades humanas, instrumentalizando-se para a atuação profissional.

- Refletir sobre as construções culturais e simbólicas que demarcam o campo da saúde/doença.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

AULA 1 - Conceito sobre Antropologia da Alimentação.

AULA 2 - Práticas alimentares.

AULA 3 - Funções socioculturais da alimentação.

AULA 4 - Composição corporal.

AULA 5 - A relação saúde-doença.

AULA 6 - O significado dos alimentos: classificações e representações simbólicas. **AULA 7** - Comportamentos alimentares em diferentes fases da vida **AULA 8** - O desenvolvimento histórico da alimentação.

NP1

AULA 9 - Alimentação na atualidade

AULA 10 - O paradoxo da modernidade alimentar.

AULA 11 - Os diversos fatores que interferem nos sistemas alimentares: aspectos biológicos e naturais.

AULA 12- Os diversos fatores que interferem nos sistemas alimentares: aspectos culturais, econômicos e sociais.

AULA 13 - Interferência das crenças religiosas. Alimentação não convencional:

- Alimentação com aproveitamento integral dos alimentos;
- Dieta vegetariana;
- Natural;
- Kasher; □ Ying e Yang;
- Modismo.

AULA 14 - Tradições culinárias e dietéticas.

AULA 15 - Gastronomia regional e internacional: geografia do paladar brasileiro - os diferentes hábitos das regiões mais importantes.

NP2 PROVA SUBSTITUTIVA EXAME

V – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

- Aulas expositivas.
- Análise e interpretação de textos.

- Estudo dirigido e trabalho em grupo (debates, conclusões sistematizadas, seminários).
- Pesquisa de campo.

VI – AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VII – BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. Saúde em Revista, Piracicaba, 6(13): 37-44, 2004. Disponível em: <http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf_bib.php?COD_ARQUIVO=3387>. Acesso em 03/03/2022.. **Online**

CASCUDO, Luis da Câmara. Antologia da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2015. **Biblioteca Virtual**

CASCUDO, Luis da Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2011. **Biblioteca Virtual**

JAQUES, Max. Comida no cotidiano. São Paulo: Contexto, 2021. **Biblioteca Virtual**

COMPLEMENTAR

GARCIA, R. W. D. Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 13 (3): 455-467, jul-set / 1997. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/csp/a/HZsMB3DTF9jsZSxss6jJtpH/?lang=pt>>. Acesso em 03/03/2022. **Online**

LIRA, Luciana Campelo de. "Eles matam porque você come!": simbolismo e moral alimentar entre vegetarianos e vegans". RBSE - Revista Brasileira de Sociologia da Emoção, v. 12, n. 36, pp. 769-788, Dezembro de 2013. Disponível em: <<http://www.cchla.ufpb.br/rbse/LiraDos.pdf>>. Acesso em 03/03/2022. O que faz o Brasil, Brasil? **Online**

GONÇALVES, J. R. S. A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo. Revista Estudos Históricos, vol. 1, n° 33, 2004. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2210/1349> **Online**

MACIEL, M. E. Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?. Horizontes Antropológicos, porto Alegre, ano 7, n° 16, p. 145-156, dez/2001. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832001000200008. Acesso em 03/03/2022. **Online**

OLIVEIRA, S. P.; THÉBAUD-MONY, A. Estudo do consumo alimentar em busca de uma abordagem multidisciplinar. Revista de Saúde Pública, USP, vol 31, n° 2, p. 201-8, abril 1997. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rsp/a/8BmYkMdPsVwLJXvBk98HbSH/?lang=pt>. Acesso em 03/03/2022.

Online

Artigos científicos

BRAGA, V. **Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação.** Saúde em Revista, Piracicaba, 6(13): 37-44, 2004. Disponível em <http://www.unimep.br/phpg/editora/revistaspdf/saude13art05.pdf>

GARCIA, R. W. D. **Práticas e comportamento alimentar no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo.** Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 13 (3): 455-467 jul.-set / 1997. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/csp/v13n3/0170.pdf>

GONÇALVES, J. R. S. **A fome e o paladar: a antropologia nativa de Luís da Câmara Cascudo.** Revista Estudos Históricos, vol. 1, n° 33, 2004. Disponível em: <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2210/1349>

MACIEL, M. E. **Cultura e alimentação ou o que têm a ver os macaquinhos de Koshima com Brillat-Savarin?** Horizontes Antropológicos, porto Alegre, ano 7, n° 16, p. 145-156, dez/2001. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-71832001000200008

MENASCHE, R. **Frankenfoods e representações Sociais: percepções contemporâneas sobre biotecnologia, natureza e alimentação.** Revista Theomai, verano, n° 99, Universidad Nacional del Quilmes, Argentina, 2003. Disponível em:

<http://www.ufrgs.br/pgdr/arquivos/412.pdf>

OLIVEIRA, S. P.; THÉBAUD-MONY, A. **Estudo do consumo alimentar em busca de uma abordagem multidisciplinar**. Revista de Saúde Pública, USP, vol 31, n° 2, p. 201-8, abril 1997. Disponível em: <http://www.scielo.org/pdf/rsp/v31n1/2214.pdf>

ROMANELLI, G. **O significado da alimentação na família: uma visão antropológica**. Medicina, Ribeirão Preto, 39 (3): 333-9 jul-set, 2006, Disponível em: http://www.fmrp.usp.br/revista/2006/vol39n3/3_o_significado_alimentacao_na_familia.pdf.

LIRA, Luciana Campelo de. **“Eles matam porque você come!”: simbolismo e moral alimentar entre vegetarianos e vegans”**. RBSE – Revista Brasileira de Sociologia da Emoção, v. 12, n. 36, pp. 769-788, Dezembro de 2013.

PLANO DE ENSINO

CURSOS: Nutrição

SÉRIE: 1º Semestre

DISCIPLINA: Biossegurança e Ergonomia

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 horas-aula

I – EMENTA

Conhecer e analisar a prevenção de riscos gerados pelos agentes químicos, físicos associados ao risco biológico presente nos diversos espaços de atenção à comunidade, bem como estudar as formas adaptativas dos instrumentos, condições e ambientes de trabalho relacionados às capacidades psicofisiológicas, antropométricas e biomecânicas do homem. Análise dos fatores de risco do meio ambiente.

II– OBJETIVOS

Conhecer e analisar os fatores de risco do meio ambiente, suas adaptações na comunidade e no ambiente de instituições de saúde sob a crítica da biossegurança e ergonomia.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Enfatizar a importância da biossegurança no contexto de saúde ocupacional;
- Abordar os principais aspectos sobre biossegurança e ergonomia, principalmente no âmbito hospitalar e em demais serviços de saúde.
- Identificar os riscos ambientais no Programa de Gerenciamento de Resíduos em Serviços de Saúde (PGRSS);
- Conhecer os riscos ocupacionais, precauções padrão e especiais (isolamento em doenças transmissíveis);
- Aprender a processar os artigos médico-hospitalares e o risco ocupacional no uso de produtos desinfetantes e esterilizantes;
- Conhecer os equipamentos de proteção individual e coletiva;
- Conhecer as legislações pertinentes a biossegurança – NR32, Prevenção de Infecção em Serviços de Saúde e PGRSS.
- Conhecer métodos de prevenção e riscos relacionados à ergonomia.
- Discutir o impacto das lesões ocupacionais na estrutura organizacional, aspectos emocionais e sociais decorrentes na vida do trabalhador.
- Discutir os aspectos de responsabilidade mútua gerada pelas ações do trabalhador em saúde e a empresa.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1: Definição, aplicações, simbologia aplicada, rotulagem.

Aula 2: Boas Práticas de Biossegurança.

Aula 3: Riscos ambientais (físicos, químicos, acidentes, ergonômicos, e biológicos).

Aula 4: Atuação do profissional da saúde nos programas de biossegurança.

Aula 5: Níveis de Biossegurança.

Aula 6: Equipamento de Proteção Individual (EPI) e Equipamento de Proteção Coletiva (EPC).

Aula 7: Riscos Ocupacionais .

Aula 8: Conscientização da utilização correta de práticas de biossegurança.

NP1

Aula 9: Classificação dos artigos médico-hospitalares, processamento dos mesmos e os riscos ocupacionais frente aos produtos utilizados durante a limpeza, desinfecção e esterilização.

Aula 10: Programa de Gerenciamento de Resíduos em Serviços de Saúde.

Aula 11: Medidas de Prevenção na transmissão de infecções, precauções especiais e padrão.

Aula 12: Legislações em Biossegurança.

Aula 13: Definição de Ergonomia, Antropometria e Biomecânica.

Aula 14: Classificação das doenças de notificação trabalhista relacionadas às práticas (LER e DORT).

Aula 15: Métodos de prevenção de doenças de notificação trabalhista, (ginástica preparatória, compensatória, ginástica de relaxamento) e aspectos legais e jurídicos da Ergonomia.

NP2 Avaliação Substitutiva Exame

V – ESTRATÉGIAS DE TRABALHO

- Aulas expositivas e dialogadas
- Apresentação de seminários
- Discussão de artigos científicos
- Exercícios em aula
- Palestras
- Visitas às Indústrias, Hospitais e Medicina do Trabalho institucionais.

VI – AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VII – BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

ABRAHÃO, Júlia; LAERTE, Szelwar; SILVINO, Alexandre; SARMET, Maurício; PINHO, Diana. Introdução a Ergonomia: da prática à teoria. São Paulo: Blücher, 2009. [Minha Biblioteca](#)

CARDOSO, Telma Abdalla de Oliveira. Biossegurança e qualidade dos serviços de saúde. Curitiba: Intersaberes, 2016 [Biblioteca Virtual](#)

HIRATA Mario Hiroyuki. ; MANCINI FILHO, Jorge. Manual de biossegurança. Barueri: Manole, 2012. [Minha Biblioteca](#)

KROEMER, K. H. E.; GRANDJEAN, Etienne. Manual de ergonomia: adaptando o trabalho ao homem. Colaboração de Etienne Grandjean. Porto Alegre: Bookman, 2015 [Minha Biblioteca](#)

COMPLEMENTAR

CARVALHO, Rachel. Enfermagem em centro de material, biossegurança e bioética. Barueri: Manole, 2015. [Biblioteca Virtual](#)

HINRICHSEN, Sylvia Lemos L. Biossegurança e controle de infecções: risco sanitário hospitalar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [Biblioteca Virtual](#)

RESOLUÇÃO-RDC Nº 50, DE 21 DE FEVEREIRO DE 2002: Dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/res0050_21_02_2002.html>. Acesso em 04/02/2022. [Online](#)

ROSSETE, Celso Augusto. Biossegurança. São Paulo: Pearson, 2016. [Biblioteca Virtual](#)

ROSSETE, Celso Augusto. Segurança e higiene do trabalho. São Paulo: Pearson, 2016 [Biblioteca Virtual](#)

Sites recomendados:

www.riscobiologico.org

www.anbio.org.br

www.anvisa.gov.br - link:

http://www.anvisa.gov.br/divulga/public/boletim/58_05.pdf www.cve.sp.gov.br

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 1º Semestre

DISCIPLINA: Biologia, Histologia e Embriologia

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 03 horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 60 horas-aula

I – EMENTA

Durante o curso de Biologia, Histologia e Embriologia, o aluno deverá adquirir subsídios básicos para o reconhecimento das diferenças entre células eucariontes e procariontes, as principais organelas e suas funções. Principais variedades de tecidos que compõe o corpo humano, bem como entender a distribuição destes tecidos nos principais órgãos. Serão fornecidas também noções de embriologia e genética humana.

II– OBJETIVOS

- Compreender a estrutura e a forma celular e relacioná-la com sua função;
- Levar ao conhecimento dos alunos os tipos de tecidos que formam todo o organismo, bem como mostrar a interação entre estes tecidos nos diferentes órgãos.
- Conhecer conceitos básicos de embriologia, genética e o papel dos genes e do ambiente no desenvolvimento normal, anormal e nas doenças.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Reconhecer a célula como unidade morfofuncional dos organismos eucariontes e procariontes;
- Aprimorar os conhecimentos teórico-práticos dos alunos fornecendo-lhes condições para competir no mercado de trabalho.
- Fornecer noções básicas de embriologia e genética, que servirão como alicerce para todos os procedimentos de divisão celular responsáveis pela manutenção da vida bem como a perpetuação da espécie.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

A Biologia. Conceito de célula. Como as células são estudadas. Conceitos fundamentais de células procariontes. Características estruturais da célula

procarionte. Elementos citoplasmáticos da célula procarionte. Parede celular - Composição e função

Conceitos fundamentais de células eucariotas. Ribossomos - Composição, Estrutura e função. Citoplasma - Composição e função;

Membrana plasmática (Composição e função; Transporte através da membrana; Transporte passivo - Difusão simples e facilitada; Osmose; Transporte ativo; Transporte vesicular);

anelas – Composição; Principais organelas (Reticulo endoplasmático - Diferenciar o retículo liso e rugoso quanto à função e composição; Complexo de Golgi - Função e tipos de vesículas liberadas). Peroxissomos - função. Lisossomos - Composição enzimática; papel na digestão celular.

Mitocôndria Estrutura interna e externa; Características exclusivas – DNA mitocondrial; Função; Doenças mitocondriais;

Matriz Extracelular – Composição; influencia nas características físico-químicas dos tecidos;

Núcleo. Estruturas do núcleo; Função; Papel do material genético; Diferenças RNA e DNA;

Divisão celular. Ciclo Celular – fases. Mitose - Características de cada fase; Função biológica;

Meiose - Característica de cada fase, função biológica;

Introdução a Embriologia; Gametogêneses - Células germinativas primordiais;

Gametogênese feminina e masculina;

Fecundação - Fases da fecundação. Gastrulação e Organogêneses;

Introdução ao estudo da histologia; Conceito de tecido. Tipos de tecido que compõe o corpo humano, Tecido Epitelial - Características e função;
 Tecido conjuntivo - Características e funções; Tipos de tecido conjuntivo; Tecido adiposo -
 Características e funções; Tipos de tecido adiposo;
 Tecido ósseo - Característica e função; Tipos celulares e função; Tecido Cartilaginoso - Características e função; Tipos celulares e função; Relação entre a composição da matriz e a função dos diferentes tipos de tecido cartilaginoso;
 Tecido nervoso - Composição e função; Tipos celulares e função; Tecido muscular
 Composição e função; Características de cada tipo de tecido muscular.

Módulos	Descrição das Atividades
1	A Biologia. Conceito de célula. Como as células são estudadas. Conceitos fundamentais de células procariontes. Características estruturais da célula procarionte. Elementos citoplasmáticos da célula procarionte. Parede celular - Composição e função.
2	Conceitos fundamentais de células eucariotas. Ribossomos - Composição, Estrutura e função. Citoplasma - Composição e função; Matriz Extracelular – Composição; influencia nas características físico químicas dos tecidos.
3	Núcleo. Estruturas do núcleo; Função; Papel do material genético; Diferenças RNA e DNA.
4	Divisão celular. Ciclo Celular – fases. Mitose - Características de cada fase; Função biológica.
5	Meiose.
6	Membrana plasmática (Composição e função; Transporte através da membrana; Transporte passivo - Difusão simples e facilitada; Osmose; Transporte ativo; Transporte vesicular).
7	Organelas – Composição; Principais organelas (Reticulo endoplasmático - Diferenciar o retículo liso e rugoso quanto à função e composição; Complexo de Golgi - Função e tipos de vesículas liberadas). Peroxissomos - função. Lisossomos - Composição enzimática; papel na digestão celular.
8	Mitocôndria Estrutura interna e externa; Características exclusivas – DNA mitocondrial; Função; Doenças mitocondriais.
NP1	
9	Introdução a Embriologia; Gametogêneses
10	Fecundação
11	Neurulação
12	Introdução ao estudo da histologia; Conceito de tecido. Tipos de tecido que compõe o corpo humano, Tecido Epitelial
13	Tecido conjuntivo – Conjuntivo propriamente dito e especializações (Sanguíneo e linfoide)

14	Tecido ósseo e Tecido cartilaginoso
15	Tecido nervoso
NP2	
Prova Substitutiva	
Exame	

V – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

Aulas expositivas, dialogadas, enriquecidas por projeções de imagens.
 Discussão de artigos científicos a respeito de temas atuais relacionados aos assuntos abordados em aula.
 Sugerir aos alunos o uso da internet para estudo. Enfatizar as questões *on line* e as vídeo-aulas.

VI – AVALIAÇÃO

As avaliações bimestrais serão constituídas de questões dissertativas (mínimo de 40%) e de múltipla escolha da matéria relativa ao bimestre. Discussão de artigos científicos. Estudos dirigidos.

VII – BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

ALBERTS, Bruce. Fundamentos da Biologia Celular. Porto Alegre: ArtMed, 2017. [Minha Biblioteca](#)

DE ROBERTIS, Edward M.; HIB, José. Biologia Celular e Molecular. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. [Minha Biblioteca](#)

JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa; CARNEIRO, José. Histologia básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. [Biblioteca Virtual](#)

COMPLEMENTAR

AARESTRUP, Beatriz Julião. Histologia Essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. [Minha Biblioteca](#)

ALBERTS, B.; BRAY, D.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTIS, K.; WATSON, J.D. Biologia molecular da célula. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. [Minha Biblioteca](#)

CESTARO, Débora Cristina. Embriologia e histologia humana: uma abordagem facilitadora. Curitiba: InterSaberes, 2020. [Biblioteca Virtual](#)

GARCIA, Sonia Lauer; FERNÁNDEZ, Casimiro García. Embriologia. Porto Alegre: ArtMed, 2012. [Minha Biblioteca](#)

JUNQUEIRA, Luiz Carlos Uchoa; CARNEIRO, José. Biologia celular e molecular. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. [Minha Biblioteca](#)

LODISH, Harvey. Biologia Celular e Molecular. Porto Alegre: ArtMed, 2014. [Minha Biblioteca](#)

ESTUDOS DISCIPLINARES

Justificativa

Considerando as mudanças introduzidas no cenário da avaliação da educação superior, com a promulgação da Lei n. 10.861/2004, notadamente a partir da divulgação dos resultados do ENADE 2006, a instituição vem mobilizando a inteligência institucional aliada aos recursos oferecidos pela Tecnologia da Informação e da Comunicação (TIC), na perspectiva de aperfeiçoar sua metodologia de ensino e sua proposta didático-pedagógica.

Esse aperfeiçoamento se materializa no âmbito dos cursos de graduação, por meio de uma contínua reflexão sobre os resultados das avaliações internas, produzidas pela CPA e NDE, e externas conduzidas pelo INEP, SESu, SETEC e SEED.

Associa-se a esse fato a necessidade de adequar os projetos pedagógicos dos cursos de graduação aos ditames das Resoluções CNE/CES nos. 2 e 3, ambas editadas em 2007, e da Resolução CNE/CES no. 4/2009, a primeira e a última fixando a carga horária dos bacharelados e a segunda determinando que a carga horária dos cursos deve ser contabilizada em horas.

Dentre outras medidas emergiu dessa reflexão a necessidade de introduzir no currículo dos cursos de graduação, unidades de estudos diferenciadas que contribuam para o desenvolvimento de competências e habilidades interdisciplinares. Nesse contexto estão inseridos os Estudos Disciplinares (ED) fundamentado no inciso II, do Art. 53 da Lei n.

9.394/96

Art. 53. No exercício de sua autonomia, são asseguradas às universidades, sem prejuízo de outras, as seguintes atribuições:

I- criar, organizar e extinguir, em sua sede, cursos e programas de educação superior previstos nesta Lei, obedecendo às normas gerais da União e, quando for o caso, do respectivo sistema de ensino;

II- fixar os currículos dos seus cursos e programas, observadas as diretrizes gerais pertinentes;(g.n) e nos princípios norteadores das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação postulados nos Pareceres CNE/CES ns. 776/97, 583/2001 e 67/2003

(...)

1) Assegurar às instituições de ensino superior ampla liberdade na composição da carga horária a ser cumprida para a integralização dos currículos, assim como na especificação das unidades de estudos a serem ministradas;(g.n.)

2. indicar os tópicos ou campos de estudos e demais experiências de ensinoaprendizagem que comporão os currículos, evitando ao máximo a fixação de conteúdos específicos com cargas horárias pré-determinadas, os quais não poderão exceder 50% da carga horária total dos cursos;(g.n.)

(...)

4) Incentivar uma sólida formação geral, necessária para que o futuro graduado possa vir a superar os desafios de renovadas condições de exercício profissional e de produção do conhecimento, permitindo variados tipos de formação e habilitações diferenciadas em um mesmo programa;(g.n)

5) Estimular práticas de estudo independente, visando uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno;(g.n)

Regulamento dos Estudos Disciplinares

CAPÍTULO I

DA CONCEPÇÃO, CARGA HORÁRIA E OBJETIVOS

Art. 1º. O presente Regulamento normatiza a execução dos Estudos Disciplinares (ED), constituídos por um conjunto específico de unidade de estudos, ao abrigo do que dispõe o inciso II do Art. 53, da Lei n. 9.394 de 20 de dezembro de 1996 (LDBEN), observadas as Orientações para as Diretrizes Curriculares dos Cursos de Graduação emanadas do Conselho Nacional de Educação, nos termos do Parecer CNE/CES nº. 776, de 13 de dezembro de 1997, do Parecer CNE/CES nº. 583, de 4 de abril de 2001 e do Parecer CNE/CES nº. 67 de 11 de março de 2003.

Art. 2º. Os Estudos Disciplinares são unidades de estudos de caráter obrigatório nos cursos de graduação da IES, constituindo um eixo estruturante de formação inter e multidisciplinar que perpassa todos os períodos dos cursos. **Art. 3º.** A carga horária dos Estudos Disciplinares é definida no projeto pedagógico de cada curso, considerando suas especificidades. **Art. 4º.** São objetivos dos Estudos Disciplinares:

- a. propiciar uma sólida formação geral, necessária para que o futuro graduado possa vir a superar os desafios de renovadas condições de exercício profissional e de produção do conhecimento;
- b. prover o aluno de graduação de competências e habilidades específicas para abordar, com visão inter e multidisciplinar, problemas de sua área de atuação profissional, com grau crescente de complexidade à medida em que ele progride em sua formação;
- c. proporcionar aos estudantes oportunidades para estabelecer conexões entre as diferentes áreas do conhecimento visando a solução de problemas;
- d. estimular práticas de estudo independente, visando uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno.

CAPÍTULO II DA OPERACIONALIZAÇÃO

Art. 5º. Os ED utilizam a resolução sistemática de exercícios, indutores do desenvolvimento das competências e habilidades para sua área de formação.

§1º. Os exercícios abordam, inicialmente, conteúdos de formação geral, e à medida que o aluno avança na sua matriz curricular, esses conteúdos são progressivamente substituídos por outros de formação específica, de cunho interdisciplinar, envolvendo diferentes campos do saber.

§2º. Os conteúdos abordados nos Estudos Disciplinares devem ter por base as Diretrizes Curriculares e o Projeto Pedagógico do Curso.

Art. 6º. Os Estudos Disciplinares serão desenvolvidos com recursos educacionais combinados do ensino presencial e da educação a distância, utilizando, entre outros, a plataforma de Tecnologia de Informação e Comunicação da IES.

CAPÍTULO III DA SUPERVISÃO E AVALIAÇÃO

Art. 7º. Caberá aos docentes responsáveis pelos ED supervisionar e avaliar o desempenho dos alunos.

Art. 8º. A avaliação de desempenho dos alunos nos Estudos Disciplinares resultará da combinação do seu aproveitamento nas diferentes atividades.

§1º. O aproveitamento dos Estudos Disciplinares de que trata o caput deste artigo poderá ser aferido mediante a aplicação de provas.

§2º. Será atribuído um conceito semestral (Aprovado ou Reprovado) aos Estudos Disciplinares.

Art. 9º. A frequência do aluno nos Estudos Disciplinares resultará da apuração combinada da presença nas atividades presenciais e naquelas realizadas a distância.

Parágrafo Único - Nas atividades a distância, a frequência será controlada por meio dos acessos e do tempo de permanência do aluno na Plataforma Digital da IES.

CAPÍTULO IV DA DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 10º. Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação do Curso, em conjunto com a Direção do Instituto ao qual se vincula, ouvidas as partes interessadas.

Art. 11º. As disposições do presente Regulamento poderão ser alteradas por deliberação do Colegiado de Curso com a anuência dos órgãos colegiados superiores da Instituição.

Art. 12º. O presente Regulamento entra em vigor a partir do ano de 2010, após a sua aprovação dos órgãos colegiados superiores da Instituição.

São Paulo, 23 de março de 2015.

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 1º Semestre

DISCIPLINA: Introdução à Nutrição

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 horas/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 horas/aula

I - EMENTA

A disciplina insere o aluno na área da Nutrição, tendo como base as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição e o currículo do Curso. Proporciona a compreensão da importância das disciplinas básicas e específicas e sua interdisciplinaridade e o conhecimento das diferentes áreas de atuação do Nutricionista, assim como da produção científica atual na área da ciência da Alimentação e Nutrição.

II- OBJETIVOS GERAIS

Fornecer elementos para que o aluno identifique os campos de atuação do nutricionista e introduzir o aluno no universo da produção científica na área de Nutrição.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Discutir a evolução Histórica do Nutricionista e dos cursos de Nutrição.
- Discutir as Diretrizes Nacionais de Curso de Nutrição.
- Fomentar, a partir de uma visão global do currículo, a reflexão acerca da formação acadêmica do aluno de Nutrição.
- Caracterizar o perfil profissional do nutricionista e suas áreas de atuação.
- Discutir a produção científica atual na área de Nutrição.
- Entender os conceitos técnicos básicos da área de Nutrição.
- Adquirir postura crítica em relação à farta divulgação de temas sobre alimentação e nutrição na mídia.

IV – COMPETÊNCIAS

Entender a estrutura do Curso de Nutrição e as competências e habilidades requeridas, segundo legislação vigente.

Compreender o perfil do profissional em Nutrição e a abrangência das áreas de atuação do nutricionista, bem como as possibilidades de atuação no mercado de trabalho. Conhecer os órgãos de representação do profissional à nível federal e estadual (CFN e CRN) e associações de classe e sindicatos.

Identificar os principais eixos temáticos de pesquisa em nutrição das universidades.

V - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1: Introdução à disciplina. Avaliação diagnóstica dos conceitos prévios e visão do futuro profissional da nutrição.

Aula 2: Evolução histórica da Ciência da Nutrição e do profissional nutricionista.

Aula 3: Histórico da criação do CFN/CRN, sindicato e associações.

Aula 4: Perfil do profissional egresso - conhecimentos, competências e habilidades adquiridas na formação do nutricionista de acordo com as Diretrizes Curriculares Nacionais.

Aula 5: A Universidade e o Curso de Nutrição: disciplinas básicas e específicas e sua interdisciplinaridade.

Aula 6: Ciência e senso comum. Fontes de pesquisa científica (portal de busca e biblioteca eletrônica). Manuscrito e revista científica.

Aula 7. Desenvolvimento da Nutrição como ciência no Brasil e no Mundo. Linhas de pesquisas atuais e principais instituições científicas na área da Alimentação e Nutrição. **Aula 8.** Normalização de trabalhos acadêmicos – formatação, estrutura e citações. **NP1**

Aula 9: Áreas de atuação do Nutricionista e suas atribuições.

Aula 10. O nutricionista na Alimentação Coletiva.

Aula 11: O nutricionista em Saúde Coletiva – Alimentação do escolar

Aula 12: O nutricionista em Saúde Coletiva – Rede de saúde

Aula 13: O nutricionista na Nutrição Clínica – Consultório/ambulatório

Aula 14: O nutricionista na Nutrição Clínica - Hospital

Aula 15 O profissional nutricionista hoje: limites e perspectivas de atuação.

NP2

Avaliação Substitutiva

Exame

VI – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

Nas aulas utiliza-se, predominantemente, metodologia ativa de ensino, apoiada nas diretrizes do plano de ensino. O desenvolvimento dos conceitos e conteúdos ocorre com apoio de bibliografia, propostas de leituras, exercícios, textos complementares e sugestão de literatura e filmes, quando possível. Com o objetivo de aprofundar o conteúdo programático e o incentivo à pesquisa, ocorrem discussões relevantes, onde o docente pode utilizar recursos como: artigos científicos, trabalhos individuais ou em grupo e palestras, permitindo, aos alunos, a compreensão e concretização dos assuntos abordados.

VII - AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VIII - BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

BELINI, Viviane. Introdução a profissão. São Paulo: Pearson, 2016. **Biblioteca Virtual**

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN N° 380/2005. Dispõe sobre a definição das áreas de Atuação do nutricionista e suas Atribuições, estabelece parâmetros Numéricos de referência, por área de Atuação, e dá outras providências. Brasília, dezembro, 2005. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_380_2005.htm#:~:text=Disp%C3%B5e%20sobre%20a%20defini%C3%A7%C3%A3o%20das,atua%C3%A7%C3%A3o%20e%20d%C3%A1%20outras%20provid%C3%Aancias.>. Acesso em 03/03/2022. **Online**

CONSELHO NACIONAL DE EDUCAÇÃO. Câmara de Educação Superior. Resolução CNE/CES 5/2001. Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição. Diário Oficial da União. Brasília, novembro, 2001. Disponível em: <<http://portal.mec.gov.br/escola-de-gestores-da-educacao-basica/323-secretarias-112877938/orgaos-vinculados-82187207/13193-resolucoes-2001>>. Acesso em 03/03/2022. **Online**

COMPLEMENTAR

CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. A atuação do nutricionista na Atenção Básica à Saúde em um grande centro urbano. *Ciência & Saúde Coletiva* [online]. 2012, v. 17, n. 12 [Acessado 23 Março 2022] , pp. 3289-3300. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S1413-81232012001200014>>. Acesso em 03/03/2022. **Online**

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTA. Inserção profissional dos nutricionistas no Brasil. Brasília, DF: CFN, 2006. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2019/05/CARTILHA%20CFN_VERSAO_DIGITAL.pdf?fbclid=IwAR0uypYRdbnoFbs_aR4PIAKygN3PC4-BUFJfPCD2tszfAXtxG1y0KE1HvLs>. Acesso em 11/05/2021. **Online**

LARA, Roberta Soares; NATACCI, Lara Cristiane. *Nutrição: visão atual e do futuro*. Barueri: Manole, 2018. **Biblioteca Virtual**

LUZ, Maria Mercês de Araújo. A formação do profissional nutricionista na percepção do docente. *Interface - Comunicação, Saúde, Educação* [online]. 2015, v. 19, n. 54 [Acessado 23 Março 2022] , pp. 589-601. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/1807-57622014.0753>>. Acesso em 03/03/2022. **Online**

MARTINS, Cristina. *Diagnósticos em Nutrição: fundamentos e implementação da padronização internacional*. Porto Alegre: ArtMed, 2017. **Minha Biblioteca**

PERIÓDICOS:

- Brazilian Journal of Nutrition/Revista de Nutrição.
- Nutrição em Pauta.

SITES:

- www.cfn.org.br
- www.crn3.org.br
- www.asbran.com.br
- www.apan.com.br
- www.saude.gov.br/nutricao

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 1º Semestre

DISCIPLINA: Interpretação e Produção de Textos

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 horas-aula

I – EMENTA

Leitura, interpretação e conhecimento. Temas da atualidade. Diferentes linguagens. Estilos e gêneros discursivos. Qualidade do texto. Produção de texto.

II– OBJETIVOS

- Ampliar o universo cultural e expressivo do aluno;
- Trabalhar e analisar textos orais e escritos sobre assuntos da atualidade;
- Produzir na linguagem oral e escrita textos diversos;

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Ao término do curso, o aluno deverá:

- Valorizar a leitura como fonte de conhecimento e prazer;
- Aprimorar as habilidades de percepção das linguagens envolvidas na leitura;
- Ler e analisar diversos estilos e gêneros discursivos com senso crítico;
- Identificar as ideias centrais do texto;
- Ampliar seu vocabulário ativo;
- Expressar-se com coerência, concisão e clareza, visando à eficácia da comunicação.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1) Conscientização da importância da leitura como fonte de conhecimento e participação na sociedade;
- 2) As diferentes linguagens: verbal, não verbal; formal e informal;
- 3) Noções de texto: unidade de sentido;
- 4) Textos orais e escritos;
- 5) Estilos e gêneros discursivos: jornalístico, científico, técnico, literário, publicitário entre outros;
- 6) Interpretação de textos diversos e de assuntos da atualidade;
- 7) Qualidades do texto: coerência, coesão, clareza, concisão e correção gramatical;
- 8) Complemento gramatical; 9) Produção de textos diversos.

V – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

O curso será desenvolvido por meio de:

- Leitura e análise de textos.
- Realização online de exercícios teóricos e práticos.

VI – AVALIAÇÃO

- Duas provas bimestrais de aplicação do conteúdo exposto.
- A média do semestre será calculada de acordo com o Regimento da IES. (As avaliações e o critério de aprovação seguem o determinado pela instituição, que por sua vez estão divulgados no manual do aluno).

VII – BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

KOCH, Ingedore Villaça; ELIAS, Vanda Maria. Ler e compreender: os sentidos do texto. São Paulo: Contexto, 2012. [Biblioteca Virtual](#)

MASIP, Vicente. Fundamentos Lógicos da interpretação de textos e da argumentação. Rio de Janeiro: LTC, 2012. [Minha Biblioteca](#)

MOYSÉS, Carlos Alberto. Língua Portuguesa: atividades de leitura e produção de texto: atividades de leitura e produção de texto. São Paulo: Saraiva, 2016. [Minha Biblioteca](#)

COMPLEMENTAR

ANDRADE, Maria Margarida de. Guia prático de redação: exemplos e exercícios. São Paulo: Atlas, 2011. [Minha Biblioteca](#)

MARTINO, Agnaldo. Português esquematizado: gramática, interpretação de texto, redação oficial, redação discursiva. São Paulo: Saraiva, 2021. [Minha Biblioteca](#)

PEREIRA, Maurício Gomes. Artigos científicos: como redigir, publicar e avaliar. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. [Minha Biblioteca](#)

SANTOS, Leonor Werneck dos. Análise e Produção de Textos. São Paulo: Contexto 2012. [Biblioteca Virtual](#)

TRAVAGLIA, L.; KOCH, I. A coerência textual. São Paulo: Contexto, 2010.
.Minha Biblioteca

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 1º Semestre

DISCIPLINA: Psicologia Aplicada à Nutrição

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 horas-aula

I – EMENTA

A Psicologia como Ciência. As principais teorias psicológicas. A personalidade e os estados emocionais. A percepção e suas alterações na autoestima e na imagem corporal. As teorias de Motivação. O desenvolvimento psicológico e a relação com o crescimento corporal e social. Comportamentos divergentes. Distúrbios de alimentação. A obesidade. Stress, Eustress e Distress. A depressão e seus efeitos nos hábitos alimentares. Deficiências de nutrição. A simbologia da digestão. Distúrbios psicossomáticos. A interação paciente e o profissional de nutrição.

II – OBJETIVOS

- Levar o aluno à compreensão do que é Psicologia, quais são seus conceitos principais e como ela se relaciona com a Nutrição;
- Ao final do semestre, o aluno será capaz de entender como a percepção, a personalidade e a afetividade determinam os comportamentos das pessoas, seres biopsicossociais, e que esses comportamentos e suas consequências, não são dissociados;
- Contribuir para que o aluno adquira uma postura técnica, uma visão holística sobre o ser humano que vier necessitar de sua atenção profissional.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Propiciar ao aluno um contato com a Psicologia, seus termos técnicos e como estes se aplicam a cada indivíduo.
- Desenvolver a capacidade para o aluno perceber, dentro de sua prática, os aspectos psicológicos que determinam, consciente ou inconscientemente, comportamentos alimentares adequados e patológicos.
- O aluno deverá compreender a importância do equilíbrio psicossomático na constituição do SER saudável.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1. A Psicologia como Ciência.

Objetivo: Breve história sobre o nascimento da psicologia e a sua contribuição (observar, descrever, analisar e intervir) para o profissional nutricionista. Relacionar conhecimento psicológico com a prática do profissional nutricionista.

Aula 2. Principais teorias psicológicas.

Objetivo: Apresentar as abordagens psicológicas (objetivo e objeto de estudo). Deverá relacionar o conteúdo oferecido com a prática do nutricionista.

Aula 3. Breve descrição do desenvolvimento psicológico e social.

Objetivo: Definição e características emocionais gerais sobre o desenvolvimento humano (crianças, adolescentes, adultos e idosos). Relacionar os exemplos com a prática do nutricionista.

Aula 4. A Personalidade e a Motivação.

Objetivo: Definição, características gerais sobre a personalidade e suas alterações. Considerar as influências biológicas e as psicológicas na “formação” e na alteração da personalidade. Ressaltar as implicações das alterações dos estados emocionais com a alimentação. A importância da motivação no acolhimento e no vínculo entre o paciente e o profissional nutricionista.

Aula 5. A percepção.

Objetivo: Definição e características gerais sobre a percepção e suas alterações.

Aula 6. Comportamentos Divergentes: neuroses, psicoses e perversões.

Objetivo: Definição, características gerais sobre as neuroses, psicoses e perversões e as implicações dos sintomas no atendimento do profissional nutricionista durante a anamnese. Relacionar os exemplos com a prática do nutricionista. As dificuldades do profissional nutricionista com os pacientes cujo transtorno já está estabelecido. Os exemplos deverão ser feitos com cautela.

Aula 7. Distúrbios da Alimentação: anorexia nervosa, bulimia nervosa, vigorexia, comer compulsivo (SAEMD), ortorexia, drunkorexia, obesidade.

Objetivo: Definição e características gerais dos transtornos alimentares. O entendimento do diagnóstico e as possíveis intervenções para quem não é psicológico.

Aula 8. Distúrbios da Alimentação: anorexia nervosa, bulimia nervosa, vigorexia, comer compulsivo (SAEMD), ortorexia, drunkorexia, obesidade.

Objetivo: Definição e características gerais dos transtornos alimentares. O entendimento do diagnóstico e as possíveis intervenções para quem não é psicológico.

NP1

Aula 9. O Stress, Eustress e Distress

Objetivo: Definição (Stress, Eustress e Distress)

Aula 10. Deficiências de Nutrição: disfunção da tireoide, disfunção das suprarrenais.

Objetivo: Relacionar as alterações orgânicas com o estado emocional

Aula 11. Distúrbios Psicossomáticos: úlcera, dispepsia, colite, gastrite, constipação psicogênica crônica, diarreia psicogênica crônica.

Objetivo: Definição e características gerais sobre os Distúrbios Psicossomáticos

Aula 12. Depressão e alterações alimentares.

Objetivo: Definição e características gerais sobre os estados depressivos e sua influência nos hábitos alimentares.

Aula 13: Apresentação do artigo

Objetivo: O aluno deverá pesquisar artigo científico em grupo e apresentar (introdução, metodologia e resultado). O assunto deverá estar relacionado com a psicologia e área da nutrição.

Aula 14: Apresentação do artigo

Objetivo: O aluno deverá pesquisar artigo científico em grupo e apresentar (introdução, metodologia e resultado). O assunto deverá estar relacionado com a psicologia e área da nutrição.

Aula 15: Apresentação do artigo

Objetivo: O aluno deverá pesquisar artigo científico em grupo e apresentar (introdução, metodologia e resultado). O assunto deverá estar relacionado com a psicologia e área da nutrição.

Avaliação NP2
Prova
Substitutiva
Exame

V – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

- Leituras e discussão de textos
- Apresentação de Trabalhos
- Recursos Audiovisuais

VI – AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VII – BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

ALVARENGA, Marle; DAHÁS, Liane; MORAES, César. Ciência do comportamento alimentar. Santana de Parnaíba: Manole, 2021 [Minha Biblioteca](#)

ALVARENGA, Marle; dunker, Karin Louise Lenz; PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Transtornos alimentares e nutrição: da prevenção ao tratamento. Barueri: Manole, 2020. [Minha Biblioteca](#)

DALGALARRONDO, Paulo. Psicopatologia e semiologia dos transtornos mentais. Porto Alegre: Artmed, 2018 [Minha Biblioteca](#)

MORRIS, Charles G. Introdução à psicologia. São Paulo: Pearson Hall, 2004. [Biblioteca Virtual](#)

SADOCK, Benjamin J.; SADOCK, Virginia A.; RUIZ, Pedro. Compêndio de psiquiatria: ciências do comportamento e psiquiatria clínica. Porto Alegre: Grupo A, 2017 [Minha Biblioteca](#)

COMPLEMENTAR

ALVARENGA, Marle; SCAGLIUSI, Fernanda Baeza; PHILIPPI, Sonia Tucunduva (orgs.). Nutrição e transtornos alimentares: avaliação e tratamento. Barueri: Manole, 2011. [Minha Biblioteca](#)

BOCK, Ana Mercês Bahia; FURTADO, Odair; TEIXEIRA, Maria de Lourdes Trassi. Psicologias. São Paulo: Saraiva, 2018 [Minha Biblioteca](#)

BUSSE, Salvador de Rosis (org.). Anorexia, Bulimia e Obesidade. Barueri: Manole, 2004. [Minha Biblioteca](#)

FRANÇA, Ana Cristina Limongi; RODRIGUES, Avelino Luiz. Stress e trabalho: uma abordagem psicossomática. São Paulo: Atlas, 2013. [Minha Biblioteca](#)

VIGUERAS, Evelyn S. Reyes. Psicologia da saúde. São Paulo: Pearson, 2014. . [Biblioteca Virtual](#)

PLANO DE ENSINO

CURSOS: Nutrição

SÉRIE: 1º Semestre

DISCIPLINA: Práticas Educativas em Saúde

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3 horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 60 horas-aula

I – EMENTA

A disciplina aborda conceitos do processo ensino-aprendizagem contemplando a relação homem/mundo/educação, em um exercício de prática reflexiva que privilegia os elementos que podem diferenciar o futuro profissional educador em saúde.

II – OBJETIVOS

O estudante deverá:

- Compreender a evolução histórica dos conceitos de educação em saúde;
- Relacionar a educação em saúde com a promoção da saúde;
- Compreender a relação ensino-aprendizagem e suas implicações sociais;
- Compreender a posição do profissional da saúde no processo ensino-aprendizagem; □ Conhecer as diversas metodologias de ensino, com destaque ao modelo dialógico;
- Habilitar-se no desenvolvimento de um projeto educativo em saúde.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

O estudante deverá:

- Compreender os diferentes conceitos e estratégias de educação em saúde no contexto histórico e social;
- Articular os conceitos de educação em saúde com a promoção da saúde;
- Compreender os fatores envolvidos no processo de ensino-aprendizagem;
- Reconhecer e refletir sobre a posição do profissional de saúde nesse contexto;
- Compreender o impacto das práticas educativas dialógicas;
- Compreender a importância do processo ensino-aprendizagem focado na educação ambiental;
- Conhecer e desenvolver senso crítico sobre as diversas metodologias de ensino;
- Desenvolver a habilidade de planejar um projeto de educação em saúde.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 01- Apresentação do docente e dos discentes – Sugestão: realização de dinâmica para integração – Resgatar experiências positivas de negativas da vida escolar e/ou de situações de adoecimento com necessidade de cuidados para subsidiar reflexões acerca da proposta da disciplina

Aula 02- Evolução histórica dos conceitos de educação em saúde – Sugestão de vídeo: Mudando paradigmas na Educação <https://www.youtube.com/watch?v=phvUYyAb44I> **Aula 02-** Educação em saúde e sua relação com a promoção da saúde – Sugestão: trazer exemplos sobre situações reais para reforçar a teoria

Aula 03- O profissional de saúde e o seu papel de educador em saúde: competências e implicações – Sugestão de vídeo: First Fly Dreamworks <https://www.youtube.com/watch?v=VdecGgSF5BE&noredirect=1>

Aula 04- Teorias da educação: conhecimento e reflexão acerca dos diferentes modelos educacionais – Sugestão de vídeo para reforçar o modelo reiterativo – Vida Maria https://www.youtube.com/watch?v=Bs87_NQTM0M

Aula 05- Educação dialógica / emancipatória - Comunicação Interpessoal

Aula 06- Ensinar e aprender: desafios do educador em saúde – Educação Ambiental **Aula 07-** Formação do profissional de saúde / Discussão acerca das Diretrizes Curriculares Nacionais dos cursos da saúde.

NP1

Aula 08- Educação Permanente em Saúde – De Política Pública a uma prática possível: limites e possibilidades

Aula 09- Desenvolvimento de um projeto de educação em saúde – Etapas necessárias **Aula 10-** Desenvolvimento de um projeto de educação em saúde – Construção do objetivo ao público alvo

Aula 11- Desenvolvimento de um projeto de educação em saúde – Construção das estratégias à forma de avaliação

Aula 12- Desenvolvimento de um projeto de educação em saúde – Aplicação preferencialmente em campo (escola, universidade, unidade de saúde, dentre outros)

Aula 13- Desenvolvimento de um projeto de educação em saúde – Aplicação preferencialmente em campo (escola, universidade, unidade de saúde, dentre outros) **Aula 14-** Elaboração do relatório final acerca da prática educativa desenvolvida -

Resultados obtidos / aprendizagem construída

Aula 15- Discussão sobre a prática educativa desenvolvida – Avaliação da disciplina.

**NP2 PROVA
SUBSTITUTIVA
EXAME
REVISÃO DE
PROVAS**

V – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

Aulas expositivas dialogadas.
Leitura programada de textos e discussão em sala de aula.
Realização de projeto educativo.
Reflexões sobre filmes e textos.
Experiências práticas com a comunidade.

VI – AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VII – BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

ALFIERI, Fábio Marcon; SILVA, Natália C. O. Vargas e; ANDRADE, Elisabete Agrela de. Cenários contemporâneos da promoção da saúde. São Paulo: Hucitec, 2020. [Biblioteca Virtual](#)

HARADA, Maria de Jesus Castro Sousa; PEDREIRA, Mavilde da Luz Gonçalves; VIANA, Dirce Laplaca. Promoção da saúde: fundamentos e práticas. São caetano do Sul: Yendis, 2012. [Biblioteca Virtual](#)

PELICIONI, Maria Cecília Focesi; MIALHE, Fábio Luiz. Educação e promoção da saúde: teoria e prática. Rio de Janeiro: Santos, 2019. [Minha Biblioteca](#)

COMPLEMENTAR

ALVES, Rubem. Conversas com quem gosta de ensinar. São Paulo: Papyrus, 2014. [Biblioteca Virtual](#)

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Oficina de educação em saúde e comunicação: Fundação Nacional da Saúde, 2001. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/sus_az_garantindo_saude_municipios_3ed_p1.pdf>. Acesso em: 25 nov. 2018. [Online](#)

DOURADO, Juscelino; BELIZÁRIO, Fernanda. Reflexão e práticas em Educação Ambiental: discutindo o consumo e a geração de resíduos. São Paulo: Oficina de Textos, 2014 **Biblioteca Virtual**.

FANTIN, Maria Eneida; OLIVEIRA, Edinalva. Educação ambiental, saúde e qualidade de vida. Curitiba: Intersaberes, 2014. **Biblioteca Virtual**

SÃO PAULO. GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO. Educação em saúde: planejando as ações educativas: teoria e prática. São Paulo: Secretaria de Estado da Saúde, 1997. Disponível em: <https://cursosextensao.usp.br/pluginfile.php/48569/mod_resource/content/1/Educa%C3%A7%C3%A3o%20em%20sa%C3%BAde.pdf>. Acesso em 03/03/2022. **Online**

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 1º Semestre

DISCIPLINA: Políticas de Saúde

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 horas-aula

I – EMENTA

A disciplina de Políticas de Saúde estuda as políticas norteadoras do sistema de saúde por meio da análise histórica até os tempos atuais e discute a organização, a ampliação e a dinamização do setor saúde a partir do Sistema Único de Saúde – SUS – trabalhando com o enfoque integral, e abordando a promoção, prevenção e recuperação da saúde.

II– OBJETIVO

Conhecer e compreender os conceitos sobre políticas e sistemas de saúde, focando a realidade brasileira em sua trajetória histórica e suas características atuais.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conhecer a história das políticas de saúde da humanidade.
- Discorrer sobre a organização de sistemas de saúde de diferentes países.
- Avaliar as conferências, plataformas e declarações dos principais organismos internacionais e nacionais norteadores das políticas de saúde.
- Compreender a história e a realidade atual das políticas de saúde no Brasil.
- Conhecer e compreender o Sistema Único de Saúde – SUS – seus modelos de atenção à saúde, financiamento e alocação de recursos.
- Compreender a complexidade do campo da saúde coletiva, com análise política, permitindo a reflexão para estratégias de transformação das estruturas tradicionais na assistência à saúde.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1: Síntese histórica da saúde com destaque na evolução do sistema de saúde no Brasil: História das políticas de saúde no Brasil de 1822 a 1963: do Império ao desenvolvimento populista.

Aula 2: Síntese histórica da saúde com destaque na evolução do sistema de saúde no Brasil: História das políticas de saúde no Brasil de 1964 a 1990: do Golpe Militar à Reforma Sanitária.

Aula 3: Principais conferências, plataformas e declarações internacionais relacionadas à promoção da saúde (Alma-Ata, Otawa, Adelaide, Sundsvall).

Aula 4: Principais conferências, plataformas e declarações internacionais relacionadas à promoção da saúde (Bogotá, Jacarta, México, Bangkok e Buenos Aires).

Aula 5: Sistemas de Saúde: origens, componentes e dinâmica – sistemas e proteção social; origem dos sistemas públicos de saúde; fronteiras dos sistemas de saúde.

Aula 6: Sistemas de Saúde: origens, componentes e dinâmica – Componentes dos sistemas de saúde (cobertura populacional, recursos econômicos, recursos humanos, rede de serviços, insumos, tecnologia e organizações), Dinâmica dos sistemas de saúde (financiamento, prestação de serviços, gestão e regulação), Relações sociais e a dinâmica dos sistemas de saúde.

Aula 7: Modelos de Sistemas de Saúde: análise comparada entre países – EUA, Canadá, Japão, Cuba e Espanha.

Aula 8: Política Nacional de Promoção da Saúde.

Conferências Nacionais de Saúde – da 8ª até a 13ª Conferência Nacional de Saúde.

NP1

Aula 9: O Sistema Único de Saúde (SUS): princípios, diretrizes, organização, financiamento.

Aula 10: O Sistema Único de Saúde (SUS): Papel do Estado nas três esferas de governo. A transferência de responsabilidades e a construção de capacidades gestoras no SUS. Diversidade territorial da atenção à saúde no SUS. Avanços, dificuldades e desafios para o SUS.

Aula 11: O Sistema de Saúde Suplementar no Brasil: cobertura privada suplementar, caracterização do sistema de saúde suplementar brasileiro: lei 9656/98. Planos e Seguros Privados de Saúde.

Aula 12: Organizações sociais no Brasil – Plano Diretor, Programa de Publicização, o Terceiro Setor. Municípios Saudáveis: uma estratégia para a promoção da saúde – conceito, finalidade, gestão intersetorial, autonomia, mobilização da comunidade. **Aula 13:** Modelos de Atenção à Saúde no Brasil: aspectos conceituais, modelo médico assistencial privatista, atenção gerenciada, campanhas sanitárias e programas especiais. **Aula 14:** Política Nacional de Atenção Básica (Estratégias e Práticas Integrativas e Complementares em Saúde), PSF e PAC - oferta organizada, distritalização, ações programáticas de saúde (principais programas do Ministério da Saúde), vigilância da saúde, estratégia de saúde da família e acolhimento.

Aula 15: Política Nacional de Humanização – PNH (Humaniza SUS, Humanização dos Serviços de Saúde).

NP2 Avaliação Substitutiva Exame

V – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

- Aulas expositivas
- Leitura prévia de textos para discussão em sala de aula
- Pesquisa dos alunos em banco de dados e posterior discussão em sala
- Trabalhos de Pesquisa e Seminários

VI – AVALIAÇÃO

Provas regimentais, apresentação de seminários e participação nas discussões e leituras programadas.

VII – BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

FREIRE, Caroline; ARAÚJO, Débora Peixoto de. Política Nacional de Saúde: contextualização, programas e estratégias públicas sociais. São Paulo: Érica, 2015.
[Minha Biblioteca](#)

LOPES, Mário. Políticas de saúde pública: interação dos atores sociais. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017. [Biblioteca Virtual](#)

RODRIGUES, Paulo Henrique; SANTOS, Isabela Soares. Saúde e cidadania: uma visão histórica e comparada do SUS. São Paulo: Atheneu, 2011. [Biblioteca Virtual](#)

SOLHA, Raphaela Karla Toledo. Sistema Único de Saúde. São Paulo: Érica, 2014. [. Minha Biblioteca](#)

COMPLEMENTAR

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm>. Acesso em 03/03/2022. [Online](#)

BRASIL. Ministério da Saúde. A Política de Saúde no Brasil nos anos 90: Avanços e Limites. Brasília, DF, 2002. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/a_politica_de_saude.pdf>. Acesso em 01/02/2010. [Online](#)

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Saúde Suplementar. Integração do setor de saúde suplementar ao sistema de saúde brasileiro. Rio de Janeiro: ANS, 2001. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/ans/serie_ans2.pdf>. Acesso em 03/03/2022. [Online](#)

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde - CONASS. O desenvolvimento do SUS: avanços, desafios e reafirmação dos seus princípios e diretrizes. Brasília - DF; 2003. Disponível em <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/desenvolvimento_sus.pdf>. Acesso em 03/03/2022. [Online](#)

BRASIL. Ministério da Saúde. Evolução e desafios da regulação do setor de saúde suplementar. Brasília - DF; 2003. Disponível em <URL: <http://www.saude.gov.br/bvs>>. Acesso em 03/03/2022. [Online](#)

BRASIL. Ministério da Saúde. O SUS de A a Z: garantindo saúde nos municípios. Ministério da Saúde, Conselho Nacional das Secretarias Municipais de Saúde. 3ª edição. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2009. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/sus_az_garantindo_saude_municipios_3ed_p1.pdf>. Acesso em: 25 nov. 2018. [Online](#)

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Projeto Promoção da Saúde. Promoção da Saúde: Declaração de Alma-Ata, Carta de Ottawa, Declaração de Adelaide, Declaração de Sundsvall, Declaração de Santafé de Bogotá, Declaração de Jacarta, Rede de Megapaíses e Declaração do México. Brasília; 2001. Disponível em: <BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. Projeto Promoção da Saúde>. Acesso em 03/03/2022.
Online

CARNEIRO, JUNIOR N; ELIAS P. E. A reforma do estado no Brasil: as organizações sociais de saúde. Rev. Adm. Pública, 37(2):201-26, 2003. Disponível em: ><https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/rap/article/view/6484>>. Acesso em 03/03/2022.
Online

CORDOBA, Elisabete. SUS e ESF: Sistema Único de Saúde e Estratégia Saúde da Família. São Paulo: Editora Rideel, 2013. **Biblioteca Virtual**

ROCHA, Juan Stuardo Yazille. Manual de saúde pública & saúde coletiva no Brasil. São Paulo: Atheneu, 2012. **Biblioteca Virtual**

WESTPHAL, Márcia Faria. O Movimento cidades/municípios saudáveis: um compromisso com a qualidade de vida. Ciênc. saúde coletiva, 5(1):39-51, 2000. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/csc/a/w3bXBFjBdtVR9y73zLLLC6j/?lang=pt>>. Acesso em 02/03/2022. **Online**

Periódicos e Documentos

BRASIL. Ministério da Saúde. **A Política de Saúde no Brasil nos anos 90: Avanços e Limites.** Brasília, DF, 2002. Disponível em: http://dtr2001.saude.gov.br/editora/produtos/livros/popup/03_0019.htm. Acesso em 01/02/2010.

BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil.** São Paulo: IMESP; 1988.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Políticas de Saúde. **Projeto Promoção da Saúde**. Promoção da Saúde: Declaração de Alma-Ata, Carta de Otawa, Declaração de Adelaide, Declaração de Sundsvall, Declaração de Santafé de Bogotá, Declaração de Jacarta, Rede de Megapaíses e Declaração do México. Brasília; 2001

BRASIL. Ministério da Saúde. **SUS 15 anos de implementação – Desafios e propostas para sua consolidação**. Brasília – DF; 2003. Disponível em <URL: <http://www.saude.gov.br/bvs>>

BRASIL. Ministério da Saúde. **O SUS de A à Z: garantindo saúde nos municípios**. Ministério da Saúde, Conselho Nacional das Secretarias Municipais de Saúde. 3ª edição. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde – CONASS. **O desenvolvimento do SUS: avanços, desafios e reafirmação dos seus princípios e diretrizes**. Brasília – DF; 2003. Disponível em <URL: <http://www.saude.gov.br/bvs>>

CONSELHO NACIONAL DE SECRETÁRIOS DE SAÚDE. **Para entender a gestão do SUS**. Brasília; Conselho Nacional de Secretários de Saúde - CONASS; 2003.

BRASIL. Secretaria de Políticas de Saúde. Departamento de Atenção Básica. Programa de Saúde da Família. **Rev. Saúde Pública**, 34(3), 2000. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S003489102000000300018&lng=en&nrm=iso>. Acesso em 01/02/2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Evolução e desafios da regulação do setor de saúde suplementar**. Brasília – DF; 2003. Disponível em <URL: <http://www.saude.gov.br/bvs>>

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Saúde Suplementar. **Integração do setor de saúde suplementar ao sistema de saúde brasileiro**. Rio de Janeiro: ANS, 2001.

BRASIL. Ministério da Administração Federal e Reforma do Estado, Secretaria da Reforma do Estado. **Organizações Sociais**. Secretaria da Reforma do Estado. Brasília, 1997.

CARNEIRO, JUNIOR N; ELIAS P. E. A reforma do estado no Brasil: as organizações sociais de saúde. **Rev. Adm. Pública**, 37(2):201-26, 2003.

DIMITROV, P. Chegamos a 2000 d.C. e a saúde para onde vai? **O Mundo da Saúde**, 24(1) 19-30, 2000.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Municípios, Cidades e Comunidades**

Saudáveis: recomendações sobre avaliação para formuladores de políticas nas Américas. Washington, D.C: OPAS, 2005. Disponível em: http://www.paho.org/Portuguese/AD/SDE/HS/MCS_Recomendacoes.pdf. Acesso em 01/02/2010.

WESTPHAL, M. F. O Movimento cidades/municípios saudáveis: um compromisso com a qualidade de vida. **Ciênc. saúde coletiva**, 5(1):39-51, 2000.

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

PERÍODO: 1º Semestre

DISCIPLINA: Química

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 horas-aula

• I - EMENTA

Estudo sobre os conhecimentos básicos de Química, que permitirão ao aluno o entendimento das reações químicas e dos elementos químicos, bem como

conhecimentos, relativos à estrutura e às reações químicas de funções orgânicas, objetivando a compreensão dos princípios químicos que envolvem estas reações.

• II - OBJETIVOS GERAIS

- Compreender os princípios químicos que envolvem as reações, o entendimento do comportamento dos elementos químicos bem como suas características e como estas influenciam nas reações químicas.
- Desenvolver capacidade de identificação das funções orgânicas e como estas se comportam nas reações químicas,
- Fundamentar os conceitos para a disciplina de Bioquímica.

• III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender os conceitos da química básica e os grandes grupos orgânicos correlacionando estrutura; propriedades químicas; características físicas; relacionando-os sempre que possível às macromoléculas. Apresentar as reações de obtenção e caracterização das principais funções orgânicas.

• IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1: Estrutura atômica (modelo atual com distribuição eletrônica de Linus Pauling), classificação periódica e propriedades dos elementos (eletronegatividade, etc)

Aula 2: Quantidades e Medidas

Aula 3: Laboratório: Introdução ao uso do laboratório de química (noções de segurança e materiais de laboratório), Introdução ao preparo de soluções – preparação de solução fisiológica e preparação de uma solução de glicose: expressar a concentração simples (g/L) e molar de cada solução.

Aula 4: Ligações Químicas (ligação iônica, covalente (formação do par eletrônico) e ligação metálica)

Aula 5: Ligações Químicas (ligação iônica, covalente (formação do par eletrônico) e ligação metálica)

Aula 6: Polaridade molecular, pontes de hidrogênio e forças de Van der Waals e solubilidade

Aula 7: Funções Inorgânicas (ácidos e bases na definição de Arrhenius, Bronsted-Lowry e de Lewis, nomenclatura básica e reação de neutralização)

Aula 8: Laboratório – Titulação da coca-cola ou suco de limão (determinação da concentração do ácido na solução)

NP1

Aula 9: Hidrocarbonetos, ligação carbono-carbono, classificação de cadeias carbônicas, alcanos, alcenos e alcinos.

Aula 10: Representações gráficas dos compostos orgânicos (fórmulas molecular, estrutural, condensada e em Bond line).

Aula 11: Funções orgânicas (identificação das funções orgânicas em moléculas biológicas e em moléculas presentes em alimentos).

Aula 12: Laboratório: Reação de Tollens – Reação de identificação de aldeídos (sugere-se na identificação de pentoses).

Aula 12: Nomenclatura de alcanos, alcenos e alcinos

Aula 13: Laboratório: identificação de cadeia saturada e insaturada de lipídeos ou reação de Fehling e reação de Biureto (identificação da função amida e consequentemente proteínas). **Aula 14:** Exercícios

NP2

Avaliação Substitutiva

Exame

□ V - ESTRATÉGIA DE TRABALHO

O curso será desenvolvido com três tipos de atividades:

- 1) Aulas Teóricas - em forma de exposição formal;
- 2) Aulas Práticas - Permite ao aluno uma vivência através da experimentação que o familiarizará com a metodologia científica de investigação fundamentando, através da observação, conceitos práticos.

□ VI - AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional

VII BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BETTELHEIM, Frederick A. Introdução à química geral, orgânica e bioquímica. São Paulo: Cengage Learning Editores, 2016 [Minha Biblioteca](#)

CHANG, Raymond. Química geral: conceitos essenciais. Porto Alegre: AMGH, 2011.
[Minha Biblioteca](#)

KOTZ, J.C.; TREICHEL, P. M.; WEAVER, G.C. Química Geral e Reações Químicas. Vol. 1. São Paulo. Cengage Learning, 2016. [Minha Biblioteca](#)

KOTZ, J.C.; TREICHEL, P. M.; WEAVER, G.C. Química Geral e Reações Químicas. Vol. 2. São Paulo. Cengage Learning, 2016. [Minha Biblioteca](#)

LENZI, Ervin; BORTOTTI, Luzia. Química geral experimental. São Paulo: Freitas Bastos, 2013 [Biblioteca Virtual](#)

MAHAN, Bruce M.; MYERS, Rollie J. Química: um curso universitário. Editora Edgard Blücher, 1993. [Minha Biblioteca](#)

ROSENBERG, J.L. Química geral. São Paulo: Bookman, 2013 [Minha Biblioteca](#)

VII - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BETTELHEIM, Frederick. Introdução à química geral. São Paulo: Cengage, 2016. [Minha Biblioteca](#)

CHRISTOFF, P. Química Geral. Curitiba: InterSaberes, 2015. [Biblioteca Virtual](#)

CONN, Eric E.; STUMPF, P.K. Introdução à bioquímica. São Paulo: Edgar Blücher, 2001. [Biblioteca Virtual](#)

NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de Bioquímica de Lehninger. Porto Alegre, Artmed, 2019 [Minha Biblioteca](#)

PICOLO, Kelly Cristina S. de Almeida. Química geral. São Paulo: Pearson, 2013. [Minha Biblioteca](#)

TRINDADE, Dimantino Fernandes. Química básica experimental. São Paulo: Ícone, 2016. [Biblioteca Virtual](#)

**REGULAMENTO
DAS
ATIVIDADES PRÁTICAS SUPERVISIONADAS
São Paulo
REGULAMENTO DAS ATIVIDADES PRÁTICAS
SUPERVISIONADAS**

Capítulo I

DA LEGISLAÇÃO

Art. 1º. O presente Regulamento normatiza a execução das Atividades Práticas Supervisionadas da IES, obedecendo ao disposto na Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, no Parecer CNE/CES nº 571, de 04 de abril de 2001, no Parecer CNE/CES nº 261, de 09 de novembro de 2006, e na Resolução CNE/CES nº 3, de 02 de julho de 2007.

Capítulo II

DA ORGANIZAÇÃO

Art. 2º. As Atividades Práticas Supervisionadas (APS) são atividades acadêmicas desenvolvidas sob a orientação, supervisão e avaliação de docentes e realizadas pelos discentes.

§ Único – As APS são previstas nos Projetos Pedagógicos dos Cursos. **Art. 3º.** As APS constituem parte da carga horária das disciplinas às quais se vinculam.

Art. 4º. Para efeitos deste Regulamento, as Atividades Práticas Supervisionadas (APS) constarão de atividades de Biblioteca (frequência e utilização), atividades relacionadas aos laboratórios (relatórios de experiências e outras), trabalhos individuais ou em grupo determinados pelo professor, trabalhos de iniciação científica, resolução de exercícios do Portal ou de listas, programadas para serem supervisionadas pelos professores em suas aulas.

§1º Para os cursos de licenciatura, acrescentam-se a essas atividades os seminários de práticas e outras atividades inerentes às licenciaturas. §2º – As APS são detalhadas nos Planos de Ensino das disciplinas às quais se vinculam e aprovadas pela Coordenação de Curso, a quem compete acompanhar o seu desenvolvimento.

§3º – As APS são atividades acadêmicas desenvolvidas sob a orientação, supervisão e avaliação de docentes, não cabendo o seu aproveitamento como Atividades Complementares.

§4º – As APS são registradas em formulário próprio, obedecendo a instruções e procedimentos específicos definidos pela Coordenação de Curso.

CAPÍTULO III

DA SUPERVISÃO E AVALIAÇÃO

Art. 5º. Cabe aos docentes responsáveis pelas APS supervisionar e avaliar o desempenho dos alunos.

Art. 6º. Em cada semestre, o aluno deverá cumprir a quantidade de horas de APS definida para seu curso.

§1º A comprovação da realização das APS, em cada semestre, será feita mediante a entrega ou postagem do trabalho acompanhado da Ficha de Supervisão da APS.

§2º Será atribuído um conceito semestral (Aprovado ou Reprovado) às APS.

Capítulo IV

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 7º. As APS não podem ser utilizadas para reposição de aulas presenciais não ministradas pelos docentes.

Art. 8º. Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação, em conjunto com a Direção do Instituto ao qual se subordina o Curso, ouvidas as partes interessadas.

Art. 9º. O presente Regulamento entra em vigor, após a sua aprovação pelos órgãos colegiados superiores da instituição.

São Paulo, 23 de março de 2015.

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 2º Semestre

DISCIPLINA: Anatomia

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 Horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 Horas-aula

I – EMENTA

A disciplina de Anatomia estuda a Introdução geral ao estudo da anatomia e os componentes anatômicos e estruturais do Aparelho Locomotor, composto pelos ossos, articulações e músculos, e dos Sistemas Cardiovascular e Respiratório.

II – OBJETIVOS GERAIS

Identificar os elementos anatômicos dos vários sistemas orgânicos permitindo assim a aplicação correta no desempenho das atividades profissionais em saúde.

O aluno deverá ser capaz de:

- Ser organizado e disciplinado, pelo caráter metodológico e precisão de linguagem da disciplina;
- Ter comportamento ético-moral, pela natureza do material (cadáver) utilizado para estudo, e pelo método de ensino-aprendizagem;
- Compreender a organização do corpo humano, precedendo aplicação no vivo;

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Demonstrar a morfologia, disposição e inter-relação das estruturas que compõem os vários sistemas do corpo humano e empregar corretamente a nomenclatura anatômica.

- Conhecer a topografia geral do aparelho locomotor;
- Identificar os órgãos isoladamente e *in loco*;
- Correlacionar as projeções dos órgãos nas paredes externas do organismo (anatomia palpatória);

- Entender a correlação da disciplina com outras disciplinas de aplicação.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1: Introdução ao estudo da Anatomia Humana. Respeito ao cadáver. Conceito e divisão da Anatomia. Fatores Gerais de Variação em Anatomia. Planos Limitantes e de Divisão do Corpo Humano (teórico-prática).

Aula 2: Osteologia - Conceito e divisões do esqueleto. Funções do esqueleto. Número de ossos do esqueleto e fatores de variações. Classificação dos ossos quanto à forma. Estrutura dos ossos: osso compacto e osso esponjoso. Perióstio e Medula óssea (teórico-prática).

Aula 3: Acidentes ósseos: O esqueleto axial (crânio, ossos da face, coluna vertebral, suas regiões e curvaturas, características gerais de uma vértebra e tipos de vértebras, tórax – esterno e costelas) (teórico-prática).

Aula 4: Acidentes ósseos: O esqueleto apendicular (ossos do membro superior, ossos do cingulo do membro superior, ossos do membro inferior e ossos do cingulo do membro inferior) (teórico-prática).

Aula 5: Sistema articular: artrologia. Conceito, divisão e nomenclatura das articulações.

Tipos de articulações (Articulações fibrosas: suturas, sindesmoses e gonfoses, Articulações cartilaginosas: sincondroses, cartilagem epifisial e sínfise, Articulações sinoviais) (teórico-prática).

Aula 6: Elementos sinoviais articulares, Classificação das articulações sinoviais quanto à forma das superfícies articulares e quanto ao número de eixos de movimentos (teórico-prática).

Aula 7: Sistema muscular: miologia. Conceito de músculo. Classificação dos músculos: critérios quanto à forma e a disposição das fibras musculares. Morfologia muscular:

componentes dos músculos esqueléticos.

Conceito de inserção proximal e inserção distal (origem e inserção) (teórico-prática).

Aula 8: Elementos conjuntivos dos músculos. Vascularização e inervação. Músculos da cabeça e pescoço, do tronco, do abdome, do cingulo escapular e pélvico e dos compartimentos dos membros superiores e inferiores (teórico-prática).

NP1

Aula 9: Sistema Cardiovascular: Conceito e filogênese. Circulação em geral: sistêmica, pulmonar e fetal. Coração - Posição do coração, base, ápice, faces e margens, envoltórios do coração e Morfologia interna e externa (teórico-prática).

Aula 10: Sistema condutor do coração. Vasos: diferenças morfológicas. Artérias: conceito, características, situação, ramos, circulação colateral. Veias: conceito, características, situação. Principais artérias e veias com seus respectivos territórios (teórico-prática). **Aula 11:** Sistema Linfático: Conceito e funções. Troncos coletores principais. Linfonodos das regiões do corpo: cabeça e pescoço, tronco e membros: superior e inferior. Timo e baço (teórico-prática).

Aula 12: Circulação Fetal e Sistema Porta (teórico-prática).

Aula 13: Sistema Respiratório: Conceito, divisão e componentes. Porção Condutora: Nariz: cavidade nasal, paredes do nariz, seios paranasais, Faringe: estrutura, divisões, morfologia, relações, Laringe: conceito, funções, constituição, morfologia interna, relações, Traqueia: conceito, morfologia, relações e Brônquios: morfologia, relações, divisões (teórico-prática).

Aula 14: Sistema Respiratório: Porção Condutora: Pulmões: morfologia, divisões, pleuras.

Tórax: constituição das paredes, projeções dos órgãos internos (teórico-prática). **Aula 15:** Mecânica respiratória e músculos respiratórios (teórico-prática).

NP2

Avaliação Substitutiva

Exame

V – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

O curso será ministrado através de aulas teóricas e práticas, sendo as aulas teóricas do tipo expositivas ilustradas através de recursos audiovisuais. As aulas práticas serão realizadas em laboratório, com a demonstração e estudo orientado dos principais elementos anatômicos de cada sistema, seguido de identificação individual pelos alunos em peças anatômicas previamente preparadas. Utilização de metodologias ativas (TBL, CAV, SAI).

VI – AVALIAÇÃO

As avaliações serão realizadas através de aplicação de provas teóricas e práticas. As avaliações teóricas serão compostas de questões dissertativas (40%) e de múltipla escolha (60%) contendo enunciados descritivos em cada questão.

As avaliações práticas serão realizadas em laboratório de anatomia por meio de provas do tipo “gincana”, em sistema de rodízio diante às estruturas anatômicas, constando de 20 estruturas no mínimo, por prova.

VII – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

KÖPF-MAIER, Petra. Atlas de anatomia humana: anatomia geral, paredes do tronco, membros superior e inferior. Rio de Janeiro: Guanabara, 2013. Vol. 1. [Minha Biblioteca](#)

MOORE, Keith L.; DALLEY, Arthur F.; AGUR, A. M. R. Anatomia orientada para a clínica. Rio de Janeiro: Gen, 2018. [Minha Biblioteca](#)

TORTORA, Gerard J. Princípios de Anatomia Humana. Rio de Janeiro: Gen, 2019. [Minha Biblioteca](#)

TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia. Porto Alegre: Grupo A, 2017. [Minha Biblioteca](#)

TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. Princípios de anatomia e fisiologia. Rio de Janeiro: Gen, 2016. [Minha Biblioteca](#)

BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

GRAAFF, VAN D. Anatomia Humana. Barueri: Manole, 2003.. [Minha Biblioteca](#)

LAROSA, Paulo Ricardo R.. Anatomia Humana: texto e atlas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. [Minha Biblioteca](#)

MARIEB, Elaine N. Anatomia e Fisiologia. Porto Alegre: ArtMed, 2009. [Minha Biblioteca](#)

MARTINI, Frederic H.; TIMMONS, Michael J.; TALLITSCH, Robert B. Anatomia Humana. Porto Alegre: ArtMed, 2009. [Minha Biblioteca](#)

PEZZI, Lucia Helena Antunes; PRINZ, Rafael Dantas; CORREIA, João Pereira; PESSANHE N. Anatomia clínica baseada em problemas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. [Minha Biblioteca](#)

SANTOS, Nívea Cristina Moreira. Anatomia e fisiologia humana. São Paulo: Érica, 2014. [Minha Biblioteca](#)

ROHEN, Johannes W., LÜTJEN-DRECOLL, Elke. Anatomia humana: resumos em quadros e tabelas: vasos, nervos e músculos. Porto Alegre: Manole, 2008. **Minha Biblioteca**

TANK, P. W.; GEST, T. R. **Atlas de anatomia humana**. Porto Alegre: Artmed, 2009.

Disponível em:
<<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536319308/cfi/0>>. Acesso em 2 abr. 2018. **Online**

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 2º Semestre

DISCIPLINA: Bromatologia

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 Horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 Horas-aula

I – EMENTA

A disciplina estuda os métodos e técnicas utilizadas para determinação da composição química dos alimentos de origem animal e vegetal. Avaliação da qualidade do alimento a partir das recomendações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

II - OBJETIVOS GERAIS

- Conhecer as técnicas utilizadas para realização das análises de alimentos
- Avaliar a qualidade de alimentos de origem animal e vegetal para consumo humano □ Identificar possíveis adulterações de alimentos

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Habilitar o aluno a realizar análises laboratoriais para determinação dos componentes químicos dos alimentos.
- Elaborar tabelas de composição de alimentos.
- Estudar a composição química (centesimal) dos alimentos e a partir daí seu valor nutricional.
- Conhecer as principais técnicas e métodos que permitem determinar possíveis adulterações dos alimentos de origem animal e vegetal.
- Conhecer as características específicas dos alimentos adequados para consumo.
- Conhecimento quanto à emissão de Laudos bromatológicos.

IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. ALIMENTOS

- 1.1 Adulterados
- 1.2 Alterados

2. REGRAS DE LABORATÓRIO E RELATÓRIO

- 2.1 Análise e interpretações de resultados: conceitos de exatidão, precisão, repetibilidade, reprodutibilidade, cálculo da média e desvio-padrão.

3. AMOSTRAGEM E COLETA DE AMOSTRAS

- 3.1 Técnicas de amostragem e preparo de amostra para análise
- 3.2 Técnicas de preservação de amostra

4. UMIDADE EM ALIMENTOS

4.1 Metodologia para determinação de umidade em alimentos: métodos por secagem em estufa a 105 ° C

5. CINZAS

5.1 Cinzas em alimentos

5.2 Metodologia para determinação de cinzas totais em alimentos

6. LIPÍDEOS

6.1 Metodologia de análises: extração com solventes a quente (tipos de solventes, tipos de equipamentos)

6.2 Determinação de lipídeos pelo método de Soxhlet.

7. PROTEÍNAS

7.1 Método de Kjeldahl: determinação através do “n” total

8. FIBRAS

8.1 Determinação de fibra alimentar e fibra bruta

9. ANÁLISE DA QUALIDADE DO MEL

9.1 Fraudes em alimentos

9.2 Reação lugol

10. ANÁLISE DA QUALIDADE DO LEITE

10.1 Características sensoriais, densidade, acidez,

V – CRONOGRAMA

Módulos	Descrição das Atividades
1	Aula Prática
	Apresentação do plano de ensino e cronograma. Conceito e importância da bromatologia.
	Alimentos adulterados e alterados
2	Aula Prática
	Regras de laboratório e relatório
3	Aula Prática
	Análise e interpretações de resultados
4	Aula Prática
	Amostragem e coleta de amostras
5	Aula Prática / Laboratorial

	Quarteamento
6	Aula Prática
	Determinação de Umidade: Secagem em Estufa a 105 ° C
7	Aula Prática
	Cinzas
8	Aula Prática / Laboratorial
	Determinação de Cinzas Totais: Resíduo Mineral Fixo
NP1	
9	Aula Prática
	Metodologia de análises: extração com solventes a quente (tipos de solventes, tipos de equipamentos)
10	Aula Prática / Laboratorial
	Lipídeos: Método Soxhlet
11	Aula Prática
	Proteínas: determinação do N total pelo método de Kjeldahl
12	Aula Prática / Laboratorial
	Determinação do N total pelo método de Kjeldahl
13	Aula Prática
	Métodos de determinação de fibra alimentar e fibra bruta.
14	Aula Prática
	Fraudes em alimentos: Pesquisa de adulteração em mel: reação Lugol
15	Aula Prática
	Análise da qualidade do leite: Determinação das características sensoriais, densidade e acidez
NP2	
Prova Substitutiva	
Exame	

VI – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

Aulas Teóricas e Práticas; Seminários; Trabalhos de pesquisa. Utilização de metodologias ativas (TBL, CAV, SAI).

VII – AVALIAÇÃO

Provas e avaliação de relatórios de aulas práticas.

VII – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2015.

[Minha Biblioteca](#)

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. ; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema. Porto Alegre: ArtMed, 2018. [Minha Biblioteca](#)

MATOS, Simone Pires de; MACEDO, Paula Daiany Gonçalves. Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação. São Paulo: Érica, 2015. [Minha Biblioteca](#)

NICHELE, Pryscila Gharib; MELLO, Fernanda Robert de. Bromatologia. Porto Alegre: SAGAH, 2018. [Minha Biblioteca](#)

VASCONCELOS, Viviane Godeguez. Bromatologia. São Paulo: Pearson, 2018 [Biblioteca Virtual](#)

VIII - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARELLE, Ana Claudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. Tecnologia dos alimentos: principais etapas da cadeia produtiva. São Paulo: Érica, 2015. [Minha Biblioteca](#)

KOBLITZ, Maria Gabriela Belo. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Gen, 2019 [Minha Biblioteca](#)

KOBLITZ, Maria Gabriela Belo. Matérias-Primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. [Minha Biblioteca](#)

NESPOLO, Cássia Regina; DE OLIVEIRA, Fernanda Arboite; PINTO, Flávia Santos Twardowski; OLIVERA, Flo. Práticas em Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: ArtMed, 2015. [Minha Biblioteca](#)

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. Barueri: Manole, 2016. [Minha Biblioteca](#)

Outos sites

KOBLITZ, M. G. B. (Coord.) **Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Disponível em:

<<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-1991-9/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>>.

Acesso em 2 abr. 2018.

MATOS, S. P.; MACEDO, P. D. G. **Bioquímica dos alimentos**. São Paulo: Érica, 2015.

Disponível

em:

<<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520810/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>>.

Acesso em 2 abr. 2018.

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 2º Semestre

DISCIPLINA: Comunicação e Expressão – **Oferecida em EAD**

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 horas/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 horas/aula

I – EMENTA

Texto e contexto; sistemas de conhecimento e processamento textual; intertextualidade; as informações implícitas; alteração do sentido das palavras; sofisticação do processo da argumentação: o artigo de opinião e a resenha, bem como os tipos de argumentos.

II– OBJETIVOS GERAIS

O estudo da disciplina deverá levar o aluno a:

- ampliar os conhecimentos e vivências de comunicação e de novas leituras do mundo, por meio da relação texto/contexto;
- propiciar a compreensão e valorização das linguagens utilizadas nas sociedades atuais e de seu papel na produção de conhecimento;

- vivenciar processos específicos da linguagem e produção textual: ouvir e falar; ler e escrever – como veículos de integração social;
- desenvolver recursos para utilizar a língua, por meio de textos orais e escritos, não apenas como veículo de comunicação, mas como ação e interação social.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Ao término do curso, o aluno deverá ter desenvolvido:

- seu universo linguístico, incorporando recursos de comunicação oral e escrita;
- a capacidade de leitura e redação, a partir da análise e criação de textos;
- o pensamento analítico e crítico, estabelecendo associações e correlações de conhecimentos e experiências;
- seus recursos pessoais para identificação, criação, seleção e organização de ideias na expressão oral e escrita;
- a atitude de respeito ao desafio que constitui a interpretação e construção de um texto;

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Conceitos e elementos de comunicação.
2. Funções da linguagem.
3. Características e qualidades do texto escrito: clareza, coesão, coerência, concisão, estruturação sintática.
4. Adequação de linguagem
5. Tópicos gramaticais: ortografia, concordância, regência, pontuação, uso de pronomes.
6. Gêneros e estruturas textuais: textos narrativos, descritivos e dissertativos.
7. Construção da argumentação e seus principais defeitos. Principais tipos de argumentos.
8. Gêneros textuais acadêmicos: fichamento, resumo, resenha, paráfrase, ensaio, relatório, comunicação científica, artigo científico, projeto de pesquisa, monografia.
9. Gêneros textuais da comunicação empresarial: carta, aviso, ata, declaração, relatório, requerimento, currículo, e-mail.
10. Gêneros textuais do cotidiano digital: postagens e comentários em redes sociais, conversas in box, fóruns de discussão, blogs, memes.

V – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

O curso será desenvolvido por meio de conteúdos interativos via internet.

VI – AVALIAÇÃO

- Duas provas bimestrais de aplicação do conteúdo exposto.
- A média do semestre será calculada de acordo com o Regimento da IES.

VII – BIBLIOGRAFIA

Básica

BRASILEIRO, Ada Magaly Matias. Comunicação e expressão. Porto Alegre: Grupo A, 2016.

[Minha Biblioteca](#)

FERNANDES, A. C.; PAULA, A. B. Compreensão e produção de textos em língua materna e língua estrangeira. Curitiba: IBPEX, 2012. [Biblioteca Virtual](#)

LÉON, Cleide Bacil de. Comunicação e expressão. Curitiba: InterSaberes, 2013. [Biblioteca Virtual](#)

PUPPI, A. Comunicação e semiótica. Curitiba: Intersaberes, 2012. [Biblioteca Virtual](#)

Complementar

CANO, Márcio Rogério de Oliveira. Língua Portuguesa: sujeito, leitura e produção. São Paulo: Blücher, 2016. [Biblioteca Virtual](#)

GUIMARÃES, T. Comunicação e Linguagem. São Paulo: Pearson, 2020. [Biblioteca Virtual](#)

KOCH, Ingedore Villaça; ELIAS, Vanda Maria. Ler e compreender: os sentidos do texto. São Paulo: Contexto, 2012. [Biblioteca Virtual](#)

TRAVAGLIA, L.; KOCH, I. A coerência textual. São Paulo: Contexto, 2010. [Biblioteca Virtual](#)

SANGALETTI, Leticia. Comunicação e expressão. Porto Alegre: SAGAH, 2019. [Biblioteca Virtual](#)

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição
SÉRIE: 2º Semestre

DISCIPLINA: Composição de Alimentos
CARGA HORÁRIA SEMANAL: 03 Horas-aula
CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 60 Horas-aula

I - EMENTA

A disciplina estuda a composição de alimentos, identificando os nutrientes, suas fontes e funções (água, carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, minerais, fibras, noções de biodisponibilidade de nutrientes), assim como adquirir conhecimentos sobre a composição dos diversos grupos de alimentos (cereais, leguminosas, hortaliças, frutas, leite e derivados, ovos, carnes, aves, pescados e bebidas).

II - OBJETIVOS GERAIS

- Conhecer a composição química dos alimentos, esclarecendo quanto às características dos nutrientes presentes nos mesmos.
- Conhecer a composição dos diversos grupos de alimentos, abordando aspectos relacionados à estrutura, classificação, composição qualitativa e quantitativa e função nutricional.
- Comparar a composição dos alimentos “in natura” e processados.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Definir e caracterizar os nutrientes, classificando os alimentos de acordo com sua composição química.
- Reconhecer e identificar os alimentos, classificando-os de acordo com sua estrutura, composição qualitativa e quantitativa e função nutricional.
- Diferenciar a composição dos alimentos “in natura” e processados.

IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1: Perspectiva histórica do estudo dos nutrientes. Definição de nutrientes e caracterização química dos componentes alimentares. Classificação dos nutrientes e grupos alimentares.

Aula 2: Cálculos de Composição Centesimal. Alimento-fonte, alimento boa-fonte, alimento excelente-fonte (definição e parâmetros para avaliação).

Aula 3: Estudo da Água e atividade de água dos diversos alimentos. Estudo dos Carboidratos (estrutura química, tipos e classificação, função e fontes alimentares).

Aula 4: Estudo das Fibras Alimentares (estrutura química, tipos e classificação, função e fontes alimentares). Estudo das Proteínas (estrutura química, tipos e classificação, função e fontes alimentares).

Aula 5: Estudo dos Lipídeos (estrutura química, tipos e classificação, função e fontes alimentares).

Aula 6: Estudo das Vitaminas Hidrossolúveis e Lipossolúveis (estrutura química, tipos e classificação, função e fontes alimentares).

Aula 7: Estudo das Vitaminas Hidrossolúveis e Lipossolúveis (estrutura química, tipos e classificação, função e fontes alimentares).

Aula 8: Estudo dos Minerais (estrutura química, tipos e classificação, função e fontes alimentares).

NP1

Aula 9 : Composição dos grupos de alimentos: estrutura, composição qualitativa e quantitativa, função nutricional : óleos e gorduras

Aula 10: Composição dos grupos de alimentos: estrutura, composição qualitativa e quantitativa, função nutricional: Cereais.

Aula 11: Composição dos grupos de alimentos: estrutura, composição qualitativa e quantitativa, função nutricional: Leguminosas.

Aula 12: Composição dos grupos de alimentos: estrutura, composição qualitativa e quantitativa, função nutricional: Frutas e Hortaliças.

Aula 13: Composição dos grupos de alimentos: estrutura, composição qualitativa e quantitativa, função nutricional: Leite e Derivados.

Aula 14: Composição dos grupos de alimentos: estrutura, composição qualitativa e quantitativa, função nutricional: Ovos.

Aula 15: Composição dos grupos de alimentos: estrutura, composição qualitativa e quantitativa, função nutricional: Carnes, Aves e Pescados. Bebidas.

NP2

Avaliação Substitutiva

Exame

V - ESTRATÉGIA DE TRABALHO

- Aulas expositivas
- Exercícios teórico-práticos
- Trabalhos de pesquisa
- Organização de posters para exposição.
- Utilização de metodologias ativas (TBL, CAV, SAI).

VI - AVALIAÇÃO

Provas Bimestrais; Estudos Dirigidos, Fichas Técnicas.

VII - BIBLIOGRAFIA BÁSICA

DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L. ; FENNEMA, Owen R. Química de alimentos de Fennema. Porto Alegre: ArtMed, 2018. [Minha Biblioteca](#)

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (org.). Pirâmide dos Alimentos: fundamentos básicos da nutrição. Barueri: Manole, 2018. [Minha Biblioteca](#)

TACO - Tabela brasileira de composição de alimentos. 4. ed. Campinas: NEPA- Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação -UNICAMP, 2011. Disponível on line: <https://www.nepa.unicamp.br/taco/contar/taco_4_edicao_ampliada_e_revisada.pdf?arquivo=1>

[Online](#)

VIII - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ESCOTT-STUMP, Sylvia. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. Barueri: Manole, 2011.

[Minha Biblioteca](#)

FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2010.

[Biblioteca Virtual](#)

GOMES, Clarissa Emília Trigueiro; SANTOS, Eliane Cristina dos. Nutrição e Dietética. São Paulo: Érica, 2015. [Minha Biblioteca](#)

KOBLITZ, Maria Gabriela Belo. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Gen, 2019. [Minha Biblioteca](#)

NÓBREGA, Fernando José de. O que você quer saber sobre Nutrição: perguntas e respostas comentadas. Barueri: Manole, 2014. [Minha Biblioteca](#)

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. Barueri: Manole, 2016. [Minha Biblioteca](#)

ESTUDOS DISCIPLINARES

Justificativa

Considerando as mudanças introduzidas no cenário da avaliação da educação superior, com a promulgação da Lei n. 10.861/2004, notadamente a partir da divulgação dos resultados do ENADE 2006, a Instituição vem mobilizando a inteligência institucional aliada aos recursos oferecidos pela Tecnologia da Informação e da Comunicação (TIC), na perspectiva de aperfeiçoar sua metodologia de ensino e sua proposta didáticopedagógica.

Esse aperfeiçoamento se materializa no âmbito dos cursos de graduação, por meio de uma contínua reflexão sobre os resultados das avaliações internas, produzidas pela CPA e NDE, e externas conduzidas pelo INEP, SESu, SETEC e SEED.

Associa-se a esse fato a necessidade de adequar os projetos pedagógicos dos cursos de graduação aos ditames das Resoluções CNE/CES nos. 2 e 3, ambas editadas em 2007, e da Resolução CNE/CES no. 4/2009, a primeira e a última fixando a carga horária dos bacharelados e a segunda determinando que a carga horária dos cursos deve ser contabilizada em horas.

Dentre outras medidas emergiu dessa reflexão a necessidade de introduzir no currículo dos cursos de graduação, unidades de estudos diferenciadas que contribuam para o desenvolvimento de competências e habilidades interdisciplinares. Nesse contexto estão inseridos os Estudos Disciplinares (ED) fundamentado nos princípios norteadores das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação postulados nos Pareceres CNE/CES ns. 776/97, 583/2001 e 67/2003

(...)

1) Assegurar às instituições de ensino superior ampla liberdade na composição da carga horária a ser cumprida para a integralização dos currículos, assim como na especificação das unidades de estudos a serem ministradas;(g.n.)

2. indicar os tópicos ou campos de estudos e demais experiências de ensinoaprendizagem que comporão os currículos, evitando ao máximo a fixação de

conteúdos específicos com cargas horárias pré-determinadas, os quais não poderão exceder 50% da carga horária total dos cursos;(g.n.)

(...)

4) Incentivar uma sólida formação geral, necessária para que o futuro graduado possa vir a superar os desafios de renovadas condições de exercício profissional e de produção do conhecimento, permitindo variados tipos de formação e habilitações diferenciadas em um mesmo programa;(g.n)

5) Estimular práticas de estudo independente, visando uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno;(g.n)

Regulamento dos Estudos Disciplinares

CAPÍTULO I

DA CONCEPÇÃO, CARGA HORÁRIA E OBJETIVOS

Art. 1º. O presente Regulamento normatiza a execução dos Estudos Disciplinares (ED), constituídos por um conjunto específico de unidade de estudos, observadas as Orientações para as Diretrizes Curriculares dos Cursos de Graduação emanadas do Conselho Nacional de Educação, nos termos do Parecer CNE/CES nº. 776, de 13 de dezembro de 1997, do Parecer CNE/CES nº. 583, de 4 de abril de 2001 e do Parecer CNE/CES nº. 67 de 11 de março de 2003.

Art. 2º. Os Estudos Disciplinares são unidades de estudos de caráter obrigatório nos cursos de graduação da Instituição, constituindo um eixo estruturante de formação inter e multidisciplinar que perpassa todos os períodos dos cursos.

Art. 3º. A carga horária dos Estudos Disciplinares é definida no projeto pedagógico de cada curso, considerando suas especificidades. **Art. 4º.** São objetivos dos Estudos Disciplinares:

a. propiciar uma sólida formação geral, necessária para que o futuro graduado possa vir a superar os desafios de renovadas condições de exercício profissional e de produção do conhecimento;

b. prover o aluno de graduação de competências e habilidades específicas para abordar, com visão inter e multidisciplinar, problemas de sua área de atuação profissional, com grau crescente de complexidade à medida em que ele progride em sua formação; c. proporcionar aos estudantes oportunidades para estabelecer conexões entre as diferentes áreas do conhecimento visando a solução de problemas;

d. estimular práticas de estudo independente, visando uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno.

CAPÍTULO II

DA OPERACIONALIZAÇÃO

Art. 5º. Os ED utilizam a resolução sistemática de exercícios, indutores do desenvolvimento das competências e habilidades para lidar sua área de formação.

§1º. Os exercícios abordam, inicialmente, conteúdos de formação geral, e à medida que o aluno avança na sua matriz curricular, esses conteúdos são progressivamente substituídos por outros de formação específica, de cunho interdisciplinar, envolvendo diferentes campos do saber.

§2o. Os conteúdos abordados nos Estudos Disciplinares devem ter por base as Diretrizes Curriculares e o Projeto Pedagógico do Curso.

Art. 6o. Os Estudos Disciplinares serão desenvolvidos com recursos educacionais combinados do ensino presencial e da educação à distância, utilizando, entre outros, a plataforma de Tecnologia de Informação e Comunicação da Instituição.

CAPÍTULO III

DA SUPERVISÃO E AVALIAÇÃO

Art. 7o. Caberá aos docentes responsáveis pelo ED supervisionar e avaliar o desempenho dos alunos.

Art. 8o. A avaliação de desempenho dos alunos nos Estudos Disciplinares resultará da combinação do seu aproveitamento nas diferentes atividades.

§1o. O aproveitamento dos Estudos Disciplinares de que trata o caput deste artigo poderá ser aferido mediante a aplicação de provas.

§2o. Será atribuído um conceito semestral (Aprovado ou Reprovado) aos Estudos Disciplinares.

Art. 9o. A frequência do aluno nos Estudos Disciplinares resultará da apuração combinada da presença nas diferentes atividades.

Parágrafo Único - Nas atividades a distância, a frequência será controlada por meio dos acessos e do tempo de permanência do aluno na Plataforma Digital da Instituição.

CAPÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 10o. Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação do Curso, em conjunto com a Coordenação Pedagógica ouvidas as partes interessadas.

Art. 11o. As disposições do presente Regulamento poderão ser alteradas por deliberação do Colegiado de Curso com a anuência dos órgãos colegiados superiores da Instituição.

Art. 12o. O presente Regulamento entra em vigor a partir do ano de 2010, após a sua aprovação dos órgãos colegiados superiores da Instituição. São Paulo, 23 de março de 2015.

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 2º Semestre

DISCIPLINA: Fisiologia

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 03 Horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 60 Horas-aula

I - EMENTA

Fisiologia dos sistemas cardiovascular, sanguíneo, respiratório, digestório, renal e urinário, abordando aspectos celulares, moleculares e sistêmicos das funções destes sistemas, bem como sua regulação e seu papel na homeostasia. Conceitos fundamentais sobre atividades orgânicas, funções, meio externo e interno, homeostasia, sistema de regulação e integração. Definição e campo da fisiologia. Relações com outras ciências.

II- OBJETIVOS GERAIS

- * Conhecer o funcionamento dos sistemas.
- * Discutir as implicações do conhecimento no exercício cotidiano do profissional da saúde.
- * Avaliar os mecanismos básicos envolvidos com a manutenção da homeostase.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- * Dominar os processos de controle das funções do organismo humano.
- * Conhecer a correlação entre os sistemas para manutenção da homeostase.

IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Sistema

Cardiovascular

Aula 1:

Ciclo cardíaco.

Grande e pequena circulação e suas respectivas concentrações de oxihemoglobina e carboxihemoglobina.

Trocas gasosas (alveolar e celular).

Aula 2:

Sístole e diástole (atrial e ventricular).

Endocárdio, miocárdio, epicárdio e pericárdio.

Bulhas cardíacas.

Débito cardíaco.

Aula 3:

Condução elétrica cardíaca: nodo sino-atrial, nodo átrio-ventricular, feixe de His, fibras de Purkinje.

Significado de um traçado de eletrocardiograma: onda P, complexo QRS, onda T.

Propriedades cardíacas: cronotropismo (automatismo), dromotropismo (condutibilidade), batmotropismo (excitabilidade), inotropismo (contratilidade) e lusitropismo

(distensibilidade).

Sistema

Sanguíneo

Aula 4:

Funções gerais do sangue.

Componentes do sangue: porção líquida e sólida.

Glóbulos vermelhos: destaque para eritropoiese, hemoglobinas e importância do ferro.

Aula 5:

Glóbulos brancos: destaque para as funções de cada tipo. Fagocitose.

Plaquetas: coagulação - via intrínseca, extrínseca e via comum.

Aula 6:

Plasma: composição.

Grupos sanguíneos ABO.

Sistema

Respiratório

Aula 7:

Vias aéreas superiores e inferiores.

Trocas gasosas: respiração externa (alveolar) e interna (celular).

Fisiologia dos músculos inspiratórios e expiratórios.

Aula 8:

Acidose e alcalose respiratória e metabólica.

Volumes pulmonares: volume corrente, espaço morto anatômico, volume de reserva inspiratória, volume de reserva expiratória, volume residual, capacidades pulmonares.

NP1

Aula 9:

Regulação da respiração:

- área de periodicidade bulbar
- pneumotóxica
- apnéustica

Sistema Digestório

Aula 10:

Digestão mecânica (mastigação e peristaltismo).

Digestão química com destaque para carboidratos, proteínas e gorduras.

Aula 11:

Absorção de nutrientes – microvilos (macronutrientes, vitaminas e água). Fatores que influenciam os processos de absorção e digestão e velocidade de absorção de nutrientes. Insulina e Glucagon **Aula 12:**

Sistema porta-hepático e distribuição dos nutrientes.

Fisiologia da
defecação **Sistema**

Renal e Urinário

Aula 13:

Constituição de um néfron: glomérulo, túbulo contornado proximal, alça de Henle, túbulo contornado distal.

Sistema renina - angiotensina.

Aula 14:

Fisiologia: filtração glomerular, reabsorção tubular renal, excreção tubular renal.

Trajetos dos produtos de depuração desde glomérulo até a uretra..

Fisiologia da diurese.

Aula 15: Revisão.

NP2

Avaliação Substitutiva

Exame

V - ESTRATÉGIA DE TRABALHO

Provas, Exercícios; Seminários. Utilização de metodologias ativas (TBL, CAV, SAI).

VI - AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VII - BIBLIOGRAFIA BÁSICA

AIRES, Margarida de Mello. Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018
[Minha Biblioteca](#)

BARRETT, Kim E.; BARMAN, Susan M.; BOITANO, Scott; BROOKS, Heddwen L. Fisiologia Médica de Ganong. Porto Alegre: AMGH, 2014., [Minha Biblioteca](#)

SANTOS, Nívea Cristina Moreira. Anatomia e fisiologia humana. São Paulo: Érica, 2014.
[Minha Biblioteca](#)

TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia. Porto Alegre: Grupo A, 2017. [Minha Biblioteca](#)

TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. Princípios de anatomia e fisiologia. Rio de Janeiro: Gen, 2016. [Minha Biblioteca](#)

WIDMAIER, Eric P.; RAFF, Hershel; STRANG, Kevin T. Fisiologia Humana. Rio de Janeiro: Gen, 2017. [Minha Biblioteca](#)

VIII - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

COSTANZO, Linda S. Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019. [Minha Biblioteca](#)

CURI, Rui; PROCOPIO, Joaquim. Fisiologia básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. [Minha Biblioteca](#)

FOX, Stuart Ira. Fisiologia Humana. Barueri: Manole, 2007 [Minha Biblioteca](#)

KREBS, Claudia. Neurociências ilustrada. Porto Alegre: ArtMed, 2015. [Minha Biblioteca](#)

MARIEB, Elaine N. Anatomia e Fisiologia. Porto Alegre: ArtMed, 2009. [Minha Biblioteca](#)

MAURER, Martin H. Fisiologia Humana Ilustrada. Barueri: Manole, 2014. [Minha Biblioteca](#)

SHERWOOD, Lauralee. Fisiologia humana: das células aos sistemas. São Paulo: Cengage Learning Editores, 2011. [Minha Biblioteca](#)

SILVERTHORN, Dee Unglaub. Fisiologia humana: uma abordagem integrada. Porto Alegre: Artmed, 2017. [Minha Biblioteca](#)

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 2º Semestre

DISCIPLINA: Nutrição e Dietética

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 Horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 Horas-aula

I – EMENTA

A disciplina estuda os diversos conceitos relacionados à alimentação e nutrição entre eles: leis da alimentação; guias alimentares; recomendações dietéticas; balanço energético. Alimentos light/diet. Alimentos funcionais e fatores antinutricionais presentes nos alimentos.

II– OBJETIVOS GERAIS

1. Conhecer e entender a aplicabilidade das leis da alimentação, grupos de alimentos e guias alimentares.
2. Conhecer e aplicar as recomendações dietéticas, tanto na prática individual como coletiva.
3. Conhecer os diferentes cálculos de gasto e balanço energético.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. O aluno deverá relacionar os diversos grupos de alimentos, com as leis da alimentação.
2. O aluno deverá relacionar os conceitos dos guias alimentares, à alimentação, para promoção da saúde.
3. O aluno deverá ser capaz de elaborar, avaliar e identificar o uso das recomendações dietéticas.
4. O aluno deverá entender os diferentes cálculos de gasto e balanço energético.
5. O aluno deverá conhecer os diferentes compostos bioativos dos alimentos e os fatores antinutricionais presentes nos mesmos.

IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aulas 1 e 2 Guias Alimentares

- Guias alimentares

- Pirâmide alimentar brasileira,
- Guia alimentar para a população brasileira.
- Guias alimentares na promoção da alimentação saudável.

Aula 3: Conceitos em Nutrição:

- Dietética,
- Necessidade Nutricional,
- Recomendações
- Leis de Escudeiro
- RDA 1998

Aulas 4 e 5 : Necessidades e Recomendações de Nutrientes

Conceitos e Aplicabilidade

- EAR
- RDA
- AI
- UL

Aulas 6 e 7 : Recomendações para Macro Nutrientes

- Recomendação de carboidratos
- Recomendação de proteínas
- Recomendação de lipídios

Aula 8 : Finalidades e Leis da Alimentação:

- Alimentação Equilibrada na Promoção da Saúde
- Alimentos Processados e Ultra Processados.

NP1

Aulas 9 e 10: Necessidades e Recomendações Dietéticas

- Cálculo dietético

Aula 11 e 12 : Cálculos Nutricionais

- FAO/OMS
- Gasto energético X atividade
- Balanço energético

Aula 13: Diet e Light

- Tipos de adoçantes.
- Uso adequado
- Representatividade dos alimentos Diet e Light na alimentação.
- Comparar produtos diet x light x tradicionais do cotidiano da população brasileira.

Aula 14: Alimentos Funcionais

- Aspectos regulatórios: Alegações de propriedade de saúde, alegações de propriedade funcional e lista de alegações aprovadas.

Aula 15: Alimentos Funcionais e Substâncias Antinutricionais presentes nos alimentos

NP2

Substitutiva

Exame

V - ESTRATÉGIA DE TRABALHO

Aulas para apresentação de cada tema, estudos dirigidos e exercícios teórico/práticos. Utilização de metodologias ativas (TBL, CAV, SAI).

VI - AVALIAÇÃO

Provas

Exercícios teórico/práticos

Estudos Dirigidos

VII - BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição e dietética. Porto Alegre: GEN, 2019. [Minha Biblioteca](#)

COMINETTI, Cristiane; COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato (orgs.). Bases bioquímicas e fisiológicas da Nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Barueri: Manole, 2020

[.Minha Biblioteca](#)

GOMES, Clarissa Emília Trigueiro; SANTOS, Eliane Cristina dos. Nutrição e Dietética. São Paulo: Érica, 2015. [.Minha Biblioteca](#)

LOSS NETO, Paula Gabriela. SANT' ANNA, Lina Cláudia. Nutrição e dietética I. Porto Alegre: SAGAH, 2018.. [.Minha Biblioteca](#)

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (org.). Pirâmide dos Alimentos: fundamentos básicos da nutrição. Barueri: Manole, 2018. [.Minha Biblioteca](#)

VIII - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CARELLE, Ana Cláudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. Técnicas Dietéticas. São Paulo: Érica, 2014.

[.Minha Biblioteca](#)

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. Franciscato. Biodisponibilidade de nutrientes. Barueri: Manole, 2020. [.Minha Biblioteca](#)

PANSANI, Daniela Cristina. Nutrição e dietética. São Paulo: Pearson, 2016. [Biblioteca Virtual](#)

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2019. [Minha Biblioteca](#)

PHILIPPI, Sonia Tucunduva; AQUINO, Rita de Cássia de (orgs.). Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. Barueri: Manole, 2015. [Minha Biblioteca](#)

REGULAMENTO

ATIVIDADES PRÁTICAS SUPERVISIONADAS

Março – 2015 REGULAMENTO DAS ATIVIDADES PRÁTICAS SUPERVISIONADAS

Capítulo I

DA LEGISLAÇÃO

Art. 1º. O presente Regulamento normatiza a execução das Atividades Práticas Supervisionadas da IES, obedecendo ao disposto na Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, no Parecer CNE/CES nº 571, de 04 de abril de 2001, no Parecer CNE/CES nº 261, de 09 de novembro de 2006, e na Resolução CNE/CES nº 3, de 02 de julho de 2007. **Capítulo II**

DA ORGANIZAÇÃO

Art. 2º. As Atividades Práticas Supervisionadas (APS) são atividades acadêmicas desenvolvidas sob a orientação, supervisão e avaliação de docentes e realizadas pelos discentes.

§ Único – As APS são previstas nos Projetos Pedagógicos dos Cursos.

Art. 3º. As APS constituem parte da carga horária das disciplinas às quais se vinculam. **Art. 4º.** Para efeitos deste Regulamento, as Atividades Práticas Supervisionadas (APS) constarão de atividades de Biblioteca (frequência e utilização), atividades relacionadas aos laboratórios (relatórios de experiências e outras), trabalhos individuais ou em grupo determinados pelo professor, trabalhos de iniciação científica, resolução de exercícios do Portal ou de listas, programadas para serem supervisionadas pelos professores em suas aulas.

§1º Para os cursos de licenciatura, acrescentam-se a essas atividades os seminários de práticas e outras atividades inerentes às licenciaturas.

§2º – As APS são detalhadas nos Planos de Ensino das disciplinas às quais se vinculam e aprovadas pela Coordenação de Curso, a quem compete acompanhar o seu desenvolvimento.

§3º – As APS são atividades acadêmicas desenvolvidas sob a orientação, supervisão e avaliação de docentes, não cabendo o seu aproveitamento como Atividades Complementares.

§4º – As APS são registradas em formulário próprio, obedecendo a instruções e procedimentos específicos definidos pela Coordenação de Curso.

CAPÍTULO III

DA SUPERVISÃO E AVALIAÇÃO

Art. 5º. Cabe aos docentes responsáveis pelas APS supervisionar e avaliar o desempenho dos alunos.

Art. 6º. Em cada semestre, o aluno deverá cumprir a quantidade de horas de APS definida para seu curso.

§1º A comprovação da realização das APS, em cada semestre, será feita mediante a entrega do trabalho acompanhado da Ficha de Supervisão da APS.

§2º Será atribuído um conceito semestral (Aprovado ou Reprovado) às APS.

Capítulo IV

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 7º. As APS não podem ser utilizadas para reposição de aulas presenciais não ministradas pelos docentes.

Art. 8º. Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação, em conjunto com a Direção a qual se subordina o Curso, ouvidas as partes interessadas.

Art. 9º. O presente Regulamento entra em vigor, após a sua aprovação pelos órgãos colegiados superiores da IES. São Paulo, 23 de março de 2015

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 2º Semestre

DISCIPLINA: Bioestatística Aplicada à Saúde

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 Horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 Horas-aula

I – EMENTA

A disciplina estuda as estratégias de análise e interpretação de dados, abordando gráficos e tabelas; medidas de frequência, tendência central e de dispersão; distribuição de probabilidades (Curva Normal); correlação de dados e testes de hipóteses.

II - OBJETIVOS GERAIS

- Aprender sobre como descrever dados através de figuras (tabelas e gráficos);
- Conhecer e interpretar as vantagens e desvantagens do uso de amostras;
- Ter a habilidade de descrever e interpretar dados por proporções, medidas de tendência central e de dispersão;
- Compreender o uso da distribuição de probabilidades de variáveis;
- Correlacionar dados quantitativos;
- Ter o conhecimento sobre a aplicação de testes de hipóteses.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conhecer e interpretar dados apresentados em tabelas e gráficos;
- Ter a capacidade de realizar a análise descritiva de dados;
- Calcular o intervalo de confiança de estimativas pontuais e identificar sua aplicação; □ Correlacionar duas variáveis quantitativas;
- Associação de duas variáveis qualitativas.

IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1: Aula Teórica: Introdução a Estatística. População X amostra. Técnicas de amostragem.

Aula 2: Aula Teórica: Tipos de variáveis. Distribuição de frequências (relativa, absoluta e acumulada). Construção de tabelas.

Aula 3: Aula Teórica: Construção de gráficos. Interpretação de dados apresentados em gráficos e tabelas.

Aula Prática: Exercícios de apresentação de dados.

Aula 4: Aula Teórica: Média aritmética e ponderada, Moda e Mediana de dados não agrupados.

Aula 5: Aula Teórica: Separatrizes (tercil, quartil, percentil).

Aula 6: Aula Teórica: Amplitude total, variância e desvio padrão.

Aula 7: Aula Teórica: Amplitude total, variância e desvio padrão.

Aula Prática: Exercícios de medidas de dispersão.

Aula 8: Aula Prática: Revisão de conteúdos. Exercícios.

NP1

Aula 9: Aula Teórica: Correlação Linear e Regressão Linear.

Aula 10: Aula Teórica: Correlação Linear e Regressão Linear. Aula Prática: Exercícios.

Aula 11: Aula Teórica: Distribuição de probabilidades. Cálculo de probabilidades pela distribuição normal.

Aula 12: Aula Teórica: Distribuição de probabilidades. Cálculo de probabilidades pela distribuição normal.

Aula Prática: Exercícios de revisão.

Aula 13: Aula Teórica: Teste de hipóteses

Aula 14: Aula Teórica: Teste de hipóteses qui quadrado

Aula 15: Aula Prática: Revisão de conteúdo. Exercícios.

NP2

Avaliação Substitutiva

Exame

V - ESTRATÉGIA DE ENSINO

Aulas Teóricas e Práticas; Exercícios, Trabalhos de pesquisa. Utilização de metodologias ativas (TBL, CAV, SAI).

VI – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VII – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ARANGO, Hector Gustavo. Bioestatística: teórica e computacional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. [Minha Biblioteca](#)

BLAIR, R. Clifford; TAYLOR, Richard A. Bioestatística para ciências da saúde. São Paulo: Pearson, 2013. [Biblioteca Virtual](#)

CALLEGARI-JACQUES, Sidia M. Bioestatística: princípios e aplicações. Porto Alegre: ArtMed, 2011. [Minha Biblioteca](#)

MARTINEZ, Edson Zangiacomi. Bioestatística para os Cursos de Graduação da Área da Saúde. São Paulo: Blucher, 2012. [Biblioteca Virtual](#)

VIII – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CASTANHEIRA, Nerlson Pereira. Bioestatística. São Paulo: Contentus, 2020. [Biblioteca Virtual](#)

GLANTZ, Stanton A. Princípios de Bioestatística. Porto Alegre: AMGH, 2014. [Minha Biblioteca](#)

LIRANI, Luciana da Silva; OSIECKI, Ana Claudia Vecchi. Bioestatística. Curitiba: InterSaberes, 2020. [Biblioteca Virtual](#)

MORETTIN, Luiz Gonzaga. Estatística básica: volume único: probabilidade e inferência. São Paulo: Pearson, 2017. [Minha Biblioteca](#)

PARENTI, Tatiane; SILVA, Juliane Silveira Freire da; SILVEIRA, Jamur. Bioestatística. Porto Alegre: SAGAH, 2017. [Minha Biblioteca](#)

RODRIGUES, Maisa Aparecida S. Bioestatística. São Paulo: Pearson, 2014. [Biblioteca Virtual](#)

ROSNER, Bernard. Fundamentos de Bioestatística. São Paulo: Cengage Learning, 2018.
[Minha Biblioteca](#)

Outros

DOWNING, D.; CLARK, J. **Estatística aplicada**. 3. ed. São Paulo: Saraiva, 2010.
Disponível em:
<<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502126817/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>>. Acesso em: 4 abr. 2018.

GLANTZ, S. A. **Princípios de bioestatística**. 7. ed. Porto Alegre: AMGH, 2014.
Disponível em:
<<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580553017/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>>. Acesso em: 4 abr. 2018.

SPIEGEL, M. R.; STEPHENS, L. J. **Estatística**. 4. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009. Disponível em:
<<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788577805204/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>>. Acesso em: 4 abr. 2018.

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 2º Semestre

DISCIPLINA: Microbiologia, Imunologia e Parasitologia

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 03 Horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 60 Horas-aula

I – EMENTA

Estudo da microbiologia, imunologia e parasitologia aplicada à saúde das populações. A Disciplina apresenta conceitos dos principais processos patológicos presentes nos diferentes tipos de doenças, estudando a evolução e o reconhecimento de sua fisiopatologia.

II- OBJETIVOS GERAIS

- Priorizar a formação e o conhecimento básico do futuro profissional da área da saúde nas áreas de patologia, microbiologia, imunologia e parasitologia.
- Orientar os alunos para correlacionar e aplicar os conhecimentos de microbiologia, imunologia e parasitologia em outras disciplinas e sua aplicação na sua profissão.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Priorizar a formação e o conhecimento básico do futuro profissional da área da saúde nas áreas de microbiologia, imunologia e parasitologia.
- Aquisição de conceitos básicos dessas áreas a fim de capacitar o aluno a compreender e relacionar os conhecimentos específicos em sua área de atuação, focando a fisiopatologia para que o aluno possa desenvolver o raciocínio clínico adequadamente.
- O estudo das doenças poderá ser desenvolvido pelo professor e/ou em forma de apresentações de seminários.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1 – Apresentação da disciplina, plano de ensino, bibliografia. Órgãos linfóides primários e secundários: estruturas e funções.

Aula 2 - Tipos de linfócitos e funções, memória imunológica, resposta imune humoral e celular). Conceitos, características gerais e principais componentes da Imunidade Natural e Imunidade Adquirida

Aula 3 – Relação antígenos - anticorpos. Processamento de antígenos pelos linfócitos T e linfócitos B. Diferenças entre vacina e soro.

Aula 4 – Hipersensibilidade, Tolerância Imunológica e Doenças autoimunes.

Aula 5 – Introdução ao estudo da bacteriologia geral. Morfologia bacteriana - Pleomorfismo: cocos, bacilos e espirilos

Principais estruturas bacterianas (Membrana citoplasmática, Material genéticos, Parede celular de bactérias - Gram – positivas e Gram-negativas, Cápsula, Flagelo, Fímbrias e Endósporos)

Aula 6 – Noções gerais de Fisiologia/metabolismo bacteriano: Fatores que afetam o crescimento. pH.Temperatura (psicrófilas, termófilas e mesófilas). Teores de oxigênio (bactérias aeróbias: estritas, microaerófilas, aerotolerantes e facultativas; bactérias aneróbias). Conceitos de respiração aeróbia, anaeróbia e fermentação.

Aula 7 – Noções gerais de reprodução e transferência de material genético: Conceitos de transdução e relação com resistência, conjugação e transformação.

Aula 8 – Principais cocos Gram + de interesse médico: *Staphylococcus aureus*, *Streptococcus pyogenes*, *S. pneumoniae* *S. agalactiae*. Principais cocos Gram - de interesse médico: *N. meningitidis*, *Neisseria gonorrhoeae*.

NP1

Aula 9 – Principais bacilos Gram + de interesse médico: *Clostridium* *ssp*. Principais micobactérias de interesse médico: *Mycobacterium* *ssp*.

Aula 10 – Principais bacilos Gram - de interesse médico: Enterobactérias (*Enterococcus ssp*, *Salmonella ssp* e *Escherichia coli*). Principais bactérias de interesse médico: *V. cholerae*

Aula 11 –. Propriedades gerais dos vírus. Principais grupos de vírus e doenças associadas:

Aula 12 – Introdução ao estudo da micologia: Propriedades gerais dos fungos. Micoses superficiais. Micoses sistêmicas. (Principalmente Paracoccidioidomicose). Micoses oportunistas (em especial candidíase).

Aula 13 – Noções gerais de parasitologia: conceito de parasitismo, tipos de parasita, tipos de hospedeiros e ciclos biológicos. Importância dos vetores em parasitologia (artrópodes como vetores)

Aula 14 –. Noções gerais das Principias parasitoses de interesse médico: Protozoários

(*Entamoebas*, *Giárdias*, *Trypanossoma*, *Plasmodium*)

Aula 15 – Noções gerais das Principias parasitoses de interesse médico. Helmintos (*Taenia*, *Schistosoma*, *Ascaris*, *Enterobius*)

NP2

Avaliação Substitutiva

Exame

V- ESTRATÉGIAS DE TRABALHO

Aulas expositivas e dialogadas

Apresentação de seminários

Discussão de artigos científicos

Exercícios em aula

Utilização de metodologias ativas (TBL, CAV, SAI).

VI – AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VII – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARBOSA, H.eloiza Ramos; GOMEZ, José Gregório Cabrera; TORRES, Bayardo Baptista. Microbiologia básica: bacteriologia. São Paulo: Atheneu, 2018. – **Biblioteca Virtual**

DELVES, Peter J.; MARTIN, Seamus J.; BURTON, Dennis R.; ROITT, Ivan M. Fundamentos de Imunologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. **Minha Biblioteca**

ENGROFF, Paula; MÜLLER, Guilherme Cerutti; MANSOUR, Eva; DIAS, Sílvia Regina Costa; ZAVALHA, Lisiane Silveira. Parasitologia clínica. Porto Alegre: SAGAH, 2021. **Minha Biblioteca**

FORTE, Wilma Carvalho Neves. Imunologia: do básico ao aplicado. Porto Alegre: ArtMed, 2015. – **Biblioteca Virtual**

GRANATO, Laís Moreira; GALDEANO, Diogo Manzano. Microbiologia, parasitologia e imunologia. Curitiba: InterSaberes, 2020. – **Biblioteca Virtual**

SALVATIERRA, Clabijo Mérida. Microbiologia: aspectos morfológicos, bioquímicos e metodológicos. São Paulo: Érica, 2016. **Minha Biblioteca**

SIQUEIRA-BATISTA, Rodrigo. Parasitologia: fundamentos e prática clínica. Porto Alegre: GEN, 2020. **Minha Biblioteca**

VII BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRENER, Beatriz. Parasitologia. São Paulo: Pearson, 2013. **Biblioteca Virtual**

BROOKS, Geo F.; CARROLL, Karen C.; BUTEL, Janet S; MORSE, Stephen A; MIETZNER, Timothy A. Microbiologia médica de Jawetz, Melnick e Adelberg. Porto Alegre: AMGH, 2014. **Minha Biblioteca**

CARLI, Geraldo Attilio de. Parasitologia clínica. São Paulo: Atheneu, 2010. **Biblioteca Virtual**

COICO, Richard; SUNSHINE, Geoffrey. Imunologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.
Minha Biblioteca

FERREIRA, Marcelo Urbano. Parasitologia contemporânea. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. **Minha Biblioteca**

FREITAS, Elisângela de. Imunologia, Parasitologia e Hematologia Aplicadas à Biotecnologia. São Paulo: Érica, 2015. **Minha Biblioteca**

FREITAS, Elisângela Oliveira de; GONÇALVES, Thyanne Oliveira de Freitas. Imunologia, Parasitologia e Hematologia Aplicadas à Biotecnologia. São Paulo: Saraiva, 2015. **Minha Biblioteca**

LEVINSON, Warren; CHING-HONG, Peter; JOYCE, Elizabeth A.; NUSSBAUM, Jesse; SCHWARTZ, Brian. Microbiologia médica e imunologia. Porto Alegre: AMGH, 2022. [Minha Biblioteca](#)

MADIGAN, Michael T.; MARTINKO, John M.; DUNPLAP, Paul V.; CLARK, David P. Microbiologia de Brock. Porto Alegre: ArtMed, 2011. [Biblioteca Virtual](#)

MARTINS, Milton Arruda. Clínica médica: alergia e imunologia clínica, doenças da pele, doenças infecciosas e parasitárias. Barueri: Manole, 2016. Vol. 7. [Minha Biblioteca](#)

PLAYFAIR, J. H. L.; CHAIN, B. M. Imunologia básica: guia ilustrado de conceitos fundamentais. Barueri: Manole, 2013. [Minha Biblioteca](#)

REY, Luís. Bases da parasitologia médica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. [Minha Biblioteca](#)

REY, Luís. Parasitologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. [Minha Biblioteca](#)

SEHNEM, Nicole Teixeira. Microbiologia e imunologia. São Paulo: Pearson, 2015. [Biblioteca Virtual](#)

SILVA, Adeline Gisele Teixirada. Imunologia aplicada: fundamentos, técnicas laboratoriais e diagnósticos. São Paulo: Érica, 2014. [Minha Biblioteca](#)

TAYLOR, M. A. Parasitologia veterinária. Rio de Janeiro: Gen, 2017. [Minha Biblioteca](#)

TORTORA, Gerard J.; FUNKE, Berdell R.; CASE, Christine L. Microbiologia. Porto Alegre: Grupo A, 2017. [Minha Biblioteca](#)

Outros

FORTE, W. C. N. **Imunologia**: do básico ao aplicado. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. Disponível em: <<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536312897/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>>. Acesso em 2 abr. 2018.

LEVINSON, W. **Microbiologia médica e imunologia**. 13. ed. Porto Alegre: AMGH, 2016. Disponível em: <<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580555578/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>>.

Acesso em 2 abr. 2018.
18.

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 3º Semestre

DISCIPLINA: Anatomia dos Sistemas

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 horas/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 horas/aula

I – EMENTA

A disciplina de Anatomia estuda o Sistema Digestório, Aparelho Urogenital, Neuroanatomia (Sistema Nervoso).

II – OBJETIVOS GERAIS

Identificar os elementos anatômicos dos vários sistemas orgânicos permitindo assim a aplicação correta no desempenho das atividades profissionais em saúde.

O aluno deverá ser capaz de:

- Ser organizado e disciplinado, pelo caráter metodológico e precisão de linguagem da disciplina;
- Ter comportamento ético-moral, pela natureza do material (cadáver) utilizado para estudo, e pelo método de ensino-aprendizagem;
- Compreender a organização do corpo humano, precedendo aplicação no vivo;

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Demonstrar a morfologia, disposição e inter-relação das estruturas que compõem os vários sistemas do corpo humano e empregar corretamente a nomenclatura anatômica.

- Conhecer a topografia geral do aparelho locomotor;
- Identificar os órgãos isoladamente e *in loco*;
- Correlacionar as projeções dos órgãos nas paredes externas do organismo (anatomia palpatória);
- Entender a correlação da disciplina com outras disciplinas de aplicação.

IV – COMPETÊNCIAS

Compreender e descrever a organização anatômica do corpo humano e relacionar a forma e as interações entre os vários órgãos e sistemas.

Integrar os conhecimentos de Anatomia com conhecimentos de biologia, bioquímica, fisiologia e histologia.

V – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1: Aspectos gerais do Sistema Digestório. Órgãos supra-diafragmáticos: Boca: conceito, limites, comunicações e divisão, paredes da boca, língua, dentes, Faringe: estrutura, divisões, morfologia, relações, Esôfago: conceito, limites, divisões, estrutura, relações (teórico-prática)

Aula 2: Órgãos infra-diafragmáticos: Estômago: conceito, divisões, estrutura, relações, vascularização e inervação, Intestino delgado: limites, divisão, arquitetura, dimensões características morfológicas, vascularização e inervação, Intestino grosso: limites, dimensão, características morfológicas (teórico-prática)

Aula 3: Órgãos anexos ao Sistema Digestório: Fígado: conceito, relações, morfologia externa, vascularização e inervação, Vesícula biliar, Pâncreas: conceito, situação e relações e Glândulas salivares (teórico-prática) **Aula 4:** Sistema Digestório: aula prática.

Aula 5: Aparelho urogenital: aspectos gerais. Sistema Urinário: Rim: morfologia, arquitetura, relações; Ureter: conceito, situação, relações; Bexiga: forma, situação, relações; Uretra: dimensões, situação, relações (teórico-prática)

Aula 6: Sistema Genital Masculino: Escroto; Testículo e epidídimo: morfologia, localização, vascularização, importância; Ducto deferente: morfologia, trajeto, relações; Glândula seminal: situação, morfologia, relações, importância; Próstata: situação, morfologia, relações, importância; Glândula bulbouretral: situação, morfologia, importância

Pênis: morfologia, estrutura, vascularização; Conceito de sêmen; Uretra masculina (teórico-prática)

Aula 7: Sistema Genital Feminino: Pudendo feminino (vulva): monte do púbis, lábios do pudendo, vestíbulo da vagina, bulbo do vestíbulo, óstio da vagina, glândulas vestibulares, clitóris e seus constituintes; Ovários: morfologia, função, situação, posição, meios de fixação; Tuba uterina: morfologia, função, vascularização, meios de fixação; Útero: conceito, forma, morfologia, arquitetura, meios de fixação, posição, relações; Vagina: função morfologia, relações, fórnice da vagina hímen; Uretra feminina; Períneo e músculos do períneo; Músculos do diafragma da pelve (teórico-prática) **Aula 8:** Aparelho urogenital: aula prática.

NP1

Aula 9: Sistema Nervoso: Conceito geral e funcional. Embriologia e divisões e organização geral do sistema nervoso. Noções de tecido nervoso: neurônios, sinapses, neuróglio, fibras nervosas e nervos. Conceito de substância branca e cinzenta, tratos, fascículos, funículos, comissuras, lemnisco, fibras (comissurais, projeção e associação) (teórico-prática)

Aula 10: Sistema Nervoso Central: Medula Espinal - Estrutura macroscópica da medula espinal e seus envoltórios (meninges). Morfologia externa e Morfologia interna: substância cinzenta (núcleos) e substância branca (tratos e fascículos do funículo anterior, lateral e posterior). Reflexos medulares (teórico-prática)

Aula 11: Sistema Nervoso Central: Tronco Encefálico - estrutura macroscópica e seus componentes (Bulbo, Ponte e Mesencéfalo). Sistema Nervoso Central: Cerebelo: função, e divisão ontogenética e filogenética. Morfologia externa e IV ventrículo. Morfologia interna: árvore da vida, córtex cerebelar, núcleos do cerebelo, pedúnculos cerebelares.

Sistema Ventricular (teórico-prática)

Aula 12: Sistema Nervoso Central: Diencefalo - função e morfologia externa e interna de seus componentes (epitálamo, tálamo, subtálamo metatálamo, hipotálamo e terceiro ventrículo). Sistema Nervoso Periférico: Nervos Cranianos: emergência e distribuição (teórico-prática)

Aula 13: Sistema Nervoso Central: Telencefalo: função; morfologia externa: hemisférios, sulcos e giros; morfologia interna: substância branca (fibras de associação intrahemisféricas e inter-hemisféricas, fibras de projeção) substância cinzenta (córtex cerebral e sua arquitetura, classificação das áreas corticais, áreas funcionais); Núcleos da base: função, componentes e patologias associadas. O sistema límbico. Grandes vias eferentes e aferentes. Meninges do sistema nervoso central e líquido (teórico-prática)

Aula 14: Sistema Nervoso Periférico: conceito de gânglio, nervo motor, sensitivo e misto, nervos e seus envoltórios, componentes funcionais, morfologia geral, nervos espinais e territórios cutâneos, diferenças morfológicas entre nervos espinais e nervos cranianos. Estudo dos plexos: cervical, braquial e lombossacral (teórico-prática)

Aula 15: Sistema Nervoso Autônomo: conceito, divisões, conceituações funcionais, características diferenciais das divisões, considerações anatômicas e fisiológicas das divisões do SNA (teórico-prática)

NP2

Avaliação Substitutiva

Exame

VI – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

A disciplina será ministrada por meio de aulas teóricas e práticas, sendo as aulas teóricas do tipo expositivas ilustradas através de recursos audiovisuais. As aulas práticas serão realizadas em laboratório, com a demonstração e estudo orientado dos principais elementos anatômicos de cada sistema, seguido de identificação individual pelos alunos em peças anatômicas previamente preparadas.

VII – AVALIAÇÃO

As avaliações serão realizadas através de aplicação de provas teóricas e práticas. As avaliações teóricas serão compostas de questões dissertativas (40%) e de múltipla escolha (60%) contendo enunciados descritivos em cada questão.

As avaliações práticas serão realizadas em laboratório de anatomia por meio de provas do tipo “gincana”, em sistema de rodízio diante às estruturas anatômicas, constando de 20 estruturas no mínimo, por prova.

VIII – BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

GRAAFF, VAN D. Anatomia Humana. Barueri: Manole, 2003. [Minha Biblioteca](#)

KÖPF-MAIER, Petra. Atlas de anatomia humana: anatomia geral, paredes do tronco, membros superior e inferior. Rio de Janeiro: Guanabara, 2013. Vol. 1. [Minha Biblioteca](#)

LAROSA, Paulo Ricardo R.. Anatomia Humana: texto e atlas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. [Minha Biblioteca](#)

MARTINI, Frederic H.; TIMMONS, Michael J.; TALLITSCH, Robert B. Anatomia Humana. Porto Alegre: ArtMed, 2009 [Minha Biblioteca](#)

SANTOS, Nívea Cristina Moreira. Anatomia e fisiologia humana. São Paulo: Érica, 2014. [Minha Biblioteca](#)

COMPLEMENTAR

MARIEB, Elaine N. Anatomia e Fisiologia. Porto Alegre: ArtMed, 2009. [Minha Biblioteca](#)

MOORE, Keith L.; DALLEY, Arthur F.; AGUR, A. M. R. Anatomia orientada para a clínica. Rio de Janeiro: Gen, 2018. [Minha Biblioteca](#)

PEZZI, Lucia Helena Antunes; PRINZ, Rafael Dantas; CORREIA, João Pereira; PESSANHE N. Anatomia clínica baseada em problemas. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. [Minha Biblioteca](#)

ROHEN, Johannes W., LÜTJEN-DRECOLL, Elke. Anatomia humana: resumos em quadros e tabelas: vasos, nervos e músculos. Porto Alegre: Manole, 2008. [Minha Biblioteca](#)

TORTORA, Gerard J. Princípios de Anatomia Humana. Rio de Janeiro: Gen, 2019.

Minha Biblioteca

TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. Corpo humano: fundamentos de anatomia e fisiologia. Porto Alegre: Grupo A, 2017. **Minha Biblioteca**

TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. Princípios de anatomia e fisiologia. Rio de Janeiro: Gen, 2016. **Minha Biblioteca**

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 3º Semestre

DISCIPLINA: Bioquímica

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 03 horas/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 60 horas/aula

I – EMENTA

A disciplina fornecerá subsídios para o reconhecimento e compreensão da importância biológica dos carboidratos e lipídios.

II - OBJETIVOS GERAIS

A disciplina visa fornecer conhecimentos a respeito da:

- Estrutura química das biomoléculas de carboidratos;
- Metabolismo de carboidratos;
- Estrutura química das biomoléculas de lipídeos;
- Metabolismo de lipídeos;

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Levar ao aluno a reconhecer as diferentes biomoléculas, suas funções mais importantes e conhecer o metabolismo de carboidratos e lipídeos visando o seu bom desempenho nas disciplinas subsequentes.

IV - COMPETENCIAS

Reconhecer as estruturas e funções de Carboidratos e Lipídeos, conhecer seu metabolismo e a interação existente entre o metabolismo energético.

V - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Prezados professores, no intuito de otimizar a compreensão deste conteúdo com sua atuação profissional peço que sejam adicionados em todas as aulas quantas forem possíveis slides mostrando atuações profissionais que demandem deste conhecimento. Estas apresentações farão com que nosso discente compreenda mais prontamente onde pode atuar profissionalmente.

1. INTRODUÇÃO A BIOQUÍMICA

- 1.1. Conceitos de vias metabólicas de síntese (anabólicas) e de degradação (catabólica);
- 1.2. Sistema tampão e equilíbrio ácido-base
- 1.3. Enzimas – conceito geral e processos de inibição enzimática.

2. ESTRUTURA DOS CARBOIDRATOS

- 2.1. Conceito e importância;
- 2.2. Estrutura química e classificação;
- 2.3. Digestão de carboidratos absorção e transporte;

3. CADEIA RESPIRATÓRIA

- 3.1. – Cadeia de transporte de elétrons e fosforilação oxidativa e síntese de ATP;

4. CICLO DE KREBS ou CICLO DO ÁCIDO CÍTRICO

- 4.1. Reações do ciclo e produção de energia;
- 4.2. Regulação do ciclo de Krebs;

5. METABOLISMO DOS CARBOIDRATOS

- 5.1. Glicólise aeróbica e anaeróbica;
- 5.2. Metabolismo do Glicogênio;
- 5.3. Gliconeogênese (incluindo Ciclo de Cori);
- 5.4. Via das Pentoses;
- 5.5. Regulação hormonal da glicemia, vias hiperglicemiantes e vias hipoglicemiantes;

6- ESTRUTURA DOS LIPÍDEOS

- 6.1. Estrutura e classificação e função dos lipídeos;
- 6.2. Ácidos Graxos essenciais e não essenciais;
- 6.3. Digestão dos lipídeos e absorção
- 6.4. Transporte de lipídeos;

7. METABOLISMO DOS LIPÍDEOS:

- 7.2. Degradação de Ácidos graxos e Triacilglicerol;
- 7.3. Síntese de Ácidos graxos e Triacilglicerol;
- 7.4. Metabolismo do Colesterol (síntese, degradação e excreção)
- 7.5. Cetogênese e Cetólise;
- 7.6. Regulação hormonal da Lipemia;
- 7.7. Interrelação do metabolismo energético.

Módulos	Descrição das Atividades
1	<p>Aula Teórica: Introdução à Bioquímica: Conceitos de vias metabólicas de síntese (anabólicas) e de degradação (catabólica); Carboidratos: conceito e importância, estrutura química, classificação, com ênfase nas estruturas propostas por Haworth, derivados dos monossacarídeos (como desoxirribose e ribose como componente do DNA e RNA), citar os principais monossacarídeos,</p>
	dissacarídeos e polissacarídeos.
2	<p>Aula Teórica: Sistema tampão e equilíbrio ácido-base e conceitos gerais sobre enzimas e seus mecanismos de inibição</p>
3	<p>Aula Teórica: Digestão de carboidratos, sua absorção e transporte; Cadeia Respiratória (cadeia de transporte de elétrons e fosforilação oxidativa - estudo dos processos acoplados que formam energia a partir de NADH E FADH₂ gerados em outras vias).</p>
4	<p>Aula Teórica: Ciclo de Krebs - Reações do ciclo e produção de energia; Regulação do ciclo de Krebs;</p>
5	<p>Aula Teórica: Glicólise aeróbica e anaeróbica (fermentação láctica e alcoólica).</p>
6	<p>Aula Teórica: Metabolismo do Glicogênio (glicogênese e glicogenólise) e sua função na regulação da glicemia, e diferenciar glicogenólise hepática e muscular; e falar sobre AMPc.</p>

7	<p>Aula Teórica: Gliconeogênese (incluindo Ciclo de Cori) fornecer ao longo do curso informações sobre outros substratos que podem ser convertidos em glicose pela gliconeogênese.</p> <p>Via das Pentoses: fornecer produtos formados (Pentoses e NADPH), suas funções metabólicas e explicar sobre a deficiências de G6PD</p>
8	<p>Aula Teórica: Via do glucuronato e polissacarídeos complexos e Regulação hormonal da glicemia, vias hiperglicemiantes e vias hipoglicemiantes.</p>
NP1	
9	<p>Aula Teórica: Lipídios– estrutura, classificação, propriedades, digestão e absorção; Ácidos graxos essenciais e não essenciais suas aplicações clínicas</p>
10	<p>Aula Teórica: Digestão dos lipídeos e absorção</p> <p>Transporte de lipídeos; lipoproteínas, suas funções e disfunções, relação LDL/HDL, e relacionar com fator de risco coronariano;</p>
11	<p>Aula Teórica: Síntese de ácidos graxos e triacilglicerol;</p> <p>Degradação de ácidos graxos e triacilglicerol;</p>
12	<p>Aula Teórica: Metabolismo do colesterol (síntese, degradação e excreção)</p>
13	<p>Aula Teórica: Formação de corpos cetônicos, cetogênese e cetólise</p> <p>Relembrar equilíbrio ácido-base</p>
14	<p>Aula Teórica: Regulação hormonal da lipemia</p>
15	<p>Aula Teórica: Integração do metabolismo energético (CH e lipídeos).</p>
NP2	
SUB	

VI – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

Nas aulas utiliza-se, predominantemente, metodologia ativa de ensino, apoiada nas diretrizes do plano de ensino. O desenvolvimento dos conceitos e conteúdos ocorre com apoio de bibliografia, propostas de leituras, exercícios, textos complementares e sugestão de literatura e filmes, quando possível. Com o objetivo de aprofundar o conteúdo programático e o incentivo à pesquisa, ocorrem discussões relevantes, onde o docente pode utilizar recursos como: artigos científicos, trabalhos individuais ou em grupo e palestras, permitindo, aos alunos, a compreensão e concretização dos assuntos abordados.

VII – AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exame, conforme previsto no Regimento Institucional.

VIII – BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

AREAS, Ana Paula. Bioquímica humana. São Paulo: Pearson, 2015. [Biblioteca virtual](#)

BELLÉ, Luziane Potrich; SANDRI, Silvana. Bioquímica aplicada: reconhecimento e caracterização de biomoléculas. São Paulo: Érica, 2014. [Minha Biblioteca](#)

BERG, Jeremy Mark; TYMOCZKO, John L.; GATTO JR., Gregory J.; STRYER, Lubert. Bioquímica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. [Minha Biblioteca](#)

BROWN, Terence A. Bioquímica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [Minha Biblioteca](#)

CONN, Eric E.; STUMPF, P.K. Introdução à bioquímica. São Paulo: Edgar Blücher, 2001 [Biblioteca virtual](#).

COMPLEMENTAR

BETTELHEIM, Frederick A. Introdução à química geral, orgânica e bioquímica. São Paulo: Cengage Learning Editores, 2016 [Minha Biblioteca](#)

BETTELHEIM, Frederick A; BROWN, WILLIAM H., CAMPBELL, Mary K, FARRELL, Shawn O. Introdução à bioquímica. São Paulo: Cengage, 2017. [Minha Biblioteca](#)

CAMPBELL, Mary K.; FARRELL, Shawn O. Bioquímica. São Paulo: Cengage, 2016. [Minha Biblioteca](#)

MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. Bioquímica básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. [Minha Biblioteca](#)

RODWELL, Victor W.; BOTHAM, Kathleen M.; KENNELLY, Peter J.; BENDER, David A.; WEIL, Anthony. Bioquímica ilustrada de Harper. Porto Alegre: AMGH, 2021. [Minha Biblioteca](#)

VOET, Donald. Bioquímica. Porto Alegre: ArtMed, 2013. [Minha Biblioteca](#)

ESTUDOS DISCIPLINAR

Justificativa

Considerando as mudanças introduzidas no cenário da avaliação da educação superior, com a promulgação da Lei n. 10.861/2004, notadamente a partir da divulgação dos resultados do ENADE 2006, a instituição vem mobilizando a inteligência institucional aliada aos recursos oferecidos pela Tecnologia da Informação e da Comunicação (TIC), na perspectiva de aperfeiçoar sua metodologia de ensino e sua proposta didático-pedagógica.

Esse aperfeiçoamento se materializa no âmbito dos cursos de graduação, por meio de uma contínua reflexão sobre os resultados das avaliações internas, produzidas pela CPA e NDE, e externas conduzidas pelo INEP, SESu, SETEC e SEED.

Associa-se a esse fato a necessidade de adequar os projetos pedagógicos dos cursos de graduação aos ditames das Resoluções CNE/CES nos. 2 e 3, ambas editadas em 2007, e da Resolução CNE/CES no. 4/2009, a primeira e a última fixando a carga horária dos bacharelados e a segunda determinando que a carga horária dos cursos deve ser contabilizada em horas.

Dentre outras medidas emergiu dessa reflexão a necessidade de introduzir no currículo dos cursos de graduação, unidades de estudos diferenciadas que

contribuam para o desenvolvimento de competências e habilidades interdisciplinares. Nesse contexto estão inseridos os Estudos Disciplinares (ED) fundamentado no inciso II, do Art. 53 da Lei n.

9.394/96

Art. 53. No exercício de sua autonomia, são asseguradas às universidades, sem prejuízo de outras, as seguintes atribuições:

I- criar, organizar e extinguir, em sua sede, cursos e programas de educação superior previstos nesta Lei, obedecendo às normas gerais da União e, quando for o caso, do respectivo sistema de ensino;

II- fixar os currículos dos seus cursos e programas, observadas as diretrizes gerais pertinentes;(g.n) e nos princípios norteadores das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação postulados nos Pareceres CNE/CES ns. 776/97, 583/2001 e 67/2003

(...)

1) Assegurar às instituições de ensino superior ampla liberdade na composição da carga horária a ser cumprida para a integralização dos currículos, assim como na especificação das unidades de estudos a serem ministradas;(g.n.)

2. indicar os tópicos ou campos de estudos e demais experiências de ensinoaprendizagem que comporão os currículos, evitando ao máximo a fixação de conteúdos específicos com cargas horárias pré-determinadas, os quais não poderão exceder 50% da carga horária total dos cursos;(g.n.)

(...)

4) Incentivar uma sólida formação geral, necessária para que o futuro graduado possa vir a superar os desafios de renovadas condições de exercício profissional e de produção do conhecimento, permitindo variados tipos de formação e habilitações diferenciadas em um mesmo programa;(g.n)

5) Estimular práticas de estudo independente, visando uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno;(g.n)

Regulamento dos Estudos Disciplinares

CAPÍTULO I

DA CONCEPÇÃO, CARGA HORÁRIA E OBJETIVOS

Art. 1º. O presente Regulamento normatiza a execução dos Estudos Disciplinares (ED), constituídos por um conjunto específico de unidade de estudos, ao abrigo do que dispõe o inciso II do Art. 53, da Lei n. 9.394 de 20 de dezembro de 1996 (LDBEN), observadas as Orientações para as Diretrizes Curriculares dos Cursos de Graduação emanadas do Conselho Nacional de Educação, nos termos do Parecer CNE/CES nº. 776, de 13 de dezembro de 1997, do Parecer CNE/CES nº. 583, de 4 de abril de 2001 e do Parecer CNE/CES nº. 67 de 11 de março de 2003.

Art. 2º. Os Estudos Disciplinares são unidades de estudos de caráter obrigatório nos cursos de graduação da IES, constituindo um eixo estruturante de formação inter e multidisciplinar que perpassa todos os períodos dos cursos. **Art. 3º.** A carga horária dos Estudos Disciplinares é definida no projeto pedagógico de cada curso, considerando suas especificidades. **Art. 4º.** São objetivos dos Estudos Disciplinares:

a. propiciar uma sólida formação geral, necessária para que o futuro graduado possa vir a superar os desafios de renovadas condições de exercício profissional e de produção do conhecimento;

b. prover o aluno de graduação de competências e habilidades específicas para abordar, com visão inter e multidisciplinar, problemas de sua área de atuação profissional, com grau crescente de complexidade à medida em que ele progride em sua formação; c. proporcionar aos estudantes oportunidades para estabelecer conexões entre as diferentes áreas do conhecimento visando a solução de problemas;

d. estimular práticas de estudo independente, visando uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno.

CAPÍTULO II

DA OPERACIONALIZAÇÃO

Art. 5º. Os ED utilizam a resolução sistemática de exercícios, indutores do desenvolvimento das competências e habilidades para sua área de formação.

§1º. Os exercícios abordam, inicialmente, conteúdos de formação geral, e à medida que o aluno avança na sua matriz curricular, esses conteúdos são progressivamente substituídos por outros de formação específica, de cunho interdisciplinar, envolvendo diferentes campos do saber.

§2º. Os conteúdos abordados nos Estudos Disciplinares devem ter por base as Diretrizes Curriculares e o Projeto Pedagógico do Curso.

Art. 6º. Os Estudos Disciplinares serão desenvolvidos com recursos educacionais combinados do ensino presencial e da educação a distância, utilizando, entre outros, a plataforma de Tecnologia de Informação e Comunicação da IES.

CAPÍTULO III

DA SUPERVISÃO E AVALIAÇÃO

Art. 7o. Caberá aos docentes responsáveis pelos ED supervisionar e avaliar o desempenho dos alunos.

Art. 8o. A avaliação de desempenho dos alunos nos Estudos Disciplinares resultará da combinação do seu aproveitamento nas diferentes atividades.

§1o. O aproveitamento dos Estudos Disciplinares de que trata o caput deste artigo poderá ser aferido mediante a aplicação de provas.

§2o. Será atribuído um conceito semestral (Aprovado ou Reprovado) aos Estudos Disciplinares.

Art. 9o. A frequência do aluno nos Estudos Disciplinares resultará da apuração combinada da presença nas atividades presenciais e naquelas realizadas a distância.

Parágrafo Único - Nas atividades a distância, a frequência será controlada por meio dos acessos e do tempo de permanência do aluno na Plataforma Digital da IES.

CAPÍTULO IV

DA DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 10o. Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação do Curso, em conjunto com a Direção do Instituto ao qual se vincula, ouvidas as partes interessadas.

Art. 11o. As disposições do presente Regulamento poderão ser alteradas por deliberação do Colegiado de Curso com a anuência dos órgãos colegiados superiores da Instituição.

Art. 12o. O presente Regulamento entra em vigor a partir do ano de 2010, após a sua aprovação dos órgãos colegiados superiores da Instituição. São Paulo, 23 de março de 2015.

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 3º semestre

DISCIPLINA: Fisiologia do Sistema Regulador

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 03 horas/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 60 horas/aula

I – EMENTA

Estudo da Fisiologia do Sistema Nervoso e sua inter-relação com outros sistemas; ampliando conceitos e funcionamento desses sistemas na regulação geral do organismo humano.

II– OBJETIVOS GERAIS

- Estudar as funções do Sistema Nervoso (Central e Periférico) e sistema endócrino e suas ligações com demais sistemas orgânicos.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Capacitar o estudante a entender as funções neuronais, vias nervosas, circuitos sensoriais e motores, assim como os mecanismos de ação dos hormônios e a integração com os demais sistemas do organismo.

IV – COMPETÊNCIAS

Compreender e descrever a organização anatômica e funcional do corpo humano e relacionar a forma, a função, os mecanismos de regulação e as interações entre os vários órgãos e sistemas. Pretende-se que os alunos adquiram um conhecimento integrado da anatomia, histologia e fisiologia do sistema regulador, para melhor compreensão, quer das respectivas funções, quer do seu papel na organização do corpo humano e homeostase. Executar e interpretar algumas metodologias analíticas simples com aplicação clínica na avaliação funcional de alguns órgãos e sistemas.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1	Sistema Nervoso: Revisão e classificação anatômica: sistema nervoso central e sistema nervoso periférico; Classificação fisiológica: sistema nervoso somático e visceral: órgãos e estruturas de constituição, funções; Organização do sistema nervoso: Neurônios e células da glia; Fibras nervosas (mielínicas e amielínicas): tipos de fibras nervosas segundo o calibre, velocidade de condução do impulso nervoso.
Aula 2	Sinapses: conceito, tipos (elétrica, química), funcionamento das
	sinapses; neurotransmissores (excitatórios, inibitórios; ligação a receptores, potenciais pós-sinápticos, fim da neurotransmissão); Receptores: classificação (funções e características).
Aula 3	Propriocepção; Funções da medula espinhal; Meninges: suas camadas, espaços meníngeos e líquido.
Aula 4	Funções do tronco encefálico e Funções do Aparelho Vestibular.
Aula 5	Funções Cerebelares e Funções corticais.
Aula 6	Sistema nervoso autônomo: organização, receptores, neurotransmissores, funções. Simpático e Parassimpático.
Aula 7	Sistema Endócrino: Definição de hormônios (natureza: lipossolúveis e hidrossolúveis) e suas funções principais. Mecanismo de ação hormonal: Receptores específicos, transporte pelo sangue e efeito endócrino.
Aula 8	Sistema Endócrino: Centro regulador hipotalâmico (inter-relação do sistema nervoso com sistema endócrino). Eixo hipotálamo-hipófise-glândula. Controle de <i>feedback</i> negativo e <i>feedback</i> positivo; Glândulas e seus hormônios.
	NPI
Aula 9	Adenohipófise e Neurohipófise; GH (hormônio do crescimento): funções e fisiopatologias: gigantismo, nanismo, acromegalia, diminuição de GH na fase adulta.

Aula 10	Tireoide: biossíntese e secreção dos hormônios tiroideanos, transporte e funções de T3 e T4, fisiopatologias com quadro clínico (hipertireoidismo, hipotireoidismo, cretinismo); Paratireoides: papel do PTH.
Aula 11	Pâncreas: papel da insulina e glucagon no metabolismo (citar diabetes mellitus).
Aula 12	Adrenais (suprarrenais): função de seus hormônios e mecanismo de ação.
Aula 13	Gônadas masculinas – controle do eixo hipotálamo-hipófise-gonada, funções e mecanismo de ação da testosterona e anabolizantes.
Aula 14	Gônadas femininas - ciclo ovariano, ciclo menstrual, funções do estrógeno e da progesterona. Menopausa e anticoncepção.
Aula 15	Sistema renal: formação do néfron, filtração glomerular, reabsorção tubular renal, excreção tubular renal. Trajeto dos produtos de depuração desde glomérulo até a uretra. Fisiologia da diurese.
	NP2
	Avaliação Substitutiva
	Exame

V - ESTRATÉGIA DE ENSINO

Nas aulas utiliza-se, predominantemente, metodologia ativa de ensino, apoiada nas diretrizes do plano de ensino. O desenvolvimento dos conceitos e conteúdos ocorre com apoio de bibliografia, propostas de leituras, exercícios, textos complementares e sugestão de literatura e filmes, quando possível. Com o objetivo de aprofundar o conteúdo programático e o incentivo à pesquisa, ocorrem discussões relevantes, onde o docente pode utilizar recursos como: artigos científicos, trabalhos individuais ou em grupo e palestras, permitindo, aos alunos, a compreensão e concretização dos assuntos abordados.

VI - AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VIII – BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

AIRES, Margarida de Mello. Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [Minha Biblioteca](#)

BARRETT, Kim E.; BARMAN, Susan M.; BOITANO, Scott; BROOKS, Heddwen L. Fisiologia Médica de Ganong. Porto Alegre: AMGH, 2014. [Minha Biblioteca](#)

KRUSZIELSKI, Leandro. Fundamentos de neurofisiologia. São Paulo: Contentus, 2020. [Biblioteca Virtual](#)

PEREIRA, Letícia Meier. Ensino de fisiologia do sistema endócrino e fisiologia do sistema nervoso. Curitiba: Contentus, 2021. [Biblioteca Virtual](#)

RADANOVIC, Márcia. Neurofisiologia básica para profissionais da área de saúde. São Paulo: Atheneu, 2016 [Biblioteca Virtual](#)

SILVERTHORN, Dee Unglaub. Fisiologia humana: uma abordagem integrada. Porto Alegre: Artmed, 2017. [Minha Biblioteca](#)

COMPLEMENTAR

CURI, Rui; PROCOPIO, Joaquim. Fisiologia básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. [Minha Biblioteca](#)

KREBS, Claudia. Neurociências ilustrada. Porto Alegre: ArtMed, 2015. [Minha Biblioteca](#)

MARIEB, Elaine N. Anatomia e Fisiologia. Porto Alegre: ArtMed, 2009. [Minha Biblioteca](#)

PINTO, Luiz Carlos. Neurofisiologia clínica: princípios básicos e aplicações. São Paulo: Atheneu, 2010. [Biblioteca Virtual](#)

TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. Princípios de anatomia e fisiologia. Rio de Janeiro: Gen, 2016. [Minha Biblioteca](#)

OUTRAS INDICAÇÕES:

GUYTON, A. C. **Fisiologia humana**. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1988.

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. **Fisiologia humana e mecanismo das doenças**. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

HALL, J. E.; GUYTON, A. C. **Guyton e Hall Fundamentos de Fisiologia**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

DOUGLAS, C. R. **Tratado de fisiologia aplicada às ciências da saúde**. 4 ed. São Paulo: Robe, 2000.

GUYTON, A. C.; HALL, J. E. **Tratado de fisiologia médica**. 12 ed. São Paulo: Elsevier, 1984/2011.

PLANOS DE ENSINO

CURSO: NUTRIÇÃO

SÉRIE: 3º SEMESTRE

DISCIPLINA: HOMEM E SOCIEDADE

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 HORAS-AULA

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 HORAS-AULA

I – EMENTA

A ORIGEM HUMANA DAS PERSPECTIVAS BIOLÓGICA E CULTURAL. O CONCEITO ANTROPOLÓGICO DE CULTURA. A SIMBOLIZAÇÃO E A DIVERSIDADE CULTURAL. A CULTURA COMO VISÃO DE MUNDO. ETNOCENTRISMO E RELATIVISMO CULTURAL.

IDENTIDADE CULTURAL NA ATUALIDADE: MULTICULTURALISMO, TRIBALISMO URBANO E PESQUISA ANTROPOLÓGICA. A PARTIR DA APROVAÇÃO DA LEI

10.639/2003, TORNA-SE NECESSÁRIO A FORMAÇÃO PARA UMA PRÁTICA

EDUCACIONAL E PROFISSIONAL SOB A PERSPECTIVA DAS RELAÇÕES ÉTNICORACIAIS NO BRASIL, ABORDANDO OS SEGUINTE ELEMENTOS: CONCEITO DE RAÇA E ETNIA; RACISMO E RELAÇÕES RACIAIS NO BRASIL (O MITO DA DEMOCRACIA RACIAL); HISTÓRIA DA AFRO DESCENDÊNCIA NO BRASIL; IMAGENS, REPRESENTAÇÕES E ESTEREÓTIPOS DOS NEGROS NO BRASIL; IDENTIDADE, DIFERENÇA, INTERAÇÃO E DIVERSIDADE NAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS; ESCOLA E CURRÍCULO PARA A PROMOÇÃO DA IGUALDADE RACIAL.

II – OBJETIVOS

INSTRUMENTALIZAR O CORPO DISCENTE PARA ANALISAR E INTERPRETAR A REALIDADE SOCIAL EM SUAS DIMENSÕES ANTROPOLÓGICAS. POSSIBILITAR UMA COMPREENSÃO CRÍTICA DO SER HUMANO EM SUA RELAÇÃO COM A HERANÇA CULTURAL E AS CONSTANTES TRANSFORMAÇÕES DA SOCIEDADE. CARACTERIZAR A ANTROPOLOGIA COMO UMA CIÊNCIA QUE INICIA COM A COMPREENSÃO BIOCULTURAL DO HOMEM, DESENVOLVENDO POSTERIORMENTE A CONCEPÇÃO DE CULTURA COMO CONSTRUÇÃO SIMBÓLICA.

OFERECER AOS ALUNOS ESPAÇO PARA A DISCUSSÃO DE TEMÁTICAS QUE PERMITAM A COMPREENSÃO DAS MANIFESTAÇÕES CULTURAIS QUE OCORREM NA SOCIEDADE CONTEMPORÂNEA SEJA DE ORDEM DA CONSTRUÇÃO DE IDENTIDADES, DA CONCEPÇÃO DE CORPO, DA CULTURA ORGANIZACIONAL, DA CONSTRUÇÃO DE VALORES E DIREITOS, DOS FENÔMENOS E CONTEÚDOS DA COMUNICAÇÃO, E ASSIM POR DIANTE.

A FORMAÇÃO DE UMA CONSCIÊNCIA CRÍTICA EM RELAÇÃO ÀS QUESTÕES ÉTNICO-RACIAIS NO BRASIL; O ESTUDO DAS PRINCIPAIS CORRENTES TEÓRICAS BRASILEIRAS

ACERCA DO TEMA DE AFRICANIDADE E RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS; UMA FUTURA PRÁTICA PEDAGÓGICA E PROFISSIONAL DE PROMOÇÃO DA IGUALDADE RACIAL NA ESCOLA E NA COMUNIDADE.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

DESENVOLVER O SENSO CRÍTICO E ANALÍTICO DOS FUTUROS PROFISSIONAIS PARA IDENTIFICAREM OS ASPECTOS SIGNIFICATIVOS DAS AÇÕES INDIVIDUAIS E COLETIVAS.

PERMITIR AOS ALUNOS UMA REFLEXÃO SOBRE O SIGNIFICADO DA CULTURA E SUAS IMPLICAÇÕES NA CONSTRUÇÃO E TRANSFORMAÇÕES DAS RELAÇÕES SOCIAIS.

ENFATIZAR A IMPORTÂNCIA DAS ABORDAGENS ANTROPOLÓGICAS NA COMPREENSÃO DAS DIVERSAS MANIFESTAÇÕES SOCIAIS. PROMOVER UMA COMPREENSÃO RELACIONAL E INTEGRADORA DO FENÔMENO CULTURAL COM A MULTIPLICIDADE DE ASPECTOS QUE CARACTERIZAM O HUMANO – TÉCNICAS, COSTUMES, PRODUÇÃO DE CONHECIMENTO, FORMULAÇÃO DE REGRAS, COMUNICAÇÃO, ORGANIZAÇÃO, VALORES, AFETIVIDADE – EM SUAS EXPRESSÕES DE DIVERSIDADE.

AVALIAR SITUAÇÕES DE CONFLITOS INTER-ÉTNICOS E PROMOVER AÇÕES QUE INCENTIVEM A IGUALDADE E O RESPEITO À DIVERSIDADE NO CONTEXTO ESCOLAR; COMPREENDER A RELEVÂNCIA DO PAPEL DA ESCOLA NA PROMOÇÃO DA IGUALDADE RACIAL, ENVOLVENDO-SE PESSOALMENTE NESSE PROJETO.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. O HOMEM

PRINCIPAIS VISÕES SOBRE A ORIGEM HUMANA: O EVOLUCIONISMO E O DEBATE DAS DETERMINAÇÕES BIOLÓGICAS *VERSUS* PROCESSO CULTURAL. O CONCEITO DE CULTURA ATRAVÉS DA HISTÓRIA.

2. A CULTURA

O SIGNIFICADO DO TERMO CULTURA: SENSO COMUM E CIENTÍFICO; A SIMBOLIZAÇÃO DA VIDA SOCIAL, A DIVERSIDADE CULTURAL E AS CULTURAS NACIONAIS. A ANTROPOLOGIA E O ESTUDO DA CULTURA. AS PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS DA CULTURA COMO VISÃO DE MUNDO:

HERANÇA CULTURAL E FORMAS DE COMPREENDER O MUNDO.

A PARTICIPAÇÃO DOS INDIVÍDUOS NA CULTURA.

A DIVERSIDADE CULTURAL: ETNOCENTRISMO E RELATIVISMO CULTURAL. A CULTURA NA SOCIEDADE ATUAL: NACIONALIDADE, CULTURA POPULAR E ERUDITA; MEIOS DE COMUNICAÇÃO; PODER E CULTURA.

3. A SOCIEDADE

IDENTIDADE CULTURAL NA ATUALIDADE: MULTICULTURALISMO, TRIBALISMO URBANO E PESQUISA ANTROPOLÓGICA.

V – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

O CURSO SERÁ DESENVOLVIDO POR MEIO DE:

- Leitura e análise de textos.
- Realização online de exercícios teóricos e práticos.

VI – AVALIAÇÃO

- Duas provas bimestrais de aplicação do conteúdo exposto.
- A média do semestre será calculada de acordo com o Regimento da IES. (As avaliações e o critério de aprovação seguem o determinado pela instituição, que por sua vez estão divulgados no manual do aluno).

VII – BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

GEERTZ, Clifford. A interpretação das culturas. São Paulo: LTC, 2013. [Minha Biblioteca](#)

GOMES, Mércio Pereira. Antropologia. São Paulo: Contexto, 2012. [Biblioteca Virtual](#)

MATTOS, Regiane Augusto de. História e cultura Afro-Brasileira. São Paulo: Contexto, 2010. [Biblioteca Virtual](#)

PESAVENTO, Sandra Jatahy. História & história cultural. Belo Horizonte: Autêntica, 2014. [Biblioteca Virtual](#)

PHILLIP, Conrad. Um espelho para a humanidade: uma introdução à antropologia cultural. Porto Alegre: Mc Graw Hill, 2013. [Minha Biblioteca](#)

COMPLEMENTAR

CORRÊA, Rosa Lydia Teixeira. Cultura e diversidade. Curitiba: IBPEX, 2012. [Biblioteca Virtual](#)

MARTINS, Estevão C. de Rezende. Cultura e poder. São Paulo: Saraiva, 2007. [Minha Biblioteca](#)

MARTINS, J. S. A sociabilidade do homem simples. São Paulo: Contexto, 2008. [Biblioteca Virtual](#)

MICHALISZYN, Mario Sergio. Relações étnico-raciais para o ensino da identidade e da diversidade cultural brasileira. Curitiba: InterSaberes, 2014. [Biblioteca Virtual](#)

PINSKY, Jaime. As primeiras civilizações. São Paulo: Contexto, 2011. [Biblioteca Virtual](#)

REALE, Miguel. Paradigmas da cultura contemporânea. São Paulo: Saraiva, 2010. [Minha Biblioteca](#)

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 3º semestre

DISCIPLINA: Microbiologia dos Alimentos

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 horas/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 horas/aula

I - EMENTA

Instrumentalizar e capacitar o aluno para reconhecer e atuar nas situações relativas ao controle higiênico-sanitário dos alimentos. Fatores que interferem no crescimento de microrganismos em alimentos, ecologia dos microrganismos, deterioração microbiana em alimentos, doenças veiculadas por alimentos e medidas profiláticas de acordo com a legislação vigente, investigação de surtos, uso de microrganismos na produção de alimentos.

II- OBJETIVOS GERAIS

A disciplina fornece conhecimentos básicos sobre a Microbiologia de Alimentos, importantes ao controle higiênico-sanitário de alimentos em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), Unidades Produtoras de Refeições (UPR) e indústrias de alimentos.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

A disciplina visa capacitar o aluno para atuar na prevenção de doenças veiculadas por alimentos, e deterioração microbiana de alimentos.

IV – COMPETÊNCIAS

Compreender os conceitos básicos da Microbiologia de Alimentos, importantes ao controle higiênico – sanitário de alimentos em UAN, UPR e indústrias de alimentos. Compreender os fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano em alimentos.

Atuar na prevenção de doenças transmitidas por alimentos e deterioração microbiana de alimentos.

V - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Importância do controle sanitário de alimentos / histórico

- Impacto das doenças transmitidas ou associadas aos alimentos no Brasil e no mundo, panorama atual. Sistemas de Controle de Qualidade de Alimentos em Saúde Pública.

2. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano em alimentos:

- Atividade de água
- PH
- Potencial de óxido-redução
- Conteúdo de nutrientes
- Constituintes antimicrobianos
- Estruturas biológicas
- Interações entre microrganismos
- Temperatura
- Umidade relativa do ambiente
- Atmosfera ambiental

3. Microbiologia de produtos alimentícios:

- Cereais e derivados
- Produtos açucarados
- Vegetais e frutas
- Carnes e produtos cárneos
- Pescados
- Ovos
- Leite e derivados
- Alimentos enlatados
- Condimentos e nozes

4. Doenças veiculadas por alimentos / Infecções e intoxicações alimentares:

- Salmoneloses – *Salmonella*
- Intoxicação estafilocócica – *Staphylococcus aureus*
- Toxinfecções por *Clostridium perfringens*
- Botulismo – *Clostridium botulinum*
- Toxinfecções por *Bacillus cereus*
- Infecções por *Campylobacter jejuni* e *Shigella*
- Gastroenterites: *Vibrio cholerae*, *Escherichia coli*, *Yersinia enterocolitica*
- Infecções por *Vibrio parahaemolyticus* e outros vibrios
- Infecção por *Listeria monocytogenes*
- Fungos toxigênicos e micotoxinas

5. Epidemiologia: investigação de surtos de doenças causadas por alimentos / análise microbiológica de alimentos.

6. Utilização de microrganismos na elaboração de alimentos processados: vegetais fermentados, leites fermentados, *single cell protein* (suplemento alimentar), cogumelos comestíveis, etc.

Aula 1: Introdução: conceitos gerais sobre higiene e legislação sanitária de alimentos.

Aula 2: Fatores que interferem no crescimento de microrganismos em alimentos.

Aula 3: Fatores que interferem no crescimento de microrganismos em alimentos.

Aula 4: Aula prática: crescimento de microrganismos em alimentos.

Aula 5: Microbiologia de produtos alimentícios.

Aula 6: Microbiologia de produtos alimentícios.

Aula 7: Aula prática: deterioração microbiana de alimentos.

Aula 8: Utilização de microrganismos na elaboração de alimentos. NP1

Aula 9: Infecções e intoxicações alimentares: *S. aureus*, *C. botulinum*, *B. cereus*.

Aula 10: Infecções e intoxicações alimentares: *Salmonella*, *Shigella*, *Yersinia enterocolítica* e *C. perfringens*.

Aula 11: Infecções e intoxicações alimentares: *E. coli*, *Campylobacter*, *Yersinia*, *Listeria* e víbrios.

Aula 12: Infecções e intoxicações alimentares: fungos toxigênicos e micotoxinas.

Aula 13: Epidemiologia: avaliação de surtos.

Aula 14: Visita técnica (Órgão da Vigilância Sanitária ou UAN / UPR ou indústria de alimentos).

Aula 15: Aula prática: análise microbiológica de alimentos.

NP2

Avaliação Substitutiva

Exame

VI – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

A disciplina será ministrada por meio de aulas teóricas e práticas. Nas aulas utiliza-se, predominantemente, metodologia ativa de ensino, apoiada nas diretrizes do plano de ensino. O desenvolvimento dos conceitos e conteúdos ocorre com apoio de bibliografia, propostas de leituras, exercícios, textos complementares e sugestão de literatura e filmes, quando possível. Com o objetivo de aprofundar o conteúdo programático e o incentivo à pesquisa, ocorrem discussões relevantes, onde o docente pode utilizar recursos como: artigos científicos, trabalhos individuais ou em grupo, visitas técnicas e palestras, permitindo, aos alunos, a compreensão e concretização dos assuntos abordados.

VII - AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VIII – BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

BRINQUES, Graziela Bruschi. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Pearson, 2016.

[Biblioteca Virtual](#)

CERVATO-MANCUSO, Ana Maria; FIORE, Elaine Gomes; REDOLFI, Solange Cavalcante da Silva. Guia de Segurança Alimentar e Nutricional. Barueri: Manole, 2015. [Minha Biblioteca](#)

RIBEIRO, Bernardo Dias. Microbiologia industrial: alimentos. Rio de Janeiro: Elsevier, 2018. [Minha Biblioteca](#)

COMPLEMENTAR

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: ArtMed, 2018. [Minha Biblioteca](#)

FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. Porto Alegre: ArtMed, 2013.

[Minha Biblioteca](#)

FRANCO, Bernadette D. Gimbossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. [Biblioteca Virtual](#)

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Barueri: Manole, 2019. [Minha Biblioteca](#)

SILVA, Neusely da. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. São Paulo: Blücher, 2017. [Minha Biblioteca](#)

PLANO DE ENSINO

Curso: NUTRIÇÃO

SÉRIE: 3º SEMESTRE

Disciplina: TÉCNICA DIETÉTICA

Carga Horária Semanal: 03 HORAS/AULA

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 60 HORAS/AULA

I - Ementa

A DISCIPLINA PROPORCIONA CONHECIMENTOS TEÓRICOS E PRÁTICOS SOBRE SELEÇÃO, AQUISIÇÃO, ARMAZENAMENTO, PRÉ-PREPARO E PREPARO E PORCIONAMENTO DOS ALIMENTOS, BEM COMO AS ALTERAÇÕES FÍSICOQUÍMICAS E NUTRICIONAIS OCORRIDAS EM TODAS AS ETAPAS E AVALIAÇÃO SENSORIAL DAS PREPARAÇÕES.

II- Objetivos Gerais

- DESENVOLVER HABILIDADES E COMPETÊNCIAS PERTINENTES AO CAMPO DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA CORRELACIONADO COM AS TÉCNICAS DIETÉTICAS.
- CONHECER A ESTRUTURA QUÍMICA DOS ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL A PARTIR DAS TRANSFORMAÇÕES DECORRENTES DO PROCESSO DE ARMAZENAMENTO, PRÉ-PREPARO E PREPARO.
- ESTUDAR A APLICAÇÃO DOS ALIMENTOS EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS E SUAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS.

III - Objetivos Específicos

- FORNECER SUBSÍDIOS PARA QUE AO FINAL DA DISCIPLINA OS ALUNOS POSSAM APLICAR TÉCNICAS DIETÉTICAS NAS DIVERSAS ÁREAS DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA.
- RECONHECER AS TRANSFORMAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS QUE OCORREM DURANTE TODAS AS ETAPAS.
- AVALIAR A QUALIDADE DOS ALIMENTOS IN NATURA, PREPARADOS E INDUSTRIALIZADOS.

- CALCULAR OS INDICADORES, VALOR NUTRICIONAL, UTILIZADOS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS, PORCIONAMENTO, RENDIMENTO E CUSTO DAS PREPARAÇÕES.
- ELABORAR FICHA TÉCNICA DAS PREPARAÇÕES.
- ANALISAR A QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DE PREPARAÇÕES CULINÁRIAS.

IV - COMPETÊNCIAS

TOMADA DE DECISÕES QUANTO ÀS TÉCNICAS E MÉTODOS MAIS ADEQUADOS AS FORMAS DE PRÉ-PREPARO E PREPARO DOS ALIMENTOS, ASSIM COMO ESCOLHA E CONSERVAÇÃO.

COMPROMISSO, RESPONSABILIDADE, EMPATIA E HABILIDADE PARA EXECUTAR E DECIDIR EM TRABALHOS EM EQUIPES.
 APLICAR CONHECIMENTOS SOBRE A COMPOSIÇÃO, PROPRIEDADES E TRANSFORMAÇÕES DOS ALIMENTOS, E AS MELHORES TÉCNICAS PARA SEU APROVEITAMENTO PELO ORGANISMO HUMANO NA ATENÇÃO DIETÉTICA.

V - Conteúdo Programático

AULA 1: Introdução à disciplina: apresentação do conteúdo

- METODOLOGIA DAS AULAS TEÓRICAS, PRÁTICAS, RELATÓRIOS E AVALIAÇÕES. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS
- LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA. OBJETIVOS DAS AULAS NO LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA. REGRAS A SEREM OBSERVADAS NO LABORATÓRIO DE TÉCNICA DIETÉTICA.
 CONCEITOS E OBJETIVOS EM TÉCNICA DIETÉTICA, FUNCIONAMENTO DO LABORATÓRIO PARA FINS DE ANÁLISE SENSORIAL.

AULA 2: Metodologia para pesos e medidas PESOS E MEDIDAS - IMPORTÂNCIA E METODOLOGIA DE PESOS E MEDIDAS DE ALIMENTOS LÍQUIDOS, SECOS E PASTOSOS.

- TÉCNICAS BÁSICAS NO PREPARO DE ALIMENTOS: OPERAÇÕES, MÉTODOS DE DIVISÃO DOS ALIMENTOS NO PRÉ-PREPARO, MÉTODOS DE UNIÃO DOS ALIMENTOS, PREPARO DOS ALIMENTOS.

- PESOS E MEDIDAS DE ALIMENTOS SECOS, PASTOSOS E LÍQUIDOS.

AULA 3: Receituário padrão, indicadores no preparo de alimentos AULA TEÓRICA:

- RECEITUÁRIO PADRÃO E FICHAS TÉCNICAS- IMPORTÂNCIA E NORMAS PARA ELABORAÇÃO, PER CAPITA E PORÇÃO.
- INDICADORES NO PREPARO DE ALIMENTOS E MÉTODOS DE COCÇÃO: ÍNDICE DE PARTE COMESTÍVEL (IPC), ÍNDICE DE CONVERSÃO (IC), ÍNDICE DE REIDRATAÇÃO (IR), CALOR SECO, CALOR ÚMIDO E CALOR MISTO, PRESERVAÇÃO DE NUTRIENTES DURANTE PRÉ-PREPARO E PREPARO.

AULA 4: Indicadores no preparo de alimentos

AULA TEÓRICA: EXERCÍCIOS

AULA PRÁTICA: CÁLCULOS VALOR NUTRICIONAL, INDICADORES – IPC e IC

AULA 5: Análise sensorial

AULA TEÓRICA: CONCEITO, HISTÓRIA, MÉTODOS, APLICAÇÃO (TESTE TRIANGULAR E TESTE DE PREFERÊNCIA)

AULA PRÁTICA: SEMINÁRIOS (ASSUNTOS RELACIONADOS À TEMÁTICA).

AULA 6: Frutas

AULA TEÓRICA: CONCEITO, CLASSIFICAÇÃO, VALOR NUTRICIONAL, PIGMENTOS, SELEÇÃO, AQUISIÇÃO, ARMAZENAMENTO, PRÉ-PREPARO, PREPARO.

AULA PRÁTICA: FRUTAS- APLICAÇÃO EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS, PORCIONAMENTO, RENDIMENTO, CÁLCULO DO VALOR NUTRICIONAL.

AULA 7: Hortaliças e tubérculos

AULA TEÓRICA: CONCEITO, CLASSIFICAÇÃO, PIGMENTOS, VALOR NUTRICIONAL, SELEÇÃO, AQUISIÇÃO, ARMAZENAMENTO, PRÉ-PREPARO, PREPARO.

AULA PRÁTICA: HORTALIÇAS E TUBÉRCULOS- APLICAÇÃO EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS, PORCIONAMENTO, RENDIMENTO, CÁLCULO DO VALOR NUTRICIONAL, INDICADORES.

AULA 8: Cereais, massas e farinhas isentas de glÚten

AULA TEÓRICA: CONCEITO, VALOR NUTRICIONAL, SUBPRODUTOS, SELEÇÃO, AQUISIÇÃO, ARMAZENAMENTO, PRÉ-PREPARO, PREPARO, TIPOS DE FERMENTAÇÃO, TIPOS DE MASSA.

AULA PRÁTICA: APLICAÇÃO EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS, PORCIONAMENTO, RENDIMENTO, CÁLCULO DO VALOR NUTRICIONAL INDICADORES.

NP1

AULA 9: Leguminosas

AULA TEÓRICA: CONCEITO, VALOR NUTRICIONAL, SELEÇÃO, AQUISIÇÃO, ARMAZENAMENTO, PRÉ-PREPARO, PREPARO.

AULA PRÁTICA: APLICAÇÃO EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS, PORCIONAMENTO, RENDIMENTO, CÁLCULO DO VALOR NUTRICIONAL INDICADORES.

AULA 10: LEITE E DERIVADOS

AULA TEÓRICA: CONCEITO, TIPOS, VALOR NUTRICIONAL, SELEÇÃO, AQUISIÇÃO, ARMAZENAMENTO, PRÉ-PREPARO, PREPARO.

AULA PRÁTICA: APLICAÇÃO EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS, PORCIONAMENTO, RENDIMENTO, CÁLCULO DO VALOR NUTRICIONAL.

AULA 11: Ovos

AULA TEÓRICA: CONCEITO, SELEÇÃO, AQUISIÇÃO, CLASSIFICAÇÃO, ARMAZENAMENTO, VALOR NUTRICIONAL, PRÉ-PREPARO E PREPARO.

AULA PRÁTICA: APLICAÇÃO EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS, PORCIONAMENTO, RENDIMENTO, CÁLCULO DO VALOR NUTRICIONAL.

AULA 12: Açúcares E doces

AULA TEÓRICA: CONCEITO, TIPOS, SELEÇÃO, AQUISIÇÃO, ARMAZENAMENTO, PRÉ-PREPARO E PREPARO, FUNÇÕES.

AULA PRÁTICA: APLICAÇÃO EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS, PORCIONAMENTO, RENDIMENTO, CÁLCULO DO VALOR NUTRICIONAL.

AULA 13: edulcorantes E ALIMENTOS diet /light

AULA TEÓRICA: CONCEITO, TIPOS, SELEÇÃO, AQUISIÇÃO, ARMAZENAMENTO, PRÉ-PREPARO E PREPARO, FUNÇÕES.

AULA PRÁTICA: APLICAÇÃO EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS, PORCIONAMENTO, RENDIMENTO, CÁLCULO DO VALOR NUTRICIONAL.

AULA 14: Óleos e Gorduras

AULA TEÓRICA: TIPOS, FUNÇÕES, DECOMPOSIÇÃO, APLICAÇÕES, PONTO DE FUMAÇA.

AULA 15: Carnes

AULA TEÓRICA: CONCEITO, TIPOS, CORTES, VALOR NUTRICIONAL, PRÉPREPARO, PREPARO E CONSERVAÇÃO.

AULA PRÁTICA: CARNES, ÓLEOS E GORDURAS- APLICAÇÃO EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS, PORCIONAMENTO, RENDIMENTO, CÁLCULO DO VALOR NUTRICIONAL.

NP2

**AVALIAÇÃO SUBSTITUTIVA
EXAME**

VI – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

A DISCIPLINA SERÁ MINISTRADA POR MEIO DE AULAS TEÓRICAS E PRÁTICAS. NAS AULAS UTILIZA-SE, PREDOMINANTEMENTE, METODOLOGIA ATIVA DE ENSINO, APOIADA NAS DIRETRIZES DO PLANO DE ENSINO. O DESENVOLVIMENTO DOS CONCEITOS E CONTEÚDOS OCORRE COM APOIO DE BIBLIOGRAFIA, PROPOSTAS DE LEITURAS, EXERCÍCIOS, TEXTOS COMPLEMENTARES E SUGESTÃO DE LITERATURA E FILMES, QUANDO POSSÍVEL. COM O OBJETIVO DE APROFUNDAR O CONTEÚDO PROGRAMÁTICO E O INCENTIVO À PESQUISA, OCORREM DISCUSSÕES RELEVANTES, ONDE O DOCENTE PODE UTILIZAR RECURSOS COMO: ARTIGOS CIENTÍFICOS, TRABALHOS INDIVIDUAIS OU EM GRUPO E PALESTRAS, PERMITINDO, AOS ALUNOS, A COMPREENSÃO E CONCRETIZAÇÃO DOS ASSUNTOS ABORDADOS.

VII - AVALIAÇÃO

A APURAÇÃO DO RENDIMENTO ESCOLAR É REALIZADA POR MEIO DE VERIFICAÇÕES PARCIAIS, INCLUINDO PROVAS PRÁTICAS, E EXAME, CONFORME PREVISTO NO REGIMENTO INSTITUCIONAL.

VIII - BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

CARELLE, Ana Cláudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. Técnicas Dietéticas. São Paulo: Érica, 2014.

[Minha Biblioteca](#)

DOMENE, Semíramis Martins Álvares. Técnica dietética: teoria e aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. [Minha Biblioteca](#)

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2019. [Minha Biblioteca](#)

COMPLEMENTAR

GOMES, Clarissa Emília Trigueiro; SANTOS, Eliane Cristina dos. Nutrição e Dietética. São Paulo: Érica, 2015. [Minha Biblioteca](#)

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (org.). Pirâmide dos Alimentos: fundamentos básicos da nutrição. Barueri: Manole, 2018. [Minha Biblioteca](#)

PHILIPPI, Sonia Tucunduva; AQUINO, Rita de Cássia de (orgs.). Dietética: princípios para o planejamento de uma alimentação saudável. Barueri: Manole, 2015. [Minha Biblioteca](#)

PINTO-E-SILVA, Maria Elisabeth Machado; YONAMINE, Glauce Hiromi; VON ATZINGEN, Maria Carolina Batist. Técnica dietética aplicada à dietoterapia. Barueri: Manole, 2015. [Minha Biblioteca](#)

RODRIGUES, Viviane Belini. Técnica dietética I. São Paulo: Pearson, 2015. [Biblioteca Virtual](#)

RODRIGUES, Viviane Belini. Técnica dietética II. São Paulo: Pearson, 2015. [Biblioteca Virtua](#)

Outros

CÂNDIDO, C. C.; CARELLE, A. C. **TÉCNICAS DIETÉTICAS. SÃO PAULO: ÉRICA, 2014. DISPONÍVEL**

EM:<[HTTPS://ONLINE.MINHABIBLIOTECA.COM.BR/#/BOOKS/9788536521428/CFI/0!4/4@0.00:0.00](https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521428/cfi/0!4/4@0.00:0.00)>. ACESSO EM: 4 ABR. 2018.

PINTO-E-SILVA, M. E. M.; YONAMINE, G. H.; ATZIGEN, M. C. B. C. VON. (ORG.) **TÉCNICA DIETÉTICA APLICADA À DIETOTERAPIA**. BARUERI: MANOLE, 2015.

DISPONÍVEL

EM:<[HTTPS://ONLINE.MINHABIBLIOTECA.COM.BR/#/BOOKS/9788520452417/CFI/0](https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452417/cfi/0)>. ACESSO EM: 4 ABR. 2018.

REGULAMENTO

DAS

ATIVIDADES PRÁTICAS SUPERVISIONADAS

São Paulo

REGULAMENTO DAS ATIVIDADES PRÁTICAS

SUPERVISIONADAS

Capítulo I

DA LEGISLAÇÃO

Art. 1º. O presente Regulamento normatiza a execução das Atividades Práticas Supervisionadas da IES, obedecendo ao disposto na Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, no Parecer CNE/CES nº 571, de 04 de abril de 2001, no Parecer CNE/CES nº 261, de 09 de novembro de 2006, e na Resolução CNE/CES nº 3, de 02 de julho de 2007.

Capítulo II

DA ORGANIZAÇÃO

Art. 2º. As Atividades Práticas Supervisionadas (APS) são atividades acadêmicas desenvolvidas sob a orientação, supervisão e avaliação de docentes e realizadas pelos discentes.

§ Único – As APS são previstas nos Projetos Pedagógicos dos Cursos. **Art. 3º.** As APS constituem parte da carga horária das disciplinas às quais se vinculam.

Art. 4º. Para efeitos deste Regulamento, as Atividades Práticas Supervisionadas (APS) constarão de atividades de Biblioteca (frequência e utilização), atividades relacionadas aos laboratórios (relatórios de experiências e outras), trabalhos individuais ou em grupo determinados pelo professor, trabalhos de iniciação científica, resolução de exercícios do Portal ou de listas, programadas para serem supervisionadas pelos professores em suas aulas.

§1º Para os cursos de licenciatura, acrescentam-se a essas atividades os seminários de práticas e outras atividades inerentes às licenciaturas. §2º – As APS são detalhadas nos Planos de Ensino das disciplinas às quais se vinculam e aprovadas pela Coordenação de Curso, a quem compete acompanhar o seu desenvolvimento.

§3º – As APS são atividades acadêmicas desenvolvidas sob a orientação, supervisão e avaliação de docentes, não cabendo o seu aproveitamento como Atividades Complementares.

§4º – As APS são registradas em formulário próprio, obedecendo a instruções e procedimentos específicos definidos pela Coordenação de Curso.

CAPÍTULO III

DA SUPERVISÃO E AVALIAÇÃO

Art. 5º. Cabe aos docentes responsáveis pelas APS supervisionar e avaliar o desempenho dos alunos.

Art. 6º. Em cada semestre, o aluno deverá cumprir a quantidade de horas de APS definida para seu curso.

§1º A comprovação da realização das APS, em cada semestre, será feita mediante a entrega ou postagem do trabalho acompanhado da Ficha de Supervisão da APS.

§2º Será atribuído um conceito semestral (Aprovado ou Reprovado) às APS.

Capítulo IV

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 7º. As APS não podem ser utilizadas para reposição de aulas presenciais não ministradas pelos docentes.

Art. 8º. Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação, em conjunto com a Direção do Instituto ao qual se subordina o Curso, ouvidas as partes interessadas.

Art. 9º. O presente Regulamento entra em vigor, após a sua aprovação pelos órgãos colegiados superiores da Instituição.

São Paulo, 23 de março de 2015.

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 3º semestre

DISCIPLINA: Epidemiologia

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 03 horas/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 60 horas/aula

I – EMENTA

Importância da epidemiologia para o conhecimento das relações causais no processo saúde-doença. Apresentação geral dos delineamentos de estudos epidemiológicos.

II– OBJETIVOS GERAIS

- Estudar os principais conceitos necessários para elaboração e/ou compreensão do diagnóstico de saúde populacional;
- Compreender os principais determinantes do processo saúde/doença da coletividade;
- Apresentar o raciocínio epidemiológico, seus fundamentos e métodos, e suas aplicações no âmbito individual e coletivo da saúde;
- Introduzir os fundamentos do método epidemiológico subjacentes à formulação e avaliação de ações de saúde pública.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Apresentar a história da epidemiologia, desenvolvendo seus princípios básicos.
- Discorrer sobre os conceitos básicos da epidemiologia geral e sua utilização no campo da saúde;
- Descrever os principais indicadores de saúde das populações;
- Compreender o significado das principais medidas que avaliam o adoecimento e a morte das populações;
- Conhecer o perfil e as principais tendências de adoecimento e morte no Brasil;
- Compreender a diferença entre pandemias, endemias e epidemias, com ênfase na análise e controle das doenças transmissíveis, surtos e epidemias;
- Apresentar os principais métodos de estudo da ocorrência, frequência e distribuição de agravos à saúde, bem como a busca de causas e soluções para a promoção e proteção em saúde;

- Reconhecer o uso das informações sobre o perfil das doenças para eleição de problemas prioritários em saúde e poder organizar intervenções que necessitem planejamento e avaliação do atendimento;
- Identificar e saber utilizar as principais fontes de informações de saúde disponíveis – dados secundários;
- Discorrer sobre aplicabilidade do conhecimento epidemiológico na avaliação e gestão de serviços de saúde.

IV – COMPETÊNCIAS

Compreender quais os fatores condicionantes da saúde (biológicos, econômicos ou sócio-políticos), conhecer as principais doenças emergentes, com ênfase às formas de transmissão de algumas doenças infecciosas com vista a delinear estratégias para controlar ou prevenir a disseminação da infecção. Sensibilizar os alunos para um papel ativo na promoção da saúde pela educação e alteração de comportamentos que determinem uma melhoria na qualidade de vida das populações.

V – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Conceitos de epidemiologia e bases históricas.
- História natural da doença e níveis de prevenção.
- Fatores relacionados com as condições de saúde das populações.
- Diagnóstico de Saúde (principais indicadores da situação de saúde: demografia e perfil de morbidade).
- Registros dos eventos vitais: nascimentos e óbitos:
- Diagnóstico de Saúde (principais indicadores da situação de saúde: mortalidade).
- Indicadores de saúde da população: aplicações no diagnóstico de saúde, assim como na descrição da evolução da situação de saúde brasileira.
- Processo epidêmico: endemia, epidemia, surto epidêmico e pandemia.
- Epidemiologia geral das doenças transmissíveis.
- Prevenção das doenças transmissíveis.
- Sistema de Vigilância Epidemiológica.
- Epidemiologia hospitalar.
- Epidemiologia analítica: estudos experimental e observacional.
- Epidemiologia analítica: estudos experimental e observacional.
- Epidemiologia clínica.

Módulos	Descrição das Atividades
---------	--------------------------

1	Epidemiologia e bases históricas. Principais conceitos e aplicações da epidemiologia. <ul style="list-style-type: none"> • História; Personalidades: Hipócrates, John Graunt, Louis Villermé, Pierre Louis, William Farr, John Snow, Louis Pasteur. • Marcadores: Revolução industrial, Teoria Miasmática; • Unicausalidade e multicausalidade. Estudos de Doll, Hill e de Framingham
2	História natural da doença e níveis de prevenção. <ul style="list-style-type: none"> • Modelo de Leavell e Clark. • Período pré-patogênico e patogênico; • Níveis de prevenção primário, secundário e terciário.
3	Fatores relacionados com as condições de saúde das populações. □ Variáveis de tempo, espaço e pessoa.
4	Diagnóstico de Saúde (principais indicadores da situação de saúde: demografia e perfil de morbidade). <ul style="list-style-type: none"> • Medidas de ocorrência de agravos, doenças e condições de saúde; • Frequência absoluta e frequência relativa; • Conceitos de incidência e prevalência e como são calculadas;
5	Registros dos eventos vitais: nascimentos e óbitos: <ul style="list-style-type: none"> • Documentos e fluxos; • Apresentação da DNV e da DO; • Classificação Internacional de Doenças;
6	Diagnóstico de Saúde (principais indicadores da situação de saúde: mortalidade). <ul style="list-style-type: none"> • Razão, proporção e taxa. • Principais índices, proporções e taxas relacionadas ao nível de saúde da população. <p>Matriz de indicadores RIPSAs</p>
7	Indicadores de saúde da população: aplicações no diagnóstico de saúde, assim como na descrição da evolução da situação de saúde brasileira.
8	Processo epidêmico: endemia, epidemia, surto epidêmico e pandemia. □ Aspectos diferenciais dos níveis de intervenção.
NP1	
9	Epidemiologia geral das doenças transmissíveis. <ul style="list-style-type: none"> • Estrutura epidemiológica dos problemas de saúde: agente, hospedeiro e ambiente; • Portas de entrada, processo e vias de transmissão e eliminação. • Características dos agentes infecciosos e suas relações com o hospedeiro; • Fontes de infecção/infestação;

10	<p>Prevenção das doenças transmissíveis.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Medidas referentes à fonte de infecção, às vias de transmissão e ao hospedeiro; • Conceitos e tipos de imunidade. Imunidade ativa, passiva, natural e adquirida.
11	<p>Sistema de Vigilância Epidemiológica.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Doenças de notificação compulsória; • Notificação e controle de doenças; • Apresentação de fichas de notificação e do SISVAN; • Reflexão crítica e conhecimento técnico sobre os principais aspectos conceituais e operacionais da vigilância epidemiológica e sua aplicação no planejamento de ações de saúde.
12	<p>Epidemiologia hospitalar.</p> <p>☐ Avaliação e controle de morbidade hospitalar;</p>
13	<p>Epidemiologia analítica: estudos experimental e observacional.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estudo transversal e estudo ecológico; • Ênfase nos aspectos metodológicos e suas principais aplicações;
14	<p>Epidemiologia analítica: estudos experimental e observacional.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Estudo caso-controle e estudo de coorte; • Ênfase nos aspectos metodológicos e suas principais aplicações; • Medidas de associação. Risco atribuível, Risco relativo e Odds Ratio;
15	<p>Epidemiologia clínica.</p> <p>☐ Aspectos metodológicos e práticos dos ensaios clínicos e da investigação de novos procedimentos diagnósticos; ☐ Sensibilidade, especificidade e valor preditivo;</p>
<p>NP2 AVALIAÇÃO SUBSTITUTIVA EXAME</p>	

VI - ESTRATÉGIA DE ENSINO

Nas aulas utiliza-se, predominantemente, metodologia ativa de ensino, apoiada nas diretrizes do plano de ensino. O desenvolvimento dos conceitos e conteúdos ocorre com apoio de bibliografia, propostas de leituras, exercícios, textos complementares e sugestão de literatura e filmes, quando possível. Com o objetivo de aprofundar o conteúdo programático e o incentivo à pesquisa, ocorrem discussões relevantes, onde o docente pode utilizar recursos como: artigos científicos, trabalhos individuais ou em grupo e palestras, permitindo, aos alunos, a compreensão e concretização dos assuntos abordados.

VII - AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VIII – BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

FLETCHER, Grant S.. Epidemiologia clínica: elementos essenciais. Porto Alegre: Artmed, 2021.

[Minha Biblioteca](#)

GALLEGUILOS, Tatiana Gabriela Brassea. Epidemiologia: indicadores de Saúde e Análise de dados. São Paulo: Érica, 2014. [Minha Biblioteca](#)

MEDRONHO, Roberto A. Epidemiologia. São Paulo: Atheneu, 2015. [Biblioteca Virtual](#)

PEREIRA, Maurício Gomes. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 200

[Minha Biblioteca](#)

COMPLEMENTAR

ALMEIDA FILHO, Naomar de; BARRETO, Maurício L. Epidemiologia & saúde: fundamentos, métodos, aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. [Minha Biblioteca](#)

BUSATO, Ivana Maria Saes. Epidemiologia e processo saúde-doença. Curitiba: InterSaberes, 2016. [Biblioteca Virtual](#)

FRANCO, Laércio Joel; PASSOS, Afonso Dias Costa. Fundamentos de epidemiologia. Barueri: Manole, 2011. [Minha Biblioteca](#)

OMS/WHO (Organização Mundial da Saúde) - rgwww.who.o

Revista Brasileira de Epidemiologia. Disponível em:
<<https://www.abrasco.org.br/site/revistas/revista-brasileira-de-epidemiologia/>>.

[Online](#)

Revista Brasileira de Epidemiologia. Disponível em:
<<https://www.abrasco.org.br/site/revistas/revista-brasileira-de-epidemiologia/>>.

[Online](#)

ROUQUAYROL, Maria Zélia; GURGEL, Marcelo. *Epidemiologia & Saúde*. Rio de Janeiro: MedBook, 2018. [Minha Biblioteca](#)

OUTRAS INDICAÇÕES:

BELLUSCI, S. M. **Epidemiologia**. 8.ed. São Paulo: Senac, 2008.

FORATTINI, O. P. **Epidemiologia geral**. 2.ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1996.

LESER, W. **Elementos de epidemiologia geral**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2002.

Ministério da Saúde - www.saude.gov.br

Datasus (Departamento de Informática do SUS) - www.datasus.gov.br

CDC (Centers for Disease Control and Prevention) - www.cdc.gov

OMS/WHO (Organização Mundial da Saúde) - www.who.org

OPAS (Organização Pan-americana da Saúde) - www.paho.org

RIPSA (Rede Interagencial de informações para a Saúde) – www.ripsa.org.br

Revista Brasileira de Epidemiologia -
<http://www.abrasco.org.br/Revistas/Epidemiologia/revista.htm>

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 4º Semestre

DISCIPLINA: Bioquímica Metabólica

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 03 Horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 60 Horas-aula

I – EMENTA

A disciplina estudará a importância química e biológica das proteínas, enzimas, vitaminas e coenzimas. Metabolismo e distúrbios metabólicos das proteínas, sua inter-relação e regulação metabólica do organismo, suas correlações e importância. Propriedades dos ácidos nucleicos e síntese de proteínas e a bioquímica do sangue.

II - OBJETIVOS GERAIS

A disciplina visa fornecer conhecimentos a respeito da:

- Estrutura química das biomoléculas dos aminoácidos e proteínas;
- Conhecer o metabolismo das proteínas e enzimas;
- Conhecer o metabolismo dos ácidos nucleicos;
- Conhecer o metabolismo das porfirinas;
- Correlacionar a importância das vitaminas e sais minerais para o metabolismo

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Levar ao aluno conhecimentos básicos relativos à estrutura, função das biomoléculas e seus metabolismos, fundamentais tanto para o seu bom desempenho nas disciplinas subsequentes, como para sua atuação no mercado de trabalho.

IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. ESTRUTURA DOS AMINOÁCIDOS E PROTEÍNAS

- 1.1. Estrutura química dos aminoácidos e classificação
- 1.2. Funções dos aminoácidos
- 1.3. Aminoácidos essenciais e não essenciais

- 1.4. Curva de titulação de aminoácidos
- 1.5. Ligação peptídica
- 1.6. Níveis de estrutura das proteínas

2. DIGESTÃO, ABSORÇÃO E TRANSPORTE DAS PROTEÍNAS

- 2.1. Conceito geral da digestão e absorção
- 2.2. Transporte de proteínas
- 2.2. Conceito de estado nativo das proteínas e desnaturação protéica

3. SÍNTESE DE PROTEÍNAS

- 3.1. Visão geral dos processos de replicação, transcrição e tradução

4. DEGRADAÇÃO E EXCREÇÃO DE PROTEÍNAS E AMINOÁCIDOS

- 4.1. Processo de transaminação- focar as enzimas TGO e TGP
- 4.2. Desaminação oxidativa- produtos e enzima glutamato desidrogenase
- 4.3. Destino das cadeias carbônicas dos aminoácidos.
- 4.4. Ciclo da Uréia
- 4.5. Balanço Nitrogenado.

5. ENZIMAS:

- 5.1. Definição e propriedades
- 5.2. Atividade enzimática e Fatores que interferem na atividade enzimática
- 5.3. Especificidade enzima-substrato
- 5.4. Co-fatores
- 5.5. Inibidores enzimáticos
- 5.6. Enzimologia clínica – focar nas enzimas TGO (AST), TGP (ALT), Creatina quinase (CK), Desidrogenase láctica.

6. METABOLISMO DOS NUCLEOTÍDEOS:

- 6.1. Estrutura dos nucleotídeos e bases nitrogenadas
- 6.2. Digestão dos ácidos nucleicos
- 6.3. Degradação de ácidos nucleicos
- 6.4. Biossíntese de purinas (relacionar com a síntese de GTP e ATP) e pirimidinas-
- 6.5. Correlacionar com doenças associadas com a degradação de purinas – Gota.

7. PORFIRINAS E PIGMENTOS BILIARES

7.1. Conceito e importância

7.1. Síntese e degradação da hemoglobina

7.3. Correlação com o processo de icterícia hepática, obstrutiva, hemolítica e do recém-nascido.

8. VITAMINAS

8.1. Conceito, classificação hidro e lipossolúveis

8.2. Vitaminas e sua ação no metabolismo

9. SAIS MINERAIS

9.1. Ferro, Flúor, Cálcio, Fósforo.

10. HORMÔNIOS

10.1. Conceitos básicos e classificação

10.2. Atuação no metabolismo.

Módulos	Descrição das Atividades
1	Aula Teórica: Aminoácidos e proteínas – estrutura: fórmula geral dos aminoácidos. Funções dos aminoácidos. Aminoácidos essenciais e não essenciais.
2	Aula Teórica: curva de titulação, ligação peptídica, conceito de peptídios e polipeptídeos. Níveis de estrutura das proteínas, propriedade e classificação.
3	Aula Teórica: Aminoácidos e proteínas: digestão, absorção e transporte: Conceito geral do processo de digestão e absorção e transporte de proteínas. Conceito de estado nativo das proteínas e desnaturação proteica.
4	Aula Teórica: Síntese de proteínas – Visão geral dos processos de replicação, transcrição e tradução.

5	Aula Teórica: Degradação e Excreção de Proteínas e Aminoácidos: Processo de transaminação (enfocar nas enzimas TGO e TGP) e desaminação oxidativa (comentar da enzima glutamato desidrogenase) e comentar o destino das cadeias carbônicas dos aminoácidos Ciclo da Ureia: correlacionar todos os processos de degradação e excreção dos aminoácidos e comentar sobre o balanço nitrogenado.
6	Aula Teórica: Enzimas e Atividade enzimática: Definição, propriedades gerais da enzima, fatores que podem influenciar a atividade de uma enzima, especificidade enzima-substrato e inibidores enzimáticos
7	Aula Teórica: Enzimologia clínica - Comentar de enzimas como fornecedores de dados clínicos (TGO,TGP), creatina quinase (CK), Desidrogenase láctica, entre outras)
8	Aula Teórica: Revisão para a NP1
NP1	
9	Aula Teórica: RNA e DNA, síntese e degradação: Digestão dos ácidos nucleicos, explicar a relação do nitrogênio das bases nitrogenadas com os aminoácidos,
10	Aula Teórica: biossíntese de purinas (correlacionar com síntese de GTP e ATP) e pirimidinas.
11	Aula Teórica: Porfirinas e Pigmentos biliares: Conceito e importância Síntese e degradação da hemoglobina: Correlacionar a degradação da hemoglobina com icterícias obstrutiva, hepática, do recém-nascido e hemolítica
12	Aula Teórica: Vitaminas hidro e lipossolúveis: Conceito, classificação e falar das diferentes vitaminas e sua ação no metabolismo
13	Aula Teórica: Sais minerais: como ferro, flúor, cálcio, fósforo entre outros.
14	Aula Teórica: Hormônios: Mecanismos de ação dos Hormônios no metabolismo tais como insulina, glucagon, adrenalina, paratormônio (PTH), calcitonina. Classificação dos hormônios

15	Aula Teórica: Hormônio do crescimento, TSH entre outros
NP2	

V - ESTRATÉGIA DE TRABALHO

Aulas expositivas com recursos áudio visuais como data show, filmes sobre os temas abordados e estudos dirigidos para a fixação do conteúdo e trabalhos de pesquisa. Utilização de metodologias ativas (TBL, CAV, SAI)

VI- AVALIAÇÃO

As avaliações seguirão o regimento institucional, divulgado anualmente aos alunos por intermédio do caderno de informações acadêmicas. Adicionalmente, o desempenho do aluno será avaliado também por meio de estudos de caso aplicados em sala de aula, apresentação de seminários e trabalhos em grupo

VII – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERG, Jeremy Mark; TYMOCZKO, John L.; GATTO JR., Gregory J.; STRYER, Lubert. Bioquímica.

Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. [Minha Biblioteca](#)

CAMPBELL, Mary K.; FARRELL, Shawn O. Bioquímica. São Paulo: Cengage, 2016. [Minha Biblioteca](#)

MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. Bioquímica básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. [Minha Biblioteca](#)

BRINQUES, Graziela Bruschi. Bioquímica humana aplicada à Nutrição. São Paulo: Pearson, 2014. [Biblioteca Virtual](#)

COMINETTI, Cristiane; COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato (orgs.). Bases bioquímicas e fisiológicas da Nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Barueri: Manole, 2020. . [Minha Biblioteca](#)

VIII - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AREAS, Ana Paula. Bioquímica humana. São Paulo: Pearson, 2015 [Biblioteca Virtual](#)

BETTELHEIM, Frederick A; BROWN, WILLIAM H., CAMPBELL, Mary K, FARRELL, Shawn O. Introdução à bioquímica. São Paulo: Cengage, 2017. [Minha Biblioteca](#)

BROWN, Terence A. Bioquímica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [Minha Biblioteca](#)

CARVALHO, Talita Giacomet de; ANDRADE, Rodrigo Binkowski de; SOUZA, Débora Guerini de; LOSS, Cásio Morais; VASCONCELLOS, Raphael de Souza; LOPES, Fernanda Martins. Bioquímica Humana. Porto Alegre: SAGAH, 2018. [Minha Biblioteca](#)

BELLÉ, Luziane Potrich; SANDRI, Silvana. Bioquímica aplicada: reconhecimento e caracterização de biomoléculas. São Paulo: Érica, 2014. [Minha Biblioteca](#)

BETTELHEIM, Frederick A. Introdução à química geral, orgânica e bioquímica. São Paulo: Cengage Learning Editores, 2016 [Minha Biblioteca](#)

VOET, Donald. Bioquímica. Porto Alegre: ArtMed, 2013 [Minha Biblioteca](#)

RODWELL, Victor W.; BOTHAM, Kathleen M.; KENNELLY, Peter J.; BENDER, David A.; WEIL, Anthony. Bioquímica ilustrada de Harper. Porto Alegre: AMGH, 2021. [Minha Biblioteca](#)

.

Outros

HARVEY, R. A.; FERRIER, D.R. **Bioquímica ilustrada**. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.

Disponível em:

<<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536326917/cfi/0!4/4@0.00:0.00>>. Acesso em: 6 abr. 2018.

MATOS, S. P.; MACEDO, P. D. G. **Bioquímica dos alimentos**. São Paulo: Érica, 2015. Disponível em:

<<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520810/cfi/2!/4/4@0.00:0.00>>. Acesso em: 6 abr. 2018.

RODWELL, V. W. et al. **Bioquímica ilustrada de Harper**. 30. ed. Porto Alegre: AMGH, 2017. Disponível em:

<<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580555950/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>>. Acesso em: 6 abr. 2018.

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 4º Semestre

DISCIPLINA: Ciências Sociais – **Oferecida em EAD**

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 horas/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 horas/aula

I – EMENTA

A disciplina Ciências Sociais trata dos fundamentos e desdobramentos da sociedade moderna. Serão abordados o contexto histórico e as principais abordagens teóricas sobre a sociedade moderna. Serão problematizadas, ainda, as consequências sociais do intenso processo de expansão do capitalismo na atualidade, sendo abordados temas como a globalização, impactos sobre o mercado de trabalho, as questões urbanas e as lutas sociais.

II– OBJETIVOS GERAIS

Caberá à disciplina Ciências Sociais contribuir para que os alunos compreendam, sob a perspectiva científica, os principais problemas da sociedade capitalista e contribuir para o desenvolvimento das seguintes competências:

- senso crítico e capacidade de contextualização;
- pensamento estratégico;
- visão sistêmica;
- consciência ética e social.

Fora isso, por meio das estratégias de trabalho e de avaliação, os alunos deverão ter a oportunidade de desenvolver as competências:

- senso crítico e capacidade de contextualização;
- comunicação e expressão;
- desenvolvimento pessoal;
- trabalho em equipe.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

O objetivo primeiro da disciplina Ciências Sociais é levar os alunos a compreenderem como o capitalismo é um modo de organização econômica e social construída historicamente e quais são os fundamentos teóricos desse modelo.

Outro objetivo da disciplina tem a ver com o aprendizado dos diferentes princípios explicativos para os fenômenos sociais, que compreendem diferentes estilos de pensamento, distintas visões da sociedade e do mundo.

Por fim, um último objetivo relaciona-se à reflexão, com base nos diferentes princípios explicativos dos problemas latentes do mundo contemporâneo.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução ao pensamento científico sobre o social.
 - 1.1. As origens do pensamento sobre o social.
2. Transformações sociais do século XVIII.
 - 2.1. Revoluções burguesas.
3. As principais contribuições do pensamento sociológico clássico.
 - 3.1. Emile Durkheim e o pensamento positivista.
 - 3.1.1. A relação indivíduo versus sociedade.

- 3.1.2. Os fatos sociais; a consciência coletiva.
- 3.1.3. Solidariedade mecânica e orgânica.
- 3.2. Karl Marx e o materialismo histórico e dialético.
 - 3.2.1. Classes sociais.
 - 3.2.2. Ideologia e alienação.
- 3.3. Max Weber e a busca da conexão de sentido.
 - 3.3.1. Ação social.
 - 3.3.2. A ética protestante e o espírito do capitalismo.
 - 3.3.3. Teoria da burocracia.
- 4. Globalização e suas consequências.
 - 4.1. A globalização comercial e financeira.
 - 4.2. Revolução tecnocientífica.
 - 4.3. Corporações transnacionais.
 - 4.4. O Brasil na nova ordem internacional.
- 5. Transformações no trabalho.
 - 5.1. O processo de precarização do trabalho.
 - 5.2. Desemprego estrutural; informalidade.
- 6. Questões urbanas.
 - 6.1. A cidade e seus problemas.
 - 6.2. A questão ambiental urbana.
 - 6.3. Violência urbana.
- 7. Movimentos sociais.

7.1. A sociedade em movimento.

7.2. Movimentos da sociedade em rede.

V – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

O curso será desenvolvido por meio de conteúdos interativos via internet.

VI – AVALIAÇÃO

- Duas provas bimestrais de aplicação do conteúdo exposto.
- A média do semestre será calculada de acordo com o Regimento da IES.

VII – BIBLIOGRAFIA

Básica

AMARAL, Felipe Bueno. Fundamentos em ciências sociais. Curitiba: InterSaberes, 2017.
[Biblioteca Virtual](#)

ARAÚJO, Silvia; BRIDI, Maria; BENILDE, Lenzi. Sociologia: um olhar crítico. São Paulo: Contexto 2009. [Biblioteca Virtual](#)

BARBOSA, A. de F. O mundo globalizado: política, sociedade e economia. São Paulo: Contexto, 2012. [Biblioteca Virtual](#)

Complementar

CHINAZZO, Suzana. Epistemologia das Ciências Sociais. Curitiba: InterSaberes, 2013.
[Biblioteca Virtual](#)

DIAS, Reinaldo. Sociologia. São Paulo. Pearson, 2018. [Minha Biblioteca](#)

FERREIRA, Delson. Manual de sociologia: dos clássicos à sociedade de informação. São Paulo: Atlas, 2012. [Minha Biblioteca](#)

MARCELLINO, Nelson Carvalho. Introdução às Ciências Sociais. Campinas: Papirus, 2013.
[Minha Biblioteca](#)

PAIXÃO, A.E. Sociologia geral. Curitiba: IBPEX, 2012. [Minha Biblioteca](#)

ESTUDOS DISCIPLINARES

Justificativa

Considerando as mudanças introduzidas no cenário da avaliação da educação superior, com a promulgação da Lei n. 10.861/2004, notadamente a partir da divulgação dos resultados do ENADE 2006, a Instituição vem mobilizando a inteligência institucional aliada aos recursos oferecidos pela Tecnologia da Informação e da Comunicação (TIC), na perspectiva de aperfeiçoar sua metodologia de ensino e sua proposta didáticopedagógica.

Esse aperfeiçoamento se materializa no âmbito dos cursos de graduação, por meio de uma contínua reflexão sobre os resultados das avaliações internas, produzidas pela CPA e NDE, e externas conduzidas pelo INEP, SESu, SETEC e SEED.

Associa-se a esse fato a necessidade de adequar os projetos pedagógicos dos cursos de graduação aos ditames das Resoluções CNE/CES nos. 2 e 3, ambas editadas em 2007, e da Resolução CNE/CES no. 4/2009, a primeira e a última fixando a carga horária dos bacharelados e a segunda determinando que a carga horária dos cursos deve ser contabilizada em horas.

Dentre outras medidas emergiu dessa reflexão a necessidade de introduzir no currículo dos cursos de graduação, unidades de estudos diferenciadas que contribuam para o desenvolvimento de competências e habilidades interdisciplinares. Nesse contexto estão inseridos os Estudos Disciplinares (ED) fundamentado nos princípios norteadores das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação postulados nos Pareceres

CNE/CES ns. 776/97, 583/2001 e 67/2003

(...)

1) Assegurar às instituições de ensino superior ampla liberdade na composição da carga horária a ser cumprida para a integralização dos currículos, assim como na especificação das unidades de estudos a serem ministradas;(g.n.)

2. indicar os tópicos ou campos de estudos e demais experiências de ensinoaprendizagem que comporão os currículos, evitando ao máximo a fixação de conteúdos específicos com cargas horárias pré-determinadas, os quais não poderão exceder 50% da carga horária total dos cursos;(g.n.)

(...)

4) Incentivar uma sólida formação geral, necessária para que o futuro graduado possa vir a superar os desafios de renovadas condições de exercício profissional e de produção do conhecimento, permitindo variados tipos de formação e habilitações diferenciadas em um mesmo programa;(g.n)

5) Estimular práticas de estudo independente, visando uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno;(g.n)

Regulamento dos Estudos Disciplinares

CAPÍTULO I

DA CONCEPÇÃO, CARGA HORÁRIA E OBJETIVOS

Art. 1º. O presente Regulamento normatiza a execução dos Estudos Disciplinares (ED), constituídos por um conjunto específico de unidade de estudos, observadas as Orientações para as Diretrizes Curriculares dos Cursos de Graduação emanadas do

Conselho Nacional de Educação, nos termos do Parecer CNE/CES nº. 776, de 13 de dezembro de 1997, do Parecer CNE/CES nº. 583, de 4 de abril de 2001 e do Parecer CNE/CES nº. 67 de 11 de março de 2003.

Art. 2º. Os Estudos Disciplinares são unidades de estudos de caráter obrigatório nos cursos de graduação da Instituição, constituindo um eixo estruturante de formação inter e multidisciplinar que perpassa todos os períodos dos cursos.

Art. 3º. A carga horária dos Estudos Disciplinares é definida no projeto pedagógico de cada curso, considerando suas especificidades. **Art. 4º.** São objetivos dos Estudos Disciplinares:

a. propiciar uma sólida formação geral, necessária para que o futuro graduado possa vir a superar os desafios de renovadas condições de exercício profissional e de produção do conhecimento;

b. prover o aluno de graduação de competências e habilidades específicas para abordar, com visão inter e multidisciplinar, problemas de sua área de atuação profissional, com grau crescente de complexidade à medida em que ele progride em sua formação; c. proporcionar aos estudantes oportunidades para estabelecer conexões entre as diferentes áreas do conhecimento visando a solução de problemas;

d. estimular práticas de estudo independente, visando uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno.

CAPÍTULO II DA OPERACIONALIZAÇÃO

Art. 5º. Os ED utilizam a resolução sistemática de exercícios, indutores do desenvolvimento das competências e habilidades para lidar sua área de formação.

§1º. Os exercícios abordam, inicialmente, conteúdos de formação geral, e à medida que o aluno avança na sua matriz curricular, esses conteúdos são progressivamente substituídos por outros de formação específica, de cunho interdisciplinar, envolvendo diferentes campos do saber.

§2º. Os conteúdos abordados nos Estudos Disciplinares devem ter por base as Diretrizes Curriculares e o Projeto Pedagógico do Curso.

Art. 6º. Os Estudos Disciplinares serão desenvolvidos com recursos educacionais combinados do ensino presencial e da educação à distância, utilizando, entre outros, a plataforma de Tecnologia de Informação e Comunicação da Instituição.

CAPÍTULO III DA SUPERVISÃO E AVALIAÇÃO

Art. 7º. Caberá aos docentes responsáveis pelo ED supervisionar e avaliar o desempenho dos alunos.

Art. 8º. A avaliação de desempenho dos alunos nos Estudos Disciplinares resultará da combinação do seu aproveitamento nas diferentes atividades.

§1º. O aproveitamento dos Estudos Disciplinares de que trata o caput deste artigo poderá ser aferido mediante a aplicação de provas.

§2º. Será atribuído um conceito semestral (Aprovado ou Reprovado) aos Estudos Disciplinares.

Art. 9º. A frequência do aluno nos Estudos Disciplinares resultará da apuração combinada da presença nas diferentes atividades.

Parágrafo Único - Nas atividades a distância, a frequência será controlada por meio dos acessos e do tempo de permanência do aluno na Plataforma Digital da Instituição.

CAPÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 10º. Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação do Curso, em conjunto com a Coordenação Pedagógica ouvidas as partes interessadas.

Art. 11º. As disposições do presente Regulamento poderão ser alteradas por deliberação do Colegiado de Curso com a anuência dos órgãos colegiados superiores da Instituição. **Art. 12º.** O presente Regulamento entra em vigor a partir do ano de 2010, após a sua aprovação dos órgãos colegiados superiores da Instituição. São Paulo, 23 de março de 2015.

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 4º Semestre

DISCIPLINA: Ética e Orientação Profissional

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 Horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 Horas-aula

I - EMENTA

Discussão e análise, à luz da ética, da atuação do nutricionista e sua importância na sociedade. Temas atuais da profissão, discussões sobre a temática da profissão, a ética e valores acerca do “ser nutricionista”.

II- OBJETIVOS GERAIS

□ Desenvolver no aluno sólida reflexão acerca da atuação profissional e discutir os comportamentos esperados no exercício da profissão.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Compreender a importância das questões éticas na sociedade contemporânea.
- Analisar, sob o ponto de vista ético, temas ligados direta ou indiretamente à escolha profissional.
- Conhecer e discutir o Código de Ética dos Nutricionistas.
- Debater a ética profissional do nutricionista a partir da análise de alguns casos representativos.

IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1 - Fundamentos da ética. - Conceitos e Definições em ética- Moral e senso comum- Ética geral e ética Profissional.

Aula 2- Fundamentos da Bioética. Conceitos e Definições em Bioética- Comitês de ética - Ética em pesquisa - Direitos e Deveres do profissional da saúde.

Aula 3 – Biotecnologia e meio ambiente: Conceitos de biotecnologia e meio ambiente : sustentabilidade, uso de agrotóxicos, responsabilidade social do nutricionista acerca destes aspectos.

Aula 4 – Temas polêmicos e saúde: transgênicos, nutrição e mídia, multimisturas, shakes .

Aula 5 - Deontologia e Código de ética – Deontologia - Princípios dos códigos de ética - Fundamentos dos códigos de ética.

Aulas 6 , 7 e 8 - Código de Ética do Nutricionista- Princípios Fundamentais do Código de Ética - Direitos do Nutricionista - Deveres do Nutricionista.

NP1

Aula 9 e 10 - Atuação em equipe multidisciplinar Equipes multidisciplinares nas diversas áreas de atuação do nutricionista; Atuação do nutricionista nas equipes multidisciplinares, nas EMTN(equipe multidisciplinar em terapia nutricional)

Aula 11 e 12 - Resoluções e diretrizes do CFN: nutricionista na atenção primária, multimistura, alimentos geneticamente modificados, fitoterápicos, exames laboratoriais e ainda cartilhas e pareceres

Aula 14: Exercício profissional: organização da categoria através de conselhos e sindicatos.

Aula 15: Infortunística - Mercado de Trabalho do Nutricionista

NP2

Avaliação Substitutiva

Exame

V – ESTRATÉGA DE TRABALHO

Leitura e discussão de textos

Estudos dirigidos

Utilização de metodologias ativas (TBL, CAV, SAI)

VI - AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VII - BIBLIOGRAFIA BÁSICA

Conselho Federal de Nutrição. Código de ética e de conduta do Nutricionista. Disponível em: ><http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/04/codigo-de-etica.pdf>>. Acesso em 03/03/2022.. **Online**

MARTINS, Leonardo; SCHLINK, Bernhard. Bioética à luz da liberdade científica: estudo de caso baseado na decisão do STF sobre a constitucionalidade da Lei de Biossegurança e no Direito Comparado. São Paulo: Atlas, 2014. [Minha Biblioteca](#)

OGUISSO, Taka. Ética e bioética: desafios para a enfermagem e a saúde. Barueri: Manole, 2017 [Minha Biblioteca](#)

VIII - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BARSANO, Paulo Roberto. Ética profissional. São Paulo: Érica, 2014, 2014 [Minha Biblioteca](#)

GOZZO, Débora Org.; LIGIERA, Wilson Ricardo. Bioética e direitos fundamentais. São Paulo: Saraiva, 2012 [Minha Biblioteca](#)

ROMERO, Manuel Portela et al. A segurança do paciente, qualidade do atendimento e ética dos sistemas de saúde. Rev. Bioét., Brasília, v. 26, n. 3, p. 333-342, dez. 2018. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1983-80422018000300333&lng=pt&nrm=iso>. [Online](#)

RUIZ, Cristiane Regina; TITTANEGRO, Gláucia Rita. Bioética: uma diversidade temática. São Caetano do Sul: Difusão Editora, 2007. [Biblioteca Virtual](#)

SILVA, José Vitor. Bioética: visão multidimensional. São Paulo: Saraiva, 2010. [Minha Biblioteca](#)

VEACHT, Robert M. Bioética. São Paulo: Pearson, 2014. [Minha Biblioteca](#)

Outro sites online

ARISTÓTELES; KRAUT, R. **A ética a nicômaco**. Porto Alegre: Artmed, 2009. Disponível em:

<<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536320786/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>>. Acesso em: 4 abr. 2018.

BARSANO, P. R. **Ética profissional**. São Paulo: Érica, 2014. Disponível em: <<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-365-1541-0/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>>. Acesso em: 4 abr. 2018.

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 4º semestre

DISCIPLINA: Farmacologia

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 03 Horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 60 Horas-aula

I – EMENTA

A Farmacologia propõe noções dos fatores modificadores da cinética e da dinâmica dos medicamentos de uso clínico, e oferecerá aos alunos noções sobre os principais grupos de medicamentos prescritos nas diferentes especialidades clínicas.

II – OBJETIVOS GERAIS

A disciplina deverá proporcionar: 1) conhecimentos fundamentais gerais de Farmacologia, capacitando o estudante ao atendimento do paciente que faz uso de medicamento(s); 2) e sua relação de benefício no tratamento das diferentes patologias, e noções dos diferentes grupos farmacológicos usados na terapêutica medicamentosa.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

O aluno, ao final do curso, deverá estar apto a discorrer sobre a farmacocinética, mecanismos de ação, usos terapêuticos, efeitos colaterais e toxicidade, interações medicamentosas além de alertar quanto ao mau uso ou abuso de medicamentos. Assim, o aluno deverá ter condições de orientar, de maneira consciente e correta a utilização dos medicamentos, dialogando com a comunidade e outros profissionais da área da saúde.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aulas	Descrição das Atividades
	Apresentação do conteúdo programático, discussão sobre a importância da disciplina na formação do enfermeiro, apresentação das formas de avaliação, provas e exercícios, apresentação da bibliografia básica. Introdução à farmacologia: histórico, referências importantes, definições.
1	Conceitos da divisão da farmacologia. Absorção e vias de administração de fármacos, conceito; vantagens e desvantagens. Definir Índice terapêutico, reações adversas, tolerância, alergia e 2 idiosincrasia. Biotransformação de fármacos: conceito e fatores que modificam.
3	Metabolismo e Excreção de fármacos: conceito e fatores que modificam. Transportes membranares: conceito e fatores que modificam.
4	Distribuição de fármacos: conceito e fatores que modificam. Mecanismo de Ação dos fármacos (agonismo e antagonismo). Alvos para Ação dos fármacos (enzimas, canais, receptores e moléculas transportadoras). Biodisponibilidade.
5	Meia-vida das drogas. Princípios básicos das interações medicamentosas e interações 6 medicamentos-nutrientes.
	Fármacos que atuam no sistema nervoso autônomo (SNA): Fármacos colinérgicos de ação direta e indireta, anticolinérgicos, farmacologia da 7 junção neuromuscular.

Fármacos que atuam no sistema nervoso autônomo (SNA):
Fármacos **8** adrenérgicos e anti-adrenérgicos.

NP1

Farmacologia das patologias cardiovasculares I
Hipertensão e hipotensão arterial
Doença isquêmica cardíaca
Dislipidemia

9 Insuficiência cardíaca

Farmacologia das patologias cardiovasculares II
Doença vascular periférica
Angina

10 Arritmias cardíacas

Doença tromboembólica (anticoagulantes, trombolíticos e antiplaquetários)

11 Doença cerebrovascular

Farmacologia das patologias endócrinas e metabólicas
Disfunção tiroideana
Disfunção adrenal
Osteoporose

12 Obesidade

13 Tratamento de diabetes: insulina e anti-diabéticos.

Fármacos androgênicos esteróides anabólicos (mecanismo de ação, indicação de uso, efeitos adversos e associações com outros **14** medicamentos)

Farmacologia aplicada aos suplementos:

vitamí

nicos

minera

is

terapia

ortomo

lecular.

15

Nut

racêuti

cos

NP2

AVALIAÇÃO SUBSTITUTIVA

EXAME

V – ESTRATÉGIA DE ENSINO

Aulas expositivas.

Utilização de metodologias ativas (TBL, CAV, SAI).

VI – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VII - BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GOLAN, David E. Princípios de Farmacologia: a base fisiopatológica da Farmacologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. [Minha Biblioteca](#)

SILVA, Deborah Galvão Coelho da; OLIVEIRA, Vinícius Bednarczuk de. Fundamentos da farmacologia: base dos fármacos aplicados à saúde. Curitiba: InterSaber, 2021. [Biblioteca Virtual](#)

SOARES, Vinícius H. P. Farmacologia humana básica. São Caetano do Sul: Difusão, 2017. [Biblioteca Virtual](#)

VIII - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRIGHETTI, Letícia Hoerbe. Farmacologia aplicada à nutrição e interpretação de exames laboratoriais. Porto Alegre: SAGAH, 2018. [Minha Biblioteca](#)

FRANCO, André Silva; KRIEGER, José Eduardo. Manual de Farmacologia. Barueri: Manole, 2016. [Minha Biblioteca](#)

KATZUNG, Bertram G.; TREVOR, Anthony J. Farmacologia básica e clínica. Porto Alegre: AMGH, 2017. [Minha Biblioteca](#)

LÜLLMANN, Heinz. Farmacologia. Porto Alegre: ArtMed, 2017. [Minha Biblioteca](#)

SANTOS, Lucina dos; TORRIANI, Mayde Seadi; BARROS, Elvino. Medicamentos na prática da farmácia clínica. São Paulo: Artmed, 2013. [Minha Bibliotec](#)

WHALEN, Karen; FINKEL, Richard; PANAVELIL, Thomas A.. **Farmacologia ilustrada**. Porto Alegre: Artmed, 2016. [Minha Biblioteca](#)

FUCHS, F. D.; WANNMACHER, L. **Farmacologia clínica e terapêutica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Disponível em: <<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527731324/cfi/6/2!/4/2/2@0:0>>. Acesso em: 6 abr. 2018.

CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C. **Nutrição e farmacologia**. 2. ed. São Paulo: Érica, 2014. Disponível em: <<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513294/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>>. Acesso em: 6 abr. 2018.

FINKEL, R.; REY, J. A.; WHALEN, K. **Farmacologia ilustrada**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2016. Disponível em: <<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582713235/cfi/0!/4/4@0.00:18.6>>. Acesso em: 2 abr. 2018.

PLANO DE ENSINO

Curso: NUTRIÇÃO

SÉRIE 4º SEMESTRE

Disciplina: HIGIENE E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS

Carga Horária Semanal: 1,5 HORAS-AULA

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 HORAS-AULA

I - Ementa

INSTRUMENTALIZAÇÃO E CAPACITAÇÃO DO ALUNO PARA RECONHECIMENTO E ATUAÇÃO NAS SITUAÇÕES RELATIVAS AO CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO DE ALIMENTOS, BEM COMO CARACTERIZAÇÃO DO MODELO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN), UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES (UPR) E INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS, COM O ESTABELECIMENTO DA RELAÇÃO ENTRE A SAÚDE DO CONSUMIDOR E A GARANTIA DO ALIMENTO INÓCUO. PROCEDIMENTOS / TÉCNICAS DE LIMPEZA E DESINFECÇÃO DO AMBIENTE, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS, MÓVEIS. PROCEDIMENTOS / TÉCNICAS DE HIGIENE DO MANIPULADOR DE ALIMENTOS. PROCEDIMENTOS / TÉCNICAS DE HIGIENE DOS ALIMENTOS. LEGISLAÇÃO SANITÁRIA DE ALIMENTOS. MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO / MANIPULAÇÃO (MBPF/M) DE ALIMENTOS. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP). SISTEMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC). ISO 22000.

II- Objetivos Gerais

A DISCIPLINA FORNECE CONHECIMENTOS BÁSICOS SOBRE PROCEDIMENTOS / TÉCNICAS DE HIGIENE, SISTEMAS DE CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO EM UAN, UPR E INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS, BEM COMO SISTEMAS DA QUALIDADE / SEGURANÇA DOS ALIMENTOS CORRELACIONADOS, PARA EMBASAMENTO COM FOCO NA ATUAÇÃO EM SERVIÇOS DE SAÚDE, ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS, OU PARA A ATUAÇÃO EM ATIVIDADES ESPECÍFICAS COMO CONTROLE E/OU GARANTIA DA QUALIDADE DE QUALQUER EMPRESA DO SETOR ALIMENTÍCIO.

III - Objetivos Específicos

A DISCIPLINA VISA APRESENTAR A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA DE ALIMENTOS VIGENTE, AS MEDIDAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE PREVENÇÃO (GARANTIA) DA CONTAMINAÇÃO MICROBIANA DE ALIMENTOS, BEM COMO AS FORMAS DE CONTROLE, FORNECENDO EMBASAMENTO PARA IMPLANTAÇÃO DO MODELO DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS, POR MEIO DA ADEQUAÇÃO DO ESTABELECIMENTO AO PROGRAMA DE PRÉ-REQUISITOS (PPR), OU SEJA, À LEGISLAÇÃO VIGENTE, DA ELABORAÇÃO, IMPLANTAÇÃO (TREINAMENTO TEÓRICO-PRÁTICO DA EQUIPE DE COLABORADORES E CAPTAÇÃO DE RECURSOS) DO MBPF/M E DOS POP, DA IMPLANTAÇÃO DO SISTEMA DE APPCC E DA ISO 22000 EM UAN, UPR E INDÚSTRIA DE ALIMENTOS.

IV - Conteúdo Programático

- 1. BPF/M DE ALIMENTOS COM BASE NA LEGISLAÇÃO SANITÁRIA DE ALIMENTOS VIGENTE: CONCEITO E IMPORTÂNCIA DAS BPF E DOS POP.**

- 2. PRINCIPAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS DE ALIMENTOS VIGENTES**
 - CÓDIGO NACIONAL DE DEFESA AO CONSUMIDOR – LEI NO. 8.078 (1990)
 - PORTARIA NO.1.428 (1993)
 - PORTARIA NR-7 (1994) E OUTRAS NR DE IMPORTÂNCIA PARA AS EMPRESAS DO SETOR ALIMENTÍCIO (NR1, NR5, NR6, NR8, NR9, NR15, NR 23, NR24, NR26)
 - PORTARIAS NO. 326 E 368 (1997)
 - PORTARIA NO. 275 (2002)
 - PORTARIA CVS NO. 05 (2013, ESTADO DE SÃO PAULO), RESOLUÇÃO Nº 216 (2004, MINISTÉRIO DA SAÚDE, ANVISA, FEDERAL) E PORTARIA

NO. 2619 (2011, MUNICÍPIO DE SÃO PAULO): CONSTITUINTES DO PPR (BPF E POP) À LUZ DESTAS LEGISLAÇÕES PRINCIPAIS E DE OUTRAS QUE SE FIZEREM NECESSÁRIAS (DE ACORDO COM O ESTADO E/OU MUNICÍPIO): CONTROLE DA POTABILIDADE DA ÁGUA, CONTROLE DA SAÚDE E HIGIENE DOS MANIPULADORES, CONTROLE DE PRAGAS E VETORES URBANOS, CONTROLE E SELEÇÃO DAS MATÉRIAS PRIMAS E FORNECEDORES, EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES, ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS EM TEMPERATURA AMBIENTE E EM TEMPERATURA CONTROLADA, FLUXO DE PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS, HIGIENE AMBIENTAL, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E MÓVEIS, HIGIENE DOS ALIMENTOS.

3. MODELO DE SEGURANÇA DOS ALIMENTOS:

- MBPF/M DE ALIMENTOS E POP: IMPORTÂNCIA E OBRIGATORIEDADE, RESPONSABILIDADE TÉCNICA, PASSOS PARA SUA ELABORAÇÃO, IMPLANTAÇÃO.
- SISTEMA DE APPCC: IMPORTÂNCIA PARA A GARANTIA DA INOCUIDADE DOS ALIMENTOS, FASES E PASSOS PARA SUA IMPLANTAÇÃO.
- ISO 22000: CARACTERÍSTICAS PRINCIPAIS.

AULA 1: APRESENTAÇÃO DA DISCIPLINA E CONCEITOS. APRESENTAÇÃO DO MODELO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS (PPR – BPF E POP, SISTEMA DE APPCC, ISO 22000). PRINCIPAIS LEGISLAÇÕES SANITÁRIAS DE ALIMENTOS VIGENTES E ÂMBITO DE APLICAÇÃO.

AULA 2: ESTRUTURA FÍSICA (AMBIÊNCIA, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS) E CONTROLE DA MATÉRIA-PRIMA (SELEÇÃO DE FORNECEDORES DE MATÉRIAS PRIMAS, INGREDIENTES, EMBALAGENS E OUTROS INSUMOS).

AULA 3: TÉCNICAS HIGIÊNICAS DE RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO, PREPARO (COZINHA FRIA E COZINHA QUENTE) E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTOS.

AULA 4: MANEJO DE RESÍDUOS. HIGIENE E SAÚDE DO MANIPULADOR.

AULA 5: AULA PRÁTICA: HIGIENE PESSOAL: ANTISSEPSIA DE MÃOS, CAVIDADE ORAL E NASAL.

AULA 6: LIMPEZA E DESINFECÇÃO (HIGIENE) DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS, MÓVEIS E AMBIENTE.

AULA 7: AULA PRÁTICA: TESTE DE EFICIÊNCIA DE DESINFETANTES.

AULA 8: CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS. CONTROLE DA POTABILIDADE DA ÁGUA.

NPI

AULA 9: MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CALIBRAÇÃO DE EQUIPAMENTOS. PROGRAMA DE RECOLHIMENTO DE ALIMENTOS.

AULA 10: FERRAMENTAS (*CHECK LISTS*) PARA VERIFICAÇÃO DAS BPF E POP.

PLANO DE AÇÃO.

AULA 11: VISITA TÉCNICA: COZINHA INDUSTRIAL – INDÚSTRIA ALIMENTÍCIA.

AULA 12: ELABORAÇÃO DO MBPF/M.

AULA 13: SISTEMA DE APPCC

AULA 14: SISTEMA DE APPCC (ELABORAÇÃO DE UM FLUXOGRAMA DE ALIMENTO) **AULA 15:** ISO 22000

NP2

AVALIAÇÃO SUBSTITUTIVA

EXAME

V - Estratégia de Trabalho

AULAS EXPOSITIVAS SOBRE OS TEMAS ABORDADOS E ESTUDOS DIRIGIDOS PARA A FIXAÇÃO DO CONTEÚDO; LEITURA, INTERPRETAÇÃO E ANÁLISE CRÍTICA DAS PRINCIPAIS LEGISLAÇÕES; AULAS PRÁTICAS EM LABORATÓRIO; VISITA TÉCNICA EM UAN/UPR OU INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. UTILIZAÇÃO DE METODOLOGIAS ATIVAS (TBL, CAV, SAI)

VI - Avaliação

PROVAS BIMESTRAIS (DE 0,0 A 10,0, OU ATÉ 8,0, SE FOR DEFINIDA PONTUAÇÃO PARA AS OUTRAS ATIVIDADES DA DISCIPLINA, QUE NÃO PODERÁ ULTRAPASSAR

2,0)

ESTUDO DIRIGIDO (INDIVIDUAL OU EM GRUPO, EM SALA DE AULA)

SEMINÁRIOS (EM GRUPO, EM SALA DE AULA)

RELATÓRIOS / *CHECK LISTS* / LISTAS DE VERIFICAÇÃO DE VISITAS E DE AULAS PRÁTICAS EM LABORATÓRIO (INDIVIDUAL OU EM GRUPO)

VII - BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERTOLINO, Marco Túlio. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: ArtMed, 2011. [Minha Biblioteca](#)

CARELLE, Ana Cláudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. Manipulação e higiene dos alimentos. São Paulo: Érica, 2014. [Minha Biblioteca](#)

GERMANO, Pedro Manuel Leal; GERMANO, Maria Izabel Simões. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. Barueri: Manole, 2019. [Minha Biblioteca](#)

VIII - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

CERVATO-MANCUSO, Ana Maria; FIORE, Elaine Gomes; REDOLFI, Solange Cavalcante da Silva. Guia de Segurança Alimentar e Nutricional. Barueri: Manole, 2015. [Minha Biblioteca](#)

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: ArtMed, 2018. [Minha Biblioteca](#)

FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. Porto Alegre: ArtMed, 2013.

[Minha Biblioteca](#)

MCWILLIAMS, Margaret. Preparo de alimentos: um guia prático para profissionais. Barueri: Manole, 2013. [Minha Biblioteca](#)

PERES, Andrea Pissatto. Vigilância sanitária aplicada aos alimentos. São Paulo: Contentus, 2020.

[Biblioteca Virtul](#)

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 4º Semestre

DISCIPLINA: Planejamento de Cardápios nos Ciclos da Vida

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 03 Horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 60 Horas-aula

I – EMENTA

Conceitos relativos ao cálculo e dietas específicas para diferentes ciclos de vida, bem como a formulação de cardápios; abordagem da alimentação e nutrição, seus condicionantes nos diferentes estados fisiológicos, características biopsicossociais, recomendações e necessidades nutricionais de indivíduos e grupos populacionais.

II– OBJETIVOS GERAIS

Planejar, avaliar e preparar dietas para diferentes ciclos da vida, atendendo as recomendações nutricionais vigentes.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Descrever os aspectos biopsicossociais nos diferentes ciclos de vida.

Identificar as recomendações e necessidades nutricionais individuais e de grupos populacionais segundo as DRIs.

Elaborar cardápios, preparar e analisar a adequação de dietas normais e modificadas sob o ponto de vista quantitativo, qualitativo e sensorial.

Identificar, elaborar e preparar a dieta de aleitamento artificial e de transição no primeiro ano de vida.

Avaliar dietas conforme recomendações nutricionais e a pirâmide alimentar.

Utilizar tabelas de composição química dos alimentos para cálculos do EER e micronutrientes das dietas.

IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

AULA 1: Avaliação diagnóstica dos conteúdos: Composição de Alimentos e Técnica Dietética.

Introdução à disciplina, metodologia de avaliação e referências bibliográficas.

Aula 2: Cardápios: conceituações, fatores determinantes no planejamento, estrutura de um cardápio, tipos de preparações, acompanhamentos e aspectos

sensoriais (combinação, tipo de alimentos e técnicas de processamento, cores, sabores, texturas).

Aulas 3 e 4: Lista de Substituição (porção, grupo de alimentos ou equivalentes).

Aula prática: Elaboração de cardápios e cálculos de dietas (exercícios/uso das tabelas de composição química dos alimentos).

Aula 5 e 6: Alimentação do adulto: características biopsicossociais, necessidades e recomendações nutricionais de indivíduos e grupos populacionais, segundo as DRIs.

Fatores determinantes do padrão alimentar: atividade leve, moderada e ativa.

Elaboração e cálculo de cardápio para adulto com atividade leve, moderada e ativa.

Cálculos de SAFAS, MUFAS E PUFAS.

Planejamento dietético: **aula prática**

Aula 7: Alimentação da gestante e nutriz: necessidades e recomendações nutricionais segundo as DRIs do 1, 2 e 3 trimestre.

Elaboração e cálculo de cardápio para gestante e nutriz (adolescente e adulta).

Planejamento dietético: **aula prática**

Aula 8: Alimentação da criança (6 meses a 12 meses): necessidades e recomendações nutricionais de indivíduos e grupos populacionais, segundo as DRIs. Planejamento dietético: **aula prática**

NPI

Aula 9 e 10: Alimentação da criança após 6 meses e pré escolar(2 a 6 anos) : consistências, necessidades e recomendações nutricionais de indivíduos e grupos populacionais, segundo as DRIs.

Elaborar cardápios para crianças na fase pré-escolar.

Planejamento dietético: **aula prática**

Aula 11: Alimentação da criança na fase escolar (7 a 10 anos) : preferências, necessidades e recomendações nutricionais de indivíduos e grupos populacionais, segundo as DRIs.

Elaboração e calculo de cardápios para crianças na fase escolar.

Planejamento dietético: **aula prática**

Aula 12 e 13: Alimentação do adolescente: preferências, necessidades e recomendações nutricionais de indivíduos e grupos populacionais, segundo as DRIs.

Elaboração e cálculo de cardápio para adolescentes (incluir praticante de atividade física e atleta).

Planejamento dietético: **aula prática**

AULA 14: Alimentação do idoso: características biopsicossociais, culturais, necessidades e recomendações nutricionais segundo as DRIs. Aspectos do envelhecimento normal, focando a prevenção de doenças e introduzindo o aluno na discussão relativa às peculiaridades dos aspectos nutricionais do envelhecimento. Elaboração e cálculo de cardápio para idoso.

Planejamento dietético: **aula**

prática AULA 15: revisão.

NP2

AVALIAÇÃO SUBSTITUTIVA

EXAME

V - ESTRATÉGIA DE TRABALHO

Aulas expositivas teóricas e dialogadas para apresentação de cada tema.

Aulas práticas sobre elaboração e preparo de cardápios.

Utilização de metodologias ativas (TBL, CAV, SAI)

VI - AVALIAÇÃO

Avaliação Diagnóstica: início do semestre → diagnóstico dos conhecimentos, habilidades e atitudes prévias do aluno (AULA 1) .

Avaliação Formativa: A avaliação do aprendizado será feita de forma continuada, por meio de avaliações escritas, frequência e participação dos alunos nas aulas práticas, na solução de problemas e relatórios das aulas práticas de laboratórios.

Avaliação Somativa: NP1, NP2.

VII - BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BARCHIK, Paula Piekarski. Planejamento de cardápios. São Paulo: Contentus, 2020.[Biblioteca Virtual](#)

CERVATO-MANCUSO, Ana Maria; ANDRADE, Samantha Cesar de; VIEIRA, Viviane Laudelino. Alimentação e nutrição para o cuidado multiprofissional. Barueri: Manole, 2021.[Minha Biblioteca](#)

COMINETTI, Cristiane; COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato (orgs.). Bases bioquímicas e fisiológicas da Nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Barueri: Manole, 2020.

[Minha Biblioteca](#)

MUSSOI, Thiago Durand. Nutrição: curso prático. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

[Minha Biblioteca](#)

PHILIPPI, Sonia Tucunduva. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2019. [Minha Biblioteca](#)

VIII - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

Cadernos de Atenção Básica. Envelhecimento e saúde da pessoa idosa. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/evelhecimento_saude_pessoa_idosa.pdf>. Acesso em 03/03/2022. **Online**

Cadernos de Atenção Básica. Saúde da criança: crescimento e desenvolvimento. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/saude_crianca_crescimento_desenvolvimento.pdf>. Acesso em 03/03/2022. **Online**

Cadernos de Atenção Básica. Saúde da criança: nutrição infantil: aleitamento materno e alimentação complementar. Disponível em: <<http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes/cab33>>. Acesso em 03/03/2022. **Online**

CLARK, Nancy. Guia de nutrição desportiva: alimentação para uma vida ativa. Porto Alegre: Artmed, 2015. **Minha Biblioteca**

DOLINSKY, Manuela. Emagrecimento Permanente: Nutrição para uma Vida Saudável. Rio de Janeiro: Roca, 2015. **Minha Biblioteca**

NÓBREGA, Fernando José de. O que você quer saber sobre Nutrição: perguntas e respostas comentadas. Barueri: Manole, 2014. **Minha Biblioteca**

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (org.). Pirâmide dos Alimentos: fundamentos básicos da nutrição. Barueri: Manole, 2018. **Minha Biblioteca**

Periódicos

Revista de Nutrição:

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&lng=pt&pid=1415-5273

Revista da Sociedade Brasileira de alimentação e Nutrição (NUTRIRE):

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&lng=pt&pid=1415-5273

REGULAMENTO

ATIVIDADES PRÁTICAS SUPERVISIONADAS

Março – 2015 REGULAMENTO DAS ATIVIDADES PRÁTICAS

SUPERVISIONADAS

Capítulo I

DA LEGISLAÇÃO

Art. 1º. O presente Regulamento normatiza a execução das Atividades Práticas Supervisionadas da IES, obedecendo ao disposto na Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, no Parecer CNE/CES nº 571, de 04 de abril de 2001, no Parecer CNE/CES nº 261, de 09 de novembro de 2006, e na Resolução CNE/CES nº 3, de 02 de julho de 2007. **Capítulo II**

DA ORGANIZAÇÃO

Art. 2º. As Atividades Práticas Supervisionadas (APS) são atividades acadêmicas desenvolvidas sob a orientação, supervisão e avaliação de docentes e realizadas pelos discentes.

§ Único – As APS são previstas nos Projetos Pedagógicos dos Cursos.

Art. 3º. As APS constituem parte da carga horária das disciplinas às quais se vinculam. **Art. 4º.** Para efeitos deste Regulamento, as Atividades Práticas Supervisionadas (APS) constarão de atividades de Biblioteca (frequência e utilização), atividades relacionadas aos laboratórios (relatórios de experiências e outras), trabalhos individuais ou em grupo determinados pelo professor, trabalhos de iniciação científica, resolução de exercícios do Portal ou de listas, programadas para serem supervisionadas pelos professores em suas aulas.

§1º Para os cursos de licenciatura, acrescentam-se a essas atividades os seminários de práticas e outras atividades inerentes às licenciaturas.

§2º – As APS são detalhadas nos Planos de Ensino das disciplinas às quais se vinculam e aprovadas pela Coordenação de Curso, a quem compete acompanhar o seu desenvolvimento.

§3º – As APS são atividades acadêmicas desenvolvidas sob a orientação, supervisão e avaliação de docentes, não cabendo o seu aproveitamento como Atividades Complementares.

§4º – As APS são registradas em formulário próprio, obedecendo a instruções e procedimentos específicos definidos pela Coordenação de Curso.

CAPÍTULO III

DA SUPERVISÃO E AVALIAÇÃO

Art. 5º. Cabe aos docentes responsáveis pelas APS supervisionar e avaliar o desempenho dos alunos.

Art. 6º. Em cada semestre, o aluno deverá cumprir a quantidade de horas de APS definida para seu curso.

§1º A comprovação da realização das APS, em cada semestre, será feita mediante a entrega do trabalho acompanhado da Ficha de Supervisão da APS.

§2º Será atribuído um conceito semestral (Aprovado ou Reprovado) às APS.

Capítulo IV

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 7º. As APS não podem ser utilizadas para reposição de aulas presenciais não ministradas pelos docentes.

Art. 8º. Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação, em conjunto com a Direção a qual se subordina o Curso, ouvidas as partes interessadas.

Art. 9º. O presente Regulamento entra em vigor, após a sua aprovação pelos órgãos colegiados superiores da IES. São Paulo, 23 de março de 2015.

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 4º Semestre

DISCIPLINA: Patologia dos Sistemas

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 03 Horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 60 Horas-aula

I – EMENTA

A disciplina de Patologia dos Sistemas estuda os conceitos básicos dos principais processos patológicos presentes nos diferentes tipos de doença, avaliando a evolução e o reconhecimento da sua etiopatogenia e das morfologias macro e microscópica, além do enfoque em mecanismos gerais de defesa e adaptação do organismo frente a essas patologias, bem como os principais processos celulares envolvidos.

II- OBJETIVOS GERAIS

- Estudar processos celulares e fisiológicos associados às patologias.
- Compreender mecanismos de adaptação orgânica frente às patologias.
- Desenvolver um enfoque preventivo em relação às várias patologias.
- Desenvolver conhecimentos sobre os desvios do estado de saúde, motivação racional e base para o exercício profissional.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Adquirir conceitos básicos dos processos patológicos a fim de capacitar o estudante a compreender e relacionar os conhecimentos específicos em sua área de atuação;
- Interpretar os processos de lesão e morte celular, bem como as alterações envolvidas nas manifestações sistêmicas do paciente e correlacionar com aquelas resultantes da virulência e patogenicidade dos principais microrganismos de interesse médico.

- Reconhecer e interpretar a evolução das doenças, de modo a permitir o diagnóstico prévio e auxílio na orientação dos procedimentos terapêutico;

IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

AULAS	DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES
1	- Introdução à Patologia: contemplando o plano de ensino da disciplina; - agentes físicos, químicos e biológicos indutores de patologias.
2	- Distúrbio do Crescimento e Diferenciação Celular; - atrofia, hipertrofia, hipoplasia, hiperplasia, metaplasia, displasia, agenesia.
3	- degenerações celulares: hidrópica, gordurosa (esteatose); - morte celular: apoptose, necrose.
4	- Inflamação: conceitos gerais; - tipos de inflamação: aguda e crônica - Inflamação Aguda: eventos vasculares e celulares; exsudato inflamatório.
5	- Inflamação Crônica: eventos vasculares e celulares; exsudato inflamatório; - classificação das inflamações crônicas: inespecífica e específica (Granulomatosa: Tuberculose)
6	- Mecanismo de reparo tecidual; - regeneração: células lábeis, estáveis e permanentes; - Cicatrização: fases da cicatrização; tecido de granulação; - Cicatrização de primeira e segunda intenção.
7	- Perturbações Circulatórias I: edema, hiperemia, congestão, hemorragia, hemostasia,
8	- Perturbações Circulatórias II: trombose, embolia, infarto, choque.
	- NP1
9	- Neoplasias: diferenciar neoplasia benigna de maligna; - oncogenes, proto-oncogenes e anti-oncogenes; - estadiamento dos tumores; - metástases.

10	<ul style="list-style-type: none"> - Fisiopatologia do Sistema Respiratório; - Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC): bronquite, enfisema pulmonar, asma; bronquiectasia; - Lesão Pulmonar Aguda: SARA - Pneumonias: adquiridas na comunidade, Nosocomiais, por aspiração.
11	<ul style="list-style-type: none"> - Fisiopatologia do Sistema renal; - Insuficiência renal aguda e crônica; - Síndrome Nefrótica - Glomerulonefrite pós-estreptococos; - Doença Renal Cística Adquirida.
12	<ul style="list-style-type: none"> - Fisiopatologia das Doenças do Coração I: - Insuficiência Cardíaca direita e esquerda; - Doença Cardíaca Coronariana;
13	<ul style="list-style-type: none"> - Fisiopatologia das Doenças do Coração II: - Angina Pectoris; - Infarto Agudo do Miocárdio – IAM;
	<ul style="list-style-type: none"> - Isquemia Crônica.
14	<ul style="list-style-type: none"> - Hipertensão - Pré-eclâmpsia e Eclâmpsia.
15	<ul style="list-style-type: none"> - Diabete Melitus.
	NP2
	Avaliação Substitutiva
	Exame

V - ESTRATÉGIA DE ENSINO

Aulas expositivas

Apresentação de seminários

Utilização de metodologias ativas (TBL, CAV, SAI).

VI – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VII – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANGELO, Isabele da Costa. Patologia geral. São Paulo: Pearson, 2016. [Biblioteca Virtual](#)

BRASILEIRO FILHO, Geraldo. Bogliolo: Patologia Geral. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. [Minha Biblioteca](#)

HAMMER, Gary D.; MCPHEE, Stephen J. Fisiopatologia da doença: uma introdução a Medicina Clínica. Porto Alegre: AMGH, 2015 [Minha Biblioteca](#)

PEREZ, Erika. Fundamentos de Patologia. São Paulo: Érica, 2014. [Minha Biblioteca](#)

NORRIS, Tommie L. Porth Fisiopatologia. Porto Alegre: Gen, 2021. [Minha Biblioteca](#)

VIII - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANTCZAK, Susan E. Fisiopatologia Básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005. [Minha Biblioteca](#)

BUSATO, Ivana Maria Saes. Epidemiologia e processo saúde-doença. Curitiba: InterSaberes, 2016.

COURA, José Rodrigues. Dinâmica das doenças infecciosas e parasitárias. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [Biblioteca Virtual](#)

FISIOPATOLOGIA Incrivelmente Fácil. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. [Minha Biblioteca](#)

HANSEL, Donna E.; DINTZIS, Renee Z. Fundamentos de Rubin: patologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007 [Minha Biblioteca](#)

REISNER, Howard M. Patologia: uma abordagem por estudos de casos. São Paulo: McGraw Hill, 2016. [Minha Biblioteca](#)

SILBERNAGL, Stefan; LANG, Florian. Fisiopatologia: texto e atlas. Porto Alegre: Artmed, 2016.
[Minha Biblioteca](#)

UJVARI, Stefan Cunha. A História da humanidade contada pelos vírus: bactérias, parasitas e outros microrganismos. São Paulo: Contexto, 2012. [Biblioteca Virtual](#)

Outros

HANSEL, D. E.; DINTZIS, R. Z. **Fundamentos de Rubin Patologia**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007. Disponível em: <<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2491-3/cfi/6/2!/4/2/2@0:0.00>>. Acesso em: 2 abr. 2018.

REISNER, H. **Patologia**. Porto Alegre: AMGH, 2016. Disponível em: <<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580555479/cfi/0!/4/2@100:0.00>>. Acesso em: 2 abr. 2018.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária: www.anvisa.gov.br

Ministério da Saúde Brasil: <http://www.saude.gov.br/>

National Institute of Allergy and Infection Diseases: <http://www3.niaid.nih.gov/>

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 4º Semestre

DISCIPLINA: Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS – Optativa – **Oferecida em EAD**

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 01 hora/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 20 horas/aula

I – EMENTA

Estudo das teorias sobre educação de surdos, cultura surda, linguística da língua brasileira de sinais e ensino da língua portuguesa como segunda língua para surdos. Discussão de temas relevantes para o exercício da função do professor em diferentes instituições de ensino na promoção da educação inclusiva do aluno surdo. Vocabulário básico em LIBRAS.

II – OBJETIVOS GERAIS

- Compreender princípios teóricos - metodológicos relacionados a educação de surdos no ensino regular e na escola bilíngue ao ensino conceitos e práticas relacionados à educação da pessoa surda.
- Conhecer as idiossincrasias da comunidade e da cultura surda contribuindo para a inclusão social e educacional do surdo.
- Analisar de forma reflexiva as mudanças que ocorrem nas instituições e na sociedade a partir da inclusão da LIBRAS na educação dos surdos.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Desenvolver habilidades necessárias para a compreensão e aquisição da Língua Brasileira de Sinais (LIBRAS).
- Possibilitar a compreensão ampla e consistente da importância da LIBRAS na constituição do sujeito surdo e, na aprendizagem da Língua Portuguesa.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I

HISTORIA DA EDUCAÇÃO DOS SURDOS

1.1 Oralismo

1.2 Comunicação Total

1.3 Educação Bilíngue

UNIDADE II

LINGUÍSTICA DA LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS

2.1 Aspectos fonológicos e morfológicos da LIBRAS

2.2 Categorias gramaticais: verbos, adjetivos, pronomes e classificadores

2.3 Aspectos sintáticos: estrutura das frases em LIBRAS

V – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

O curso será desenvolvido por meio de conteúdos interativos via internet.

VI – AVALIAÇÃO

- Duas provas bimestrais de aplicação do conteúdo exposto.
- A média do semestre será calculada de acordo com o Regimento da IES.

VII – BIBLIOGRAFIA

Básica

PEREIRA, Maria Cristina da Cunha; CHOI, Daniel. Libras. São Paulo: Pearson Praticce Hall, 2012.

[Biblioteca Virtual](#)

QUADROS, Ronice Muller de; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de sinais brasileira: estudos linguísticos. Porto Alegre: Artmed, 2007. [Minha Biblioteca](#)

SILVA, Rafael Dias. Língua brasileira de sinais: LIBRAS. São Paulo: Pearson, 2016. [Biblioteca Virtual](#)

Complementar

BAGGIO, Maria Auxiliadora; NOVA, Maria da Graça Casa. Libras. Curitiba: InterSaber, 2017. [Biblioteca Virtual](#)

BARROS, Mariangela Estelita. ELiS - Sistema Brasileiro de Escrita das Línguas de Sinais. São Paulo: Penso, 2015. [Minha Biblioteca](#)

QUADROS, Ronice M. Língua de Herança: Língua Brasileira de Sinais. São Paulo: Penso, 2017. [Minha Biblioteca](#)

QUADROS, Ronice Müller de. Educação de surdos: a aquisição da linguagem. Porto Alegre, RS: Artmed, 1997. [Minha Biblioteca](#)

QUADROS, Ronice Muller de; KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de sinais brasileira: instrumentos de avaliação. Porto Alegre: Artmed, 2007. [Minha Biblioteca](#)

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 4º Semestre

DISCIPLINA: Atuação Junto ao Idoso (Optativa) – **Oferecida em EAD**

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 01 hora/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 20 horas/aula

I – EMENTA

A intervenção desenvolvida em política social junto aos idosos no Brasil considerando os aspectos históricos e a legislação atual vigente. Comparação das políticas de atenção ao idoso desenvolvidas no Brasil contemporâneo com a realidade de países como a Espanha e o Japão, entre outros.

II- OBJETIVOS GERAIS

Desenvolver no aluno a compreensão sobre a história das intervenções em política social empreendidas junto ao idoso, bem como leva-lo a conhecer a atual política de atenção a esse segmento, realizando uma comparação entre a realidade contemporânea brasileira e a realidade de países como Espanha, França e Portugal, dentre outros.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Estudar as políticas sociais de atenção ao idoso e suas intervenções pelo Estado Brasileiro;
- Compreender o cenário internacional sobre a atenção ao idoso;
- Conhecer as ações da sociedade civil em favor da população idosa;
- Conhecer a Legislação em vigor no Estado Brasileiro em favor da população idosa.

IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- História das Ações junto à população Idosa no cenário internacional e no Brasil.
- As políticas sociais: Assistência Social, Saúde, Trabalho e Previdência Social.
- As políticas sociais: Educação, Lazer, Esporte e Cultura.
- As políticas sociais: Justiça, Habitação e Urbanismo.
- Contemporaneidade no Brasil: experiências práticas e a importância da efetivação dos direitos dos idosos.
- O cenário internacional: experiência prática Japão e China, Portugal e França. - A intervenção no Brasil e no cenário internacional.

V – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

A disciplina será desenvolvida por meio de conteúdos interativos via internet.

VI – AVALIAÇÃO

- Duas provas bimestrais de aplicação do conteúdo exposto.
- A média do semestre será calculada de acordo com o Regimento da IES.

VII – BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

BRAGA, Pérola Melissa Vianna. Curso de direito do idoso. São Paulo: Atlas, 2011. **Minha Biblioteca**

BRASIL. Política Nacional do Idoso. Lei nº 8.842, de 04/01/1994. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/18842.htm>. Acesso em: 30 mar. 2013.. **Online**

VILAS BOAS, Marco Antonio. Estatuto do idoso comentado. Rio de Janeiro: Forense, 2015. [.Minha Biblioteca](#)

COMPLEMENTAR

BRAGA, Cristina; GALLEGUILLOS, Tatiana Gabriela Brassea. Saúde do adulto e do idoso. São Paulo: Érica, 2014.

BRASIL. Política Nacional do Idoso. Lei nº 8.842, de 04/01/1994. Disponível em: <<http://www.mds.gov.br/assistenciasocial/secretaria-nacional-de-assistenciasocial-snas/cadernos/politica-nacional-do-idoso/politica-nacional-do-idoso>>. Acesso em: 30 mar. 2013.

[Online](#)

BRASIL. Estatuto do Idoso. Lei no. 10.741, de 01 /10/2003. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/CCivil_03/leis/2003/L10.741.htm> . Acesso em 03/03/2022. [Online](#)

NERI, Anita Liberalesso. Velhice bem-sucedida: aspectos afetivos e cognitivos. São Paulo:

Papirus, 2012 [Biblioteca Virtual](#)

PORTAL IDOSOS. Disponível em: <idosos.com.br>. Acesso em 16/03/2012. [Online](#)

TERRA, Newton Luiz. Cuidando do seu idoso. Caxias do Sul: EdiPUC, 201 [Biblioteca Virtual](#)

TERRA, Newton Luiz. Envelhecimento e suas múltiplas áreas do conhecimento. Caxias do

Sul:EdiPUC-RS,2017 [Biblioteca Virtual](#)

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 4º Semestre

DISCIPLINA: Relações Étnico-Raciais e Afrodescendência – Optativa –

Oferecida em

EAD

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 01 hora/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 20 horas/aula

I – EMENTA

A partir da aprovação da Lei 10.639/2003, torna-se necessário a formação para uma prática educacional e profissional sob a perspectiva das relações étnico-raciais no Brasil, abordando os seguintes elementos: conceito de raça e etnia; racismo e relações raciais no Brasil (o mito da democracia racial); história da afrodescendência no Brasil; imagens, representações e estereótipos dos negros no Brasil; identidade, diferença, interação e diversidade nas relações étnico-raciais; escola e currículo para a promoção da igualdade racial.

II – OBJETIVOS GERAIS

Caberá à disciplina Relações Étnico-Raciais e Afro- Descendência contribuir para:

- a formação de uma consciência crítica em relação às questões étnico-raciais no Brasil;
- o estudo das principais correntes teóricas brasileiras acerca do tema de africanidade e relações étnico-raciais;
- uma futura prática pedagógica e profissional de promoção da igualdade racial na escola e na comunidade.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Espera-se que o aluno seja capaz, através desta disciplina, de:

- avaliar situações de conflitos inter-étnicos e promover ações que incentivem a igualdade e o respeito à diversidade no contexto escolar;
- compreender a relevância do papel da escola na promoção da igualdade racial, envolvendo-se pessoalmente nesse projeto.

IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1 CONCEITOS INICIAIS: A QUESTÃO DE RAÇA E ETNIA

- 1.1 Raça
- 1.2 Etnia

2 RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS NO BRASIL

- 2.1 O racismo científico
- 2.2 O racismo à brasileira e o mito da democracia racial
- 2.3 Mas, afinal, o que é racismo
 - 2.3.1 Biologicamente, não existem “raças”; somos uma só raça humana
 - 2.3.2 Raça é um conceito político
 - 2.3.3 Os pressupostos do racismo

3A CONDIÇÃO DOS AFRODESCENDENTES NA SOCIEDADE BRASILEIRA

- 3.1 A questão da autoidentificação racial nos levantamentos brasileiros
- 3.2 Distribuição racial brasileira, desenvolvimento econômico e desigualdades no mercado de trabalho
- 3.3 Desigualdade racial no sistema educacional
- 3.4 A questão de gênero e a condição da mulher negra

4 MOVIMENTOS SOCIAIS E AÇÕES AFIRMATIVAS: É POSSÍVEL ACELERAR O PROCESSO DE MUDANÇA?

- 4.1 Movimentos negros na luta contra o racismo: para uma nova condição afrodescendente
- 4.2 A especificidade das ações afirmativas

5O ANTIRRACISMO NA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA

- 5.1 A Carta Maior: a Constituição Brasileira de 1988
- 5.2 Estatutos específicos: o ECA e o Estatuto da Igualdade Racial
 - 5.2.1 Estatuto da Criança e do Adolescente, Lei 8.069/90
 - 5.2.2 Estatuto da Igualdade Racial, Lei 12.288/2010
- 5.3 Leis e diretrizes educacionais
 - 5.3.1 Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), Lei 9.394/96
 - 5.3.2 Lei 10.639/2003 e Lei 11.645/2008
 - 5.3.3 Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação das relações étnico-raciais e para o ensino de história e cultura afro-brasileira e africana de 2004 – Parecer CNE 003/2004

6AFRICANIDADES BRASILEIRAS E ALGUNS ASPECTOS DA HISTÓRIA AFRICANA

DOS NEGROS NO BRASIL

- 6.1 Pegando o “fio da história”: a África antes de 1500
- 6.2 Heranças coloniais africanas e a formação de um país chamado Brasil
- 6.3 Diáspora, travessia dos escravizados e o constrangimento de seres humanos à condição de objetos
- 6.4 Resistência negra e o movimento abolicionista: antes e depois da Lei Áurea

7A PEDAGOGIA DA EXCLUSÃO: IMAGENS E REPRESENTAÇÕES DO NEGRO NO

BRASIL

- 7.1 Imagens e representações do negro na literatura, na mídia e na escola: a trilha do círculo vicioso
- 7.2 O processo de construção da identidade na infância e na juventude: a igualdade jurídica em meio a uma sociedade hierárquica

8 IDENTIDADE, INTERAÇÃO E DIVERSIDADE: POR UMA EDUCAÇÃO CIDADÃ

8.1 Diversidade, livro didático e currículo: desafios para a prática educativa

8.2 Escola e a promoção da igualdade racial: estratégias e possibilidades

V – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

O curso será desenvolvido por meio de conteúdos interativos via internet.

VI – AVALIAÇÃO

- Duas provas bimestrais de aplicação do conteúdo exposto.
- A média do semestre será calculada de acordo com o Regimento da IES.

VII – BIBLIOGRAFIA

Básica

CHICARINO, Tathiana (org.). Educação nas relações étnico-raciais. São Paulo: Pearson, 2016. [Biblioteca Virtual](#)

MICHALISZYN, Mario Sergio. Relações étnico-raciais para o ensino da identidade e da diversidade cultural brasileira. Curitiba: InterSaberes, 2014. [Biblioteca Virtual](#)

SANTOS, Gevanilda. Relações raciais e desigualdade no Brasil. São Paulo: Selo negro, 2009. [Biblioteca Virtual](#)

Complementar

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm>. Acesso em 03/03/2022. [.Online](#)

CORRÊA, Rosa Lydia Teixeira. Cultura e diversidade. Curitiba: IBPEX, 2012. [Biblioteca Virtual](#)

MATTOS, Regiane Augusto de. História e cultura Afro-Brasileira. São Paulo: Contexto, 2010. [Biblioteca Virtual](#)

MELO, A. Fundamentos socioculturais da Educação. Curitiba: IBPEX, 2012. [Biblioteca Virtual](#)

OLIVEIRA, Ranieri Carli de. Antropologia filosófica. Curitiba: IBPEX, 2012. [Biblioteca Virtual](#)

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 4º Semestre

DISCIPLINA: Educação Ambiental – Optativa – **Oferecida em EAD**

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 01 hora/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 20 horas/aula

I – EMENTA

Ecopedagogia, ética e sustentabilidade: os princípios de uma racionalidade ambiental, em que o ser humano preserve o equilíbrio dinâmico da relação entre qualidade de vida e meio ambiente. Ecopedagogia: o papel político-pedagógico da educação ambiental na formação do cidadão. Histórico e evolução da educação ambiental no Brasil e no mundo. A escola, a comunidade e o meio ambiente: desafios, inovações e perspectivas para a práxis educativa nos diferentes espaços pedagógicos e estruturas educadoras. Os Parâmetros Curriculares Nacionais e a educação ambiental.

II– OBJETIVOS GERAIS

Introduzir a EA no contexto sociocultural como meio para alcançar comportamentos ecologicamente adequados.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

O aluno deverá compreender e estabelecer reflexões sobre a educação ambiental e deverá realizar projetos que abordem a questão ambiental com seus desdobramentos e desafios de aplicabilidade.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução à disciplina.
 - 1.1. A crise ambiental e a questão da consciência ambiental.
2. Histórico da educação ambiental no Brasil. A década de 1960 e o movimento ambientalista.
3. Os caminhos da educação ambiental no Brasil.
 - 3.1. A agenda 21: instrumento para a transformação social.
4. A educação ambiental segundo a Lei nº 9.795/99.
 - 4.1. A educação ambiental como disciplina curricular e os parâmetros curriculares nacionais.
5. O projeto pedagógico e a educação ambiental no Ensino Fundamental, Médio e universitário.
6. A interdisciplinaridade como eixo norteador de projetos em educação ambiental.
7. O papel do professor em educação ambiental: a reflexão sobre a sua prática pedagógica.
 - 7.1. Teoria e prática docente para a educação ambiental.
8. A educação ambiental e o desenvolvimento de diferentes valores e de comportamentos na relação humana com o meio ambiente.
9. A educação ambiental na educação formal e informal.
 - 9.1. Educação ambiental crítica.
 - 9.2. Educação, cidadania e justiça ambiental: a luta pelo direito da existência.
10. Tratado de educação ambiental para sociedades sustentáveis e responsabilidade global.
 - 10.1. Discussão dos planos de ação em educação ambiental.

11. Metodologia de ensino para educação ambiental – modelo de concepção.
 - 11.1. Metodologia de ensino para educação ambiental – modelo de ação.
12. A epistemologia da educação ambiental e a ética ambiental.
 - 12.1. Atitude, comportamento e ação política: elementos para pensar a formação ecológica.
13. O papel do conhecimento integrado da realidade e dos procedimentos baseados na investigação dos problemas ambientais, com a utilização de estratégias interdisciplinares.

V – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

O curso será desenvolvido por meio de conteúdos interativos via internet.

VI – AVALIAÇÃO

- Duas provas bimestrais de aplicação do conteúdo exposto.
- A média do semestre será calculada de acordo com o Regimento da IES.

VII – BIBLIOGRAFIA

Básica

BARSANO, Paulo Roberto; BARBOSA, Rildo Pereira. Meio ambiente: guia prático e didático. São Paulo: Érica, 2019. [Minha Biblioteca](#)

DOURADO, Juscelino; BELIZÁRIO, Fernanda. Reflexão e práticas em Educação Ambiental: discutindo o consumo e a geração de resíduos. São Paulo: Oficina de Textos, 2014. [Biblioteca Virtual](#)

FANTIN, Maria Eneida; OLIVEIRA, Edinalva. Educação ambiental, saúde e qualidade de vida. Curitiba: Intersaberes, 2014. [Biblioteca Virtual](#)

PELIZZOLI, Marcelo L. Homo ecologicus: ética, educação ambiental e práticas vitais. Caxias do Sul: Educs, 2011. [Biblioteca Virtual](#)

PINOTTI, Rafael. Educação ambiental para o século XXI: no Brasil e no Mundo. São Paulo: Blücher, 2018. [Biblioteca Virtual](#)

RUSCHEINSKY, ALOISIO. Educação Ambiental: Abordagens múltiplas. Porto Alegre: Penso, 2012.

[Minha Biblioteca](#)

Complementar

ALBANUS, Livia L. F. Ecopedagogia: Educação e meio ambiente. Curitiba: InterSaberes, 2012.

[Biblioteca Virtual](#)

BORTONI-RICARDO, S. M.; MACHADO, V. R.; CASTANHEIRA, S. F. Formação do professor

como agente letrador, São Paulo: Contexto, 2010 [Biblioteca Virtual](#)

BRASIL. Secretaria de Educação Fundamental. Parâmetros Curriculares Nacionais. v. 10.3 Brasília: MEC SEF, 1997. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/meioambiente.pdf> . [Online](#)

BRASIL. Secretaria de Educação Fundamental. Parâmetros Curriculares Nacionais. v. 4. Brasília: MEC SEF, 1997. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/livro04.pdf> . [Online](#)

LIMA, Gustavo Ferreira da Costa. Educação Ambiental no Brasil: Formação, identidades e desafios. Campinas: Papyrus, 2015. [Biblioteca Virtual](#)

PHILIPPI JUNIOR, Arlindo; PELICIONE, M. C. F. Educação ambiental e sustentabilidade. São Paulo: Manole, 2014. [Minha Biblioteca](#)

SATO, Michèle; CARVALHO, Isabel. Educação Ambiental. Porto Alegre: ArtMed, 2011. [Minha Biblioteca](#)

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 4º Semestre

DISCIPLINA: Marketing Pessoal - Optativa – **Oferecida em EAD**

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 01 hora/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 20 horas/aula

I – EMENTA

Traz discussões sobre teorias e técnicas que propõem o desenvolvimento das pessoas em seus diversos âmbitos, para maximizar suas possibilidades de sucesso, promover-se como marca de qualidade e credibilidade e, conseqüentemente, contribuir para o aprimoramento das relações sociais e o progresso do microambiente.

II– OBJETIVOS GERAIS

Discutir conceitos e técnicas apropriados para a construção de uma imagem de indivíduo como produto a ser gerenciado, com potencialidades e identidade, para transformá-lo em um elemento de desejo, a fim de possibilitar melhores resultados em sua vida profissional e pessoal.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Proporcionar discussões acerca de teorias e técnicas de planejamento de carreira;
Promover reflexões sobre a formulação de missão e visão pessoal, no âmbito profissional;
Apresentar teorias e técnicas sobre linguagem corporal e a imagem pessoal;
Construir conhecimento que permita o enlace entre comunicação e Marketing Pessoal

IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1 Marketing pessoal.

1.1 Definições e conceitos de Marketing.

1.2 Definições e conceitos de Marketing pessoal.

1.3 Os 4 Ps do Marketing pessoal.

1.4 Por que investir em Marketing pessoal?

2 Situações decisivas no ambiente corporativo.

2.1 Assertividade.

2.2 Resiliência.

2.3 Networking.

2.4 Currículo.

3 Estratégia de construção de identidade de marca para o indivíduo.

3.1 Comunicação.

3.2 Construção de projetos pessoais.

3.3 Persuasão.

3.4 Construção de imagem.

3.5 Inteligência emocional e ética.

V – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

O curso será desenvolvido por meio de conteúdos interativos via internet.

VI – AVALIAÇÃO

- Duas provas bimestrais de aplicação do conteúdo exposto.
- A média do semestre será calculada de acordo com o Regimento da IES.

VII – BIBLIOGRAFIA

Básica

CIAMPA, A.; PEIXOTO, A.; GOMES, C.; MELO, P. Marketing pessoal e empregabilidade: do planejamento de carreira ao networking. São Paulo: Érica, 2014. [Minha Biblioteca](#)

CILETTI, D. Marketing pessoal: estratégias para os desafios atuais. São Paulo: Cengage Learning, 2017. [Minha Biblioteca](#)

DELGADO, Elaine Christine Pessoa. Gestão de imagem pessoal e personal branding. Curitiba: InterSaber, 2021. [Biblioteca Virtual](#)

RIZZO, Claudio. Marketing pessoal no contexto pós-moderno. São Paulo: Trevisan, 2017. [Minha Biblioteca](#)

Complementar

FERREIRA JUNIOR, Achiles Batista. Marketing digital: uma análise do mercado 3.0. Curitiba: Intersaber, 2015. [Biblioteca Virtual](#)

KOTLER, Philip; ARMSTRONG, G. Princípios de marketing. São Paulo: Pearson, 2015. [Biblioteca Virtual](#)

LIMA-CARDOSO, A.; SALVADOR, D.; SIMONIADES, R. Planejamento de marketing digital. São Paulo: Brasport, 2018. [Biblioteca Virtual](#)

SANTOS, A. S. dos. Marketing de relacionamento. São Paulo: Pearson, 2015. [Biblioteca Virtual](#)

WOOD, M. Planejamento de marketing. São Paulo: Saraiva, 2015. [Minha Biblioteca](#)

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 4º Semestre

DISCIPLINA: Desenvolvimento Sustentável (Optativa) – **Oferecida em EAD**

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 01 hora/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 20 horas/aula

I – EMENTA

A disciplina propõe o conhecimento das teorias sobre desenvolvimento sustentável, legislação ambiental, instrumentos preventivos e certificações com uma visão prática de plano estratégico de gestão ambiental. Será criado um ambiente de pensamento crítico frente às questões ambientais, apresentando propostas para minimizar os problemas socioambientais. Um novo perfil corporativo será traçado, com a prática de reflexões sobre ações sustentáveis que possibilitarão resultados efetivos.

II– OBJETIVOS GERAIS

Propor reflexões e discussões afim desenvolver competências e habilidades ao corpo discente, para que atue nas organizações de forma a facilitar a adoção de medidas empresariais coerentes com os objetivos do desenvolvimento sustentável, promovendo a consciência acerca da sustentabilidade.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Demonstrar conhecimentos acerca da gestão ambiental nas empresas, obedecendo à legislação ambiental pertinente.

- Conhecer os procedimentos de licenciamento ambiental e certificações importantes para as organizações.
- Conhecer os objetivos de desenvolvimento sustentável do milênio elaborado para a Organização das Nações Unidas.

IV – COMPETÊNCIAS

Compreender o contexto histórico do tema desenvolvimento sustentável relacionando o mesmo com o processo evolutivo do homem, da sociedade e sua relação com a natureza. Entender os problemas contemporâneos relacionados ao contexto ambiental. Formar e ampliar visão crítica e analítica acerca do tema,

conhecendo as finalidades e aplicações das legislações da área, os processos de gestão ambiental, desenvolver estratégias, políticas e culturas ambientais nas organizações.

V - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- 1- Histórico do conceito de desenvolvimento sustentável
 - Aspectos históricos
 - Questão ambiental
 - Conferências mundiais

 - 2- Meio ambiente e Direito Ambiental
 - Constituição Federal de 1988 – Art. 225
 - Princípios de Direito Ambiental
 - 3- Legislação ambiental
 - Lei de política nacional do meio ambiente
 - Lei de crimes ambientais

 - 4- Estudo de impacto ambiental

 - 5- Licenciamento ambiental

 - 6- Certificações
 - ISO 14000
 - NBR 16000
 - ISO 26000

 - 7- Gestão ambiental
 - Impactos da gestão ambiental
 - Mudança de paradigma: do ambientalismo para o gerenciamento ecológico
 - Princípios de gestão ambiental
- Plano estratégico ambiental

VI – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

A disciplina será desenvolvida por meio de conteúdos interativos via internet.

VII – AVALIAÇÃO

- Duas provas bimestrais de aplicação do conteúdo exposto.
- A média do semestre será calculada de acordo com o Regimento da IES.

VIII – BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

MENDONÇA, Francisco; DIAS, Mariana Andreotti. Meio Ambiente e sustentabilidade. Curitiba: Intersaberes, 2019..[Biblioteca Virtual](#)

PHILIPPI JUNIOR, Arlindo; FREITAS, Vladimir Passos; SPINOLA, Ana Luiza Silva. Direito Ambiental e sustentabilidade. Barueri: Manole, 2016.[Minha Biblioteca](#)

RIBEIRO, Wagner da Costa. A ordem ambiental internacional. São Paulo: Contexto, 2016. [Biblioteca Virtual](#)

COMPLEMENTAR

BARDINI, Mebur. Meio ambiente e qualidade de vida. São Paulo: Pearson, 2016. [Biblioteca Virtual](#)

BERTÉ, Rodrigo; SILVEIRA, Augusto Lima da. Meio ambiente: certificação e acreditação ambiental. Curitiba: Intersaberes, 2017. [Biblioteca Virtual](#)

CURRIE, Karen. Meio ambiente: interdisciplinaridade na prática. Campinas: Papirus, 2016. [Biblioteca Virtual](#)

FRANCO, Dmitri Montanar. Responsabilidade legal pelo dano ambiental: a aplicação das excludentes de responsabilidade. São Paulo: Blücher, 2017. [Minha Biblioteca](#)

PINOTTI, Rafael. Educação ambiental para o século XXI: no Brasil e no Mundo. São Paulo: Blücher, 2018. [Biblioteca Virtual](#)

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 4º Semestre

DISCIPLINA: Direitos Humanos – Optativa – **Oferecida em EAD**

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 01 hora/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 20 horas/aula

I – EMENTA

Estudo de temas considerados relevantes para o exercício dos direitos humanos, promovendo a responsabilidade social orientada à visão holística e missão prática dos direitos humanos como forma de vida para os países democráticos. Esta disciplina deve promover diálogos e debates que conduzam ao pensamento crítico e à análise sistêmica sobre o futuro da humanidade em prol da justiça econômica e social. Além disso, incentiva o entendimento das implicações morais e políticas dos direitos humanos para conscientizar os alunos de que os indivíduos são protegidos pela *Declaração Universal dos Direitos Humanos*, aceita pela maioria das nações.

II – OBJETIVOS GERAIS

São objetivos:

- desenvolver o conhecimento básico dos conceitos apresentados na Declaração Universal dos Direitos Humanos;
- promover a responsabilidade social e o pensamento crítico acerca do desenvolvimento humano e social;
- enfatizar práticas como: exercício dos direitos iguais, defender os fundamentos da liberdade, da justiça e da paz;
- elevar o compromisso de promover a cooperação com a Organização das Nações Unidas em ações que semeiem respeito universal e a manutenção ou conquista das liberdades.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Compreender historicamente a práxis relacionada aos Direitos Humanos.

- Desenvolver habilidades necessárias para compreensão, respeito e aplicação dos Direitos Humanos.
- Identificar o papel e importância dos Direitos humanos na constituição do sujeito e, conseqüentemente, em sua formação como cidadão e profissional.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. Introdução ao sistema de direitos humanos.
2. Implementação dos instrumentos universais de direitos humanos.
3. Sistemas regionais de proteção e promoção de direitos humanos.
 - 3.1. Europa.
 - 3.2. Américas.
 - 3.3. África.
 - 3.4. Outras regiões.
- 4 Proibição da tortura.
5. Direito de não viver na pobreza.
6. Antirracismo e não discriminação.
7. Direito à saúde.
8. Direitos humanos das mulheres.
9. Primado do direito e julgamento justo.
10. Liberdades religiosas.
11. Direito à educação.
12. Direitos humanos da criança.
13. Direitos humanos em conflito armado.
14. Direito ao trabalho.

15. Direito à privacidade.
16. Liberdade de expressão e liberdade dos meios de informação.
17. Direito à democracia.
18. Direito das minorias.
19. Direito ao asilo.
20. A luta global pelos direitos humanos.
21. Movimentos de direitos humanos e a construção da cidadania.
22. Políticas públicas de direitos humanos (órgãos de defesa, proteção e promoção de direitos humanos).

V – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

O curso será desenvolvido por meio de conteúdos interativos via internet.

VI – AVALIAÇÃO

- Duas provas bimestrais de aplicação do conteúdo exposto.
- A média do semestre será calculada de acordo com o Regimento da IES.

VII – BIBLIOGRAFIA

Básica

CASTILHO, Ricardo. Direitos humanos. São Paulo: Saraiva, 2018.. [Minha Biblioteca](#)

GUERRA, Sidney. Curso de Direitos Humanos. São Paulo: Saraiva, 2020.. [Minha Biblioteca](#)

PIOVESAN, Flávia. Temas de Direitos Humanos. São Paulo: Saraiva, 2018.. [Minha Biblioteca](#)

Complementar

AUGUSTIN, Sérgio; OLIVEIRA, Mara de. Direitos humanos: emancipação e ruptura. Caxias do Sul: EDUCS, 2014.. [Minha Biblioteca](#)

COMPARATO, Fábio Konder. A afirmação histórica dos direitos humanos. São Paulo: Saraiva, 2018.. [Minha Biblioteca](#)

LAFER, Celso. A internacionalização dos direitos humanos: constituição, racismo e relações internacionais. Barueri: Manole, 2005. [Minha Biblioteca](#)

MATTOS NETO, Antonio José de. Direitos Humanos e democracia inclusiva. São Paulo: Saraiva, 2012.. [Minha Biblioteca](#)

NAÇÕES UNIDAS. Direitos Humanos: a carta universal de Direitos Humanos. Nº 2. Rev. 1. 1995-2004. Disponível em: <http://direitoshumanos.gddc.pt/pdf/Ficha_Informativa_2.pdf> ..
[Online](#)

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 5º Semestre

DISCIPLINA: Avaliação Nutricional

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 horas/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 horas/aula

I - EMENTA

A disciplina de Avaliação Nutricional estuda os principais métodos para avaliar o estado nutricional do indivíduo sadio ou enfermo, bem como grupos ou populações, com enfoque na antropometria.

II - OBJETIVOS GERAIS

- Fornecer fundamento teórico-prático das técnicas antropométricas.
- Desenvolver habilidade para aplicação da antropometria nas diferentes etapas da vida.
- Familiarizar o aluno com as técnicas antropométricas para que ele possa, ao final do curso, optar pela melhor metodologia, com base nos recursos sócio econômicos, bem como estado fisiológico dos indivíduos.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Aplicar técnicas de antropometria e avaliação dessas de acordo com a população estudada (gestante, criança, adolescente, adulto, idoso); □ Avaliar o estado nutricional com uso da antropometria.
- Levar o aluno a conhecer o método antropométrico, as técnicas de medição do corpo e de suas partes, bem como as dificuldades associadas a sua aplicação.
- Conhecer métodos alternativos de avaliação corporal com uso de equipamentos avançados.
- Discutir a aplicação da antropometria em casos especiais (cadeirante, edema, ascite e amputação)

IV – COMPETÊNCIAS

Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional baseado nas técnicas antropométricas, considerando as condições fisiológicas e a faixa etária (gestante, criança, adolescente, adultos e idosos).

Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais

V - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1: Introdução à disciplina

Aula 2: Prontuário, termos técnicos e científicos

Aula 3: Introdução ao estudo antropométrico e técnicas de tomadas de medidas (Peso, altura, circunferências e dobras)

Aula 4: Parâmetros e índices utilizados na avaliação antropométrica (incluindo edema e ascite)

Aula 5: Antropometria de gestantes (Gráfico de Atalah)

Aula 6: Exercícios gestantes

Aula 7: Antropometria de crianças [0 a 10 anos] (Curvas de Crescimento OMS e NCHS) **Aula 8:** Exercícios gestantes e crianças

NP1

Aula 9: Antropometria de adolescentes

Aula 10: Antropometria de adultos (Cálculos)

Aula 11: Aula Prática - Antropometria

Aula 12: Antropometria de idosos

Aula 13: Exercícios Idosos

Aula 14: Avanços em Antropometria e Casos Especiais (Cadeirante e Amputação) **Aula 15:** Aula Prática - Antropometria

NP2

Avaliação Substitutiva

Exame

VI – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

A disciplina será ministrada por meio de aulas práticas e teóricas. Nas aulas utiliza-se, predominantemente, metodologia ativa de ensino, apoiada nas diretrizes do plano de ensino. O desenvolvimento dos conceitos e conteúdos ocorre com apoio de bibliografia, propostas de leituras, exercícios, textos complementares e sugestão de literatura e filmes, quando possível. Com o objetivo de aprofundar o conteúdo programático e o incentivo à pesquisa, ocorrem discussões relevantes, onde o docente pode utilizar recursos como: artigos científicos, trabalhos individuais ou em grupo e palestras, permitindo, aos alunos, a compreensão e concretização dos assuntos abordados.

VII - AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VIII – BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

BECK, Bianca Duarte; MIRANDA, Renata Costa de; VENTURI, Ivonilce. Avaliação nutricional. Porto Alegre: SAGAH, 2018. [Minha Biblioteca](#)

MAZEPA, Letícia. Avaliação nutricional. São Paulo: Contentus, 2020. [Biblioteca Virtual](#)

MUSSOI, Thiago Durand. Avaliação nutricional na prática clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014.

RIBEIRO, Sandra Maria Lima; MELO, Camila Maria de; TIRAPGUI, Julio. Avaliação nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [Minha Biblioteca](#)

COMPLEMENTAR

AQUINO, Rita de Cássia de; PHILIPPI, Sonia Tucunduva (orgs.). Nutrição clínica: estudos de casos comentados. Barueri: Manole, 2016. [Minha Biblioteca](#)

CARDOSO, Elisabeth; ISOSAKI, Mitsue. Dietoterapia & avaliação nutricional. São Paulo: Atheneu, 2010. [Biblioteca Virtual](#)

CORRÊA, Rafaela da Silveira. Avaliação nutricional aplicada. Porto Alegre: SAGAH, 2016.. [Minha Biblioteca](#)

VASCONCELOS. Viviani Godeguez. Avaliação nutricional. São Paulo: Pearson, 2016. [Biblioteca Virtual](#)

WARDLAW, Gordon M.; SMITH, Anne M. Nutrição contemporânea. Porto Alegre: AMGH, 2013.

[Minha Biblioteca](#)

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 5º Semestre

DISCIPLINA: Educ Alim Nutricional

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 horas/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 horas/aula

I – EMENTA

A disciplina estuda a importância da aprendizagem na mudança de atitudes do indivíduo. Analisa e identifica os problemas educacionais nos hábitos e condutas alimentares, propondo soluções científicas e o manejo de técnicas de comunicação individual e coletiva.

II- OBJETIVOS GERAIS

Aprender a realizar planejamento de intervenção e ou programas de educação alimentar e nutricional, segundo as características dos diferentes indivíduos, grupos e população.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conhecer as concepções de educação alimentar e nutricional.
- Conhecer os principais componentes na mudança do comportamento alimentar.
- Conhecer o papel da educação alimentar e nutricional nos diversos campos de ação do nutricionista.
- Atuar como educador.
- Planejar intervenções e ou programa de educação alimentar e nutricional.
- Utilizar recursos de comunicação regionais disponíveis.
- Elaborar e executar um programa/intervenção de educação alimentar e nutricional nas diversas áreas de atuação profissional.

IV - COMPETÊNCIAS

Atuar na formulação, implantação e avaliação de programas de educação alimentar e nutricional, inclusive promovendo a consciência social, ecológica e ambiental, para clientes/pacientes/usuários de diferentes faixas etárias, cuidadores, familiares ou responsáveis.

Desenvolver projetos de educação alimentar e nutricional para indivíduos e grupos de diferentes faixas etárias e aplicar estas ações enquanto recurso terapêutico em indivíduos ou grupos saudáveis ou com algum agravo ou doença.

V - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1: Introdução à Disciplina. Apresentação do Plano de Ensino. A educação nutricional no Brasil: conceitos, histórico e situação atual.

Aula 2: Teorias de mudança de comportamento alimentar. Modelo de estágio de mudanças, diferenças entre: Aconselhamentos x Prescrição/orientação alimentar.

Aula 3: A educação alimentar e nutricional nos diversos campos de atuação do nutricionista e nas políticas públicas. Compreensão do papel do nutricionista em EAN; a comida, o alimento e a culinária como elementos de referência e

valorização dos diferentes saberes e culturas; caminhos para o planejamento de ações de EAN. Tarefa dirigida: discussão de casos com análise crítica.

Aula 4: Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas.

Aula 4: Apresentação de programas e intervenções de educação alimentar e nutricional com detalhamento das etapas do planejamento de um programa ou intervenção em educação alimentar e nutricional

Aula 5: Estratégias de diagnóstico para um programa educativo e ou de intervenção em educação alimentar e nutricional. Tarefa dirigida: elaboração de roteiro diagnóstico, explorando todas as ferramentas existentes.

Aula 6: Desenvolvimento do conteúdo programático e determinação dos objetivos do programa educativo e ou da intervenção. Tarefa Dirigida: Elaboração do conteúdo programático e do objetivo de acordo com a identificação do diagnóstico.

Aula 7: Definição e apresentação de métodos individuais, de grupos e aplicados ao público em geral, considerando características específicas como ciclos da vida ou ambientais. Tarefa Dirigida: Elaboração de métodos e recursos audiovisuais de acordo com as etapas de diagnóstico, conteúdo programático e objetivos

Aula 8: Análise crítica do conteúdo programático, dos métodos e recursos audiovisuais de programas educacionais e intervenções existentes nas diferentes áreas de atuação do nutricionista. Discussão de casos.

NP1

Aula 9: Definição e apresentação de instrumentos para a avaliação de programas educativos e ou intervenção em educação alimentar e nutricional. Dinâmica de grupo. Discussão das avaliações dos programas educacionais e ou intervenção em educação alimentar e nutricional aplicados nas diferentes áreas de atuação do nutricionista.

Aula 10: Comportamento alimentar: definição de atitude, prática e comportamento alimentar na escolha e consumo de alimentos; estratégias e ferramentas para o diagnóstico de comportamento e práticas alimentares; publicidade e práticas alimentares. **Aula 11:** Entrevista motivacional; comer intuitivo; comer com atenção plena (mindful eating); terapia cognitivo-comportamental.

Aula 12: Apresentação e discussão de programas educativos para diferentes populações nas diversas áreas de atuação do nutricionista: estratégias com crianças e adolescentes.

Aula 13: Apresentação e discussão de programas educativos para diferentes populações nas diversas áreas de atuação do nutricionista: estratégias com adultos e idosos.

Aula 14: Apresentação e discussão de programas educativos para diferentes populações nas diversas áreas de atuação do nutricionista: estratégias com gestantes e lactantes.

Aula 15: Discussão de casos: estratégias de educação alimentar e nutricional aplicadas a nível individual.

NP2

Avaliação Substitutiva

Exame

VI – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

Nas aulas utiliza-se, predominantemente, metodologia ativa de ensino, apoiada nas diretrizes do plano de ensino. O desenvolvimento dos conceitos e conteúdos ocorre com apoio de bibliografia, propostas de leituras, exercícios, textos complementares e sugestão de literatura e filmes, quando possível. Com o objetivo de aprofundar o conteúdo programático e o incentivo à pesquisa, ocorrem discussões relevantes, onde o docente pode utilizar recursos como: artigos científicos, trabalhos individuais ou em grupo, exercícios teórico-práticos e palestras, permitindo, aos alunos, a compreensão e concretização dos assuntos abordados.

VII - AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VIII - BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

DIEZ-GARCIA, Rosa Wanda; CERVATO-MANCUSO, Ana Maria. Mudanças alimentares e Educação Alimentar e Nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. [Minha Biblioteca](#)

GALISA, Mônica Santiago; NUNES, Alessandra Paula de Oliveira; GARCIA, Luciana da Silva; SILVA, Sandra Maria Chermin Seabra da. Educação alimentar e nutricional: da teoria à prática. Rio de Janeiro: Roca, 2014. [Minha Biblioteca](#)

TRECCO, Sonia (org.). Guia Prático de Educação Nutricional. Barueri: Manole, 2016 [Minha Biblioteca](#)

COMPLEMENTAR

CHATOOR, Irene. Quando seu Filho Não Quer Comer (ou Come Demais): O Guia Essencial para Prevenir, Identificar e Tratar Problemas Alimentares em Crianças Pequenas. Barueri: Manole, 2016.

[Minha Biblioteca](#)

GOMES, Clarissa Emília Trigueiro; SANTOS, Eliane Cristina dos. Planejamento alimentar: educação nutricional nas diversas fases da vida. São Paulo: Érica, 2014. [Minha Biblioteca](#)

NASCIMENTO, Andréa Gislene do. Educação nutricional em pediatria. Barueri: Manole, 2018.

[Minha Biblioteca](#)

SANTOS, Eliane Cristina dos; GOMES, Clarissa Emília Trigueiro. Planejamento alimentar: educação nutricional nas diversas fases da vida. São Paulo: Érica, 2014. [Minha Biblioteca](#)

WARDLAW, Gordon M.; SMITH, Anne M. Nutrição contemporânea. Porto Alegre: AMGH, 2013. . [Minha Biblioteca](#)

PERIÓDICOS:

REVISTA DE NUTRIÇÃO
CADERNOS DE SAÚDE PÚBLICA

SITES

<http://bvsmis.saude.gov.br/index.php> (biblioteca do Ministério da Saúde)

<http://www.who.int/en/> (site da Organização Mundial da Saúde)

<http://ecos-redenutri.bvs.br/> (Rede de Alimentação e Nutrição do Sistema Único de Saúde)

<http://www.ufrgs.br/cecane/downloads/> (publicações do Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul) **ESTUDOS DISCIPLINARES**

Justificativa

Considerando as mudanças introduzidas no cenário da avaliação da educação superior, com a promulgação da Lei n. 10.861/2004, notadamente a partir da divulgação dos resultados do ENADE 2006, a instituição vem mobilizando a inteligência institucional aliada aos recursos oferecidos pela Tecnologia da Informação e da Comunicação (TIC), na perspectiva de aperfeiçoar sua metodologia de ensino e sua proposta didático-pedagógica.

Esse aperfeiçoamento se materializa no âmbito dos cursos de graduação, por meio de uma contínua reflexão sobre os resultados das avaliações internas, produzidas pela CPA e NDE, e externas conduzidas pelo INEP, SESu, SETEC e SEED.

Associa-se a esse fato a necessidade de adequar os projetos pedagógicos dos cursos de graduação aos ditames das Resoluções CNE/CES nos. 2 e 3, ambas editadas em 2007, e da Resolução CNE/CES no. 4/2009, a primeira e a última fixando a carga horária dos bacharelados e a segunda determinando que a carga horária dos cursos deve ser contabilizada em horas.

Dentre outras medidas emergiu dessa reflexão a necessidade de introduzir no currículo dos cursos de graduação, unidades de estudos diferenciadas que contribuam para o desenvolvimento de competências e habilidades interdisciplinares. Nesse contexto estão inseridos os Estudos Disciplinares (ED) fundamentado no inciso II, do Art. 53 da Lei n.

9.394/96

Art. 53. No exercício de sua autonomia, são asseguradas às universidades, sem prejuízo de outras, as seguintes atribuições:

I- criar, organizar e extinguir, em sua sede, cursos e programas de educação superior previstos nesta Lei, obedecendo às normas gerais da União e, quando for o caso, do respectivo sistema de ensino;

II- fixar os currículos dos seus cursos e programas, observadas as diretrizes gerais pertinentes;(g.n) e nos princípios norteadores das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação postulados nos Pareceres CNE/CES ns. 776/97, 583/2001 e 67/2003

(...)

1) Assegurar às instituições de ensino superior ampla liberdade na composição da carga horária a ser cumprida para a integralização dos currículos, assim como na especificação das unidades de estudos a serem ministradas;(g.n.)

2. indicar os tópicos ou campos de estudos e demais experiências de ensino/aprendizagem que comporão os currículos, evitando ao máximo a fixação de conteúdos específicos com cargas horárias pré-determinadas, os quais não poderão exceder 50% da carga horária total dos cursos;(g.n.)

(...)

4) Incentivar uma sólida formação geral, necessária para que o futuro graduado possa vir a superar os desafios de renovadas condições de exercício profissional e de produção do conhecimento, permitindo variados tipos de formação e habilitações diferenciadas em um mesmo programa;(g.n)

5) Estimular práticas de estudo independente, visando uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno;(g.n)

Regulamento dos Estudos Disciplinares

CAPÍTULO I

DA CONCEPÇÃO, CARGA HORÁRIA E OBJETIVOS

Art. 1º. O presente Regulamento normatiza a execução dos Estudos Disciplinares (ED), constituídos por um conjunto específico de unidade de estudos, ao abrigo do que dispõe o inciso II do Art. 53, da Lei n. 9.394 de 20 de dezembro de 1996 (LDBEN), observadas as Orientações para as Diretrizes Curriculares dos Cursos de Graduação emanadas do Conselho Nacional de Educação, nos termos do Parecer CNE/CES nº. 776, de 13 de dezembro de 1997, do Parecer CNE/CES nº. 583, de 4 de abril de 2001 e do Parecer CNE/CES nº. 67 de 11 de março de 2003.

Art. 2º. Os Estudos Disciplinares são unidades de estudos de caráter obrigatório nos cursos de graduação da IES constituindo um eixo estruturante de formação inter e multidisciplinar que perpassa todos os períodos dos cursos. **Art. 3º.** A carga horária dos Estudos Disciplinares é definida no projeto pedagógico de cada curso, considerando suas especificidades. **Art. 4º.** São objetivos dos Estudos Disciplinares:

- a. propiciar uma sólida formação geral, necessária para que o futuro graduado possa vir a superar os desafios de renovadas condições de exercício profissional e de produção do conhecimento;
- b. prover o aluno de graduação de competências e habilidades específicas para abordar, com visão inter e multidisciplinar, problemas de sua área de atuação profissional, com grau crescente de complexidade à medida em que ele progride em sua formação;
- c. proporcionar aos estudantes oportunidades para estabelecer conexões entre as diferentes áreas do conhecimento visando a solução de problemas;
- d. estimular práticas de estudo independente, visando uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno.

CAPÍTULO II

DA OPERACIONALIZAÇÃO

Art. 5º. Os ED utilizam a resolução sistemática de exercícios, indutores do desenvolvimento das competências e habilidades para sua área de formação.

§1º. Os exercícios abordam, inicialmente, conteúdos de formação geral, e à medida que o aluno avança na sua matriz curricular, esses conteúdos são progressivamente substituídos por outros de formação específica, de cunho interdisciplinar, envolvendo diferentes campos do saber.

§2º. Os conteúdos abordados nos Estudos Disciplinares devem ter por base as Diretrizes Curriculares e o Projeto Pedagógico do Curso.

Art. 6º. Os Estudos Disciplinares serão desenvolvidos com recursos educacionais combinados do ensino presencial e da educação a distância, utilizando, entre outros, a plataforma de Tecnologia de Informação e Comunicação da IES.

CAPÍTULO III

DA SUPERVISÃO E AVALIAÇÃO

Art. 7o. Caberá aos docentes responsáveis pelos ED supervisionar e avaliar o desempenho dos alunos.

Art. 8o. A avaliação de desempenho dos alunos nos Estudos Disciplinares resultará da combinação do seu aproveitamento nas diferentes atividades.

§1o. O aproveitamento dos Estudos Disciplinares de que trata o caput deste artigo poderá ser aferido mediante a aplicação de provas.

§2o. Será atribuído um conceito semestral (Aprovado ou Reprovado) aos Estudos Disciplinares.

Art. 9o. A frequência do aluno nos Estudos Disciplinares resultará da apuração combinada da presença nas atividades presenciais e naquelas realizadas a distância.

Parágrafo Único - Nas atividades a distância, a frequência será controlada por meio dos acessos e do tempo de permanência do aluno na Plataforma Digital da IES.

CAPÍTULO IV

DA DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 10o. Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação do Curso, em conjunto com a Direção do Instituto ao qual se vincula, ouvidas as partes interessadas.

Art. 11o. As disposições do presente Regulamento poderão ser alteradas por deliberação do Colegiado de Curso com a anuência dos órgãos colegiados superiores da Instituição.

Art. 12o. O presente Regulamento entra em vigor a partir do ano de 2010, após a sua aprovação dos órgãos colegiados superiores da Instituição.

São Paulo, 23 de março de 2015

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 5º semestre

DISCIPLINA: Metodologia do Trabalho Acadêmico

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 horas-aula

I - EMENTA

Promover a iniciação à pesquisa científica. Proporcionar informações relativas à conceituação de ciência e de seus objetivos.

II- O

OBJETIVOS GERAIS Dar conhecimento da relação da produção científica e o contexto histórico social. Fornecer instrumental básico para a realização adequada da pesquisa bibliográfica e organização de trabalhos pautados por princípios científicos. Fornecer fundamentação teórico-científica para a realização de trabalhos acadêmicos.

III- O

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Introduzir o aluno na linguagem científica por meio de uma visão geral das várias formas de planejamento de pesquisa, tendo como objetivo fornecer ao aluno instrumentos para elaborar um projeto de pesquisa, redigir e apresentar relatórios e trabalhos acadêmicos.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. História da ciência e das universidades.
2. Conhecimento científico versus senso comum. Pesquisa teórica versus pesquisa empírica.
3. Os quatro tipos de conhecimento: popular, filosófico, religioso e científico
4. A determinação histórica na produção do conhecimento.
5. O papel da ciência na sociedade atual. A ciência e a pós-modernidade.
6. Iniciação à pesquisa científica.
7. Teorias. Métodos.
8. Levantamento bibliográfico. Organização, funcionamento e uso da biblioteca.

9. A busca nas fontes de informação: primária, secundária e terciária.
10. A Internet e o ciberespaço, novo plano de captação da informação. Fontes de informação: Sibi (USP), Portal Periódicos da CAPES , IBICT , SCIELO , Web of Science, Normas ABNT
11. Introdução à estruturação do trabalho acadêmico.

V – ESTRATÉGIAS DE TRABALHO

Aulas teóricas expositivas, destinadas a ministrar o programa da disciplina

VI- AVALIAÇÃO

- Serão respeitados os critérios de avaliação/aprovação definidos pela Instituição.
- Provas bimestrais e trabalhos. Média ponderada das notas atribuídas às provas de teoria e trabalhos.

VII – BIBLIOGRAFIA

Bibliografia básica

AZEVEDO, C. B. Metodologia científica ao alcance de todos. Barueri: Manole, 2018. [Minha Biblioteca](#)

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia científica. São Paulo: Pearson, 2013. [Minha Biblioteca](#)

FACHIN, Odília. Fundamentos de metodologia. São Paulo: Saraiva, 2017. [Minha Biblioteca](#)

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. São Paulo: Atlas, 2022. [Minha Biblioteca](#)

PEROVANO, Dalton Gean. Manual de metodologia da pesquisa científica. Curitiba: InterSaberes, 2016. [Minha Biblioteca](#)

SAMPIERI, H. Metodologia de pesquisa. Porto Alegre; AMGH, 2013. [Minha Biblioteca](#)

Bibliografia complementar

ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação. São Paulo: Atlas, 2012. [Minha Biblioteca](#)

BARROS, Aidil Jesus da Silveira; LEHFELD, Neide Aparecida de Souza. Fundamentos de metodologia científica. São Paulo: Makron Brasil, 2007. [Minha Biblioteca](#)

DEMO P. Introdução à metodologia da ciência. São Paulo: Atlas, 2008. [Minha Biblioteca](#)

DEMO, Pedro. Praticar ciência: metodologias do conhecimento científico. São Paulo: Saraiva, 2007. [Minha Biblioteca](#)

FLICK, Uwe. Introdução à metodologia de pesquisa: um guia para iniciantes. Porto Alegre: Penso, 201. [Minha Biblioteca](#)

LAKATOS, E. Maria. Fundamentos de Metodologia Científica. São Paulo: Atlas, 2021. [Minha Biblioteca](#)

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia científica: ciência do conhecimento científico; métodos científicos; teoria, hipóteses e variáveis; metodologia jurídica. São Paulo: Atlas, 2011. [Minha Biblioteca](#)

MATIAS-PEREIRA, José. Manual de metodologia da pesquisa científica. São Paulo: Atlas, 2019. [Minha Biblioteca](#)

MATTAR, João. Metodologia científica na era da informática. São Paulo: Saraiva, 2008. [Minha Biblioteca](#)

RAMOS, Albenides. Metodologia da pesquisa científica: como uma monografia pode abrir o horizonte do conhecimento. São Paulo: Atlas, 2009.. [Minha Biblioteca](#)

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 5º Semestre

DISCIPLINA: Nutrição Materna, da Criança e do Adolescente

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 03 horas/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 60 horas/aula

I - EMENTA

O programa da disciplina objetiva formar profissionais que, trabalhando com a população materno infantil, contribuam para a melhoria e manutenção das condições de saúde, identificando as alterações orgânicas e funcionais nas gestantes e nutrízes, lactentes, crianças e adolescentes; sua repercussão no estado nutricional, na saúde e a influência do contexto social na saúde.

II- OBJETIVOS GERAIS

Permitir ao aluno condições de desenvolver capacidades técnicas para trabalhar com gestantes e nutrízes, crianças e adolescentes, contribuindo para a melhoria das condições de alimentação, educação e saúde.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Espera-se que o aluno ao final do curso:

- Realize diagnóstico do estado nutricional, da situação de saúde e das condições sociais de gestantes, feto, nutrízes, crianças e adolescentes.

- Identifique as gestantes de risco e indique o tratamento nutricional para cada caso.
- Analise e indique o esquema alimentar que atenda as necessidades das gestantes e nutrizes.
- Avalie a situação da prática do aleitamento materno no país.
- Identifique a fisiologia e técnicas da amamentação.
- Identifique a prevenção, diagnóstico dos principais problemas relacionados à amamentação.
- Conheça o código internacional de comercialização de substitutos do leite materno e a Norma Brasileira para Comercialização de Alimentos para Lactentes.
- Analise e indique o esquema alimentar que atenda as necessidades dos lactentes, crianças e adolescentes.

IV – COMPETÊNCIAS

Executar o diagnóstico de nutrição de gestantes, nutrizes, lactentes, crianças e adolescentes, sadios ou enfermos.

Conhecer as necessidades nutricionais, avaliar e elaborar esquema alimentar para gestantes, nutrizes, lactentes, crianças e adolescentes.

Reconhecer gestantes de risco e prescrever dieta adequada para a prevenção de complicações para a gestante, feto e nutriz.

Identificar e prevenir os principais problemas relacionados à amamentação.

Conhecer o código internacional de comercialização de substitutos do leite materno e a Norma Brasileira para Comercialização de Alimentos para Lactentes.

V - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1. Apresentação do plano de ensino, bibliografia e solicitação de trabalho de disciplina para apresentação ao final do semestre.

Aspectos fisiológicos e nutricionais na gestação.

- 1.1 Aspectos fisiológicos e metabólicos do período gestacional
- 1.2 Principais hormônios e suas funções na gestação
- 1.3 Adaptações fisiológicas

- 1.4 Fatores epidemiológicos na gravidez: Idade materna, estado nutricional, intervalo interpartal e paridade.

Aula 2. Fatores epidemiológicos na gestação

- 2.1 Ganho ponderal gestacional
- 2.2 Peso e altura, Tabagismo, uso abusivo de álcool
- 2.3 Acompanhamento pré-natal; cálculo da idade gestacional, calendário de consultas, procedimentos para consulta de nutrição
- 2.4 Assistência pré-natal: cuidado nutricional, ganho de peso.
- 2.5 Atenção à gestante e puérpera no SUS (Manual Técnico do Pré-natal e puerpério – Atenção qualificada e humanizada)

Aula 3. Necessidades nutricionais da gestante.

- 3.1. Energia, ganho de peso
- 3.2. Gestantes gemelares
- 3.3. Suplementação na gestação

Aula 4. Necessidades nutricionais da gestante – continuação

- 4.1. Constipação e flatulências
- 4.2. Pirose, ânsia e vômitos
- 4.3. Sialorreia ou ptialismo
- 4.4. Sensação de plenitude
- 4.5. Picamalácia
- 4.6. Cafeína, edulcorantes
- 4.7. Aula prática: elaboração de cardápio para gestantes

Aula 5. Gestação de risco

- 6.1 Gestante adolescente
- 6.2 Diabetes gestacional
- 6.3 Distúrbio hipertensivo específico da gestação.
- 6.4 AIDS
- 6.5 Ganho excessivo de peso durante a gestação.
- 6.7 Desnutrição e anemia

Aula 6. O recém-nascido de risco

- 6.1. Classificação da prematuridade
- 6.2. Terapia nutricional
- 6.3. Necessidades nutricionais

- 6.4. Avaliação do crescimento
- 6.5. Características morfofuncionais digestivas

Aula 7. Aleitamento materno

- 7.1. Situação do aleitamento materno no Brasil, desmame precoce
- 7.2. Fisiologia da lactação
- 7.3. Composição do leite materno, aspectos imunológicos
- 7.4. Técnicas de amamentação; Relactação
- 7.5. Dificuldades e problemas, causas de desmame precoce
- 7.6. Vantagens da amamentação
- 7.7. Promoção, prevenção e apoio ao aleitamento materno, Guia Alimentar para Crianças Brasileiras menores de 2 anos de idade.

Aula 8. Banco de Leite Humano

- 8.1. Rede Brasileira de Banco de Leite Humano
- 8.2. Característica de doadoras – incentivo ao aleitamento materno

NP1

Aula 9. Alimentação da Nutriz.

- 9.1. Recomendações energéticas (inclusive adolescente)
- 9.2. Obesidade e lactogênese
- 9.3. Recomendações nutricionais durante a lactação
 - 9.3.1. Proteína, vitaminas e minerais
- 9.4. Orientações dietéticas
- 9.5. Prevenção da deficiência de Vitamina A
- 9.6. Efeito da dieta materna no volume de leite
- 9.7. Efeito da dieta na composição do leite
- 9.8. Retenção de peso pós-parto
- 9.9. Avaliação nutricional da nutriz

Aula 10. Código Internacional de Comercialização de substitutos do leite materno e Norma Brasileira para Comercialização de Alimentos para Lactentes - 2006

- 10.1 Substitutos do leite materno – passado e presente
- 10.2 Amamentação no Brasil
- 10.3 Mortalidade infantil – principais causas de morte; situação de saúde da criança no Brasil, riscos biopsicossociais da Criança.
- 10.4 Transição nutricional em menores de 5 anos.

Aula 11. Alimentação no 1º ano de vida

- 11.1. Aleitamento materno – desmame precoce
- 11.2. Utilização de fórmulas lácteas, leite de vaca.
- 11.3. Tipos de leite e indicações
- 11.4. Introdução da alimentação complementar.
- 11.5. Aula prática: Seminário – método BLW (BLISS), dietas vegetarianas na infância, suplementação.

Aula 12. Alimentação do lactente

- 12.1. Necessidades nutricionais durante a alimentação complementar
- 12.2. Técnicas de alimentação complementar
- 12.3. Cuidados com a higiene durante a alimentação complementar
- 12.4. Técnicas de aconselhamento nutricional
- 12.5. Orientações para mãe que trabalha fora
- 12.6. PNS 2013 – consumo alimentar de crianças menores de 2 anos
- 12.7. Aula prática: elaboração de plano alimentar para crianças em alimentação complementar.

Aula 13. Nutrição em condições clínicas especiais

- 13.1. Intolerância à lactose
- 13.2. Alergia à proteína do leite de vaca
- 13.3. Diarréia aguda e persistente
- 13.4. Obstipação intestinal
- 13.5. Nutrição na fenilcetonúria
- 13.6. Recusa alimentar na infância, seletividade
- 13.7. Erros inatos do metabolismo
- 13.8. Diabetes Mellito na infância e adolescência
- 13.9. Síndrome Metabólica na infância e adolescência

Aula 14. Alimentação do pré-escolar e escolar

- 14.1. Aspectos fisiológicos
- 14.2. Avaliação do crescimento
- 14.3. Recomendações nutricionais

Aula 15. Alimentação do adolescente

- 15.1. Necessidades nutricionais
- 15.2. Orientações nutricionais
- 15.3. Transtornos alimentares na adolescência

- 15.4. Prevalência de excesso de peso e obesidade
- 15.5. Determinantes do excesso de peso e obesidade

NP2

Prova Substitutiva

Exame

VI - ESTRATÉGIA DE TRABALHO

A disciplina é ministrada por meio de aulas teóricas e práticas. Nas aulas utiliza-se, predominantemente, metodologia ativa de ensino, apoiada nas diretrizes do plano de ensino. O desenvolvimento dos conceitos e conteúdos ocorre com apoio de bibliografia, propostas de leituras, exercícios, textos complementares e sugestão de literatura e filmes, quando possível. Com o objetivo de aprofundar o conteúdo programático e o incentivo à pesquisa, ocorrem discussões relevantes, onde o docente pode utilizar recursos como: artigos científicos, trabalhos individuais ou em grupo e palestras, permitindo, aos alunos, a compreensão e concretização dos assuntos abordados.

Os temas dos trabalhos são: Hábito alimentar e consumo alimentar em crianças (inquéritos nutricionais), Alimentação institucional, educação nutricional, Curvas de crescimento para crianças com Síndrome de Down e orientação nutricional, Estratégia Global para alimentação de lactentes e crianças de primeira infância – OMS, Guia alimentar para crianças menores de 2 anos.

VII - AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VIII - BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

APRILE, Marisa da Matta; FEFERBAUM, Rubens. Banco de leite humano. São Paulo; Atheneu, 2011 [Biblioteca Virtual](#)

LIMA, Vanessa Cristina Oliveira de. Nutrição e dietética II. Porto Alegre: SAGAH, 2018. [Minha Biblioteca](#)

RODRIGUES, Viviane Belini. Nutrição e desenvolvimento humano. São Paulo: Pearson, 2015.

Biblioteca Virtual

SANTIAGO, Luciano Borges (coord.). Manual de aleitamento materno. Barueri: Manole, 2013. [Minha Biblioteca](#)

SOUZA, Carolina Belomo de. Nutrição materno infantil. Curitiba: Contentus, 2020. [Biblioteca Virtual](#)

VENTURI, Ivonilce; SANT' ANNA, Lina Cláudia; MUTTONI, Sandra Maria Pazzini. Terapia nutricional infantil. Porto Alegre: SAGAH, 2021. [Minha Biblioteca](#)

WEFFORT, Virgínia Resende Silva; LAMOUNIER, Joel Alves. Nutrição em Pediatria: da neonatologia à adolescência. Barueri: Manole, 2017. [Minha Biblioteca](#)

COMPLEMENTAR

FULGINITI, Helena Simões Dutra de Oliveira. Nutrição materno-infantil. Porto Alegre: SAGAH, 2016. [Minha Biblioteca](#)

GARÓFOLO, Adriana. GUEDES, Karen Jaloretto T.; NAKAMURA, Claudia Harumi. Terapia nutricional em oncologia pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2020. [Biblioteca Virtual](#)

NERI, Lenycia de Cassya Lopes; MATTAR, Larissa Baldini Farjalla; YONAMINE, Glauce Hiromi; NASCIMENTO. Obesidade Infantil. Barueri: Manole, 2017. [Minha Biblioteca](#)

OLIVEIRA, Fernanda Luisa Ceragiolo. Manual de terapia nutricional. Barueri: Manole, 2014. [Minha Biblioteca](#)

PALMA, Domingos; ESCRIVÃO, Maria Arlete Meil Schimith; OLIVEIRA, Fernanda Luiza Ceragioli. Nutrição clínica na infância e adolescência. Barueri: Manole, 2012.. [Minha Biblioteca](#)

REGO, José Dias. Aleitamento Materno. São Paulo: Atheneu, 2015. [Biblioteca Virtual](#)

WARDLAW, Gordon M.; SMITH, Anne M. Nutrição contemporânea. Porto Alegre: AMGH, 2013. [Minha Biblioteca](#)

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 5º Semestre

DISCIPLINA: Nutrição Materna, da Criança e do Adolescente

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 03 horas/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 60 horas/aula

I - EMENTA

O programa da disciplina objetiva formar profissionais que, trabalhando com a população materno infantil, contribuam para a melhoria e manutenção das condições de saúde, identificando as alterações orgânicas e funcionais nas gestantes e nutrizes, lactentes, crianças e adolescentes; sua repercussão no estado nutricional, na saúde e a influência do contexto social na saúde.

II- OBJETIVOS GERAIS

Permitir ao aluno condições de desenvolver capacidades técnicas para trabalhar com gestantes e nutrizes, crianças e adolescentes, contribuindo para a melhoria das condições de alimentação, educação e saúde.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Espera-se que o aluno ao final do curso:

- Realize diagnóstico do estado nutricional, da situação de saúde e das condições sociais de gestantes, feto, nutrizes, crianças e adolescentes.
- Identifique as gestantes de risco e indique o tratamento nutricional para cada caso.
- Analise e indique o esquema alimentar que atenda as necessidades das gestantes e nutrizes.

- Avalie a situação da prática do aleitamento materno no país.
- Identifique a fisiologia e técnicas da amamentação.
- Identifique a prevenção, diagnóstico dos principais problemas relacionados à amamentação.
- Conheça o código internacional de comercialização de substitutos do leite materno e a Norma Brasileira para Comercialização de Alimentos para Lactentes.
- Analise e indique o esquema alimentar que atenda as necessidades dos lactentes, crianças e adolescentes.

IV – COMPETÊNCIAS

Executar o diagnóstico de nutrição de gestantes, nutrizes, lactentes, crianças e adolescentes, sadios ou enfermos.

Conhecer as necessidades nutricionais, avaliar e elaborar esquema alimentar para gestantes, nutrizes, lactentes, crianças e adolescentes.

Reconhecer gestantes de risco e prescrever dieta adequada para a prevenção de complicações para a gestante, feto e nutriz.

Identificar e prevenir os principais problemas relacionados à amamentação.

Conhecer o código internacional de comercialização de substitutos do leite materno e a Norma Brasileira para Comercialização de Alimentos para Lactentes.

V - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 16. Apresentação do plano de ensino, bibliografia e solicitação de trabalho de disciplina para apresentação ao final do semestre.

Aspectos fisiológicos e nutricionais na gestação.

1.5 Aspectos fisiológicos e metabólicos do período gestacional

1.6 Principais hormônios e suas funções na gestação

1.7 Adaptações fisiológicas

1.8 Fatores epidemiológicos na gravidez: Idade materna, estado nutricional, intervalo interpartal e paridade.

Aula 17. Fatores epidemiológicos na gestação

2.1 Ganho ponderal gestacional

- 2.2 Peso e altura, Tabagismo, uso abusivo de álcool
- 2.3 Acompanhamento pré-natal; cálculo da idade gestacional, calendário de consultas, procedimentos para consulta de nutrição
- 2.4 Assistência pré-natal: cuidado nutricional, ganho de peso.
- 2.5 Atenção à gestante e puérpera no SUS (Manual Técnico do Pré-natal e puerpério – Atenção qualificada e humanizada)

Aula 18. Necessidades nutricionais da gestante.

- 18.1. Energia, ganho de peso
- 18.2. Gestantes gemelares
- 18.3. Suplementação na gestação

Aula 19. Necessidades nutricionais da gestante – continuação

- 19.1. Constipação e flatulências
- 19.2. Pirose, ânsia e vômitos
- 19.3. Sialorreia ou ptialismo
- 19.4. Sensação de plenitude
- 19.5. Picamalácia
- 19.6. Cafeína, edulcorantes
- 19.7. Aula prática: elaboração de cardápio para gestantes

Aula 20. Gestação de risco

- 6.1 Gestante adolescente
- 6.2 Diabetes gestacional
- 6.3 Distúrbio hipertensivo específico da gestação.
- 6.4 AIDS
- 6.5 Ganho excessivo de peso durante a gestação.
- 6.7 Desnutrição e anemia

Aula 21. O recém-nascido de risco

- 21.1. Classificação da prematuridade
- 21.2. Terapia nutricional
- 21.3. Necessidades nutricionais
- 21.4. Avaliação do crescimento
- 21.5. Características morfofuncionais digestivas

Aula 22. Aleitamento materno

- 22.1. Situação do aleitamento materno no Brasil, desmame precoce
- 22.2. Fisiologia da lactação
- 22.3. Composição do leite materno, aspectos imunológicos
- 22.4. Técnicas de amamentação; Relactação
- 22.5. Dificuldades e problemas, causas de desmame precoce
- 22.6. Vantagens da amamentação
- 22.7. Promoção, prevenção e apoio ao aleitamento materno, Guia Alimentar para Crianças Brasileiras menores de 2 anos de idade.

Aula 23. Banco de Leite Humano

- 23.1. Rede Brasileira de Banco de Leite Humano
- 23.2. Característica de doadoras – incentivo ao aleitamento materno

NP1

Aula 24. Alimentação da Nutriz.

- 24.1. Recomendações energéticas (inclusive adolescente)
- 24.2. Obesidade e lactogênese
- 24.3. Recomendações nutricionais durante a lactação
 - 24.3.1. Proteína, vitaminas e minerais
- 24.4. Orientações dietéticas
- 24.5. Prevenção da deficiência de Vitamina A
- 24.6. Efeito da dieta materna no volume de leite
- 24.7. Efeito da dieta na composição do leite
- 24.8. Retenção de peso pós-parto
- 24.9. Avaliação nutricional da nutriz

Aula 25. Código Internacional de Comercialização de substitutos do leite materno e Norma Brasileira para Comercialização de Alimentos para Lactentes - 2006

- 10.1 Substitutos do leite materno – passado e presente
- 10.2 Amamentação no Brasil
- 10.3 Mortalidade infantil – principais causas de morte; situação de saúde da criança no Brasil, riscos biopsicossociais da Criança.
- 10.4 Transição nutricional em menores de 5 anos.

Aula 26. Alimentação no 1º ano de vida

- 26.1. Aleitamento materno – desmame precoce
- 26.2. Utilização de fórmulas lácteas, leite de vaca.

- 26.3. Tipos de leite e indicações
- 26.4. Introdução da alimentação complementar.
- 26.5. Aula prática: Seminário – método BLW (BLISS), dietas vegetarianas na infância, suplementação.

Aula 27. Alimentação do lactente

- 27.1. Necessidades nutricionais durante a alimentação complementar
- 27.2. Técnicas de alimentação complementar
- 27.3. Cuidados com a higiene durante a alimentação complementar
- 27.4. Técnicas de aconselhamento nutricional
- 27.5. Orientações para mãe que trabalha fora
- 27.6. PNS 2013 – consumo alimentar de crianças menores de 2 anos
- 27.7. Aula prática: elaboração de plano alimentar para crianças em alimentação complementar.

Aula 28. Nutrição em condições clínicas especiais

- 28.1. Intolerância à lactose
- 28.2. Alergia à proteína do leite de vaca
- 28.3. Diarréia aguda e persistente
- 28.4. Obstipação intestinal
- 28.5. Nutrição na fenilcetonúria
- 28.6. Recusa alimentar na infância, seletividade
- 28.7. Erros inatos do metabolismo
- 28.8. Diabetes Melito na infância e adolescência
- 28.9. Síndrome Metabólica na infância e adolescência

Aula 29. Alimentação do pré-escolar e escolar

- 29.1. Aspectos fisiológicos
- 29.2. Avaliação do crescimento
- 29.3. Recomendações nutricionais

Aula 30. Alimentação do adolescente

- 30.1. Necessidades nutricionais
- 30.2. Orientações nutricionais
- 30.3. Transtornos alimentares na adolescência
- 30.4. Prevalência de excesso de peso e obesidade
- 30.5. Determinantes do excesso de peso e obesidade

NP2

Prova Substitutiva

Exame

VI - ESTRATÉGIA DE TRABALHO

A disciplina é ministrada por meio de aulas teóricas e práticas. Nas aulas utiliza-se, predominantemente, metodologia ativa de ensino, apoiada nas diretrizes do plano de ensino. O desenvolvimento dos conceitos e conteúdos ocorre com apoio de bibliografia, propostas de leituras, exercícios, textos complementares e sugestão de literatura e filmes, quando possível. Com o objetivo de aprofundar o conteúdo programático e o incentivo à pesquisa, ocorrem discussões relevantes, onde o docente pode utilizar recursos como: artigos científicos, trabalhos individuais ou em grupo e palestras, permitindo, aos alunos, a compreensão e concretização dos assuntos abordados.

Os temas dos trabalhos são: Hábito alimentar e consumo alimentar em crianças (inquéritos nutricionais), Alimentação institucional, educação nutricional, Curvas de crescimento para crianças com Síndrome de Down e orientação nutricional, Estratégia Global para alimentação de lactentes e crianças de primeira infância – OMS, Guia alimentar para crianças menores de 2 anos.

VII - AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VIII - BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

APRILE, Marisa da Matta; FEFERBAUM, Rubens. Banco de leite humano. São Paulo; Atheneu, 2011 [Biblioteca Virtual](#)

LIMA, Vanessa Cristina Oliveira de. Nutrição e dietética II. Porto Alegre: SAGAH, 2018. [Minha Biblioteca](#)

RODRIGUES, Viviane Belini. Nutrição e desenvolvimento humano. São Paulo: Pearson, 2015.

[Biblioteca Virtual](#)

SANTIAGO, Luciano Borges (coord.). Manual de aleitamento materno. Barueri: Manole, 2013. [Minha Biblioteca](#)

SOUZA, Carolina Belomo de. Nutrição materno infantil. Curitiba: Contentus, 2020.
[Biblioteca Virtual](#)

VENTURI, Ivonilce; SANT' ANNA, Lina Cláudia; MUTTONI, Sandra Maria Pazzini. Terapia nutricional infantil. Porto Alegre: SAGAH, 2021. [Minha Biblioteca](#)

WEFFORT, Virgínia Resende Silva; LAMOUNIER, Joel Alves. Nutrição em Pediatria: da neonatologia à adolescência. Barueri: Manole, 2017. [Minha Biblioteca](#)

COMPLEMENTAR

FULGINITI, Helena Simões Dutra de Oliveira. Nutrição materno-infantil. Porto Alegre: SAGAH, 2016.
. [Minha Biblioteca](#)

GARÓFOLO, Adriana. GUEDES, Karen Jaloretto T.; NAKAMURA, Claudia Harumi. Terapia nutricional em oncologia pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2020.
[Biblioteca Virtual](#)

NERI, Lenyca de Cassya Lopes; MATTAR, Larissa Baldini Farjalla; YONAMINE, Glauce Hiromi; NASCIMENTO. Obesidade Infantil. Barueri: Manole, 2017. [Minha Biblioteca](#)

OLIVEIRA, Fernanda Luisa Ceragiolo. Manual de terapia nutricional. Barueri: Manole, 2014. [Minha Biblioteca](#)

PALMA, Domingos; ESCRIVÃO, Maria Arlete Meil Schimith; OLIVEIRA, Fernanda Luiza Ceragioli. Nutrição clínica na infância e adolescência. Barueri: Manole, 2012.. [Minha Biblioteca](#)

REGO, José Dias. Aleitamento Materno. São Paulo: Atheneu, 2015. [Biblioteca Virtual](#)

WARDLAW, Gordon M.; SMITH, Anne M. Nutrição contemporânea. Porto Alegre: AMGH, 2013. [Minha Biblioteca](#)

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 5º Semestre

DISCIPLINA: Nutrição Clínica

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 03 horas/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 60 horas/aula

I - EMENTA

A disciplina de Nutrição Clínica visa a promoção do estudo da prevenção e terapia das doenças por meio de dietas, correlacionando-se com outras disciplinas do curso e enfatizando o suporte nutricional na síndrome metabólica e patologias do sistema digestório (esôfago, estômago e intestinos).

II - OBJETIVOS GERAIS

- Fornecer fundamento teórico-prático dos princípios da nutrição clínica, despertando-o enquanto profissional da equipe de saúde, para o uso e a importância do tratamento dietoterápico.
- Desenvolver habilidade para aplicação da terapia nutricional em indivíduos ou grupos, de acordo com a doença apresentada.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Despertar no aluno, a atuação do profissional nutricionista na área clínica.
- Aplicar suplementação adequada à dieta alimentar via oral.
- Embasar conhecimentos da terapia nutricional enteral e parenteral, possibilitando prescrição e acompanhamento, de acordo com a enfermidade apresentada pelo indivíduo.
- Propor intervenção nutricional efetiva e prescrição dietoterápica específica na obesidade, diabetes, síndrome metabólica.
- Possibilitar orientação dietética e prescrição nutricional a pacientes com doenças no sistema digestório.
- Saber discutir, com bases científicas, sobre a dietoterapia principalmente com enfoque para o suporte nutricional.
- Embasar conhecimentos para o aluno seguir seu estágio curricular em hospital.

IV – COMPETÊNCIAS

Promover a assistência nutricional e dietoterápica, considerando a avaliação e diagnóstico nutricional. Capacitar para atuação em equipes multiprofissionais e de terapia nutricional no acompanhamento, na avaliação e no diagnóstico nutricional.

Aplicar conhecimentos para o planejamento, prescrição, análise, supervisão de dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos.

V - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1: Introdução à disciplina e Dieta normal com modificações na consistência: Branda, Pastosa, Líquida Completa, Líquida Pastosa, Líquida Restrita.

Aula 2: Terapia Nutricional Via Oral (Suplementação, Módulos e Espessantes) **Aula 3:** Suporte Nutricional: TNE e TNP.

Aula 4: Suporte Nutricional: TNE e TNP

Aula 5: TN na Obesidade. Atuação do nutricionista no pré e pós cirurgia bariátrica (síndrome de Dumping).

Aula 6: Dietoterapia nas Dislipidemias/ Aterosclerose, na Hipertensão Arterial, no Infarto

Agudo do Miocárdio e na Insuficiência Cardíaca Congestiva. Atuação do nutricionista em Síndrome Metabólica

Aula 7: TN em Diabetes (tipo 1, 2, gestacional, insulino-dependente ou não). Abordar Contagem de Carboidratos.

Aula 8: TN nas doenças tireoideanas (hipo e hipertireoidismo).

NP1

Aula 9: Dietoterapia na disfagia orofaríngea, doenças do esôfago (dispepsia, hérnia de hiato, refluxo gastroesofágico) e estômago (gastrite e úlcera).

Aula 10: Dietoterapia nas alterações intestinais (diarreia, constipação, divertículos e hemorróida).

Aula 11: Fermentação das Fibras e produção de AGCC.

Aula 12: Dietoterapia nas doenças inflamatórias intestinais (doença de Crohn, colite ulcerativa e doença celíaca).

Aula 13: Pré, Probióticos e Simbióticos (tipos, função, prescrição nutricional).

Aula 14: TN na intolerância a lactose. Dietoterapia na síndrome do intestino irritável e disbiose.

Aula 15: Discussão Casos

NP2

Avaliação Substitutiva

Exame

VI - ESTRATÉGIA DE TRABALHO

Nas aulas utiliza-se, predominantemente, metodologia ativa de ensino, apoiada nas diretrizes do plano de ensino. O desenvolvimento dos conceitos e conteúdos ocorre com apoio de bibliografia, propostas de leituras, exercícios, textos complementares

e sugestão de literatura e filmes, quando possível. Com o objetivo de aprofundar o conteúdo programático e o incentivo à pesquisa, ocorrem discussões relevantes, onde o docente pode utilizar recursos como: artigos científicos, trabalhos individuais ou em grupo e palestras, permitindo, aos alunos, a compreensão e concretização dos assuntos abordados.

VII - AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VIII - BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALVARENGA, Marle; SCAGLIUSI, Fernanda Baeza; PHILIPPI, Sonia Tucunduva (orgs.). Nutrição e transtornos alimentares: avaliação e tratamento. Barueri: Manole, 2011. [Minha Biblioteca](#)

CUPPARI, Lilian. Nutrição clínica no adulto. Barueri: Manole, 2019. [Minha Biblioteca](#)

LIMA, Vanessa Cristina Oliveira de. Nutrição clínica. Porto Alegre: SAGAH, 2018. [Minha Biblioteca](#)

WIDTH, Mary; REINHARD, Tonia. Nutrição clínica: manual de sobrevivência. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018 [Minha Biblioteca](#)

COMPLEMENTAR

ALVARENGA, Marle; FIGUEIREDO, Manoela; TIMERMAN, Fernanda; ANTONACCIO, Cynthia (orgs.). Nutrição Comportamental. Barueri: Manole, 2019. [Minha Biblioteca](#)

AQUINO, Rita de Cássia de; PHILIPPI, Sonia Tucunduva (orgs.). Nutrição clínica: estudos de casos comentados. Barueri: Manole, 2016. [Minha Biblioteca](#)

BUSSE, Salvador de Rosis (org.). Anorexia, Bulimia e Obesidade. Barueri: Manole, 2004. [Minha Biblioteca](#)

PHILIPPI, Sonia Tucunduva; ALVARENGA, Marle (eds.). Transtornos alimentares: uma visão nutricional. Barueri: Manole, 2004. [Minha Biblioteca](#)

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. Atualização da Diretriz Brasileira sobre Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose. Soc Bras Cardiol 2017; 109 (supl.1).Disponível em:
<<https://www.scielo.br/j/abc/a/whBsCyzTDzGYJcsBY7YVWkWn/?format=pdf&lang=pt>>.
Acesso em 20out19. [Online](#)

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA. I Diretriz Brasileira De Diagnóstico E Tratamento Da Síndrome Metabólica, 2005, 28p. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/abc/v84s1/a01v84s1.pdf>>. Acesso em: 2 abr. 2018. **Online**

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA/ SOCIEDADE BRASILEIRA DE HIPERTENSÃO / SOCIEDADE BRASILEIRA DE NEFROLOGIA. VII Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial. Arq Bras Cardiol 2016; 107(3Supl.3):1-83. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/abc/v107n3s3/pt_0066-782X-abc-107-03-s3-0000.pdf>. Acesso em: 2 abr. 2018. **Online**

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. Diretrizes Sociedade Brasileira de Diabetes. Ed Clannad,2017-2018. Disponível em: <<https://diretriz.diabetes.org.br/>>. Acesso em: 2 abr. 2018. **Online**

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 5º semestre

DISCIPLINA: Planejamento e Organização de Unidades de Alimentação e Nutrição

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 03 horas/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 60 horas/aula

I – EMENTA

Conceitos básicos de administração geral. Métodos e processos no direcionamento de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) para coletividades sadias e enfermas, compreendendo o planejamento físico e funcional. Tipos de UAN. Inovações tecnológicas. Ergonomia. Estrutura organizacional. Gestão de pessoas. Abertura e funcionamento de serviços de alimentação.

II– OBJETIVOS GERAIS

A disciplina visa que o aluno conheça os princípios básicos da Administração utilizados no planejamento e organização de UAN.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Proporcionar ao aluno conhecimento básico sobre administração, estrutura organizacional e gestão de qualidade.
- Interpretar a legislação pertinente à estrutura física, edificação e instalações de um serviço de alimentação e Nutrição, utilizando as características dimensionais de áreas, equipamentos/utensílios e pessoas.
- Transmitir aos estudantes as diversas modalidades de serviços de alimentação, suas características e necessidades técnico-administrativas, reconhecendo a importância de trabalhar com conceitos de ambiência, ergonomia e normas regulamentadoras visando promover segurança e saúde dos manipuladores.
- Identificar e analisar diferentes inovações tecnológicas (*cook chill, sous vide, cook freeze*) que permitam maior produtividade e aperfeiçoamento ao sistema de produção.
- Compreender e analisar a gestão de pessoas (recrutamento e seleção, admissão, descrição de cargos, avaliação do desempenho, relações trabalhistas e controle de acidentes e uso de equipamentos de proteção individual (EPI)).

IV – COMPETÊNCIAS

- Compreender e contextualizar os fundamentos da administração em unidades de alimentação e nutrição.
- Planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os diversos serviços de alimentação e nutrição.
- Prestar auditoria, consultoria e assessoria em nutrição e dietética.
- Conhecer, compreender e aplicar os conhecimentos de higiene de alimentos, segundo a legislação vigente, para prevenir o risco de doenças de origem alimentar.
- Identificar e analisar as diferentes tecnologias utilizadas na produção de alimentos.
- Gerir e participar do planejamento físico das Unidades de Alimentação e Nutrição.
- Atuar como protagonista na gestão de processos, pessoas, materiais, qualidade, exercendo a liderança e tomada de decisões em Unidades de Alimentação e Nutrição.
- Identificar o grau de motivação dos funcionários dentro do ambiente organizacional, treinar, desenvolver e motivar os membros da equipe.
- Comunicar-se de forma eficaz, aplicando as habilidades interpessoais para resolução de problemas e conflitos dentro das Unidades de Alimentação e Nutrição.

- Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição.

V - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

AULA 1: Conceitos básicos de Administração. Administração versus organização. Principais teorias da Administração. Ciclo PDCA (ciclo gerencial, processo de melhoria contínua). Planejamento, organização, direção e controle. Método de análise e solução de problemas (MASP).

AULA 2: Definições e diferenças entre alimentação coletiva e alimentação comercial (organização do setor). Mercado de alimentação fora do lar (indicadores, faturamento). AULA 3: Tipos/porte de UAN e sua caracterização (atividades fim e meio). Tipos de contratos e administração de UAN. Sistemas de distribuição. Tipos de serviços.

AULA 4: Localização. Construção. Instalações. Áreas e setores da UAN (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, distribuição, devolução, higienização - fluxo de produção linear). Manutenção corretiva e preventiva.

AULA 5: Layout em cozinhas profissionais (industrial/institucional, comercial, hospitalar, lactário, entre outras modalidades). Fluxolocalgrama. Ambiência. Ergonomia. Normas regulamentadoras (NR).

AULA 6: Dimensionamento das áreas da UAN.

AULA 7: Dimensionamento de equipamentos e utensílios.

AULA 8: Dimensionamento de pessoal (absenteísmo, rotatividade/*turnover*, produtividade).

NP1

AULA 9: Gerações de produtos alimentícios. Inovações tecnológicas (*cook chill*, *sous vide*, *cook freeze*). Cozinha de montagem/central de produção.

AULA 10: Estrutura organizacional (conceitos, organograma, funcionograma).

Liderança. AULA 11: Gestão de pessoas (recrutamento e seleção, admissão, descrição de cargos, avaliação do desempenho, relações trabalhistas, controle de acidentes e equipamentos de proteção individual (EPI)/equipamentos de proteção coletiva (EPC).

AULA 12: Gestão de pessoas (recrutamento e seleção, admissão, descrição de cargos, avaliação do desempenho, relações trabalhistas, controle de acidentes e equipamentos de proteção individual (EPI)/equipamentos de proteção coletiva (EPC).

AULA 13: Treinamento e capacitação. Responsabilidade social e qualidade de vida.

AULA 14: Normas e regimento interno. Rotinas e roteiros. Escalas de folgas, serviços e férias.

AULA 15: Documentos obrigatórios para abertura e funcionamento de serviços de alimentação.

NP2

PROVA SUBSTITUTIVA

EXAME

VI - ESTRATÉGIA DE TRABALHO

Nas aulas utiliza-se, predominantemente, metodologia ativa de ensino, apoiada nas diretrizes do plano de ensino. O desenvolvimento dos conceitos e conteúdos ocorre com apoio de bibliografia, propostas de leituras, exercícios, textos complementares e sugestão de literatura e filmes, quando possível. Com o objetivo de aprofundar o conteúdo programático e o incentivo à pesquisa, ocorrem discussões relevantes, onde o docente pode utilizar recursos como: artigos científicos, trabalhos individuais ou em grupo e palestras, permitindo, aos alunos, a compreensão e concretização dos assuntos abordados.

VII – AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VIII – BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória N.; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2019. [Minha Biblioteca](#)

CHESSER, Jerald W.; CULLEN, Noel C. Gestão em serviços de alimentação: liderança e desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia. Barueri: Manole, 2016. [Minha Biblioteca](#)

MEZOMO, Iracema de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. Barueri: Manole, 2015. [Minha Biblioteca](#)

PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas. Barueri: Manole, 2015. [Minha Biblioteca](#)

COMPLEMENTAR

ELEUTÉRIO, Helio. Serviços de alimentação e bebidas. São Paulo: Érica, 2014. [Minha Biblioteca](#)

KWASNICKA, Eunice Lacava. Introdução à administração. Rio de Janeiro: Gen, 2012.
[Minha Biblioteca](#)

MAXIMIANO, Antonio Amaru. Fundamentos de administração: introdução à teoria geral e aos processos da administração. São Paulo: LTC, 2014. [Minha Biblioteca](#)

OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. Fundamentos da administração: conceitos e práticas essenciais. São Paulo: Atlas, 2009.. [Minha Biblioteca](#)

TEIXEIRA, Suzana; MILET, Zélia; CARVALHO, Josedira; BISCONTINI, Telma Maria. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007.. [Biblioteca Virtual](#)

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 5º SEMESTRE

Disciplina: TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Carga Horária Semanal: 03 HORAS/AULA

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 60 HORAS/AULA

I – EMENTA

Estudo dos tipos de matérias-primas utilizadas na indústria de alimentos e os processos tecnológicos de transformação das mesmas. Propõe ainda o estudo dos fluxogramas de processamento de alimentos e as operações unitárias envolvidas que permitem a obtenção de produtos industrializados diversos. Estudo dos principais métodos de conservação de alimentos, incluindo o uso de aditivos e embalagens, possibilitando uma visão crítica, sob o ponto de vista nutricional, segundo os diversos tratamentos empregados.

II- OBJETIVOS GERAIS

- Conhecer os princípios tecnológicos utilizados na conservação e industrialização de alimentos.
- Conhecer principais equipamentos utilizados no processamento de alimentos.
- Pesquisa de novos produtos.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- CONHECER AS PRINCIPAIS ALTERAÇÕES FÍSICAS, QUÍMICAS, ENZIMÁTICAS E BIOLÓGICAS EM ALIMENTOS.
- HABILITAR O ALUNO A CONHECER OS PRINCIPAIS MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO UTILIZADOS PARA ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL, VISANDO AVALIAR OS EFEITOS DO PROCESSAMENTO SOBRE O SEU VALOR NUTRICIONAL.

- CONHECER OS PRINCIPAIS TIPOS DE EMBALAGENS E ADITIVOS EMPREGADOS PELA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS E SUAS INDICAÇÕES.
- DESENVOLVER PROCESSOS PRÁTICOS, REALIZADOS NO LABORATÓRIO, EMPREGANDO AS PRINCIPAIS TECNOLOGIAS DE PREPARO DE ALIMENTOS, EVIDENCIANDO AS OPERAÇÕES E PROCESSOS ENVOLVIDOS NA FABRICAÇÃO, BEM COMO OS ASPECTOS TECNOLÓGICOS DE CONSERVAÇÃO E VIDA DE PRATELEIRA.

IV - COMPETÊNCIAS

CONHECER, APLICAR E DIFERENCIAR OS MÉTODOS DE PRODUÇÃO E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS, INCLUINDO O USO DE ADITIVOS E EMBALAGENS.

DESENVOLVER E AVALIAR NOVAS FÓRMULAS OU PRODUTOS ALIMENTARES, ENGLOBALANDO O FLUXO DE PRODUÇÃO.

V - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

aulas	Descrição das Atividades
1	<p>Introdução à tecnologia de alimentos/Importância da tecnologia de alimentos no mundo atual. AULA TEÓRICA: DEFINIÇÃO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. A PARTIR DA DEFINIÇÃO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. EXEMPLIFICAR COMO CADA SEGMENTO DA TECNOLOGIA (SELEÇÃO, PRESERVAÇÃO, PROCESSAMENTO, EMBALAGEM, ETC.) PODE INFLUENCIAR NA QUALIDADE FINAL DO PRODUTO. DESCRVER OS PRINCIPAIS OBJETIVOS DA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.</p>
2	<p>Operações unitárias no processamento de alimentos. AULA TEÓRICA: MATÉRIA-PRIMA INDUSTRIAL (CLASSIFICAÇÃO DA MATÉRIA-PRIMA EM PERECÍVEL, SEMI-PERECÍVEL E NÃO PERECÍVEIS). DIVISÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS (ANIMAL, VEGETAL E MINERAL). DESCRVER AS PRINCIPAIS OPERAÇÕES UNITÁRIAS NO PROCESSO DE ALIMENTOS.</p>

3	<p>Alterações em alimentos Aula Teórica: Definição de alteração de alimento e classificação das alterações: diversas origens, agentes químicos (gelatinização, caramelização, reação de Maillard, reações de auto oxidação lipídica), alterações enzimáticas (polifenoloxidase, catalase, peroxidase, etc.), agentes físicos, microrganismos e macrorganismos.</p>
4	<p>Alterações em alimentos - continuação Aula Teórica: Definição de alteração de alimento e classificação das alterações: diversas origens, agentes químicos (gelatinização, caramelização, reação de Maillard, reações de auto oxidação lipídica), alterações enzimáticas (polifenoloxidase, catalase, peroxidase, etc.), agentes físicos, microrganismos e macrorganismos.</p>
5	<p>Conservação de alimentos pelo controle da umidade (secagem, desidratação, concentração). AULA TEÓRICA: DIFERENCIAR SECAGEM, DESIDRATAÇÃO E CONCENTRAÇÃO DE ALIMENTOS. OBJETIVOS DA REDUÇÃO DE UMIDADE COMO FORMA DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS. FASES DA CURVA DE SECAGEM. DESIDRATAÇÃO: MÉTODOS DE DESIDRATAÇÃO (COM AR QUENTE, POR CONTATO DIRETO E LIOFILIZAÇÃO) MOSTRANDO OS PRINCIPAIS EQUIPAMENTOS UTILIZADOS EM CADA UM DOS MÉTODOS E EXEMPLOS DE APLICAÇÃO EM PRODUTOS PRODUZIDOS POR ESSAS TÉCNICAS. EFEITO DA DESIDRATAÇÃO SOBRE AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E NUTRICIONAIS. Concentração: definição, aplicações, tipos de tachos concentradores.</p>
6	<p>Aula prática: Tecnologia de produção de frutas e vegetais: desidratação de Cenoura, Maçã, Banana nanica e Abacaxi.</p>

7	<p>Conservação de alimentos pelo uso do calor (branqueamento, pasteurização, esterilização). AULA TEÓRICA: PRINCÍPIOS EM QUE SE BASEIAM A CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS. DEFINIÇÃO DE BRANQUEAMENTO DE ALIMENTOS E SEUS OBJETIVOS E COMO AFETA O VALOR NUTRITIVO DOS ALIMENTOS. DISCORRER SOBRE AS ENZIMAS UTILIZADAS PARA SE MEDIR A EFICIÊNCIA DO BRANQUEAMENTO DE ALIMENTOS (CATALASE E PEROXIDASE). DEFINIÇÃO DE ESTERILIZAÇÃO DE ALIMENTOS; APERTIZAÇÃO E ESTERILIZAÇÃO À GRANEL; FATORES QUE INTERFEREM NA ESTERILIZAÇÃO PARA O ÊXITO DO PROCESSO (PH, QUANTIDADE E TIPOS DE MICRORGANISMOS, PENETRAÇÃO DE CALOR, ETC.); EFEITO DO PROCESSO DE ESTERILIZAÇÃO DE ALIMENTOS SOBRE O VALOR NUTRICIONAL. NO PROCESSO DE PASTEURIZAÇÃO DO LEITE ENFATIZAR SOBRE OS MÉTODOS ENZIMÁTICOS UTILIZADOS PARA SE MEDIR A EFICIÊNCIA DA PASTEURIZAÇÃO (TESTES DE PEROXIDASE E FOSFATASE ALCALINA)</p>
8	<p>CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PELO USO DO FRIO (REFRIGERAÇÃO E CONGELAMENTO). AULA TEÓRICA: IMPORTÂNCIA DAS BAIXAS TEMPERATURAS NA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS; MODO DE ATUAÇÃO DO FRIO. DEFINIÇÃO DE REFRIGERAÇÃO; FATORES A SEREM CONTROLADOS DURANTE O ARMAZENAMENTO REFRIGERADO E ATMOSFERA CONTROLADA. DEFINIÇÃO DE CONGELAMENTO; COMO O CONGELAMENTO LENTO E RÁPIDO INTERFERE NA QUALIDADE DOS ALIMENTOS; TIPOS DE CONGELADORES; INFLUÊNCIA DO CONGELAMENTO SOBRE ATIVIDADE ENZIMÁTICA E VALOR NUTRITIVO DOS ALIMENTOS.</p>
9	<p>CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS PELO USO DA IRRADIAÇÃO. AULA TEÓRICA: DEFINIÇÃO DE IRRADIAÇÃO DE ALIMENTOS. TIPOS DE IRRADIAÇÃO. FUNCIONAMENTO DO PROCESSO DE IRRADIAÇÃO. FINALIDADES DA IRRADIAÇÃO DE ALIMENTOS. EFEITO DA IRRADIAÇÃO NOS COMPONENTES QUÍMICOS DOS ALIMENTOS E SOBRE O VALOR NUTRICIONAL. RDC NÚMERO 21 DE 26/01/2001.</p>

Observação:

O tema **Conservação de alimentos pelo uso de aditivos** deverá ser solicitado aos alunos como trabalho e comporá a nota de P1. O valor do trabalho será de 2,0 pontos e será somado às notas dos relatórios de aulas práticas que também valem 2,0 pontos cada. O conteúdo do trabalho também cairá na prova P1.

Na primeira parte do trabalho os alunos deverão abordar as principais classes de aditivos, suas funções, quantidades máximas permitidas e ações toxicológicas. Na segunda parte os alunos deverão escolher 03 produtos comercializados e de composição em aditivos diferentes e fazer uma avaliação crítica do produto com relação aos aditivos empregados na formulação (se o aditivo tem implicação nutricional, se poderia ser substituído por outro, a finalidade de uso no produto,

etc.).

NP1

10	Processamento Mínimo de Produtos Hortifrutícolas Aula Teórica: Definição de produto minimamente processado, fluxograma básico de processamento; formas e apresentação dos produtos minimamente processados; controle microbiológico e de segurança; tratamentos complementares.
11	Conservação de alimentos pela redução do pH (fermentação láctica, acética e alcoólica). AULA TEÓRICA: DEFINIÇÃO DE FERMENTAÇÃO, MECANISMO DE ATUAÇÃO DA FERMENTAÇÃO NA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS. TIPOS DE FERMENTAÇÃO EM FUNÇÃO DOS MICRORGANISMOS EMPREGADOS. EXEMPLOS DE PROCESSOS DE PRODUTOS FERMENTADOS: QUEIJO, BEBIDAS, VINAGRE E IOGURTE.
12	INDUSTRIALIZAÇÃO DE FRUTAS E HORTALIÇAS. AULA PRÁTICA: TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO DE GELEIA E PICLES Enfatizar a técnica de conservação empregada (adição de açúcar, concentração) e a importância da pectina na formação do gel na produção de geleia e conservas vegetais. Enfatizar a técnica de conservação pelo abaixamento do pH.

13	<p>INDUSTRIALIZAÇÃO DE CEREAIS E TECNOLOGIA DE PANIFICAÇÃO. AULA PRÁTICA: TECNOLOGIA de produção de cereais e derivados: pão tradicional ou integral e pão sem glúten. Definição de cereal. Principais cereais para alimentação (Trigo, Milho, Centeio, Arroz, Aveia, Cevada. Importância do trigo na alimentação. Mostrar a importância das proteínas do trigo na formação do glúten. Emprego de outras farinhas como alternativas para a produção de pães sem glúten.</p>
14	<p>INDUSTRIALIZAÇÃO DE LEITE E DERIVADOS. Aula prática: Tecnologia de produção de produtos lácteos: queijo minas frescal, iogurte e doce-de-leite Produção de queijo (Ação das bactérias lácticas e/ou ação do coalho no processo de fermentação; mostrar ainda a coagulação da caseína em função do abaixamento do pH). Produção de doce-de-leite (definição de doce-de-leite, mostrar a importância do processo de adição de açúcar e concentração na confecção do produto, fatores de qualidade na produção do doce-de-leite). Produção de iogurte: uso das bactérias lácticas, fluxogramas de processo para iogurte natural, batido e bebidas lácteas.</p>
15	<p>INDUSTRIALIZAÇÃO DE CARNES E DERIVADOS. AULA PRÁTICA: Tecnologia de produtos cárneos: Carne salgada e desidratada (jerked beef) e/ou linguiça frescal. Enfatizar o processo de fabricação de embutidos e a importância da adição de nitratos e nitritos na conservação e desenvolvimento da cor dos produtos cárneos, além dos demais aditivos empregados. Enfatizar também o emprego da técnica de defumação como forma de</p>
	<p>tipificação de produtos e conservação.</p>
<p>Observação: O tema Embalagens deverá ser solicitado aos alunos como trabalho e comporá a nota de P2. O valor do trabalho será de 2,0 pontos e será somado às notas dos relatórios de aulas práticas que também valem 2,0 pontos cada. O conteúdo do trabalho também cairá na prova P2. O trabalho deverá conter estudo dos materiais e das embalagens: vidro, folha de flandres, plásticos, celulose, alumínio, revestimentos naturais e como essas embalagens atuam na conservação dos alimentos. Falar também sobre a confecção de alimentos em atmosfera modificada, embalagens ativas e inteligentes, ilustrando com exemplos práticos de produtos que se utilizam dessas tecnologias.</p>	

n
p
2

s

u
b

exame

VI - ESTRATÉGIA DE TRABALHO

A DISCIPLINA É MINISTRADA POR MEIO DE AULAS TEÓRICAS E PRÁTICAS. NAS AULAS UTILIZA-SE, PREDOMINANTEMENTE, METODOLOGIA ATIVA DE ENSINO, APOIADA NAS DIRETRIZES DO PLANO DE ENSINO. O DESENVOLVIMENTO DOS CONCEITOS E CONTEÚDOS OCORRE COM APOIO DE BIBLIOGRAFIA, PROPOSTAS DE LEITURAS, EXERCÍCIOS, TEXTOS COMPLEMENTARES E SUGESTÃO DE LITERATURA E FILMES, QUANDO POSSÍVEL. COM O OBJETIVO DE APROFUNDAR O CONTEÚDO PROGRAMÁTICO E O INCENTIVO À PESQUISA, OCORREM DISCUSSÕES RELEVANTES, ONDE O DOCENTE PODE UTILIZAR RECURSOS COMO: ARTIGOS CIENTÍFICOS, TRABALHOS INDIVIDUAIS OU EM GRUPO E PALESTRAS, PERMITINDO, AOS ALUNOS, A COMPREENSÃO E CONCRETIZAÇÃO DOS ASSUNTOS ABORDADOS.

VII - AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VIII – BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

CAMPBELL-PLATT, Geoffrey. Ciência e tecnologia de alimentos. Barueri: Manole, 2015.

Minha Biblioteca

CARELLE, Ana Claudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. Tecnologia dos alimentos: principais etapas da cadeia produtiva. São Paulo: Érica, 2015. **Minha Biblioteca**

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: ArtMed, 2018. **Minha Biblioteca**

NESPOLO, Cássia Regina; DE OLIVEIRA, Fernanda Arboite; PINTO, Flávia Santos Twardowski;

Minha Biblioteca

OLIVERA, Flo. Práticas em Tecnologia de Alimentos. Porto Alegre: ArtMed, 2015. [Minha Biblioteca](#)

COMPLEMENTAR

BERTOLINO, Marco Túlio. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos. Porto Alegre: ArtMed, 2011. [Minha Biblioteca](#)

BERTOLINO, Marco Túlio. Sistemas de gestão ambiental na indústria alimentícia. Porto Alegre: ArtMed, 2012. [Minha Biblioteca](#)

KOBLITZ, Maria Gabriela Belo. Matérias-Primas alimentícias: composição e controle de qualidade. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. [Minha Biblioteca](#)

MCWILLIAMS, Margaret. Preparo de alimentos: um guia prático para profissionais. Barueri: Manole, 2013. [Minha Biblioteca](#)

OLIVEIRA, Ana Flávia de; STORTO, Letícia Jovelina. Tópicos em ciências e tecnologia de alimentos: resultados de pesquisas acadêmicas. São Paulo: Blucher, 2016. Vol.1 [Biblioteca Virtual](#)

OLIVEIRA, Ana Flávia de; STORTO, Letícia Jovelina. Tópicos em ciências e tecnologia de alimentos: resultados de pesquisas acadêmicas. São Paulo: Blucher, 2016. Vol. 3 [Biblioteca Virtual](#)

OLIVEIRA, Ana Flávia de; STORTO, Letícia Jovelina. Tópicos em ciências e tecnologia de alimentos: resultados de pesquisas acadêmicas. São Paulo: Blucher, 2016. Vol. 4. [Biblioteca Virtual](#)

OLIVEIRA, Ana Flávia de; STORTO, Letícia Jovelina. Tópicos em ciências e tecnologia de alimentos: resultados de pesquisas acadêmicas. São Paulo: Blucher, 2016. Vol. 5. [Biblioteca Virtual](#)

REGULAMENTO

DAS

ATIVIDADES PRÁTICAS SUPERVISIONADAS

São Paulo

REGULAMENTO DAS ATIVIDADES PRÁTICAS

SUPERVISIONADAS

Capítulo I

DA LEGISLAÇÃO

Art. 1º. O presente Regulamento normatiza a execução das Atividades Práticas Supervisionadas da IES, obedecendo ao disposto na Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, no Parecer CNE/CES nº 571, de 04 de abril de 2001, no Parecer CNE/CES nº 261, de 09 de novembro de 2006, e na Resolução CNE/CES nº 3, de 02 de julho de 2007.

Capítulo II

DA ORGANIZAÇÃO

Art. 2º. As Atividades Práticas Supervisionadas (APS) são atividades acadêmicas desenvolvidas sob a orientação, supervisão e avaliação de docentes e realizadas pelos discentes.

§ Único – As APS são previstas nos Projetos Pedagógicos dos Cursos. **Art. 3º.** As APS constituem parte da carga horária das disciplinas às quais se vinculam.

Art. 4º. Para efeitos deste Regulamento, as Atividades Práticas Supervisionadas (APS) constarão de atividades de Biblioteca (frequência e utilização), atividades relacionadas aos laboratórios (relatórios de experiências e outras), trabalhos individuais ou em grupo determinados pelo professor, trabalhos de iniciação científica, resolução de exercícios do Portal ou de listas, programadas para serem supervisionadas pelos professores em suas aulas.

§1º Para os cursos de licenciatura, acrescentam-se a essas atividades os seminários de práticas e outras atividades inerentes às licenciaturas.

§2º – As APS são detalhadas nos Planos de Ensino das disciplinas às quais se vinculam e aprovadas pela Coordenação de Curso, a quem compete acompanhar o seu desenvolvimento.

§3º – As APS são atividades acadêmicas desenvolvidas sob a orientação, supervisão e avaliação de docentes, não cabendo o seu aproveitamento como Atividades Complementares.

§4º – As APS são registradas em formulário próprio, obedecendo a instruções e procedimentos específicos definidos pela Coordenação de Curso.

CAPÍTULO III

DA SUPERVISÃO E AVALIAÇÃO

Art. 5o. Cabe aos docentes responsáveis pelas APS supervisionar e avaliar o desempenho dos alunos.

Art. 6º. Em cada semestre, o aluno deverá cumprir a quantidade de horas de APS definida para seu curso.

§1º A comprovação da realização das APS, em cada semestre, será feita mediante a entrega ou postagem do trabalho acompanhado da Ficha de Supervisão da APS.

§2º Será atribuído um conceito semestral (Aprovado ou Reprovado) às APS.

Capítulo IV

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 7º. As APS não podem ser utilizadas para reposição de aulas presenciais não ministradas pelos docentes.

Art. 8º. Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação, em conjunto com a Direção do Instituto ao qual se subordina o Curso, ouvidas as partes interessadas.

Art. 9º. O presente Regulamento entra em vigor, após a sua aprovação pelos órgãos colegiados superiores da Instituição.

São Paulo, 23 de março de 2015.

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 5º Semestre

DISCIPLINA: Fisiopatologia das Doenças Nutricionais e Endócrinas

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 horas/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 horas/aula

I – EMENTA

Estudar a fisiopatologia das doenças nutricionais, cardiovasculares, digestórias, além de algumas particularidades endocrinológicas, bem como ter subsídios e conhecimento para saber como abordar os doentes dentro da atuação do nutricionista.

II- OBJETIVO GERAL

Identificar processos fisiopatológicos dessas doenças, considerando sinais e sintomas.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Conhecer as implicações clínicas da enfermidade.

Associar a fisiopatologia com as disciplinas correlatas.

Capacitar para atuação em equipes multiprofissionais.

IV - COMPETÊNCIAS

Reconhecer os conceitos fisiopatológicos das doenças nutricionais, cardiovasculares e digestórias.

Inter-relacionar a fisiopatologia dessas doenças com os exames laboratoriais, os tratamentos farmacológicos e o diagnóstico de nutrição.

V - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1: Obesidade: tipos e tratamento.
Aula 2: Cirurgia Bariátrica: restritiva, desabsortiva e mista. Síndrome de Dumping.
Aula 3: Dislipidemia/Aterosclerose/ Hipertensão.
Aula 4: Insuficiência cardíaca/ Infarto agudo do miocárdio/ Choque.
Aula 5: Controle da função tireoidiana. Hipertireoidismo e hipotireoidismo.
Aula 6: Função endócrina pancreática. Diabetes. Síndrome metabólica.
Aula 7: Boca: mastigação e deglutição. Disfagia Orofaríngea.
Aula 8: Esôfago: dispepsia, hérnia de hiato e refluxo gastresofágico. NP1
Aula 9: Estômago: gastrite, úlcera (*Helicobacter pylori*).
Aula 10: Intestino: diarreia, constipação, divertículos e hemorroida.
Aula 11: Intestino: diarreia, constipação, divertículos e hemorroida.
Aula 12: Intestino: doenças inflamatórias (doença de Crohn, colite ulcerativa e doença celíaca)
Aula 13: Intestino: deficiências enzimáticas da Borda em Escova (intolerância a lactose), síndrome do intestino irritável e disbiose.
Aula 14: Discussão Casos Clínicos.
Aula 15: Revisão
NP2
Avaliação Substitutiva
Exame

VI - ESTRATÉGIA DE TRABALHO

Nas aulas utiliza-se, predominantemente, metodologia ativa de ensino, apoiada nas diretrizes do plano de ensino. O desenvolvimento dos conceitos e conteúdos ocorre com apoio de bibliografia, propostas de leituras, exercícios, textos complementares e sugestão de literatura e filmes, quando possível. Com o objetivo de aprofundar o conteúdo programático e o incentivo à pesquisa, ocorrem discussões relevantes, onde o docente pode utilizar recursos como: artigos científicos, trabalhos individuais ou em grupo, exercícios teórico-práticos e palestras, permitindo, aos alunos, a compreensão e concretização dos assuntos abordados.

VII - AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VIII - BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

BRASILEIRO FILHO, Geraldo. Bogliolo: Patologia Geral. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021.

[Minha Biblioteca](#)

MUTTONI, Sandra. Patologia da nutrição e dietoterapia. Porto Alegre: SAGAH, 2017.

[Minha Biblioteca](#)

NORRIS, Tommie L. Porth Fisiopatologia. Porto Alegre: Gen, 2021. [Minha](#)

[Biblioteca](#)

SILBERNAGL, Stefan; LANG, Florian. Fisiopatologia: texto e atlas. Porto Alegre: Artmed, 2016. [Minha Biblioteca](#)

COMPLEMENTAR

ANTCZAK, Susan E. Fisiopatologia Básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

[Minha Biblioteca](#)

CUPPARI, Lilian. Nutrição clínica no adulto. Barueri: Manole, 2019. [Minha](#)

[Biblioteca](#)

FISIOPATOLOGIA Incrivelmente Fácil. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.

[Minha Biblioteca](#)

HAMMER, Gary D.; MCPHEE, Stephen J. Fisiopatologia da doença: uma introdução a Medicina Clínica. Porto Alegre: AMGH, 2015. [Minha Biblioteca](#)

PEREZ, Erika. Fundamentos de Patologia. São Paulo: Érica, 2014. [Minha Biblioteca](#)

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 6º Semestre

DISCIPLINA: Avaliação Nutricional Avançada

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 Horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 Horas-aula

I - EMENTA

A disciplina de Avaliação Nutricional Avançada estuda os principais métodos para avaliar o estado nutricional do indivíduo sadio e enfermo, bem como grupos ou populações, com enfoque nos inquéritos dietéticos, avaliação clínica, bioquímica e imunológica.

II - OBJETIVOS GERAIS

- Fornecer fundamento teórico-prático para aplicação e interpretação dos inquéritos dietéticos.
- Desenvolver habilidade para realização da avaliação clínica.
- Demonstrar as análises bioquímicas e imunológicas.
- Desenvolver a consciência da importância da avaliação nutricional completa, complementando a antropometria apresentada no semestre anterior na disciplina de Avaliação Nutricional.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conhecer os métodos de inquérito alimentar com suas vantagens e desvantagens.
- Identificar e compreender métodos clínicos de avaliação nutricional.
- Fornecer fundamento teórico para adequada interpretação laboratorial dos métodos bioquímicos e imunológicos da avaliação nutricional.
- Conhecer a aplicação de padrões para pacientes hospitalizados.
- Embasar conhecimentos para seguir seu estágio curricular em nutrição clínica e saúde pública.

IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1: Introdução à disciplina

Aula 2: Inquéritos Dietéticos
Aula 3: Inquéritos Dietéticos
Aula 4: Aula Prática (inquéritos dietéticos + antropometria)
Aula 5: Determinação do Estado Nutricional por macro e micronutrientes
Aula 6: Exercícios
Aula 7: Padrões para pacientes hospitalizados (MAP-Músculo Adutor do Polegar, Triagem Nutricional)
Aula 8: Exercícios
NP1
Aula 9: Avaliação Clínica
Aula 10: Avaliação Clínica
Aula 11: Aula Prática
Aula 12: Avaliação Bioquímica
Aula 13: Avaliação Bioquímica
Aula 14: Exercícios
Aula 15: Apresentação e Discussão Casos
NP2
Avaliação Substitutiva
Exame

V - ESTRATÉGIA DE TRABALHO

- Aulas expositivas
- Aulas Práticas
- Exercícios teórico-práticos
- Leitura e discussão de artigos científicos
- Exercícios em aula
- Utilização de metodologias ativas (TBL, CAV, SAI)

VI - AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VII - BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CORRÊA, Rafaela da Silveira. Avaliação nutricional aplicada. Porto Alegre: SAGAH, 2016.

[Minha Biblioteca](#)

MAZEPA, Letícia. Avaliação nutricional. São Paulo: Contentus, 2020. [Biblioteca Virtual](#)

MUSSOI, Thiago Durand. Avaliação nutricional na prática clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. [Minha Biblioteca](#)

RIBEIRO, Sandra Maria Lima; MELO, Camila Maria de; TIRAPEGUI, Julio. Avaliação nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [Minha Biblioteca](#)

VIII - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

AQUINO, Rita de Cássia de; PHILIPPI, Sonia Tucunduva (orgs.). Nutrição clínica: estudos de casos comentados. Barueri: Manole, 2016. [Minha Biblioteca](#)

BECK, Bianca Duarte; MIRANDA, Renata Costa de; VENTURI, Ivonilce. Avaliação nutricional. Porto Alegre: SAGAH, 2018.. [Minha Biblioteca](#)

CARDOSO, Elisabeth; ISOSAKI, Mitsue. Dietoterapia & avaliação nutricional. São Paulo: Atheneu, 2010. [Biblioteca Virtual](#)

CUPPARI, Lilian. Nutrição clínica no adulto. Barueri: Manole, 2019. [Minha Biblioteca](#)

VASCONCELOS. Viviani Godeguez. Avaliação nutricional. São Paulo: Pearson, 2016. [Biblioteca Virtual](#)

WARDLAW, Gordon M.; SMITH, Anne M. Nutrição contemporânea. Porto Alegre: AMGH, 2013. [Minha Biblioteca](#)

Outos

MUSSOI, T. D. **Avaliação nutricional da prática clínica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Disponível em: <[https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-2772378-7/cfi/6/2\[;vnd.vst.idref=cover\]!](https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-2772378-7/cfi/6/2[;vnd.vst.idref=cover]!>)>. Acesso em: 9 abr. 2018.

ROSSI, L.; CARUSO, L. GALANTE, A. P. **Avaliação Nutricional**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Disponível em: <[https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2772-3/cfi/6/2!/4/2/2@0:0](https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2772-3/cfi/6/2!/4/2/2@0:0>)>. Acesso em: 9 abr. 2018.

PORTO, C. C. **Exame clínico: bases para a prática médica**. 8.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Disponível em: <[https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527731034/cfi/6/2!/4/2@0:0](https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527731034/cfi/6/2!/4/2@0:0>)>. Acesso em: 2 abr. 2018.

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 6º semestre

DISCIPLINA: Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 03 Horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 60 Horas-aula

I – EMENTA

Descrever o planejamento e organização das Unidades de Alimentação e Nutrição, fundamentada nos princípios da Administração e da ciência da Nutrição, abordando conceitos, metodologia e processos de gerenciamento para coletividades enfermas e sadias.

II– OBJETIVOS GERAIS

Fornecer ao aluno conhecimentos de Administração que o capacitem a gerenciar recursos humanos, materiais e custos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição, relacionando com o contexto social, econômico, cultural, político e ambiental.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Proporcionar conhecimentos básicos de administração geral e sua aplicação na administração de serviços de alimentação.
- Levar o aluno ao conhecimento de diversas modalidades de serviços de alimentação, suas características e necessidades técnico-administrativas.
- Fornecer subsídios ao aluno capacitando-o, enquanto profissional de saúde, a promover a interação entre a prática administrativa e os preceitos da nutrição.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

AULA 1: Apresentação disciplina.

AULA 2: Planejamento e Administração de Custos.

AULA 3: Planejamento e Administração de Custos.

AULA 4: Planejamento e Administração de Custos.

AULA 5: Planejamento e Administração de Custos.

AULA 6: Administração de Recursos Materiais (Elementos da Política de Estoque).

AULA 7: Administração de Recursos Financeiros.

AULA 8: Administração de Recursos Financeiros

NP1

AULA 9: Administração de Recursos Humanos

AULA 10: Administração de Recursos

Humanos **AULA 11:** Planejamento de

cardápios em UAN

AULA 12: Sustentabilidade no Sistema Alimentar

AULA 13: Lactário

AULA 14: Marketing UAN/ Informatização

AULA 15: Terceirização e Serviços Especiais (Coquetéis e outros)/ Qualidade de vida no trabalho

NP2

PROVA SUBSTITUTIVA

EXAME

V – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

- Aula expositiva
- Estudos de caso
- Exercícios teórico-práticos
- Leituras de textos atuais
- Saída a campo. Visita em UAN onde o aluno terá a oportunidade de comparar os conteúdos trabalhados em sala de aula com a realidade prática.
- Trabalhos de pesquisa
- Utilização de metodologias ativas (TBL, CAV, SAI)

VI – AVALIAÇÃO

- Provas de avaliação teórica com questões dissertativas e testes
- Seminários/Trabalhos em grupo.

VII – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ABREU, Edeli Simioni de; SPINELLI, Mônica Glória N.; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2019. [Biblioteca Virtual](#)

CHESSER, Jerald W.; CULLEN, Noel C. Gestão em serviços de alimentação: liderança e desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia. Barueri: Manole, 2016. [Minha Biblioteca](#)

MEZOMO, Iracema de Barros. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. Barueri: Manole, 2015. [Minha Biblioteca](#)

PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas. Barueri: Manole, 2015. [Minha Biblioteca](#)

TEIXEIRA, Suzana; MILET, Zélia; CARVALHO, Josedira; BISCONTINI, Telma Maria. Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2007. [Biblioteca Virtual](#)

VIII – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ELEUTÉRIO, Helio. Serviços de alimentação e bebidas. São Paulo: Érica, 2014. [Minha Biblioteca](#)

KWASNICKA, Eunice Lacava. Introdução à administração. Rio de Janeiro: Gen, 2012. [Minha Biblioteca](#)

MAXIMIANO, Antonio Amaru. Fundamentos de administração: introdução à teoria geral e aos processos da administração. São Paulo: LTC, 2014.. **Minha Biblioteca**

OLIVEIRA, Djalma de Pinho Rebouças de. Fundamentos da administração: conceitos e práticas essenciais. São Paulo: Atlas, 2009. **Minha Biblioteca**

PAYNE-PALACIO, J.; THEIS, M. **Gestão de negócios em alimentação**. 12. ed. Barueri: Manole, 2015. Disponível em: <<https://online.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448151/cfi/0!/4/4@0.00:0.00>>. Acesso em: 2 abr. 2018. **Online**

PERIÓDICOS

Revista Cozinha Industrial

Revista Nutrição em Pauta

Revista Higiene Alimentar

BASE DADE DADOS

www.bireme.br

www.scielo.br

www.cienciaesaudecoletiva.com.br/edicoes/index.php

ESTUDOS DISCIPLINARES

Justificativa

Considerando as mudanças introduzidas no cenário da avaliação da educação superior, com a promulgação da Lei n. 10.861/2004, notadamente a partir da divulgação dos resultados do ENADE 2006, a Instituição vem mobilizando a inteligência institucional aliada aos recursos oferecidos pela Tecnologia da Informação e da Comunicação (TIC), na perspectiva de aperfeiçoar sua metodologia de ensino e sua proposta didáticopedagógica.

Esse aperfeiçoamento se materializa no âmbito dos cursos de graduação, por meio de uma contínua reflexão sobre os resultados das avaliações internas, produzidas pela CPA e NDE, e externas conduzidas pelo INEP, SESu, SETEC e SEED.

Associa-se a esse fato a necessidade de adequar os projetos pedagógicos dos cursos de graduação aos ditames das Resoluções CNE/CES nos. 2 e 3, ambas editadas em 2007, e da Resolução CNE/CES no. 4/2009, a primeira e a última fixando a carga horária dos bacharelados e a segunda determinando que a carga horária dos cursos deve ser contabilizada em horas.

Dentre outras medidas emergiu dessa reflexão a necessidade de introduzir no currículo dos cursos de graduação, unidades de estudos diferenciadas que contribuam para o desenvolvimento de competências e habilidades

interdisciplinares. Nesse contexto estão inseridos os Estudos Disciplinares (ED) fundamentado nos princípios norteadores das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação postulados nos Pareceres CNE/CES ns. 776/97, 583/2001 e 67/2003

(...)

1) Assegurar às instituições de ensino superior ampla liberdade na composição da carga horária a ser cumprida para a integralização dos currículos, assim como na especificação das unidades de estudos a serem ministradas;(g.n.)

2. indicar os tópicos ou campos de estudos e demais experiências de ensinoaprendizagem que comporão os currículos, evitando ao máximo a fixação de conteúdos específicos com cargas horárias pré-determinadas, os quais não poderão exceder 50% da carga horária total dos cursos;(g.n.)

(...)

4) Incentivar uma sólida formação geral, necessária para que o futuro graduado possa vir a superar os desafios de renovadas condições de exercício profissional e de produção do conhecimento, permitindo variados tipos de formação e habilitações diferenciadas em um mesmo programa;(g.n)

5) Estimular práticas de estudo independente, visando uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno;(g.n)

Regulamento dos Estudos Disciplinares

CAPÍTULO I

DA CONCEPÇÃO, CARGA HORÁRIA E OBJETIVOS

Art. 1º. O presente Regulamento normatiza a execução dos Estudos Disciplinares (ED), constituídos por um conjunto específico de unidade de estudos, observadas as Orientações para as Diretrizes Curriculares dos Cursos de Graduação emanadas do Conselho Nacional de Educação, nos termos do Parecer CNE/CES nº. 776, de 13 de dezembro de 1997, do Parecer CNE/CES nº. 583, de 4 de abril de 2001 e do Parecer CNE/CES nº. 67 de 11 de março de 2003.

Art. 2º. Os Estudos Disciplinares são unidades de estudos de caráter obrigatório nos cursos de graduação da Instituição, constituindo um eixo estruturante de formação inter e multidisciplinar que perpassa todos os períodos dos cursos.

Art. 3º. A carga horária dos Estudos Disciplinares é definida no projeto pedagógico de cada curso, considerando suas especificidades. **Art. 4º.** São objetivos dos Estudos Disciplinares:

- a. propiciar uma sólida formação geral, necessária para que o futuro graduado possa vir a superar os desafios de renovadas condições de exercício profissional e de produção do conhecimento;
- b. prover o aluno de graduação de competências e habilidades específicas para abordar, com visão inter e multidisciplinar, problemas de sua área de atuação profissional, com grau crescente de complexidade à medida em que ele progride em sua formação;
- c. proporcionar aos estudantes oportunidades para estabelecer conexões entre as diferentes áreas do conhecimento visando a solução de problemas;
- d. estimular práticas de estudo independente, visando uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno.

CAPÍTULO II

DA OPERACIONALIZAÇÃO

Art. 5º. Os ED utilizam a resolução sistemática de exercícios, indutores do desenvolvimento das competências e habilidades para lidar sua área de formação.

§1º. Os exercícios abordam, inicialmente, conteúdos de formação geral, e à medida que o aluno avança na sua matriz curricular, esses conteúdos são progressivamente substituídos por outros de formação específica, de cunho interdisciplinar, envolvendo diferentes campos do saber.

§2º. Os conteúdos abordados nos Estudos Disciplinares devem ter por base as Diretrizes Curriculares e o Projeto Pedagógico do Curso.

Art. 6º. Os Estudos Disciplinares serão desenvolvidos com recursos educacionais combinados do ensino presencial e da educação à distância, utilizando, entre outros, a plataforma de Tecnologia de Informação e Comunicação da Instituição.

CAPÍTULO III

DA SUPERVISÃO E AVALIAÇÃO

Art. 7o. Caberá aos docentes responsáveis pelo ED supervisionar e avaliar o desempenho dos alunos.

Art. 8o. A avaliação de desempenho dos alunos nos Estudos Disciplinares resultará da combinação do seu aproveitamento nas diferentes atividades.

§1o. O aproveitamento dos Estudos Disciplinares de que trata o caput deste artigo poderá ser aferido mediante a aplicação de provas.

§2o. Será atribuído um conceito semestral (Aprovado ou Reprovado) aos Estudos Disciplinares.

Art. 9o. A frequência do aluno nos Estudos Disciplinares resultará da apuração combinada da presença nas diferentes atividades.

Parágrafo Único - Nas atividades a distância, a frequência será controlada por meio dos acessos e do tempo de permanência do aluno na Plataforma Digital da Instituição.

CAPÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 10o. Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação do Curso, em conjunto com a Coordenação Pedagógica ouvidas as partes interessadas.

Art. 11o. As disposições do presente Regulamento poderão ser alteradas por deliberação do Colegiado de Curso com a anuência dos órgãos colegiados superiores da Instituição. **Art. 12o.** O presente Regulamento entra em vigor a partir do ano de 2010, após a sua aprovação dos órgãos colegiados superiores da Instituição. São Paulo, 23 de março de 2015.

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 6º Semestre

DISCIPLINA: Métodos de Pesquisa – **Oferecida em EAD**

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 horas/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 horas/aula

I – EMENTA

Iniciar o aluno no trabalho intelectual por meio da aplicação da metodologia científica. Capacitá-lo a utilizar os instrumentos necessários à busca de informação, mostrar os tipos de pesquisa científica, apresentar os instrumentos para coleta de dados e propiciar as bases necessárias para a compreensão dos fundamentos da metodologia científica.

II – OBJETIVOS GERAIS

Desenvolver as habilidades para escrever um projeto de pesquisa. Possibilitar o conhecimento das diferentes fases de uma pesquisa, da pesquisa bibliográfica à redação de um trabalho.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Detalhar as etapas para elaboração de um projeto de pesquisa. Mostrar as diversas técnicas de pesquisa. Estabelecer procedimentos para coleta, apresentação, tratamento e interpretação de dados. Destacar as etapas para elaboração e divulgação de um relatório de pesquisa.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

1. A pesquisa como produção de conhecimento
2. Noções gerais, conceito e etapas do projeto de pesquisa.
3. Tipos de pesquisa: estudos de caso, bibliográficas, descritivas, observacionais, correlacionais.

4. Estudos prospectivos, experimentais, de grupo, de sujeito único.
5. Técnicas de pesquisa. O projeto de pesquisa.
6. Estrutura do trabalho de pesquisa; escolha e delimitações do assunto de pesquisa
7. Coleta e apresentação dos dados.
8. Análise dos dados, tratamento estatístico.
9. Interpretação dos dados.
10. O relatório da pesquisa. Seções do relatório da pesquisa.
11. A divulgação da pesquisa. Comunicação científica oral e escrita.
12. Normas de citações e referências bibliográficas.

V – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

O curso será desenvolvido por meio de conteúdos interativos via internet.

VI – AVALIAÇÃO

- Duas provas bimestrais de aplicação do conteúdo exposto.
- A média do semestre será calculada de acordo com o Regimento da IES.

VII – BIBLIOGRAFIA

Básica

CASTRO, Claudio de Moura. A prática da pesquisa. São Paulo: Pearson, 2014.
[Biblioteca Virtual](#)

FERNANDEZ, Brena Paula Magno. Métodos e técnicas de pesquisa. São Paulo: Saraiva, 2012.
[Minha Biblioteca](#)

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia científica: ciência do conhecimento científico; métodos científicos; teoria, hipóteses e variáveis; metodologia jurídica. São Paulo: Atlas, 2011. [Minha Biblioteca](#)

WALLIMAN, Nicholas. Métodos de pesquisa. São Paulo: Saraiva, 2015. [Minha Biblioteca](#)

Complementar

CASARIN, Helen de Castro Silva; CASARIN, Samuel José. Pesquisa científica: da teoria à prática. Curitiba: Intersaberes, 2012. [Biblioteca Virtual](#)

COSTA, Marco Antônio F. da; COSTA, Maria de Fátima Baroozo da. Projeto de pesquisa. São Paulo: Vozes, 2015 [Biblioteca Virtual](#)

CRESWELL, John W.; CRESWELL, J. David. Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto. Porto Alegre: Bookman, 2021. [Minha Biblioteca](#)

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. São Paulo: Atlas, 2022 [Minha Biblioteca](#)

LORENZI, G. M. A. C. Pesquisa-Ação. Curitiba: Contentus, 2020. [Biblioteca Virtual](#)

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 6º Semestre

DISCIPLINA: Nutrição e Biodisponibilidade de Nutrientes

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3 Horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 60 Horas-aula

I – EMENTA

Estudo sobre a importância biológica dos micronutrientes na saúde humana com ênfase nas etapas do processo de nutrição, como digestão, absorção, transporte, utilização, excreção e armazenamento. Estudo da biodisponibilidade dos micronutrientes da dieta com ênfase nas etapas do processo de nutrição, como digestão, absorção, transporte, utilização, excreção e armazenamento e na análise dos fatores que podem interferir nesses processos.

II- OBJETIVOS GERAIS

- Conhecer os fatores que interferem, nas diferentes fases do metabolismo dos micronutrientes, no processo de nutrição.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conhecer a estrutura química e a função das biomoléculas;
- Entender as diferentes etapas do metabolismo dos micronutrientes, como digestão, absorção, transporte, utilização, excreção e armazenamento.
- Estudar os fatores atenuadores e promotores de biodisponibilidade de micronutrientes considerando a composição da dieta, as medidas de avaliação do estado nutricional dos indivíduos relativas a cada nutriente;
- Analisar e interpretar as necessidades e recomendações nutricionais dos micronutrientes de acordo com os estágios da vida e sexo, e as consequências de sua deficiência e excesso;
- Avaliar e identificar as principais fontes alimentares em porções usuais de cada micronutriente estudado;
- Correlacionar e aplicar os conhecimentos da disciplina em outras disciplinas e na prática profissional.

IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1. Apresentação da disciplina, do plano de ensino e das bibliografias.

Biodisponibilidade dos nutrientes.

1.1. Definições e conceitos;

1.2. Fatores conceituais que interferem na biodisponibilidade:

1.2.1. Espécie do nutriente;

1.2.2. Ligações moleculares;

1.2.3. Quantidade consumida;

1.2.4. Atenuadores de absorção e de bioconversão;

Aula 2. Biodisponibilidade de Vitaminas Lipossolúveis: A (retinol, retinal, ácido retinóico e betacaroteno)

2.1. Nomenclatura, estrutura química e função;

2.2. Metabolismo: digestão, absorção, transporte, utilização, excreção e armazenamento;

2.3. Fatores que interferem na biodisponibilidade (processamento do alimento, características genéticas, doenças, ciclo da vida, interações alimento-nutriente, nutriente-nutriente, droga-nutriente, álcool, tabaco e outros);

Aula 3. Biodisponibilidade de Vitaminas Lipossolúveis: D (calciferol)

3.1. Nomenclatura, estrutura química e função;

3.2. Metabolismo: digestão, absorção, transporte, utilização, excreção e armazenamento;

3.3. Fatores que interferem na biodisponibilidade (processamento do alimento, características genéticas, doenças, ciclo da vida, interações alimento-nutriente, nutriente-nutriente, droga-nutriente, álcool, tabaco e outros);

Aula 4. Biodisponibilidade de Vitaminas Lipossolúveis: E (tocoferol)

4.1. Nomenclatura, estrutura química e função;

4.2. Metabolismo: digestão, absorção, transporte, utilização, excreção e armazenamento;

4.3. Fatores que interferem na biodisponibilidade (processamento do alimento, características genéticas, doenças, ciclo da vida, interações alimento-nutriente, nutriente-nutriente, droga-nutriente, álcool, tabaco e outros);

Aula 5. Biodisponibilidade de Vitaminas Lipossolúveis: K (filoquinona, menaquinona e menadiona)

5.1. Nomenclatura, estrutura química e função;

5.2. Metabolismo: digestão, absorção, transporte, utilização, excreção e armazenamento;

5.3. Fatores que interferem na biodisponibilidade (processamento do alimento, características genéticas, doenças, ciclo da vida, interações alimento-nutriente, nutriente-nutriente, droga-nutriente, álcool, tabaco e outros);

Aula 6. Biodisponibilidade de Vitaminas Hidrossolúveis: C (ácido ascórbico);

- 6.1. Nomenclatura, estrutura química e função;
- 6.2. Metabolismo: digestão, absorção, transporte, utilização, excreção e armazenamento;
- 6.3. Fatores que interferem na biodisponibilidade (processamento do alimento, características genéticas, doenças, ciclo da vida, interações alimento-nutriente, nutriente-nutriente, droga-nutriente, álcool, tabaco e outros);

Aula 7. Biodisponibilidade de Vitaminas Hidrossolúveis: B₁ (tiamina) e B₂ (riboflavina);

- 7.1. Nomenclatura, estrutura química e função;
- 7.2. Metabolismo: digestão, absorção, transporte, utilização, excreção e armazenamento;
- 7.3. Fatores que interferem na biodisponibilidade (processamento do alimento, características genéticas, doenças, ciclo da vida, interações alimento-nutriente, nutriente-nutriente, droga-nutriente, álcool, tabaco e outros);

Aula 8. Biodisponibilidade de Vitaminas Hidrossolúveis: B₃ (Níacina) e B₅ (ácido pantotênico);

- 8.1. Nomenclatura, estrutura química e função;
- 8.2. Metabolismo: digestão, absorção, transporte, utilização, excreção e armazenamento;
- 8.3. Fatores que interferem na biodisponibilidade (processamento do alimento, características genéticas, doenças, ciclo da vida, interações alimento-nutriente, nutriente-nutriente, droga-nutriente, álcool, tabaco e outros);

NP1

Aula 9. Biodisponibilidade de Vitaminas Hidrossolúveis: B₆ (piridoxina, piridoxal e piridoxamina) e B₇ ou B₈ (biotina);

- 9.1. Nomenclatura, estrutura química e função;
- 9.2. Metabolismo: digestão, absorção, transporte, utilização, excreção e armazenamento;
- 9.3. Fatores que interferem na biodisponibilidade (processamento do alimento, características genéticas, doenças, ciclo da vida, interações alimento-nutriente, nutriente-nutriente, droga-nutriente, álcool, tabaco e outros);

Aula 10. Biodisponibilidade de Vitaminas Hidrossolúveis: B₉ (folato) e B₁₂ (cianocobalamina);

- 10.1. Nomenclatura, estrutura química e função;
- 10.2. Metabolismo: digestão, absorção, transporte, utilização, excreção e armazenamento;
- 10.3. Fatores que interferem na biodisponibilidade (processamento do alimento, características genéticas, doenças, ciclo da vida, interações alimento-nutriente, nutriente-nutriente, droga-nutriente, álcool, tabaco e outros);

Aula 11. Biodisponibilidade de Minerais: Cálcio (Ca) e Fósforo (P);

- 11.1. Nomenclatura, estrutura química e função;
- 11.2. Metabolismo: digestão, absorção, transporte, utilização, excreção e armazenamento;

- 11.3. Fatores que interferem na biodisponibilidade (processamento do alimento, características genéticas, doenças, ciclo da vida, interações alimento-nutriente, nutriente-nutriente, droga-nutriente, álcool, tabaco e outros);
- Aula 12.** Biodisponibilidade de Minerais: Magnésio (Mg) e Potássio (K);
- 12.1. Nomenclatura, estrutura química e função;
- 12.2. Metabolismo: digestão, absorção, transporte, utilização, excreção e armazenamento;
- 12.3. Fatores que interferem na biodisponibilidade (processamento do alimento, características genéticas, doenças, ciclo da vida, interações alimento-nutriente, nutriente-nutriente, droga-nutriente, álcool, tabaco e outros);
- Aula 13.** Biodisponibilidade de Minerais: Ferro (Fe);
- 13.1. Nomenclatura, estrutura química e função;
- 13.2. Metabolismo: digestão, absorção, transporte, utilização, excreção e armazenamento;
- 13.3. Fatores que interferem na biodisponibilidade (processamento do alimento, características genéticas, doenças, ciclo da vida, interações alimento-nutriente, nutriente-nutriente, droga-nutriente, álcool, tabaco e outros);
- Aula 14.** Biodisponibilidade de Minerais: Zinco (Zn);
- 14.1. Nomenclatura, estrutura química e função;
- 14.2. Metabolismo: digestão, absorção, transporte, utilização, excreção e armazenamento;
- 14.3. Fatores que interferem na biodisponibilidade (processamento do alimento, características genéticas, doenças, ciclo da vida, interações alimento-nutriente, nutriente-nutriente, droga-nutriente, álcool, tabaco e outros);
- Aula 15.** Biodisponibilidade de Minerais: Cobre (Cu), Selênio (Se) e Iodo (I).
- 15.1. Nomenclatura, estrutura química e função;
- 15.2. Metabolismo: digestão, absorção, transporte, utilização, excreção e armazenamento;
- 15.3. Fatores que interferem na biodisponibilidade (processamento do alimento, características genéticas, doenças, ciclo da vida, interações alimento-nutriente, nutriente-nutriente, droga-nutriente, álcool, tabaco e outros); **NP2**

**PROVA SUBSTITUTIVA
EXAME**

V - ESTRATÉGIA DE TRABALHO

- Aulas expositivas ilustradas com recursos audiovisuais em sala de aula.

- Estudo dirigido com consulta em bibliografia científica e apresentação em sala de aula para fixação do conteúdo da disciplina e para avaliar o desempenho do aluno. □ Utilização de metodologias ativas (TBL, CAV, SAI)

VI – AVALIAÇÃO

- Serão aplicadas duas provas bimestrais individuais em sala de aula, com questões dissertativas (40%) e objetivas (60%).

VII - BIBLIOGRAFIA BÁSICA

COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato. Franciscato. Biodisponibilidade de nutrientes. Barueri: Manole, 2020 [Minha Biblioteca](#)

KOBLITZ, Maria Gabriela Belo. Bioquímica de alimentos: teoria e aplicações práticas. Rio de Janeiro: Gen, 2019. [Minha Biblioteca](#)

MATOS, Simone Pires de; MACEDO, Paula Daiany Gonçalves. Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação. São Paulo: Érica, 2015. [Minha Biblioteca](#)

REICHMANN, Michelle Teixeira Frota. Biodisponibilidade de nutrientes. Curitiba: Contentus, 2020.

[Biblioteca Virtual](#)

VIII – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

MARZZOCO, Anita; TORRES, Bayardo Baptista. Bioquímica básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015. [Minha Biblioteca](#)

NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de Bioquímica de Lehninger. Porto Alegre: ArtMed, 2019. [Minha Biblioteca](#)

SALGADO, Joclem. Alimentos funcionais. São Paulo: Oficina de Textos, 2020. [Biblioteca Virtual](#)

SANTOS, Eliane Cristina dos; GOMES, Clarissa Emilia Trigueiro. Deficiências nutricionais: técnicas de avaliação, prevenção de doenças e diagnóstico. São Paulo: Érica, 2015. [Minha Biblioteca](#)

TOY, Eugene C.; SEIFERT JR., William E.; STROBEL, Henry W., HARMS, Konrad P. Casos clínicos em Bioquímica. Porto Alegre: AMGH, 2016. . **Minha Biblioteca**

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 6º Semestre

DISCIPLINA: Nutrição Clínica Avançada

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 3 Horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 60 horas-aula

I - EMENTA

A disciplina de Nutrição Clínica Avançada visa a promoção do estudo da prevenção e terapia das doenças por meio de dietas, correlacionando-se com outras disciplinas do curso e enfatizando o cuidado nutricional nas doenças renais, hepáticas, pancreáticas, biliares, pulmonares, em situações de estresse metabólico, doenças do sistema nervoso, em oncologia e HIV (+).

II - OBJETIVOS GERAIS

- Fornecer fundamento teórico-prático dos princípios da nutrição clínica, despertando-o enquanto profissional da equipe de saúde, para o uso e a importância do tratamento dietoterápico.
- Desenvolver habilidade para aplicação da terapia nutricional em indivíduos ou grupos, de acordo com a doença apresentada.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Despertar no aluno, a atuação do profissional nutricionista na área clínica.
- Embasar conhecimentos da terapia nutricional enteral e parenteral, possibilitando prescrição e acompanhamento, de acordo com a enfermidade apresentada pelo indivíduo.
- Propor intervenção nutricional efetiva e prescrição dietoterápica específica nas doenças hepáticas, pancreáticas, biliares, renais e pulmonares.
- Possibilitar orientação dietética e prescrição nutricional a pacientes em situações de estresse metabólico, doenças do sistema nervoso, em oncologia e HIV (+).
- Saber discutir, com bases científicas, sobre a dietoterapia principalmente com enfoque para o suporte nutricional.
- Embasar conhecimentos para o aluno seguir seu estágio curricular em hospital.

IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1: Introdução à disciplina. Nutrição Parenteral.

Aula 2: Nutrição Enteral.

Aula 3: TN na gota e ácido úrico elevado

Aula 4: TN em Insuficiência Renal Aguda (IRA) e nefrolitíase.

Aula 5: TN na Insuficiência Renal Crônica (tratamento conservador, hemodiálise, diálise, transplante)

Aula 6: Dietoterapia nas doenças hepáticas (hepatite, esteatose, esteato-hepatite, cirrose e transplante)

Aula 7: Cuidado nutricional em hepatopatas (hipertensão portal, ascite, encefalopatia hepática e varizes esofágicas)

Aula 8: Dietoterapia no pâncreas e vesícula biliar (pancreatite aguda e crônica / colecistite, colelítase)

NP1

Aula 9: TN em doença pulmonar obstrutiva crônica (enfisema e bronquite). Fibrose cística.

Aula 10: TN em oncologia (pré e pós cirúrgico, quimioterapia, radioterapia e cuidados paliativos).

Aula 11: TN em oncologia (pré e pós cirúrgico, quimioterapia, radioterapia e cuidados paliativos).

Aula 12: Dietoterapia em pacientes HIV(+)/AIDS e nas doenças oportunistas.

Aula 13: Cuidado Nutricional nas doenças do sistema nervoso (AVEI/H; paralisia cerebral, Mal de Alzheimer e Parkinson)

Aula 14: Dietoterapia nas doenças do estresse metabólico (sepse; TCE, grande queimado)

Aula 15: Cuidado Nutricional em úlcera de decúbito e fístulas.

NP2

Avaliação Substitutiva

Exame

V - ESTRATÉGIA DE TRABALHO

Aulas expositivas com auxílio de recurso audiovisual, sendo que cada assunto deve ter uma abordagem da avaliação nutricional, além da aplicação da terapia nutricional, complementando a fisiopatologia da doença abordada em outra disciplina. A utilização de exercícios teórico-práticos, leitura e discussão de artigos científicos e exercícios em aula podem ser realizados por tema, com trabalhos em grupos ou individuais. Utilização de metodologias ativas (TBL, CAV, SAI)

VI - AVALIAÇÃO

Serão realizadas provas bimestrais individuais com questões dissertativas (40%) e objetivas (60%), sendo a nota complementada com elaboração de dietas, discussão de casos clínicos e estudo de caso.

VII - BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CUPPARI, Lilian. Nutrição clínica no adulto. Barueri: Manole, 2019. [Minha Biblioteca](#)

LIMA, Vanessa Cristina Oliveira de. Nutrição clínica. Porto Alegre: SAGAH, 2018. [Minha Biblioteca](#)

OLIVEIRA, Fernanda Luisa Ceragiolo. Manual de terapia nutricional. Barueri: Manole, 2014. [Minha Biblioteca](#)

PALMA, Domingos; ESCRIVÃO, Maria Arlete Meil Schimith; OLIVEIRA, Fernanda Luiza Ceragioli. Nutrição clínica na infância e adolescência. Barueri: Manole, 2012. [Minha Biblioteca](#)

RODRIGUES, Ana Lúcia Chalhoub Chediác. Assistência nutricional a pacientes oncológicos ambulatoriais. Barueri: Manole, 2021. [Minha Biblioteca](#)

TERAPIA nutricional: aspectos de qualidade e gerenciamento de riscos. São Paulo: Atheneu, 2015. [Biblioteca Virtual](#)

VIEIRA, Lis Proença; ISOSAKI, Mitsue; OLIVEIRA, Aparecida de; COSTA, Helenice Moreira da. Terapia nutricional em cardiologia e pneumologia. São Paulo: Atheneu, 2014. [Biblioteca Virtual](#)

WIDTH, Mary; REINHARD, Tonia. Nutrição clínica: manual de sobrevivência. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. [Minha Biblioteca](#)

VIII - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ALVARENGA, Marle; SCAGLIUSI, Fernanda Baeza; PHILIPPI, Sonia Tucunduva (orgs.). Nutrição e transtornos alimentares: avaliação e tratamento. Barueri: Manole, 2011. [Minha Biblioteca](#)

AQUINO, Rita de Cássia de; PHILIPPI, Sonia Tucunduva (orgs.). Nutrição clínica: estudos de casos comentados. Barueri: Manole, 2016. [Minha Biblioteca](#)

BRASIL, Ministério da Saúde. Manual Clínico de Alimentação e Nutrição: na Assistência a adultos infectados pelo HIV. Brasília, 2006, 89p. Disponível em: <<http://www.aids.gov.br/es/node/59202>>. Acesso em: 2 abr. 2018. **Online**

INSTITUTO NACIONAL DO CÂNCER. Consenso Brasileiro de Nutrição Oncológica do INCA. Rio de Janeiro, 2016. Disponível em: <https://www.inca.gov.br/sites/ufu.sti.inca.local/files//media/document//consenso-nutricao-oncologica-vol-ii-2-ed-2016.pdf>. Acesso em 20out19. **Online**

Nutrição moderna de Shils na saúde e na doença. Barueri: Manole, 2016 **Minha Biblioteca**

PHILIPPI, Sonia Tucunduva; ALVARENGA, Marle (eds.). Transtornos alimentares: uma visão nutricional. Barueri: Manole, 2004. **Minha Biblioteca**

TERAPIA nutricional no paciente grave. São Paulo: Atheneu, 2014. **Biblioteca Virtual**

WAITZBERG, Dan L.; DIAS, Maria Carolina Gonçalves. Guia básico de terapia nutricional: manual de boas práticas. São Paulo: Atheneu, 2007. **Biblioteca Virtual**

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 6º Semestre

DISCIPLINA: Nutrição em Saúde Pública

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 03 Horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 60 Horas-aula

I – EMENTA

Papel da Nutrição em saúde pública. Atuação do nutricionista em políticas de alimentação e nutrição. Promoção da segurança alimentar. Diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Políticas nacionais para o controle das deficiências nutricionais.

II- OBJETIVOS GERAIS

- Capacitar o aluno para a análise sobre a inserção profissional do nutricionista na área de saúde pública, por meio do estudo da trajetória das políticas de alimentação e nutrição e dos programas atuais.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Analisar as políticas de alimentação e nutrição planejadas e desenvolvidas no Brasil, considerando o contexto histórico, político e social;
- Analisar o significado e a trajetória das políticas sociais na área de alimentação e nutrição;
- Conhecer as principais estratégias de Atenção à Saúde no âmbito da alimentação e nutrição desenvolvidas pelo Ministério da Saúde;
- Discutir estratégias de intervenção no campo de saúde e nutrição, incluindo: elaboração de propostas, avaliação e definições de critérios mínimos;
- Definir as ações de nutrição no contexto da política nacional de saúde;
- Promover a reflexão acerca da inserção profissional do nutricionista no mundo contemporâneo, com ênfase na área de saúde pública.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

AULA 1. Apresentação do plano de ensino. Processo histórico dos programas de alimentação e nutrição no Brasil: de 1930 aos dias atuais. SAPS, Comissão Nacional de Alimentação (CNA), INAN, PRONAN,

AULA 2. Processo histórico dos programas de alimentação e nutrição no Brasil: de 1930 aos dias atuais. Política Nacional de Alimentação e Nutrição, Estratégia Fome Zero e Brasil sem miséria.

AULA 3. Fome, insegurança alimentar e desnutrição no Brasil e no mundo. Destaque às diferenças conceituais entre fome, insegurança alimentar e desnutrição. Definição de fome aguda x crônica; insegurança alimentar x fome; desnutrição primária x secundária; desnutrição x subnutrição. Epidemiologia da fome, da insegurança alimentar e da desnutrição (diferenças de prevalências entre os países, entre as regiões do Brasil).

AULA 4. Segurança Alimentar e nutricional (SAN) e as perspectivas atuais. Direito Humano a Alimentação Adequada. Conferências Nacionais e CONSEA. Câmara interministerial de Segurança Alimentar e Nutricional. LOSAN e SISAN

AULA 5. Segurança Alimentar e nutricional (SAN) e as perspectivas atuais. Política Nacional de Segurança Alimentar. Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional

AULA 6. Mapeamento e monitoramento da segurança alimentar no Brasil. Pesquisas e indicadores utilizados no diagnóstico e monitoramento de SAN

AULA 7. Política Nacional de Assistência Social e sua relação com a área da saúde, alimentação e nutrição. Princípios e diretrizes. Sistema Único de Assistência Social. Cadastro único. Centros de Referência de Assistência Social

AULA 8. Programas relacionados à segurança alimentar. Brasil sem Miséria. Bolsa Família. Programa de Aquisição de alimentos – PAA. Cestas de alimentos. Programa

de cisternas. Programas direcionados a povos e comunidades tradicionais (assentados da reforma agrária, indígenas e quilombolas)

NP1

AULA 9. Programas relacionados à segurança alimentar. Restaurantes populares. Banco de alimentos. Cozinhas comunitárias. Hortas comunitárias. Distribuição de Alimentos a Grupos Populacionais Específicos

AULA 10. Perfil populacional de deficiências de micronutrientes: vitamina A, ferro, ácido fólico e iodo. Programa Nacional de Suplementação de Ferro (PNSF) e ácido fólico. Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A. Programa de Combate aos Distúrbios por Deficiência de Iodo.

AULA 11. Programa de Alimentação do Escolar. Histórico, objetivos, administração, financiamento, prestação de contas, beneficiários. Conselho de Alimentação do Escolar – CAE. Relação PNAE e Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar

–
PRONAF. Atribuições do nutricionista no PNAE

AULA 12. O Programa de Alimentação do Escolar. Critérios para elaboração de cardápios – estudo de modelos de cardápios de diversos municípios. A escola como promotora de hábitos alimentares saudáveis. Modelos de regulamentação da comercialização de alimentos em escolas. Hortas escolares. Modelos de ações educativas em escolas

AULA 13. A escola como promotora de hábitos alimentares saudáveis. Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar. Programa Saúde na Escola (PSE). Cantinas escolares saudáveis

AULA 14. Ações de alimentação e nutrição na atenção primária em saúde: Níveis de intervenção: gestão das ações de alimentação e nutrição – do diagnóstico a avaliação; Sujeito das ações: indivíduo, família e comunidade Caráter das ações: universais e específicas. Humanização do cuidado e cuidado integral. Atenção domiciliar no âmbito do SUS – programa melhor em casa. O contexto social, econômico e familiar para a atuação do nutricionista na atenção básica.

AULA 15. Atuação do nutricionista na Estratégia Saúde da Família. Equipe de saúde e a Interdisciplinaridade. Ações transdisciplinares, interdisciplinares, multidisciplinares e intersetoriais. O nutricionista e o NASF – Projeto singular terapêutico e matriciamento.

NP2

PROVA SUBSTITUTIVA

EXAME

V – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

Aulas expositivas, estudos dirigidos e exercícios com resolução em sala de aula.

As exposições serão ilustradas com recursos visuais.

Os estudos dirigidos são atividades supervisionadas pelo professor, nas quais os alunos debaterão sobre o conteúdo de exercícios selecionados e artigos científicos. Os objetivos são aprofundar conceitos e técnicas apresentadas nas aulas teóricas e suas aplicações na prática epidemiológica, no contexto da saúde pública. Utilização de metodologias ativas (TBL, CAV, SAI)

VI – AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VII - BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CARDOSO, Marly Augusto. Nutrição em saúde coletiva. São Paulo: Atheneu, 2014..

[Biblioteca Virtual](#)

MARTINS, Cristina. Diagnósticos em Nutrição: fundamentos e implementação da padronização internacional. Porto Alegre: ArtMed, 2017. [Minha Biblioteca](#)

MINISTÉRIO DA SAÚDE. PNAN: Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Disponível em: <<https://aps.saude.gov.br/politicas/pnan>>. Acesso em 03/03/2022. [Online](#)

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Política Nacional de Promoção da Saúde. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_promocao_saude.pdf>. Acesso em 03/03/2022. [Online](#)

OLIVEIRA, Julicristie Machado de. Nutrição em saúde coletiva. Barueri: Manole, 2022. [Minha Biblioteca](#)

ORDONEZ, Ana Manuela; PAIVA, Andrei Valerio. Políticas públicas de alimentação e nutrição. Porto Alegre: Grupo A, 2017 [Minha Biblioteca](#)

VIII - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Ministério da Saúde. Indicadores de vigilância alimentar e nutricional. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/indicadores_vigilancia_alimentar_nutricional.pdf> . Acesso em: 2 abr. 2018. [Online](#)

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Fome Zero: uma história brasileira. Brasília: MDS, 2010. Disponível em. <BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Fome Zero: uma história brasileira>. Acesso em 03/03/2022. [Online](#)

RECINE, Elisabetta; VASCONCELLOS, Ana Beatriz. Políticas nacionais e o campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva: cenário atual. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro , v. 16, n. 1, p. 73-79, jan. 2011 . Disponível em

<http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000100011&lng=pt&nrm=iso>.. **Online**

RESOLUÇÃO MS/CNS N° 569, de 8 de dezembro de 2017: Dispõe sobre os cursos da modalidade educação a distância na área da saúde. Disponível em: <<https://abmes.org.br/arquivos/legislacoes/Res-MS-569-2017-12-08.pdf>>. Acesso em 03/03/2022.

Online

SARTI, Flávia Mori; CLARO, Rafael Moreira; BANDONI, Daniel Henrique. Contribuições de estudos sobre demanda de alimentos à formulação de políticas públicas de nutrição. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 27, n. 4, p. 639-647, abr. 2011. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/csp/a/MdPbx58m9PJ8cw3WZD7Fpwk/abstract/?lang=pt>>. Acesso em 03/03/2022. **Online**

SARTI, Flavia Mori; TORRES, Elizabeth Ap. F. da. Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos. Barueri: Manole, 2017. **Minha Biblioteca**

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de et al .Políticas públicas de alimentação e nutrição do Brasil: de Lula a Temer. Rev. Nutr., Campinas, v. 32, e180161, 2019. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732019000100301&lng=pt&nrm=iso>. **Online**

YAGER, Joel ; POWERS, Pauline S. Manual clínico dos transtornos da alimentação. Porto Alegre: ArtMed, 2011. **Minha Biblioteca**

DOCUMENTOS

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Fome Zero: uma história brasileira. Brasília: MDS, 2010.

SILVA, S. P. A trajetória histórica da segurança alimentar e nutricional na agenda política nacional: projetos, descontinuidades e consolidação. Rio de Janeiro: IPEA, 2014.

Brasil. Ministério da Saúde. **Indicadores de vigilância alimentar e nutricional**: Brasília: Ministério da Saúde, 2009.

RESOLUÇÃO MS/CNS N° 569, de 8 de dezembro de 2017.

REGULAMENTO

ATIVIDADES PRÁTICAS SUPERVISIONADAS

Março – 2015 REGULAMENTO DAS ATIVIDADES PRÁTICAS SUPERVISIONADAS

Capítulo I

DA LEGISLAÇÃO

Art. 1º. O presente Regulamento normatiza a execução das Atividades Práticas Supervisionadas da IES, obedecendo ao disposto na Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, no Parecer CNE/CES nº 571, de 04 de abril de 2001, no Parecer CNE/CES nº 261, de 09 de novembro de 2006, e na Resolução CNE/CES nº 3, de 02 de julho de 2007. **Capítulo II**

DA ORGANIZAÇÃO

Art. 2º. As Atividades Práticas Supervisionadas (APS) são atividades acadêmicas desenvolvidas sob a orientação, supervisão e avaliação de docentes e realizadas pelos discentes.

§ Único – As APS são previstas nos Projetos Pedagógicos dos Cursos.

Art. 3º. As APS constituem parte da carga horária das disciplinas às quais se vinculam. **Art. 4º.** Para efeitos deste Regulamento, as Atividades Práticas

Supervisionadas (APS) constarão de atividades de Biblioteca (frequência e utilização), atividades relacionadas aos laboratórios (relatórios de experiências e outras), trabalhos individuais ou em grupo determinados pelo professor, trabalhos de iniciação científica, resolução de exercícios do Portal ou de listas, programadas para serem supervisionadas pelos professores em suas aulas.

§1º Para os cursos de licenciatura, acrescentam-se a essas atividades os seminários de práticas e outras atividades inerentes às licenciaturas.

§2º – As APS são detalhadas nos Planos de Ensino das disciplinas às quais se vinculam e aprovadas pela Coordenação de Curso, a quem compete acompanhar o seu desenvolvimento.

§3º – As APS são atividades acadêmicas desenvolvidas sob a orientação, supervisão e avaliação de docentes, não cabendo o seu aproveitamento como Atividades Complementares.

§4º – As APS são registradas em formulário próprio, obedecendo a instruções e procedimentos específicos definidos pela Coordenação de Curso. **CAPÍTULO III**

DA SUPERVISÃO E AVALIAÇÃO

Art. 5º. Cabe aos docentes responsáveis pelas APS supervisionar e avaliar o desempenho dos alunos.

Art. 6º. Em cada semestre, o aluno deverá cumprir a quantidade de horas de APS definida para seu curso.

§1º A comprovação da realização das APS, em cada semestre, será feita mediante a entrega do trabalho acompanhado da Ficha de Supervisão da APS.

§2º Será atribuído um conceito semestral (Aprovado ou Reprovado) às APS.

Capítulo IV

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 7º. As APS não podem ser utilizadas para reposição de aulas presenciais não ministradas pelos docentes.

Art. 8º. Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação, em conjunto com a Direção a qual se subordina o Curso, ouvidas as partes interessadas.

Art. 9º. O presente Regulamento entra em vigor, após a sua aprovação pelos órgãos colegiados superiores da IES. São Paulo, 23 de março de 2015.

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 6º Semestre

DISCIPLINA: Fisiopatologia da Nutrição

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 Horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 Horas-aula

I - EMENTA

Fisiopatologia das doenças hepáticas, renais, pulmonares, neurológicas e oncológicas.

II- OBJETIVOS GERAIS

- * Conhecer os conceitos básicos fisiopatológicos das doenças.
- * Ter subsídios para o raciocínio fisiopatológico associado com a profissão.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- * Conhecer a dinâmica do desenvolvimento das doenças.
- * Conhecer suas implicações clínicas.
- * Identificar as possíveis patologias que podem acometer um indivíduo.
- * Associar a fisiopatologia com as disciplinas correlatas.
- * Ter a capacidade de discutir o quadro clínico de pacientes juntamente com os outros profissionais de saúde.

IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1: Ácido úrico elevado/ GOTA.

Aula 2: Insuficiência renal aguda (nefrolitíase/choque).

Aula 3: Insuficiência renal crônica (patogenia).

Aula 4: Insuficiência renal crônica (tratamento conservador, hemodiálise, diálise, transplante).

Aula 5: Doenças hepáticas: fatores etiológicos (vírus, álcool, medicamentos e deposição gordurosa) e patogenia (hepatite, lesão, cirrose e transplante).

Aula 6: Doenças hepáticas: patologias correlatas (hipertensão portal, ascite, encefalopatia hepática e varizes esofágicas).

Aula 7: Pancreatite aguda e crônica. Colecistite.

Aula 8: Doenças pulmonares obstrutiva crônica (enfizema e bronquite). Fibrose Cística.

NP1

Aula 9: Neoplasias benignas e malignas/ metástase.

Aula 10: Efeitos sistêmicos da quimioterapia e radioterapia. Fatores pré e pós cirúrgicos.

Aula 11: HIV/AIDS/ Doenças oportunistas e terapia retroviral.

Aula 12: Doenças do sistema nervoso (AVEI/H; paralisia cerebral; mal de Alzheimer e Parkinson).

Aula 13: Doenças do estresse metabólico (sepse/ TCE/ grande queimado). **Aula 14:** Úlcera decúbito e fístulas.

Aula 15: Revisão

NP2

Avaliação Substitutiva

Exame

V - ESTRATÉGIA DE TRABALHO

- Aulas expositivas e participativas
- Exercícios teórico-práticos
- Leitura de textos e dinâmicas de grupo
- Atividades práticas referentes à aplicação do conteúdo
- Utilização de metodologias ativas (TBL, CAV, SAI)

VI - AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VII - BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANTCZAK, Susan E. Fisiopatologia Básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

[Minha Biblioteca](#)

BRASILEIRO FILHO, Geraldo. Bogliolo: Patologia Geral. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. [Minha Biblioteca](#)

NORRIS, Tommie L. Porth Fisiopatologia. Porto Alegre: Gen, 2021. [Minha Biblioteca](#)

VIII - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

FISIOPATOLOGIA Incrivelmente Fácil. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. [Minha Biblioteca](#)

HAMMER, Gary D.; MCPHEE, Stephen J. Fisiopatologia da doença: uma introdução a Medicina Clínica. Porto Alegre: AMGH, 2015. [Minha Biblioteca](#)

MUTTONI, Sandra. Patologia da nutrição e dietoterapia. Porto Alegre: SAGAH, 2017. [Minha Biblioteca](#)

PEREZ, Erika. Fundamentos de Patologia. São Paulo: Érica, 2014. [Minha Biblioteca](#)

SILBERNAGL, Stefan; LANG, Florian. Fisiopatologia: texto e atlas. Porto Alegre: Artmed, 2016. [Minha Biblioteca](#)

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 6º semestre

DISCIPLINA: Nutrição Interdisciplinar

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 Horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 Horas-aula

I – EMENTA

Análise do acesso universal aos alimentos e a garantia da segurança alimentar. Epidemiologia nutricional e monitoramento da situação alimentar e nutricional em todas as fases da vida. Promoção de práticas alimentares e estilos de vida saudáveis. Políticas nacionais de controle de doenças crônicas não transmissíveis.

II– OBJETIVO GERAL

Capacitar o aluno para a análise sobre a inserção profissional do nutricionista na área de saúde pública.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Compreender os principais determinantes do processo saúde/doença da coletividade e do desenvolvimento de ações e abordagens para a promoção da saúde e a prevenção de doenças relacionadas à alimentação e nutrição, tais como, desnutrição, obesidade, diabetes tipo 2, hipertensão arterial, doenças cardiovasculares e câncer;

Definir as ações de nutrição no contexto da política nacional de saúde e política nacional de alimentação e nutrição.

Promover a reflexão acerca da inserção profissional do nutricionista no mundo contemporâneo, com ênfase na área de saúde pública.

Discutir estratégias de intervenção no campo de saúde e nutrição, incluindo: elaboração de propostas, avaliação e definições de critérios mínimos;

Aprender a atuar na promoção das práticas alimentares saudáveis inserida no contexto da adoção de estilos de vida saudáveis, componente importante da promoção da saúde.

Aprender a atuar na promoção das práticas alimentares saudáveis por meio de ações educativas.

Conhecer o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) e compreender a importância do monitoramento da situação alimentar e nutricional do usuário do Sistema Único de Saúde e da análise da representação dos dados epidemiológicos para tomada de decisão do profissional de saúde;

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Aula 31.** Apresentação da disciplina, do plano de ensino e das bibliografias.
Panorama brasileiro e mundial das doenças crônicas não transmissíveis.
- Aula 32.** Métodos de estudo da ocorrência, frequência e distribuição de agravos à saúde relacionados à alimentação e nutrição.
- Aula 33.** Políticas de acompanhamento e vigilância do estado nutricional e alimentar da população brasileira Indicadores de saúde da população: Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN).
33.1. Histórico, definição, responsabilidades federal, estadual e municipal;
33.2. Orientações básicas para a coleta, processamento e análise de dados para cada ciclo de vida.
- Aula 34.** Principais Pesquisas Nacionais de diagnóstico e monitoramento do consumo alimentar e estado nutricional da população brasileira. ENDEF, PNSN, PNDS, POF, PNAD e PNS. Transição nutricional
- Aula 35.** Estratégias de Diagnóstico Nutricional Rápido em Populações
35.1. VIGITEL - inquéritos por telefone
35.2. Chamadas nutricionais.
- Aula 36.** Promoção da Saúde e da Alimentação Adequada e Saudável
36.1. Eixos de trabalho: criação de ambientes favoráveis; desenvolvimento de habilidades pessoais por ciclo de vida; reorientação dos serviços de saúde; reforço da ação comunitária.
36.2. Guia alimentar para população brasileira
36.3. Disponibilidade e acesso à alimentos saudáveis
36.4. Promoção de modos de vida saudáveis em ambientes específicos
36.5. Academia da Saúde
36.6. Programa Peso Saudável
- Aula 37.** Promoção da Saúde e da Alimentação Adequada e Saudável direcionada à criança.
37.1. Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil
37.2. Dez passos para uma alimentação saudável para crianças brasileiras menores de dois anos
- Aula 38.** Promoção da Saúde e da Alimentação Adequada e Saudável
38.1. Painel de ações e projetos pontuais bem sucedidos
- NP1**
- Aula 39.** Estratégias intersetoriais de prevenção e controle das DCNT
39.1. Atenção integral à saúde do indivíduo com sobrepeso/obeso na rede pública de saúde
39.2. A alimentação na promoção e prevenção de diabetes mellitus tipo 2, hipertensão arterial sistêmica e doenças cardiovasculares
39.3. Cadernos de Atenção à Saúde.
- Aula 40.** Estratégias intersetoriais de prevenção e controle das DCNT
40.1. Plano de Ações Estratégicas para o Enfrentamento das Doenças Crônicas Não Transmissíveis no Brasil
- Aula 41.** Estratégias intersetoriais de prevenção e controle das DCNT

- 41.1. Diretriz de ingestão de açúcar por adultos e crianças (OMS)
- 41.2. Ações do governo brasileiro para redução de gorduras trans e açúcar
- 41.3. Pacto para redução do consumo de sódio.
- Aula 42.** Organização e desenvolvimento de métodos de intervenções coletiva e interdisciplinares para a promoção da saúde.
 - 42.1. Ações de educação e comunicação
 - 42.2. Planejamento e aplicação
- Aula 43.** Planejamento em nutrição social. Bases conceituais para a elaboração e avaliação de programas e intervenções em nutrição.
 - 43.1. Plano de intervenção com enfoque nos objetivos, no método de intervenção e na avaliação dos resultados – Estudo de caso de um município.
- Aula 44.** O nutricionista e a propaganda e comercialização de alimentos
- Aula 45.** O nutricionista na vigilância à saúde
 - 45.1. Vigilância sanitária, epidemiológica, nutricional e à saúde.

NP2

AVALIAÇÃO SUBSTITUTIVA

EXAME

V - ESTRATÉGIA DE TRABALHO

Aulas expositivas, estudos dirigidos e exercícios com resolução em sala de aula. As exposições serão ilustradas com recursos visuais. Os estudos dirigidos são atividades supervisionadas pelo professor, nas quais os alunos debaterão sobre o conteúdo de exercícios selecionados e artigos científicos. Os objetivos são aprofundar conceitos e técnicas apresentadas nas aulas teóricas e suas aplicações na prática epidemiológica, no contexto da saúde pública. Utilização de metodologias ativas (TBL, CAV, SAI)

VI – AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VII – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ALMEIDA FILHO, Naomar de; BARRETO, Maurício L. Epidemiologia & saúde: fundamentos, métodos, aplicações. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. **Minha Biblioteca**

MARTINS, Cristina. Diagnósticos em Nutrição: fundamentos e implementação da padronização internacional. Porto Alegre: ArtMed, 2017. **Minha Biblioteca**

WARDLAW, Gordon M.; SMITH, Anne M. Nutrição contemporânea. Porto Alegre: AMGH, 2013.

[Minha Biblioteca](#)

VIII – BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BUSATO, Ivana Maria Saes. Epidemiologia e processo saúde-doença. Curitiba: InterSaberes, 2016

[Biblioteca Virtual](#)

MINISTÉRIO DA SAÚDE. PNAN: Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Disponível em: <<https://aps.saude.gov.br/politicas/pnan>>. Acesso em 03/03/2022. **Online**

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Política Nacional de Promoção da Saúde. Disponível em: <https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_promocao_saude.pdf>. Acesso em 03/03/2022. **Online**

RECINE, Elisabetta; VASCONCELLOS, Ana Beatriz. Políticas nacionais e o campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva: cenário atual. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 73-79, jan. 2011. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232011000100011&lng=pt&nrm=iso>.

Online

SARTI, Flávia Mori; CLARO, Rafael Moreira; BANDONI, Daniel Henrique. Contribuições de estudos sobre demanda de alimentos à formulação de políticas públicas de nutrição. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 27, n. 4, p. 639-647, abr. 2011. Disponível em: <<https://www.scielo.br/j/csp/a/MdPbx58m9PJ8cw3WZD7Fpwk/abstract/?lang=pt>>. Acesso em 03/03/2022. **Online**

Endereços eletrônicos recomendados:

1. Ministério da Saúde - www.saude.gov.br
2. Datasus (Departamento de Informática do SUS) - www.datasus.gov.br
3. CDC (Centers for Disease Control and Prevention) - www.cdc.gov
4. OMS/WHO (Organização Mundial da Saúde) - www.who.org
5. OPAS (Organização Pan-americana da Saúde) - www.paho.org
6. RIPSAs (Rede Interagencial de informações para a Saúde) – www.ripsa.org.br

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 7º semestre

DISCIPLINA: Estágio Curricular

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 400 horas

I – EMENTA

O Estágio possibilita ao aluno a criação, desenvolvimento e aplicação de propostas de trabalho em Nutrição. Integração da teoria com a prática.

II– OBJETIVO GERAL

- Desenvolver, sob a luz da ética profissional, as competências relacionadas às dimensões de trabalho nas áreas Clínica, Saúde Pública e Unidades de Alimentação e Nutrição, objetivando proporcionar ao aluno a liberdade e a interação necessárias para que este elabore e pratique sua forma de ser e fazer a profissão.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Propiciar ao estagiário a oportunidade para a concretização dos conhecimentos teórico-práticos e habilidades adquiridas nos diversos conteúdos curriculares;
- Incentivar a análise crítica - reflexiva sobre situações observadas e/ou compartilhadas;
- Desenvolver a capacidade de criação de propostas, fundamentadas cientificamente, que busquem solucionar os problemas diagnosticados;
- Propiciar ao estagiário o reconhecimento da necessidade de uma atualização científica constante.
- Potencializar a autonomia, criatividade, cientificidade, raciocínio lógico, auto aperfeiçoamento, compromisso e trabalho em equipe multiprofissional.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Nutrição clínica. Nutrição hospitalar. Gestão de sistemas de produção de refeições. Segurança dos alimentos. Segurança alimentar e nutricional. Nutrição em saúde pública. Nutrição na atenção primária. Políticas públicas de alimentação e nutrição. Programa de Alimentação do Escolar. Ética profissional

V – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

Com carga horária total de 800 horas distribuídas equitativamente nas três grandes áreas de atuação: Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Pública, os estagiários serão organizados em 3 grupos distribuídos nos campos de estágio. Os estágios serão realizados no turno matutino e, se houver necessidade, no turno vespertino, conforme a possibilidade da unidade concedente.

Os alunos desenvolverão os estágios em sistema de rodízio nas 3 grandes áreas de atuação. A distribuição por locais de estágio será feita com a intermediação da coordenadora do curso.

Ao término de cada etapa de estágio, o aluno deverá apresentar de forma oral e/ou escrita suas atividades desenvolvidas conforme área de atuação. Ao final do semestre, será realizada a média de todas as notas adquiridas pelo aluno em cada etapa do semestre.

Por caracterizar-se, ao mesmo tempo, como um conjunto de atividades de aprendizagem profissional e de ensino, deve ser devidamente orientado, acompanhado e supervisionado por docentes do curso (orientadores) e por profissionais com formação acadêmica em Nutrição, das empresas ou das instituições onde ocorrem (supervisores).

VI – AVALIAÇÃO

Em cada etapa de estágio, a avaliação do aluno será realizada pelo professor orientador de estágio, através da média de notas expressas em escalas de 0 (zero) a 10 (dez). Serão realizadas avaliações de forma oral e/ou escrita no decorrer das etapas de cada estágio.

Para avaliação do aluno deverão ser considerados: conhecimento, frequência e pontualidade, cumprimento integral das obrigações do estágio, responsabilidade e conduta ética.

Será considerado aprovado no estágio o aluno que obtiver média final semestral igual ou superior a 7,0 (cinco) e que cumprir a carga horária e programa estabelecidos. O aluno que não obtiver aprovação deverá repetir o estágio na área referida.

ESTUDOS DISCIPLINARES

Justificativa

Considerando as mudanças introduzidas no cenário da avaliação da educação superior, com a promulgação da Lei n. 10.861/2004, notadamente a partir da divulgação dos resultados do ENADE 2006, a Instituição vem mobilizando a inteligência institucional aliada aos recursos oferecidos pela Tecnologia da Informação e da Comunicação (TIC), na perspectiva de aperfeiçoar sua metodologia de ensino e sua proposta didáticopedagógica.

Esse aperfeiçoamento se materializa no âmbito dos cursos de graduação, por meio de uma contínua reflexão sobre os resultados das avaliações internas, produzidas pela CPA e NDE, e externas conduzidas pelo INEP, SESu, SETEC e SEED.

Associa-se a esse fato a necessidade de adequar os projetos pedagógicos dos cursos de graduação aos ditames das Resoluções CNE/CES nos. 2 e 3, ambas editadas em 2007, e da Resolução CNE/CES no. 4/2009, a primeira e a última fixando a carga horária dos bacharelados e a segunda determinando que a carga horária dos cursos deve ser contabilizada em horas.

Dentre outras medidas emergiu dessa reflexão a necessidade de introduzir no currículo dos cursos de graduação, unidades de estudos diferenciadas que contribuam para o desenvolvimento de competências e habilidades interdisciplinares. Nesse contexto estão inseridos os Estudos Disciplinares (ED) fundamentado nos princípios norteadores das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação postulados nos Pareceres

CNE/CES ns. 776/97, 583/2001 e 67/2003

(...)

1) Assegurar às instituições de ensino superior ampla liberdade na composição da carga horária a ser cumprida para a integralização dos currículos, assim como na especificação das unidades de estudos a serem ministradas;(g.n.)

2. indicar os tópicos ou campos de estudos e demais experiências de ensinoaprendizagem que comporão os currículos, evitando ao máximo a fixação de conteúdos específicos com cargas horárias pré-determinadas, os quais não poderão exceder 50% da carga horária total dos cursos;(g.n.)

(...)

4) Incentivar uma sólida formação geral, necessária para que o futuro graduado possa vir a superar os desafios de renovadas condições de exercício profissional e de produção do conhecimento, permitindo variados tipos de formação e habilitações diferenciadas em um mesmo programa;(g.n)

5) Estimular práticas de estudo independente, visando uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno;(g.n)

Regulamento dos Estudos Disciplinares

CAPÍTULO I

DA CONCEPÇÃO, CARGA HORÁRIA E OBJETIVOS

Art. 1º. O presente Regulamento normatiza a execução dos Estudos Disciplinares (ED), constituídos por um conjunto específico de unidade de estudos, observadas as Orientações para as Diretrizes Curriculares dos Cursos de Graduação emanadas do Conselho Nacional de Educação, nos termos do Parecer CNE/CES nº. 776, de 13 de dezembro de 1997, do Parecer CNE/CES nº. 583, de 4 de abril de 2001 e do Parecer CNE/CES nº. 67 de 11 de março de 2003.

Art. 2º. Os Estudos Disciplinares são unidades de estudos de caráter obrigatório nos cursos de graduação da Instituição, constituindo um eixo estruturante de formação inter e multidisciplinar que perpassa todos os períodos dos cursos.

Art. 3º. A carga horária dos Estudos Disciplinares é definida no projeto pedagógico de cada curso, considerando suas especificidades. **Art. 4º.** São objetivos dos Estudos Disciplinares:

a. propiciar uma sólida formação geral, necessária para que o futuro graduado possa vir a superar os desafios de renovadas condições de exercício profissional e de produção do conhecimento;

b. prover o aluno de graduação de competências e habilidades específicas para abordar, com visão inter e multidisciplinar, problemas de sua área de atuação profissional, com grau crescente de complexidade à medida em que ele progride em sua formação; c. proporcionar aos estudantes oportunidades para estabelecer conexões entre as diferentes áreas do conhecimento visando a solução de problemas;

d. estimular práticas de estudo independente, visando uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno.

CAPÍTULO II

DA OPERACIONALIZAÇÃO

Art. 5º. Os ED utilizam a resolução sistemática de exercícios, indutores do desenvolvimento das competências e habilidades para lidar sua área de formação.

§1º. Os exercícios abordam, inicialmente, conteúdos de formação geral, e à medida que o aluno avança na sua matriz curricular, esses conteúdos são progressivamente substituídos por outros de formação específica, de cunho interdisciplinar, envolvendo diferentes campos do saber.

§2º. Os conteúdos abordados nos Estudos Disciplinares devem ter por base as Diretrizes Curriculares e o Projeto Pedagógico do Curso.

Art. 6º. Os Estudos Disciplinares serão desenvolvidos com recursos educacionais combinados do ensino presencial e da educação à distância, utilizando, entre outros, a plataforma de Tecnologia de Informação e Comunicação da Instituição.

CAPÍTULO III

DA SUPERVISÃO E AVALIAÇÃO

Art. 7º. Caberá aos docentes responsáveis pelo ED supervisionar e avaliar o desempenho dos alunos.

Art. 8º. A avaliação de desempenho dos alunos nos Estudos Disciplinares resultará da combinação do seu aproveitamento nas diferentes atividades.

§1º. O aproveitamento dos Estudos Disciplinares de que trata o caput deste artigo poderá ser aferido mediante a aplicação de provas.

§2º. Será atribuído um conceito semestral (Aprovado ou Reprovado) aos Estudos Disciplinares.

Art. 9º. A frequência do aluno nos Estudos Disciplinares resultará da apuração combinada da presença nas diferentes atividades.

Parágrafo Único - Nas atividades a distância, a frequência será controlada por meio dos acessos e do tempo de permanência do aluno na Plataforma Digital da Instituição.

CAPÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 10º. Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação do Curso, em conjunto com a Coordenação Pedagógica ouvidas as partes interessadas.

Art. 11º. As disposições do presente Regulamento poderão ser alteradas por deliberação do Colegiado de Curso com a anuência dos órgãos colegiados superiores da Instituição. **Art. 12º.** O presente Regulamento entra em vigor a partir do ano de 2010, após a sua aprovação dos órgãos colegiados superiores da Instituição.

São Paulo, 23 de março de 2015

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 7º Semestre

DISCIPLINA: Nutrição no Esporte

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 horas/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 horas/aula

I – EMENTA

A disciplina aborda conhecimentos específicos sobre nutrição na prática esportiva, com ênfase para esportista e/ou atleta em treinamento físico e nas fases de competição, busca aprofundar os conceitos básicos de fisiologia, a bioquímica dos macronutrientes e micronutrientes nas vias metabólicas, nutrição e dietética e sua aplicação na performance e desempenho do esportista e atleta.

II – OBJETIVOS GERAIS

- Entender a fisiologia do exercício.
- Compreender a bioquímica do metabolismo energético e a utilização dos macronutrientes como fonte de energia.
- Reconhecer a bioquímica das vias metabólicas utilizadas nas diferentes modalidades de exercícios.
- Relacionar a nutrição saudável com o desempenho físico.
- Avaliar as necessidades nutricionais e avaliação da composição corporal do esportista e/ou atleta para um planejamento nutricional.
- Verificar e identificar a real necessidade na prescrição de suplementos esportivos
- Discutir o papel do nutricionista e da equipe na performance do esportista e/ou atleta.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Descrever bioquimicamente as principais vias de produção de ATP a partir de carboidratos, lipídios e proteínas.
- Identificar a bioquímica utilizada para a mobilização dos carboidratos, lipídios e proteínas para os diferentes tipos de exercício.

- Correlacionar a função dos micronutrientes na bioquímica das vias metabólicas para a produção de energia.
- Relacionar a nutrição adequada ao rendimento do esportista e/ou atleta.
- Calcular as necessidades energéticas e nutricionais do esportista e/ou atleta.
- Utilizar a pirâmide alimentar nas orientações nutricionais.
- Compreender a importância da avaliação nutricional como uma condição para realização de atividade física do esportista e/ou atleta.
- Apontar as necessidades nutricionais dos atletas no período de pré-competição, competição e pós-competição.
- Compreender o mecanismo da hidratação e termorregulação.
- Elaborar plano alimentar e utilização de recursos ergogênicos;
- Interpretar o regulamento as suplementações nutricionais da ANVISA.
- Avaliar a composição dos suplementos esportivos e demais substâncias ergogênicas.

IV – COMPETÊNCIAS

Compreender as atribuições do nutricionista no atendimento nutricional e multidisciplinar na área esportiva.

Compreender a adaptação fisiológica do organismo ao estresse agudo do exercício físico e ao estresse crônico do treinamento físico, assim como os substratos e processos bioquímicos do metabolismo energético envolvidos nos diferentes tipos e modalidades do exercício físico.

Identificar e utilizar os métodos e protocolos mais eficazes para avaliação da composição corporal e gasto energético do atleta ou desportista, assim como identificar os exames bioquímicos mais relevantes no atendimento deste público.

Elaborar a conduta, a prescrição e a orientação dietética objetivando a melhora do desempenho esportivo aliadas à promoção, manutenção e recuperação do estado nutricional e da saúde.

Conhecer os suplementos e as formas de suplementação e identificar as suas reais necessidades na prática esportiva.

V - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1: Introdução à disciplina. Apresentação do plano de ensino.

Aula 2: introdução à fisiologia do exercício.

Aula 3: Bioquímica do metabolismo: carboidratos; proteínas e lipídeos

Aula 4: Bioquímica do metabolismo energético e Bioquímica do exercício aeróbio, intermitente e anaeróbio

Aula 5: Bioquímica da produção de ácido lático, fadiga e da recuperação pós exercício

Aula 6: Tríade da Mulher atleta: fisiologia e bioquímica.

Aula 7: Avaliação do estado nutricional: protocolo clínico no esporte, protocolos de percentual de gordura.

Aula 8: protocolos de percentual de gordura, exercícios

NP1

Aula 9: Necessidades nutricionais (padrão de referência: DRIs e SBME) e cálculo das necessidades energéticas basais e totais (situação problema)

Aula 10: Índice glicêmico e pirâmide alimentar adaptada as modalidades esportivas.

Aula 11: Plano alimentar de treinamento e competição (pré, durante e pós) nas diversas modalidades.

Aula 12: Água: mecanismo de hidratação e desidratação na performance do esportista e/ou atleta.

Aula 13: hidratação: bebidas esportivas e taxa de sudorese

Aula 14: Suplementos nutricionais no desempenho do atleta: PORTARIA DA ANVISA/ RDC Nº 18, DE 27 DE ABRIL DE 2010

Aula 15: Suplementos nutricionais ilícitos no desempenho atleta: indicações, funções e efeitos colaterais.

NP2

Avaliação Substitutiva

Exame

VI - ESTRATÉGIA DE TRABALHO

Nas aulas utiliza-se, predominantemente, metodologia ativa de ensino, apoiada nas diretrizes do plano de ensino. O desenvolvimento dos conceitos e conteúdos ocorre com apoio de bibliografia, propostas de leituras, exercícios, textos complementares e sugestão de literatura e filmes, quando possível. Com o objetivo de aprofundar o conteúdo programático e o incentivo à pesquisa, ocorrem discussões relevantes,

onde o docente pode utilizar recursos como: artigos científicos, trabalhos individuais ou em grupo e palestras, permitindo, aos alunos, a compreensão e concretização dos assuntos abordados.

VII – AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VIII – BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

CLARK, Nancy. Guia de nutrição esportiva: recursos nutricionais para pessoas ativas. Barueri: Manole, 2021.. [Biblioteca Virtual](#)

FARIAS, Gisele. Nutrição esportiva. São Paulo: Contentus, 2020.[Minha Biblioteca](#)

HIRSCHBRUCH, Marcia Daskal. Nutrição Esportiva: uma visão prática. Barueri: Manole, 2014. [Minha Biblioteca](#)

MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

[Minha Biblioteca](#)

POWERS, Scott K.; HOWLEY, Edward T. Fisiologia do exercício: teoria e aplicação ao condicionamento e ao desempenho. Barueri: Manole, 2017. [Minha Biblioteca](#)

WENDLING, Neila Maria de Souza. Introdução à nutrição esportiva. Curitiba: InterSaber, 2018. [Biblioteca Virtual](#)

COMPLEMENTAR

BACURAU, Reury Pereira; UCHIDA, Marco Carlos; TEIXEIRA, Luis Felipe Milano. Nutrição esportiva e do exercício. São Paulo: Phorte, 2017. [Biblioteca Virtual](#)

BIESEK, Simone; ALVES, Letícia Azen; GUERRA, Isabela (orgs.). Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. Barueri: Manole, 2015. [Minha Biblioteca](#)

CLARK, Nancy. Guia de nutrição desportiva: alimentação para uma vida ativa. Porto Alegre: Artmed, 2015. [Minha Biblioteca](#)

DUNFORD, Marie. Fundamentos de Nutrição no Esporte e no Exercício. Barueri: Manole, 2012 [Minha Biblioteca](#)

FERNANDES, Ney Felipe. Nutrição esportiva: mitos e verdades. São Paulo: Phorte, 2018.
[Biblioteca Virtual](#)

KRAEMER, William J.; FLECK, Steven J.; DESCHENES, Michael R. Fisiologia do Exercício: teoria e prática. Rio de Janeiro: Gen, 2016. . [Minha Biblioteca](#)

MUTTONI, Sandra. Nutrição na prática esportiva. Porto Alegre: Grupo A, 2017. . [Minha Biblioteca](#)

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 7º Semestre

DISCIPLINA: Nutrição Integrada

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 horas/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 horas/aula

I – EMENTA

Promoção da integração e correlação técnico-científica das disciplinas do curso de Nutrição. Desenvolvimento de habilidades para a atuação prática do profissional nutricionista com a integração interdisciplinar e multiprofissional.

II- OBJETIVOS GERAIS

- Promover a percepção crítica do aluno para a atuação do nutricionista em todas as áreas da nutrição.
- Formar um profissional com autonomia intelectual que facilite sua inclusão profissional e/ou acadêmica no mercado.
- Trabalhar e analisar textos orais e escritos, assim como imagens sobre assuntos de interesse da Nutrição.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Capacitar o aluno para identificar e atuar na promoção, proteção e recuperação da saúde de indivíduos e coletividades, integrando as diversas áreas das ciências.
 - Propiciar a integração multidisciplinar, bem como o trabalho interdisciplinar e transdisciplinar.
 - Habilitar o aluno na aprendizagem do reconhecimento de doenças nutricionais.
 - Revisar o papel do nutricionista no interior da política nacional de saúde.
 - Aplicar a prática dos conhecimentos teóricos e habilidades adquiridas nas disciplinas relacionadas à administração em Unidades de Alimentação e Nutrição, capacitando o aluno para atuação em todas as etapas envolvidas na administração dos diferentes tipos de Unidades de Alimentação e Nutrição.

- Rever e aplicar conhecimentos sobre a constituição e propriedades dos alimentos e seu aproveitamento no organismo humano.
- Aprimorar as habilidades de percepção das linguagens envolvidas na leitura.

IV – COMPETÊNCIAS

Desenvolver competências para a prática do nutricionista com a integração interdisciplinar e multiprofissional nas principais áreas de atuação. Planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar os serviços de alimentação e nutrição, dimensionando equipes profissionais, espaço físico e ergonomia em UAN. Prestar assistência nutricional e dietoterápica; promover educação nutricional;

Planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos.

Prescrever suplementos nutricionais; solicitar exames laboratoriais.

Prestar assistência e treinamento especializado em alimentação e nutrição às coletividades e indivíduos, sadios e enfermos, em instituições públicas e privadas, em consultório de nutrição e dietética e em domicílio.

Conhecer e atuar em programas de saúde pública pertinentes ao combate à fome, atenção primária da saúde, programas de saúde para as diversas populações e alimentação escolar.

V - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1. Estudo de Caso - UAN. Temas para discussão: Dimensionamento de pessoal; Jornada de trabalho; dimensionamento físico; Ergonomia; Legislação.

Aula 2. Estudo de Caso – UAN. Temas para discussão: Segurança alimentar (higiene e legislação, Manual de Boas Práticas); Sistema APPC.

Aula 3. Estudo de Caso – UAN. Temas para discussão: Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição (planejamento de cardápios, compras, estoque, contabilidade de custos); Programa de Saúde do Trabalhador (PAT); Sustentabilidade na produção de refeições coletivas.

Aula 4. Estudo de Caso – Nutrição Clínica. Temas para discussão: Avaliação e diagnóstico nutricional de gestantes; Orientação/condução nutricional para gestantes com desnutrição, eutróficas, com sobrepeso e obesas; recomendação e suplementação de macro/micronutrientes para esta população (DRIs, indicações, biodisponibilidade). **Aula 5.** Estudo de Caso – Nutrição Clínica. Temas para discussão: Avaliação nutricional e diagnóstico de crianças (lactentes, fase escolar, adolescentes); Orientação/condução nutricional para crianças com desnutrição, eutróficas, com sobrepeso e obesas; suplementação de micronutrientes para esta população (indicações, doses e biodisponibilidade); Programas de saúde para esta população.

Aula 6. Estudo de Caso – Nutrição Clínica. Temas para discussão: Avaliação e diagnóstico nutricional de adultos (homens e mulheres); Orientação/conduta nutricional para adultos desnutridos, eutróficos, com sobrepeso e obesos; Conduta nutricional para as doenças crônicas não transmissíveis; suplementação de micronutrientes para esta população (indicações, doses e biodisponibilidade); Programas de saúde para esta população.

Aula 7. Estudo de Caso – Nutrição Clínica. Temas para discussão: Avaliação e diagnóstico nutricional de idosos; Orientação/conduta nutricional para idosos desnutridos, eutróficos, com sobrepeso e obesos; conduta nutricional para as doenças relacionadas ao envelhecimento; suplementação de micronutrientes para esta população (indicações, doses e biodisponibilidade); Programas de saúde para esta população.

Aula 8. Estudo de Caso – Nutrição Clínica. Temas para discussão: Equipe de Terapia nutricional hospitalar. Avaliação e diagnóstico nutricional de pacientes críticos; Prescrição dietética para doenças do trato digestório, trato pulmonar, sistema endócrino e renal, casos cirúrgicos, doenças imunossupressoras (câncer e quimio/radioterapia), nutrição enteral e parenteral.

NP1

Aula 9. Estudo de Caso – Saúde Pública. Temas para discussão: Doenças crônicas não transmissíveis (panorama brasileiro); transição nutricional; Programas de saúde pública de suplementação de nutricional (legislação, indicação, procedimentos).

Aula 10. Estudo de Caso – Saúde Pública. Temas para discussão: Programas de saúde pública pertinentes ao combate à fome (Programas de Segurança Alimentar e Nutricional).

Aula 11. Estudo de Caso – Saúde Pública. Temas para discussão: Atuação do nutricionista na atenção primária da saúde (SUS, Gestão de Programas de Saúde Pública).

Aula 12. Estudo de Caso – Saúde Pública. Temas para discussão: Atenção nutricional em serviços públicos na Síndrome Metabólica: Obesidade, Hipertensão, Dislipidemias, Diabetes Mellitus (avaliação, conduta, recomendação nutricional, educação nutricional); Programas de saúde para esta população.

Aula 13. Estudo de Caso – Saúde Pública. Temas para discussão: Atenção nutricional em serviços públicos para gestantes, nutrizes e lactentes (recomendação nutricional, educação nutricional); Programas de saúde para esta população.

Aula 14 Estudo de Caso – Temas para discussão: Atenção nutricional na Merenda escolar (Planejamento de cardápio, sistema de compras, treinamento de merendeiras), recomendação nutricional e educação nutricional para crianças em fase escolar; Legislação atual.

Aula 15. Estudo de Caso – Nutrição esportiva. Temas para discussão: Avaliação e orientação/conduta nutricional para o atleta e o desportista amador; Suplementação de nutrientes.

NP2

PROVA SUBSTITUTIVA

EXAME

VI - ESTRATÉGIA DE TRABALHO

Nas aulas utiliza-se, predominantemente, metodologia ativa de ensino, apoiada nas diretrizes do plano de ensino. O desenvolvimento dos conceitos e conteúdos ocorre com apoio de bibliografia, propostas de leituras, exercícios, textos complementares e sugestão de literatura e filmes, quando possível. Com o objetivo de aprofundar o conteúdo programático e o incentivo à pesquisa, ocorrem discussões relevantes, onde o docente pode utilizar recursos como: artigos científicos, trabalhos individuais ou em grupo e palestras, permitindo, aos alunos, a compreensão e concretização dos assuntos abordados.

VII – AVALIAÇÃO

A apuração do rendimento escolar é realizada por meio de verificações parciais e exames, conforme previsto no Regimento Institucional.

VIII - BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

BRASIL.Ministério da Saúde. Cartilha entendendo o SUS. Brasília: Editora MS, 2006. Disponível em:
<https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/entendendo_o_sus.pdf>. Acesso em: 2 abr. 2018. **Online**

MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Fisiologia do exercício: nutrição, energia e desempenho humano. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.**Minha Biblioteca**

TOY, Eugene C.; SEIFERT JR., William E.; STROBEL, Henry W., HARMS, Konrad P. Casos clínicos em Bioquímica. Porto Alegre: AMGH, 2016.. **Minha Biblioteca**

COMPLEMENTAR

BIESEK, Simone; ALVES, Letícia Azen; GUERRA, Isabela (orgs.). Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. Barueri: Manole, 2015.. **Minha Biblioteca**

COMINETTI, Cristiane; COZZOLINO, Silvia Maria Franciscato (orgs.). Bases bioquímicas e fisiológicas da Nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. Barueri: Manole, 2020.. **Minha Biblioteca**

MATOS, Simone Pires de; MACEDO, Paula Daiany Gonçalves. Bioquímica dos alimentos: composição, reações e práticas de conservação. São Paulo: Érica, 2015. **Minha Biblioteca**

MUSSOI, Thiago Durand. Nutrição: curso prático. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. **Minha Biblioteca**

PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas. Barueri: Manole, 2015 **Minha Biblioteca**

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 7º Semestre

DISCIPLINA: Projeto Técnico Científico Interdisciplinar

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 horas/aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 horas/aula

I - EMENTA

Na disciplina são abordados os métodos e as técnicas de pesquisas utilizados para a área da saúde, considerando os princípios éticos. Há a finalidade do desenvolvimento de habilidades na busca de informações técnico-científicas sobre o tema de estudo e a capacitação na análise crítica das informações, bem como a construção de textos claros, objetivos e de interesse para nutrição.

II – OBJETIVO GERAL

- Aprimorar a formação do aluno na área de pesquisa em saúde, apresentando as técnicas que envolvem o planejamento de um projeto de pesquisa, desde a identificação do problema até o delineamento de um estudo.
- Desenvolver o processo de produção do conhecimento, na problematização das Ciências da Saúde com ênfase em Nutrição.

III - OBJETIVO ESPECÍFICO

- Estimular a consulta à bibliografia especializada, bem como o aprimoramento da capacidade de interpretação.
- Fazer com que o aluno domine o assunto abordado, conhecendo as suas questões e propondo soluções.
- Explanar e discutir as etapas de planejamento e elaboração de um projeto de pesquisa.
- Discutir criticamente pesquisas, artigos científicos e trabalhos de conclusão de curso já elaborados, realizando uma análise dos mesmos.
- Desenvolver técnicas de elaboração de projeto e/ou trabalho científico, de acordo com as normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas).

- Fornecer subsídios para a busca bibliográfica através da utilização dos portais de pesquisa eletrônicos.
- Utilizar corretamente os recursos de uma Biblioteca.

IV – COMPETÊNCIAS

Planejar, coordenar, supervisionar e avaliar estudos dietéticos.

Compreender aspectos éticos e legislação envolvidos em pesquisa com seres humanos e animais.

Utilizar estudos, pesquisas e sistemas de informação relacionados à área estudada.

Identificar, comparar e utilizar métodos quantitativos e qualitativos para coleta e análise de dados, considerando suas potencialidades e limitações.

Desenvolver tanto o raciocínio dedutivo quanto o indutivo e identificar as potencialidades e limitações das metodologias utilizadas em diferentes tipos de estudos.

Desenvolver um projeto técnico-científico.

V - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1: A Pesquisa científica: etapas (projeto, execução e relatório final). Definição de tema de pesquisa. A função do orientando e orientador.

Aula 2: Tipos de pesquisas: Diferentes tipos de divulgação científica: TC, Monografia, Dissertação e Tese. Ensaio e artigos.

Aula 3: Busca de referências Bibliográficas por meio da utilização dos portais de pesquisa eletrônicos e bibliotecas. Normas para referências bibliográficas e citações.

Aula 4: A pesquisa bibliográfica. O resultado da leitura: fichamentos, resumos e resenhas (voltados para o tema do TC).

Aula 5: Etapas do Projeto de Pesquisa. Introdução, Objetivo, Métodos e técnicas de levantamento de dados.

Aula 6: Aspectos Éticos. Legislação. O Comitê de Ética em Pesquisas com seres humanos e com animais. Termo de Consentimento Esclarecido

Aula 7: Estrutura do trabalho acadêmico e do Projeto de Pesquisa conforme normatização da ABNT.

Aula 8: A construção de um texto de revisão bibliográfica, visando o texto de introdução, justificativa e objetivo do TC.

NP1: critério do professor.

Aula 9: Tipos e delineamentos de Estudos.

Aula 10: Metodologia de Pesquisa: métodos e técnicas de levantamento de dados. A importância da definição da metodologia de pesquisa.

Aula 11: Tipos de estudos observacionais: observação sistemática e assistemática. Entrevistas e Questionários.

Aula 12: A pesquisa qualitativa como opção metodológica. A pesquisa quantitativa: o questionário, a análise e a interpretação.

Aula 13: Estatística; Critérios de Inclusão e Exclusão na pesquisa. Cálculo amostral.

Aula 14: Estatística; Estatística Descritiva; Testes estatísticos.

Aula 15: Cronograma e definição de custos da pesquisa.

NP2: Qualificação (banca de avaliação)

Discussão dos aspectos abordados na qualificação

Discussão dos aspectos abordados na qualificação

VI - ESTRATÉGIA DE TRABALHO

Nas aulas utiliza-se, predominantemente, metodologia ativa de ensino, apoiada nas diretrizes do plano de ensino. O desenvolvimento dos conceitos e conteúdos ocorre com apoio de bibliografia, propostas de leituras, exercícios, textos complementares e sugestão de literatura e filmes, quando possível. Com o objetivo de aprofundar o conteúdo programático e o incentivo à pesquisa, ocorrem discussões relevantes, onde o docente pode utilizar recursos como: artigos científicos, trabalhos individuais ou em grupo e palestras, permitindo, aos alunos, a compreensão e concretização dos assuntos abordados.

VII - AVALIAÇÃO

A avaliação será contínua. O aluno, no decorrer do curso, deverá apresentar os Relatórios da pesquisa e, ao término, expor seu projeto de pesquisa.

VIII - BIBLIOGRAFIA

BÁSICA

CRESWELL, John W.; CRESWELL, J. David. Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto. Porto Alegre: Bookman, 2021. [Minha Biblioteca](#)

FERNANDEZ, Brena Paula Magno. Métodos e técnicas de pesquisa. São Paulo: Saraiva, 2012. [Minha Biblioteca](#)

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. São Paulo: Atlas, 2022. [Minha Biblioteca](#)

LAKATOS, E. Maria. Fundamentos de Metodologia Científica. São Paulo: Atlas, 2021.

[Minha Biblioteca](#)

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia científica: ciência do conhecimento científico; métodos científicos; teoria, hipóteses e variáveis; metodologia jurídica. São Paulo: Atlas, 2011. [Minha Biblioteca](#)

MATIAS-PEREIRA, José. Manual de metodologia da pesquisa científica. São Paulo: Atlas, 2019.. [Minha Biblioteca](#)

WALLIMAN, Nicholas. Métodos de pesquisa. São Paulo: Saraiva, 2015. [Minha Biblioteca](#)

COMPLEMENTAR

ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação. São Paulo: Atlas, 2012. [Minha Biblioteca](#)

CASARIN, Helen de Castro Silva; CASARIN, Samuel José. Pesquisa científica: da teoria à prática. Curitiba: Intersaberes, 2012. [Biblioteca Virtual](#)

CASTRO, Claudio de Moura. A prática da pesquisa. São Paulo: Pearson, 2014. [Biblioteca Virtual](#)

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia científica. São Paulo: Pearson, 2013. [Biblioteca Virtual](#)

COSTA, Marco Antônio F. da; COSTA, Maria de Fátima Baroozo da. Projeto de pesquisa. São Paulo: Vozes, 2015 [Biblioteca Virtual](#)

FLICK, Uwe. Introdução à metodologia de pesquisa: um guia para iniciantes. Porto Alegre: Penso, 2013. [Minha Biblioteca](#)

MATTAR, João. Metodologia científica na era da informática. São Paulo: Saraiva, 2008.. [Minha Biblioteca](#)

REGULAMENTO DAS ATIVIDADES PRÁTICAS SUPERVISIONADAS São Paulo REGULAMENTO DAS ATIVIDADES PRÁTICAS

SUPERVISIONADAS

Capítulo I

DA LEGISLAÇÃO

Art. 1º. O presente Regulamento normatiza a execução das Atividades Práticas Supervisionadas da IES, obedecendo ao disposto na Lei no 9.394, de 20 de dezembro de 1996, no Parecer CNE/CES nº 571, de 04 de abril de 2001, no Parecer CNE/CES nº 261, de 09 de novembro de 2006, e na Resolução CNE/CES nº 3, de 02 de julho de 2007.

Capítulo II

DA ORGANIZAÇÃO

Art. 2º. As Atividades Práticas Supervisionadas (APS) são atividades acadêmicas desenvolvidas sob a orientação, supervisão e avaliação de docentes e realizadas pelos discentes.

§ Único – As APS são previstas nos Projetos Pedagógicos dos Cursos. **Art. 3º.** As APS constituem parte da carga horária das disciplinas às quais se vinculam.

Art. 4º. Para efeitos deste Regulamento, as Atividades Práticas Supervisionadas (APS) constarão de atividades de Biblioteca (frequência e utilização), atividades relacionadas aos laboratórios (relatórios de experiências e outras), trabalhos individuais ou em grupo determinados pelo professor, trabalhos de iniciação científica, resolução de exercícios do Portal ou de listas, programadas para serem supervisionadas pelos professores em suas aulas.

§1º Para os cursos de licenciatura, acrescentam-se a essas atividades os seminários de práticas e outras atividades inerentes às licenciaturas. §2º – As APS são detalhadas nos Planos de Ensino das disciplinas às quais se vinculam e aprovadas pela Coordenação de Curso, a quem compete acompanhar o seu desenvolvimento.

§3º – As APS são atividades acadêmicas desenvolvidas sob a orientação, supervisão e avaliação de docentes, não cabendo o seu aproveitamento como Atividades Complementares.

§4º – As APS são registradas em formulário próprio, obedecendo a instruções e procedimentos específicos definidos pela Coordenação de Curso.

CAPÍTULO III

DA SUPERVISÃO E AVALIAÇÃO

Art. 5º. Cabe aos docentes responsáveis pelas APS supervisionar e avaliar o desempenho dos alunos.

Art. 6º. Em cada semestre, o aluno deverá cumprir a quantidade de horas de APS definida para seu curso.

§1º A comprovação da realização das APS, em cada semestre, será feita mediante a entrega ou postagem do trabalho acompanhado da Ficha de Supervisão da APS.

§2º Será atribuído um conceito semestral (Aprovado ou Reprovado) às APS.

Capítulo IV

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 7º. As APS não podem ser utilizadas para reposição de aulas presenciais não ministradas pelos docentes.

Art. 8º. Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação, em conjunto com a Direção do Instituto ao qual se subordina o Curso, ouvidas as partes interessadas.

Art. 9º. O presente Regulamento entra em vigor, após a sua aprovação pelos órgãos colegiados superiores da Instituição. São Paulo, 23 de março de 2015.

PLANO DE **ENSINO**

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 8º Semestre

DISCIPLINA: Desenvolvimento de Produtos Alimentícios

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 Horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 Horas-aula

I - EMENTA

Aplicação, legislação, análise sensorial, rotulagem e marketing no desenvolvimento de produtos alimentícios. Ética e biossegurança. Interação do profissional de nutrição com as ferramentas mercadológicas e no desenvolvimento de projetos que favoreçam essa área.

II- OBJETIVO GERAL

- Capacitar o aluno para atuar na área de pesquisa e desenvolvimento de novos produtos alimentícios, bem como criar condições para que os alunos possam adquirir os conhecimentos necessários para o desenvolvimento de projetos e conhecimentos mercadológicos estratégicos para aplicá-los na área de nutrição e saúde.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Avaliar as tendências de mercado na área de nutrição e novos compostos bioativos.
- Entender o processo de desenvolvimento de produtos alimentícios. Desenvolver projetos.
- Formular novos produtos, seguindo os padrões de qualidade, com aplicabilidade na área de nutrição.
- Compreender a legislação de alimentos, registro de alimentos e rotulagem dos alimentos.
- Conhecer os fundamentos de marketing e fornecer subsídios para que o aluno possa utilizar o composto de marketing em sua área de atuação, dentro dos parâmetros éticos e legais.
- Entender a importância dos clientes (intermediários e finais) e o processo de decisão de compra dos mesmos.

- Planejar e projetar ações estratégicas para indústria de alimentos, unidades de alimentação e nutrição (UAN), cozinha experimental, consultório e hospital.

IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

AULA 1: Introdução à disciplina. Apresentação do conteúdo programático, bibliografia recomendada e critérios de avaliação. Divisão dos grupos para o desenvolvimento dos projetos para elaboração de produtos alimentícios.

AULA 2: Avaliação e tendências de mercado. **RETOMAR CONCEITOS:** compostos bioativos, alimentos Diet e Light, produtos sem glúten, sem leite e derivados. Esses conceitos podem ser retomados na forma de estudo dirigido, com a utilização de artigos. **AULA 3:** Etapas para o desenvolvimento de produtos alimentícios. Estratégias para indústrias de alimentos para diferenciação dos produtos por suas características nutricionais. Fortificação de alimentos na indústria alimentícia. Apresentação da proposta inicial dos produtos que serão elaborados pelos grupos.

AULA 4: : **AULA PRÁTICA I:** desenvolvimento de um produto alimentício - Teste I (após a criação de um novo produto, os grupos deverão, no laboratório de técnica e dietética, preparar e testar o novo produto para avaliação da receita.

AULA 5: Desenvolvimento de rotulagem e informação nutricional (teórico/prática). **AULA 6:** Desenvolvimento de rotulagem e informação nutricional: Alimentos para fins especiais e Regulamento Técnico que autoriza o uso de aditivos edulcorantes em alimentos, com seus respectivos limites máximos.

AULA 7: Desenvolvimento de rotulagem e informação nutricional: Informação Nutricional Complementar (INC)

AULA 8: Desenvolvimento de rotulagem e informação nutricional: Alegações de propriedade de saúde, alegações de propriedade funcional e lista de alegações aprovadas.

NP1

AULA 9: Aula teórica: análise sensorial dos alimentos. Apresentação e escolha dos tipos de análises que serão utilizadas para cada produto.

AULA 10: Desenvolvimento de embalagens: função da embalagem como protetora do alimento e como ferramenta de marketing.

AULA 12: Clientes (intermediários e finais) e sua importância para projetos, delimitação de público alvo para as ações e desenvolvimento de projetos de produtos alimentícios.

AULA 13: Composto de Marketing (4 P's - Produto (bens tangíveis e intangíveis (serviços) / Preço / Praça / Promoção). Marketing nutricional e atuação do nutricionista como bem intangível.

AULA 14: **AULA PRÁTICA II:** desenvolvimento final do produto apresentado no projeto, com aplicação dos testes de análise sensorial.

AULA 15: Seminários: apresentação dos produtos desenvolvidos (os seminários deverão ser apresentados na forma de propaganda do novo produto (filme, comercial de TV ou folder). O grupo deverá “vender” o seu produto.

NP2

PROVA SUBSTITUTIVA EXAME

V - ESTRATÉGIA DE TRABALHO

- Aulas expositivas dialogadas.
- Trabalho de grupo: elaboração de um projeto com a criação/desenvolvimento de um novo produto.
- Projeto: o produto a ser desenvolvido pelos grupos deverá ter uma ou mais características dos temas abordados na disciplina: diet ou light e/ou ser sem glúten e/ou conter ingredientes com propriedades funcionais e/ou sem lactose e/ou ser orgânico e/ou vegetariano e/ou conter ingredientes transgênicos.
- O projeto deverá apresentar uma breve **INTRODUÇÃO** sobre as características nutricionais e importância do produto que está sendo desenvolvido. **OBJETIVO. MATERIAIS E MÉTODOS** (receita padrão do produto e rotulagem nutricional).

RESULTADOS (apresentação dos resultados da análise sensorial).
CONCLUSÃO. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

- Aulas práticas.
- Apresentação de trabalho desenvolvido na disciplina. No decorrer da disciplina os grupos deverão desenvolver um produto voltado para o mercado consumidor dentro dos seguintes temas: diet, light, orgânico, funcional, sem glúten, sem leite, sem ovos, vegetariano.

VI - AVALIAÇÃO

Provas bimestrais conforme regimento da instituição

Aulas práticas

Projeto

Seminários

VII - BIBLIOGRAFIA BÁSICA

ANVISA - Portaria nº 29, de 13 de Janeiro de 1998. Alimentos para fins especiais. Disponível

em: <https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs/1/1998/prt0029_13_01_1998_re.p.html>. Acesso em: 11/03/2016 **Online**

ANVISA - RDC n 359, de 23 de dezembro de 2003. Porção de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Disponível em:

<https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/rdc0359_23_12_2003.html>. Acesso em: 11/03/2016. **Online**

ANVISA - RDC nº 18, de 30 de abril de 1999. Comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos. Disponível em : <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/1999/prt0398_30_04_1999.html>. Acesso em: 11/03/2016. **Online**

ANVISA - RDC nº 19, de 30 de abril de 1999. Registro de alimentos com propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem. Disponível em: <<https://www.saude.rj.gov.br/comum/code/MostrarArquivo.php?C=MjI1MQ%2C%2C>>. Acesso em: 11/03/2016. **Online**

ANVISA - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Rotulagem de alimentos embalados. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2002/rdc0259_20_09_2002.html>. Acesso em: 11/03/2016. **Online**

ANVISA - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Rotulagem nutricional de alimentos embalados. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/res0360_23_12_2003.html>.. Acesso em: 11/03/2016. **Online**

BRASIL. Presidência da República. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. Contém glúten e não contém glúten. Disponível em: <http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/110.674.htm>. Acesso em: 11/03/2016. **Online**

CARELLE, Ana Claudia; CÂNDIDO, Cynthia Cavalini. Tecnologia dos alimentos: principais etapas da cadeia produtiva. São Paulo: Érica, 2015. **Minha Biblioteca**

FELLOWS, P. J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática. Porto Alegre: ArtMed, 2018. **Minha Biblioteca**

VIII - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANVISA - RDC 18, de 24 de março de 2008. Uso de aditivos edulcorantes em alimentos e, com seus respectivos limites máximos. Disponível em: <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2008/rdc0018_24_03_2008.html>. Acesso em: 11/03/2016. **Online**

VARGAS, Ricardo Viana. Gerenciamento de projetos: estabelecendo diferenciais competitivos. Rio de Janeiro: Brasport, 2016. **Biblioteca Virtual**

PORTARIAS E RESOLUÇÕES:

ANVISA – **Lista dos nutrientes e não nutrientes com alegações padronizadas e respectivos requisitos específicos.** Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/wps/content/Anvisa+Portal/Anvisa/Inicio/Alimentos/Assuntos+de+Interesse/Alimentos+Com+Alegacoes+de+Propriedades+Funcionais+e+ou+de+Saud e/A+valiacao+de+seguranca+e+comprovacao+de+eficacia>. Acesso em: 11/03/2016.

ANVISA – RDC nº 2, de 07 de janeiro de 2002. **Substâncias bioativas e probióticos isolados com alegação de propriedade funcional e ou de saúde.** Disponível em:

http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/1c77370047457bcc8888dc3fbc4c6735/RDC_02_2002.pdf?MOD=AJPERES. Acesso em: 11/03/2016.

ANVISA – RDC nº 18, de 30 de abril de 1999. **Comprovação de propriedades funcionais e ou de saúde alegadas em rotulagem de alimentos.**

Disponível: http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/815ada0047458a7293e3d73fb c4c6735/RESOLUCAO_18_1999.pdf?MOD=AJPERES. Acesso em: 11/03/2016.

ANVISA – RDC nº 19, de 30 de abril de 1999. **Registro de alimentos com propriedades funcionais e ou de saúde em sua rotulagem.** Disponível em:

http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/727a7f004745792d8641d63fbc4c6735/RESOLUCAO_19_1999.pdf?MOD=AJPERES. Acesso em: 11/03/2016.

ANVISA – RDC nº 54, de 12 de novembro de 2012. **Informação Nutricional Complementar.** Disponível em:

http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/630a98804d7065b981f1e1c116238c3b/Resolucao+RDC+n.+54_2012.pdf?MOD=AJPERES. Acesso em: 11/03/2016

ANVISA - Portaria nº 29, de 13 de Janeiro de 1998. **Alimentos para fins especiais.** Disponível em: <http://e-legis.anvisa.gov.br/leisref/public/showAct.php?id=17213>. Acesso em: 11/03/2016.

ANVISA – RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. **Rotulagem de alimentos embalados.** Disponível em:

http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/36bf398047457db389d8dd3fbc4c6735/RDC_259.pdf?MOD=AJPERES. Acesso em: 11/03/2016.

ANVISA – RDC nº 269, de 22 de setembro de 2005. **Ingestão diária recomendada de proteínas, vitaminas e minerais.** Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/1884970047457811857dd53fbc4c6735/RDC_269_2005.pdf?MOD=AJPERES. Acesso em: 11/03/2016.

ANVISA - RDC n 359, de 23 de dezembro de 2003. **Porção de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional.** Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/d12c9e804745947f9bf0df3fbc4c6735/RDC_359.pdf?MOD=AJPERES. Acesso em: 11/03/2016.

ANVISA – RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. **Rotulagem nutricional de alimentos embalados.** Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/ec3966804ac02cf1962abfa337abae9d/Resolucao_RDC_n_360de_23_de_dezembro_de_2003.pdf?MOD=AJPERES. Acesso em: 11/03/2016.

BRASIL. Presidência da República. Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003. **Contém glúten e não contém glúten.** Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/L10.674.htm. Acesso em: 11/03/2016.

ANVISA – RDC 18, de 24 de março de 2008. **Uso de aditivos edulcorantes em alimentos e, com seus respectivos limites máximos.** Disponível em: [http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/00f52080443f051bb2eab24e461d9186/Micros oft+Word+-+Resolu%C3%A7%C3%A3o+RDC+n%C2%BA+18,+de+24+de+mar%C3%A7o+de+2008.pdf?MOD=AJPERES](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/00f52080443f051bb2eab24e461d9186/Microsoft+Word+-+Resolu%C3%A7%C3%A3o+RDC+n%C2%BA+18,+de+24+de+mar%C3%A7o+de+2008.pdf?MOD=AJPERES). Acesso em: 11/03/2016.

PERIÓDICOS

- Revista de Nutrição
- Ciência e Tecnologia de Alimentos

SITES

www.cvs.saude.sp.gov.br (legislação/alimentos)

www.agricultura.gov.br (regulamentação de inspeção)

www.anvisa.gov.br (alimentos/legislações novas)

PLANO DE
ENSINO

CURSO: Nutrição
SÉRIE: 8º semestre
DISCIPLINA: Estágio Curricular
CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 400 horas

I – EMENTA

O Estágio possibilita ao aluno a criação, desenvolvimento e aplicação de propostas de trabalho em Nutrição. Integração da teoria com a prática.

II– OBJETIVO GERAL

- Desenvolver, sob a luz da ética profissional, as competências relacionadas às dimensões de trabalho nas áreas Clínica, Saúde Pública e Unidades de Alimentação e Nutrição, objetivando proporcionar ao aluno a liberdade e a interação necessárias para que este elabore e pratique sua forma de ser e fazer a profissão.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Propiciar ao estagiário a oportunidade para a concretização dos conhecimentos teórico-práticos e habilidades adquiridas nos diversos conteúdos curriculares;
- Incentivar a análise crítica - reflexiva sobre situações observadas e/ou compartilhadas;
- Desenvolver a capacidade de criação de propostas, fundamentadas cientificamente, que busquem solucionar os problemas diagnosticados;
- Propiciar ao estagiário o reconhecimento da necessidade de uma atualização científica constante.
- Potencializar a autonomia, criatividade, cientificidade, raciocínio lógico, auto aperfeiçoamento, compromisso e trabalho em equipe multiprofissional.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Nutrição clínica. Nutrição hospitalar. Gestão de sistemas de produção de refeições. Segurança dos alimentos. Segurança alimentar e nutricional. Nutrição em saúde pública. Nutrição na atenção primária. Políticas públicas de alimentação e nutrição. Programa de Alimentação do Escolar. Ética profissional.

V – ESTRATÉGIA DE TRABALHO

Com carga horária total de 800 horas distribuídas equitativamente nas três grandes áreas de atuação: Alimentação Coletiva, Nutrição Clínica e Nutrição em Saúde Pública, os estagiários serão organizados em 3 grupos distribuídos nos campos de estágio. Os estágios serão realizados no turno matutino e, se houver necessidade, no turno vespertino, conforme a possibilidade da unidade concedente.

Os alunos desenvolverão os estágios em sistema de rodízio nas 3 grandes áreas de atuação. A distribuição por locais de estágio será feita com a intermediação da coordenadora do curso.

Ao término de cada etapa de estágio, o aluno deverá apresentar de forma oral e/ou escrita suas atividades desenvolvidas conforme área de atuação. Ao final do semestre, será realizada a média de todas as notas adquiridas pelo aluno em cada etapa do semestre.

Por caracterizar-se, ao mesmo tempo, como um conjunto de atividades de aprendizagem profissional e de ensino, deve ser devidamente orientado, acompanhado e supervisionado por docentes do curso (orientadores) e por profissionais com formação acadêmica em Nutrição, das empresas ou das instituições onde ocorrem (supervisores).

VI – AVALIAÇÃO

Em cada etapa de estágio, a avaliação do aluno será realizada pelo professor orientador de estágio, através da média de notas expressas em escalas de 0 (zero) a

10 (dez). Serão realizadas avaliações de forma oral e/ou escrita no decorrer das etapas de cada estágio.

Para avaliação do aluno deverão ser considerados: conhecimento, frequência e pontualidade, cumprimento integral das obrigações do estágio, responsabilidade e conduta ética.

Será considerado aprovado no estágio o aluno que obtiver média final semestral igual ou superior a 7,0 (cinco) e que cumprir a carga horária e programa estabelecidos. O aluno que não obtiver aprovação deverá repetir o estágio na área referida.

ESTUDOS DISCIPLINARES

Justificativa

Considerando as mudanças introduzidas no cenário da avaliação da educação superior, com a promulgação da Lei n. 10.861/2004, notadamente a partir da divulgação dos resultados do ENADE 2006, a Instituição vem mobilizando a inteligência institucional aliada aos recursos oferecidos pela Tecnologia da Informação e da Comunicação (TIC), na perspectiva de aperfeiçoar sua metodologia de ensino e sua proposta didáticopedagógica.

Esse aperfeiçoamento se materializa no âmbito dos cursos de graduação, por meio de uma contínua reflexão sobre os resultados das avaliações internas, produzidas pela CPA e NDE, e externas conduzidas pelo INEP, SESu, SETEC e SEED.

Associa-se a esse fato a necessidade de adequar os projetos pedagógicos dos cursos de graduação aos ditames das Resoluções CNE/CES nos. 2 e 3, ambas editadas em 2007, e da Resolução CNE/CES no. 4/2009, a primeira e a última fixando a carga horária dos bacharelados e a segunda determinando que a carga horária dos cursos deve ser contabilizada em horas.

Dentre outras medidas emergiu dessa reflexão a necessidade de introduzir no currículo dos cursos de graduação, unidades de estudos diferenciadas que contribuam para o desenvolvimento de competências e habilidades interdisciplinares. Nesse contexto estão inseridos os Estudos Disciplinares (ED) fundamentado nos princípios norteadores das Diretrizes Curriculares Nacionais para os cursos de graduação postulados nos Pareceres

CNE/CES ns. 776/97, 583/2001 e 67/2003

(...)

1) Assegurar às instituições de ensino superior ampla liberdade na composição da carga horária a ser cumprida para a integralização dos currículos, assim como na especificação das unidades de estudos a serem ministradas;(g.n.)

2. indicar os tópicos ou campos de estudos e demais experiências de ensinoaprendizagem que comporão os currículos, evitando ao máximo a fixação de conteúdos específicos com cargas horárias pré-determinadas, os quais não poderão exceder 50% da carga horária total dos cursos;(g.n.)

(...)

4) *Incentivar uma sólida formação geral, necessária para que o futuro graduado possa vir a superar os desafios de renovadas condições de exercício profissional e de produção do conhecimento, permitindo variados tipos de formação e habilitações diferenciadas em um mesmo programa;(g.n)*

5) *Estimular práticas de estudo independente, visando uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno;(g.n)*

Regulamento dos Estudos Disciplinares

CAPÍTULO I

DA CONCEPÇÃO, CARGA HORÁRIA E OBJETIVOS

Art. 1º. O presente Regulamento normatiza a execução dos Estudos Disciplinares (ED), constituídos por um conjunto específico de unidade de estudos, observadas as Orientações para as Diretrizes Curriculares dos Cursos de Graduação emanadas do Conselho Nacional de Educação, nos termos do Parecer CNE/CES nº. 776, de 13 de dezembro de 1997, do Parecer CNE/CES nº. 583, de 4 de abril de 2001 e do Parecer CNE/CES nº. 67 de 11 de março de 2003.

Art. 2º. Os Estudos Disciplinares são unidades de estudos de caráter obrigatório nos cursos de graduação da Instituição, constituindo um eixo estruturante de formação inter e multidisciplinar que perpassa todos os períodos dos cursos.

Art. 3º. A carga horária dos Estudos Disciplinares é definida no projeto pedagógico de cada curso, considerando suas especificidades. **Art. 4º.** São objetivos dos Estudos Disciplinares:

a. propiciar uma sólida formação geral, necessária para que o futuro graduado possa vir a superar os desafios de renovadas condições de exercício profissional e de produção do conhecimento;

b. prover o aluno de graduação de competências e habilidades específicas para abordar, com visão inter e multidisciplinar, problemas de sua área de atuação profissional, com grau crescente de complexidade à medida em que ele progride em sua formação; c. proporcionar aos estudantes oportunidades para estabelecer conexões entre as diferentes áreas do conhecimento visando a solução de problemas;

d. estimular práticas de estudo independente, visando uma progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno.

CAPÍTULO II

DA OPERACIONALIZAÇÃO

Art. 5º. Os ED utilizam a resolução sistemática de exercícios, indutores do desenvolvimento das competências e habilidades para lidar sua área de formação.

§1º. Os exercícios abordam, inicialmente, conteúdos de formação geral, e à medida que o aluno avança na sua matriz curricular, esses conteúdos são progressivamente substituídos por outros de formação específica, de cunho interdisciplinar, envolvendo diferentes campos do saber.

§2º. Os conteúdos abordados nos Estudos Disciplinares devem ter por base as Diretrizes Curriculares e o Projeto Pedagógico do Curso.

Art. 6o. Os Estudos Disciplinares serão desenvolvidos com recursos educacionais combinados do ensino presencial e da educação à distância, utilizando, entre outros, a plataforma de Tecnologia de Informação e Comunicação da Instituição.

CAPÍTULO III

DA SUPERVISÃO E AVALIAÇÃO

Art. 7o. Caberá aos docentes responsáveis pelo ED supervisionar e avaliar o desempenho dos alunos.

Art. 8o. A avaliação de desempenho dos alunos nos Estudos Disciplinares resultará da combinação do seu aproveitamento nas diferentes atividades.

§1o. O aproveitamento dos Estudos Disciplinares de que trata o caput deste artigo poderá ser aferido mediante a aplicação de provas.

§2o. Será atribuído um conceito semestral (Aprovado ou Reprovado) aos Estudos Disciplinares.

Art. 9o. A frequência do aluno nos Estudos Disciplinares resultará da apuração combinada da presença nas diferentes atividades.

Parágrafo Único - Nas atividades a distância, a frequência será controlada por meio dos acessos e do tempo de permanência do aluno na Plataforma Digital da Instituição.

CAPÍTULO IV

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 10o. Os casos omissos serão resolvidos pela Coordenação do Curso, em conjunto com a Coordenação Pedagógica ouvidas as partes interessadas.

Art. 11o. As disposições do presente Regulamento poderão ser alteradas por deliberação do Colegiado de Curso com a anuência dos órgãos colegiados superiores da Instituição. **Art. 12o.** O presente Regulamento entra em vigor a partir do ano de 2010, após a sua aprovação dos órgãos colegiados superiores da Instituição. São Paulo, 23 de março de 2015

PLANO DE ENSINO

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 8º Semestre

DISCIPLINA: Projeto Técnico Científico Interdisciplinar

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 Horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 Horas-aula

I - EMENTA

A disciplina mostra instrumentos teórico-práticos para elaboração da monografia final permitindo ao aluno o aprimoramento do conhecimento teórico e suas interfaces entre a prática e a pesquisa em nutrição. A disciplina é destinada à preparação metodológica, elaboração da monografia final e apresentação pública do trabalho desenvolvido.

II - OBJETIVOS GERAIS

- Elaborar, apresentar e defender uma monografia.

III - OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Exercitar as etapas do processo de desenvolvimento do trabalho científico, de cunho profissional da área de atuação em Nutrição.
- Proporcionar ao acadêmico, situações nas quais possa analisar, processar e concluir sobre os dados coletados.
- Aprimorar a utilização dos meios audiovisuais disponíveis na apresentação de dados científicos.
- Estimular a consulta à bibliografia especializada, bem como o aprimoramento da capacidade de interpretação.
- Aprofundar os conhecimentos na área de interesse do aluno;
- Fazer com que o aluno domine o assunto abordado, conhecendo as suas questões e propondo soluções;
- Apresentar um projeto de cunho profissional, dentro das normas da ABNT, que cumpra seu embasamento teórico dentro do esboço da pesquisa.

IV - CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

Aula 1: A estrutura de uma monografia. Normas para a elaboração de relatório final de trabalhos de conclusão segundo a ABNT.

Aula 2: Estatística. Elaboração de banco de

Aula 3: Tipos de análise de dados

Aula 4: Aspectos gráficos do relatório.

Aula 5: Aspectos gráficos do relatório. Interpretação dos

Aula 6: Interpretação dos dados. Elaboração dos resultados.

Aula 7: Elaboração da discussão

Aula 8: A redação de uma monografia X artigo. Divulgação dos resultados.

Aula 9: Normas para a elaboração de resumos científicos.

Aula 10: Divulgação Científica: Eventos Científicos. Seminários, Congressos, Comunicação e Simpósios. Elaboração de *Posters*.

Aula 11: Normas para elaboração de artigos.

Aula 12: A redação do relatório final. Revisão.

Aula 13: A redação do relatório final. Revisão.

Aula 14: A entrega do trabalho e preparação para apresentação oral.

Aula 15: Preparação para apresentação oral.

Aula 16: Apresentação Oral dos Trabalhos para avaliação pelo corpo docente/banca avaliadora.

V - ESTRATÉGIA DE TRABALHO

O curso será desenvolvido por meio de diferentes técnicas: aulas expositivas, seminários, painéis e oficinas.

VI - AVALIAÇÃO

A avaliação será contínua. O aluno, no decorrer do curso, deverá apresentar os Relatórios da pesquisa e, ao término, expor sua monografia.

OBSERVAÇÃO:

Devido a sua própria natureza, a disciplina de Produção Técnico-Científica Interdisciplinar deverá assumir caráter interdisciplinar, participando dele em fases diversas, professores/pesquisadores de diferentes áreas do conhecimento em nutrição, dependendo dos interesses individuais dos alunos.

VII - BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CRESWELL, John W.; CRESWELL, J. David. Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto. Porto Alegre: Bookman, 2021. **Minha Biblioteca**

FERNANDEZ, Brena Paula Magno. Métodos e técnicas de pesquisa. São Paulo: Saraiva, 2012. **Minha Biblioteca**

GIL, Antonio Carlos. Como elaborar projetos de pesquisa. São Paulo: Atlas, 2022.

[Minha Biblioteca](#)

LAKATOS, E. Maria. Fundamentos de Metodologia Científica. São Paulo: Atlas, 2021.

[Minha Biblioteca](#)

MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia científica: ciência do conhecimento científico; métodos científicos; teoria, hipóteses e variáveis; metodologia jurídica. São Paulo: Atlas, 2011. [Minha Biblioteca](#)

MATIAS-PEREIRA, José. Manual de metodologia da pesquisa científica. São Paulo: Atlas, 2019. [Minha Biblioteca](#)

WALLIMAN, Nicholas. Métodos de pesquisa. São Paulo: Saraiva, 2015. [Minha Biblioteca](#)

VIII - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

ANDRADE, Maria Margarida de. Introdução à metodologia do trabalho científico: elaboração de trabalhos na graduação. São Paulo: Atlas, 2012. [Minha Biblioteca](#)

CASARIN, Helen de Castro Silva; CASARIN, Samuel José. Pesquisa científica: da teoria à prática. Curitiba: Intersaberes, 2012. [Biblioteca Virtual](#)

CASTRO, Claudio de Moura. A prática da pesquisa. São Paulo: Pearson, 2014. [Biblioteca Virtual](#)

CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia científica. São Paulo: Pearson, 2013. [Biblioteca Virtual](#)

COSTA, Marco Antônio F. da; COSTA, Maria de Fátima Baroozo da. Projeto de pesquisa. São Paulo: Vozes, 2015. [Minha Biblioteca](#)

FLICK, Uwe. Introdução à metodologia de pesquisa: um guia para iniciantes. Porto Alegre: Penso, 2013. [Minha Biblioteca](#)

PLANO DE **ENSINO**

CURSO: Nutrição

SÉRIE: 8º semestre

DISCIPLINA: Tópicos de Atuação Profissional – Nutrição

CARGA HORÁRIA SEMANAL: 1,5 Horas-aula

CARGA HORÁRIA SEMESTRAL: 30 Horas-aula

I – EMENTA

- Leitura, interpretação e conhecimento de temas vinculados ao conhecimento geral e contemporâneo do egresso.

II– OBJETIVOS GERAIS

- Promover a percepção crítica do aluno para a atuação do nutricionista em todas as áreas da nutrição.
- Ampliar o universo cultural e expressivo do aluno em busca da transdisciplinaridade com as áreas da saúde afins.
- Trabalhar e analisar textos orais e escritos, bem como imagens e gráficos.
- Extrair conclusões por indução e/ou dedução.
- Estabelecer relações, comparações e contrastes em diferentes situações.
- Questionar a realidade e argumentar coerentemente.

III – OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Aprimorar as habilidades de percepção da importância de uma equipe multidisciplinar.
- Ampliar o vocabulário ativo do profissional da saúde.
- Estimular uma comunicação direta e coerente entre profissionais da saúde.
- Aprofundar os conhecimentos científicos em nutrição para qualificar a assistência prestada aos clientes.
- Projetar ações de intervenção.
- Propor soluções para situações-problema.
- Atuar segundo princípios éticos.

IV – CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

O programa integra conhecimentos básicos, pré-profissionais e profissionais do curso, como conteúdos de nutrição clínica, saúde pública, unidades de alimentação e nutrição, educação alimentar e nutricional, comportamento alimentar, segurança dos alimentos, suplementos nutricionais, compostos bioativos em alimentos funcionais, epigenética, nutrigenética e nutrigenômica, sustentabilidade e fitoterapia; utilizando discussão de estudos de caso e resolução de exercícios com temas interdisciplinares e atuais, com gráficos e figuras com discussão comentada.

Aula 1: Breve histórico da nutrição no Brasil, conquistas recentes das entidades de classe, resoluções (abordar as resoluções dos últimos três anos e as mais relevantes), áreas de atuação do nutricionista (I. Nutrição em Alimentação Coletiva. II. Nutrição Clínica. III. Nutrição em Esportes e Exercício Físico. IV. Nutrição em Saúde Coletiva. V. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos. VI. Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão).

Aula 2: O consumo de alimentos e a percepção de risco e a perspectiva sobre a análise de risco na segurança dos alimentos.

Aula 3: Dimensões da gestão sustentável: avaliação, desenvolvimento e diretrizes para a produção de refeições. Promoção da Saúde, Sustentabilidade e Agroecologia. Dimensão social da sustentabilidade e saúde pública.

Aula 4: Suplementos nutricionais (ANVISA), shakes, dietas da moda, jejum intermitente, low carb, dieta paleolítica e o impacto nas DCNT's. Resolução de exercícios com temas interdisciplinares e atuais, com gráficos e figuras com discussão comentada.

Aula 5: Princípios e práticas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN): conceito de EAN; princípios para ação em EAN; compreensão do papel do nutricionista em EAN; a comida, o alimento e a culinária como elementos de referência e valorização dos diferentes saberes e culturas; caminhos para o planejamento de ações de EAN.

Aula 6: Comportamento alimentar: definição de atitude, prática e comportamento alimentar na escolha e consumo de alimentos; estratégias e ferramentas para o diagnóstico de comportamento e práticas alimentares; publicidade e práticas alimentares; entrevista motivacional; comer intuitivo; comer com atenção plena (mindful eating); terapia cognitivo-comportamental.

Aula 7: Atuação do nutricionista em fitoterapia: introdução ao estudo da fitoterapia popular, tradicional e científica; manipulação magistral; fitoterapia e prescrição e legislação aplicada.

Aula 8: Atuação do nutricionista em fitoterapia: farmacologia aplicada a plantas medicinais, formas farmacêuticas, toxicologia; produtos prontos x manipulados + interações, prescrições: suplementos x fitoterápicos.

NP1

Aula 9: Atuação do nutricionista em epigenética, nutri-genética e nutri-genômica nas DCNT's: resolução de exercícios com temas interdisciplinares e atuais, com gráficos e figuras com discussão comentada.

Aula 10: Atuação do nutricionista em alimentos funcionais: definições, alegações, principais alimentos e estudos na área clínica. Estudo das diretrizes, resolução de exercícios e discussão comentada.

Aula 11: Atuação do nutricionista em alimentos funcionais: pró, prebióticos e simbióticos, FODMAPS: definições, alegações, principais alimentos e estudos na área clínica. Estudo das diretrizes, resolução de exercícios e discussão comentada. Influência dos compostos bioativos no genoma humano.

Aula 12: Atuação do nutricionista nas deficiências nutricionais: vitamina A, vitamina D (consenso), ferro, ácido fólico – (aspectos: epidemiológicos, fisiopatológicos e nutricionais). Estudos de caso que contemplem solicitação, avaliação e interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição: exames bioquímicos utilizados na rotina ambulatorial de grupos específicos, deficiências nutricionais de vitaminas e minerais.

Aula 13: Atuação do nutricionista na desnutrição da atenção básica ao cotidiano hospitalar: discutir subnutrição, desnutrição, kwashiorkor, marasmo e caquexia. Estudos de caso que contemplem solicitação, avaliação e interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição: exames bioquímicos utilizados na rotina ambulatorial de grupos específicos de: subnutrição, desnutrição, kwashiorkor, marasmo e caquexia.

Aula 14: Atuação do nutricionista da atenção básica: das DCNT's ao cotidiano hospitalar: obesidade, síndrome metabólica e diabetes – (aspectos: epidemiológicos, fisiopatológicos e nutricionais): estudo das diretrizes, resolução de exercícios e discussão comentada.

Aula 15: Atuação do nutricionista em UTI, atribuições do nutricionista na equipe multidisciplinar de terapia nutricional, imunonutrição, atuação em cuidados paliativos. Estudo das diretrizes, resolução de exercícios e discussão comentada.

NP2

PROVA SUBSTITUTIVA

EXAME

V - ESTRATÉGIAS DE TRABALHO

Aulas expositivas e interativas. Utilização de metodologias ativas (PBL, CAV, SAI).

Elaboração de exercícios que tenham tabelas e gráficos para análise e discussão, bem como artigos científicos.

Discussão de estudos de caso, criando rede de relações entre a teoria e a prática, que possibilitem ao aluno o desenvolvimento e refinamento do raciocínio crítico para a tomada de decisões.

VI – AVALIAÇÃO

Provas regimentais.
Seminários e trabalhos.
Participação em aula.

VII – BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Formulário de Fitoterápicos da Farmacopeia Brasileira. 1. ed. Brasília, DF: ANVISA, 2011. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/farmacopeia/formulario-fitoterapico>>. Acesso em 21 mar. 2018.. **Online**

BRASIL. Ministério da Saúde. Indicadores de vigilância alimentar e nutricional. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/indicadores_vigilancia_alimentar_nutricional.pdf>. Acesso em: 2 abr. 2018. **Online**

SOCIEDADE BRASILEIRA DE CARDIOLOGIA/ SOCIEDADE BRASILEIRA DE HIPERTENSÃO / SOCIEDADE BRASILEIRA DE NEFROLOGIA. VII Diretrizes Brasileiras de Hipertensão Arterial. Arq Bras Cardiol 2016; 107(3Supl.3):1-83. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/abc/v107n3s3/pt_0066-782X-abc-107-03-s3-0000.pdf>. Acesso em: 2 abr. 2018. **Online**

SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES. Diretrizes Sociedade Brasileira de Diabetes. Ed Clannad,2017-2018. Disponível em: <<https://diretriz.diabetes.org.br/>>. Acesso em: 2 abr. 2018. **Online**

VIII - BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Momento Fitoterápico da Farmacopeia Brasileira. 1. ed. Brasília, DF: ANVISA, 2016. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/farmacopeia/memento-fitoterapico/memento-fitoterapico.pdf/view>>. Acesso em 21 mar. 2018. **Online**

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária(ANVISA). Instrução Normativa n. 5 de 11 de dezembro de 2008. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2005/int0005_11_12_2008.html>. Acesso em 24 de abril de 2018. **Online**

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária(ANVISA). Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 48 de 16 de março de 2004. Disponível em: <<https://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/19131>>. Acesso em 21 de março de 2018. **Online**

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Instrução Normativa nº 02 de 13 de maio de 2014. Lista de medicamentos fitoterápicos de registro simplificado e a Lista de produtos tradicionais fitoterápicos de registro simplificado. Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2014/int0002_13_05_2014.pdf>. Acesso em 21 mar. 2018. **Online**

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS (CFN). Resolução CFN nº 402 de 6 de agosto de 2007. Disponível em: <https://www.cff.org.br/userfiles/26%20-%20BRASIL_%20CONSELHO%20FEDERAL%20DE%20NUTRI%c3%87%c3%83O_%202007Resolucao_402_2007_CFN.pdf>. Acesso em 21 mar. 2018. **Online**

Outros

SAAD, S. M. ISAY; CRUZ, A. G.; FARIA J. A. F. **Probióticos e prebióticos em alimentos:** fundamentos e aplicações tecnológicas. São Paulo: Varela, 2011.

SAGAZ, S. M.; KNEIPP, J. M.; LUCIETTO, D. A.; MADRUGA, L. R. da R. Dimensão social da sustentabilidade e saúde pública: um levantamento bibliométrico. **Rev. Gest. Sist. Saúde**, São Paulo, v. 7, n. 2, p. 73-91, maio/agosto, 2018.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Instrução Normativa nº 02 de 13 de maio de 2014. Lista de medicamentos fitoterápicos de registro simplificado e a Lista de produtos tradicionais fitoterápicos de registro simplificado.** Disponível em: <http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2014/int0002_13_05_2014.pdf>. Acesso em 21 mar. 2018.