

**ASSOCIAÇÃO LIMEIRENSE DE EDUCAÇÃO E CULTURA – ASLEC  
FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**

**PROJETO PEDAGÓGICO DO  
CURSO DE  
NUTRIÇÃO - BACHARELADO**

*Ano/2023*



## **SUMÁRIO**

|   |     |
|---|-----|
| Identificação da Instituição Educacional .....  | 3   |
| 1. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA .....  | 4   |
| 1.1. Políticas Institucionais no âmbito do curso.....   | 6   |
| 1.2. Objetivos do curso .....   | 7   |
| 1.3. Perfil profissional do egresso .....   | 9   |
| 1.4. Estrutura curricular.....  | 11  |
| 1.5. Conteúdos curriculares .....   | 17  |
| 1.6. Metodologia.....   | 221 |
| 1.7. Estágio curricular supervisionado .....  | 221 |
| 1.8. Atividades complementares .....  | 224 |
| 1.9. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC).....  | 225 |
| 1.10. Apoio ao discente .....   | 225 |
| 1.11. Gestão do curso e os processos de avaliação interna e externa .....                           | 227 |
| 1.12. Atividades de tutoria .....   | 227 |
| 1.13. Conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutoria.....               | 228 |
| 1.14. Tecnologias de informação e comunicação (TIC) no processo ensino-aprendizagem.....            | 228 |
| 1.15. Ambiente Virtual de Aprendizagem .....  | 229 |
| 1.16. Material Didático.....  | 229 |
| 1.17. Procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem.....      | 229 |
| 1.18. Número de vagas .....   | 231 |
| 1.19. Integração do curso com o sistema local e regional de saúde/SUS - relação alunos/docente..... | 231 |
| 1.20. Atividades práticas de ensino para área da saúde .....  | 232 |
| 2. CORPO DOCENTE E TUTORIAL .....   | 233 |
| 2.1. Núcleo Docente Estruturante - NDE .....  | 233 |
| 2.2. Equipe multidisciplinar .....  | 234 |
| 2.3. Atuação do coordenador.....  | 234 |
| 2.4. Regime de trabalho do coordenador do curso .....   | 235 |
| 2.5. Corpo docente: titulação .....   | 238 |
| 2.6. Regime de trabalho do corpo docente do curso.....  | 238 |
| 2.7. Experiência profissional do docente.....   | 239 |

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

|   |     |
|---|-----|
| 2.8. Experiência no exercício da docência superior .....                                    | 240 |
| 2.9. Experiência no exercício da docência na educação a distância .....                     | 241 |
| 2.10. Experiência no exercício da tutoria na educação a distância .....                     | 242 |
| 2.11. Atuação do colegiado de curso ou equivalente .....                                    | 242 |
| 2.12. Titulação e formação do corpo de tutores do curso.....                                | 244 |
| 2.13. Experiência do corpo de tutores em educação à distância.....                          | 244 |
| 2.14. Interação entre tutores, docentes e coordenadores de curso a distância.....           | 244 |
| 2.15. Produção científica, cultural, artística ou tecnológica .....                         | 244 |
| 3. INFRAESTRUTURA .....   | 245 |
| 3.1. Espaço de trabalho para docentes em Tempo Integral.....                                | 245 |
| 3.2. Espaço de trabalho para o coordenador .....  | 246 |
| 3.3. Sala de professores .....  | 247 |
| 3.4. Salas de aula .....  | 247 |
| 3.5. Acesso dos alunos a equipamentos de informática .....                                  | 248 |
| 3.6. Bibliografia básica .....  | 249 |
| 3.7. Bibliografia complementar.....   | 249 |
| 3.8. Laboratórios didáticos de formação básica.....   | 250 |
| 3.9. Laboratórios didáticos de formação específica .....                                    | 250 |
| 3.10. Laboratórios de ensino para a área de saúde .....                                     | 252 |
| 3.11. Laboratórios de habilidades.....  | 252 |
| 3.12. Unidades hospitalares e complexo assistencial conveniados. ....                       | 252 |
| 3.13. Processo de controle de produção e distribuição de material didático (logística)..... | 253 |
| 3.14. Comitê de Ética em Pesquisa (CEP).....  | 253 |
| ANEXO I - Manual de Estágio Supervisionado .....  | 254 |
| ANEXO II - Núcleo de Extensão e Pesquisa Einstein.....                                      | 267 |

## Identificação da Instituição Educacional

### Mantenedora

- Associação Limeirense de Educação e Cultura – ASLEC  
Rua Raul Machado, 134, Vila Queiroz – Limeira – SP, CEP: 13485-024
- C.N.P.J.: 56.985.377/0001-00

### Mantida

- Faculdades Integradas Einstein de Limeira - FIEL
  - Sede: Rua Raul Machado, 134, Vila Queiroz – Limeira-SP, CEP: 13485-024
  - Telefone: (19) 3404-9594 e-mail: [fel@einstein-net.com.br](mailto:fel@einstein-net.com.br)

### Dirigente Principal

- Prof<sup>a</sup> Rosely Silvia Affonso Leite

**Curso:** Nutrição, bacharelado

**Sistema de ensino:** Seriado semestral

**Vagas:** 60 vagas anuais

**PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE NUTRIÇÃO - BACHARELADO**

## 1. ORGANIZAÇÃO DIDÁTICO-PEDAGÓGICA

### Contexto Educacional

**Inserção Regional da IES.** A FIEL atua, atuará e terá sua estratégia de competitividade regional dentro do chamado raio de 50 km do Município de Limeira. Esse raio compreende atendimento de demanda de 10 (dez) municípios, que segundo o portal do Governo do Estado de São Paulo – <https://municipios.seade.gov.br/> - resumidamente apresenta os seguintes perfis municipais:

| Município             | Projeção da População para 2021 | PIB per Capita em R\$ (2018) | Matrículas no Ensino Médio (2020) |
|-----------------------|---------------------------------|------------------------------|-----------------------------------|
| Americana             | 235.095                         | 49.425                       | 6.143                             |
| Araras                | 131.191                         | 43.249                       | 3.787                             |
| Artur Nogueira        | 53.224                          | 50.248                       | 1.496                             |
| Cordeirópolis         | 24.615                          | 118.921                      | 819                               |
| Engenheiro Coelho     | 20.884                          | 33.794                       | 814                               |
| Iracemópolis          | 23.907                          | 86.615                       | 686                               |
| Limeira               | 297.662                         | 54.101                       | 9.580                             |
| Piracicaba            | 391.464                         | 68.599                       | 13.153                            |
| Rio Claro             | 202.289                         | 49.412                       | 6.456                             |
| Santa Bárbara D'Oeste | 189.330                         | 31.692                       | 4.779                             |
| <b>Total/Média</b>    | <b>1.569.661</b>                | <b>58.606</b>                | <b>47.713 (*)</b>                 |

(\*) Considerando uma média de aprovação de 92,01%, aproximadamente 43.347 estudantes concluíram o ensino médio nos municípios que circundam Limeira, estando aptos a ingressar no ensino superior.

Fonte: <https://municipios.seade.gov.br/> (2021)

O município de Limeira está localizado a 145 km a noroeste da cidade de São Paulo, na Região Administrativa de Campinas, constituindo-se na sede da Microrregião de Limeira. Situa-se à margem de importantes troncos rodoviários (são entrecortados pelas rodovias do complexo viário da Anhanguera-Bandeirantes e rodovia Washington Luiz) e ferroviários que ligam o estado de São Paulo a Minas Gerais e à Região Centro-Oeste do país, além de destacado tronco ferroviário que escoia a produção do país desde a Região Amazônica até o porto de Santos. Situa-se ainda, junto à Hidrovia Tietê-Paraná, importante via que a liga aos estados do Sul do país e aos países do Mercosul. Com uma média aproximada de 300 mil habitantes, está inserida em uma região que, somada, atinge aproximadamente 1,5 milhões de habitantes. Tem um PIB médio per capita próximo de R\$ 55.000,00 e contou com quase 10.000 estudantes matriculados no Ensino Médio (dados de 2020). Faz divisa ao norte com Cordeirópolis e Araras; a leste, com Artur Nogueira, Engenheiro Coelho e Cosmópolis; ao sul, com Americana e Santa Bárbara d'Oeste e a oeste, com Iracemópolis e Piracicaba.

Na região de atuação da FIEL encontram-se em funcionamento as seguintes IES:

| Instituição(IES)  | Município |
|---|-----------|
| 1. Centro Universitário Salesiano de São Paulo (UNISAL) | Americana |
| 2. Faculdade de Americana (FAM)                         | Americana |
| 3. Faculdade de Tecnologia de Americana (FATEC-AM)      | Americana |
| 4. Instituto de Ensino Superior de Americana (IESA)     | Americana |

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

| Instituição(IES)   | Município             |
|--|-----------------------|
| 5. Centro Universitário da Fundação Hermínio Ometto (FHO)    | Araras                |
| 6. Centro Universitário de Araras - (UNAR)                   | Araras                |
| 7. Faculdade de Tecnologia de Araras                         | Araras                |
| 8. Faculdade São Leopoldo Mandic de Araras (SLMANDIC-Araras) | Araras                |
| 9. Centro Universitário Anhanguera (UNIFIAN)                 | Leme                  |
| 10. Faculdade Anhanguera de Limeira                          | Limeira               |
| 11. Faculdade de Administração e Artes de Limeira (FAAL)     | Limeira               |
| 12. Faculdades Integradas Einstein de Limeira (FIEL)         | Limeira               |
| 13. Instituto Superior de Ciências Aplicadas - Isca (ISCA)   | Limeira               |
| 14. Faculdade Santa Lúcia (FCACSL)                           | Mogi Mirim            |
| 15. Fatec Arthur Azevedo - Mogi Mirim (FATECMM)              | Mogi Mirim            |
| 16. Escola de Engenharia de Piracicaba (EEP/FUMEP)           | Piracicaba            |
| 17. Faculdade Anhanguera de Piracicaba                       | Piracicaba            |
| 18. Faculdade de Tecnologia de Piracicaba (FATEC Piracicaba) | Piracicaba            |
| 19. Faculdade de Tecnologia de Piracicaba (FATEP)            | Piracicaba            |
| 20. Faculdade PECEGE (PECEGE)                                | Piracicaba            |
| 21. Faculdade Univeritas de Piracicaba (UNIVERITAS PCBA)     | Piracicaba            |
| 22. Universidade Metodista de Piracicaba (UNIMEP)            | Piracicaba            |
| 23. Claretiano - Centro Universitário                        | Rio Claro             |
| 24. Faculdade Anhanguera de Rio Claro                        | Rio Claro             |
| 25. Faculdade de Rio Claro (CBTA)                            | Rio Claro             |
| 26. Faculdade Anhanguera de Santa Bárbara                    | Santa Bárbara d'Oeste |
| 27. Faculdade de Santa Bárbara D'oeste (FAP)                 | Santa Bárbara d'Oeste |

*(Fonte: INEP, 2021)*

### **Histórico de Implantação e Desenvolvimento da Instituição**

A ASLEC foi instituída a partir de seu estatuto averbado à margem do Registro nº1547, Livro A-1, de Registro Civil das Pessoas Jurídicas, em cuja certidão /primitiva datada de 28 de julho de 1989, no 1º Registro de Imóveis e Anexos, da Comarca de Limeira, Estado de São Paulo.

A ASLEC iniciou suas atividades educacionais no ano de 1995, via credenciamento da FAENGE – Faculdade de Engenharia Einstein, com os cursos de Engenharia Elétrica – ênfase Eletrônica e de Tecnologia em Processamento de Dados (atualizado, com base no Catálogo Nacional de Cursos, para Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas), autorizados por Decreto de 28 de dezembro de 1994, do Presidente da República Itamar Franco e do Ministro da Educação Murilo Hingel.

Através da Portaria nº 60, publicada no Diário Oficial da União em 14/01/2000, por transformação da FAENGE, passou a ser denominada Faculdades Integradas Einstein de Limeira – FIEL, aprovando nesse mesmo ato o Regimento Unificado.

No ano de 1998, implantou o curso de Pedagogia; em 2000, o curso de Administração de Empresas e em 2001 e 2002, se expandiu ainda mais com a implantação dos cursos de Engenharia Civil, Educação Física (Licenciatura e Bacharelado), Enfermagem, Fisioterapia e Biomedicina. Em 2005 foi implantado o curso de Psicologia; em 2009 implantou-se o curso de Engenharia de Produção, em 2010 o

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

de Arquitetura e Urbanismo, em 2014 o de Engenharia Mecânica e em 2017 foram implantados os cursos de Ciências Contábeis, Estética e Nutrição, totalizando 16 cursos em funcionamento.

A ASLEC-FIEL teve seu primeiro PDI aprovado, para o quinquênio 2002 a 2006, como norteador de seu planejamento estratégico, visando identificar e monitorar o cumprimento de suas metas institucionais. Nesta edição de seu PDI – para o quinquênio 2022/2026, a ASLEC pleiteará a transformação da organização acadêmica de sua mantida Faculdades Integradas Einstein de Limeira, de Faculdade para Centro Universitário, com a manutenção do mesmo endereço: Rua Raul Machado, nº 134, Vila Queiroz, município de Limeira, Estado de São Paulo.

A FIEL, além do Conselho de Administração, Ensino e Pesquisa - CAEPE, e dos Colegiados de Cursos, tem instituída a CPA – Comissão Própria de Avaliação, com o objetivo de manter extenso programa de trabalho norteando todos os processos avaliativos e consolidando uma cultura de avaliação, com a comunidade interna comprometida com o aperfeiçoamento institucional.

### **Áreas de Atuação Acadêmica**

A FIEL oferece os seguintes cursos de graduação no ensino superior:

- Área de Ciências Biológicas e da Saúde: cursos de Biomedicina, Educação Física (Licenciatura e Bacharelado); Nutrição; Estética; Enfermagem; e Fisioterapia;
- Área de Ciências Sociais Aplicadas: Administração de Empresas; Arquitetura e Urbanismo; e Ciências Contábeis;
- Área de Ciências Humanas e Sociais: Pedagogia e Psicologia;
- Área de Engenharias e Tecnologias: Engenharia Elétrica – ênfase Eletrônica; Engenharia Civil; Engenharia de Produção, Engenharia Mecânica, Tecnologia em Análise e Desenvolvimento de Sistemas.

Atua também com cursos de pós-graduação lato-sensu na área da educação, bem como nas áreas vinculadas aos cursos em funcionamento e já reconhecidos, com a proposta de educação continuada, segundo a demanda de sua inserção regional.

### **1.1. Políticas Institucionais no âmbito do curso**

O PDI da ASLEC-FIEL é um documento que identifica a filosofia do trabalho, a missão a que se propõe, as diretrizes pedagógicas que orientam suas ações, a sua estrutura organizacional e as atividades acadêmicas que desenvolve e/ou que pretende desenvolver. Com textos concisos e claros e dados e informações relevantes, permite identificar e monitorar o cumprimento das metas institucionais estabelecidas.

Elaborado segundo os eixos temáticos essenciais recomendados pelo MEC, contempla dados sobre o perfil institucional, sobre o planejamento e gestão institucional, evidenciando a oferta de cursos, infraestrutura e gestão econômico-financeira; dados de avaliação e acompanhamento de desempenho institucional e o cronograma.

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

Além das evidências acima, o PDI da ASLEC-FIEL, no âmbito do curso, dá o enfoque sintonizado da capacidade das instalações com o equilíbrio econômico-financeiro, buscando a melhoria contínua e o atendimento da missão institucional, no contexto regional. Voltado ao contexto social e econômico, relembra a missão institucional: cidadania e sociedade mais justas; seus compromissos institucionais: serviços educacionais com padrão qualitativo, buscando atender com excelência as necessidades e requisitos da clientela; sua finalidade institucional: difusão ao ensino e a promoção social e cultural; e, seus objetivos institucionais: formar diplomados aptos para a inserção em setores profissionais e participação no desenvolvimento da sociedade brasileira.

No tocante às políticas institucionais constantes do PPI, no âmbito do curso contempla:

- Política de ensino, onde as diretrizes pedagógicas do ensino-aprendizagem são desenvolvidas segundo a missão e finalidades da ASLEC-FIEL, de formas a oportunizar apropriações ativas e críticas do conhecimento científico, historicamente produzido e dinamicamente evoluído e acumulado pela humanidade, inspiradas nos princípios de liberdade e nos ideais de solidariedade humana, tem por finalidade o pleno desenvolvimento do educando, observa a abordagem dos conteúdos formadores das estruturas mentais e vincula-a às habilidades e competências para progressiva autonomia profissional e intelectual;
- Na política de iniciação científica objetiva despertar a vocação e desenvolvimento do senso crítico, investigativo e de conquista do aluno, tão necessária ao processo de formação contínua e de alicerce ao desenvolvimento de futuros projetos de pesquisa que contribuam para um maior conhecimento e socialização do saber;
- Na política de extensão, junto ao alunado e comunidade, visando contribuir para elevar as condições de vida ao desenvolvimento e progresso da região; e,
- Na política de avaliação, como grande propulsora de mudanças no processo acadêmico de produção e disseminação do conhecimento.

## **1.2. Objetivos do curso**

O curso de Nutrição das Faculdades Integradas Einstein de Limeira tem como objetivo geral desenvolver a educação por meio da pesquisa e integrá-lo ao ensino com qualidade, autonomia do conhecimento e promoção da cidadania, formando nutricionistas éticos, críticos e reflexivos, apto a atuar nos setores de alimentação coletiva, nutrição clínica, esportes e exercício físico, saúde coletiva, cadeia de produção, na indústria e no comércio de alimentos, além de ensino, pesquisa e extensão. Além de ser capaz de desenvolver e aplicar os conhecimentos adquiridos e produzidos para o aprimoramento da qualidade de vida da sociedade em que vive e das organizações em que atua.

Em conformidade com as Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso, as faculdades Integradas Einstein de Limeira por meio do curso de Nutrição objetiva promover uma formação que garanta ao nutricionista, competências e habilidades relacionadas ao conhecimento sobre o alimento, suas propriedades, características e aplicações na saúde humana, o nutricionista formado pelas Faculdades Integradas Einstein de Limeira desenvolverá habilidades para reconhecer a melhor estratégia nutricional a ser aplicada para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais; o curso objetiva ainda garantir conhecimento, que propicie ao nutricionista habilidades para além de promover o diagnóstico, planejar e prescrever a melhor dieta e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos podendo ainda, desenvolver dentro da tecnologia dos alimentos, novas fórmulas ou produtos alimentares para promoção da saúde humana.



**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

É objetivo do curso, possibilitar ao nutricionista egresso desta Instituição, visão abrangente do indivíduo e pensamento crítico para aplicar os conhecimentos adquiridos durante a graduação de forma a integrar equipes multiprofissionais, contribuindo do planejamento à execução de propostas na área de alimentação e nutrição e de saúde.

Faz parte do escopo do curso desenvolver no alunado, a capacidade de atuar em frentes populacionais, com programas de educação nutricional, segurança alimentar e vigilância nutricional, idealizando, liderando e executando projetos regionais e nacionais de educação e conscientização da população, por meio de técnicas e métodos de ensino propostos na sua área de atuação. Frente as diversidades encontradas na comunidade, o curso de nutrição Einstein também objetiva propor ao nutricionista a análise da melhor estratégia de atuação frente as influências socioculturais e econômicas a serem enfrentadas, reconhecendo acima de tudo, a saúde como direito universal e garantindo a assistência nutricional como um serviço preventivo e curativo cuja atuação dever-se-á ser analisada de acordo com o nível de complexidade exigido em cada caso.

Por fim, objetiva-se com o curso, promover conhecimento para o nutricionista desenvolver atividades não somente na área de promoção de saúde, mas também no âmbito de controle de qualidade de alimentos, assessoria e consultoria nutricional, marketing e pesquisa na área de alimentação e nutrição.

### **Justificativa de oferta do curso**

A proposta para criação do Curso de Graduação em Nutrição nas Faculdades Integradas Einstein de Limeira surge do objetivo institucional de difundir conhecimento associada a formação de profissionais competentes e cidadãos capazes de atuar como agentes transformadores na vida política, social e cultural das comunidades da região que irão atuar.

Além disso, a identificação na instituição de condições locais favoráveis, como a utilização da infraestrutura já disponível para outros cursos de graduação na área de saúde, como Educação Física, Fisioterapia, Biomedicina e Enfermagem, traz o anseio da ampliação do campo da saúde com o oferecimento do curso de Nutrição.

O curso de Nutrição FIEL, objetiva proporcionar ao aluno a perspectiva de interagir na vida acadêmica de forma interdisciplinar e multiprofissional com colegas de áreas correlatas, sendo esse um diferencial a ser destacado, tanto do ponto de vista profissional, quanto da possibilidade da comunidade em receber serviços de saúde que contemplem o indivíduo como um todo.

O interesse pela Nutrição tem aumentado a cada ano, devido as diversas possibilidades de atuação na área, como nutrição clínica, hospitalar, ambulatorial, saúde coletiva, políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, hotéis, restaurantes e refeições coletivas, creches e escolas, consultoria e assessoria alimentar e nutricional, nutrição esportiva, indústria de alimentos, marketing e instituições de pesquisas e universidades, entre outras.

O curso de Nutrição tem um papel decisivo na formação do profissional atualizado e comprometido com a construção de novos conhecimentos na área de alimentação, promoção, proteção e recuperação da saúde humana, bem como na formação do cidadão ético, reflexivo e humanista.

Acredita-se, portanto, que a proposta pedagógica do curso de Graduação em Nutrição estabelece-se de forma condizente com as exigências da atualidade, pois contempla os fundamentos das Ciências Biológicas, Humanas e Sociais objetivando preparar o alunado para exercer o ofício de nutricionista com

ética, responsabilidade e amparo científico, de acordo com a realidade social e econômica em que o profissional está inserido.

O curso de nutrição FIEL contempla disciplinas de grande importância e crescente interesse, como Nutrição esportiva e fitoterapia, além de ética e segurança alimentar. Baseando-se ainda em uma perspectiva pedagógica interdisciplinar, são elaborados durante todo o curso, projetos integradores, no anseio uma visão multidisciplinar da ciência da nutrição. Nesses momentos e no decorrer do curso, por meio de atividades complementares e projetos de pesquisa científica, o alunado é incentivado a desenvolver pesquisas e discussões nas áreas de saúde pública, alimentação coletiva e nutrição clínica, sempre amparado e supervisionado pelos docentes do curso. Alguns de nossos projetos incluem: avaliação nutricional e abordagem dietoterápica e suplementar de atletas e desportistas de Limeira e região; educação nutricional de crianças de 2 a 10 anos, estudantes do ensino fundamental do Colégio Einstein; ações sociais de educação alimentar e comportamental, aplicados à população de Limeira.

### **1.3. Perfil profissional do egresso**

O perfil do egresso do Curso de Nutrição das Faculdades Integradas Einstein de Limeira vai ao encontro às Diretrizes Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, baseando-se na Resolução do Conselho Nacional de Educação / Câmara de Ensino Superior (CNE/CES) n° 05, de 07 de novembro de 2001 do Ministério da Educação (DOU de 09 de novembro de 2001, seção I).

O egresso deverá ter formação generalista, baseada em sólida fundamentação teórico-prática, para garantir uma atuação consciente e crítica de acordo com a realidade social. Sua formação interdisciplinar nas áreas de ciências humanas, saúde, ciências dos alimentos e administração, garante ao egresso do curso de Nutrição da FIEL uma ampla visão de atuação nas diversas vertentes da profissão, com base em princípios éticos-políticos, autonomia e consciência da importância da formação continuada e do compromisso com o ser humano e com a sustentabilidade social e ambiental.

Deverá ainda ser dotado de conhecimentos na área de segurança alimentar e atenção dietética, visando a promoção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais.

Um ponto de grande relevância na sua formação é o estímulo à constante atualização no contexto da aplicação da ciência nas mais diversas áreas de atuação profissional, o que permite a ele aplicar a nutrição como um instrumento construtor de uma ação social promotora de mudanças na qualidade de vida do indivíduo ou de grupos populacionais, sempre pautado nos princípios da ética profissional.

#### **Competências e Habilidades**

O nutricionista da FIEL desenvolve durante o curso, a capacidade de tomar decisões e assumir lideranças, de forma articulada com outros profissionais ou comunidades, e com espírito empreendedor na busca de novas áreas de atuação do profissional nutricionista, estando apto a desenvolver atividades nas áreas como nutrição clínica, alimentação e saúde coletiva, nutrição esportiva e marketing em nutrição e indústria de alimentos, além da pesquisa e docência.

Para tanto, o Curso de Nutrição das Faculdades Integradas Einstein de Limeira, visa desenvolver, no processo de formação do aluno, as seguintes habilidades e competências:

#### **Competências Gerais:**

- Capacidade de raciocínio lógico e crítico, para identificar os problemas da sociedade, e analítico para procurar soluções para eles;
- Capacidade de trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade;
- Capacidade de comunicação e liderança, tomando decisões de maneira ética, apropriada, eficaz e garantindo o bem-estar da comunidade e equipe, fazendo o gerenciamento dos recursos físicos, materiais e de pessoal;
- Capacidade em fragmentar para resolver problemas, por meio da busca de atualização constante na profissão em todas as áreas de conhecimento da nutrição, aprendendo continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática, assim como estar apto a realizar treinamento de futuras gerações de profissionais.

### **Competências Específicas:**

Ao término de sua graduação e durante toda sua carreira, o nutricionista será munido com conhecimentos requeridos para o desenvolvimento de competências e habilidades específicas, de maneira que seja capaz de:

- Desenvolver ações nas quatro esferas de atenção à saúde, prevenindo, promovendo, protegendo e reabilitando o indivíduo ou a coletividade a qual está inserido;
- Por meio da capacidade crítica de avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional de indivíduos e/ou coletividades sadias e enfermas em todos os ciclos da vida, o nutricionista deve estar apto a planejar, prescrever, analisar, supervisionar, avaliar e acompanhar dietas e suplementos dietéticos, considerando a influência sociocultural e econômica do público-alvo em questão;
- Promover ação transformadora na sociedade, por meio da execução de programas de educação nutricional, atuação em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar, nutricional e sanitária;
- Atuar nas áreas de alimentação coletiva, planejando, gerenciando e supervisionando unidades de alimentação e nutrição, com vista em manter e ou melhorar as condições de saúde da coletividade assistida;
- Executar de maneira crítica atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição, garantindo o pleno exercício ético/profissional;
- Atuar na área de marketing nutricional, além de exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana, garantindo segurança e custo-efetividade.

#### **1.3.1 Coerência dos objetivos do curso com o perfil do egresso**

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

Os objetivos do curso estão em plena coerência com o perfil do egresso e são demonstrados na tabela abaixo por meio da inter-relação dos conteúdos curriculares e as competências desenvolvidas pelo alunado.

| <b>Competências e Habilidades a serem desenvolvidas</b>   | <b>Disciplinas relacionadas</b>   |
|---|---|
| Aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética;   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Composição dos alimentos</li> <li>- Tecnologia dos alimentos</li> <li>- Bromatologia</li> <li>- Nutrição Humana Básica</li> </ul>                        |
| Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais;  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliação Nutricional</li> <li>- Dietoterapia</li> <li>- Planejamento de cardápio</li> </ul>   |
| Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação;  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educação Nutricional</li> <li>- Projeto Integrador I a IV</li> </ul>   |
| Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária;  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Educação nutricional</li> <li>- Segurança Alimentar e Nutricional</li> <li>- Epidemiologia da Nutrição</li> <li>- Políticas Públicas de Saúde</li> </ul> |
| Atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional;  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Terapia Nutricional em cuidados intensivos</li> </ul>  |
| Avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos saudáveis e enfermos;  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dietoterapia</li> <li>- Planejamento de Cardápio</li> <li>- Patologia</li> </ul>   |
| Planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades saudáveis e enfermas;  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I</li> <li>- Gastronomia e Nutrição</li> </ul>   |
| Atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nutrição comportamental</li> <li>- Ética e Filosofia</li> <li>- Sociologia e Antropologia</li> </ul>   |
| Reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema; | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Políticas Públicas de Saúde</li> <li>- Nutrição nos Ciclos da Vida</li> <li>- Terapia Nutricional em cuidados intensivos</li> </ul>                      |
| Desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição;   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II</li> <li>- Técnica dietética</li> </ul>   |
| Atuar em marketing de alimentação e nutrição;   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Empreendedorismo e Inovação</li> </ul>   |
| Exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Higiene e Legislação de Alimentos</li> </ul>   |
| Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares, visando sua utilização na alimentação humana;   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecnologia dos alimentos</li> <li>- Empreendedorismo e Inovação</li> </ul>   |
| Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição;  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Projeto Integrador I a IV</li> </ul>   |
| Investigar e aplicar conhecimentos com visão holística do ser humano, integrando equipes multiprofissionais.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Políticas Públicas de Saúde</li> <li>- Segurança alimentar e Nutricional</li> <li>- Ética e Filosofia</li> </ul>   |

#### **1.4. Estrutura curricular**

Todas as disciplinas são organizadas em aulas teóricas e práticas, seja por meio de atividades em laboratórios específicos, sempre respeitando os critérios legais do número máximo de alunos nos locais destinados às práticas, no caso das disciplinas que demandam esse tipo de prática, ou através de

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

desenvolvimento de trabalhos em equipe e discussão de temáticas de interesse da própria matéria/conteúdo ou de enfoque interdisciplinar.

**Flexibilidade.** As disciplinas de conteúdos básicos, oferecidas no curso de Nutrição, apresentam componentes curriculares compatíveis com outros cursos da área da saúde, promovendo dessa forma, flexibilidade e propiciando ao discente, no transcorrer do curso, a transferência para outro, de área a fim, caso queira e tenha um índice elevado de aproveitamento dos componentes curriculares cursados e aprovados.

**Atividades complementares.** As atividades complementares podem ser realizadas em qualquer período letivo no decorrer do curso, permitindo ao aluno, participar das atividades que melhor se enquadram nos temas e assuntos de seu interesse, desde que sejam coerentes com os objetivos do curso.

**Aproveitamento de estudos.** Visando atender o que determina o parágrafo 2º, do Art. 47, da Lei 9.394/96, foram instituídos: 1) Plano de Estudos, para análise de aproveitamento de conteúdos cursados e aprovados originários de outra IES ou curso; 2) Exame de Proficiência, possibilita ao aluno realizar exame sobre todo o conteúdo do componente curricular ao qual se considera detentor de conhecimentos suficientes para que, sendo aprovado, deste será dispensado de cursar.

**Interdisciplinaridade.** A formação do nutricionista será embasada em conceitos que propiciem o desenvolvimento de competências e habilidades a partir de situações que se constituem fundamentalmente pela aplicação de conhecimentos adquiridos em disciplinas nas quais os conteúdos se inter-relacionam e se complementam. Esses procedimentos e práticas desenvolvidas no âmbito do curso, devem sempre buscar a interdisciplinaridade entre conteúdos, respeitando-se a ética, o social, o meio ambiente, etc.

**Acessibilidade Metodológica.** Na estrutura curricular do curso não há métodos, conteúdos e/ou técnicas que atrapalhem o processo ensino-aprendizagem àqueles que, por qualquer deficiência (temporária ou permanente) necessitem de atenção especial.

A acessibilidade proposta no curso, visa atender ao que determina a legislação referente aos dispositivos, serviços, políticas e adequações necessárias para o correto acolhimento das Pessoas com Deficiência, procurando respeitar suas necessidades específicas, ao prover o atendimento de suas necessidades educacionais especiais, com seus diferentes ritmos e estilos de aprendizagem a fim de promover uma educação completa e de alta qualidade para todos, em igualdade de oportunidades. São adotados então, ações específicas para cada caso/situação, entre: alunos com deficiências físicas ou mobilidade reduzida; alunos com deficiência visual e baixa visão; alunos com deficiência auditiva; alunos com deficiência intelectual e altas habilidades.

Outras ações, além das referidas acima, são tomadas no âmbito do curso, a fim de propiciar a inclusão no ensino, dentre elas, a expertise de uma psicopedagoga, que fica disponível para o atendimento das necessidades individuais dos alunos que apresentem qualquer deficiência intelectual, incluindo o autismo. Encaixa-se nesse trabalho além do atendimento individual para os casos diagnosticados anteriormente, a orientação aos coordenadores e professores sobre o planejamento das aulas e das avaliações. Esta Psicopedagoga é responsável em fazer as adaptações pedagógicas quando estas se fazem necessárias em maiores detalhes. Também faz orientações de estudos e planejamento junto aos alunos afim de que o acompanhamento acadêmico seja contínuo e eficaz em suas dificuldades, e peculiaridades. Aos alunos diagnosticados com altas habilidades, orienta também aos professores e coordenadores de curso formas de estímulo e maior aproveitamento das aulas e produção de novos conhecimentos por parte do aluno.

Articulação da Teoria com a Prática. As principais formas de articulação/interação entre teoria e prática se dão durante a realização das aulas práticas desenvolvidas em laboratórios didáticos específicos, desde as disciplinas de formação básica até as disciplinas de formação profissional específicas.

A articulação da teoria com a prática pode ser observada também em alguns seminários, palestras, debates, visitas técnicas, simpósios e eventos científicos da área e na participação de programas de iniciação científica.

A disciplina Libras - Língua Brasileira de Sinais é ofertada no curso, em caráter optativo, podendo ser cursada pelo aluno em qualquer semestre letivo e em qualquer turma ou curso. Normalmente, as aulas de Libras são ministradas aos sábados no período da manhã, entretanto, caso haja demanda por parte dos alunos, ela pode ser ministrada em outros dias e horários, sendo necessário articular junto à Coordenadoria de Curso sobre a possibilidade e viabilidade de formação de turma específica para realização das aulas.

A Matriz Curricular atende às Políticas de Educação Ambiental (Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999 e Decreto Nº 4.281 de 25 de junho de 2002) oferecendo integração da educação ambiental aos componentes curriculares, de modo transversal, contínuo e permanente. No tocante à Educação em Direitos Humanos combinou-se transversalidade e interdisciplinaridade, conforme o disposto no Parecer CNE/CP Nº 8, de 06/03/2012, que originou a Resolução CP/CNE Nº 1, de 30/05/2012. O currículo contempla a Relações Étnico-raciais e o Ensino de História e Cultura Afro-Brasileira e Indígena, nos termos da Lei Nº 9.394/96, com a redação dada pelas Leis Nº 10.639/2003 e Nº 11.645/2008, e da Resolução CNE/CP Nº 1/2004, fundamentada no Parecer CNE/CP Nº 3/2004.

Assim, em conformidade com as DCN's, o PPC prevê as formas de tratamento transversal dos conteúdos exigidos em diretrizes nacionais específicas, tais como as políticas de educação ambiental, de educação em direitos humanos, de educação para a terceira idade, de educação em políticas de gênero, de educação das relações étnico-raciais e histórias e culturas afro brasileira, africana e indígena, entre outras.

O currículo contempla o conteúdo curricular de LIBRAS, no elenco das disciplinas optativas, conforme determina o Decreto 5.626 de 22 de dezembro 2005.

As atividades de extensão gerarão produtos que se caracterizarão pela responsabilidade social, tornando-os então, acessíveis aos diversos setores da população de forma a transformá-los em partícipes dos resultados produzidos pelas atividades desenvolvidas intramuros na academia. Assim, entendemos que a "extensão" é uma ação que viabiliza a interação entre a Instituição e a sociedade, constituindo o elemento capaz de operacionalizar a relação teoria/prática e promover a troca entre os saberes acadêmicos e o senso comum. As atividades de extensão serão realizadas com envolvimento dos alunos, professores e comunidade.

Com a finalidade de atender à legislação vigente para a Extensão, a FIEL tem por embasamento legal:

1) A Lei de Diretrizes e Base da Educação (LDB), que determina em seu Art. 43, incisos VI e VII, que a educação superior tem por finalidade:

*VI - estimular o conhecimento dos problemas do mundo presente, em particular os nacionais e regionais, prestar serviços especializados à comunidade e estabelecer com esta uma relação de reciprocidade;*

*[...]*

## FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL

### Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado

---

*VII - promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica geradas na instituição.*

E, ainda, em seu Art. 44, inciso IV, a LDB esclarece que a educação superior abrangerá os seguintes cursos e programas:

*IV - de extensão, abertos a candidatos que atendam aos requisitos estabelecidos em cada caso pelas instituições de ensino.*

2) A Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018, que estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação (PNE) 2014-2024.

A referida resolução determina, em seu Art. 4º, que os cursos de graduação devem contemplar o mínimo de dez por cento do total da carga horária em programas e projetos de extensão, sob a forma de componente curricular. No Art. 7º dispõe, ainda, que “são consideradas atividades de extensão as intervenções que envolvam diretamente as comunidades externas às instituições de ensino superior e que estejam vinculadas à formação do estudante, nos termos desta resolução, e conforme normas institucionais próprias”.

Assim, na FIEL, as atividades acadêmicas de extensão estão integradas à matriz curricular dos cursos por meio do componente curricular “Projeto Interdisciplinar de Extensão”, constituindo-se em um processo interdisciplinar, político-educacional, cultural, científico e tecnológico. Esse componente curricular interdisciplinar objetiva promover a interação transformadora entre a Faculdade e outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em permanente articulação do ensino e da iniciação científica, ancorada em processo pedagógico único. A interação da comunidade acadêmica com a sociedade pela troca de conhecimentos, pela participação e pelo contato com as questões presentes no contexto social contribuirá com a formação do aluno como profissional e como cidadão crítico, ético e responsável.

A FIEL pretende, dessa forma, expressar e cumprir com seu compromisso social, em especial os de comunicação, cultura, direitos humanos e justiça, educação, meio ambiente, saúde, tecnologia e produção e trabalho, em consonância com as políticas ligadas às diretrizes para a educação ambiental, a educação étnico-racial, os direitos humanos e a educação indígena.

Conforme determina o Art. 8º da referida Resolução:

*[...] as atividades extensionistas, segundo sua caracterização nos projetos político-pedagógicos dos cursos, se inserem nas seguintes modalidades:*

*I - programas;*

*II - projetos;*

*III - cursos e oficinas;*

*IV - eventos;*

*V - prestação de serviços.*

*Parágrafo único. As modalidades, previstas no artigo acima, incluem, além dos programas institucionais, eventualmente também as de natureza governamental, que atendam às políticas municipais, estaduais, distrital e nacional.*

Em conformidade com o Art. 9º da Resolução 7/2018, as atividades de extensão serão realizadas presencialmente.

A Extensão, como toda e qualquer atividade acadêmica, deve ser avaliada em processo contínuo, de forma a buscar o aperfeiçoamento de suas características essenciais de articulação entre o ensino, a pesquisa e a formação do aluno. Compete à CPA, ao NDE e ao colegiado a avaliação da pertinência, da relevância da utilização das atividades, dos resultados e dos objetivos da extensão na creditação curricular.

O Projeto Interdisciplinar de Extensão será sistematizado e acompanhado pelo coordenador do curso e pelos docentes responsáveis pelas disciplinas articuladoras em cada semestre.



**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

**1.4.1 Matriz curricular do curso**

**Faculdades Integradas Einstein de Limeira**

Curso: **NUTRIÇÃO**, grau Bacharelado

Integralização: mínima de 8 semestres; máxima de 12 semestres

Matriz Curricular para ingressantes a partir de 2019

| 1º semestre                         | Carga horária semanal |            |           | Total no Semestre |
|-------------------------------------|-----------------------|------------|-----------|-------------------|
|                                     | Teoria                | Prática    | Total     |                   |
| Leitura e Produção de texto         | 25                    | 15         | 2         | 40                |
| Sociologia e antropologia           | 20                    | 20         | 2         | 40                |
| Anatomia Humana                     | 40                    | 40         | 4         | 80                |
| Citologia, Histologia e Embriologia | 44                    | 36         | 4         | 80                |
| Bioquímica geral                    | 23                    | 17         | 2         | 40                |
| Bioquímica dos alimentos            | 24                    | 16         | 2         | 40                |
| Genética                            | 28                    | 12         | 2         | 40                |
| Introdução à Nutrição               | 15                    | 25         | 2         | 40                |
| <b>Total Semestre</b>               | <b>219</b>            | <b>181</b> | <b>20</b> | <b>400</b>        |

| 2º semestre                       | Carga horária semanal |            |           | Total no Semestre |
|-----------------------------------|-----------------------|------------|-----------|-------------------|
|                                   | Teoria                | Prática    | Semana    |                   |
| Composição dos alimentos          | 50                    | 30         | 4         | 80                |
| Parasitologia Humana              | 30                    | 10         | 2         | 40                |
| Fisiologia Humana                 | 50                    | 30         | 4         | 80                |
| Microbiologia aplicada à Nutrição | 56                    | 24         | 4         | 80                |
| Nutrição Humana Básica            | 30                    | 10         | 2         | 40                |
| Bromatologia                      | 28                    | 12         | 2         | 40                |
| Higiene e Legislação de alimentos | 23                    | 17         | 2         | 40                |
| <b>Total Semestre</b>             | <b>267</b>            | <b>133</b> | <b>20</b> | <b>400</b>        |

| 3º semestre                 |            |            |           |            |
|-----------------------------|------------|------------|-----------|------------|
| Epidemiologia e Nutrição    | 13         | 27         | 2         | 40         |
| Políticas Públicas em Saúde | 30         | 10         | 2         | 40         |
| Imunologia                  | 23         | 17         | 2         | 40         |
| Patologia                   | 50         | 30         | 4         | 80         |
| Avaliação Nutricional I     | 23         | 17         | 2         | 40         |
| Tecnologia dos Alimentos    | 46         | 34         | 4         | 80         |
| Técnica dietética I         | 48         | 32         | 4         | 80         |
| Projeto Integrador I        | 10         | 30         | 2         | 40         |
| <b>Total Semestre</b>       | <b>243</b> | <b>197</b> | <b>22</b> | <b>440</b> |

| 4º semestre                   |            |            |           |            |
|-------------------------------|------------|------------|-----------|------------|
| Estatística                   | 27         | 13         | 2         | 40         |
| Ética e Filosofia             | 15         | 25         | 2         | 40         |
| Avaliação Nutricional II      | 56         | 24         | 4         | 80         |
| Farmacologia                  | 23         | 17         | 2         | 40         |
| Técnica dietética II          | 42         | 38         | 4         | 80         |
| Nutrição nos Ciclos da Vida I | 46         | 34         | 4         | 80         |
| Planejamento de Cardápio I    | 25         | 15         | 2         | 40         |
| Projeto Integrador II         | 10         | 30         | 2         | 40         |
| <b>Total Semestre</b>         | <b>244</b> | <b>196</b> | <b>22</b> | <b>440</b> |

| 5º semestre   |            |            |           |            |
|---|------------|------------|-----------|------------|
| Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I | 66         | 14         | 4         | 80         |
| Educação Nutricional                                  | 32         | 48         | 4         | 80         |
| Dietoterapia I  | 44         | 36         | 4         | 80         |
| Nutrição nos Ciclos da Vida II                        | 20         | 20         | 2         | 40         |
| Políticas de Educação Ambiental                       | 26         | 14         | 2         | 40         |
| Nutrição Esportiva                                    | 24         | 16         | 2         | 40         |
| Projeto Integrador III                                | 10         | 30         | 2         | 40         |
| <b>Total Semestre</b>                                 | <b>222</b> | <b>178</b> | <b>20</b> | <b>400</b> |

| 6º semestre  |            |            |           |            |
|--|------------|------------|-----------|------------|
| Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II | 60         | 20         | 4         | 80         |
| Dietoterapia II  | 23         | 17         | 2         | 40         |
| Segurança Alimentar e Nutricional                      | 16         | 24         | 2         | 40         |
| Terapia e Suporte Nutricional                          | 38         | 2          | 2         | 40         |
| Planejamento de Cardápio II                            | 20         | 20         | 2         | 40         |
| Psicologia e Nutrição                                  | 27         | 13         | 2         | 40         |
| Metodologia da pesquisa científica                     | 24         | 16         | 2         | 40         |
| Fitoterapia aplicada à Nutrição                        | 26         | 14         | 2         | 40         |
| Projeto Integrador IV                                  | 10         | 30         | 2         | 40         |
| <b>Total Semestre</b>                                  | <b>244</b> | <b>156</b> | <b>20</b> | <b>400</b> |

| 7º semestre                                 |           |            |           |            |
|---|-----------|------------|-----------|------------|
| Empreendedorismo e Inovação                 | 30        | 10         | 2         | 40         |
| Trabalho de Conclusão de Curso I            | 14        | 26         | 2         | 40         |
| Estágio em Nutrição em Alimentação Coletiva | 8         | 192        | 10        | 200        |
| Estágio em Alimentação Escolar              | 8         | 92         | 5         | 100        |
| Estágio em Nutrição e Saúde Pública         | 8         | 92         | 5         | 100        |
| <b>Total Semestre</b>                       | <b>68</b> | <b>412</b> | <b>24</b> | <b>480</b> |

| 8º semestre  |           |            |           |            |
|--|-----------|------------|-----------|------------|
| Trabalho de Conclusão de Curso II                      | 14        | 26         | 2         | 40         |
| Seminários Avançados de Nutrição                       | 30        | 50         | 4         | 80         |
| Estágio em Nutrição Ambulatorial e no Exercício Físico | 8         | 192        | 10        | 200        |
| Estágio em Nutrição Clínica                            | 8         | 192        | 10        | 200        |
| <b>Total Semestre</b>                                  | <b>60</b> | <b>460</b> | <b>26</b> | <b>520</b> |

|                                   | Horas-aula | Horas-relógio |
|-----------------------------------|------------|---------------|
| Distribuição da carga horária     |            |               |
| Disciplinas teórico-práticas      | 2440       | 2033          |
| Estágio Curricular Supervisionado |            | 800           |
| Atividades de extensão            |            | 240           |
| Atividades Complementares (*)     |            | 80            |
| Disciplina Optativa: Libras (**)  |            | 50            |
| <b>Total do Curso</b>             |            | <b>3203</b>   |

**Observações:** (\*) **Atividades Complementares** podem ser registradas e acompanhadas em qualquer semestre do curso, nos termos de regulamentação própria. Deverão ser registradas 80 horas de Atividades Complementares ao longo do curso. (\*\*) **Disciplina Optativa:** a disciplina Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS será oferecida no 6º semestre do curso, em caráter optativo, e a formação de turmas dependerá da demanda por matrícula. Poderá ainda ser cursada em qualquer outro curso da IES, independente da área, pois o conteúdo da disciplina é de formação geral.

## 1.5. Conteúdos curriculares

### Conteúdos curriculares (MATRIZ 2019)

|  |                                |
|--|--------------------------------|
| <b>1º SEMESTRE</b>                             | <b>400 h</b>                   |
| <b>Disciplina:</b> Leitura e Produção de Texto | <b>Carga Horária:</b> 40 horas |

**EMENTA:** Aperfeiçoamento e reflexão sobre os conhecimentos de leitura e produção textual, por meio do estudo de gêneros acadêmicos e científicos. Desenvolvimento da autonomia e eficiência nas atividades de leitura e escrita, nas atuações acadêmicas e profissionais.

#### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

##### Gerais:

- Refletir sobre a importância da leitura e da produção textual;
- Ampliar os conhecimentos de leitura e escrita, nos gêneros acadêmicos e científicos;
- Aprofundar o conhecimento de diferentes trabalhos científicos;
- Relacionar e aplicar os conhecimentos adquiridos, nas demais disciplinas da grade curricular, principalmente, no desenvolvimento de seu trabalho de conclusão de curso.

##### Específicos – o discente será capaz de:

- Compreender a importância da disciplina, Leitura e Produção de Texto, no curso de Nutrição
- Aprender os conceitos sobre Gêneros Acadêmicos. Conhecer o próprio repertório, por meio de Produção Textual Diagnóstica;
- Conceber os conceitos e a importância da referência, em textos acadêmicos e científicos; apreender a escrever paráfrases e comentários, a partir de textos de outros autores;
- Entender os conceitos dos Fatores de Textualidade, para adequar o texto escrito ao contexto; público-alvo e; objetivos propostos;
- Reconhecer e compreender a estrutura básica do gênero resumo acadêmico e científico; produzir resumo a partir da leitura de artigo acadêmico;
- Compreender os tipos de resenha e, especificamente, a Resenha Crítica;
- Distinguir e apreender as diferenças entre o Gênero Artigo Acadêmico e Científico;
- Conhecer Plataformas online de hospedagem de artigos acadêmicos e científicos;
- Compreender e saber diferenciar os gêneros monografia; dissertação e tese; **10.** Sistematizar o conhecimento adquirido, por meio de pesquisa e escrita de relatório.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** A partir da disciplina de Leitura e produção de texto, o aluno terá capacidade de se comunicar de maneira acessível, mantendo a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não verbal

e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação. Além disso, o aluno desenvolverá a habilidade de liderança para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades no âmbito da disciplina, procuram contribuir para desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação e atuar na capacitação do egresso na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária, além possibilitar a atuação em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde;

### **CONTEÚDOS:**

- Leitura e produção escrita de gêneros acadêmicos e científicos
- Construção de paráfrases
- Fatores de textualidade: Coerência; coesão; clareza; concisão; correção - norma culta e variação linguística; intencionalidade; informatividade (recepção); intertextualidade; aceitabilidade e; situacionalidade (contexto)
- Gêneros Textuais: Resumo; tipos de Resenhas; Artigo Acadêmico e Científico; Monografia; Dissertação e; Tese
- Normas básicas da ABNT (Manual Einstein)

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. THEREZO, G.P. Redação e Leitura para Universitários, Alínea, 2007.
2. KLEIMAN. A. Oficina de leitura. Pontes/Unicamp.1996.
3. KOCH, I.V. Ler e escrever: estratégias de produção textual. 3ªed., São Paulo: Contexto, 2015.
4. KOCH, I.V. Ler e compreender: os sentidos do texto. 3ª ed., 11ª reimpressão. São Paulo: Contexto, 2015. [Disponível na Biblioteca Virtual]
5. FIORANTE, F. B., Almeida, R. de Cássia Santos, Xavier, M. de Fátima. Manual de orientação para formatação e normatização de monografias e outras produções acadêmicas. 14ª ed., Limeira, SP: Faculdades Integradas Einstein de Limeira, 2018.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. KÖCHE, Vanilda Salton. Leitura e produção textual: gêneros textuais do argumentar e expor. 6. ed. Petrópolis: Vozes 2014.
2. GOLDSTEIN, Norma Seltzer; LOUZADA, Maria Silva; IVAMOTO Regina. O texto sem m]
3. PLATÃO & FIORIN. Para entender o texto na sala de aula: leitura e produção, Ática, 1990.

### **LEITURA COMPLEMENTARES:**

#### **Livros**

1. MACHADO, Anna Rachel. *Planejar gêneros acadêmicos*. Ana Maria Machado (coord.), Eliane Gouvêa Lousada, Lília Santos Abreu-Tardelli. São Paulo: Parábola Editorial, 2005
2. MOTTA-ROTH, Désirée; HENDGES, Graciela H. *Produção textual na universidade*. São Paulo: Parábola Editorial, 2010.

### Resenha

1. SOARES, Vanessa Arlésia Souza Ferretti. Resenha. Ilha Desterro, Florianópolis, v. 69, n. 3, p. 249-252, Dec. 2016. Available from <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2175-80262016000300249&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2175-80262016000300249&lng=en&nrm=iso)>. <http://dx.doi.org/10.5007/2175-8026.2016v69n3p249>.

### Artigos (on-line)

1. ROCHA, Camilo. Como escrever melhor: autores compartilham suas experiências. Disponível em: <https://www.nexojournal.com.br/servico/2016/11/08/Como-escrever-melhor-autores-compartilham-suas-experi%C3%Aancias>.

### Vídeos:

1. GONÇALVES, Pam. 5 lições de escrita de RAY BRADBURY (autor de Fahrenheit 451) | DICAS DE ESCRITA | PAM GONÇALVES. Canal Pam Gonçalves, 2019. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=aaWdV7-GWHs>.
2. FERRAZ, Marcus Sacrini. Introdução à escrita acadêmica. Canal USP, 2017. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=Dyb8bOwZkXI>.

### Filmes :

1. Escritores da Liberdade. Direção: Richar LaGravenese, Paramount, 2007. (124 min.)
2. Histórias Cruzadas. Direção: Tate Taylor, DreamWorks, 2011. (146 min.)

**Disciplina:** Sociologia e Antropologia

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Fundamentos teóricos da sociologia e da antropologia. A importância dos fatores sociais e culturais na dinâmica da sociedade contemporânea. Reflexão sobre as relações sociais nas dimensões do trabalho, cultura e meios com destaque na dimensão ética das relações que possibilitam a formação e compreensão do ser humano.

### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

#### Objetivos Gerais:

Ao final da disciplina o aluno deve ser capaz de identificar a complexidade das teias sociais que formam a sociedade, tanto numa perspectiva histórica quanto contemporânea.

#### Objetivos Específicos:

- Introduzir conceitos relativos ao pensamento sociológico e antropológico.
- Conhecer os principais autores da sociologia e antropologia.
- Diagnosticar as problemáticas sociais e propor ações e condutas para a igualdade e equidade entre os indivíduos, tendo como pano de fundo as correntes sociológicas e antropológicas.
- Estabelecer condutas de respeito a diversidade étnica, cultural e social brasileira.
- Valorizar as diferentes manifestações culturais através da compreensão e construção de uma visão mais crítica da indústria cultural e dos meios de comunicação em massa.
- Desenvolver uma visão crítica sobre a sociedade, as redes e mídias digitais.
- Entender o curso a partir de um viés humano.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** A partir da disciplina, como previsto no DCN do curso de Nutrição, os alunos serão capazes de pensar criticamente, analisar os problemas da sociedade e procurar soluções para os mesmos. Terão habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas. Serão capazes de estabelecer uma comunicação ativa e igualitária com a sociedade, desenvolvendo habilidades técnicas para a vivência do trabalho em equipe. Considerar as influências sócio econômicas e culturais dos indivíduos para a realização de seu trabalho. Por fim, estará apto a reconhecer a saúde como direito e atuar para 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 da sociedade.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** Desenvolverá a habilidade para o trabalho em equipe. Reconhecerá a importância da diversidade cultural para a conjuntura social. Valorizará todas as realidades sociais, discernindo sobre o perfil de cada indivíduo. Enxergará a saúde como direito de todos os cidadãos. Com a Sociologia e Antropologia o aluno desenvolverá o perfil necessário ao profissional da Nutrição, tendo como foco os pontos previstos no Perfil do Egresso: - Capacidade de raciocínio lógico e crítico, para identificar os problemas da sociedade, e analítico para procurar soluções para os mesmos. Capacidade de trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade.

**CONTEÚDO:**

- Sociologia e conhecimento: imaginação sociológica, a contribuição da sociologia para interpretação da sociedade, conhecendo os clássicos (Durkheim, Marx e Weber)
- Cultura e sociedade: processos de socialização, socialização e controle social, cultura popular, cultura erudita e cultura de massa.
- Globalização e Sociedade: origens da globalização e suas características, internet, aldeia global, capitalismo e o desenvolvimento da era da globalização.
- Antropologia: conceitos iniciais, complexidade humana percebida na multiplicidade, história do Pensamento Antropológico, respeito à diferença, etnologia, alteridade e tolerância, pluralismo e movimentos étnicos culturais.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. COSTA, C. Sociologia. Introdução à ciência da sociedade. São Paulo: Moderna, 2010.
2. OLIVEIRA, Allan de Paula. Antropologia: questões, conceitos e histórias. [Livro Eletrônico]. Curitiba: Intersaberes, 2018. [Disponível na Biblioteca Virtual]
3. PAIXÃO, Alessandro Eziquiel da. Sociologia Geral [Livro eletrônico] Curitiba: Intersaberes, 2013. [Disponível na Biblioteca Virtual]

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. GONÇALVES, M.A.S. Sentir, pensar, agir: corporeidade e educação. Campinas: Pairus, 1994.
2. HERZFELD, Michael. Antropologia: prática teórica na cultura e na sociedade. (Tradução Noeli Correia M. Sobrinho) [Livro Eletrônico] Petrópolis, RJ: Vozes, 2014. [Disponível na Biblioteca Virtual]
3. LAPLATINE, F. Aprender antropologia. Brasiliense: São Paulo: Ática. 15ª Impressão, 2003.
4. NERY, Maria Clara Ramos. Sociologia Contemporânea. [Livro Eletrônico]. Curitiba: Intersaberes, 2017. [Disponível na Biblioteca Virtual]
5. OLIVEIRA, PERSIO SANTOS DE. Introdução à Sociologia. São Paulo: Ática, 1997.

6. ZANCHI, Marco Tulio; ZUGNO, Paulo Luiz. Sociologia da Saúde. 3ª ed. Revista e ampliada. Caxias do Sul: Educs, 2012. [Disponível na Biblioteca Virtual]

**LEITURA COMPLEMENTAR:**

1. CUNHA, Euclides da. Os Sertões. Rio de Janeiro: Ediouro, 2009.
2. ANDRADE, Mario de. Macunaíma. São Paulo: Agir, 2008.
3. FANON, Frantz. Pele Negra, máscaras brancas. Salvador: Editora da Universidade Federal da Bahia, 2008.
4. Filme “A Onda”. Alemanha: 2008. Direção: Dennis Gansel.
5. Filme “O cortiço”. Brasil:1978. Direção: Francisco Ramalho Jr.
6. Filme “Tapete Vermelho”. Brasil: 2006. Direção: Luis Alberto Pereira.
7. Filme “Um negro”. França: 1959. Direção: Jean Rouch.
8. Filme “Tempos Modernos”. Estados Unidos:1936. Direção: Charles Chaplin.
9. [www.antropologiasocial.com.br/](http://www.antropologiasocial.com.br/)
10. [www.novacartografiasocial.com/](http://www.novacartografiasocial.com/)

**ARTICULAÇÕES COM OUTRAS DISCIPLINAS:** O conteúdo da disciplina está relacionado ao conhecimento humano em meio à sociedade, questões muitas vezes presentes em todas as disciplinas

**Disciplina:** Anatomia Humana

**Carga Horária:** 80 horas

**EMENTA:** Estudo morfofuncional dos sistemas orgânicos que constituem o corpo humano. Abordagem da história da anatomia, a introdução ao estudo da anatomia e regras de nomenclatura, o estudo dos elementos descritivos e funcionais dos sistemas articular, esquelético, muscular, nervoso, circulatório, respiratório, digestório, urinário, genital (masculino e feminino) e endócrino. Correlação morfofuncional clínica do corpo humano.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Por meio do estudo macroscópico da morfologia dos sistemas corpóreos, o aluno terá conhecimento para a identificação de estruturas anatômicas, para a compreensão de suas funções e a sua disposição no corpo humano, além da compreensão de aspectos morfológicos, abordando a interação entre os sistemas e a função de órgãos e tecidos.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** A disciplina de anatomia lança luz sobre conhecimentos que capacitarão o aluno para aplicar conhecimentos na atenção à saúde, uma vez que irão compreender as características gerais sobre o corpo humano focando na prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde. Os discentes também exercitarão a capacidade de comunicação, por meio de trabalhos e ensinamentos em grupos, estimulando maior interação dos futuros profissionais e liderança, pois assumirão posições de liderança de maneira contínua no laboratório de anatomia humana, visto a necessidade de saberem trabalhar em grupo.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento teórico e prático para desenvolver no egresso a capacidade de avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional do indivíduo foco do atendimento nutricional, além de facilitar no momento de realizar diagnósticos nutricionais e intervenções na área de nutrição, liderando equipes multiprofissionais

com pensamentos críticos e lógicos para agregar valor nas habilidades de prevenção, promoção e reabilitação da saúde.

### **CONTEÚDO:**

- Introdução ao estudo da anatomia: conceitos, divisões e histórico
- Terminologia Anatômica: Termos gerais e planos e eixos do corpo humano; Regiões e partes do corpo humano
- Anatomia dos sistemas orgânicos: tegumento comum (pele e anexos: unha, mama, fâneros; tela subcutânea)
- Sistema esquelético: tipos de ossificação; classificação dos ossos; cartilagem
- Sistema articular: articulações fibrosas, cartilagueas, sinoviais
- Sistema muscular: tipos de músculos; organização estrutural dos músculos; principais músculos do corpo humano
- Sistema circulatório e linfático: coração; artérias; veias; circulação no feto; vasos linfáticos; órgãos linfáticos
- Sistema respiratório: nariz e cavidade do nariz; seios paranasais; faringe; laringe; traqueia; brônquios; pleura e pulmões
- Sistema digestório: boca; glândulas salivares; dentes; faringe; esôfago; estômago; intestino delgado; intestino grosso; fígado; vesícula biliar; pâncreas
- Sistema Gênito-urinário rins; ureteres; bexiga urinária; uretra; sistema genital masculino e feminino e suas estruturas e órgãos genitais internos e externos.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. FAIZ, O.; BLACKBURN, S.; MOFFAT, D. Anatomia Básica - guia ilustrado de conceitos fundamentais. 3a Ed. Ed. Manole. 2013. [Disponível na Biblioteca Virtual]
2. SOBOTTA. Atlas de Anatomia Humana. Vol. 1 e 2, 21 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
3. WOLF-HEIDEGGER, G. Atlas de Anatomia Humana. 5ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. COLISIGNO, P.R.C. e colaboradores. Atlas fotográfico de anatomia. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2013. [Disponível na Biblioteca Virtual]
2. DANGELO, J.G. FATTINI, C. A. Anatomia Humana Básica. 2ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2002.
3. GRAAFF, K.M.V. Anatomia Humana. Ed. Manole. 2003. [Disponível na Biblioteca Virtual]
4. ROHEN, J.W. Anatomia Humana: Atlas Fotográfico de Anatomia Sistemica e Regional, São Paulo: Manole, 1998
5. SPENCE, A.P. Anatomia Humana Básica. 2º ed. Editora Manole, São Paulo, 1991.

### **LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. <https://www.youtube.com/channel/UC89Czm6bAUDjYA8rze3mBBg>
2. <https://www.youtube.com/user/rogeriogpedro>
3. <https://www.youtube.com/channel/UCY8MUoRM2v86yCV79LsgfzQ>

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** A Anatomia Humana é uma disciplina base para outras disciplinas técnicas da área da saúde, desta maneira, uma vez que os alunos entendam sobre o sistema muscular poderem observar como funciona o perfil metabólico tanto de um atleta, quanto de um idoso, referente ao seu gasto calórico e o estado nutricional do indivíduo e suas particularidades. Por se tratar de uma disciplina cujo conteúdo explana sobre as estruturas e funcionamento de órgãos, tecidos e sistemas, garante articulação importante com as disciplinas de patologia e fisiologias, disciplinas estas, características por elucidar o funcionamento orgânico em situações de estresse ou patologias instaladas. Por fim, a disciplina em questão pode também articular-se com as de farmacologia e Dietoterapia ao saber sobre o sistema digestório e cada etapa do processo de absorção de nutrientes e em que região isso ocorre.

**Disciplina:** Citologia, Histologia e Embriologia

**Carga Horária:** 80 horas

**EMENTA:** Métodos e técnicas do estudo da célula. Características da célula animal e seus constituintes, em seus aspectos moleculares e estruturais. Princípios básicos da organização dos tecidos e sistemas funcionais com ênfase nas características morfofuncionais. Princípios básicos sobre estudo dos ciclos reprodutivos do homem e da mulher, os principais eventos ocorridos durante o desenvolvimento do embrião, do feto, dos anexos embrionários e da placenta.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Ao final da disciplina o aluno deverá ser capaz de caracterizar a célula como unidade fundamental dos seres vivos, reconhecer a estrutura e funcionamento das organelas celulares e identificar os principais eventos dos processos de divisão celular. No contexto da Histologia o aluno deverá ser capaz de identificar, caracterizar, classificar os principais tecidos e órgãos que constituem o organismo humano, bem como conhecer os seus princípios histofisiológicos. No contexto da Embriologia o aluno deverá ser capaz de compreender a cinética do desenvolvimento através do estudo da ontogênese normal. Desenvolver bases para fisiologia, imunologia e farmacologia.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** A partir da disciplina de Citologia, Histologia e Embriologia, o aluno será capaz de desenvolver bases para comunicação multiprofissional, bem como auxiliar no entendimento da responsabilidade e compromisso com a educação permanente.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades no âmbito da disciplina, procuram contribuir fornecendo base teórico-prática fundamentada, possibilitando assim, atuação crítica do profissional. Ademais, contribui enfatizando e estimulando à constante atualização, a partir de fontes científicas, e da aplicação da ciência nas diversas áreas de atuação do profissional.

**CONTEÚDO:**

- Introdução a citologia. Procariontes e Eucariontes.
- Organização molecular da célula. Transporte através da membrana
- Citoesqueleto: Estrutura e função. Microscopia de Luz e eletrônica.
- Organelas Citoplasmáticas: Ribossomos/retículo endoplasmático/complexo de Golgi/ lisossomos/ mitocôndria e cloroplastos
- Manuseio do microscópio óptico composto. Interpretação de cortes bidimensionais.
- Núcleo Interfásico: Carioteca/cromatina/núcléolo



- Ciclo Celular, Mitose e Meiose.
- Estudo da célula eucarionte: diferentes tipos de células.
- Dissociação do epitélio da mucosa oral.
- Introdução a histologia geral. Tecido epitelial de revestimento e glandular
- Ação enzimática: Catalase.
- Tecido epitelial de revestimento e glandular
- Tecido conjuntivo propriamente dito e tecido adiposo
- Tecido conjuntivo cartilaginoso e ósseo
- Tecido hematopoiético: Sangue periférico, coagulação sanguínea.
- Técnica de esfregaço de sangue periférico.
- Tecido muscular. Classificação dos tecidos musculares.
- Trato Digestivo/Órgãos associados ao trato digestivo.
- Sistemas reprodutores masculino e feminino: Introdução a embriologia/ Reprodução/Fases de desenvolvimento; anexos embrionários e placentação.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. Histologia básica. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
2. JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
3. MOORE, K.L; PERSAUD, T. V. N. Embriologia básica. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.
4. GARTNER, L. P. Atlas Colorido de Histologia -- Rio De Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. CORMACK, D.H. Fundamentos de histologia. 2ª Ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2003.
2. MOORE, K.L; PERSAUD, T. V. N. Embriologia clínica. 9. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.
3. COLISIGNO, P.R.C. e colaboradores. Atlas fotográfico de anatomia. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009 [Disponível na Biblioteca virtual]
4. ALBERTS, B.; JOHNSON, A.; LEWIS, J.; RAFF, M.; ROBERTS, K.; WALTER, P. Biologia Molecular da Célula. 5ª ed., Artmed, Porto Alegre. 2009.
5. ROSS, MICHAEL H. Atlas de histologia descritiva. Artmed, 2012.
6. CARVALHO, H.; RECCO-PIMENTEL, SHIRLEI M. A célula. Manole, 2001.
7. SOBOTTA. Histologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.
8. GARCIA, S. M. L.; FERNÁNDEZ, C. G. Embriologia. 2ª Edição; Editora Artmed; Porto Alegre; 2001.

#### **LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. Membrana Plasmática – Resumo (Legendado) 2015. (4m58s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=4IF8XhkiYPc&t=25s>>
2. Amoeba hunts and kills paramecia and stentor... to music by Lamar; Genesis; Winter; Zimmer. 2016. (14m35s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=4XlzCe5gDu0>>
3. Cyclosis / Cytoplasmic streaming in plant cells (Elodea) - DIC microscope/ 1250x. 2012. (1m55s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=BB5rvjZzgFU>>
4. Complexo de Golgi: Tráfego de proteínas. 2012. (3m33s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=MHsLWJ7l5tk>>

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

5. From DNA to protein - 3D: 2015. (2m41s). Disponível em:  
<<https://www.youtube.com/watch?v=gG7uCskUOrA>>
6. Lisossomos. 2017. (0m59s). Disponível em:  
<[https://www.youtube.com/watch?v=Z7hyhttps://www.youtube.com/watch?v=Z7hy-QCQ\\_qMQCQ\\_qM](https://www.youtube.com/watch?v=Z7hyhttps://www.youtube.com/watch?v=Z7hy-QCQ_qMQCQ_qM)>
7. Mitose e Meiose com legendas. 2011. (3m24s). Disponível em:  
<https://www.youtbe.com/watch?v=b6oPQ58rINU>
8. Síntese e secreção - NUEPE. 2014. (6m00s). Disponível em:  
<<https://www.youtbe.com/watch?v=N7WutbMim1E>>
9. Atlas Eletrônico de Histologia. Desenvolvido pelo Instituto de Biologia Histologia Básica Interativa da Universidade Federal de Pelotas – UFPEL. Disponível em:  
<<https://wp.ufpel.edu.br/histologiainterativa/>>
10. Atlas Virtual de Histologia. Desenvolvido pelo Núcleo de Ensino, Pesquisa e Extensão do Departamento de Biologia Celular da Universidade Federal do Paraná - UFPR. Disponível em:  
<[http://www.nuepe.ufpr.br/blog/?page\\_id=293](http://www.nuepe.ufpr.br/blog/?page_id=293)>
11. Histologia Interativa Online – MOL Versão 3.0. Desenvolvido pelo Instituto de Ciências Biomédicas da Universidade de São Paulo - USP. Disponível em: <<http://mol.icb.usp.br/index.php/acesso-aos-modulos/>>

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** Os conteúdos abordados na disciplina de citologia, histologia e embriologia contribuem para o desenvolvimento proveitoso de disciplinas como Genética, Fisiologia, Farmacologia e Imunologia, pois fornecem bases fundamentais sobre a estrutura e funções dos componentes celulares, subcelulares assim como no entendimento da estruturação e desenvolvimento dos tecidos e órgãos. Para Genética reforça conceitos ligados ao material genético e síntese proteica; para Fisiologia, contribui no entendimento sobre a função celular, dos órgãos e dos sistemas nos seres vivos; para a Farmacologia, auxilia no estudo de como diversas substâncias e fármacos naturais ou sintéticos afetam as funções celulares; E para Imunologia, fornece base para o estudo de processos celulares dos mecanismos de defesa de organismos vivos contra infecções.

**Disciplina:** Bioquímica geral

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Química da água. Definição, estrutura e função biológica das biomoléculas: proteínas, carboidratos, lipídios e ácidos nucleicos. Metabolismo e energia. Estudo das principais vias metabólicas.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Ao final da disciplina o estudante será capaz de descrever o funcionamento dos sistemas metabólicos e bioquímicos que compõem o corpo humano e, das estruturas químicas dos compostos biológicos e macromoléculas, além de classificar as biomoléculas e definir e especificar as rotas de obtenção de energia.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** A partir da disciplina de Bioquímica, o aluno será capaz de conhecer métodos e técnicas para a investigação e elaboração de trabalhos acadêmicos (Desenvolver metodologia lógica de aprendizado), desenvolver pensamento crítico e

responsabilidade, estando preparado para atuar em equipe e desenvolver a comunicação e a interação interpessoal, além de demonstrar capacidade de estudo, síntese e integração de conhecimentos ao realizar o autogerenciamento do aprendizado e aprender continuamente.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem conhecimentos básicos para o entendimento da função fisiológica e das alterações patológicas que envolvem a função orgânica e nutricional. Auxilia no embasamento teórico para tomada de decisões e, também, na prevenção e promoção da saúde, além de promover conhecimento suficiente para que o egresso os aplique sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano.

**CONTEÚDO:**

- Metabolismo e energia: Conceito e definições, catabolismo e anabolismo e suas relações com a produção de energia, regulação e finalidade
- Classificação e conceitos das estruturas biológicas: Oses, aminoácidos, ácidos graxos e ácidos nucleicos.
- Proteínas e enzimas: Classificação, estrutura, função biológica. Estudo da hemoglobina.
- Química da água: Propriedades físico-químicas, conceito de potencial hidrogeniônico.
- Catabolismo: Creatina fosfato, glicólise e glicogenólise, Lipólise e beta-oxidação, proteólise e ciclo de ureia. Ciclo de Krebs e Fosforilação oxidativa.
- Produção de energia pela cadeia respiratória: ATP e produtos intermediários do metabolismo.
- Anabolismo de Carboidratos: glicogênese
- Estudo da gliconeogênese (Via Glicose-Lactato-Glicose e Cetogênese)
- Controle das vias metabólicas: Controle alostérico

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. MARZOCCO, O.A., TORRES, B.B. Bioquímica Básica. 3ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
2. NELSON, D.; COX, M.M. Lehninger princípios de bioquímica. São Paulo: Sarvier, 2002.
3. MORAN, L. A., et al. Bioquímica. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2013. [Disponível na Biblioteca Virtual]

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. CHAMPE, P.C. Bioquímica ilustrada. 2. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2006.
2. CAMPBELL, M.K. Bioquímica. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.
3. SACKHEIM, George I.; LEHMAN, Dennis D. Química e Bioquímica para Ciências Biomédicas. 8ª ed. Barueri: Manole, 2001. [Disponível na Biblioteca Virtual]
4. STRYER, L. Bioquímica. 4ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.
5. VOET, D. VOET., J.G. PRATT, C.W. Fundamentos de Bioquímica. São Paulo: Artmed, 2002.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. Link para vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=RBzrjCPanO4> ( a mitocôndria)
2. Malheiros, S.V.P. Integração Metabólica nos Períodos Pós-Prandial e de Jejum – Um Resumo. Journal of Biochemistry Education, no1, 2006. DOI: <https://doi.org/10.16923/reb.v4i1.20>

3. Nisbet, EG; Sleep, NH. The habitat and nature of early life. Nature. Volume 409, pages 1083–109, 2001. (<https://www.nature.com/articles/35059210>).
4. Azevedo, P. et al., Limiar Anaeróbico e Bioenergética: uma abordagem didática. Revista da Educação Física/UEM 20(3), 2009. DOI: 10.4025/reveducfisv20n3p453-464.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** Os conteúdos ministrados nesta disciplina (metabolismo e biomoléculas) fornecem embasamento para as disciplinas:

- Bioquímica dos alimentos e Bromatologia por meio da classificação das biomoléculas e estudo das rotas de obtenção de energia.
- Fisiologia - possibilita noções gerais para o entendimento da fisiologia de transporte pela membrana e contribui para o entendimento das funções enzimáticas da célula e da utilização do oxigênio pelas células e a formação do ATP.
- Patologia Geral e da nutrição e as disciplinas aplicadas em nutrição - por meio dos processos metabólicos da geração do ATP e utilização do oxigênio fornece bases para compreensão das lesões isquêmicas, processos de necrose e apoptose e também das respostas celulares à lesão. Bases teórica para o entendimento das síndromes metabólicas, alterações enzimáticas e proteicas associadas às diferentes patologias. Alterações do pH e as consequências para a respiração, saturação e metabolismo.

**Disciplina:** Bioquímica dos alimentos

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** A disciplina destaca os tópicos mais relevantes dos aspectos bioquímicos referentes aos alimentos. São introduzidos os conceitos gerais referentes aos alimentos e seus componentes, bem como os princípios bioenergéticos.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Com os conceitos aprendidos, o aluno será capaz de compreender como os alimentos são degradados e entram nos ciclos bioenergéticos no corpo humano, bem como fornecem energia e também servem de matéria-prima para construção de novas moléculas. Será também capaz de utilizar os seus conhecimentos de bioquímica para aplicar na sua vida profissional.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** A partir da disciplina de Bioquímica dos alimentos, o discente será capaz de aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na terapia nutricional, tecnologia de alimentos e alimentação coletiva, além de desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação assim como terá capacidade para integrar seus conhecimentos adquiridos no autogerenciamento do aprendizado e aprender continuamente.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento científico e prático para desenvolver no egresso, a capacidade crítica de avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional de indivíduos e/ou coletividades sadias e enfermas em todos os ciclos da vida, tornando o nutricionista apto a planejar, prescrever, analisar, supervisionar, avaliar e acompanhar dietas e suplementos dietéticos. A disciplina também proporciona ao egresso, informações para que o

mesmo possa desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares com segurança e custo-efetividade e proporcione aptidão para realizar treinamento de futuras gerações de profissionais.

#### **CONTEÚDO:**

- Carboidratos: conceituação química - formação - reações bioquímicas envolvidas
- Lipídios: conceituação química - formação - reações bioquímicas envolvidas
- Proteínas: conceituação química - formação - reações bioquímicas envolvidas
- Enzimas: reações bioquímicas envolvidas - temperatura, concentração e pH na atividade enzimática
- Bioenergética: catabolismo e anabolismo, ciclo do ácido cítrico
- Vias catabólicas específicas de carboidratos, lipídios e proteínas
- Vias biossintéticas específicas de carboidratos, lipídios e proteínas
- Nutrição: avaliação bioquímica
- Nutrientes: sais minerais e suas funções

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. MACEDO, G.A. Bioquímica Experimental de alimentos., 1. ed. São Paulo: Varela, 2005.
2. MURRAY, R.K. Harper: Bioquímica Ilustrada. 27.Ed. São Paulo: Artmed, 2011.
3. NELSON, D.; COX, M.M. Lehninger: Princípios de Bioquímica. São Paulo: Sarvier, 2002.
4. RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. Química de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007. 184 p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. CAMPBELL, M.K. Bioquímica. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2000.
2. PALERMO, J. R. Bioquímica da nutrição. 2. Ed. São Paulo: Atheneu, 2014. [Disponível na Biblioteca Virtual]

#### **LEITURA COMPLEMENTARES:**

Serão apresentados e trabalhados em sala de aula artigos científicos atuais coletados de base de dados acadêmicos, tal como Google Acadêmico.

1. VIARO, Renata Schneider; VIARO, Maurício Schneider; FLECK, Juliana. A importância bioquímica do selênio para o organismo humano. **Disciplinarum Scientia| Saúde**, v. 2, n. 1, p. 17-21, 2016.
2. CAMPBELL, Mary K.; FARRELL, Shawn O. Por que é tão difícil perder peso? **Bioquímica**, 8ª ed., p. 563-564, 2015.
3. RIBEIRO, Pérola et al. Tabelas de composição química de alimentos: análise comparativa com resultados laboratoriais. **Revista de Saúde Pública**, v. 37, p. 216-225, 2003.

#### **ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Os conhecimentos dessa disciplina fazem interlocução com diversas outras disciplinas, complementando e ampliando os conhecimentos adquiridos na BIOQUÍMICA BÁSICA e fornecendo subsídios teóricos essenciais para o bom entendimento da MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS e BROMATOLOGIA. Portanto,

a disciplina interage de maneira ativa com essas outras, sempre com o intuito de se complementarem, para que todos os aspectos sejam muito bem absorvidos pelo discente.

**Disciplina:** Genética

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Abordagem dos princípios da genética básica, com ênfase nos mecanismos hereditários da espécie humana. Importância da Genética na atualidade. O entendimento dos conceitos fundamentais em Genética Humana. Estrutura dos genes e cromossomos. Bases cromossômicas da hereditariedade. Herança monogênica e multifatorial. Síndromes clínicas, anormalidades cromossômicas numéricas e morfológicas. Genética do Câncer. Caracterização dos aspectos biopsicossociais das pessoas com altas habilidades/superdotação, deficiências e autismo.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Conhecer os princípios básicos e fundamentais da genética humana. Evidenciar a importância da hereditariedade humana na etiologia das doenças e anomalias. Proporcionar aos alunos o aprendizado dos conceitos básicos de genética, dando noções básicas sobre a hereditariedade - estrutura dos ácidos nucleicos, além da compreensão de mecanismos genéticos envolvidos em diversas patologias e comportamentos humanos, através de métodos atuais de estudo da genética de modo a compreender a definição das diferentes patologias na área de atuação em nutrição; reconhecer os fundamentos básicos da citogenética, identificar as principais anomalias cromossômicas humanas e verificar a importância das mutações e do aconselhamento genético. Na prática clínica do nutricionista e nutrogenômica.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art.5º da Resolução CNE/CE nº 5/2001):** A partir da disciplina de Genética, o discente será capaz de conhecer métodos e técnicas para a investigação e elaboração de trabalhos acadêmicos (Desenvolver metodologia lógica de aprendizado), desenvolver pensamento crítico e responsabilidade, além de atuar em equipe e desenvolver a comunicação e a interação interpessoal e demonstrar capacidade de estudo, síntese e integração de conhecimentos, realizando o autogerenciamento do aprendizado e aprender continuamente.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento teórico para promover o pensamento crítico e a tomada de decisões e ampliar a comunicação para a atenção à saúde e trabalho em equipes multidisciplinares.

**CONTEÚDO:**

- Bases Moleculares da Hereditariedade: Núcleo celular: entendendo os ácidos nucleicos: DNA e RNA.
- Diferenciação entre meiose, mitose e fatores hereditários.
- Relação entre genes e cromossomos
- Código genético e os padrões de transmissão genética.
- Leis de Mendel: Histórico das Leis de Mendel - 1ª Lei; Problemas de monohibridismo; Lei de Mendel: 2ª Lei; Problemas de Diibridismo.
- Dominância e recessividade. Conceitos gerais: fenótipo, genótipo, hereditário, adquirido, familiar, congênito e inato. Construção de Heredogramas.
- Padrões de Herança: Conceitos fundamentais; Incidência das doenças hereditárias; Relação de algumas características hereditárias segundo sua forma de herança.

- Modificações da informação genética: Mutações Gênicas: Importância das mutações na evolução do comportamento.
- Anomalias cromossômicas humanas: Alterações numéricas e estruturais dos cromossomos; Causas das aberrações cromossômicas; Síndrome de Turner, Klinefelter, Down, Edwards, Patau e outras.
- Cromossomos sexuais e herança genética: Herança ligada ao sexo, restrita ao sexo e influenciada pelo sexo; Determinação do sexo;
- Hemoglobinopatias: Sistema de grupos sanguíneos ABO; Sistema sanguíneo Rh; importância do conhecimento sobre grupos sanguíneos.
- Metabolopatias hereditárias (genopatias) no contexto das “deficiências” mentais. (Erros inatos do metabolismo).
- Genética do câncer.
- Engenharia genética (Alimentos geneticamente modificados, farmacogenômica).
- Caracterização dos aspectos biopsicossociais das pessoas com altas habilidades/superdotação, deficiências e autismo.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. BRUNONI, D.; PEREZ, A.B.A.; SCHOR, N. Genética Médica. Ed. Manole. 2013. [Disponível na Biblioteca Virtual]
2. BORGES-OSÓRIO, M.R.; ROBINSON, W.M. Genética humana. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2001.
3. JORDE, L. B.; CAREY, J.C.; BAMSHAD, M.J. WHITE, R.L. Genética médica. 3 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. ALBERTS, B; JOHNSON, A; LEWIS, J; RAFF, M; ROBERTS, K; WALTER, P, Biologia molecular da célula. 4 ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
2. SANDERS, M.; BOWMAN, J. Análise genética: uma abordagem integrada. 1ª. ed. Ed. Pearson. 2014. [Disponível na Biblioteca Virtual]
3. STRACHAN, T. READ, A.P. Genética molecular humana. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2002.
4. VARGAS, L.R.B. Genética humana. 1ª. ed. Ed. Pearson. 2014. [Disponível na Biblioteca Virtual]
5. DRLICA, K; Compreendendo o DNA e a Clonagem Gênica. 4. ed. Guanabara Koogan, 2005.

#### **LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. SARNO, F., JAIME, P. C., FERREIRA, S.R.G., MONTEIRO, C.A. Consumo de sódio e síndrome metabólica: uma revisão sistemática. **Arq Bras Endocrinol Metab.** v.53, n.5, 2009.
2. RIBEIRO, I. G., MARIN, V. A. A falta de informação sobre os Organismos Geneticamente Modificados no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.17, n.2, p.359-368, 2012.
3. CAVALLI, S. B. SEGURANÇA ALIMENTAR: a abordagem dos alimentos transgênicos. **Rev. Nutr.**, Campinas, v.14 (suplemento): p, 41-46, 2001.
4. ZAMBON, C.P., TIEGS, L.M.R., CAMPANA, G.A., NUNES, J.S. O uso de medicamentos fitoterápicos no processo de emagrecimento em acadêmicos do curso de farmácia da faculdade de educação e meio ambiente – FAEMA. **Rev Cient FAEMA: Revista da Faculdade de Educação e Meio Ambiente - FAEMA**, Ariquemes, v. 9, n. ed esp, p. 500-506, maio-jun. 2018.

#### **ARTICULAÇÕES COM OUTRAS DISCIPLINAS:**

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

Os conteúdos ministrados nesta disciplina fornecem conhecimentos básicos para o entendimento das atividades relacionadas à patologia geral e da nutrição, possibilitando ao aluno ter noções gerais para o entendimento das correlações entre os mecanismos genéticos associados a processos patológicos. A disciplina também se articula com as de citologia, histologia e embriologia, uma vez trata-se de disciplinas básicas as quais se correlacionam e consolidam o alicerce das ciências biológicas e da saúde.

**Disciplina:** Introdução à Nutrição

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** História da Ciência da Nutrição. Conceitos básicos de alimentação e Nutrição. Funções básicas dos nutrientes e Guias Alimentares. A profissão de Nutrição no Brasil. Áreas de atuação do profissional nutricionista e o mercado de trabalho. Bases de pesquisas em Nutrição.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Ao final da disciplina, o aluno deverá estar munido de conhecimento que garanta reconhecer os campos de atuação do profissional nutricionista e suas respectivas atribuições e, conhecer os aspectos básicos da alimentação adequada e da ciência nutrição.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** Após o término da disciplina, o aluno deverá ter desenvolvido habilidades e competências relacionadas: a aplicação de métodos e técnicas de ensino em diversas áreas de atuação profissional; ao conhecimento sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano; ao conhecimento de estratégias para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e população.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento teórico e prático suficiente que garanta uma ampla visão de atuação nas diversas vertentes da profissão, com base em princípios éticos-políticos, autonomia e consciência da importância da formação continuada e do compromisso com o ser humano e com a sustentabilidade social e ambiental.

**CONTEÚDO:**

- História da Nutrição
- Conceitos iniciais da nutrição, o papel da nutrição na saúde humana
- Classificação dos Alimentos e suas funções
- Guias alimentares
- Tópicos atuais em nutrição e alimentação
- Principais problemas da população em relação à nutrição
- Histórico da profissão. Leis de Regulamentação da Profissão.
- Atuação do Conselho Federal e Regional de Nutrição e do Sindicato dos Nutricionistas
- Áreas de atuação do profissional e atribuições: Papel do profissional em serviços de alimentação coletiva, em Saúde Pública, na vigilância sanitária, em nutrição clínica (hospitalar e ambulatorial), em comércio de alimentos e suplementação e em atuação no esporte.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 3ª ed. Malone. 2018.



**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

2. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. Sarvier. São Paulo, 1998.
3. GIBNEY, M.J. Introdução à Nutrição humana. 2. ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2017. 304 p.
4. CARDOSO, M.A. Nutrição Humana. São Paulo: Guanabara Koogan, 2017. 344 p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN n. 599/2018 – Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências.
2. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 3ª região. RESOLUÇÃO CFN Nº 600/2018 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.
3. GALISA, M.S.; ESPERANÇA, L.M.; SÁ, N.G. Nutrição: Conceitos e Aplicações. São Paulo: M. Books do Brasil, 2008.
4. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. Manole. 11ª Edição, Volume I. São Paulo, 2016. [Disponível na Biblioteca virtual]

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. NEVES, Janaina das et al . Eighty years of undergraduate education in nutrition in Brazil: An analysis of the 2009-2018 period. Rev. Nutr., Campinas , v. 32, e180158, 2019 .
2. VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de et al . Public policies of food and nutrition in Brazil: From Lula to Temer. Rev. Nutr., Campinas , v. 32, e180161, 2019.
3. GABRIEL, Cristine Garcia et al . Nutritionist's job market: 80 years of history. Rev. Nutr., Campinas , v. 32, e180162, 2019.
4. FONTES, Amanda Silva et al . Increased sugar-sweetened beverage consumption is associated with poorer dietary quality: A cross-sectional population-based study. Rev. Nutr., Campinas , v. 32, e180121, 2019.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** Os conteúdos ministrados nessa disciplina servirão de embasamento e serão associados a demais disciplinas do mesmo semestre como bioquímica dos alimentos uma vez que temas como macro e micronutrientes serão abordados de maneira complementares em ambas as disciplinas, bem como de outros semestres como Nutrição Humana básica, Dietoterapia, Bromatologia e Composição dos alimentos, disciplinas estas que utilizarão os conteúdos ministrados na Introdução a Nutrição como base para desenvolvimento de terapias nutricionais, educação nutricional individual e em grupos, além de conhecimento específico dos alimentos e suas aplicabilidades na saúde do indivíduo.

**2º SEMESTRE**

**400 h**

**Disciplina:** Composição de Alimentos

**Carga Horária:** 80 horas

**EMENTA:** Introdução a composição química e valor nutritivo dos diversos grupos de alimento. Introdução às tabelas nutricionais, leitura e interpretação.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** O aluno deverá ser capaz de compreender os conceitos básicos e a importância da composição dos alimentos na atuação do nutricionista. Além disso, deverá conhecer as principais funções e fontes alimentares dos nutrientes e se demonstrar apto quanto ao uso das diferentes tabelas de composição química dos alimentos.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** Ao final da disciplina, o aluno estará preparado para aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética, além de exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência e desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades desenvolvidas na disciplina de Composição dos Alimentos serão fundamentais para estimular o egresso a ser capaz de tomar decisões e assumir lideranças, de forma articulada e ética, em relação às responsabilidades assumidas tanto na indústria de alimentos, como em serviços de alimentação e na área de pesquisa. Além disso, espera-se que o egresso desenvolva raciocínio lógico e crítico para identificar os principais nutrientes da composição dos alimentos, o que o poderá auxiliar a desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana, garantindo segurança e custo-efetividade.

**CONTEÚDO:**

- Introdução a conceitos básicos e classificação dos nutrientes. Classificação dos alimentos frente ao processamento.
- Grupos de alimentos e guias alimentares.
- Tabelas de Composição de Alimentos: fatores que interferem na composição; tabelas disponíveis: finalidades e limitações; instruções para o uso de tabelas (USDA, UNIFESP, TBCA-USP, TACO, PHILIPPI, IBGE).
- Água: formas de apresentação da água nos alimentos e suas funções.
- Alimentos energéticos: Carboidratos: definição, classificação, componentes químicos, principais fontes (raízes, tubérculos e cereais), propriedades nutricionais e sensoriais.
- Alimentos energéticos: óleos e gorduras: Conceitos lipídeos, triglicérides, ácidos graxos, colesterol, gordura trans, fitoesteróis, oxidação lipídeos (modificações propriedades nutricionais e sensoriais), principais fontes.
- Alimentos construtores: definição; classificação; componentes químicos; valor nutritivo das principais fontes alimentares animal e vegetal na alimentação humana.
- Fatores antinutricionais nos alimentos.
- Alimentos reguladores: hortaliças e frutas; definição; classificação; componentes químicos; valor nutritivo das principais hortaliças e frutas na alimentação humana.
- 

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. PHILIPPI, S.T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. Baruei, SP; Manole, 3a ed., 2018.

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

2. FRANCO, G. Tabela De Composição Química dos Alimentos. 9. ed. SÃO PAULO: ATHENEU, 2008. 307 p.
3. IBGE. Tabela de composição Nutricional dos Alimentos consumidos no Brasil Ed. IBGE, Rio de Janeiro, 2011.
4. UNICAMP. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). 4ª Edição. Ministério da Saúde, 2011.
5. GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia dos alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. UNIFESP. Tabela de Composição Química de Alimentos: Análise comparativa com resultados laboratoriais. Revista de Saúde Pública, vol. 37, n.2. p. 216-225, 2003.
2. CECCHI, H. M. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análises de Alimentos. Campinas: Editora Unicamp. 2 ed. 2007. 207p.
3. FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.
4. EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. 1. Ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.
5. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO – USP. Departamento de Alimentos e Nutrição. Experimental/BRASILFOODS, Faculdade de Ciências Farmacêuticas. Tabela de Composição dos Alimentos – TBCA/USP. Versão 6.0 São Paulo, 2017. Disponível: [www.usp.br/forc/pagina-difusao.php?t=TBCA-USP&pagina=111](http://www.usp.br/forc/pagina-difusao.php?t=TBCA-USP&pagina=111)
6. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de orçamentos familiares. Aquisição alimentar domiciliar per capita Brasil e Grandes Regiões: Período de 2008-2009. Rio de Janeiro, 2010. Disponível em <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv5000.pdf>

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p. Disponível em: [http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf).
2. CANELLA, D. S. et al. Consumo de hortaliças e sua relação com os alimentos ultraprocessados no Brasil. Rev. Saúde Pública, São Paulo, v. 52, 50, 2018.
3. CAVADA, G.S. et al. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo? Braz. J. Food Technol., IV SSA, p. 84-88, 2012.
4. IBGE. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 – Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50002.pdf>.
5. LOUZADA, M.L.C. et al. Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. Rev. Saúde Pública, São Paulo, v. 49, 38, 2015.
6. USDA. Food Composition Database. Disponível em: <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/>.
7. USP. TBCA-USP - Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/departamentos/pagina.php?menu=107&pagina=602&departamento=1>.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRAS DISCIPLINAS:** Os conceitos abordados nesta disciplina estão inter-relacionados com Bioquímica dos Alimentos, uma vez que a disciplina também trata da composição e propriedades dos principais nutrientes dos alimentos para averiguar seu aproveitamento pelo organismo; Nutrição Humana Básica, pois a disciplina desenvolve conceitos sobre a relação alimentos, dieta e nutrientes; Bromatologia, já que as disciplinas debatem sobre as formas de determinação da composição dos alimentos; Tecnologia dos Alimentos, disciplina na qual o aluno deverá compreender quais os componentes majoritários de determinados grupos de alimentos para observar as transformações (desejáveis e indesejáveis) que nele ocorrem.

**Disciplina:** Parasitologia Humana

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Noções fundamentais de parasitologia humana. Vias de transmissão de infecções parasitárias provocadas por protozoários, helmintos e artrópodes. Sintomas, aspectos clínicos e profilaxia. Técnicas de diagnóstico. Inter-relação entre nutrição, alimentos, higienização e enteroparasitoses.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Ao final da disciplina o aluno deverá ser capaz de diferenciar as doenças parasitárias em relação à sintomatologia, diagnóstico, epidemiologia e profilaxia. O aluno deverá ainda ser capaz de discorrer acerca dos meios de transmissão, da importância da nutrição para as doenças parasitárias e das principais técnicas de diagnóstico.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** A partir da disciplina de Parasitologia, o aluno será capaz de desenvolver bases para comunicação multiprofissional, bem como auxiliar no entendimento da responsabilidade e compromisso com a educação permanente.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades no âmbito da disciplina, procuram contribuir fornecendo base teórica fundamentada, possibilitando assim, atuação crítica do profissional. Ademais, contribui enfatizando e estimulando à constante atualização, a partir de fontes científicas, e da aplicação da ciência nas diversas áreas de atuação do profissional.

#### CONTEÚDO:

- Introdução a parasitologia humana.
- Relação Parasito-Hospedeiro
- Epidemiologia
- Biologia, transmissão, sintomatologia, profilaxia e diagnóstico para infecções parasitárias provocadas por:
  - Protozoários: Leishmaniose, Trypanosoma, Giardia, Amebíase, Toxoplasma, Sarcocystis, Cryptosporidium, *Balantidium coli*. (verificar se é nome de protozoário ou protozooses)
  - Helmintos: *Schistosoma mansoni*, Teníase e Cisticercose, *Ascaris lumbricoides*, Larva Migrans, *Enterobius vermicularis*
  - Artrópodes: Ixodidae (carrapatos), Siphonaptera (pulgas), Anoplura (piochos).
- Técnicas básicas de diagnóstico

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. LEVENTHAL, R.; CHEADLE, R. Parasitologia médica: texto e atlas. 4. ed. São Paulo: Editorial Premier, 2000.
2. NEVES, D. P. Parasitologia humana. 11. ed. São Paulo: Atheneu, 2005.
3. ROCHA, A; Parasitologia. 1. ed. Rideel, 2019. [Disponível na Biblioteca virtual]

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BRENER, B; Parasitologia. 1ª ed. Pearson, 2015. [Disponível na Biblioteca virtual]
2. NEVES, D. P. Parasitologia dinâmica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.
3. REY, L. Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nos trópicos ocidentais 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. Atlas Eletrônico de Parasitologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/para-site/siteantigo/alfabe.htm>>
2. Sociedade Brasileira de Parasitologia. Disponível em: <<http://www.parasitologia.org.br/>>
3. Center for Disease Control and Prevention. Disponível em: <[www.dpd.cdc.gov/dpdx/Default.htm](http://www.dpd.cdc.gov/dpdx/Default.htm)>

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** Os conteúdos abordados na disciplina de parasitologia humana contribuem para o desenvolvimento proveitoso de disciplinas como Imunologia, Higiene e Legislação de Alimentos, Saúde Pública e Segurança Alimentar.

**Disciplina:** Fisiologia Humana

**Carga Horária:** 80 horas

**EMENTA:** Introdução à Fisiologia. Fisiologia da Membrana, Nervo e Músculo. Fisiologia dos sistemas respiratório e cardiovascular. Bases da função endócrina, renal e digestiva.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Ao final da disciplina o aluno deverá ser capaz de descrever a função das estruturas que compõem cada um dos sistemas envolvidos na Fisiologia Humana, bem como a inter-relação entre os diferentes sistemas do organismo.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** A partir da disciplina de Fisiologia Humana, o aluno será capaz de desenvolver bases para comunicação multiprofissional, bem como auxiliar no entendimento da responsabilidade e compromisso com a educação permanente.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades no âmbito da disciplina, procuram contribuir fornecendo base teórico-prática fundamentada, possibilitando assim, atuação crítica do profissional. Ademais, contribui enfatizando e estimulando à constante atualização, a partir de fontes científicas, e da aplicação da ciência nas diversas áreas de atuação do profissional.

**CONTEÚDO:**

- Introdução a fisiologia. Organização funcional do corpo humano e controle do meio interno

- A membrana celular e o transporte de moléculas
- Neurônios. O tecido nervoso e as sinapses.
- Potencias de repouso e potenciais de ação.
- Sistema nervoso sensorial – função sensorial.
- Sistema nervoso autônomo. Características da função simpática e parassimpática
- Sistema nervoso motor e Controle motor
- Estrutura do músculo esquelético
- Mecanismo da contração muscular.
- Fisiologia cardiovascular: Músculo cardíaco
- Excitação rítmica e eletrofisiologia
- Circulação e regulação da função circulatória e pressão arterial. Circulação, funções circulatórias e sua regulação da função circulatória. Microcirculação e forças de Starling. Pressão arterial e sua regulação a curto prazo
- Fisiologia respiratória: Princípio físico das trocas gasosas (regulação da frequência respiratória e frequência cardíaca)
- Ventilação pulmonar.
- Fisiologia renal, formação de urina pelos rins e regulação do volume sanguíneo. Sistema renina angiotensina
- Fisiologia gastrointestinal. Princípios gerais do funcionamento do trato gastrointestinal. Motilidade e secreção.
- Fisiologia gastrointestinal. Digestão e absorção.
- Fisiologia endócrina: Introdução - sinalização intracelular
- Hormônios hipofisários - eixo hipotálamo-hipófise.
- Homeostasia da glicose – insulina e glucagon.
- Fisiologia endócrina: Tireoide, paratireoide e suprarrenal
- Fisiologia feminina. Hormônios femininos
- Fisiologia do tecido adiposo.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. AIRES, M. Fisiologia. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
2. BERNE, R. M.; LEVI, M. N. Fisiologia. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
3. GUYTON, A. C., HALL, J. E. Tratado de fisiologia médica. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.
4. JOHN, T.H., KOEPPEN, B.M. Atlas de fisiologia humana de Netter, Porto Alegre: Artmed, 2003.
5. GUYTON A., HALL, J.E. Fundamentos de Fisiologia. 12 ed. Rio de Janeiro: Elsevier Science, 2012.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SILVERTHORN. Fisiologia humana: uma abordagem integrada. 2. ed. São Paulo: Manole, 2003.
2. FALAVIGNA, A. SCHENKEL, P.C. Fisiologia Prática. Caxias do Sul/RS: Educs, 2013. [Disponível na Biblioteca virtual]
3. CINDY L. STANFIELD. Fisiologia humana. São Paulo: Pearson, 5ª ed., 2013. [Disponível na Biblioteca virtual]

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

4. FREDERIC H. MARTINI; WILLIAM C. OBER; EDWIN F. BARTHOLOMEW; JUDI L. NATH. Anatomia e fisiologia humana: uma abordagem visual. São Paulo: Pearson 7ª edição, 2014. [Disponível na Biblioteca virtual]
5. COZZOLINO, S. M. F., Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição nas diferentes fases da vida na saúde e na doença; Manole, 2013.

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. Membrana Plasmática – Resumo (Legendado) 2015. (4m58s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=4IF8XhkiYPc&t=25s>>
2. Impulsos Nervosos – Sinapses 2017. (4m44s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=Kn5YajvxA2w>>
3. Impulsos Nervoso 3D HD 2012. (0m59s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=PVDHBtGHSyY>>
4. Human Circulatory System. 2013. (4m52s). Disponível em: <[https://www.youube.com/watch?v=\\_qmNCJxpsr0](https://www.youube.com/watch?v=_qmNCJxpsr0)>
5. Sistema Cardiovascular. 2013. (3m51s). Disponível em: <<https://www.youube.com/watch?v=IRU3as9G2cY>>
6. Sistema de Condução Elétrica do Coração (Válvas) 2017. (1m05s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=1t0ZGQSkImo>>
7. Potencial de Ação Cardíaco, Animação. Alila Medical Media Português. 2017. (5m18s). Disponível em: <[https://www.youtube.com/watch?v=bP3DxzY\\_q8k](https://www.youtube.com/watch?v=bP3DxzY_q8k)>
8. Sistema de Condução Cardíaca e Eletrocardiograma, Animação. Alila Medical Media Português. 2016. (3m44s). Disponível em: <[http://www.nuepe.ufpr.br/blog/?page\\_id=293](http://www.nuepe.ufpr.br/blog/?page_id=293)>
9. Sistema de Excitação e Condução Elétrica do Coração. 2016. (5m37s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=LjTQH0jpcJY>>
10. Muscle Contraction Part 3 The Cross Bridge Cycle. 2015. (3m54s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=sIH8uOg8ddw>>
11. Muscle Contraction Process (HD Animation). 2017 (4m24s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=ousflrOzQHc>>
12. Science Respiratory Sytem. 2015 (5m58s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=kacMYexDgHg>>

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** Os conteúdos abordados na disciplina de fisiologia humana contribuem para o desenvolvimento proveitoso de disciplinas como Patologia, Imunologia e Farmacologia bem como para disciplinas aplicadas, pois, além do aprendizado relacionado ao funcionamento adequado dos sistemas e suas inter-relações, contribuí no entendimento das disfunções fisiológicas com causas patológicas, assim como das repercussões e necessidades dietéticas e farmacológicas.

**Disciplina:** Microbiologia Aplicada à Nutrição

**Carga Horária:** 80 horas

**EMENTA:** Introdução à Microbiologia aplicada à Nutrição. Reconhecimento dos principais grupos microbianos, além da detecção através de técnicas laboratoriais de aeróbios mesófilos, coliformes totais e

termotolerantes, bolores e leveduras e bactérias Gram-positivas e Gram-negativas. Preparo de soluções sanitizantes para alimentos. RDC n°12/2001, verificação da legislação brasileira sobre contaminação de alimentos. Doenças transmitidas por alimentos: microrganismos, diagnóstico e prevenção.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Abordar princípios de segurança dos alimentos, além do emprego de técnicas para detecção do padrão higiênico-sanitário, permitindo ao aluno a avaliação da qualidade dos alimentos bem como o controle e prevenção de microrganismos patogênicos.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** Ao término da disciplina de Microbiologia aplicada à nutrição, o aluno terá conhecimento sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética. O graduando também será capaz de desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição e 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;

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** A disciplina em questão proporcionará ao futuro nutricionista, informações técnicas suficientes para estimular o desenvolvimento do raciocínio lógico e crítico, para identificar os problemas da sociedade, e analítico para procurar soluções para os mesmos. O egresso estará preparado para trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade, bem como para promover ação transformadora na sociedade, por meio da execução de programas de educação nutricional, atuação em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar, nutricional e sanitária.

**CONTEÚDO:**

- Introdução a Microbiologia aplicada à Nutrição;
- Equipamentos de laboratório, vidrarias e função;
- Microbiologia geral: curva de crescimento microbiano; fatores intrínsecos e extrínsecos relacionados ao desenvolvimento microbiano em alimentos; Coloração de Gram;
- Estudo dos principais grupos microbianos em alimentos: bactérias, fungos e vírus;
- Diluição decimal e aplicação da técnica *pour plate* com contagem de aeróbios mesófilos totais;
- Plano de amostragem; técnica *spread plate* com contagem de bolores e leveduras; determinação de coliformes em alimentos;
- Legislação nacional para alimentos RDC n°12;
- Infecções e intoxicações alimentares;
- Técnicas de conservação; Manual de Boas Práticas: Preparo de soluções sanitizantes;
- Alimentos probióticos

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
2. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008.
3. FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.



**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

4. BARBOSA, H.R.; GOMEZ, J.G.C.; TORRES, B.B. Microbiologia Básica – Bacteriologia – 2 ed. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2018. [Disponível na Biblioteca virtual]
5. EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. 1. Ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.
6. TORTORA, G. J., FUNKE, B. R. & Case, C. L. Microbiologia. Artmed, 6. edição, 2002.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. TRABUSLI, L. R.; ALTERHUM, F. Microbiologia. 6. ed. São Paulo: Atheneu, 2015. [Disponível na Biblioteca virtual]
2. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos . 4°. ed., rev. e ampl. Barueri: Manole, 2011. 986 p. [Disponível na Biblioteca virtual]
3. SILVA, N. da; Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 3. ed. Varela, 2007.

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. MELLO, A. G., GAMA, M. P., MARIN, V. A., COLARES, L. G. T. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos do Estado do Rio de Janeiro. Brazilian Journal of Food Technology, v. 13, n. 1, p. 60-68, 2010.
2. SANT'ANA, A. S., FRANCO, B. D. G. M. Avaliação quantitativa de risco microbiológico em alimentos: conceitos, sistemática e aplicações. Brazilian Journal of Food Technology, v. 12, n. 4, p. 266-276, 2009.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** Os conteúdos ministrados nessa disciplina servirão de embasamento e serão associados a demais disciplinas correlatas como higiene e legislação dos alimentos, técnica dietética I e II, Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I e tecnologia de alimentos.

**Disciplina:** Nutrição Humana Básica

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Etapas do processo nutritivo: digestão e absorção de nutrientes. Estudo dos macronutrientes (carboidratos, lipídios, proteínas) e dos micronutrientes (vitaminas e minerais). Água e eletrólitos. Fibras na alimentação humana. Interação metabólica. Formação de hábitos alimentares. Cálculos do ferro absorvido. Biodisponibilidade de nutrientes. Suplementação de nutrientes. Alimentação alternativa. Radicais livres.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Promover o entendimento da função no organismo humano dos macronutrientes e micronutrientes, levando em conta a sua biodisponibilidade para o planejamento e prescrição dietética. O aluno será preparado a reconhecer que a nutrição balanceada é fundamental para a promoção de saúde e bem-estar, evitando o adoecimento.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** Na disciplina o aluno iniciará o conhecimento acerca do planejamento dietético seguindo preceitos das leis da nutrição e os padrões de referência de ingestão, contribuindo assim para a tomada de decisões coerentes em relação a promoção a saúde bem como o diagnóstico nutricional. O aluno será instigado a entender que novas pesquisas na área

de metabolismo e nutrientes bem como adequação contínua das ferramentas de orientação nutricional são necessárias à promoção da saúde.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** A disciplina contribuirá para a capacitação do profissional na área de promoção a saúde por meio do entendimento do papel dos nutrientes no organismo, entendendo os sinais de deficiências e excessos. Ao longo da disciplina o aluno deve desenvolver a visão crítica em relação as ferramentas atuais disponíveis para o planejamento dietético de modo a selecionar a melhor opção no atendimento individual e/ou coletivo. Espera-se que o aluno desenvolva a capacidade de articulação com a equipe multiprofissional que acompanha os indivíduos saudáveis no intuito de tomar decisões com embasamento científico no momento do planejamento dietético.

**CONTEÚDO:**

- Introdução a nutrição humana (compreensão da ciência da nutrição, dietética, alimentos e nutrientes); compreensão do balanço energético.
- Nutrição e metabolismo das proteínas e dos aminoácidos.
- Digestão e metabolismo dos carboidratos.
- Nutrição e metabolismo dos lipídeos.
- As vitaminas e minerais.
- Planejamento dietético (guias alimentares, padrões de referência nutricional e biodisponibilidade de nutrientes).
- Dietas não usuais.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. GIBNEY, M.J. Introdução à Nutrição Humana. 2 ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2017.
2. WHITNEY, E; ROLFES, S. R; Nutrição: Entendendo os Nutrientes. São Paulo, Cengage Learning, 2017
3. FRANCO, G. Tabela De Composição Química dos Alimentos. 9. ed. SÃO PAULO: ATHENEU, 2008. 307 p.
4. NELSON, D.; COX, M.M. Lehninger: Princípios de Bioquímica. São Paulo: Sarvier, 2002.
5. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. (KRAUSE). Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. ROCA. 10ª Edição. São Paulo, 2005.
6. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. Manole. 11ª Edição, Volume I. São Paulo, 2016. [Disponível na Biblioteca virtual]
7. GALISA, M.S.; ESPERANÇA, L.M.; SÁ, N.G. Nutrição: Conceitos e Aplicações. São Paulo: M. Books do Brasil, 2008.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. DIETARY REFERENCE INTAKES RESEARCH SYNTHESIS: Workshop Summary (2006) (ISBN-10: 0-309-10322-3) Sutor, CW and Meyers, LD. Planning Committee on Dietary Reference Intakes Research Synthesis, Food and Nutrition Board, THE NATIONAL ACADEMIES PRESS, Washington, D.C.
2. Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients) (2003) (ISBN 0309085373), Standing Committee on the Scientific

- Evaluation of Dietary Reference Intakes, Food and Nutrition Board, THE NATIONAL ACADEMIES PRESS, Washington, D.C.
3. DIETARY REFERENCE INTAKES: Applications in Dietary Planning (2003) (ISBN 0309088534), Subcommittee on Interpretation and Uses of Dietary Reference Intakes and the Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes, THE NATIONAL ACADEMIES PRESS, Washington, D.C.
  4. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. Sarvier. São Paulo, 1998.
  5. PHILIPPI, S.T. Tabela de Composição de Alimentos – Suporte para decisão nutricional. 5ª Edição. São Paulo. Manole, 2016. [Disponível na Biblioteca virtual]
  6. BRUNORO, N.M. Nutrição Básica e Metabolismo. São Paulo: Universidade Federal de Viçosa, 2012.

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. DIETARY reference intakes for vitamin A, vitamin k, arsenic, boron, chromium, copper, iodine, iron, manganese, molybdenum, nickel, silicon, vanadium, and zinc. a Report of the Panel on Micronutrients, Subcommittees on Upper Reference Levels of Nutrients and of Interpretation and Uses of Dietary Reference Intakes, and the Standing Committee on Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes. Washington, D.C.: National Academic Press, c2001. 773 p.
2. DIETARY reference intakes for vitamin C, vitamin E, selenium, and carotenoids: a report of the Panel on Dietary Antioxidants and Related Compounds. Subcommittees on Upper Reference Levels of Nutrients and of Interpretation and Use of Dietary Reference Intakes, and the Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Ref. Washington, D.C.: National Academy, c2000. 506 p.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRAS DISCIPLINAS:** Na disciplina de nutrição humana básica espera-se que o aluno tenha um bom conhecimento prévio das disciplinas de bioquímica, bioquímica dos alimentos e composição. Além disso, será a base fundamental para diversas disciplinas específicas do curso de nutrição como: educação nutricional, nutrição clínica, dietoterapia, saúde pública e segurança alimentar.

**Disciplina:** Bromatologia

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Introdução à Bromatologia, com o reconhecimento dos componentes químicos dos alimentos, além de sua aplicabilidade e toxicidade. Estudo químico bromatológico dos grupos de alimentos, além de conhecer os principais grupos de alimentos funcionais: probióticos, prebióticos e simbióticos. Avaliação de fraudes e adulterações em alimentos. Avaliação de resíduos de agrotóxico em alimentos. Alimentos transgênicos.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Abordar as principais características e funções dos alimentos, bem como sua composição química e suas características funcionais. Ao final da disciplina o aluno será capaz de identificar os componentes químicos dos alimentos bem como sua aplicabilidade.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** Ao final da disciplina de Bromatologia, o aluno será capaz de aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética. Estará

apto também a desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição, bem como 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.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento teórico e prático suficiente que garanta ao futuro nutricionista capacidade de raciocínio lógico e crítico, para identificar os problemas da sociedade, e analítico para procurar soluções para os mesmos. Pretende-se com a disciplina, formar profissionais capazes de trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade, com o objetivo de promover ação transformadora na sociedade, por meio da execução de programas de educação nutricional, atuação em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar, nutricional e sanitária

**CONTEÚDO:**

- Introdução a Bromatologia: Aplicabilidade, conceitos básicos, evolução histórica, relação com as demais ciências básicas;
- Conceito de alimentos e produtos alimentícios;
- Proteínas, gorduras e carboidratos: Conceito, classificação, composição química e análises físico-químicas;
- Vitaminas, minerais e água: Conceito, classificação, composição química, análises físico-químicas;
- Características funcionais dos alimentos: probióticos, prebióticos e simbióticos;
- Enzimas proteolíticas presentes em frutas: bromelina, papaína e ficina;
- Segurança dos alimentos e adulterações nos alimentos;
- Análise de alimentos: Análise de umidade e análise sensorial;
- Aditivos alimentares: conceitos e aplicabilidade na indústria de alimentos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. 1. Ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2005.
2. BRINQUES, G. B. Bioquímica humana aplicada à nutrição. 1°. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2014. v. 1. 184p. [Disponível na Biblioteca virtual]
3. RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. Química de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007. 184 p.
4. MACEDO, G.A. bioquímica experimental de alimentos., 1. ed. São Paulo: Varela, 2005.
5. GONÇALVES, E. C. B. de; Análise de alimentos: Uma visão química da nutrição. Ed. Varela 2015

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. FRANCO, G. Tabela De Composição Química dos Alimentos. 9. ed. SÃO PAULO: ATHENEU, 2008. 307 p.
2. PHILIPPI, S. T. Tabela de composição dos alimentos: suporte para a decisão nutricional. 3° Ed. São Paulo: Ed. Manole, 2012, 387p. [Disponível na Biblioteca virtual]
3. COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de Nutrientes. 4.ed. Barueri/SP: Manole, 2012. [Disponível na Biblioteca virtual]

4. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos: qualidade das matérias-primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 4°. ed., rev. e ampl. Barueri: Manole, 2011. 986 p. [Disponível na Biblioteca virtual]
5. JAY, J.;M. Microbiologia de alimentos. 6. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. MARTIN, C. A.; MATSHUSHITA, M.; SOUZA, N.E. Ácidos graxos *trans*: implicações nutricionais e fontes na dieta. Rev. Nutr., Campinas, 17(3):361-368, jul./set., 2004.
2. PINHEIRO, D.M.; PORTO, K.R.; MENEZES, M.E. A Química dos Alimentos: carboidratos, lipídeos, proteínas, vitaminas e minerais. Ufal, Maceió, 2005.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** Os conteúdos ministrados nessa disciplina servirão de embasamento e serão associados a demais disciplinas correlatas como higiene e legislação dos alimentos, tecnologia de alimentos, técnica dietética I e II, planejamento de cardápio.

**Disciplina:** Higiene e Legislação de Alimentos

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Higiene dos alimentos, ambiente e manipulador. Aspectos relacionados à segurança dos alimentos. Legislação aplicada à produção e comercialização de alimentos. Higiene na obtenção e preparo dos alimentos. Procedimento padrão de higiene operacional (PPHO), Boas práticas de Fabricação (BPF), Sistema HACCP.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Capacitar o aluno a compreender os conceitos fundamentais sobre as legislações pertinentes à higiene dos alimentos. Conhecer as principais fontes de contaminação de alimentos visando sua prevenção. Adquirir conhecimentos quanto às técnicas de higiene no recebimento, manipulação e distribuição dos alimentos.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** Ao final da disciplina de Higiene e Legislação dos Alimentos, o aluno deve estar apto a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, realizando seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo; A disciplina também apresentará embasamento teórico para que o aluno seja capaz de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas e 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.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades desenvolvidas na disciplina de Higiene e Legislação devem estimular o egresso quanto à capacidade de raciocínio lógico e crítico para identificar não conformidades relacionadas à área de higiene e manipulação dos alimentos, e buscar soluções para as mesmas, evitando-se fontes de contaminação e ocorrências de DTAs (Doenças Transmitidas por

Alimentos). Além disso, espera-se que o egresso desenvolva o senso de trabalho em equipe, assumindo lideranças, de forma articulada e ética, em relação às responsabilidades assumidas. O egresso é ainda orientado quanto à importância da atualização constante do profissional, sobretudo no que diz respeito às legislações vigentes de órgãos nacionais e internacionais, sendo indicado ao aluno a importância de estar apto para realização de treinamentos de futuras gerações no contexto da saúde, higiene e legislação.

**CONTEÚDO:**

- Introdução aos conceitos gerais sobre legislações na área de alimentos. Disponibilização de legislações pertinentes (RDC 216/2004, Codex Alimentarius, CVS 05/2013).
- Aspectos gerais da Vigilância Sanitária e suas atribuições.
- Agentes de contaminação (físico, químico, microbiológico). Contaminação cruzada.
- Fatores intrínsecos e extrínsecos relacionados ao crescimento microbiano. Classificação. Infecção, intoxicação e toxiinfecção alimentares.
- Principais Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) e surtos alimentares.
- Introdução às Boas Práticas de Fabricação (BPF). Educação do manipulador sobre a higiene dos alimentos.
- Processo de higienização equipamentos, móveis e utensílios. Agentes de limpeza e desinfecção.
- Técnicas de higiene no recebimento, preparo, distribuição e armazenamento dos alimentos.
- Preparo de soluções, higienização frutas e hortaliças, higienização das mãos.
- Elaboração de documentação e registro. Procedimento Operacional Padrão – POP.
- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC: definição e aplicações.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. SILVA JR., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 7ª ed. São Paulo: Livraria Varela, 2014
2. GERMANO, P.N.L. Higiene e Vigilância de Alimentos: qualidade das matérias primas, doenças transmitidas por alimentos, treinamento de recursos humanos. 5ª edição rev. Ampl. –Barueri, Sp, Manole, 2015. [Disponível na Biblioteca virtual]
3. FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.
4. FRANCO, B. D. G. M. de; LANDGRAF, M; Microbiologia dos Alimentos. Atheneu, 2008
5. JAY, J. M. Microbiologia de alimentos. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. YOSHITERU, K.A., Limpeza e Sanitização na Indústria de alimentos. 1. Ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2017.
2. ASSIS, L; Alimentos Seguros: Ferramentas para Gestão e Controle da Produção e Distribuição. São Paulo, Senac, 2017
3. BRASIL; Ministério da Saúde; Resolução RDC N. 216, 15 de setembro de 2004. Aprova o regulamento técnico de boas práticas para o serviço de alimentação. Diário Oficial da União, Brasil, 2004
4. BRASIL; Ministério da Saúde Resolução RDC N. 275, 21 de Outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos e a lista de verificação de boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 2002.

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS). Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/vigilancia-sanitaria-no-brasil>.
2. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em:  
<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Pr%C3%A1ticas+para+Servi%C3%A7os+de+Alimenta%C3%A7%C3%A3o/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0>.
3. DEON, B. C.; MEDEIROS, L. B.; HECKTHEUER, L. H.; SACCOL, A. L. F. Perfil de manipuladores de alimentos em domicílios. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 19, n. 5, p. 1553 – 1559, 2014.
4. FIGUEIREDO, V.C.; COSTA NETO, P.L.O. Implantação do HACCP na indústria de alimentos. *Gestão & Produção*, v.8, n.1, p.100-111, abr. 2001.
5. MEDEIROS, M G. G. A.; CARVALHO, L. R.; FRANCO, R. M. Percepção sobre a higiene dos manipuladores de alimentos e perfil microbiológico em restaurante universitário **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 22, n. 2, p. 383-392, fev. 2017.
6. Vídeo OMS: As cinco chaves para uma alimentação mais segura. Disponível em:  
<https://www.youtube.com/watch?v=4487VycN9sE>.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRAS DISCIPLINAS:** Parasitologia Humana, uma vez que a disciplina aborda o estudo dos parasitas ou das doenças parasitárias humanas, e seus métodos de prevenção e controle estão correlacionados ao tema da higiene. Microbiologia Aplicada à Nutrição, pois a disciplina aborda de maneira profunda conceitos relacionados ao desenvolvimento microbiano e principais microrganismos de interesse na área de alimentos (deteriorantes, patogênicos e benéficos); Políticas Públicas em Saúde, já que a segurança dos alimentos (Food Safety) é essencial no desenvolvimento de programas para a garantia da segurança alimentar nutricional (Food Security). Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II, uma vez que o aluno desenvolverá trabalho interdisciplinar referente à visita da UAN para avaliar conformidades e não conformidades perante à legislação vigente na área de higiene de alimentos. Além disso, para assumir uma postura de liderança na UAN é fundamental que o aluno conheça os princípios de higiene e a importância do treinamento da equipe quanto às ferramentas Boas Práticas de Fabricação – BPF e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC.

**3º SEMESTRE**

**440 h**

**Disciplina:** Epidemiologia e Nutrição

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Introdução ao estudo da Epidemiologia. Processo saúde-doença, principalmente os relacionados à nutrição, assim como seus fatores condicionantes e determinantes. Distribuição das doenças e agravos à Saúde Coletiva. Medidas de Saúde Coletiva (Indicadores). Fenômenos de Transição: epidemiológica e demográfica. Vigilância em Saúde. Método da pesquisa epidemiológica. Epidemiologia Nutricional.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Possibilitar a organização dos estudos acadêmicos em relação aos processos saúde/doença e coletividade; refletir sobre importância da epidemiologia no âmbito nutricional; favorecer o entendimento dos estudos epidemiológicos e a aplicabilidade destes na nutrição populacional.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** Após o término da disciplina, o aluno deverá ter desenvolvido habilidades e competências relacionadas: 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; Desenvolver formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária; atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional, destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde; reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades no âmbito da disciplina, procuram contribuir fornecendo base teórico-prática fundamentada, favorecendo assim, o raciocínio lógico e crítico para identificar os problemas de saúde nutricional com um olhar analítico voltado à coletividade; auxilia no embasamento teórico para tomada de decisões e, também, na prevenção e promoção da saúde. Promove o pensamento crítico e amplia a comunicação para a atenção à saúde e trabalho em equipes multidisciplinares.

**CONTEÚDO:**

- Introdução à Epidemiologia: definição, objetivos, finalidade, histórico, contextualização da epidemiologia nutricional. Conceitos epidemiológicos;
- Indicadores Epidemiológicos e Medidas de Ocorrências de doenças: Taxas (mortalidade, incidência, prevalência); Razão Simples (homens/mulheres, rural/urbana); Proporção (letalidade); Índice (IMC); Endemia; Epidemia; Pandemia; Surto Epidêmico; Incidência; Prevalência;
- O processo saúde doença: e evolução das concepções de saúde e doença, o modelo unicausal e multicausal das doenças. História Natural da Doença e níveis de ação (primário, secundário e terciário);
- Estudos Epidemiológicos: Relato de Caso, Série de Casos, Caso-Control, Coorte, Ecológico, Ensaio Clínicos;
- Epidemiologia Nutricional: Epidemiologia da Desnutrição; Epidemiologia da Obesidade; Epidemiologia do Diabetes Mellitus; Epidemiologia da Hipertensão Arterial Sistêmica; Epidemiologia da Hipovitaminose A e Desmame Precoce; Epidemiologia da Anemia Ferropriva; Epidemiologia dos Transtornos Alimentares (Anorexia Nervosa e Bulimia Nervosa; Epidemiologia da Síndrome Metabólica.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M. Z. Introdução à epidemiologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
2. FRANCO, L.J; PASSOS, A. D. C; Fundamentos da Epidemiologia. 1. Ed. Barueri/SP: Manole, 2013. [Disponível na Biblioteca virtual]
3. PEREIRA, M.G. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
4. TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M.H.A. Nutrição em saúde pública. 2. Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**



**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

1. BUSATO, I.M.S. Epidemiologia e processo saúde-doença. Curitiba: InterSaber, 2016. [Disponível na Biblioteca virtual]
2. UJVAR, S.C. Pandemias: a humanização em risco. Editora Contexto, 2011. [Disponível na Biblioteca virtual]
3. BASSINELLO, G. Saúde coletiva. São Paulo: Pearson, 2014. [Disponível na Biblioteca virtual]
4. BATAGLIN, P.H.; LEANDRO, J.A.; MICHALISZYN, M.S. Saúde coletiva: um campo em construção. Curitiba: Intersaberes, 2012. [Disponível na Biblioteca virtual]
5. ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. Epidemiologia & saúde. 5. ed. São Paulo: Medsi, 1999.
6. TIETZMANN, D. Epidemiologia. São Paulo: Pearson, 2014. [Disponível na Biblioteca virtual]

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. Vídeo “Na trilha da febre amarela”: <http://revistapesquisa.fapesp.br/2018/02/05/na-trilha-da-febre-amarela/>
2. Texto “Processo Saúde-Doença”:  
[https://www.unasus.unifesp.br/biblioteca\\_virtual/esf/2/unidades\\_conteudos/unidade01/unidade01.pdf](https://www.unasus.unifesp.br/biblioteca_virtual/esf/2/unidades_conteudos/unidade01/unidade01.pdf)
3. Artigos:  
[http://docs.bvsalud.org/biblioref/2017/09/849232/gg-v11n1\\_pt\\_18-24.pdf](http://docs.bvsalud.org/biblioref/2017/09/849232/gg-v11n1_pt_18-24.pdf)  
[https://www.scielo.org/article/ssm/content/raw/?resource\\_ssm\\_path=/media/assets/rpsp/v32n3/v32n3a03.pdf](https://www.scielo.org/article/ssm/content/raw/?resource_ssm_path=/media/assets/rpsp/v32n3/v32n3a03.pdf)  
<http://www.scielo.br/pdf/jvb/v10n3/09.pdf>  
<http://www.scielo.br/pdf/csp/v28n4/04.pdf>  
<http://www.scielo.br/pdf/abc/v97n3/aop07011.pdf>

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** Os conteúdos abordados na disciplina de Epidemiologia da Nutrição contribuem para o embasamento de teorias e pensamentos críticos, de grande importância para disciplinas como Dietoterapia I e II, na qual serão necessárias informações pertinentes ao padrão epidemiológico e nutricional observado atualmente na população brasileira. A disciplina em questão também será aproveitada como base para a disciplina de saúde pública e segurança alimentar, garantindo interface entre a condição de saúde populacional e as intervenções governamentais para proteção social e a disciplina de Metodologia da Investigação científica e Trabalho de conclusão de curso I e II, sendo possível, utilizar o conteúdo aplicado em Epidemiologia para interpretação e desenvolvimento de pesquisa científica nas áreas de saúde pública e clínica.

**Disciplina:** Políticas Públicas em Saúde

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Políticas Públicas e Responsabilidade Social. Processo histórico da Saúde Pública no Brasil. Sistema Único de Saúde: significado, processo de construção, objetivos, princípios fundamentais, diretrizes, leis orgânicas de saúde, normas operacionais básicas, condições de gestão para os municípios, orçamento, atribuições dos conselhos de saúde e seus conselheiros. Unidade Básica e o Sistema de Saúde: infraestrutura e necessidade de saúde e atenção primária, humanização.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Capacitar o aluno a entender o sistema único de saúde (SUS) brasileiro e a inserção do nutricionista neste cenário. Permitir a correta interpretação do funcionamento do atendimento

ao paciente do SUS no cenário nacional. Espera-se que o aluno desenvolva visão crítica frente as políticas e programas sociais de alimentação e nutrição bem como compreenda importância do atendimento humanizado em saúde.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** Na disciplina o aluno desenvolverá a habilidade de compreensão da situação nutricional da população em âmbito nacional, percebendo o nutricionista como profissional essencial para a promoção de saúde e segurança alimentar. Estará apto a realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição. O aluno deverá também compreender o papel do nutricionista na elaboração, execução e tomada de decisões de políticas públicas que garantam a segurança alimentar e evitem doenças associadas as carências e/ou excessos alimentares. O aluno será instigado a entender que as pesquisas que relacionam o consumo alimentar com insegurança alimentar são constantemente necessárias origens à promoção da saúde e capacitação profissional.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** A disciplina contribuirá para a capacitação do profissional na área de promoção a saúde por meio da compreensão da situação nutricional da população em âmbito nacional e internacional. Ao longo da disciplina o aluno deve desenvolver a visão crítica em relação aos programas de segurança alimentar e nutricional brasileiros de modo a dialogar com os diversos profissionais envolvidos na elaboração, execução e fiscalização das normativas. Por meio da exposição dialogada e discussões em sala, espera-se que o aluno esteja apto a tomar decisões com embasamento científico que garantam atendimento humanizado à população.

**CONTEÚDO:**

- Sistema único de saúde- princípios e diretrizes.
- Leis orgânicas de saúde.
- Unidade Básica e hospitais.
- Políticas públicas de segurança alimentar e nutricional.
- O direito à alimentação adequada.
- Atendimento humanizado.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. BUSATO, I.M.S. **Epidemiologia e processo saúde-doença**. Curitiba: InterSaberes, 2016. [Disponível na Biblioteca virtual]
2. FRANCO, L.J. **Fundamentos da Epidemiologia**. 2. Ed. Barueri/SP: Manole, 2011. [Disponível na Biblioteca virtual]
3. TADDEI, JAAC; LANG RMF; LONGO-SILVA, G; TOLONIM MHA. **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BASSINELLO, G. **Saúde coletiva**. São Paulo: Pearson, 2014. [Disponível na Biblioteca virtual]
2. BATAGLIN, P.H.; LEANDRO, J.A.; MICHALISZYN, M.S. **Saúde coletiva: um campo em construção**. Curitiba: Intersaberes, 2012. [Disponível na Biblioteca virtual]

**LEITURA COMPLEMENTARES:** Ao final das aulas será disponibilizado artigos complementares para a leitura, dentre eles:

1. BATISTA FILHO, M.; RISSIN, A. **A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais.** Cad S Públ 2003; 19(Supl 1):181-91.
2. **ENTENDA O SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE – SUS.** Disponível em: <<http://portalsaude.saude.gov.br/index.php/cidadao/entenda-o-sus>>.
3. **POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – PNaN.** Disponível em: <<http://dab.saude.gov.br/portaldab/pnan.php>>.
4. **PLANO DE AÇÕES ESTRATÉGICAS PARA O ENFRENTAMENTO ÀS DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS – DCNT NO BRASIL.** Disponível em: <[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano\\_acoes\\_enfrent\\_dcnt\\_2011.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano_acoes_enfrent_dcnt_2011.pdf)>.
5. **SISTEMA CONSELHOS FEDERAIS E REGIONAIS DE NUTRICIONISTAS. O Papel do nutricionista na Atenção Primária à Saúde.** Brasília, out. 2008.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** Na disciplina de Políticas Públicas em Saúde Alimentar espera-se que o aluno tenha articulação com a disciplina de Epidemiologia em Nutrição e Avaliação do Estado Nutricional I.

**Disciplina:** Imunologia

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Introdução ao estudo da imunologia. Mecanismos naturais de resistência. Definição de antígeno e anticorpo. Imunidade humoral. Imunidade celular. Doenças de hipersensibilidade. Doenças autoimunes. Imunodeficiências.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Ao final da disciplina o estudante será capaz de entender os mecanismos naturais e artificiais de defesa imunológica e conhecer as diferentes manifestações da reação antígeno-anticorpo em imunopatologias.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** A partir da disciplina de Imunologia, o aluno será capaz de desenvolver bases para comunicação multiprofissional, bem como auxiliar no entendimento da responsabilidade e compromisso com a educação permanente. O aluno estará apto a desenvolver atividades nas áreas como nutrição clínica, alimentação e saúde coletiva, nutrição esportiva, além da pesquisa e docência. A disciplina contribui ainda para a decisão segura na promoção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** A disciplina visa contribuir para a formação generalista, com fundamentação teórico-prática, consciente e crítica, de acordo com a realidade social e formação interdisciplinar na área de ciências da saúde.

**CONTEÚDO:**

- Conceitos Básicos da imunologia: tipos e funções.

- Células e Tecidos do Sistema Imunológico.
- Resposta Imune Inata: Barreiras, Células Natural Killer e Células Fagocíticas.
- Resposta Imune Adquirida Celular: Linfócitos T e apresentação de antígenos.
- Resposta Imune Adquirida Humoral: Linfócitos B e Anticorpos.
- Reação antígeno e anticorpo.
- Vacinas: tipos e mecanismo imunológico.
- Sistema Complemento: vias e função.
- Doenças de Hipersensibilidade: conceito e tipos.
- Doenças Autoimunes: tipos e mecanismos imunológicos.
- Alergias.
- Imunodeficiências Congênitas e Adquiridas.
- Imunologia dos tumores.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. JANEWAY, JR; SHLOMCHIK, M.J.; TRAVERS, P.; WALPORT, M. *Imunobiologia: O Sistema Imune na Saúde e na Doença*. 6.ed. São Paulo: Artmed, 2007.
2. BALESTIERI, F. M. P. *Imunologia*. São Paulo: Ed. Manole: São Paulo, 2006.
3. ABBAS.A.K.; LICHTMAN, A.H. *Imunologia básica: funções e distúrbios do sistema imune*. Rio de Janeiro: Ed. Revinter, 2003.
4. ROITT, I.; BROSTOFF, J.; MALE, D. *Imunologia*. 5. ed. São Paulo: Manole, 1995.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. FORTE, W.C.N. *Imunologia: do básico ao aplicado*. 3. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2015. [Disponível na Biblioteca virtual]
2. FERREIRA, A. W.; Ávila, Sandra L.M. *Diagnóstico laboratorial das principais doenças infecciosas e autoimunes*. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.
3. GOLDBY, R.A.; KINDK, T.J.; OSBORNE, B.A. *Kuby: Imunologia*. 4. ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2002.
4. GORCZYNSKI, R.; STANLEY, J. *Imunologia clínica*. Rio de Janeiro: Reichmann & Affonso, 2001.

#### **LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. Cruvinel *et al.* Sistema Imunitário – Parte I. Fundamentos da imunidade inata com ênfase nos mecanismos moleculares e celulares da resposta inflamatória. *Ver. Bras. Reumatol.* 50 (4): 434-61. 2010.
2. Sociedade Brasileira de Imunização. Livros de acesso em: <https://sbim.org.br/publicacoes/livros>
3. Webinar “Câncer e Sistema Imunológico” da Sociedade Brasileira de Imunologia (SBI), Instituto Nacional do Câncer (INCa) e empresa BD. Acesso em: <https://www.youtube.com/watch?reload=9&v=WleqP6hAGtc>

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** A disciplina fornece bases para a discussão do papel das células de defesa e os mecanismos de defesa contra infecções microbianas ou parasitárias, contribuindo para o desenvolvimento das disciplinas de Parasitologia Humana, Microbiologia Aplicada à Nutrição. Contribui também para o entendimento da relação entre o sistema de defesa e as doenças de origem metabólica e genética, como a diabetes e o câncer, auxiliando na compreensão das disciplinas Patologia

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

Geral e da Nutrição, Nutrição Humana Básica, Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso e Terapia e Suporte Nutricional, Nutrição Materno-Infantil, Dietoterapia I e Dietoterapia II.

**Disciplina:** Patologia

**Carga Horária:** 80 horas

**EMENTA:** Estudo dos processos patológicos básicos, usando morfologia, com correlação fisiopatológica. Estabelecimentos de relações entre causas, o desenvolvimento e as consequências dos referidos processos, e sua específica relação com a sintomatologia do paciente.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Conhecer as alterações morfo-funcionais das células e dos tecidos causadas pela ação de agentes exógenos e endógenos, incluindo agentes físicos, químicos, infecciosos, distúrbios endócrinos e nutricionais, afecções pancreáticas e hepáticas, nefrológicas e cardiorrespiratórias. Ao final da disciplina o aluno deverá ser capaz de compreender a importância do processo fisiopatológico da condição apresentada pelo objeto da conduta nutricional, com ênfase em bioquímica e fisiologia dos estados alterados. Assim, o aluno deverá compreender os conceitos básicos da disciplina, os quais servirão de base à interpretação clínica.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art. 9º da Resolução CNE/CES 5/2001):** As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem conhecimentos básicos que auxiliarão o aluno na atenção à saúde, uma vez que irão desenvolver características gerais sobre o funcionamento do organismo frente as mais diferentes patologias, focando na prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde. A disciplina de Patologia desenvolverá no graduando, a capacidade de comunicação, por meio de trabalhos e ensinamentos em grupos tanto na sala de aula, quanto no ambiente da faculdade promovendo interação dos futuros profissionais e liderança estimulando o perfil argumentativo e persuasivo.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** A Disciplina de Patologia, é apresentada para os alunos de maneira expositiva, prática, lúdica e através de trabalhos, os quais irão visar desenvolver papéis de liderança pelos objetivos que terão que concluir ao longo do tempo, sendo necessário trabalhar em grupo. Ainda, para que todo o conteúdo seja estudado de maneira dinâmica, haverá interações contínuas em grupos para desenvolver a característica de comunicação. Por fim, sendo esta uma disciplina da área da saúde, é necessário realizar correlações constantes com a prática clínica e com os aspectos sociais e econômicos, com isso irá desenvolver pensamentos críticos e lógicos para agregar valor nas habilidades de prevenção, promoção e reabilitação da saúde.

**CONTEÚDO:**

- UNIDADE I – Introdução da Disciplina seguida da patologia da nutrição na desnutrição: conceito, etiologia, fisiopatologia, avaliação nutricional, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico.
- UNIDADE II - Patologia da nutrição nas enfermidades endócrinas e nos transtornos alimentares: Conceito, etiologia, fisiopatologia, avaliação nutricional, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico. - Diabetes mellitus. - Obesidade. - Transtornos alimentares – anorexia e bulimia nervosas.

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

- UNIDADE III – Patologia da nutrição nas enfermidades pancreáticas: conceito, etiologia, fisiopatologia, avaliação nutricional, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico. - Pancreatite aguda e crônica. - Fibrose cística.
- UNIDADE IV – Patologia da nutrição nas enfermidades cardiopulmonares - conceito, etiologia, fisiopatologia, avaliação nutricional, quadro clínico, tratamento clínico e dietoterápico. - Cardiopatias agudas e crônicas. - Aterosclerose. - Dislipidemias. - Hipertensão arterial. - Doença pulmonar obstrutiva crônica.
- UNIDADE V – Patologia da nutrição nos erros inatos do metabolismo: conceito, etiologia, fisiopatologia, avaliação nutricional, quadro clínico.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. GUYTON, A. C., HALL, J. E. Tratado de fisiologia médica. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.
2. ROBBINS, S.L., COTRAN, R.; KUMAR, V. Patologia estrutural e funcional. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
3. FRANCO, M; Patologia: Processos Gerais. 6 ed. Editora Atheneu, 2019. [Disponível na Biblioteca virtual]

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. ROBIN, E. Rubin patologia: bases clinicopatológicas da medicina. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
2. BRASILEIRO FILHO, G. Bogliolo Patologia. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
3. COZZOLINO, S. M. F., Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição nas diferentes fases da vida na saúde e na doença; Manole, 2013.
4. SILVA, S. M. C. D. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3. ed. São Paulo: Payá, 2016.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** A disciplina de Patologia é base para as demais disciplinas técnicas, uma vez que visa criar o raciocínio do desenvolvimento das principais doenças da nutrição, assim como, aprender a fisiopatologia de cada uma das condições mundanas que possam desequilibrar a homeostase humana. Melhorando o raciocínio clínico, diagnóstico e lógico, necessário para os profissionais da área da saúde.

**Disciplina:** Avaliação Nutricional I

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Métodos e técnicas de abordagem da ingestão dietética e avaliação da informação dietética, inquéritos alimentares. Introdução ao estudo da avaliação nutricional. Indicadores do estado nutricional. Métodos e Técnicas de Avaliação do Estado Nutricional e de Composição Corporal.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Adquirir noções relacionadas aos diversos procedimentos que permitem realizar a avaliação do estado nutricional e diagnosticar o estado nutricional do indivíduo e da população, através dos indicadores antropométricos mais utilizados; avaliar a dieta consumida, bem como os hábitos e preferências alimentares do indivíduo e da população, por meio dos inquéritos dietéticos qualitativo e quantitativo; conhecer e realizar técnicas associadas à coleta de informações e conhecer procedimentos, objetivos de exames realizados por aparelhos, como impedância bioelétrica e adipômetro.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** Após o término da disciplina, o aluno deverá ter desenvolvido habilidades e competências relacionadas: a aplicação de métodos e técnicas de avaliação do padrão alimentar de indivíduos e população, bem como métodos qualitativos e quantitativos de avaliação do perfil nutricional e antropométrico; o graduando deverá ser capaz de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, de equipamentos, de procedimentos e de práticas para a avaliação nutricional. Os alunos também deverão desenvolver habilidades de comunicação, para melhor captação de informações pertinentes ao estado nutricional do indivíduo alvo da avaliação, além da capacidade de interação com outros profissionais de saúde e o público em geral.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento teórico e prático suficiente que garanta promoção, manutenção e ou recuperação do estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais, além de desenvolver e aplicar métodos e técnicas de avaliação e diagnóstico a fim de acompanhar o estado nutricional o mais precocemente possível, com o objetivo de intervir e recuperar a saúde do indivíduo enfermo ou em risco nutricional.

**CONTEÚDO:**

- Introdução à Avaliação Nutricional: Definição, modelos básicos, raciocínio diagnóstico e diagnóstico baseado em evidências.
- Distribuições de referência: Interpretação de gráficos e tabelas e noções de distribuição (Escore Z, Percentil)
- Anamnese Nutricional e Inquéritos alimentares
- Índice de qualidade da dieta
- Aplicações práticas da Ingestão Dietética de Referência (DRI'S)
- Avaliação Antropométrica: Indicadores antropométricos - Peso, estatura e circunferências
- Composição corporal: Métodos diretos e indiretos de Avaliação de Composição Corporal (Dobras cutâneas e Bioimpedância)
- Avaliação nutricional da criança e adolescente: Curvas de crescimento e estadiamento puberal

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. TIRAPÉGUI J., RIBEIRO S.M.L. Avaliação Nutricional: Teoria e Prática. São Paulo: Guanabara Koogan, 2016.
2. CUPPARI, L. Guia de Nutrição clínica no adulto. Barueri: Manole, 2013. [Disponível na Biblioteca virtual]
3. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. Manole. 9ª Edição, Volume I. São Paulo, 2003. [Disponível na Biblioteca virtual]
4. PALMA, D. Guia de Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência. Rio de Janeiro: Manole, 2009.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. VASCONCELOS V.G. Avaliação Nutricional. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2018.
2. FERREIRA, HS. Desnutrição: magnitude, significado social e possibilidade de prevenção. Maceió: EDUFAL, 2000. 217p. [Disponível na Biblioteca virtual]

3. BRASIL. Ministério da Saúde. Vigilância Alimentar e Nutricional/SISVAN. Orientações Básicas para coleta, processamento, análise de dados e Informação em Serviços de Saúde. Brasília: MS, 2004. p. 22 (Série A. Normas e Manuais Técnicos).
4. NORMAS E GUIAS ALIMENTARES PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA: delineamentos metodológicos e critérios técnicos. (2002) (ISBN 85-87823-03-X) Dutra de Oliveira, J.E. et al, Instituto Danone, SP, Brasil.
5. MOREIRA, M. A. Medidas caseiras no preparo dos alimentos. 2 ed. Goiânia: AB, 2002.
6. MONEGO, E. et al. Alimentos brasileiros e suas porções: um guia para avaliação do consumo alimentar. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. [www.cdc.gov](http://www.cdc.gov)
2. [www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br)
3. [www.capes.gov.br](http://www.capes.gov.br)
4. <http://bums.saude.gov.br>

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** Os conteúdos ministrados nessa disciplina servirão de embasamento e serão associados a demais disciplinas correlatas como avaliação nutricional II, Dietoterapia I e II, Nutrição nos ciclos da Vida I e II, bem como planejamento de cardápio I e II, uma vez que todas essas disciplinas utilizarão os conteúdos ministrados na Avaliação Nutricional como base para desenvolvimento de terapias nutricionais, educação nutricional individual e em grupos, além de conhecimento específico da composição corporal e métodos de diagnóstico do estado nutricional bem como suas aplicabilidades na saúde do indivíduo.

**Disciplina:** Tecnologia dos Alimentos

**Carga Horária:** 80 horas

**EMENTA:** Importância da tecnologia dos alimentos; técnicas de conservação dos alimentos; processamento de alimentos de origem vegetal; processamento de alimentos de origem animal. Desenvolvimento de rótulos de alimentos e legislação vigente.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Ao final da disciplina, o aluno deverá ser capaz de conhecer as principais técnicas de conservação de alimentos. Reconhecer a importância da qualidade da matéria-prima a ser adquirida. Descrever as principais características biológicas, químicas e físicas das matérias-primas de origem vegetal e animal. Determinar as principais transformações que ocorrem nos alimentos durante e após seu processamento.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (CNE/CES 5/2001):** Após o término da disciplina, o aluno deverá ter desenvolvido habilidades e competências relacionadas: Tomada de decisões, onde o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas. O graduando estará apto a aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos



alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética; atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde, exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência; desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana e integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades desenvolvidas na disciplina de Tecnologia dos Alimentos serão fundamentais para estimular o egresso a ser capaz de tomar decisões e assumir lideranças, de forma articulada e ética, em relação às responsabilidades assumidas tanto na indústria de alimentos, como na área de pesquisa. Além disso, espera-se que o egresso desenvolva raciocínio lógico e crítico para identificar os problemas pertinentes às transformações dos alimentos e busque por soluções sempre de maneira apropriada, eficaz e que valorize o trabalho em equipe. Atividades relacionadas ao desenvolvimento de novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana, garantindo segurança e custo-efetividade também serão pertinentes a formação do profissional.

**CONTEÚDO:**

- Importância da tecnologia dos alimentos para o profissional da área de nutrição;
- Alterações nos alimentos devido ao processamento;
- Princípios de métodos gerais de conservação dos alimentos;
- Tecnologia de frutas e hortaliças;
- Tecnologia de plantas amiláceas;
- Tecnologia de óleos e gorduras;
- Tecnologia de carnes e derivados;
- Tecnologia do leite e derivados.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2003.
2. GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia dos alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010.
3. FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.
4. CAMPBELL-PLATT, G. (editor); Ciência e tecnologia de alimentos. Editora Manole, 2016. [Disponível na Biblioteca virtual]

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. ORDOÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos – componente dos alimentos e processos, vol 1. Porto Alegre: Artmed, 2004.
2. ORDOÑEZ, M. Tecnologia de alimentos – alimentos de origem animal, vol 2. Porto Alegre: Artmed, 2004.
3. FENNEMA, O.R.; DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química de alimentos de Fennema. 4ª ed. Artmed, 2010.

4. OETTER, M; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. São Paulo: Manole, 2010.

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. Brasil Food Trends. Disponível em: < <http://www.alimentosprocessados.com.br/arquivos/Consumo-tendencias-e-inovacoes/Brasil-Food-Trends-2020.pdf>>.
2. Conservação de Alimentos. Disponível em: < [http://redeetec.mec.gov.br/images/stories/pdf/eixo\\_prod\\_alim/tec\\_alim/181012\\_con\\_alim.pdf](http://redeetec.mec.gov.br/images/stories/pdf/eixo_prod_alim/tec_alim/181012_con_alim.pdf)>.
3. Enzimas em Alimentos. Disponível em: <<http://www.revista-fi.com/materias/166.pdf>>.
4. Aditivos alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia para diferentes categorias. Disponível em: < <http://portal.anvisa.gov.br/aditivos-alimentares-e-coadjuvantes>>.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** Bioquímica geral e de Alimentos; Microbiologia aplicada à Nutrição; Composição dos Alimentos; Bromatologia; Higiene e Legislação dos Alimentos.

**Disciplina:** Técnica Dietética I

**Carga Horária:** 80 horas

**EMENTA:** Conceituação de alimentos e seus derivados através da identificação das características físicas, químicas, biológicas e sensoriais dos alimentos. Pesos e medidas dos alimentos. Indicadores no preparo de alimentos. Métodos e técnicas de preparo e conservação de alimentos, melhorando sua digestibilidade, além do aproveitamento do alimento e nutrientes. Per captas.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Ao final da disciplina o estudante será capaz de reconhecer os fundamentos da técnica dietética no campo da ciência da nutrição. Aplicar os conhecimentos teóricos e práticos no preparo de alimentos, visando à preservação do valor nutritivo, obtenção de características sensoriais adequadas e noção de porções dos alimentos com apoio das técnicas de pesos e medidas de alimentos e dos indicadores de rendimento empregados na padronização de receitas e definição das porções. Identificar as técnicas básicas para o preparo de alimentos a partir das formas de transferência de calor.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art. 5º. da Resolução CNE/CES nº 05, de 07 de novembro de 2001):** A partir da disciplina, como previsto no DCN do curso de Nutrição, os alunos serão capazes de conhecer a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano na atenção dietética, bem como exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** Ao término da graduação o egresso deverá estar apto a planejar, prescrever, analisar, supervisionar, avaliar e acompanhar dietas e suplementos dietéticos, considerando a influência sócio, cultural e econômica do público alvo em questão, além de desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana, garantindo segurança e custo-efetividade.

**CONTEÚDO:**

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

- Conceito e classificação dos alimentos. Objetivos da técnica dietética.
- Características físicas, químicas, biológicas e sensoriais dos alimentos.
- Técnicas para pesagem de alimentos e utilização de medidas caseiras.
- Indicadores no preparo de alimentos: fato de correção, fator de cocção e índice de reidratação.
- Métodos e técnicas de preparo e conservação de alimentos.
- Métodos de cocção e transferência de calor em alimentos.
- Absorção de óleo no preparo de alimentos.
- Estimativa da quantidade de sal de adição no preparo de alimentos.
- Determinação de *per capita*s, rendimento de preparações e porções.
- Aproveitamento de partes não convencionais de alimentos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. DOMENE, S.M.A. Técnica dietética: teoria e aplicação. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
2. ORNELAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo dos alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.
3. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3ª edição revisada e ampliada. Manole, 2016. [Disponível na Biblioteca virtual]

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BENEDETTI, G.B., FRANCO, L.M. Manual de técnicas dietéticas. São Caetano do Sul, SP: Yendis, 2013. [Disponível na Biblioteca virtual]
2. MOREIRA, M. A. Medidas caseiras no preparo dos alimentos. 2 ed. Goiânia: AB, 2002.
3. MONEGO, E. et al. Alimentos brasileiros e suas porções: um guia para avaliação do consumo alimentar. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.

**LEITURA COMPLEMENTAR:**

[www.ceagesp.gov.br/entrepastos/servicos/produtos/sazonalidade-de-compras](http://www.ceagesp.gov.br/entrepastos/servicos/produtos/sazonalidade-de-compras)

**ARTICULAÇÕES COM OUTRAS DISCIPLINAS:** Os conteúdos abordados nesta disciplina servirão para embasar as disciplinas de Técnica Dietética II e Higiene dos Alimentos e fazem interlocução com disciplinas de outros semestres como Bioquímica dos Alimentos e Tecnologia dos Alimentos, proporcionado aos alunos uma visão ampla dos alimentos, suas propriedades, as transformações físico químicas durante o processamento, o rendimento final e finalmente a utilização da porção desses alimentos pelo indivíduo saudável.

**Disciplina:** Projeto Integrador I

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Abordagem interdisciplinar voltada para o desenvolvimento de produtos alimentícios com pesquisa de mercado, protótipo, especificações técnicas. Código de defesa e informação ao consumidor. Empreendedorismo.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Capacitar o aluno a atuar no desenvolvimento de produtos alimentícios, considerando as necessidades do mercado e legislações vigentes relacionadas às Boas Práticas de fabricação e rotulagem nutricional.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS:** No que diz respeito a Resolução CNE/CES nº 5/2001, às competências específicas que serão desenvolvidas por esta disciplina são (Art. 8º):

- Capacidade de trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade;
- Capacidade de comunicação e liderança, tomando decisões de maneira ética, apropriada, eficaz e garantindo o bem-estar da comunidade e equipe, fazendo o gerenciamento dos recursos físicos, materiais e de pessoal;
- Atuar na área de marketing nutricional, além de exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência;
- Desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana, garantindo segurança e custo-efetividade.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** A disciplina contribuirá para formação interdisciplinar do aluno frente as áreas de ciências da saúde, ciências dos alimentos e administração com ênfase no empreendedorismo. A partir do desenvolvimento de novos produtos alimentícios, serão abordados conceitos relacionados à consciência social e ambiental, por meio de princípios sustentáveis; segurança higiênico-sanitária. As atividades desenvolvidas ao longo da disciplina proporcionarão ao egresso a capacidade de trabalho em equipe, identificando ferramentas chaves para o perfil de liderança.

#### **CONTEÚDO**

- Procedimentos de higiene ambiental, pessoal e de manipulação de acordo com legislação vigente.
- Conceituação da cozinha experimental e aplicações de técnicas dietéticas.
- Desenvolvimento de protótipos alimentícios em cozinha experimental.
- Técnicas de conservação de alimentos.
- Elaboração do rótulo nutricional do produto desenvolvido.
- Técnicas de empreendedorismo aplicadas ao desenvolvimento do produto alimentício.
- Sustentabilidade durante o processo de desenvolvimento do produto.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. FENNEMA, O.R.; DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química dos alimentos de Fennema. 4ª ed. Artmed, 2010.
2. ORDOÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos – componente dos alimentos e processos, vol 1. Porto Alegre: Artmed, 2004.
3. ORDOÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos – alimentos de origem animal, vol 2. Porto Alegre: Artmed, 2004.
4. SÃO PAULO. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013. Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. Diário Oficial [do] Estado de São Paulo, São Paulo, SP, 19 de abril de 2013.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação às indústrias de Alimentos - 2º Versão / Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Universidade de Brasília – Brasília: Ministério da Saúde, Agência Nacional de Vigilância Sanitária / Universidade de Brasília, 2005. 44p.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº216, de 15 de setembro de 2004. Aprova regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União. Brasília, 2004.

**LEITURAS COMPLEMENTARES**

1. EVANGELISTA, R. Sustentabilidade: Um possível caminho para o sucesso empresarial? Rev. Portuguesa e Brasileira de Gestão, v.9 n.1-2, p. 85-96, 2010.

**4º SEMESTRE**

**440 h**

**Disciplina:** Estatística

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Métodos gráficos iniciais e conjuntos de dados. Tipos de variáveis e distribuição de frequências. Variáveis qualitativas e quantitativas. Medidas de posição e medidas de dispersão. Análise bidimensional e gráficos. Conceitos de Probabilidade.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Capacitar o aluno para ler, interpretar e organizar dados em tabelas e gráficos, desenvolver a capacidade de interpretação de dados estatísticos e análise crítica de informações divulgadas pelos meios de comunicação, capacitar o aluno a calcular medidas estatísticas com o objetivo de avaliar as informações contidas em grande conjunto de dados, desenvolver a habilidade de pesquisa.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS:** No que diz respeito a Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001, às competências específicas que serão desenvolvidas por esta disciplina são: Capacidade de raciocínio lógico e crítico, para identificar os problemas da sociedade, e analítico para procurar soluções para os mesmos; Capacidade em fragmentar para resolver problemas, por meio da busca de atualização constante na profissão em todas as áreas de conhecimento da nutrição, aprendendo continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática, assim como estar apto a realizar treinamento de futuras gerações de profissionais.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** Capacidade de raciocínio lógico e crítico, para identificar os problemas da sociedade, e analítico para procurar soluções para os mesmos; Capacidade de trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade;

**CONTEÚDO**

- Introdução dos conceitos básicos da Estatística e teoria elementar da amostragem.
- Revisão de conceitos básicos da Matemática (Notação Científica e Somatórios).
- Técnicas de Amostragem (Tabelas e Gráficos).
- Histograma.

- Medidas de Tendência Central.
- Medidas de Dispersão.
- Coeficiente de Variação.
- Noções de Probabilidade.
- Probabilidade Condicional.
- Distribuição Binomial.
- Distribuição Normal.
- Intervalo de confiança.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. LAPPONI, J. C. Estatística usando Excel. Rio de Janeiro: Campus, 2005.
2. VIEIRA, S. Introdução à Bioestatística. Rio de Janeiro: Campus, 1985.
3. JACK, L; FOX, J. A.. Estatística para Ciências Humanas. 9ª edição. Editora Pearson, 2012. [Disponível na Biblioteca Virtual]

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. COSTA Neto, P. L. O. Estatística. São Paulo: Blücher, 2002.
2. FONSECA, J. S. da; MARTINS, G. A. Curso de Estatística. São Paulo: Atlas, 1996.
3. MORETTIN, P. A.; BUSSAB, W. O. Estatística Básica. São Paulo: Saraiva, 2013.
4. VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. Metodologia científica para a área de saúde. São Paulo: Elsevier, 2003.

#### **LEITURAS COMPLEMENTARES**

1. MORETTIN, P. A., BUSSAB, W. de O. **Estatística Básica**. São Paulo: Saraiva, 2017.

#### **ARTICULAÇÕES COM OUTRAS DISCIPLINAS:**

Os conteúdos ministrados nesta disciplina fornecem conhecimentos básicos para o entendimento das atividades relacionadas à Avaliação nutricional, projeto integrador II, AUAN II, Metodologia da pesquisa científica, TCC I e TCC II.

**Disciplina:** Ética e Filosofia

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Conceitos e princípios significativos relativos à esfera normativa das sociedades humanas que contribuem para o desenvolvimento de relações intersubjetivas de reconhecimento mútuo e para a construção de práticas sociais e culturais autônomas em um percurso que desvela a intercompreensão, a cooperação e a emancipação. Utilização desses conceitos e princípios para interpretação crítica e construção de alternativas de enfrentamento de problemas e desafios da sociedade brasileira contemporânea: democracia na escola, relações entre cidadania, justiça e violência, educação e cidadania, preconceito e discriminação, entre outros.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Contribuir para o desenvolvimento e formação profissional humana a partir da análise filosófica do processo sócio educacional mediado pelo domínio de competências necessárias ao novo educador, tendo em vista perspectivas contextualizadas e transformadoras.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art.5º da Resolução CNE/CE nº 5 /2001):** Após o término da disciplina, o aluno deverá ter desenvolvido habilidades e competências relacionadas: a atuação em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde; integração em grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; investigação e aplicação de conhecimentos com visão holística do ser humano integrando equipes multiprofissionais.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades desenvolvidas na disciplina de Filosofia e Ética agregam habilidades e competências para o futuro profissional de Nutrição evidenciando conceitos e princípios significativos relativos à capacidade de raciocínio lógico e crítico, para identificar os problemas da sociedade, e analítico para procurar soluções para os mesmos; capacidade de trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade; capacidade de comunicação e liderança, tomando decisões de maneira ética, apropriada, eficaz e garantindo o bem-estar da comunidade e equipe, fazendo o gerenciamento dos recursos físicos, materiais e de pessoal.

**CONTEÚDO:**

- A Filosofia e a Educação.
- A investigação filosófica.
- A filosofia da educação e suas questões.
- Filosofia da educação, a formação do educador e as práticas pedagógicas.
- Pressupostos filosóficos em teorias da educação.
- A ética e a moral nos espaços escolares.
- A educação e a cidadania, o respeito a diferença, a questão de raça e etnia.
- A educação, a intolerância, o racismo na sociedade contemporânea.
- Ética profissional na prática pedagógica.
- A atitude do professor: relações educador/educando.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. MARCOS, B. Ética e profissionais da saúde. São Paulo, Ed Santos, 1ª. Ed, 1999.
2. NALINI, J.R. Ética Geral E Profissional. São Paulo, Ed Revista dos Tribunais, 2006.
3. ANGERAMI-CAMON, V.A. Ética na saúde. São Paulo, Ed. Pioneira, 1ª. Ed, 2002.
4. SA, A.L. Ética profissional. São Paulo, Ed. Atlas, 6ª. Ed, 2005.
5. SEGRE, M. Bioética. São Paulo, Ed EDUSP, 3ª. Ed, 2002.
6. RIOS, T.A. Ética e competência. Belo Horizonte, Ed. Cortez, 5a. ed., 1997.
7. PESSINI, L. Problemas atuais de bioética. Rio de Janeiro, Ed. Loyola, 6ª. Ed, 2002.
8. SOUZA, H.; BETINHO, P. RODRIGUES, C. Ética e cidadania. Rio de Janeiro, Ed. Moderna, 1ª. Ed, 1994.
9. FIGUEIREDO, A.M. Profissões da saúde: bases éticas e legais. São Paulo, Ed. Revinter, 2006.

10. FORTES, P.A.C. Ética e saúde: questões éticas, deontológicas e legais. Autonomia e direitos do paciente. São Paulo, Ed EPU, 1ª. Ed, 1998.
11. VALLS, Á. L. M. O que é ética. 9.ed. São Paulo: Brasiliense, 2008. 83 p.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. GALLO, S. (coord.) Ética e cidadania: caminhos da filosofia: elementos para o ensino de filosofia. Campinas, Ed. Papirus, 16ª. Ed, 2008.
2. MORIN, E. Os sete saberes necessários a Educação do Futuro. 2. ed. São Paulo: Cortez, 2001. 118 p.

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. KOHAN, Walter O. Infância: entre educação e filosofia. Belo Horizonte: Autêntica, 2005.
2. LUCKESI, C. Filosofia da educação. São Paulo: Cortez, 1992.
3. MARCONDES, D. Iniciação à história da filosofia: dos pré-socráticos a Wittgenstein. Rio de Janeiro: Zahar, 2002.
4. MORIN, E. Os sete saberes necessários a educação do futuro. São Paulo: Cortez; Brasília: Unesco, 2002.
5. Acesso virtual: Editora Intersaberes. Ética, educação e trabalho. Otávio José Weber.
6. Acesso virtual: Educ. Estudos de ética. Jayme Paviani.
7. Acesso virtual: Pearson. ÉTICA. Bibliografia Universitária Pearson.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRAS DISCIPLINAS:** A disciplina auxilia de forma direta todas as demais disciplinas que focam a ação docente, pois trabalhará de forma específica as práticas pedagógicas como instrumento indispensável no dia-dia docente.

**Disciplina:** Avaliação Nutricional II

**Carga Horária:** 80 horas

**EMENTA:** Triagem Nutricional e Desnutrição intra-hospitalar. Parâmetros antropométricos para o indivíduo enfermo. Antropometria para pacientes com Paralisia Cerebral e Síndrome de Down. Sinais clínicos e físicos para o diagnóstico nutricional. Exames bioquímicos na avaliação nutricional de adultos e crianças. Estimativa de gasto energético para indivíduos enfermos.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Ao final da disciplina, o aluno deverá ser capaz de utilizar os protocolos para triagem nutricional de pacientes enfermos e aplicar no rastreamento de desnutrição intra-hospitalar, assim como identificar e compreender os parâmetros antropométricos, indicadores de sinais e sintomas físicos/clínicos e os exames bioquímicos relevantes para o diagnóstico nutricional de indivíduos enfermos e, finalmente, aprender a utilizar equações preditivas do gasto energético de pacientes enfermos em condições específicas.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art.5º da Resolução CNE/CE nº 5/2001):** Ao término da disciplina, o aluno deverá escolher e aplicar os protocolos de triagem nutricional em pacientes enfermos em situações diversas, ter conhecimento para aplicar e interpretar os parâmetros antropométricos, indicadores de sinais e sintomas físicos/clínicos e os exames bioquímicos relevantes para o diagnóstico nutricional de doentes e



estar capacitado a escolher a equação indicada, aplicar e interpretar a estimativa de gasto energético de pacientes enfermos em diferentes condições patológicas.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** O conteúdo e atividades proporcionadas pela disciplina permitem ao egresso ter perfil para atuar de maneira consciente e crítica nas ações de diagnóstico nutricional de acordo com a fase da vida e a realidade social onde está inserido o paciente, realizando esta atividade de forma ética e autônoma. Deverá ainda estar continuamente atualizado de modo a poder contribuir com o conhecimento sobre rastreamento e diagnóstico nutricional com vistas a promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos enfermos. Seu domínio de conteúdo deverá permitir a aplicação da Avaliação Nutricional como marco inicial que norteará a intervenção nutricional.

**CONTEÚDO:**

- Triagem nutricional e desnutrição intra hospitalar
- Parâmetros antropométricos para indivíduos enfermos
- Antropometria para pacientes portadores de paralisia cerebral (PC)
- Antropometria para pacientes portadores de Síndrome de Down (SD)
- Semiologia nutricional
- Exames bioquímicos no diagnóstico nutricional de adultos e crianças
- Estimativa de gasto energético para pacientes enfermos

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. VASCONCELOS, V. G; (org.) Avaliação nutricional 1. ed. Pearson, 2018. [Disponível na Biblioteca Virtual]
2. MURA, J. D. P; SILVA, S.M.C. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3 ed. Rio de Janeiro : Editora Payá, 2016.
3. VITOLO, M. R. (ORG.). Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.
4. TIRAPÉGUI, J.; RIBEIRO, S.M.L. Avaliação nutricional: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
5. CARVALHO, C. M. J.de; Interpretação de Exames Bioquímicos. 2. Ed. Atheneu, 2019. [Disponível na Biblioteca Virtual]

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. COSTA M.J.C. Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista. 2. Ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2015. [Disponível na Biblioteca Virtual]
2. PORTO C.C. Semiologia Médica. 4. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.
3. Viviani Godeguez Vasconcelos (Org.). Avaliação nutricional. Editora Pearson, 2018. BRUNONI, D.; PEREZ, A.B.A.; SCHOR, N. Genética Médica. Ed. Manole. 2013. [Disponível na Biblioteca Virtual]
4. BORGES-OSÓRIO, M.R.; ROBINSON, W.M. Genética humana. 2 ed. Porto Alegre: Artmed, 2001.
5. JORDE, L. B.; CAREY, J.C.; BAMSHAD, M.J. WHITE, R.L. Genética médica. 3 ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. Brasil. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: MS; 2008.
2. Brasil. Ministério da Saúde. Sistema de Vigilância alimentar e nutricional - Sisvan: orientações básicas para a coleta e processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde; 2011.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRAS DISCIPLINAS:** O conteúdo da disciplina de Avaliação Nutricional II se integra com as disciplinas de Parasitologia Humana, Farmacologia, Nutrição e Dietética do Adulto e Idoso e Dietoterapia I, na medida em que prepara o nutricionista a realizar o diagnóstico nutricional ao indivíduo enfermo e a elaborar planos de intervenção nutricional em situações específicas de ciclos da vida e de doença.

**Disciplina:** Farmacologia

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Introdução à farmacologia. Farmacocinética: absorção, distribuição, metabolismo e excreção de drogas. Farmacodinâmica: mecanismo de ação de drogas e efeitos colaterais. Interações medicamentosas entre fármacos e nutrientes. Fatores que alteram o efeito das drogas na absorção, distribuição, metabolismo e excreção.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Ao final da disciplina o estudante será capaz de entender conhecimentos básicos de farmacologia e estar preparado para a prestação de serviços quando o paciente estiver usando drogas que interagem com os nutrientes da dieta.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** A partir da disciplina de Farmacologia, o aluno será capaz de desenvolver bases para comunicação multiprofissional, bem como auxiliar no entendimento da responsabilidade e compromisso com a educação permanente. O aluno estará apto a desenvolver atividades nas áreas como nutrição clínica, alimentação e saúde coletiva, além da pesquisa e docência. A disciplina contribui ainda para a decisão segura na manutenção e recuperação da saúde.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** A disciplina visa contribuir para a formação generalista, com fundamentação teórico-prática, consciente e crítica, de acordo com a realidade social e formação interdisciplinar na área de ciências da saúde.

**CONTEÚDO:**

- Conceitos básicos da Farmacologia.
- Farmacocinética e Farmacodinâmica.
- Interações Droga-Nutrientes.
- Antiinflamatórios, Antibióticos, Antianêmicos.
- Drogas para o tratamento da obesidade.
- Drogas para o tratamento do diabete *Mellitus* e hiperglicemias.
- Farmacologia do Sistema Gastrointestinal.

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

- Farmacologia do Sistema Nervoso.
- Farmacologia Renal e Cardiovascular.
- Esteróides Androgênicos Anabolizantes.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. RITTER, J.M.; DALE, MM. Farmacologia. 4. Ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2001.
2. PAGE, C.; et al. Farmacologia Integrada. 2. Ed. São Paulo: Manole, 2004.
3. LULLMANN, H. Farmacologia: Texto e Atlas. 5. Ed. São Paulo: Artmed, 2008.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SADOCK, B.J.; SADOCK, V.A.; SUSSMAN, N. Farmacologia psiquiátrica de Kaplan e Sadock. 4. ed. São Paulo: Artmed, 2007.
2. SCHOR, N.; BOIM, M.A.; DOS SANTOS, O.F.P. Bases moleculares da biologia, da genética e da farmacologia. São Paulo: Atheneu, 2003. v. 1.
3. LIMA, D. R. Manual de farmacologia clínica, terapêutica e toxicológica. 1. ed. Guanabara Koogan: Rio de Janeiro, 2004.
4. SALVI, R.M.; MAGNUS, K. Interação Fármaco-Nutriente: Desafio atual da farmacovigilância. EDIPUCRS, 2014. [Disponível na Biblioteca Virtual]

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. MAHAM, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 12ª edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 1351 p. Capítulo 9.
2. MARTINS C, MOREIRA SM, PIEROSAN SR. Interações droga-nutriente. 2ª ed. Curitiba; Nutroclínica; 2003.
3. MOURA MRL, REYES FGR. Interação fármaco-nutriente: uma revisão. Rev. Nutr.; 2002. 15(2):223-38.
4. NELZIR TRINDADE REIS. Nutrição Clínica – Interações. 1ª ed. Rio de Janeiro; Ed Rubio; 2004.
5. SCHWEIGERT ID, PLETSCH MU, DALLEPIANNE LB. Interação medicamento-nutriente na prática clínica. Rev. Bras. Nutr. Clin. 2008. 23(1):72-7.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** A disciplina fornece bases para o entendimento dos efeitos dos medicamentos no tratamento de doenças infecciosas, contribuindo para o desenvolvimento das disciplinas de Parasitologia Humana e Microbiologia Aplicada à Nutrição. Também compreende o tratamento farmacológico de doenças não infecciosas, contribuindo para o entendimento da disciplina Patologia Geral e da Nutrição. A disciplina promove o estudo da relação droga-nutriente, articulando com as disciplinas de Nutrição Humana Básica, Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso e Terapia e Suporte Nutricional e Nutrição Materno-Infantil.

**Disciplina:** Técnica Dietética II

**Carga Horária:** 80 horas

**EMENTA:** Análise, operacionalização, experimentação e aplicação da técnica dietética no preparo de alimentos ressaltando as transformações físicas, químicas e organolépticas. Planejamento de cardápios para indivíduos e/ou coletividades sadias ou enfermas a partir de determinantes dietéticos considerando

diferentes ciclos de vida. Avaliação do rendimento e determinação de porções alimentares. Introdução à gastronomia hospitalar e utilização nas dietas modificadas quanto à consistência e com restrição (gorduras, fibras, sódio e açúcar).

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Ao final da disciplina o aluno será capaz de identificar conceitos e a aplicabilidade da Técnica Dietética, planejar, estruturar e adequar cardápios que atendam aos aspectos nutricionais, sensoriais e culturais de indivíduos e/ou coletividades sadia ou enferma em diferentes ciclos de vida, conhecer a importância da gastronomia hospitalar no atendimento ao cliente em clínicas e hospitais e conhecer técnicas especiais sobre consistência de dietas com restrições de gorduras, fibras, sódio e açúcar.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS** (Art. 4º da Resolução CNE/CES no. 05/2001): A disciplina propiciará ao aluno, capacidade de aplicar conhecimento sobre composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo, na atuação dietética.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** Por meio da capacidade de avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional de indivíduos e/ou coletividades sadias e enfermas em todos os ciclos de vida, o egresso deve estar apto a planejar, prescrever, analisar, supervisionar, avaliar e acompanhar dietas e suplementos dietéticos, considerando a influência sócio cultural e econômica do público alvo em questão.

**CONTEÚDO:**

- Planejamento de cardápios: Tipos de cardápios para diferentes públicos; Fatores que interferem no planejamento: tipo de refeição; clientela; faixa etária; necessidades energéticas; sazonalidade; aspecto sócio, cultura e econômico.
- Classificação do cardápio quanto ao período de cobertura do planejamento, estrutura e custo.
- Etapas para elaboração de cardápios: considerações sobre recomendações nutricionais do Guia Alimentar Para a População Brasileira e das políticas públicas como PNAE e PAT, além dos aspectos sensoriais, frequências das preparações, técnicas de preparo.
- Avaliação de cardápios: método e critérios da avaliação qualitativa de cardápios (AQPC).
- Planejamento de cardápio semanal para criança de 2 a 5 anos para escola da rede pública e privada, considerando os objetivos e diretrizes nutricionais do PNAE.
- Planejamento do cardápio para dietas modificadas quanto à consistência: líquida, pastosa, branda, leve e geral.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. DOMENE S.M.A. Técnica Dietética: Teoria e aplicações. 2. Ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2018.
2. ORNELAS L.H. Técnica Dietética: Seleção e Preparo de Alimentos. 8. Ed. São Paulo: Atheneu, 2001.
3. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3. Ed. Barueri, SP: Manole, 2016. [Disponível na Biblioteca Virtual]

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. MONEGO, E.T. et al. Alimentos brasileiros e suas porções: um guia para avaliação do consumo alimentar. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.
2. TEICHMANN, I.M. Cardápios: técnicas e criatividade. Caxias do Sul, RS: EducS, 2007.

3. BENETTI G.B., et al. Manual de técnicas dietéticas. 1. Ed. São Caetano do Sul/SP: Yendis Editora Ltda, 2013. [Disponível na Biblioteca Virtual]
4. PINTO-e-SILVA M.E.M. Técnica dietética aplicada a Dietoterapia. 1. Ed. São Paulo: Manole, 2015. [Disponível na Biblioteca Virtual]
5. MOREIRA, M. A. Medidas caseiras no preparo dos alimentos. 2 ed. Goiânia: AB, 2002.

**LEITURA COMPLEMENTAR:**

1. [www.ceagesp.gov.br/entrepostos/servicos/produtos/sazonalidade-de-compras](http://www.ceagesp.gov.br/entrepostos/servicos/produtos/sazonalidade-de-compras)
2. [www.fn-de.gov.br/programas/pnae/pnae-sobre-o-programa/pnae-legislacao](http://www.fn-de.gov.br/programas/pnae/pnae-sobre-o-programa/pnae-legislacao)
3. [189.28.128.100/nutricao/docs/legislacao/portaria\\_66\\_25\\_08\\_06.pdf](http://189.28.128.100/nutricao/docs/legislacao/portaria_66_25_08_06.pdf)

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINA:** Técnica Dietética II (TD) articula em vários conteúdos da disciplina Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I (AUAN). Planejamento de cardápios é um dos aspectos fundamentais da gestão e, cardápios para escolares de escolas públicas e idosos abrigados, configuram como alimentação coletiva em UAN's, portanto dever seguir todas as implicações gerenciais da alimentação de coletividades sadias e/ou enferma, considerando a estrutura física necessária para a produção, passando pelas compras e armazenamento dos gêneros alimentícios, verba financeira disponível, custos, aceitação e satisfação do cardápio oferecido pela clientela atendida. Assim, o conteúdo de TD II está alinhado com o conteúdo de AUAN I no semestre e, nas 2 visitas técnicas que os alunos realizarão (escolas e abrigo de idosos) devem observar a estrutura física da área da cozinha, assim como a avaliação da aceitação, dos recursos humanos e financeiros disponíveis.

**Disciplina:** Nutrição nos Ciclos da Vida I

**Carga Horária:** 80 horas

**EMENTA:** Situação da Saúde Materno-Infantil no Brasil e no Mundo. Contextualização das Políticas Públicas de Promoção e Saúde da mulher e pré-natal. Fisiologia e Metabolismo da gestação. Assistência e Avaliação nutricional no Pré-natal Nutrição na gravidez e lactação. Fatores epidemiológicos na gravidez e na lactação. Fatores de risco e principais Queixas na Gestação. Aleitamento materno - fisiologia e técnicas. Banco de Leite Humano. Orientação para o desmame. Aleitamento artificial. Nutrição do Lactente. Introdução Alimentar. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. Alimentação da Criança menor de 2 anos. Nutrição do pré-escolar e do escolar.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Capacitar o aluno para realização da orientação nutricional de gestantes, nutrízes, lactentes, pré-escolares e escolares, de acordo com a realidade socioeconômica e cultural atual.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS** (Art. 4ª da Resolução CNE/CES no. 05/2001): A abordagem da disciplina permitirá o desenvolvimento habilidades e competências para que o aluno possa reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema. Contribui ainda para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos envolvendo a população abordada na disciplina. A

graduando pensamentos críticos para 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 da população abordada na disciplina. Por meio dos conhecimentos adquiridos, o futuro nutricionista estará apto a atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional, sendo capaz de avaliar e orientar gestantes, nutrízes e lactentes; avaliando, diagnosticando e acompanhando o estado nutricional, para que enfim possa planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos envolvendo a população abordada na disciplina. Por fim o aluno poderá contemplar, como Nutricionista, as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades desenvolvidas em aula, como discussões, seminários e apresentações em grupo, irão contribuir para o desenvolvimento de habilidades e competências necessárias para o futuro profissional nutricionista. Através dessas atividades, será desenvolvida nos alunos a capacidade de raciocínio lógico e crítico, para identificar os problemas da sociedade, e analítico para procurar soluções para os mesmos; além da capacidade comunicação e liderança, de trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade.

**CONTEÚDO:**

- Apresentação da Disciplina e Introdução Nutrição Materno-Infantil;
- Fisiologia e Metabolismo da Gestação;
- Fatores de Risco Gestacionais e Manejo Nutricional das principais queixas gestacionais;
- Assistência e Avaliação Nutricional no Pré-natal;
- Recomendações Nutricionais na Gestação;
- Apresentação Estudo de Caso Gestante + Atividade de Pesquisa Instagram;
- Aleitamento Materno e Banco de Leite Humano;
- Atividade de Roda de Experiências + Nutrição da Lactante;
- Fórmulas Infantis + Exercícios;
- Nutrição do Lactente;
- Introdução Alimentar e Alimentação da criança menor de 2 anos

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. CARVALHO, M. R.; TAVARES, L. A. M. Amamentação: bases científicas. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
2. DAL BOSCO, S. M. D. Nutrição da Mulher: uma abordagem nutricional da saúde à doença. São Paulo: Metha, 2010.
3. SILVA, S. M. C. D. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3. ed. São Paulo: Payá, 2016.
4. VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rúbio, 2015.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2010. (Biblioteca Virtual)
2. LOBO, C; Alimentação saudável na infância. MG editores, 2019. [Disponível na Biblioteca Virtual]
3. PALMA, D.; OLIVEIRA, F. L. C.; ESCRIVÃO. Guia de nutrição clínica na infância e adolescência. São Paulo: Manole, 2009. [Disponível na Biblioteca Virtual]
4. WEFFORT, V. R. S. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. São Paulo: Manole, 2017. [Disponível na Biblioteca Virtual]
5. BRASIL. Ministério da Saúde. Atenção ao pré-natal de baixo risco. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (Cadernos de Atenção Básica, 32)
6. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
7. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia prático de preparo de alimentos para crianças menores de 12 meses que não podem ser amamentadas. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.
8. BRASIL. Ministério da Saúde. Manual instrutivo das ações de alimentação e nutrição na Rede Cegonha. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.
9. BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolos da Atenção Básica: Saúde das Mulheres / Ministério da Saúde, Instituto Sírio-Libanês de Ensino e Pesquisa – Brasília: Ministério da Saúde, 2016.
10. BRASIL. Ministério da Saúde. Saúde da criança: crescimento e desenvolvimento. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (Cadernos de Atenção Básica, n. 33)
11. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.
12. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção à saúde. Guia Alimentar para Crianças Brasileira menores de 2 anos. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

**LEITURA COMPLEMENTARES:** serão selecionados artigos científicos para leitura complementar e disponibilizado vídeo didático sobre desenvolvimento embrionário na gestação.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** serão abordados temas articulados com outras disciplinas, como avaliação nutricional da gestante, nutriz e crianças; alimentos funcionais durante a gestação, educação nutricional, Técnica Dietética, entre outros.

**Disciplina:** Planejamento de Cardápio I

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Definição e objetivos do planejamento de cardápios. Critérios para elaboração de cardápios. Avaliação qualitativa de cardápios. Planejamento, análise e execução de cardápios para indivíduos, coletividades e eventos.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Proporcionar ao aluno o domínio do planejamento de cardápios nas diversas modalidades de Unidades Produtoras de Refeições e para diferentes ciclos da vida. Realizar

harmonização e adequação nutricional quanti a quantitativa baseada em macro e micronutrientes, do cardápio para indivíduos ou coletividades sadias, em diferentes contextos e faixas etárias.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** A partir dos conhecimentos adquiridos na disciplina de planejamento de cardápio, o graduando terá embasamento teórico-prático para planejar, analisar, supervisionar e avaliar dietas para indivíduos sadios em diferentes faixas etárias, visando a manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento suficiente para desenvolver ações nas quatro esferas de atenção à saúde, prevenindo, promovendo, protegendo e reabilitando o indivíduo ou a coletividade a qual está inserido. O futuro nutricionista também estará capacitado a atuar nas áreas de alimentação coletiva e individual, planejando dietas, intervenções nutricionais, com vista em manter e ou melhorar as condições de saúde da coletividade assistida.

**CONTEÚDO:**

- Técnicas de organização de cardápios - Regras gerais de elaboração de cardápios;
- Planejamento estratégico de cardápios para diferentes unidades produtora de refeições
- Recomendações alimentares para diferentes ciclos de vida.
- Cardápios para diferentes ciclos da vida (gestantes, nutrizes, pré-escolar, escolar, adolescentes)
- Planejamento de cardápio idade escolar – PNAE e Lancheira saudável;
- Cardápios para programas institucionais

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. SILVA, S.M. Cardápio guia prático para a elaboração. 4 ed. São Paulo: Atheneu, 2019.
2. TEICHMANN, I.M. Cardápios técnicas e criatividade. Caixias do Sul: Educus, 2017. [Disponível na Biblioteca virtual]
3. DOMENE, S.M.A. Técnica dietética: teoria e aplicação. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.
4. MOREIRA, M. A. Medidas caseiras no preparo dos alimentos. 2 ed. Goiânia: AB, 2002.
5. MONEGO, E. et al. Alimentos brasileiros e suas porções: um guia para avaliação do consumo alimentar. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.
6. BENETTI G.B., et al. Manual de técnicas dietéticas. 1. Ed. São Caetano do Sul/SP: Yendis Editora Ltda, 2013. [Disponível na Biblioteca virtual]

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. PHILIPPI, S.T. Tabela de Composição de Alimentos – Suporte para decisão nutricional. 5ª Edição. São Paulo. Manole, 2016. [Disponível na Biblioteca virtual]
2. UNICAMP. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). 4ª Edição. Ministério da Saúde, 2011.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Manual instrutivo das ações de alimentação e nutrição na Rede Cegonha. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.



5. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção à saúde. Guia Alimentar para Crianças Brasileira menores de 2 anos. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO/INTERNATIONAL LIFE SCIENCES. Usos e aplicações das "Dietary references intakes" DRIs. São Paulo, 2001. Disponível em <http://www.sban.com.br/educacao/pesquisa/documents/LIVRO-DRI-ILSI.pdf>.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** Os conteúdos ministrados nessa disciplina servirão de embasamento e serão associados a demais disciplinas do mesmo semestre como Dietoterapia II e Saúde Pública e Segurança Alimentar, incluindo atividades correlacionadas entre tais disciplinas. A disciplina de Planejamento de cardápio articula-se também com as disciplinas ministradas anteriormente como técnica dietética I e II, Dietoterapia I, Tecnologia dos Alimentos e Avaliação Nutricional, uma vez que o conteúdo dessas disciplinas formaram a base para avaliação do padrão alimentar e cálculos de necessidades nutricionais, bem como técnicas de preparo e introdução de práticas alimentares para os indivíduo e população alvo do planejamento, além de conhecimento específico dos alimentos e suas aplicabilidades na saúde do indivíduo.

**Disciplina:** Projeto Integrador II

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Abordagem interdisciplinar voltada para capacitação de indivíduos para a produção de produtos alimentícios. Marketing de novos produtos. Vigilância sanitária e segurança dos alimentos.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Ao final da disciplina o aluno deverá conseguir identificar as propriedades dos alimentos, suas características e aplicação no preparo de produtos alimentícios artesanais de forma segura, além de conhecer os instrumentos e normatização para o desenvolvimento de produtos alimentícios e capacitar indivíduos leigos para produção e comercialização de produtos alimentícios com autonomia e visão empreendedora.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS** (Art 5º. da Resolução CNE/CES 5/2001): Após o término da disciplina o aluno deverá ter desenvolvido competências e habilidades relacionadas ao controle de qualidade dos alimentos no desenvolvimento e avaliação de novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana e adotando o marketing nutricional.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** A disciplina contribui para formação interdisciplinar do aluno frente às áreas de ciências da saúde, ciências dos alimentos e administração com ênfase no empreendedorismo. A partir do desenvolvimento de um novo produto alimentício, serão abordados conceitos relacionados à consciência social e ambiental, por meio de princípios sustentáveis e segurança higiênico sanitária. As atividades desenvolvidas ao longo da disciplina proporcionarão ao egresso a capacidade de trabalho em equipe, utilizando o marketing nutricional, identificando ferramentas chaves para

o perfil de liderança, capacitando indivíduos leigos para produção e comercialização de produtos alimentícios.

### **CONTEÚDO**

- Novas tendências de produtos destinados à alimentação humana.
- Especificação técnica/rotulagem nutricional e legislação de alimentos.
- Programa de capacitação de indivíduos leigos relacionados aos procedimentos de higiene pessoal, ambiental, na manipulação de alimentos.
- Sustentabilidade durante a produção do novo produto.
- Marketing nutricional de novos produtos alimentícios.
- Técnicas de empreendedorismo aplicadas ao desenvolvimento de produtos alimentícios.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. CHIAVENATO, I. Gestão de Pessoas: O novo papel dos recursos humanos. Barueri, SP: Manole, 2014 [Disponível na Biblioteca virtual]
2. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e Vigilância Sanitária de Alimentos. 6a ed. Revisada e Ampliada, Editora Manole, 2019 [Disponível na Biblioteca virtual]
3. KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. Princípios de marketing. 12 ed., São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Legislação em Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004, do SVS/MS, Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para Serviços de Alimentação. DOU, 16 de setembro de 2004.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Rotulagem nutricional obrigatória: manual de orientação às indústrias de Alimentos - 2º Versão, 2005.
3. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Pr%C3%A1ticas+para+Servi%C3%A7os+de+Alimenta%C3%A7%C3%A3o/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0>.
4. MARTINS, T.S.; GUINDANI, R. A. Estratégia e competitividade. Curitiba: InterSaberes, 2013 [Disponível na Biblioteca virtual]
5. SÃO PAULO. Centro de Vigilância Sanitária. Portaria CVS 5 de 09 de abril de 2013. Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. Diário Oficial [do] Estado de São Paulo, São Paulo, SP, 19 de abril de 2013.

### **LEITURA COMPLEMENTAR**

1. DEON, B. C.; MEDEIROS, L. B.; HECKTHEUER, L. H.; SACCOL, A. L. F. Perfil de manipuladores de alimentos em domicílios. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 19, n. 5, p. 1553 – 1559, 2014.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRAS DISCIPLINAS:** Esta disciplina articula com as disciplinas de Higiene e Legislação de Alimentos na complementação do conteúdo sobre o controle do processo produtivo e qualidade higiênico sanitária. Articula-se ainda com as disciplinas Técnica Dietética I e II, Nutrição nos Ciclos

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

da Vida I e II quanto à necessidade de desenvolvimento de novos produtos alimentícios de indivíduos sadio e enfermo e complementa a disciplina de Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição II nos aspectos da gestão e capacitação de pessoas.

**5º SEMESTRE**

**400 h**

**Disciplina:** Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I

**Carga Horária:** 80 horas

**EMENTA:** O segmento da alimentação fora do lar. Atribuições do nutricionista na área de alimentação coletiva. Legislação em unidades produtoras de refeições e refeições transportadas. Programas governamentais de alimentação escolar (PNAE) e do trabalhador (PAT). Tipos e características de diferentes estabelecimentos produtores de alimentação para coletividades. Modalidades de contrato. Planejamento físico funcional de cozinhas profissionais.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Ao final da disciplina o aluno estará apto a reconhecer os fundamentos necessários à gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição de toda e qualquer natureza; identificar as atribuições do nutricionista e legislação vigente na gestão de unidades de alimentação e nutrição; reconhecer nas diferentes unidades produtoras de refeições as características gerenciais específicas; participar no planejamento e execução de projetos em cozinhas profissionais como integrante de equipe multidisciplinar.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS** (Art 4º da Resolução CNE/CES 5/2001): Após o término da disciplina, o aluno deverá ter desenvolvido habilidades e competências relacionadas a liderança, propiciando o trabalho em equipe multiprofissional, assumindo posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz. O graduando receberá informações para aprimorar suas habilidades na área de administração e gerenciamento, desenvolvendo competências para tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento teórico e prático suficiente para que o futuro profissional possa atuar nas áreas de alimentação coletiva, planejando, gerenciando e supervisionando unidades de alimentação e nutrição, com vista em manter e ou melhorar as condições de saúde da coletividade assistida. O profissional também estará preparado para executar de maneira crítica atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição, garantindo o pleno exercício ético/profissional.

**CONTEÚDO:**

- Contextualização do segmento da alimentação fora do lar: o segmento da alimentação fora do lar *versus* atribuições específicas do nutricionista, contribuindo para o amadurecimento técnico e ético;
- Atribuições do nutricionista da área de alimentação coletiva (Resolução CFN 600, 2018);

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

- Código de Ética e Conduta do Nutricionista (Resolução 599,2018);
- Conceito e funções da administração. Organograma organizacional;
- Legislação em unidades produtoras de refeições: Refeições transportadas; programas governamentais de alimentação: diretrizes do PNAE e PAT;
- Tipos e características de diferentes estabelecimentos produtores de alimentação para coletividades: Modalidades de contrato na concessão de serviços;
- Planejamento físico funcional de cozinhas profissionais: perfil necessário para o nutricionista gestor de uma unidade produtora de refeição/unidade de alimentação e nutrição.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. ABREU, E.S. et al. Gestão de unidades de alimentação e nutrição - um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2016.
2. PALACIO, J.P.; THEIS,M. Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas. Barueri,SP: Manole, 2015. [Disponível na Biblioteca Virtual]
3. ROSA, C.O.B; MONTEIRO, M.R.P. Unidades produtoras de refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
4. MONTEIRO, R.Z. Cozinhas profissionais. São Paulo: Editora Senac, 2013

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SILVA, D.A.; OLIVEIRA, T.C. Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas. Rio de Janeiro: Rúbio, 2016.
2. MONTEIRO, R.Z. Cozinhas profissionais. São Paulo: Editora Senac, 2013
3. MOSSO, M.M. Teoria geral e administração avançada: processo de administração, cenários, TGE- Teoria geral empresarial, administração factual. Rio de Janeiro: Interciência, 2013. [Disponível na Biblioteca Virtual]
4. PAYNE-PALACIO, J. Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas. Barueri/SP: Manole, 2015. [Disponível na Biblioteca Virtual]
5. GAMBARDELLA, A.M.D. Restaurantes sustentáveis: um futuro em comum. São Paulo: Editora Atheneu, 2015. [Disponível na Biblioteca Virtual]

**LEITURA COMPLEMENTAR:**

1. Resolução CFN No. 600, 2018. Definições de áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições. Disponível [www.cfn.org.br](http://www.cfn.org.br)
2. Resolução CFN No. 599, 2018. Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. Disponível [www.cfn.org.br](http://www.cfn.org.br)
3. [www.trabalho.gov.br/pat](http://www.trabalho.gov.br/pat)
4. [https:// www.fnnde.gov.br/programas/pnae](https://www.fnnde.gov.br/programas/pnae)

**ARTICULAÇÕES COM OUTRAS DISCIPLINAS:** O conteúdo desta disciplina interage com a disciplina de Técnica Dietética II, ministrada neste mesmo semestre, de forma que as visitas técnicas em ambas disciplinas se complementam na construção do conhecimento. Na disciplina de Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição o aluno precisa conhecer muito da estrutura física e administrativa de uma UAN/UPR, seja para trabalhar com coletividade sadia ou enferma, pois muitas pessoas estão aptas para

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

trabalhar porém sob algum controle médico/saúde. Conhecer o preparo dos alimentos e de refeições, o trabalho em equipe e o atendimento de um determinado público amplia a visão, o pensamento crítico e reflexivo, assim como a construção de competências ao futuro profissional.

**Disciplina:** Educação Nutricional

**Carga Horária:** 80 horas

**EMENTA:** Educação Alimentar e Nutricional e Promoção da Saúde: Filosofia e Concepções. Nutricionista Educador. Parâmetros, indicadores e referencial bibliográfico no processo de Educação Alimentar e Nutricional. Programas de Educação Nutricional no Contexto da Sustentabilidade: etapas do processo e aplicações.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** A disciplina objetiva que o aluno compreenda o universo que precede os programas de Educação Alimentar e Nutricional, entenda o papel e atue como nutricionista educador e identificar o referencial bibliográfico para a elaboração e aplicação de atividades de Educação Nutricional. A disciplina de educação nutricional deve fornecer informações para que o graduando compreenda o processo de promoção à saúde relacionado as práticas alimentares adequadas e saudáveis e identifique as etapas do processo de formação e alterações de hábitos alimentares. Faz parte dos objetivos da disciplina, elaborar e executar programas de educação nutricional aos mais diversos grupos/indivíduos e aplicar os conhecimentos na atividade prática multidisciplinar e no contexto da sustentabilidade.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** Ao término da disciplina, o aluno deverá apresentar as seguintes habilidades e competências: Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais a partir das ações de Educação Nutricional; Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino nas atividades de Educação Nutricional adaptadas ao público alvo em questão; Colaborar para a implementação de políticas e programas de educação nutricional e alimentar, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional; Formular e executar programas de educação nutricional, atuando de forma multidisciplinar junto aos demais profissionais da área da saúde; Considerar as fases de vida, as patologias e a influência sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população nas ações de Educação Nutricional.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento teórico e prático suficiente para que o futuro nutricionista possa atuar de maneira consciente e crítica nas ações de Educação Nutricional considerando de acordo com a realidade social e realizando esta atividade de forma ética e autônoma. Deverá ainda estar continuamente atualizado de modo a poder contribuir com o conhecimento sobre alimentação e nutrição com vistas a promoção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças, de indivíduos e grupos populacionais diversos, juntamente com a sustentabilidade social e ambiental. Seu domínio de conteúdo deverá permitir a aplicação da Educação Nutricional como um instrumento promotor de qualidade de vida, sempre pautado nos princípios da ética profissional.

**CONTEÚDO:**

O conteúdo de Educação Nutricional será trabalhado por meio da exposição de conteúdo, a partir de um direcionamento de leitura prévio sobre os temas a serem abordados. No início das aulas o assunto será contextualizado com base na vivência dos alunos e nas experiências anteriores, que possam apresentar ligação com os conteúdos de cada aula. Em seguida serão propostas situações problema e/ou estudos de caso, de modo que o tema debatido em sala possa ser aplicado em forma de soluções viáveis. Os trabalhos serão desenvolvidos em grupo previamente formados, para incentivar a busca de propostas construídas no coletivo e posteriormente as propostas serão apresentadas para toda a sala, a fim de possibilitar a ampliação do debate e a troca de ideias.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. TRECCO; S. Guia prático de educação nutricional. Barueri: Manole, 2016. [Disponível na Biblioteca Virtual]
2. SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C., CABALLERO, B., COUSINS, R.J. Nutrição moderna na saúde e na doença. 11. ed. São Paulo: Manole, 2016. [Disponível na Biblioteca Virtual]
3. DAL BOSCO, S. M. D. Nutrição da Mulher: uma abordagem nutricional da saúde à doença. São Paulo: Metha, 2010.
4. TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M.H.A. Nutrição em saúde pública. 2. Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. ALVES, R. Conversas com quem gosta de ensinar. 6. ed. Campinas: Papirus, 2003.
2. FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra. Coleção Saberes, 1996.
3. OLIVEIRA, J.E.; MARCHINI, J.S. Ciências Nutricionais. 2ª Edição, São Paulo. Savier, 2008.
4. ALVARENGA; M. Nutrição comportamental. Barueri: Manole, 2016. [Disponível na Biblioteca Virtual]
5. SILVEIRA; M.G.G. Alimentação do pré-escolar e escolar: Vozes, 2015. [Disponível na Biblioteca Virtual]

#### **LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas. Brasília: MDS; 2012.
2. Brasil. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: MS; 2008.
3. Brasil. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: antropometria e estado nutricional de crianças, adolescentes e adultos no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2010.
4. Brasil. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: aquisição domiciliar per capita. Rio de Janeiro: IBGE; 2010.
5. Brasil. Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil. Rio de Janeiro: IBGE; 2011.
6. Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). Cadernos de Educação Alimentar e Nutricional: o direito humano a alimentação adequada e o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários. Brasília: MDS; 2014.

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

7. Brasil. Ministério da Saúde. Sistema de Vigilância alimentar e nutricional - Sisvan: orientações básicas para a coleta e processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde; 2011.
8. Brasil. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Série B. Textos Básicos de Saúde. Brasília: Ministério da Saúde; 2012.
9. BALDASSO, J.G.; GALANTE, A.P.; GANEN, A.P. Impact of actions of food and nutrition education program in a population of adolescents. *Revista de Nutrição*. Campinas, 29 (1). 65 – 75, 2016.
10. LOCARNO, A.F.S.; NAVARRO, A.C. Educação nutricional como estratégia de prevenção e tratamento da obesidade. *Revista Brasileira de Obesidade, Nutrição e Emagrecimento*. São Paulo, 5 (28). 314 – 323, 2011.
11. SOUZA, T. S. N.; ROTENBERG, S. Práticas educativas aplicadas à nutrição clínica. *PRONUTRI*, v. 4, p. 65-104, 2014.
12. VINCHA, K.R.R.; CÁRDENAS, A.P.; CERVATO – MANCUSO, A.M.; VIEIRA, V.L. Grupos de educação nutricional em dois contextos da América Latina: São Paulo e Bogotá. *Interface*. Botucatu, 18 (50). 507 – 520, 2014.
13. ZANCUL, M.S.; DUTRA-DE-OLIVEIRA, J.E. Considerations about the present programs of nutritional and alimentary education for adolescents. *Alimentos e Nutrição*. Araraquara, 18 (2). 223 – 227, 2007.
14. Wendpap LL, Ferreira MG, Rodrigues PRM, Pereira EA, Loureiro AS, Goncalves S, *et al*. Qualidade da dieta de adolescentes e fatores associados. *Caderno de Saúde Pública*. São Paulo, 30 (1). 97-106, 2014.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** O conteúdo da disciplina de Educação Nutricional se integra com os tópicos de Psicologia e Nutrição, na medida em que oferece suporte para lidar com os aspectos emocionais do nutrir/comer, a fim de estimular e sedimentar os comportamentos alimentares adequados pretendidos. Conversa ainda com todo o embasamento oferecido pelas disciplinas de Metodologia da pesquisa científica, Trabalho de conclusão de curso I e II, uma vez que as informações trabalhadas nessa disciplina, pode facilitar no desenvolvimento de pesquisas científicas e abordagem nutricional para populações.

**Disciplina:** Dietoterapia I

**Carga Horária:** 80 horas

**EMENTA:** Introdução a dietoterapia. Caracterização das dietas orais hospitalares. Dietoterapia nos transtornos alimentares. Dietoterapia nas doenças da cavidade oral - esôfago, estômago, intestino delgado e grosso. Dietoterapia nas doenças das glândulas anexas. Dietoterapia nos estados hipermetabólicos/hipercatabólicos. Alergias e intolerâncias Alimentares.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Oferecer conhecimentos e habilidades para utilizar os alimentos com recurso terapêutico nas patologias de maior ocorrência em nosso meio e que tem na alimentação e nutrição importante fator etiológico e ou terapêutico. Prescrever dietas e desenvolver planos de cuidados nutricionais adequados a pacientes, considerando os mecanismos fisiopatológicos das enfermidades e a ação dos alimentos sobre o organismo, como também os determinantes psicossociais das enfermidades.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** Ao final da disciplina, o aluno deverá ser capaz de aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética, contribuindo para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais portadores de patologias. A partir dos conhecimentos adquiridos na disciplina de dietoterapia I, o graduando terá conhecimento para, ao atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional, desenvolver atividades de planejamento, prescrição e análise de dietas e suplementos dietéticos para indivíduos enfermos. Por fim, o alunado desenvolverá habilidades para integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição, investigando e aplicando conhecimentos com visão holística do ser humano.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades proporcionadas pela disciplina de Dietoterapia I fornecem embasamento suficiente para desenvolver ações nas quatro esferas de atenção à saúde, prevenindo, promovendo, protegendo e reabilitando o indivíduo ou a coletividade a qual está inserido. O futuro nutricionista também estará apto a trabalhar em equipe, com visão integradora, objetivando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade; A disciplina promove ao nutricionista, a capacidade de comunicação e liderança, tomando decisões de maneira ética, apropriada e eficaz, resolvendo problemas, por meio da busca de atualização constante na profissão em todas as áreas de conhecimento da nutrição, aprendendo continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática, assim como estar apto a realizar treinamento de futuras gerações de profissionais.

**CONTEÚDO:**

- Apresentação da disciplina e orientações gerais - Conceitos básicos sobre dietoterapia
- Dietas orais hospitalares
- Dietoterapia nas doenças da cavidade oral, esôfago e estômago
- Dietoterapia nas doenças entéricas
- Dietoterapia nas doenças tiroidianas
- Dietoterapia na desnutrição aguda e crônica
- Transtornos alimentares (Bulimia, anorexia)
- Dietoterapia no excesso de peso e obesidade
- Dietoterapia no diabetes mellitus e hiperglicemias - Contagem de carboidratos
- Dietoterapia nas SM (DLP, HAS)
- Dietoterapia nas doenças cardiovasculares (IC, IAM)
- Dietoterapia nas alergias e intolerâncias alimentares

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. REIS, N.T. Nutrição clínica: sistema digestório. Rio de Janeiro: Rubio, 2003.
2. BODINSKI, L. H; Dietoterapia: Princípios e Prática, São Paulo, Atheneu, 2006
3. CUPPARI, L. Nutrição Nas Doenças Crônicas Não-Transmissíveis. São Paulo : Manole, 2009.
4. SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C., CABALLERO, B., COUSINS, R.J. Nutrição moderna na saúde e na doença. 10. ed. São Paulo: Manole, 2009. [Disponível na Biblioteca Virtual]
5. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. (KRAUSE). Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. ROCA. 10ª Edição. São Paulo, 2005.



6. SILVA, S. M. C. D. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3. ed. São Paulo: Payá, 2016.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BUSSE, S.R. Anorexia, bulimia e obesidade. São Paulo, Barueri: Manole, 2004.
2. AUGUSTO, A.L.P., et al. Terapia Nutricional. São Paulo: Atheneu, 2002.
3. BARBOSA, V.L.P. Prevenção da obesidade na infância e na adolescência/exercício, nutrição e psicologia. Barueri: Manole, 2013. [Disponível na Biblioteca Virtual]
4. FAINTUCH, J. Manual da Residência de Nutrologia, Obesidade e Cirurgia da Obesidade. [Disponível na Biblioteca Virtual]

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO/INTERNATIONAL LIFE SCIENCES. Usos e aplicações das "Dietary references intakes" DRIs. São Paulo, 2001. Disponível em <http://www.sban.com.br/educacao/pesquisa/documents/LIVRO-DRI-ILSI.pdf>.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** Os conteúdos ministrados nessa disciplina servirão de embasamento e serão associados a demais disciplinas do mesmo semestre como Educação Nutricional, no que cerne às atividades de controle e prevenção de diversas patologias no tocante da orientação dietoterápica. A disciplina de dietoterapia I articula-se também com as de Planejamento de cardápio II e Fitoterapia aplicada à Nutrição, dando suporte para o desenvolvimento da estratégia de intervenção nutricional e dietoterápica.

**Disciplina:** Nutrição nos Ciclos da Vida II

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Conceitos básicos envolvidos na alimentação e nutrição, avaliação nutricional e planejamento alimentar de adolescentes. Obesidade na infância e adolescência. Saúde e Nutrição da população adulta e idosa. Estudo do Guia Alimentar para a População Brasileira. Fatores que interferem no estado nutricional do adulto e idoso. Avaliação Nutricional e Recomendações Nutricionais. estratégias de intervenção e planejamento alimentar.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Capacitar o aluno para realização da avaliação e orientação nutricional de adolescentes, adultos e idosos, de acordo com a realidade socioeconômica e cultural atual.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** A abordagem da disciplina permitirá que o aluno desenvolva habilidades para reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema; contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos envolvendo a população abordada na disciplina; 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 da população abordada na disciplina; atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional, sendo capaz de avaliar e orientar gestantes, nutrízes e lactentes; avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos

dietéticos para indivíduos sadios e enfermos envolvendo a população abordada na disciplina; contemplar, como Nutricionista, as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades desenvolvidas em aula, como discussões, seminários e apresentações em grupo, irão contribuir para o desenvolvimento de habilidades e competências necessárias para o futuro profissional nutricionista. Através dessas atividades, será desenvolvida nos alunos a capacidade de raciocínio lógico e crítico, para identificar os problemas da sociedade, e analítico para procurar soluções para os mesmos; além da capacidade comunicação e liderança, de trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade.

**CONTEÚDO:**

- Conceitos básicos envolvidos na alimentação e nutrição, avaliação nutricional e planejamento alimentar de adolescentes.
- Obesidade na infância e adolescência.
- Saúde e Nutrição da população adulta e idosa.
- Guia Alimentar para a População Brasileira.
- Fatores que interferem no estado nutricional do adulto e idoso.
- Avaliação Nutricional e Recomendações Nutricionais.
- Estratégias de intervenção e planejamento alimentar.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
2. VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rúbio, 2015.
3. SILVA, S. M. C. D. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3. ed. São Paulo: Payá, 2016.
4. SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C., CABALLERO, B., COUSINS, R.J. Nutrição moderna na saúde e na doença. 10. ed. São Paulo: Manole, 2009.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. PANSANI, D. Nutrição e Dietética. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016
2. PHILIPPI, S. T.; ANQUINO, R. C. Dietética: princípios para planejamento de uma alimentação saudável. Barueri, SP: Manole, 2015.
3. SILVA, M. L. N.; MARUCCI, M. F. N.; ROEDIGER, M. A. Tratado de Nutrição em Gerontologia. Barueri, SP: Manole, 2016.
4. WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. Nutrição em Pediatria: da neonatologia à adolescência. Barueri, SP – Manole, 2009.
5. Manual de orientação para a alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola/Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia, 3ª. ed. Rio de Janeiro, RJ: SBP, 2012.
6. PALMA, D.; OLIVEIRA, F. L. C.; ESCRIVÃO. Guia de nutrição clínica na infância e adolescência. São Paulo: Manole, 2009.
7. MATSUBA, C. S. T; MAGNOLI, D. Enfermagem em Terapia Nutricional. São Paulo, Sarvier, 2009.

**LEITURA COMPLEMENTARES:** serão selecionados artigos científicos para leitura complementar.

1. KARNOPP, E.V. et al. Food consumption of children younger than 6 years according to the degree of food processing. J Pediatr (Rio J). p. 93, p. 70-78, 2017.
2. PEREIRA, I.F.S. et al. Estado nutricional de idosos no Brasil: uma abordagem multinível. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v.32, n. 5, e00178814, mai. 2016.
3. VIEIRA D.A.; CASTRO, M.A.; FISBERG, M.; FISBERG, R.M. Nutritional quality of dietary patterns of children: are there differences inside and outside school? J Pediatr (Rio J). v. 93, p. 47-57, 2017.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** serão abordados temas articulados com outras disciplinas, como avaliação nutricional do adolescente, adulto e idoso, já que será comentado sobre indicadores e avaliação do estado nutricional nos diversos ciclos de vida; Educação Alimentar e Nutricional, uma vez que será enfatizada a relevância das práticas e princípios da EAN nos diversos ciclos de vida; Técnica Dietética, já que será desenvolvida atividade prática em que os alunos deverão desenvolver preparações para consumo.

**Disciplina:** Políticas de Educação Ambiental

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Como desdobramento de sua missão, no âmbito dos cursos, diversas ações educativas são voltadas para priorizar o desenvolvimento econômico e social, a defesa do meio ambiente e a preservação da memória e do patrimônio artístico-cultural local e regional.

### **OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM**

#### **Objetivo geral:**

Apresentar conceitos, definições e legislações relativos ao Meio Ambiente e à Educação Ambiental bem como apresentar metodologias possíveis para um desenvolvimento sustentável. Portanto, ao término da disciplina, o estudante será capaz de identificar e propor ações de modo a contribuir com a preservação ambiental.

#### **Objetivos específicos:**

1. Compreender os conceitos e definições relativos ao Meio Ambiente;
2. Compreender a história, a necessidade, o desenvolvimento e os desafios da Educação Ambiental;
3. Analisar e comparar a Educação Ambiental no Brasil e no mundo;
4. Interpretar as legislações e normas ambientais;
5. Compreender os conceitos, histórico e desafios para uma Desenvolvimento Sustentável;
6. Desenvolver competências e habilidades para o desenvolvimento e aplicação de projetos de Educação Ambiental.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES nº5/2001):** No que diz respeito a Resolução CNE/CES 05/2001, Artigo 3º, as características do perfil do egresso do curso de graduação em Nutrição que serão desenvolvidas por esta disciplina são:

- Ter formação generalista, baseada em sólida fundamentação teórico-prática, para garantir uma atuação consciente e crítica de acordo com a realidade social;
- Adotar perspectivas multidisciplinares em sua prática;

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

- Considerar os princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural;
- Ter compromisso com o ser humano e com a sustentabilidade social e ambiental.

O desenvolvimento das características do perfil do egresso supracitadas, serão apoiadas nas seguintes competências gerais (Artigo 4º):

- Tomar decisões apropriadas com base no raciocínio lógico e crítico, para identificar os problemas da sociedade, e ser analítico para procurar soluções para os mesmos;
- Comunicar-se eficazmente nas formas escrita e oral;
- Trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e à sociedade;
- Aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades compreendidas nesta disciplina visam promover o desenvolvimento do perfil e das competências supracitadas, contribuindo com o perfil do egresso (conforme Artigo 5º) no que diz respeito a: atuação nas diversas vertentes da profissão; e na atuação da formação e atualização de futuros nutricionistas e profissionais da área da saúde.

As atividades a serem desenvolvidas em sala de aula visam contribuir para a construção de um indivíduo, cujo pensamento seja mais crítico atento às mudanças que envolvem a sociedade, o trabalho e o mundo. Somado a isso, a disciplina terá também como objetivo que o egresso desenvolva competências e habilidades para desenvolvimento e aplicação de projetos voltados à educação ambiental e ao desenvolvimento sustentável.

**PERFIL DO EGRESSO:** O perfil profissional do egresso do curso Nutrição das Faculdades Integradas Einstein de Limeira visa atender a demanda por nutricionistas para atuar no município de Limeira e cidades da região, com o objetivo de disponibilizar profissionais qualificados para atuar nas diversas vertentes da profissão, com base em princípios éticos-políticos, autonomia e consciência da importância da formação continuada e do compromisso com o ser humano e com a sustentabilidade social e ambiental.

### **CONTEÚDO**

- Introdução à ética e à educação ambiental;
- Educação ambiental no Brasil e no mundo;
- Legislação e normalização;
- Eventos Climáticos;
- Desenvolvimento sustentável: conceito, histórico e desafios.
- Propostas e estratégias para o desenvolvimento sustentável.
- Projetos de Educação Ambiental: planejamento, execução e avaliação.
- Boas práticas de sustentabilidade.
- Análise e desenvolvimento de projetos de educação ambiental.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA**

1. GUIMARÃES, M. A formação de educadores ambientais. Campinas: Papirus, 2004.
2. LOUREIRO, C.F. Pensamento complexo, dialética e educação ambiental. São Paulo: Cortez, 2006.
3. SATO, M.; CARVALHO, I.C.M. Educação ambiental: pesquisa e desafios. São Paulo: Artmed, 2006.

4. FANTIN, M. E; OLIVEIRA, E; Educação ambiental, saúde e qualidade de vida. 1ª ed. Editora Intersaberes, 2014. [Disponível na Biblioteca Virtual]

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. PHILIPPI Jr, A; FOCESI, M. C. Pelicioni (orgs.) Educação ambiental e sustentabilidade. 2ª ed. Malone, 2013. [Disponível na Biblioteca Virtual]
2. LEFF, E. Epistemologia ambiental. São Paulo: Cortez Editora, 2001.
3. RUSHEINSKY, A. (Org.). Educação ambiental: abordagens múltiplas. Porto Alegre: Artmed, 2002.
4. LIMA, G. F. da C; Educação ambiental no Brasil: Formação, identidades e desafios. 1ª ed. Editora Papyrus, 2015. [Disponível na Biblioteca Virtual]

#### **LEITURAS COMPLEMENTARES**

1. BRASIL. Lei nº 6.938, de 31 de agosto de 1981. Dispõe sobre a Política Nacional do Meio Ambiente, seus fins e mecanismos de formulação e aplicação, e dá outras providências. Brasília, DF, 31 ago. 1981.
2. BRASIL. Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei no 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências. Brasília, DF, 02 ago. 2010.
3. PHILIPPI Jr., Arlindo; PELICIONI, Maria Cecília Focesi. Educação Ambiental e Sustentabilidade. 2. ed. Barueri-sp: Manole, 2014.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRAS DISCIPLINAS:** A disciplina auxilia na construção da interdisciplinaridade, destacando a importância de se considerar as inter-relações entre os aspectos ecológicos, legais, políticos, sociais, econômicos, científicos, culturais e éticos no desenvolvimento de práticas que buscam a melhoria da qualidade de vida da população. Portanto, os conteúdos ministrados nessa disciplina estão relacionados ao desenvolvimento contínuo do discente na sua formação de nutricionista, bem como desenvolvido nas disciplinas de Higiene e Legislação de Alimentos, Segurança Alimentar e Nutricional, Ética e Filosofia e Trabalho de Conclusão de Curso (I e II).

**Disciplina:** Nutrição Esportiva

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Avaliação Nutricional do atleta e desportista. Exercícios físicos e suas relações com as necessidades nutricionais. Hidratação. Uso de complementos nutricionais específicos para praticantes de esportes. Recursos ergogênicos.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Capacitar o aluno a trabalhar com praticantes de atividades físicas e atletas por meio do entendimento da fisiologia e bioenergética. Ao final da disciplina o aluno estará apto a adequar o cardápio de praticantes de atividade física e atletas seguindo as recomendações de macro e micronutrientes.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** Na disciplina serão desenvolvidas as competências de promoção a saúde; diagnóstico nutricional; tomada de decisões

coerentes no contexto da suplementação esportiva; educação nutricional de praticantes de atividade física e atletas; capacidade de atuação em equipes multiprofissionais que acompanhem os atletas e praticantes de atividade física; identificação da necessidade de pesquisas em relação as recomendações nutricionais para cada modalidade esportiva.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** A disciplina contribuirá para a capacitação do profissional na área de promoção a saúde por meio do planejamento dietético adequado que forneça energia e nutrientes necessários para a prática de exercícios físicos. Ao longo da disciplina o aluno deve desenvolver a visão crítica a respeito da suplementação esportiva e a sua real indicação. Espera-se que o aluno desenvolva a capacidade de liderança para gerenciar a produção de refeições em centros esportivos bem como a capacidade de ações em educação nutricional pertinentes ao praticante de atividade física que busca orientações em consultório.

**CONTEÚDO:**

- Definição do papel dos carboidratos, proteínas e lipídeos no exercício físico;
- Definição do papel vitaminas e minerais no exercício físico e sua relação com o estresse oxidativo;
- Compreensão da hidratação no exercício;
- Compreensão das necessidades energéticas específicas;
- Compreensão do papel suplementos nutricionais e recursos ergogênicos no esporte e discutir a sua real necessidade;
- Doenças crônicas e exercício físico;
- Prescrição dietética nos ciclos da vida.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. HIRSCHBRUNCH, M.D; CARVALHO, J.R. Nutrição esportiva: uma visão prática. 3.ed. São Paulo: Manole, 2014. (Biblioteca Virtual)
2. LONGO, S. Manual de nutrição para o exercício físico. Editora Atheneu: 2º Edição. 2019. [Disponível na Biblioteca Virtual]
3. DUNFORD, M. Fundamentos de nutrição no esporte e no exercício. Editora Manole, 2016. [Disponível na Biblioteca Virtual]
4. KENNEY, W. L.; WILMORE, J. H.; COSTILL, D. L. Fisiologia do Esporte e do Exercício. Manole, 2015. [Disponível na Biblioteca Virtual]

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BIESEK, S.; ALVES L.A; GUERRA, L. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2016. [Disponível na Biblioteca Virtual]
2. KLEINER, S.M. Nutrição para o treinamento de força. 3. ed. São Paulo: Manole, 2013. [Disponível na Biblioteca Virtual]
3. MC ARDLE, W.D; KATCH, F.I; KATCH, V.L. Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
4. COSTA, N. M.B. Nutrição básica e metabolismo. Rio de Janeiro: Universidade Federal de Viçosa, 2012.
5. CARVALHAL, M. I. M.; COELHO, E.M.C. Obesidade infantil e atividade física. Editora CRV, 2013.

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

As leituras complementares (artigos e legislações) serão disponibilizadas ao final de cada aula, na bibliografia dos slides. Alguns deles são:

- Lapin E., et al. Respostas metabólicas e hormonais ao treinamento físico. Revista Brasileira de Educação Física, Esporte, Lazer e Dança, v. 2, n. 4, p. 115-124, dez. 2007.
- Messias, L. et al. Can the elite slalom kayaker's performance be correlated with anthropometric, nutritional, genetic, psychological as sleep traits? Motriz, Rio Claro, v.24, n.2, 2018, e101858
- Pingitore A, et al. Exercise and oxidative stress: potential effects of antioxidant dietary strategies in sports. Nutrition. 2015 Jul-Aug;31(7-8):916-22.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Essa disciplina contará com a realização de um trabalho integrativo com a disciplina de Fitoterapia Aplicada a Nutrição. Além disso, utiliza conceitos de Nutrição Clínica e Educação Nutricional para o correto desenvolvimento.

**Disciplina:** Projeto Integrador III

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Integrar, através de uma atividade de projeto contextualizado, os conhecimentos desenvolvidos nas disciplinas das áreas de nutrição social e educação nutricional. As diferentes áreas do conhecimento trabalharão o tema da alimentação e nutrição, com ênfase na educação dos hábitos alimentares de diferentes grupos populacionais sadios.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Capacitar os alunos a atuarem como educadores em nutrição por meio da vivência prática em ações sociais voltadas à promoção da saúde a população da cidade local. Os alunos deverão atuar no ensino de tópicos relevantes a nutrição como, por exemplo, mitos e verdades; interpretação de rótulos de alimentos; bem como ações específicas pertinentes aos ciclos da vida.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** No que diz respeito a Resolução CNE/CES nº 5/2001, às competências específicas que serão desenvolvidas por esta disciplina são (Art. 8º): capacidade de trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade; orientação/educação nutricional baseada em preceitos das leis da nutrição e os padrões de referência de ingestão de modo a contribuir para a tomada de decisões coerentes em relação a promoção a saúde bem como o diagnóstico nutricional. O aluno será instigado a entender que novas pesquisas na área de educação nutricional para o desenvolvimento e aplicação de novas ferramentas de orientação nutricional são necessárias à promoção da saúde.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** A disciplina contribuirá para a capacitação do profissional na área de promoção a saúde por meio do planejamento e aplicação de ações práticas de educação/orientação nutricional voltadas à população local. Ao longo da disciplina o aluno deve desenvolver a visão crítica em relação as ferramentas atuais disponíveis para o planejamento/orientação dietética de modo a selecionar a melhor opção no atendimento individual e/ou coletivo. Espera-se que o aluno

desenvolva a capacidade de articulação com a equipe multiprofissional que acompanha os indivíduos saudáveis no intuito de tomar decisões com embasamento científico no momento do planejamento dietético.

**CONTEÚDO:**

- Nutrição humana e balanço energético.
- Nutrição social.
- Planejamento dietético nos ciclos da vida (guias alimentares, padrões de referência nutricional e biodisponibilidade de nutrientes).
- Orientação e educação nutricional nos diferentes ciclos da vida.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. TRECCO; S. Guia prático de educação nutricional. Barueri: Manole, 2016. [Disponível na Biblioteca virtual]
2. BOCK, A. M. B.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. L. T. Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia. 14. ed. São Paulo: Saraiva, 2001.
3. LONGO, S. Manual de nutrição para o exercício físico. Editora Atheneu: 2º Edição. 2016. [Disponível na Biblioteca virtual]
4. VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rúbio, 2015.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. ALVARENGA; M. Nutrição comportamental. Barueri: Manole, 2016. [Disponível na Biblioteca virtual]
2. SILVEIRA; M.G.G. Alimentação do pré-escolar e escolar: Vozes, 2015. [Disponível na Biblioteca virtual]
3. ALVARENGA, M. Nutrição Comportamental. Barueri/SP: Manole, 2015. [Disponível na Biblioteca virtual]
4. BIESEK, S.; ALVES L.A; GUERRA, L. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2010. [Disponível na Biblioteca virtual]

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. DIETARY reference intakes for vitamin A, vitamin k, arsenic, boron, chromium, copper, iodine, iron, manganese, molybdenum, nickel, silicon, vanadium, and zinc. a Report of the Panel on Micronutrients, Subcommittees on Upper Reference Levels of Nutrients and of Interpretation and Uses of Dietary Reference Intakes, and the Standing Committee on Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes. Washington, D.C.: National Academic Press, c2001. 773 p.
2. DIETARY reference intakes for vitamin C, vitamin E, selenium, and carotenoids: a report of the Panel on Dietary Antioxidants and Related Compounds. Subcommittees on Upper Reference Levels of Nutrients and of Interpretation and Use of Dietary Reference Intakes, and the Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Ref. Washington, D.C.: National Academy, c2000. 506 p.
3. DIETARY reference intakes for vitamin C, vitamin E, selenium, and carotenoids: a report of the Panel on Dietary Antioxidants and Related Compounds, Subcommittees on Upper Reference Levels of Nutrients and of Interpretation and Use of Dietary Reference Intakes, and the Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Ref. Washington, D.C.: National Academy Press, c2000.



**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** Na disciplina de projetos III espera-se que o aluno tenha um bom conhecimento prévio das disciplinas de nutrição humana básica e bioquímica dos alimentos. Além disso, será a base fundamental para diversas disciplinas específicas do curso de nutrição como: educação nutricional, nutrição clínica, dietoterapia, saúde pública e segurança alimentar.

**6º SEMESTRE**

**400 h**

**Disciplina:** Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II

**Carga Horária:** 80 horas

**EMENTA:** O nutricionista gestor e a especificidade da gerência técnica. Planejamento, organização, direção e controles em unidades de alimentação e nutrição. Gestão de pessoas, materiais e financeiros. Controle do processo produtivo. Gestão da qualidade e atendimento ao cliente. Eventos em serviços de alimentação. Planejamento e organização de lactário.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Ao final da disciplina o estudante deverá conseguir identificar as ferramentas administrativas para a gestão de unidades de alimentação e nutrição de toda e qualquer natureza, quanto aos aspectos da gestão de pessoas, segurança e saúde no trabalho; gestão da logística e suprimentos de insumos; gerenciamento de custos; avaliação do processo produtivo; controle higiênico e sanitário, atendimento e satisfação ao cliente. Deverá ainda conhecer os aspectos básicos da estrutura e materiais necessários para a gestão de lactário.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS** (Art 5º. da Resolução CNE/CES 5/2001): Após o término da disciplina o aluno deverá ter desenvolvido competências e habilidades relacionadas a: planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas; tomar iniciativas no gerenciamento e administração de unidades de alimentação e nutrição tanto da força de trabalho, como dos recursos físicos, materiais e informação, assim como estar apto a ser empreendedor; atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional e de vigilância alimentar e sanitária.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades proporcionadas pela disciplina oportunizam ao aluno embasamento teórico e prático suficiente que garanta: capacidade de comunicação e liderança, tomando decisões de maneira ética, apropriada, eficaz e garantindo o bem-estar da comunidade e equipe, fazendo o gerenciamento dos recursos físicos, materiais e de pessoal; atuar na área de alimentação coletiva planejando, gerenciando e supervisionando unidades de alimentação e nutrição, com vista em manter e ou melhorar as condições de saúde da coletividade assistida; executar de maneira crítica atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição, garantindo o pleno exercício ético/profissional sempre tendo consciência da formação continuada para assumir o compromisso com o ser humano e a sustentabilidade social e ambiental.

**CONTEÚDO:**

- Gestão de pessoas por competência. Recrutamento e seleção de pessoal. Indicadores para dimensionamento de pessoal. Capacitação, motivação e avaliação de desempenho.
- Controle de saúde. Segurança e saúde no trabalho. Classificação dos riscos nos setores das unidades de alimentação e nutrição. Parâmetros para exposição ao ruído e calor.

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

- Logística e suprimentos alimentares e não alimentares.
- Custos em unidades de alimentação e nutrição.
- Gestão da qualidade e sistema de certificação. Garantia da qualidade higiênico sanitária.
- Avaliação da produção: eficiência nos controle do fator de correção, sobras e restos.
- Atendimento ao cliente. Avaliação da satisfação dos serviços de alimentação e nutrição.
- Eventos e serviços de alimentação: regras gerais na elaboração de cardápios.
- Planejamento e organização de lactário.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. ABREU, E.S. et al. Gestão de unidades de alimentação e nutrição - um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2016.
2. SILVA, D.A.; OLIVEIRA, T.C. Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas. Rio de Janeiro: Rúbio, 2016.
3. PAYNE-PALACIO, J. Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas. Barueri/SP: Manole, 2015.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. TRIDA, V; Gestão da qualidade em serviços de alimentação: como elaborar um manual de boas práticas. Editora Yendis, 2018.
2. SILVA JUNIOR, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação e nutrição. 6. ed. São Paulo: Varela, 2008.
3. VAZ, C. S. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial. 3. ed. Brasília: Metha, 2011.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. OLIVEIRA,D.A.O.; OLIVEIRA,J.L.; PEREIRA, K.N. Análise dos principais fatores de desperdícios em unidades de alimentação e nutrição-UAN. Disponível em: <https://periodicos.ufac.br/index.php/SAJEBTT/article/view/1371/956>
2. MONTEIRO,C.M.; JORGE,GG.G.B. As mudanças na legislação trabalhista do Brasil: uma análise crítica. Disponível em: <https://rfs.emnuvens.com.br/rfs/article/view/39>

**ARTICULAÇÕES COM OUTRAS DISCIPLINAS:** Esta disciplina articula com a disciplina Higiene e Legislação dos Alimentos na complementação do conteúdo sobre o controle do processo produtivo e qualidade higiênico sanitários. Articula-se ainda com as disciplinas Técnica Dietética II, Planejamento de Cardápios e Nutrição nos Ciclos da Vida II quanto aos critérios para o planejamento de cardápios de indivíduos sadio e enfermo e complementa a disciplina de Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I nos aspectos gerenciais de Unidades de Alimentação e Nutrição e Unidades Produtoras de Refeições.

**Disciplina:** Dietoterapia II

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Dietoterapia na desnutrição protéico-calórica hospitalar. Dietoterapia nas doenças renais e litíases urinárias, hepatopatias, nas queimaduras, nas doenças neuropsíquicas, no alcoolismo, no câncer e em pacientes imunodeprimidos. Deficiências e alterações nutricionais no desenvolvimento da criança.

Orientação nutricional para criança com intolerância e/ou alergia alimentar. Dietoterapia nas sequelas pós-parto (hipóxia, anóxia neonatal e paralisia cerebral) e Síndrome de Down, Dietoterapia e erros inatos metabólicos (Fenilcetonúria, Leucinoze, Intolerância hereditária à frutose, glicogenose I).

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Conhecer e aplicar os procedimentos dietoterápicos nas doenças que acometem crianças e adultos, no que se refere as características clínicas e nutricionais, a fim de realizar a prescrição e conduta dietética adequados ao caso e ao manejo dietoterápico.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** Ao término da disciplina, o aluno deverá apresentar a habilidade de identificar as características clínicas e nutricionais de doenças presentes nas diversas fases da vida e a partir dos conceitos básicos, realizar a prescrição dietoterápica adequada a cada caso/situação, utilizando-se de métodos e técnicas específicas de manejo nutricional, de modo a contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos enfermos.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento teórico e prático suficiente que garanta uma ampla visão de atuação nas diversas vertentes da profissão, com base em princípios éticos-políticos, autonomia e consciência da importância da formação continuada e do compromisso com o ser humano e com a sustentabilidade social e ambiental.

**CONTEÚDO:**

- Manual de Dietas Hospitalares.
- Terapia Nutricional no Câncer.
- Terapia Nutricional no HIV/AIDS.
- Terapia Nutricional nas Doenças Renais.
- Terapia Nutricional nas Litíases Urinárias.
- Terapia Nutricional nas Hepatopatias.
- Terapia Nutricional nas Doenças Pulmonares.
- Terapia Nutricional no paciente Queimado.
- Manejo Nutricional nos pacientes com Paralisia Cerebral e Síndrome de Down.
- Terapia Nutricional em erros inatos do Metabolismo: Fenilcetonúria e Intolerância Hereditária a Frutose.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C., CABALLERO, B., COUSINS, R.J. Nutrição moderna na saúde e na doença. 10. ed. São Paulo: Manole, 2009. [Disponível na Biblioteca Virtual]
2. WEFFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. Nutrição em Pediatria: da neonatologia à adolescência. Editora Manole, 2013. [Disponível na Biblioteca Virtual]
3. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. (KRAUSE). Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. ROCA. 10ª Edição. São Paulo, 2005.
4. SILVA, S. M. C. D. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3. ed. São Paulo: Payá, 2016.
5. TOLEDO, D; CASTRO, M; Terapia Nutricional em UTI.

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

6. TIRAPEGUI J., RIBEIRO S.M.L. Avaliação Nutricional: Teoria e Prática. São Paulo: Guanabara Koogan, 2016.
7. ROSENFELD, R. Terapia Nutricional no Paciente Grave. Atheneu, 2014
8. CARVALHO, C. M. J.de; Interpretação de Exames Bioquímicos. 2. Ed. Atheneu, 2019, [Disponível na Biblioteca Virtual]

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. WEFFORT, V.R.S.; LEMOUNIER, J.A. Nutrição em Pediatria: da neonatologia a adolescência. Barueri/SP: Manoel, 2009. [Disponível na Biblioteca Virtual]
2. ISOSAKI, M. et al. Manual de dietoterapia e avaliação nutricional – serviço de nutrição e dietética do Instituto do Coração – Hospital das Clínicas da Faculdade de Medicina da USP – HCFMUSP. 2 ed, Atheneu, 2009. [Disponível na Biblioteca Virtual]
3. ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6.ed. Barueri/SP: Manole, 2016. [Disponível na Biblioteca Virtual]
4. REIS, N. T; Nutrição Clínica: Alcoolismo. Ed. Rubio, 2003.

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. <http://www.sbcancer.org.br/>
2. [http://www1.inca.gov.br/inca/Arquivos/Consenso\\_Nutricao\\_vol\\_II\\_2\\_ed\\_2016.pdf](http://www1.inca.gov.br/inca/Arquivos/Consenso_Nutricao_vol_II_2_ed_2016.pdf)
3. [https://www.sbno.com.br/UploadsDoc/consensonacional-de-nutricao-oncologica-2-edicao\\_2015\\_completo.pdf](https://www.sbno.com.br/UploadsDoc/consensonacional-de-nutricao-oncologica-2-edicao_2015_completo.pdf)
4. <https://sbn.org.br/>
5. <http://sbhepatologia.org.br/diretrizes-consensos-e-recomendacoes/>
6. <https://sbpt.org.br/portal/consensos-e-diretrizes-da-sbpt/>
7. <http://sbqueimaduras.org.br/>

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** O conteúdo da disciplina de Dietoterapia II se integra com os tópicos de Saúde Pública e Segurança Alimentar, Planejamento de Cardápio, Terapia e Suporte Nutricional e Ética Profissional, na medida em que embasa o aluno a prestar assistência de maneira integrada e ética, ao indivíduo que vivencia o processo saúde - doença por meio da questão alimentar e nutricional.

**Disciplina:** Segurança Alimentar e Nutricional

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** O nutricionista e as ações da nutrição em saúde. Conceitos e princípios de segurança alimentar e nutricional. Situação nutricional da população brasileira. O direito humano à alimentação adequada. Programas de segurança alimentar e nutricional. Doenças associadas as carências e aos excessos alimentares. Vigilância alimentar e nutricional. Temas contemporâneos de nutrição e saúde pública.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Capacitar o aluno a interpretar os indicadores epidemiológicos que evidenciam a realidade social e ambiental que impactam na nutrição da população nacional. Espera-se que

o aluno desenvolva visão crítica frente as políticas e programas sociais de alimentação e nutrição bem como compreenda a transição nutricional e suas origens na sociedade contemporânea.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** Na disciplina o aluno desenvolverá a habilidade de compreensão da situação nutricional da população em âmbito nacional e internacional, percebendo o nutricionista como profissional essencial para a promoção de saúde e segurança alimentar. Estará apto a realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição. O aluno deverá também compreender o papel do nutricionista na elaboração, execução e tomada de decisões de políticas públicas que garantam a segurança alimentar e evitem doenças associadas as carências e/ou excessos alimentares. O aluno será instigado a entender que as pesquisas que relacionam o consumo alimentar com insegurança alimentar são constantemente necessárias origens à promoção da saúde e capacitação profissional.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** A disciplina contribuirá para a capacitação do profissional na área de promoção a saúde por meio da compreensão da situação nutricional da população em âmbito nacional e internacional. Ao longo da disciplina o aluno deve desenvolver a visão crítica em relação aos programas de segurança alimentar e nutricional de modo a dialogar com os diversos profissionais envolvidos na elaboração, execução e fiscalização das normativas. Por meio da exposição dialogada e discussões em sala, espera-se que o aluno esteja apto a tomar decisões com embasamento científico que garantam a segurança alimentar e nutricional da população, considerando fatores biológicos, econômicos e socioculturais.

**CONTEÚDO:**

- Segurança alimentar e nutricional.
- O direito à alimentação adequada.
- Produção mundial de alimentos, sustentabilidade, transgenia, controle de qualidade e acessibilidade.
- Instrumentos e inquéritos para a avaliação da segurança alimentar e nutricional.
- Programas de segurança alimentar e nutricional.
- Sistema de vigilância alimentar e nutricional.
- Desvios nutricionais e doenças associadas às carências, aos excessos e a erros alimentares.
- Nutrição em situações emergenciais.
- Temas contemporâneos de nutrição e saúde pública.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M.H.A. Nutrição em saúde pública. 2. Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.
2. ROCHA, A.A.; CESAR, C.L.G. Saúde Pública: bases conceituais. São Paulo: Atheneu, 2013.
3. SILVEIRA, M.M. Política Nacional de Saúde Pública - A Trindade Desvelada: Economia Saúde – População. Rio de Janeiro: Revan Editora, 2005.
4. GASTÃO, W.S.C. Tratado de Saúde Coletiva. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. JAIME, P. Políticas públicas de alimentação e nutrição. Editora Atheneu; 2019.

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

2. BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN na assistência à saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2008.
3. ROCHA, J.S.Y. Manual de Saúde Pública & Saúde Coletiva no Brasil. São Paulo: Editora Atheneu, 2012. [Disponível na Biblioteca virtual]
4. BRASIL. Ministério da Saúde. O SUS de A à Z: garantindo saúde nos municípios. 3. ed. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2009. Disponível em:  
[http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/sus\\_3edicao\\_completo.pdf](http://portal.saude.gov.br/portal/arquivos/pdf/sus_3edicao_completo.pdf)
5. CAMPOS, G. W. S.; MINAYO, M. C. S.; AKERMAN, M.; DRUMOND-JUNIOR, M.; CARVALHO, Y. M. Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec, 2006. 872 p., v. 1.

**LEITURA COMPLEMENTARES:** Ao final das aulas será disponibilizado artigos complementares para a leitura, dentre eles:

1. BATISTA FILHO, M.; RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Cad S Públ 2003; 19(Supl 1):181-91.
2. ENTENDA O SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE – SUS. Disponível em:  
<<http://portalsaude.saude.gov.br/index.php/cidadao/entenda-o-sus>>.
3. POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – PNAN. Disponível em:  
<<http://dab.saude.gov.br/portaldab/pnan.php>>.
4. PLANO DE AÇÕES ESTRATÉGICAS PARA O ENFRENTAMENTO ÀS DOENÇAS CRÔNICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS – DCNT NO BRASIL. Disponível em:  
<[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano\\_acoes\\_enfrent\\_dcnt\\_2011.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano_acoes_enfrent_dcnt_2011.pdf)>.
5. SISTEMA CONSELHOS FEDERAIS E REGIONAIS DE NUTRICIONISTAS. O Papel do nutricionista na Atenção Primária à Saúde. Brasília, out. 2008.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** Na disciplina de Saúde Pública e Segurança Alimentar espera-se que o aluno tenha um bom conhecimento prévio da disciplina de Saúde Coletiva e Educação Nutricional. Além disso, o aluno poderá fazer a articulação com o conteúdo administrado na disciplina de fitoterapia aplicada a Nutrição.

**Disciplina:** Terapia e Suporte Nutricional

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN). Suporte Nutricional Enteral e Parenteral: indicações, aplicação e manejo nas complicações. Bases fisiológicas e condutas dietoterápicas no pré-operatório, pós-operatório e no paciente crítico. Suporte nutricional domiciliar.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Ao final da disciplina, o aluno deverá conhecer e realizar o planejamento geral do Suporte Nutricional Enteral e Parenteral, as características das formulações artesanais e industrializadas, e dominar o manejo nutricional nas complicações deste tipo de suporte. Compreender e saber aplicar as condutas nutricionais em pacientes nas fases de pré-operatório, pós-operatório e no paciente crítico em Unidade de Terapia Intensiva (UTI). Identificar e utilizar os princípios dietoterápicos para o atendimento nutricional domiciliar.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS** (Art.5º. da Resolução CNE/CES 5/ 2001 ): Após o término da disciplina, o aluno deverá estar apto a realizar prescrição e acompanhamento nutricional nos suportes via Enteral e Parenteral para pacientes nas diversas condições patológicas, ter conhecimento para realizar a conduta dietoterápica em pacientes, nas etapas de pré-operatório, pós-operatório e no paciente crítico internado em Unidade de Terapia Intensiva (UTI) e ainda realizar a prescrição e acompanhamento nutricional de pacientes em atendimento domiciliar.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento suficiente para que o egresso adquira o perfil para atuar de maneira consciente e crítica nas ações de prescrição nutricional quando utilizados os suporte via Enteral e Parenteral, no acompanhamento de pacientes no pré-operatório, pós-operatório, em estado crítico e em esfera domiciliar, de acordo com a realidade social onde está inserido, realizando esta atividade de forma ética e autônoma, porém, deverá ainda estar continuamente atualizado de modo a poder contribuir com o manejo nutricional nestas condições específicas com vistas a manutenção e recuperação da saúde de indivíduos.

**CONTEÚDO:**

- Equipe multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN)
- Suporte Nutricional Enteral e Parenteral: indicações, aplicação e manejo nas complicações
- Bases fisiológicas e condutas dietoterápicas no pré-operatório, pós-operatório e no paciente crítico
- Suporte nutricional domiciliar.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. COZZOLINO, S.M.F., COMINETI, C. Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição: nas diferentes fases da vida na saúde e na doença. Manole, 2013.
2. TOLEDO, D; CASTRO, M; Terapia Nutricional em UTI.
3. ROSENFELD, R. Terapia Nutricional no Paciente Grave. Atheneu, 2014
4. CALIXTO-LIMA, L; ABRAHÃO, V; AUAD, G. R. V; COELHO, S. C; GONZALEZ, M. C; SILVA, R. L. S. Manual de Nutrição Parenteral.
5. WAITZBERG, B. L; DIAS, M. C. G; ISOSAKI, M; Manual de Boas Práticas em Terapia Nutricional Enteral e Parenteral. [Disponível na Biblioteca virtual]

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SILVA, S. M. C. D. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3. ed. São Paulo: Payá, 2016.
2. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. Manole. 11ª Edição, Volume I. São Paulo, 2016. [Disponível na Biblioteca virtual]
3. REIS, N.T. Nutrição clínica: sistema digestório. Rio de Janeiro: Rubio, 2003.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. <https://www.braspen.org/>
2. <http://www2.ebserh.gov.br/documents/222842/1033900/Manual+de+Nutricao+Parenteral+e+Enteral.pdf/f98898f78-942a-4e5e-93be-4e13c63ee8cd>
3. [http://www.hgv.pi.gov.br/download/201204/HGV25\\_acf79f701f.pdf](http://www.hgv.pi.gov.br/download/201204/HGV25_acf79f701f.pdf)

**ARTICULAÇÕES COM OUTRAS DISCIPLINAS:** O conteúdo da disciplina de Terapia e Suporte Nutricional se integra com as disciplinas de Dietoterapia II, Saúde Pública e Segurança Alimentar, Planejamento de Cardápio e Ética Profissional na medida em que capacita o nutricionista a oferecer atendimento integral e ético ao indivíduo que vivencia o processo saúde – doença.

**Disciplina:** Planejamento de Cardápio II

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Definição e objetivos do planejamento de cardápios. Critérios para elaboração de cardápios. Avaliação qualitativa e quantitativa de cardápios. Planejamento, análise e execução de cardápios para indivíduos e coletividades com patologias ou em condições especiais.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Realizar harmonização e adequação nutricional qualitativa e quantitativa baseada em macro e micronutrientes, do cardápio para indivíduos e coletividade enferma ou em condições especiais, em diferentes contextos e faixas etárias.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** Após o término da disciplina, o aluno deverá ser capaz de aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética, contribuindo para promover ou recuperar o estado nutricional de indivíduos por meio da formulação e execução de programas de educação nutricional, de vigilância nutricional, alimentar. A partir dos conhecimentos adquiridos na disciplina de planejamento de cardápio, o graduando terá conhecimento teórico-prático para planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas para indivíduos enfermos, visando a melhoria das condições de saúde de população enferma.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento suficiente para desenvolver ações nas quatro esferas de atenção à saúde, prevenindo, promovendo, protegendo e reabilitando o indivíduo ou a coletividade a qual está inserido. O futuro nutricionista também estará capacitado a atuar nas áreas de alimentação coletiva e individual, planejando dietas, intervenções nutricionais, com vista em manter e ou melhorar as condições de saúde da coletividade assistida.

**CONTEÚDO:**

- Técnicas de organização de cardápios - Regras gerais de elaboração de cardápios;
- Cardápios para situações especiais
- Recomendações Alimentares e Nutricionais para população com doenças crônicas;
- Recomendações Alimentares e Nutricionais para reabilitação;
- Recomendações Alimentares e Nutricionais para população com alergias e intolerâncias alimentares;
- Recomendações Alimentares e Nutricionais para população idosa com comorbidades (senilidade)
- Recomendações Alimentares e Nutricionais para população deficiência nutricional (desnutrição aguda e crônica, anemias)
- Recomendações Alimentares e Nutricionais para Atletas e praticantes de exercício físico.



**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. SILVA, S.M. Cardápio guia prático para a elaboração. 4 ed. São Paulo: Atheneu, 2019.
2. TEICHMANN, I.M. Cardápios técnicas e criatividade. Caixias do Sul: Educus, 2017. [Disponível na Biblioteca virtual]
3. MOREIRA, M. A. Medidas caseiras no preparo dos alimentos. 2 ed. Goiânia: AB, 2002.
4. MONEGO, E. et al. Alimentos brasileiros e suas porções: um guia para avaliação do consumo alimentar. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.
5. TIRAPÉGUI J., RIBEIRO S.M.L. Avaliação Nutricional: Teoria e Prática. São Paulo: Guanabara Koogan, 2016.
6. CUPPARI, L. Nutrição Nas Doenças Crônicas Não-Transmissíveis. São Paulo : Manole, 2009.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. PHILIPPI, S.T. Tabela de Composição de Alimentos – Suporte para decisão nutricional. 5ª Edição. São Paulo. Manole, 2016 [Disponível na Biblioteca virtual]
2. UNICAMP. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). 4ª Edição. Ministério da Saúde, 2011.
3. Usos e aplicações das "Dietary references intakes" DRIs. São Paulo, 2001. disponível em <http://www.sban.com.br/educacao/pesquisa/documents/LIVRO-DRI-ILSI.pdf>
4. COSTA, N. M. B; Alimentos Funcionais: Componentes Bioativos e Efeitos Fisiológicos. Rio de Janeiro, Rubio, 2016
5. DAL BOSCO, S. M. D. Nutrição da Mulher: uma abordagem nutricional da saúde à doença. São Paulo: Metha, 2010.

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

2. SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO/INTERNATIONAL LIFE SCIENCES. Usos e aplicações das "Dietary references intakes" DRIs. São Paulo, 2001. Disponível em <http://www.sban.com.br/educacao/pesquisa/documents/LIVRO-DRI-ILSI.pdf>.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** Os conteúdos ministrados nessa disciplina servirão de embasamento e serão associados a demais disciplinas do mesmo semestre como Dietoterapia II e Saúde Pública e Segurança Alimentar, incluindo atividades correlacionadas entre tais disciplinas. A disciplina de Planejamento de cardápio articula-se também com as disciplinas ministradas anteriormente como técnica dietética I e II, Dietoterapia I, Tecnologia dos Alimentos e Avaliação Nutricional, uma vez que o conteúdo dessas disciplinas formaram a base para avaliação do padrão alimentar e cálculos de necessidades nutricionais, bem como técnicas de preparo e introdução de práticas alimentares para os indivíduo e população alvo do planejamento, além de conhecimento específico dos alimentos e suas aplicabilidades na saúde do indivíduo.

**Disciplina:** Psicologia e Nutrição

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Principais concepções do desenvolvimento humano (concepções inatista, ambientalista e interacionista) e suas implicações educacionais. Fatores intrapessoais, socioambientais e interpessoais e

suas influências nos processos de alimentação. Conhecimento psicológico e suas contribuições para a formação e atuação profissional. Principais psicopatologias que interferem na alimentação: ansiedade, depressão, estresse, entre outras.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Ao final da disciplina, o aluno deverá estar munido de conhecimento que o capacite a promover o raciocínio lógico e crítico, para identificar os problemas da sociedade, e analítico para procurar soluções para os mesmos. A disciplina também tem como objetivo, incentivar a atualização constante na profissão em todas as áreas de conhecimento da nutrição e aspectos emocionais envolvidos.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** Após o término da disciplina, o aluno deverá ter desenvolvido habilidades e competências relacionadas a capacidade de trabalhar em equipe, com visão integradora, por meio da interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade. É esperado que o graduando desenvolva a capacidade de comunicação e liderança, tomando decisões de maneira ética, apropriada, eficaz e garantindo o bem-estar da comunidade e equipe, por meio de ações nas quatro esferas de atenção à saúde, prevenindo, promovendo, protegendo e reabilitando o indivíduo ou a coletividade a qual está inserido;

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento teórico e prático suficiente para que o estudante de nutrição esteja apto a planejar, prescrever, analisar, supervisionar, avaliar e acompanhar dietas e suplementos dietéticos, considerando a influência sociocultural e econômica do público alvo em questão. A disciplina de Psicologia e Nutrição deverá munir o graduando de conhecimento para ampliar sua visão de atuação nas diversas vertentes da profissão, com base em princípios éticos-políticos, autonomia e consciência da importância da ação social promotora de mudanças na qualidade de vida do indivíduo ou de grupos populacionais, sempre pautado nos princípios da ética profissional.

**CONTEÚDO:**

- Bioética: Discussão de artigos em sala sobre Bioética e Promoção de Saúde
- Promoção e Humanização em Saúde
- Aspectos Psicológicos que dificultam o tratamento nutricional do paciente
- Saúde Coletiva e o papel do Nutricionista
- Desenvolvimento Humano: A concepção de aprendizagem e seus significados à luz das teorias genética e sócio-históricas,
- Transtornos Alimentares
- Psicossomática: a dor física e a dor emocional
- Obesidade e Psicossomática
- Psicanálise: o inconsciente, estrutura do aparelho psíquico, os mecanismos de defesa Behaviorismo, análise experimental do comportamento
- Psicologia do Desenvolvimento, enfoque em Piaget e Vygotsky
- Adolescência: Enfoque nos teóricos da Psicologia na fase da adolescência

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

1. CÓRIA-SABIRI, M. A; Psicologia do Desenvolvimento. 2ª ed. Editora Atica, 2013. [Disponível na Biblioteca Virtual]
2. COLL, C., PALACIOS, J., MARCHESI, A. Desenvolvimento psicológico e educação: psicologia evolutiva. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2004.
3. BUSSE, S.R. Anorexia, Bulimia E Obesidade. Barueri: Manole, 2004.
4. MORRIS, C. G. Introdução à psicologia. 6. ed. São Paulo: Pretince Hall, 2004. [Disponível na Biblioteca Virtual]

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. ALVARENGA, M. Nutrição Comportamental. Barueri/SP: Manole, 2015. [Disponível na Biblioteca Virtual]
2. BEE, H. A criança em desenvolvimento. Porto Alegre: Artes Médicas, 2011.
3. BOCK, A. M. B.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. L. T. Psicologias: uma introdução ao estudo de psicologia. 14. ed. São Paulo: Saraiva, 2001.
4. ATKINSON, R.L. Introdução à Psicologia de Hilgard. Porto Alegre: Artmed, 2007.

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. FIGUEIREDO, ANTÔNIO MACENA. "Bioética: crítica ao princípalismo, Constituição brasileira e princípio da dignidade humana". Rev. Bioética, 2018; 26 (4): 494-505
2. AKERMAN, M., R. MENDES, et al. "É possível avaliar um imperativo ético?". Ciência & Saúde Coletiva, 2004; 9(3): 605-615.
3. AKERMAN, M., R. MENDES, et al. "Avaliação em promoção da saúde: foco no "município saudável". Revista de Saúde Pública, 2002; 36: 638-646
4. SÍCOLII, JULIANA LORDELLO; NASCIMENTO, PAULO ROBERTO. "Promoção de saúde: concepções, princípios e operacionalização". Revista Interface - Comunicação, Saúde, Educação, 2003 v.7, n.12, p.91-112.
5. GARrafa, VOLNEI. "Da bioética de princípios a uma bioética interventiva". Revista Bioética, 2005 - Vol. 13, nº 1, p.125-134.
6. Filme: "O mínimo para viver". Direção Marti Noxon. Ano:2017.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** Os conteúdos ministrados nessa disciplina servirão de embasamento e serão associados a demais disciplinas como Educação Nutricional, Dietoterapia I e II e Planejamento de Cardápio, promovendo a inter-relação do diagnóstico prático e terapias nutricionais com ênfase no comportamento nutricional estudado na disciplina de Psicologia e Nutrição rios. Interdisciplinaridade também pode ser vista nos estágios curriculares obrigatórios, nos quais o aluno poderá recorrer à disciplina de Psicologia para refletir sobre a fusão corpo/mente, nutrir/comer, no momento da terapia nutricional proposta.

**Disciplina:** Metodologia da Pesquisa Científica

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Esta disciplina permite o estudo da metodologia científica e suas aplicações, desde a leitura científica até a análise e desenvolvimento de textos e trabalhos científicos. Estimula o entendimento e a

organização de um plano de pesquisa científica (pré-projeto), assim como a interação com as regras metodológicas da escrita científica entre os meios de divulgação do conhecimento científico, principalmente a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Conhecer os diferentes tipos de pesquisa, bem como elaborar as etapas de um projeto de pesquisa segundo as diretrizes preconizadas no Manual da Instituição. Identificar o conceito de ciência, conhecimento e pesquisa; distinguir os diferentes tipos de pesquisa; Reconhecer os diferentes tipos de trabalhos científicos; Elaborar as etapas do projeto de pesquisa; Entender a construção de referenciais teóricos a partir das citações Bibliográficas; Conhecer as Normas da ABNT, seguindo as diretrizes preconizadas no Manual da Instituição.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** Ao término da disciplina, o aluno deverá apresentar as seguintes habilidades e competências: Atuar multiprofissionalmente, interdisciplinarmente e transdisciplinarmente com extrema produtividade na promoção da saúde baseado na convicção científica, de cidadania e de ética; Contribuir para a manutenção da saúde, bem estar e qualidade de vida das pessoas, famílias e comunidade, considerando suas circunstâncias éticas, políticas, sociais, econômicas, ambientais e biológicas; Conhecer métodos e técnicas de investigação e elaboração de trabalhos acadêmicos e científicos; Atuar na pesquisa e desenvolvimento, seleção, produção e controle de qualidade de produtos alimentícios e fórmulas nutricionais; Formar um raciocínio dinâmico, rápido e preciso na solução de problemas dentro de cada uma de suas habilitações específicas; Exercer, além das atividades técnicas pertinentes à profissão, o papel de educador, gerando e transmitindo novos conhecimentos para a formação de novos profissionais e para a sociedade como um todo.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** Esta disciplina visa desenvolver as competências e habilidades por meio de estudos teórico-práticos, investigação e reflexão crítica, cuja consolidação será na forma de um projeto de pesquisa, o qual será futuramente transformado em trabalho de conclusão de curso-monografia. Desse modo, visa levar o futuro Biomédico a compreender os princípios norteadores da profissão enquanto ciência e sua aplicabilidade nas várias práticas. Poderá contribuir também para a tomada de decisão quanto ao planejamento para atuação e comunicação dos resultados de suas práticas de maneira ética, planejada e baseada em evidências científicas.

**CONTEÚDO:**

- Diferença entre ciência, conhecimento e pesquisa
- Tipos de pesquisa
- Tipos de trabalhos científicos
- Ética na Pesquisa
- Citações Bibliográficas
- Normas e técnicas para elaboração de trabalhos científicos (ABNT)
- Etapas do projeto de pesquisa
- Projeto de pesquisa (introdução, problema de pesquisa, justificativa, objetivos e metodologia)
- Projeto de pesquisa (revisão de literatura, referências)

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. ABRAHAMSOHN, P. Redação científica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
2. SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.
3. CERVO, A. L.; BERVIAN, P.A; SILVA, R. Metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. Artigos disponíveis em sites e periódicos do Sistema de Bibliotecas da Uniararas. Disponível em: <http://www.uniararas.br/bibliotecavirtual/areas.php?area=3>>. Acesso em: 4 setembro 2012.
2. GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 3. ed. São Paulo: Atlas, 1996.
3. MARCONI, Marina de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. Metodologia do trabalho científico: procedimentos básicos, pesquisas bibliográficas, projeto e relatório, publicações e trabalhos científicos. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2009.
4. VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. Metodologia científica para a área de saúde. São Paulo: Elsevier, 2003.

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. GODOY, A. S. Pesquisa qualitativa. Tipos fundamentais. Revista de Administração de Empresas, São Paulo, v. 35, n. 3, p. 20-29, maio/jun. 1995. Disponível em: <http://www.scilo.br/pdf/rae/v35n3/a04v35n3.pdf>.
2. GUERRIERO, I. C. Z.; SCHMIDT, M. L. S.; ZICKER, F. (orgs.). Ética nas pesquisas em ciências humanas e sociais na saúde. São Paulo: Aderaldo & Rothschild, 2008.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** A disciplina de Metodologia do Trabalho Científico articula-se com todas as disciplinas da grade curricular, uma vez que esta instrumentaliza o discente com normas e técnicas científicas para fazer pesquisa, elaborar trabalhos que são exigidos nas disciplinas do curso.

**Disciplina:** Fitoterapia Aplicada à Nutrição

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Política públicas relacionadas com plantas medicinais e fitoterápicos. Aspectos farmacológicos e terapêuticos da fitoterapia. Propriedades bioativas e nutricionais de plantas medicinais; noções de toxicidade de plantas medicinais e de interações medicamentosas envolvendo fitoterápicos. O uso de plantas medicinais e fitoterápicos na promoção da saúde e no tratamento de doenças crônicas e outras condições clínicas (insuficiência respiratória, hepática e renal, pancreatites), gestação/lactação, síndrome da tensão pré-menstrual, climatério.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Capacitar o aluno a entender o papel do nutricionista na recomendação fitoterápica. Ao final da disciplina o aluno deverá ser capaz de identificar as plantas medicinais que podem contribuir para prevenção ou tratamento de condições relacionadas à saúde. O aluno deverá identificar interações com medicamentos, biodisponibilidade e a melhor forma de administração da planta fitoterápica.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** Na disciplina serão desenvolvidas as competências de promoção a saúde; diagnóstico nutricional; tomada de decisões

coerentes em relação a quantidade de uso de plantas medicinais e potenciais efeitos tóxicos; educação nutricional de pacientes na clínica ou atendidos pelo sistema único de saúde (SUS); capacidade de atuação em equipes multiprofissionais que acompanhem a comunidade de renda mais baixa que tem os fitoterápicos como uma das principais terapias para tratamento e prevenção; identificação da necessidade de pesquisas em relação a novas plantas medicinais.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** A disciplina contribuirá para a capacitação do profissional na área de promoção a saúde e tratamento por meio do entendimento das plantas medicinais e modos de produção, além dos princípios de segurança e toxicidade. Ao longo da disciplina o aluno deve desenvolver a visão crítica a respeito do uso de fitoterápicos em diferentes patologias e a sua real indicação. Espera-se que o aluno desenvolva a capacidade de atuação em equipes multiprofissionais que também atuam com fitoterápicos em suas prescrições. Espera-se que o aluno desenvolva a capacidade de ações em educação nutricional envolvendo o uso de plantas medicinais para diferentes públicos.

**CONTEÚDO:**

- Princípios e definições da fitoterapia;
- Legislações de regulamentação e atribuições do nutricionista (CRN e CFN);
- Plantas medicinais e fitoterapia na atenção básica;
- Identificação do processo produtivo de plantas medicinais, chás e outras preparações;
- Formas de apresentação farmacêutica e modo de preparo dos fitoterápicos;
- Diferenças entre plantas medicinais e fitoterápicos;
- Papel e processo de biossíntese dos princípios ativos das plantas na saúde;
- Evidências científicas de eficácia de uso dos princípios bioativos; doses recomendadas e tóxicas, além da interação com medicamentos/nutrientes;
- Identificação dos principais compostos para a promoção da saúde, doenças e praticantes de atividade física.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. SAAD, G.A. Fitoterapia Contemporânea - Tradição e Ciência na Prática Clínica. Guanabara Koogan, 2ª edição, 2016.
2. COSTA, E.A. Nutrição e fitoterapia. Editora Vozes; Edição: 2ª. 2018. (Biblioteca Virtual)
3. BRASIL, Ministério da Saúde; Programa Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos. Departamento de Assistência Farmacêutica e Insumos Estratégicos. Brasília, 2009
4. SALGADO, J; Alimentos funcionais. Oficina de Textos, 2018. [Disponível na Biblioteca virtual]
5. BRASIL, Ministério da Saúde; Práticas Integrativas e complementares. Plantas Medicinais e Fitoterapia na Atenção Básica. Secretaria de Atenção à Saúde e Departamento de Atenção Básica. Brasília, 2012.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

6. COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de Nutrientes. 4.ed. Barueri/SP: Manole, 2012. [Disponível na Biblioteca virtual]

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

7. JAMIL, T; Medicina Complementar: Um Guia Prático. Manole, 2001
8. DI STASI, L. C; Plantas Medicinais: Arte e Ciência. Um Guia de Estudo Interdisciplinar. Unesp, 1996
9. BRASIL, Ministério da Saúde; A Fitoterapia no SUS e o Programa de Pesquisas de Plantas Medicinais da Central de Medicamentos. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos. Departamento de Assistência Farmacêutica e Insumos Estratégicos . Brasília, 2006.

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

As leituras complementares (artigos, legislações e materiais do ministério de saúde) serão disponibilizadas ao final de cada aula, na bibliografia dos slides.

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Práticas integrativas e complementares: plantas medicinais e fitoterapia na Atenção Básica/Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2012.
2. CORTEZ LC, JEUKENS MMF. Fitoterápicos na atenção primária à saúde: revisão da literatura. Arq Med Hosp Fac Cienc Med Santa Casa São Paulo. 2017;62(3):150-5.
3. SANTOS, R.L.; GUIMARAES, G.P.; NOBRE, M.S.C.; PORTELA, A.S. Análise sobre a fitoterapia como prática integrativa no Sistema Único de Saúde. Rev. Bras. Pl. Med., Botucatu, v.13, n.4, p.486-491, 2011.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** Essa disciplina contará com a realização de um trabalho integrativo com a disciplina de Nutrição Esportiva. Além disso, utiliza conceitos de Nutrição Clínica, Educação Nutricional e Saúde Coletiva para o correto desenvolvimento.

**Disciplina:** Projeto Integrador IV

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Numa perspectiva integradora, as áreas de Nutrição clínica e dietética, desenvolverão atividades de projeto de pesquisa, integrando a terapia e suporte nutricional às terapias adjuvantes, com técnicas de planejamento de cardápio para indivíduos e coletividades enfermas ou em condições especiais e comportamento psicológico em relação à alimentação.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Estabelecer conhecimentos da importância da nutrição clínica para o tratamento de doenças, além da prevenção dos distúrbios da saúde nos grupos de risco, integrando a preparação de dietas considerando os princípios nutricionais e os aspectos específicos das enfermidades que serão abordadas. Os alunos deverão ainda reconhecer a importância da avaliação nutricional, visando as carências nutricionais de indivíduos enfermos.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** No que diz respeito a Resolução CNE/CES nº 5/2001, às competências específicas que serão desenvolvidas por esta disciplina são (Art. 8º): capacidade de trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade; capacidade de comunicação e liderança, tomando decisões de

maneira ética, apropriada, eficaz e garantindo o bem-estar da comunidade e equipe, fazendo o gerenciamento dos recursos físicos, materiais e de pessoal, além de desenvolver ações nas quatro esferas de atenção à saúde, prevenindo, promovendo, protegendo e reabilitando o indivíduo ou a coletividade a qual está inserido.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** A disciplina contribuirá para formação do egresso na área de segurança alimentar e atenção dietética, visando a promoção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças de indivíduos ou grupos populacionais. No decorrer na disciplina o aluno será estimulado à constante atualização no contexto da aplicação da ciência nas áreas de Nutrição clínica e dietética permitindo a ele ser um instrumento construtor de uma ação social promotora de mudanças na qualidade de vida do indivíduo ou de grupos populacionais enfermos, sempre pautado nos princípios da ética profissional.

**CONTEÚDO:**

- Reconhecer os mecanismos fisiopatológicos nas diversas enfermidades;
- Compreender a importância da Técnica Dietética na manutenção e adequação do valor nutritivo de dietas;
- Conhecer os diferentes métodos de manejo dietético bem como compreender sobre suas utilizações para cada propósito nutricional;
- Reconhecer a importância dos conhecimentos da nutrição clínica para o tratamento das enfermidades ou prevenção dos distúrbios da saúde nos grupos de risco.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. GASTÃO, W.S.C. Tratado de Saúde Coletiva. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009.
2. SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C., CABALLERO, B., COUSINS, R.J. Nutrição moderna na saúde e na doença. 10. ed. São Paulo: Manole, 2009.
3. WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.
4. SEVERINO, A. J. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2007.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6.ed. Barueri/SP: Manole, 2016.
2. PHILIPPI, S.T. Tabela de Composição de Alimentos – Suporte para decisão nutricional. 5ª Edição. São Paulo. Manole, 2016.
3. REGGIOLLI, M.R. Planejamento Estratégico de Cardápios - Para Gestão de Negócios em Alimentação. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2019.
4. COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de Nutrientes. 4.ed. Barueri/SP: Manole, 2012.

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. Cuppari L. Guias de medicina ambulatorial e hospitalar – UNIFESP/EPM – Nutrição. São Paulo: Editora Manole, 2002. 406 p.
2. IV Diretriz Brasileira de Dislipidemia e Prevenção da Aterosclerose, 2007.



**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** Durante o desenvolvimento da disciplina projeto integrado IV, o aluno poderá articular conhecimentos adquiridos nas disciplinas de Técnica dietética, Terapia e Suporte Nutricional e Avaliação Nutricional, e assim terá uma melhor compreensão da interdisciplinaridade e dos pontos de congruência entre elas, tendo uma visão mais ampla e aprofundada sobre os tópicos trabalhados

**7º SEMESTRE**

**480 h**

**Disciplina:** Empreendedorismo e Inovação

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** O fenômeno do empreendedorismo. A importância socioeconômica do empreendedorismo. Características do empreendedor de sucesso. Perfil empreendedor. Necessidades, conhecimentos, habilidades e valores. Fatores que influenciam o empreendedorismo. Ciclo de vida das organizações. Fases da evolução das empresas. Empresas feitas para durar. Empresas de pequeno porte/médio e grande. Plano de Negócios. Inovação e Criatividade. Pesquisa de Mercado. Técnicas de Negociação. Qualidade. Formação de Preços. Ferramentas Gerenciais. Caracterização do papel gerencial do profissional da área de Nutrição.

#### **OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

##### **Objetivo geral:**

Despertar no aluno uma visão empreendedora, tanto na empresa em que atua como na criação de um novo negócio. Através da avaliação de cenários presente e futuros, identificar as oportunidades e desenvolver o empreendedorismo, a inovação, as competências de liderança, com referenciais éticos e comportamentais, visando o foco em resultados e o seu desenvolvimento profissional.

##### **Objetivos específicos:**

1. Fomentar o pensamento inovador e empreendedor como comportamento frente às novas tendências de mercado e empregabilidade.
2. Conhecer as habilidades e competências necessárias para a atuação de liderança, inovação e empreendedorismo.
3. Identificar características empreendedoras e as oportunidades de novos negócios.
4. Conceitos e técnicas estratégicas e modelo de negócios.
5. Elaborar e avaliar um plano de negócio.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS:** As competências do perfil do egresso do curso de graduação em Nutrição que serão desenvolvidas por essa disciplina são:

##### **Competências Gerais:**

- Capacidade de raciocínio lógico e crítico, para identificar os problemas da sociedade, e analítico para procurar soluções para os mesmos;
- Capacidade de trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade;

- Capacidade de comunicação e liderança, tomando decisões de maneira ética, apropriada, eficaz e garantindo o bem-estar da comunidade e equipe, fazendo o gerenciamento dos recursos físicos, materiais e de pessoal.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades compreendidas nesta disciplina visam promover o desenvolvimento do perfil e das competências supracitadas, contribuindo com o perfil do egresso no que diz respeito a:

- Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumir posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;
- Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativa, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a ser empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde.

As atividades a serem desenvolvidas em sala de aula visam contribuir para a construção de um indivíduo, cujo pensamento seja mais crítico atento às mudanças que envolvem a sociedade, o trabalho e o mundo. Somado a isso, a disciplina terá também como objetivo que o egresso desenvolva um pensamento em que a boa conduta seja elemento fundamental para a formação pessoal e profissional.

**PERFIL DO EGRESSO:** O perfil do egresso do Curso de Nutrição das Faculdades Integradas Einstein de Limeira vai ao encontro às Diretrizes Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição, baseando-se na Resolução do Conselho Nacional de Educação / Câmara de Ensino Superior (CNE/CES) nº 05, de 07 de novembro de 2001 do Ministério da Educação (DOU de 09 de novembro de 2001 – seção I). O egresso deverá ter formação generalista, baseada em sólida fundamentação teórico prática, para garantir uma atuação consciente e crítica de acordo com a realidade social. Sua formação interdisciplinar nas áreas de ciências humanas, saúde, ciências dos alimentos e administração, garante ao egresso do curso de Nutrição da FIEL uma ampla visão de atuação nas diversas vertentes da profissão, com base em princípios éticos-políticos, autonomia e consciência da importância da formação continuada e do compromisso com o ser humano e com a sustentabilidade social e ambiental.

#### **CONTEÚDOS:**

- Conceitos sobre Inovação e empreendedorismo.
- O perfil comportamental do empreendedor. Conceitos de liderança.
- A análise estratégica. Identificação de oportunidades.
- Cenário presente e futuros.
- Metodologia CANVAS.
- Composição de plano de negócios
- Desenvolvimento dos negócios: oportunidades, avaliação do potencial,
- Desenvolvimento dos negócios: dinâmica, estratégia,

- Desenvolvimento dos negócios: análise financeira de investimento, formação de preço de venda parcerias e riscos.
- Gestão da Inovação e sustentabilidade.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. MCKENNA, R. Marketing de Relacionamento. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.
2. ARMSTRONG, G; KOTLER, P; Princípios de Marketing. Ed. LTC
3. DORNELLAS, J. Empreendedorismo: TRANSFORMANDO IDEIAS EM NEGÓCIOS Rio de Janeiro: Campus, 2001.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SANTOS, S. B; BARROS, J. C. de; Pesquisa de Marketing: conceitos e metodologia. 4. ed. Pearson, 2012 [Disponível na Biblioteca Virtual]
2. CABRERA, C; El Celler de Can Roca: Criação de Valor em Empresas de Serviços. Senac 2016
3. DEGEN, R. J. Empreender como Opção de Carreira. Rio de Janeiro: Pearson Education do Brasil, 2009. [Disponível na Biblioteca Virtual]

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. CAVALCANTI, G.; TOLOTTI, M. Empreendedorismo: Decolando para o Futuro – As Lições de Voo Livre Aplicadas ao Mundo Corporativo. Rio de Janeiro: Elsevier Editora, 2011.
2. DOLABELA, F. Segredo de Luisa: Uma Ideia, uma Paixão e um Plano de Negócios. Rio de Janeiro: Sextante, 2008.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** A disciplina auxilia na construção da interdisciplinaridade através do incentivo à pesquisa e a postura crítica, pois a inovação, o empreendedorismo e a liderança fazem parte do desenvolvimento de profissionais de todas as áreas.

**Disciplina:** Trabalho de Conclusão de Curso I

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Elaboração de um projeto para o trabalho científico de conclusão de curso (TCC) relacionado com a área de Alimentos, Alimentação e Nutrição.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Estruturar e/ou reestruturar o projeto de monografia, bem como transforma-lo em monografia, construindo os elementos pré textuais, textuais e pós textuais. Elaborar a apresentação da monografia e apresenta la segundo as diretrizes para a apresentação preconizadas no Manual da Instituição.

**Objetivos específicos:**

- Identificar na formação profissional o significado e a importância da construção de trabalhos científicos;
- Discutir e refletir sobre a contribuição da pesquisa científica para a sociedade como um todo;
- Selecionar e analisar a bibliografia a ser utilizada na pesquisa;

- Definir os procedimentos metodológicos;
- Elaborar cronograma para a execução da pesquisa;
- Elaborar o projeto de pesquisa;
- Produzir o desenvolvimento da monografia;
- Elaborar os elementos pré-textuais, textuais e pós textuais;
- Seguir os princípios éticos que orientam as pesquisas com seres humanos;
- Produzir os slides para a apresentação formal da monografia

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** Ao término da disciplina, o aluno deverá apresentar a habilidade para tomar decisões, comunicação verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura e aprender a aprender, desenvolvendo e aplicando métodos e técnicas de ensino na área de nutrição.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** Esta disciplina visa desenvolver as competências e habilidades por meio de estudos teórico-práticos, investigação e reflexão crítica, cuja consolidação será na forma de um trabalho de conclusão de curso- monografia. Desse modo, visa levar o futuro Nutricionista a compreender os princípios norteadores da profissão enquanto ciência e sua aplicabilidade nas várias práticas. Poderá contribuir também para a tomada de decisão quanto ao planejamento para atuação e comunicação dos resultados de suas práticas de maneira ética, planejada e baseada em evidências científicas.

**CONTEÚDO:**

- Importância da construção da pesquisa científica para a sociedade em geral.
- Revisão dos itens de uma pesquisa.
- Diferenças entre pesquisa bibliográfica e de campo.
- Normas técnicas para elaboração de trabalhos científicos. (ABNT)
- Métodos e Instrumento de pesquisa.
- Elementos pré textuais, textuais e pós textuais.
- Diretrizes para a apresentação e produção dos slides

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. CARVALHO, M. C; Construindo o saber: Metodologia Científica: Fundamentos e Técnicas. Campinas, Papyrus, 2006
2. MARTINS, G.A. Manual para Elaboração de monografias e dissertações. São Paulo: Atlas, 2000.
3. SEVERINO, A.J. Metodologia do trabalho científico 23. ed. São Paulo: Cortez, 2010.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SALOMON, D.V. Como fazer uma monografia. 11. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2004.
2. LAKATOS, E. M; Fundamentos da Metodologia Científica. São Paulo. Atlas, 2001.
3. INÁCIO FILHO, G; A Monografia na Universidade. Campinas. Papyrus, 2003.
4. GIL, A. C; Como Elaborar Projetos de Pesquisa. São Paulo. Atlas, 2010.

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

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. GODOY, A. S. Pesquisa qualitativa. Tipos fundamentais. Revista de Administração de Empresas, São Paulo, v. 35, n. 3, p. 20-29, maio/jun. 1995. Disponível em:  
<http://www.scielo.br/pdf/rae/v35n3/a04v35n3.pdf>.
2. GUERRIERO, I. C. Z.; SCHMIDT, M. L. S.; ZICKER, F. (orgs.). Ética nas pesquisas em ciências humanas e sociais na saúde. São Paulo : Aderaldo & Rothschild, 2008.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** A disciplina de TCCI articula-se com as disciplinas de Metodologia da Pesquisa Científica, Leitura e Produção de Texto e demais disciplinas da área de interesse ao qual o aluno irá se aprofundar na medida em que desenvolve o seu TCC.

**Disciplina:** Estágio em Nutrição em Alimentação Coletiva

**Carga Horária:** 200 horas

**EMENTA:** Estrutura de unidades de alimentação e nutrição de coletividades sadias e enfermas. Gestão de pessoas, saúde e segurança do colaborador. Promoção da saúde. Planejamento e controle da produção. Controle de qualidade dos alimentos e serviços. Educação alimentar e nutricional. Gestão de resíduos. Atendimento e satisfação do cliente/consumidor.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Oportunizar ao aluno a vivência no campo de estágio e o acompanhamento da atuação profissional do nutricionista na área de alimentação coletiva em unidade de alimentação e nutrição de toda e qualquer natureza, por meio da aplicação dos conhecimentos técnicos adquiridos nas disciplinas afins, visando à proposição de soluções, intervenções dos problemas, bem como no planejamento, organização e controle dos programas e atividades inerentes à alimentação e nutrição. Permitir o desenvolvimento de habilidades de comunicação e liderança.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS** (Art 5º. da Resolução CNE/CES 5/2001): Após o término da disciplina de estágio o aluno deverá ter desenvolvido competências e habilidades relacionadas à tomada de decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para tal, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumir posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento efetivo e eficaz. Devem ainda ter desenvolvido competências e habilidades para planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas, dos recursos físicos, materiais e informação, Deve estar apto a ser empreendedor; atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional, alimentar e sanitária e deve ser acessível e manter a confidencialidade das informações que lhes são confiadas.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades proporcionadas pela disciplina contribuirão na promoção de ação transformadora na sociedade, por meio da execução de programas de

educação nutricional, atuação em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar, nutricional e sanitária; atuar nas áreas de alimentação coletiva, planejando, gerenciando e supervisionando unidades de alimentação e nutrição, com vista em manter e ou melhorar as condições de saúde da coletividade assistida; executar de maneira crítica atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição, garantindo o pleno exercício ético/profissional sempre tendo consciência da formação continuada para assumir o compromisso com o ser humano e a sustentabilidade social e ambiental.

#### **CONTEÚDO:**

- Programa de Alimentação do Trabalhador: PAT.
- Estrutura física e funcional da cozinha profissional.
- Gestão de pessoas: dimensionamento, recrutamento, seleção, capacitação, avaliação, liderança, segurança e saúde no trabalho.
- Gestão de suprimentos e custos: aquisição, armazenamento e controle financeiro.
- Gestão ambiental e sustentabilidade em cozinhas profissionais.
- Avaliação da produção: controle antes, durante e após a produção de alimentação.
- *Marketing*, atendimento e satisfação ao cliente em unidades de alimentação e nutrição.
- Educação alimentar e nutricional em unidades de alimentação e nutrição.
- Eventos em serviços de alimentação.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. ABREU, E.S. et al. Gestão de unidades de alimentação e nutrição - um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2016.
1. SILVA, D.A.; OLIVEIRA, T.C. Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas. Rio de Janeiro: Rúbio, 2016.
2. MONTEIRO, R.Z. Cozinhas profissionais. São Paulo: Editora Senac, 2013.
3. ROSA, C.O.B; MONTEIRO, M.R.P. Unidades produtoras de refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. TRIDA, V.C. Gestão da qualidade em serviços de alimentação - como elaborar um manual de boas práticas. São Caetano do Sul/ SP: Yendis Editora, 2013. [Disponível na Biblioteca Virtual]
2. MEZOMO, I. B; Os serviços de alimentação - planejamento e administração. 6. ed. Manole, 2015. [Disponível na Biblioteca Virtual]
3. VAZ, C. S. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial. 3. ed. Brasília: Metha, 2011.
4. GAMBARELLA, A.M.D. Restaurantes sustentáveis: um futuro em comum. São Paulo: Editora Atheneu, 2015. [Disponível na Biblioteca Virtual]
5. CABRERA, C; El Celler de Can Roca: Criação de Valor em Empresas de Serviços. Senac 2016.

#### **LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. OLIVEIRA, D.A.O.; OLIVEIRA, J.L.; PEREIRA, K.N. Análise dos principais fatores de desperdícios em unidades de alimentação e nutrição-UAN. Disponível em: <https://periodicos.ufac.br/index.php/SAJEBTT/article/view/1371/956>

2. MONTEIRO,C.M.; JORGE,GG.G.B. As mudanças na legislação trabalhista do Brasil: uma análise crítica. Disponível em: <https://rfs.emnuvens.com.br/rfs/article/view/39>

**ARTICULAÇÕES COM OUTRAS DISCIPLINAS:** Esta disciplina articula com a disciplina Higiene e Legislação dos Alimentos na complementação do conteúdo sobre o controle do processo produtivo e qualidade higiênico sanitário. Articula-se ainda com as disciplinas Técnica Dietética II, Planejamento de Cardápios e Nutrição nos Ciclos da Vida II quanto aos critérios para o planejamento de cardápios para indivíduos sadio e enfermo e receituário padrão, assim como com a disciplina de Educação Alimentar e Nutricional nas campanhas educativas e Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I e II nos aspectos gerenciais de Unidades de Alimentação e Nutrição e Unidades Produtoras de Refeições.

**Disciplina:** Estágio em Alimentação Escolar

**Carga Horária:** 100 horas

**EMENTA:** Política Nacional de Saúde. Problemas nutricionais. Planejamento, aplicação, acompanhamento e avaliação de intervenções em diagnósticos da situação alimentar e nutricional de coletividades no âmbito da Alimentação Escolar. Avaliação Nutricional. Orientação e Educação Alimentar e Nutricional.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Aplicar os conhecimentos adquiridos durante o curso de Graduação em Nutrição no âmbito da saúde pública, segurança alimentar e nutricional e alimentação escolar. Espera-se propiciar vivência da realidade profissional do nutricionista atuante na alimentação escolar, identificando as competências, habilidades bem como os principais desafios diários enfrentados no exercício da profissão.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** Na disciplina o aluno desenvolverá a habilidade de compreensão da situação nutricional do público infantil em âmbito nacional, percebendo o nutricionista como profissional essencial para a formação dos hábitos alimentares na infância de modo a promover a saúde em curto, médio e longo prazo. O aluno deverá colocar em prática a realização de diagnósticos e intervenções nutricionais. O aluno deverá vivenciar e compreender o papel do nutricionista na elaboração, execução e tomada de decisões de políticas públicas que garantam a segurança alimentar e evitem doenças associadas as carências e/ou excessos alimentares no público infantil.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** A disciplina contribuirá para a vivência profissional na área de educação nutricional e promoção a saúde no público infantil. Espera-se que o aluno por meio da vivência prática possa desenvolver a capacidade de atuar como educador do público infantil bem como dos profissionais responsáveis pela produção da alimentação escolar

**CONTEÚDO:**

- Segurança alimentar e nutricional.
- Processos de aquisição de gêneros alimentícios.
- Controle higiênico sanitário na produção.
- Planejamento de cardápios.
- Aceitabilidade da alimentação escolar.
- Educação nutricional e atividades lúdicas.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. TOLEDO, J. O. T; Nutrição, Metabolismo e Suplementação na Atividade Física. 2. ed. Atheneu, 2019. [Disponível na Biblioteca Virtual]
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
3. LOBO, C; Alimentação saudável na infância. MG editores, 2019. [Disponível na Biblioteca Virtual]
4. PALMA, D.; OLIVEIRA, F. L. C.; ESCRIVÃO. Guia de nutrição clínica na infância e adolescência. São Paulo: Manole, 2009. [Disponível na Biblioteca Virtual]
5. WEFFORT, V. R. S. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. São Paulo: Manole, 2013. [Disponível na Biblioteca Virtual]
6. BRASIL. Ministério da Saúde. Saúde da criança: crescimento e desenvolvimento. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (Cadernos de Atenção Básica, n. 33)
7. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.
8. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção à saúde. Guia Alimentar para Crianças Brasileira menores de 2 anos. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019.
9. SILVEIRA, M. G. G; Alimentação do pré-escolar e escolar. Vozes, 2017. [Disponível na Biblioteca Virtual]

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - DESLANDES, S.F. Humanização dos cuidados em saúde: conceitos, dilemas e prática. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006.
2. SILVA, S. M.C.S, MURA, J.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.
3. VÍTOLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.
4. Manual de orientação para a alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola/Sociedade Brasileira de Pediatria. Departamento de Nutrologia, 3ª. ed. Rio de Janeiro, RJ: SBP, 2012. ([Disponível na Biblioteca Virtual])

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** Essa disciplina conta com o conhecimento das disciplinas prévias do curso de nutrição (Educação Nutricional, Dietoterapia, Cálculos Nutricionais, Nutrição nos ciclos da vida, Saúde Pública e Segurança Alimentar, Técnica e Dietética).

**Disciplina:** Estágio em Nutrição e Saúde Pública

**Carga Horária:** 100 horas

**EMENTA:** Nutrição e ações de promoção, proteção e recuperação da saúde de indivíduos e coletividades. Planejamento, aplicação, acompanhamento e avaliação de intervenções em diagnósticos da situação alimentar e nutricional de coletividades no âmbito da Atenção Básica de Saúde. Atenção nutricional individual, familiar e coletiva nas ações de promoção da saúde, prevenção de doenças, assistência,



tratamento e cuidado. Atuação do nutricionista e papel do nutricionista em equipe multidisciplinar e interdisciplinar.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Desenvolva os conhecimentos adquiridos durante o curso de Graduação em Nutrição no âmbito da saúde pública. Propiciar a vivência da realidade profissional frente ao atendimento em grupos e domiciliar. Possibilitar a capacitação do aluno na atuação de modo ético na conduta do diagnóstico nutricional, promovendo a alimentação saudável bem como atuações em vigilância sanitária.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** Na disciplina o aluno desenvolverá a habilidade de compreensão da situação nutricional da população em âmbito nacional, percebendo o nutricionista como profissional essencial para a promoção de saúde e segurança alimentar. Deverá colocar em prática a realização de diagnósticos e intervenções nutricionais. O aluno deverá vivenciar e compreender o papel do nutricionista na elaboração, execução e tomada de decisões de políticas públicas que garantam a segurança alimentar e evitem doenças associadas as carências e/ou excessos alimentares. O aluno deverá exercer o controle de qualidade dos alimentos durante as ações de vigilância sanitária.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** A disciplina contribuirá para a vivência profissional na área de promoção a saúde bem como tratamento dietoterápico de doenças nutricionais presentes na população atendida no Sistema Único de Saúde (SUS). Espera-se que o aluno desenvolva habilidades críticas frente a segurança alimentar e nutricional, possibilitando o diálogo com os diversos profissionais envolvidos no atendimento integral dos pacientes.

**CONTEÚDO:**

- Segurança alimentar e nutricional.
- Ações de alimentação e nutrição na atenção primária em saúde:
- Diagnóstico, promoção da saúde, prevenção de doenças, tratamento/cuidado/ assistência;
- Segurança alimentar e nutricional.
- Ações de alimentação e nutrição da agenda programática da atenção primária em saúde: incentivo, apoio e proteção ao aleitamento materno, vigilância alimentar e nutricional (SISVAN), programas de suplementação de ferro e vitamina A, cuidado nutricional em programas de saúde para grupos populacionais específicos (doenças metabólicas).

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. TADDEI, J. A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA, G., TOLONI, M.H.A. Nutrição em saúde pública. São Paulo: Rubio, 2011.
2. CAMPOS, G. W. S.; MINAYO, M. C. S.; AKERMAN, M.; DRUMOND-JUNIOR, M.; CARVALHO, Y. M. Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec, 2006. 872 p., v. 1.
3. SILVEIRA, M.M. Política Nacional de Saúde Pública - A Trindade Desvelada: Economia Saúde – População. Rio de Janeiro: Revan Editora, 2005.
4. GASTÃO, W.S.C. Tratado de Saúde Coletiva. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2009.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - DESLANDES, S.F. Humanização dos cuidados em saúde: conceitos, dilemas e prática. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006.
2. CUPPARI, L. Guia de nutrição: nutrição clínica do adulto. 1. ed. Barueri: Manole, 2013. (Biblioteca Virtual)
3. SILVA, S. M.C.S, MURA, J.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Atenção ao pré-natal de baixo risco. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (Cadernos de Atenção Básica, 32)
5. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
6. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia prático de preparo de alimentos para crianças menores de 12 meses que não podem ser amamentadas. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.
7. BRASIL. Ministério da Saúde. Manual instrutivo das ações de alimentação e nutrição na Rede Cegonha. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.
8. BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolos da Atenção Básica: Saúde das Mulheres / Ministério da Saúde, Instituto Sírio-Libanês de Ensino e Pesquisa – Brasília: Ministério da Saúde, 2016.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** Essa disciplina conta com o conhecimento das disciplinas prévias do curso de nutrição (Educação Nutricional, Dietoterapia, Cálculos Nutricionais, Nutrição nos ciclos da vida, Saúde Pública e Segurança Alimentar, Higiene dos Alimentos).

**8º SEMESTRE**

**520 h**

**Disciplina:** Trabalho de Conclusão de Curso II

**Carga Horária:** 40 horas

**EMENTA:** Finalização e apresentação da monografia na área de Saúde, Alimentação e Nutrição. Estrutura da monografia e aspectos normativos (ABNT). Revisões necessárias. Procedimentos para apresentação oral e defesa da monografia.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Estruturar a monografia, produzindo os elementos finais do texto. Elaborar o material para apresentação oral e defesa da monografia, segundo as diretrizes para preconizadas no Manual da Instituição. Auxiliar na elaboração de materiais para a apresentação oral e defesa da monografia. Finalizar o desenvolvimento da monografia; Concluir os elementos pré-textuais, textuais e pós textuais; Produzir os slides para a apresentação formal da monografia; Conhecer e praticar o ritual da defesa do trabalho de conclusão de curso.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** Ao término da disciplina, o aluno deverá apresentar a habilidade de identificar as características clínicas e nutricionais de doenças presentes nas diversas fases da vida e a partir dos conceitos básicos, realizar a prescrição dietoterápica adequada a cada caso/situação, utilizando-se de métodos e técnicas específicas de manejo nutricional, de modo a contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos enfermos.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento teórico e prático suficiente que garanta uma ampla visão de atuação nas diversas vertentes da profissão, com base em princípios éticos-políticos, autonomia e consciência da importância da formação continuada e do compromisso com o ser humano e com a sustentabilidade social e ambiental.

**CONTEÚDO:**

- Normas técnicas para elaboração de trabalhos científicos (ABNT);
- Metodologias diversificadas de análise dos dados;
- Produção e finalização da monografia;
- Diretrizes para a apresentação e produção dos slides;
- Apresentação de qualificação do Trabalho de Conclusão de Curso;
- Organização das bancas de TCC;
- Entrega do TCC impresso para os componentes de banca
- Diretrizes para defesa da monografia

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. MCKENNA, R. Marketing de Relacionamento. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.
2. CARVALHO, M. C; Construindo o saber: Metodologia Científica: Fundamentos e Técnicas. Campinas, Papirus, 2006
3. MARTINS, G.A. Manual para Elaboração de monografias e dissertações. São Paulo: Atlas, 2000.
4. SEVERINO, A.J. Metodologia do trabalho científico 23. ed. São Paulo: Cortez, 2010.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SALOMON, D.V. Como fazer uma monografia. 11. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2004.
2. LAKATOS, E. M; Fundamentos da Metodologia Científica. São Paulo. Atlas, 2001
3. INÁCIO FILHO, G; A Monografia na Universidade. Campinas. Papirus, 2003
4. GIL, A. C; Como Elaborar Projetos de Pesquisa. São Paulo. Atlas, 2010
5. SPECTOR, N. Manual para redação de teses, projetos de pesquisa e artigos científicos. 2 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

**LEITURA COMPLEMENTARES:**

1. GODOY, A. S. Pesquisa qualitativa. Tipos fundamentais. Revista de Administração de Empresas, São Paulo, v. 35, n. 3, p. 20-29, maio/jun. 1995. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rae/v35n3/a04v35n3.pdf>.
2. GUERRIERO, I. C. Z.; SCHMIDT, M. L. S.; ZICKER, F. (orgs.). Ética nas pesquisas em ciências humanas e sociais na saúde. São Paulo : Aderaldo & Rothschild, 2008.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** A disciplina de TCCII articula-se com todas as disciplinas da grade curricular, depende da escolha do tema de pesquisa feito por cada discente.

**EMENTA:** Apresentação e discussão de temas de relevância e interesse em Nutrição e Saúde por docentes, pesquisadores convidados de outras instituições de ensino e pesquisa, bem como demais profissionais nutricionistas atuantes em outras áreas, e apresentações dos próprios alunos matriculados na disciplina.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Capacitar os alunos a interpretar pesquisas na área de saúde pública e educação nutricional de modo a contribuir para a constante atualização de conhecimento do futuro profissional nutricionista; estimular a visão crítica dos alunos quanto aos temas e metodologias abordadas nos trabalhos científicos; aprimorar a capacidade de argumentação e discussão, bem como a desenvoltura para apresentação oral.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):** No que diz respeito a Resolução CNE/CES nº 5/2001, as competências específicas que serão desenvolvidas por esta disciplina são (Art. 8º): capacidade de trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade. O aluno será instigado a entender que novas pesquisas na área de nutrição experimental, em saúde pública, segurança alimentar, entre outras, são necessárias para o avanço no conhecimento da promoção à saúde.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** A disciplina contribuirá para capacitar o aluno a interpretar dados de pesquisas científicas experimentais e epidemiológicas, auxiliará na capacidade de argumentação e discussão de temas diversos relacionados à nutrição. Além disso, fará com que o aluno desenvolva a capacidade de palestrar, através do treinamento de desenvoltura, postura, clareza do discurso, argumentação etc.

**CONTEÚDO:** Serão abordados temas de acordo com a disponibilidade de profissionais a serem convidados, para discussão do tema e de pesquisas recentes na área. Exemplos de áreas e temas a serem abordados: Educação Nutricional (exemplos de práticas no SUS, escolas e comunidade), Segurança Alimentar e Nutricional, Nutrição no Envelhecimento, Nutrição Materno-Infantil, Nutrição em saúde pública, entre outros.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. DA SILVA, Maria de Lourdes do Nascimento; MARUCCI, Maria de Fátima N.; ROEDIGER, Manuela de A. **Tratado de Nutrição em Gerontologia**. São Paulo: Editora Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9788520450222/>.
2. ESCOTT-STUMP, Sylvia. **Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento**. São Paulo: Editora Manole, 2011. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9788520452011/>.
3. OLIVEIRA, Julicristie Machado D. **Nutrição em saúde coletiva: epidemiologias, evidências e políticas**. São Paulo: Editora Manole, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9786555763942/>.
4. ORDONEZ, Ana M.; PAIVA, Andrei V. **Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição**. Grupo A, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9788595020290/>.

5. PHILIPPI, Sonia T.; AQUINO, Rita de Cássia D. **Recomendações nutricionais: nos estágios de vida e nas doenças crônicas não transmissíveis**. São Paulo: Editora Manole, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454145/>.
6. ROSS, A C.; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, Robert J.; TUCKER, Katherine L.; ZIEGLER, Thomas R. **Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença**. São Paulo: Editora Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/>.
7. SARTI, Flavia M.; TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da S. **Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos**. São Paulo: Editora Manole, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455616/>.

#### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. CERVATO-MANCUSO, Ana M.; FIORE, Elaine G.; REDOLFI, Solange Cavalcante da S. **Guia de Segurança Alimentar e Nutricional**. São Paulo: Editora Manole, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448816/>.
2. NASCIMENTO, Alexandra Bulgarelli D.; TOLEDO, Maria E. R. de O.; LÔBO, Clariane R.; et al. **Segurança, Saúde e Alimentação Escolar**. Grupo A, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556900537/>.
3. NETO, Roberto G. **Segurança alimentar: da produção agrária à proteção do consumidor**. São Paulo: Editora Saraiva, 2012. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502190023/>.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:** Na disciplina de Seminários Avançados de Nutrição espera-se que o aluno tenha um bom conhecimento prévio das disciplinas básicas do curso bem como articule com as disciplinas de elaboração de TCC de modo a selecionar artigos científicos recentes que embasem a revisão bibliográfica a ser realizada.

**Disciplina:** Estágio em Nutrição Ambulatorial e no Exercício Físico

**Carga Horária:** 200 horas

**EMENTA:** Desenvolvimento de habilidades, raciocínio clínico, critério científico, criticidade do saber e da prática do nutricionista na resolução dos problemas de saúde da população e de sua interface sócio-político econômico e social, no âmbito ambulatorial e com ênfase em doenças crônicas e prática de exercício físico. Ações de educação nutricional e adequação dietética, avaliação e intervenção dietoterápica em desportistas e atletas de Limeira e região.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Ao final da disciplina, o aluno deverá ser capaz de: Realizar a avaliação nutricional de enfermos a nível ambulatorial, bem como a avaliação física completa do desporto, a partir de parâmetros antropométricos, sinais e sintomas físicos/clínicos, exames bioquímicos e avaliação dietética. Prescrever, monitorar e ajustar planos dietéticos para pacientes/indivíduos em assistência no ambulatório de nutrição, considerando as características pertinentes a seu quadro clínico, bem como, sua condição biopsicossocial. Indicar e acompanhar o uso de suplementos alimentares quando necessário.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS** (Art 5º. da Resolução CNE/CES 5/2001): Ao término da disciplina, o aluno deverá proceder a avaliação nutricional de indivíduos a nível ambulatorial, a partir da interpretação de indicadores antropométricos, diagnóstico clínico, laboratorial e alimentar e estar apto a elaborar, aplicar, acompanhar e monitorar planos alimentares específicos para pacientes em assistência ambulatorial, fazendo o uso da correta indicação de suplementos alimentares quando necessário, realizando as adaptações pertinentes as diferentes doenças e características sociais, culturais e econômicas deste indivíduo.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** As atividades proporcionadas pela disciplina contribuirão para que o egresso possa atuar de maneira consciente e crítica nas ações de diagnóstico nutricional e assistência dietoterápica, de acordo com o nível de assistência, a fase da vida e a realidade social onde está inserido o paciente, realizando esta atividade de forma ética e autônoma. Deverá ainda estar continuamente atualizado de modo a poder contribuir com o conhecimento sobre suporte nutricional nas diversas vias alimentares, bem como a adequada suplementação alimentar com vistas a promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos enfermos, bem como auxiliando na performance do atleta/desportista por ele acompanhado.

**CONTEÚDO:**

- Conhecimento do caso clínico e avaliação nutricional completa do indivíduo enfermo e do atleta/desportista, de acordo com as diferentes patologias e demandas metabólicas
- Prescrição do plano alimentar e suplementação quando necessário
- Acompanhamento do plano alimentar por meio de retornos agendados
- Orientação Nutricional afim de promover a melhora do quadro apresentado ou necessidade apresentada pelo indivíduo alvo do tratamento.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. SILVA, S.M. Cardápio guia prático para a elaboração. 4 ed. São Paulo: Atheneu, 2019.
2. CAMPOS, G. W. S.; MINAYO, M. C. S.; AKERMAN, M.; DRUMOND-JUNIOR, M.; CARVALHO, Y. M. Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec, 2006.
3. WHITNEY, E; ROLFES, S. R; Nutrição: Aplicações. São Paulo, Cengage Learning, 2017. Vol.2
4. TIRAPGUI J., RIBEIRO S.M.L. Avaliação Nutricional: Teoria e Prática. São Paulo: Guanabara Koogan, 2016.
5. CUPPARI, L. Guia de Nutrição clínica no adulto. Barueri: Manole, 2013. [Disponível na Biblioteca Virtual]
6. PALMA, D. Guia de Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência. Rio de Janeiro: Manole, 2009.
7. LONGO, S. Manual de nutrição para o exercício físico. Editora Atheneu: 2º Edição. 2019. [Disponível na Biblioteca Virtual]
8. BIESEK, S.; ALVES L.A; GUERRA, L. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2016. [Disponível na Biblioteca Virtual]
9. CARVALHO, C. M. J.de; Interpretação de Exames Bioquímicos. 2. Ed. Atheneu, 2019. [Disponível na Biblioteca Virtual]

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

1. TEICHMANN, I.M. Cardápios técnicas e criatividade. Caixias do Sul: Educs, 2017. [Disponível na Biblioteca Virtual]
2. MOREIRA, M. A. Medidas caseiras no preparo dos alimentos. 2 ed. Goiânia: AB, 2002.
3. BIESEK, S.; ALVES L.A; GUERRA, L. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. 3.ed. Barueri, SP: Manole, 2016. [Disponível na Biblioteca Virtual]
4. COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de Nutrientes. 4.ed. Barueri/SP: Manole, 2012. [Disponível na Biblioteca Virtual]
5. WAITSBERG, D.L.; MARIN, M.L.M.; MALUVAYSHI, C.H. Manual de Interação fármaco-alimento: nutriente na prática clínica. 1. Ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2018. [Disponível na Biblioteca Virtual]

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. Brasil. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: MS; 2008.
2. Brasil. Ministério da Saúde. Sistema de Vigilância alimentar e nutricional - Sisvan: orientações básicas para a coleta e processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde; 2011.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRAS DISCIPLINAS:** Esta disciplina articula-se com as disciplinas da área de nutrição e saúde e exercício físico, bem como fitoterapia e prepara o futuro nutricionista a realizar o diagnóstico nutricional ao indivíduo e a elaborar planos de intervenção nutricional em situações específicas e de doença. Permite ainda o uso adequado de suplementação alimentar, bem como de realizar a orientação nutricional para o praticante de exercício físico ou o atleta.

**Disciplina:** Estágio em Nutrição Clínica

**Carga Horária:** 200 horas

**EMENTA:** Serviço de nutrição no contexto hospitalar. Anamnese alimentar, avaliação nutricional e cálculo de dietas hospitalares individualizadas. Acompanhamento da evolução clínica do indivíduo hospitalizado. Orientação de alta e educação alimentar e nutricional. Acompanhamento do processo de produção das dietas hospitalares.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:** Utilizar os protocolos para triagem nutricional e aplicar no rastreamento de desnutrição intra-hospitalar; realizar a avaliação nutricional de enfermos a partir de parâmetros antropométricos, sinais e sintomas físicos/clínicos, exames bioquímicos e avaliação dietética de enfermos hospitalizados. Deverá ainda elaborar, avaliar e acompanhar planos de cuidado nutricional, bem como orientar o uso adequado de suplementação alimentar nas situações fisiopatológicas específicas. Participar do processo de assistência multidisciplinar ao indivíduo enfermos incluindo o acompanhamento de suporte nutricional enteral e parenteral. Conhecer e acompanhar os processos de produção da refeição hospitalar e sua integração com a assistência ao paciente internado.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º. Da Resolução CNE/CES 05/2001):** Ao término da disciplina, o aluno deverá escolher e aplicar os protocolos de triagem nutricional em pacientes enfermos em situações diversas, proceder a avaliação nutricional do enfermo hospitalizado, a partir da interpretação de indicadores antropométricos, diagnóstico clínico, laboratorial e alimentar e estar apto a elaborar, aplicar, acompanhar e

monitorar planos de manejo nutricional, fazendo o uso da correta indicação de suplementos alimentares, suporte nutricional enteral e parenteral quando necessário, realizando as adaptações pertinentes as diferentes doenças no paciente internado.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:** O conteúdo e atividades proporcionadas pela disciplina permitem ao egresso ter perfil para atuar de maneira consciente e crítica nas ações de diagnóstico nutricional e assistência dietoterápica, de acordo com o nível de assistência, a fase da vida e a realidade social onde está inserido o paciente, realizando esta atividade de forma ética e autônoma. Deverá ainda estar continuamente atualizado de modo a poder contribuir com o conhecimento sobre suporte nutricional nas diversas vias alimentares, bem como a adequada suplementação alimentar com vistas a promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos enfermos.

**CONTEÚDO:**

- Conhecimento do caso clínico
- Triagem Nutricional conforme protocolos da instituição e por especialidade
- Avaliação nutricional completa do indivíduo enfermo, de acordo com as diferentes patologias
- Estimativa de gasto energético para pacientes enfermos
- Conhecimento e monitoramento do plano alimentar do enfermo hospitalizado com avaliação da aceitação do mesmo e ajustes pertinentes a cada caso
- Discussão dos casos com a equipe de Nutrição e Multidisciplinar
- Acompanhamento de suplementação alimentar, suporte nutricional enteral e parenteral
- Acompanhamento de orientação nutricional de alta hospitalar
- Discussão de artigos científicos da área com o professor supervisor de estágio

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. AQUINO, R. de C. de (org.), PHILIPPI, S. T. (org.); Nutrição clínica: estudos de casos comentados. 1. ed. 2016. [Disponível na Biblioteca Virtual]
2. SILVA, S. M. C. D. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3. ed. São Paulo: Payá, 2016.
3. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. (KRAUSE). Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. ROCA. 10ª Edição. São Paulo, 2005.
4. TIRAPÉGUI J., RIBEIRO S.M.L. Avaliação Nutricional: Teoria e Prática. São Paulo: Guanabara Koogan, 2016.
5. ROSENFELD, R. Terapia Nutricional no Paciente Grave. Atheneu, 2014.
6. CALIXTO-LIMA, L; ABRAHÃO, V; AUAD, G. R. V; COELHO, S. C; GONZALEZ, M. C; SILVA, R. L. S. Manual de Nutrição Parenteral.
7. WAITZBERG, B. L; DIAS, M. C. G; ISOSAKI, M; Manual de Boas Práticas em Terapia Nutricional Enteral e Parenteral. [Disponível na Biblioteca Virtual]
8. CARVALHO, C. M. J.de; Interpretação de Exames Bioquímicos. 2. Ed. Atheneu, 2019. [Disponível na Biblioteca Virtual]

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**



**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

1. WEFFORT, V.R.S.; LEMOUNIER, J.A. Nutrição em Pediatria: da neonatologia a adolescência. Barueri/SP: Manole, 2009. [Disponível na Biblioteca Virtual]
2. BUSSE, S.R. Anorexia, bulimia e obesidade. São Paulo, Barueri: Manole, 2004.
3. AUGUSTO, A.L.P., et al. Terapia Nutricional. São Paulo: Atheneu, 2002.
4. CALIXTO-LIMA, L; ABRAHÃO, V; AUAD, G. R. V; COELHO, S. C; GONZALEZ, M. C; SILVA, R. L. S. Manual de Nutrição Parenteral.
5. REIS, N.T. Nutrição clínica: sistema digestório. Rio de Janeiro: Rubio, 2003.
6. COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de Nutrientes. 4.ed. Barueri/SP: Manole, 2012. [Disponível na Biblioteca Virtual]
7. WAITSBERG, D.L.; MARIN, M.L.M.; MALUVAYSHI, C.H. Manual de Interação fármaco-alimento: nutriente na prática clínica. 1. Ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2018. [Disponível na Biblioteca Virtual]

**LEITURA COMPLEMENTAR:**

1. Brasil. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: MS; 2008.
2. Brasil. Ministério da Saúde. Sistema de Vigilância alimentar e nutricional - Sisvan: orientações básicas para a coleta e processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde; 2011.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRAS DISCIPLINAS:** O conteúdo da disciplina de Estágio em Nutrição Clínica se integra com as disciplinas da área de nutrição e saúde do curso e prepara o futuro nutricionista a realizar o diagnóstico nutricional ao indivíduo enfermo e a elaborar planos de intervenção nutricional em situações específicas de ciclos da vida e de doença. Permite ainda o uso adequado de suplementação alimentar, suporte nutricional enteral e parenteral, bem como de realizar a orientação nutricional de alta hospitalar considerando o paciente de forma multidisciplinar.

**Disciplina:** Atividades Complementares

**Carga Horária:** 80 horas

**Ementa:** As atividades acadêmicas desenvolvidas pelos alunos de graduação em Nutrição poderão ser consideradas para integralização curricular, valendo carga horária de 80 horas. As atividades acadêmicas passíveis de contagem de horas para a integralização curricular deverão ter o endosso do Professor Orientador Acadêmico, que passará o nome dos alunos, aptos para a matrícula, ao Coordenador da disciplina.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA - FIEL. Manual de regulamentação das atividades complementares. Limeira-SP: FIEL, 2013.

**Ementa:** Os conceitos iniciais básicos sobre deficiência auditiva (surdez) e indivíduo surdo: identidade, cultura e educação. Como se desenvolveram as línguas de sinais e a Língua Brasileira de Sinais – Libras. A forma e a estruturação da gramática da Libras e o conjunto do seu vocabulário.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. HONORA, M. Livro ilustrado de língua brasileira de sinais. São Paulo: Ciranda Cultural, 2009.
2. SMITH, A. A mão invisível. São Paulo: Companhia das Letras, 2013.
3. CAPOVILLA, F, C, RAPHAEL, W, D. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngue da Língua Brasileira de Sinais - Libras.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BOTELHO, Paula. Linguagem e Letramento na Educação dos Surdos-Ideologias e Práticas Pedagógicas. Belo Horizonte: Autêntica, 2005.
2. LUCHESI, Maria Regina C. Educação de pessoas surdas – experiências vividas, histórias narradas. Campinas: Papirus. 4.
3. PEREIRA, M. C.C. et al. LIBRAS – conhecimento além dos sinais. SP: Pearson, 2011.
4. SILVA, Rafael Dias (org.). Língua Brasileira de Sinais. SP: Pearson, 2015.
5. SALLES, Heloisa; MOREIRA, Maria Lima. Ensino de Língua Portuguesa para Surdos: Caminhos Para Prática Pedagógica. Brasília: MEC. SEESP. Volume I-II, 2004.

RELATÓRIO DE ALTERAÇÕES ENTRE MATRIZ 2019 E 2022

Em busca de atualizações da matriz para atender a novas tendências de mercado e expectativas do discente, o NDE do curso de nutrição propôs, analisou e deferiu algumas alterações importantes na matriz do curso. As atualizações realizadas na matriz 2022 estão dispostas a seguir:

**2º semestre:**

As disciplinas de “Parasitologia humana” (40h) e “Bromatologia” (40h) passam a ser ministradas no 4º semestre, mantendo a carga horária da disciplina da matriz anterior.

Nesse semestre foi inserida a disciplina de “Ética e filosofia” (40h), bem como a de “Estatística” (40h), que na matriz anterior estavam alocadas no 4º semestre.

**3º semestre:**

A disciplina de Epidemiologia passa a ser ministrada no 4º semestre mantendo a carga horária da disciplina da matriz anterior.

A disciplina de “Avaliação nutricional I” (40h) passa a ser ministrada junto à disciplina de “Avaliação nutricional II” (80h) em uma nova disciplina intitulada “Avaliação Nutricional” (80h) e ministrada no 4º semestre.

A disciplina de “Projeto integrador I” (40h) passa a ser ministrada no 4º semestre com ampliação da carga horária para 80h.

**4º semestre:**

A disciplina de “Avaliação Nutricional II” (80h) é incorporada à “Avaliação Nutricional I” (40h) e passa a ser intitulada “Avaliação Nutricional” (80h).

A disciplina de “Farmacologia” (40h) passa para o 5º semestre do curso, mantendo a carga horária da disciplina original.

A disciplina de “Técnica dietética II” (80h) passa a se chamar “Gastronomia e Nutrição” (80h) e ministrada no 6º semestre.

A disciplina de “Nutrição nos Ciclos da Vida I” (80h) passa a ser ministrada junto à “Nutrição nos Ciclos da Vida II” (40h) na disciplina intitulada “Nutrição nos Ciclos da Vida” (80h) e ministrada no 4º semestre.

A disciplina de “Planejamento de cardápio I” (40h) passa a ser ministrada junto à disciplina de “Planejamento de cardápio II” (40h) na disciplina intitulada “Planejamento de cardápio” (80h), mantendo o mesmo conteúdo e agora ministrada no 5º semestre.

A disciplina de “Projeto Integrador II” (40h) passa para o 5º semestre e com ampliação da carga horária para 80h.

**5º semestre:**

“Dietoterapia I” (80h) passa a se chamar “Dietoterapia” (80h), mantendo a carga horária e o semestre de aplicação.

A disciplina de “Políticas de Educação Ambiental” (40h) passa a ser ministrada no 3º semestre, contemplando a mesma carga horária da matriz anterior.

A disciplina de “Nutrição esportiva” (40h) passa para o 6º semestre.

A disciplina de “Projeto Integrador III” (40h) passa para o 6º semestre com ampliação da carga horária para 80h.

**6º semestre:**

“Terapia e suporte nutricional” (40h) é incorporada à disciplina de “Dietoterapia II” (40h) e passa a ser denominada “Terapia Nutricional em cuidados intensivos” (80h).

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

A disciplina de “Psicologia e Nutrição” (40h) dá lugar à disciplina de “Nutrição comportamental” (40h) que está alocada no 8º semestre.

“Fitoterapia aplicada a Nutrição” (40h) dá lugar a disciplina de “Práticas Integrativas em Saúde” (40h) que está alocada no 8º semestre.

A disciplina de “Projeto Integrador IV” (40h) passa para o 7º semestre e com ampliação da carga horária para 80h.

**7º semestre:**

“Empreendedorismo e inovação” (40h) passa a ser ministrada no 3º semestre, mantendo a carga horária original.

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

**Faculdades Integradas Einstein de Limeira**

Curso: **NUTRIÇÃO**, grau Bacharelado

Integralização: mínima de 8 semestres; máxima de 12 semestres

Matriz Curricular para ingressantes a partir de 2022

| 1º semestre                         | Carga horária semanal |            |           |          | Total no Semestre |
|-------------------------------------|-----------------------|------------|-----------|----------|-------------------|
|                                     | Teoria                | Prática    | Semana    | Extensão |                   |
| Leitura e Produção de Texto - EaD   | 25                    | 15         | 2         |          | 40                |
| Sociologia e Antropologia - EaD     | 20                    | 20         | 2         |          | 40                |
| Anatomia Humana                     | 40                    | 40         | 4         |          | 80                |
| Citologia, Histologia e Embriologia | 44                    | 36         | 4         |          | 80                |
| Bioquímica geral                    | 23                    | 17         | 2         |          | 40                |
| Bioquímica dos alimentos            | 24                    | 16         | 2         |          | 40                |
| Genética                            | 28                    | 12         | 2         |          | 40                |
| Introdução à Nutrição               | 15                    | 25         | 2         |          | 40                |
| <b>Total Semestre</b>               | <b>219</b>            | <b>181</b> | <b>20</b> | <b>0</b> | <b>400</b>        |

| 2º semestre                       | Carga horária semanal |            |           |          | Total no Semestre |
|-----------------------------------|-----------------------|------------|-----------|----------|-------------------|
|                                   | Teoria                | Prática    | Semana    | Extensão |                   |
| Ética e Filosofia - EaD           | 15                    | 25         | 2         |          | 40                |
| Estatística - EaD                 | 27                    | 13         | 2         |          | 40                |
| Fisiologia Humana                 | 50                    | 30         | 4         |          | 80                |
| Microbiologia aplicada à Nutrição | 56                    | 24         | 4         |          | 80                |
| Nutrição Humana Básica            | 30                    | 10         | 2         |          | 40                |
| Composição dos alimentos          | 50                    | 30         | 4         |          | 80                |
| Higiene e Legislação de alimentos | 23                    | 17         | 2         |          | 40                |
| <b>Total Semestre</b>             | <b>267</b>            | <b>133</b> | <b>20</b> |          | <b>400</b>        |

| 3º semestre                           | Carga horária semanal |            |           |          | Total no Semestre |
|---------------------------------------|-----------------------|------------|-----------|----------|-------------------|
|                                       | Teoria                | Prática    | Semana    | Extensão |                   |
| Políticas de Educação Ambiental - EaD | 26                    | 14         | 2         |          | 40                |
| Empreendedorismo e Inovação - EaD     | 30                    | 10         | 2         |          | 40                |
| Imunologia                            | 23                    | 17         | 2         |          | 40                |
| Patologia                             | 50                    | 30         | 4         |          | 80                |
| Políticas Públicas em Saúde           | 30                    | 10         | 2         |          | 40                |
| Tecnologia dos Alimentos              | 46                    | 34         | 4         |          | 80                |
| Técnica dietética                     | 48                    | 32         | 4         |          | 80                |
| <b>Total Semestre</b>                 | <b>253</b>            | <b>147</b> | <b>20</b> |          | <b>400</b>        |

| 4º semestre                       | Carga horária semanal |            |           |           | Total no Semestre |
|-----------------------------------|-----------------------|------------|-----------|-----------|-------------------|
|                                   | Teoria                | Prática    | Semana    | Extensão  |                   |
| Parasitologia Humana              | 30                    | 10         | 2         |           | 40                |
| Bromatologia                      | 28                    | 12         | 2         |           | 40                |
| Avaliação Nutricional             | 56                    | 24         | 4         |           | 80                |
| Segurança Alimentar e Nutricional | 24                    | 16         | 2         |           | 40                |
| Nutrição nos Ciclos da Vida       | 46                    | 34         | 4         |           | 80                |
| Epidemiologia e Nutrição          | 13                    | 27         | 2         |           | 40                |
| Projeto Integrador I              | 30                    | 50         | 4         | 80        | 80                |
| <b>Total Semestre</b>             | <b>227</b>            | <b>173</b> | <b>20</b> | <b>80</b> | <b>400</b>        |

| 5º semestre   | Carga horária semanal |            |           |           | Total no Semestre |
|---|-----------------------|------------|-----------|-----------|-------------------|
|   | Teoria                | Prática    | Semana    | Extensão  |                   |
| Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I | 33                    | 7          | 2         |           | 40                |
| Educação Alimentar e Nutricional                      | 32                    | 48         | 4         |           | 80                |
| Dietoterapia  | 44                    | 36         | 4         |           | 80                |
| Farmacologia  | 23                    | 17         | 2         |           | 40                |
| Planejamento de Cardápio                              | 40                    | 40         | 4         |           | 80                |
| Projeto Integrador II                                 | 30                    | 50         | 4         | 80        | 80                |
| <b>Total Semestre</b>                                 | <b>202</b>            | <b>198</b> | <b>20</b> | <b>80</b> | <b>400</b>        |

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

| 6º semestre  | Carga horária semanal |            |           |           | Total no Semestre |
|--|-----------------------|------------|-----------|-----------|-------------------|
|  | Teoria                | Prática    | Semana    | Extensão  |                   |
| Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II | 60                    | 20         | 4         |           | 80                |
| Terapia nutricional em cuidados intensivos             | 46                    | 34         | 4         |           | 80                |
| Gastronomia e Nutrição                                 | 42                    | 38         | 4         |           | 80                |
| Metodologia da pesquisa científica                     | 24                    | 16         | 2         |           | 40                |
| Nutrição Esportiva                                     | 24                    | 16         | 2         |           | 40                |
| Projeto Integrador III                                 | 30                    | 50         | 4         | 80        | 80                |
| <b>Total Semestre</b>                                  | <b>226</b>            | <b>174</b> | <b>20</b> | <b>80</b> | <b>400</b>        |

| 7º semestre                                  | Carga horária semanal |            |           |           | Total no Semestre |
|--|-----------------------|------------|-----------|-----------|-------------------|
|  | Teoria                | Prática    | Semana    | Extensão  |                   |
| Projeto Integrador IV                        | 30                    | 50         | 4         | 80        | 80                |
| Trabalho de Conclusão de Curso I             | 14                    | 26         | 2         |           | 40                |
| Práticas Integrativas em Nutrição            | 26                    | 14         | 2         |           | 40                |
| Estágio em Nutrição em Alimentação Coletiva. | 8                     | 192        | 10        |           | 200               |
| Estágio em Alimentação Escolar               | 8                     | 92         | 5         |           | 100               |
| Estágio em Nutrição e Saúde Pública          | 8                     | 92         | 5         |           | 100               |
| <b>Total Semestre</b>                        | <b>94</b>             | <b>466</b> | <b>28</b> | <b>80</b> | <b>560</b>        |

| 8º semestre  | Carga horária semanal |            |           |          | Total no Semestre |
|--|-----------------------|------------|-----------|----------|-------------------|
|  | Teoria                | Prática    | Semana    | Extensão |                   |
| Trabalho de Conclusão de Curso II                      | 20                    | 40         | 2         |          | 40                |
| Estágio em Nutrição Ambulatorial e no Exercício Físico | 8                     | 192        | 10        |          | 200               |
| Estágio em Nutrição Clínica                            | 8                     | 192        | 10        |          | 200               |
| Seminários Avançados em Nutrição                       | 17                    | 23         | 2         |          | 40                |
| Nutrição Comportamental                                | 27                    | 13         | 2         |          | 40                |
| <b>Total Semestre</b>                                  | <b>80</b>             | <b>460</b> | <b>26</b> | <b>0</b> | <b>520</b>        |

| Distribuição da carga horária     | Horas-aula | Horas-relógio |
|-----------------------------------|------------|---------------|
| Disciplinas teórico-práticas      | 2360       | 1967          |
| Atividades de extensão            |            | 320           |
| Estágio Curricular Supervisionado |            | 800           |
| Atividades Complementares (*)     |            | 120           |
| <b>Total do Curso</b>             |            | <b>3207</b>   |

**Observações: (\*) Atividades Complementares** podem ser registradas e acompanhadas em qualquer semestre do curso, nos termos de regulamentação própria. Deverão ser registradas 80 horas de Atividades Complementares ao longo do curso. **(\*\*) Disciplina Optativa:** a disciplina Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS será oferecida no 6º semestre do curso, em caráter optativo, e a formação de turmas dependerá da demanda por matrícula. Poderá ainda ser cursada em qualquer outro curso da IES, independente da área, pois o conteúdo da disciplina é de formação geral.

**Observação: (\*\*\*)** As disciplinas indicadas como EaD são ofertadas aos alunos de forma síncrona pela plataforma Microsoft Teams, valorizando o aluno como protagonista no seu ciclo de ensino-aprendizagem, totalizando 240h/aula da grade total.

## Conteúdos curriculares (MATRIZ 2022)

## 1º SEMESTRE

**PLANO DE APRENDIZAGEM**

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Sociologia e Antropologia - EaD |
| <b>Carga Horária:</b> 40h | <b>Semestre:</b> 1º <b>PPC ANO:</b> 2022           |

**EMENTA:**

A disciplina de Sociologia e Antropologia, visa o conhecimento da cultura e sociedade, propiciando a compreensão dos fenômenos que influenciam as cidades na contemporaneidade, origens da globalização e suas características, internet, aldeia global, capitalismo e o desenvolvimento da era da globalização. Propõe conceitos iniciais de antropologia, complexidade humana percebida na multiplicidade, história do pensamento antropológico, da antropologia brasileira, discutindo o respeito à diferença, etnologia, alteridade e tolerância, pluralismo e movimentos étnicos culturais. Essa disciplina é oferecida ao corpo discente no modelo EaD, de forma síncrona pela plataforma Microsoft Teams, valorizando o aluno como protagonista no seu ciclo de ensino-aprendizagem.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Introduzir a complexidade das teias de relações que os seres humanos estabelecem entre si, interpretando as relações que permeiam a sociedade contemporânea à luz dos teóricos. Possibilitar a compreensão da sociedade por meio dos fundamentos teóricos da sociologia e da antropologia. Compreender a importância dos fatores sociais e culturais na dinâmica da sociedade contemporânea. Proporcionar a reflexão sobre as relações sociais e de trabalho em equipe multidisciplinar e, sobre a dimensão ética das relações que possibilitam a compreensão do ser humano. Compreender os diferentes discursos sobre a realidade social, amparadas nos vários paradigmas teóricos; Produzir novos discursos sobre as diferentes realidades sociais, a partir das observações e reflexões realizadas; Valorizar as diferentes manifestações culturais através da compreensão e construção de uma visão mais crítica da indústria cultural e dos meios de comunicação de massa.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

A partir da disciplina, como previsto no DCN do curso de Nutrição, os alunos serão capazes de pensar criticamente, analisar os problemas da sociedade e procurar soluções para os mesmos. Terão habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas. Serão capazes de estabelecer uma comunicação ativa, desenvolvendo habilidades técnicas para a vivência do trabalho em equipe. Considerar as influências sócio econômicas e culturais dos indivíduos para a realização de seu trabalho.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As atividades compreendidas nesta disciplina visam promover o desenvolvimento das habilidades e competências supracitadas, de modo a levar o/a futuro/a profissional a compreender os princípios norteadores das ciências sociais e do método científico. Poderão contribuir também para os fundamentos teórico- metodológicos que garantam a apropriação crítica do conhecimento disponível, assegurando uma visão abrangente dos diferentes métodos e estratégias de produção do conhecimento científico que estabelecem conexão com a sociologia e a antropologia.

**CONTEÚDO:**

- Unidade I - O que é sociedade? Entendendo a Sociologia e a Antropologia  
Sociologia e conhecimento: a contribuição da sociologia para interpretação da sociedade, conhecendo os clássicos (Durkheim, Marx e Weber).
- Unidade II - Sociologia Brasileira: um olhar sobre a cultura e os processos de socialização  
Cultura e sociedade: processos de socialização, socialização e controle social, cultura popular, cultura erudita e cultura de massa.
- Unidade III - Globalização e Sociedade  
Origens da globalização e suas características, internet, aldeia global, capitalismo e o desenvolvimento da era da globalização. Principais problemáticas contemporâneas sobre as cidades, Atores sociais e ativismo urbano.
- Unidade IV – Antropologia  
Conceitos iniciais, complexidade humana percebida na multiplicidade, história do Pensamento Antropológico, Antropologia Brasileira, respeito à diferença, etnologia, alteridade e tolerância, pluralismo e movimentos étnicos culturais.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. PLUMMER, Ken. Sociologia. [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788502629820. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502629820/>.
2. OLIVEIRA, Carolina B F.; MELO, Débora S S.; ARAÚJO, Sandro A. Fundamentos de sociologia e antropologia. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595023826. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023826/>.
3. VIANA, Nildo. Introdução à sociologia. [Digite o Local da Editora]: Grupo Autêntica, 2007. E-book. ISBN 9788551300206. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788551300206/>

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. AUGUSTINHO, Aline M N.; RODRIGUES, Ana L M.; BARRETO, Jocélia S.; et al. Sociologia contemporânea. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595027855. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027855/>.
2. LAKATOS, Eva M.; MARCONI, Marina de A. Sociologia Geral, 8ª edição. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788597019971. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597019971/>.
3. MARCONI, Marina; PRESOTTO, Zelia M. Antropologia - Uma Introdução. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788597022681. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597022681/>.
4. KOTTAK, Conrad P. Um espelho para a humanidade: uma introdução a antropologia cultural. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2013. E-book. ISBN 9788580551914. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580551914/>.
5. OLIVEIRA, Carolina B F.; MELO, Débora S S.; ARAÚJO, Sandro A. Fundamentos de sociologia e antropologia. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595023826. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023826/>.

#### **LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. ABDO, H. 3 reflexões para entender o pensamento de Zygmunt Bauman. Revista Galileu (on line). 2016. Disponível em <https://revistagalileu.globo.com/Sociedade/noticia/2016/12/3-reflexoes-para-entender-o-pensamento-de-zygmunt-bauman.html>.
2. Artigos disponíveis no Blog Café com Sociologia <https://cafecomsociologia.com/tag/chamadas-de-artigostrabalhos/> Acesso em 12/02/2020
3. Artigos acadêmicos de Antropologia disponíveis em: <http://www.sociologia.seed.pr.gov.br/modules/video/arquivoVideos.php/> Acesso em 12/02/2020



4. Vídeos disponíveis em: <http://www.sociologia.seed.pr.gov.br/modules/video/arquivoVideos.php/>.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

O conteúdo de Sociologia e Antropologia permite articulação com inúmeras disciplinas, posto que os conceitos de ser social e alteridade (olhar o outro) permeiam todas as relações sociais e, devem estar presentes em diferentes dos campos/áreas do conhecimento científico. Considerando esse momento ímpar da história da humanidade de avanço tecnológico e virtual e sociedade em redes que vivenciamos tais conteúdos relacionam-se de modo especial com Leitura e Produção de Texto, além de apresentar uma visão sociocultural que contribui para a adequada avaliação da população alvo, bem como sua orientação e abordagem nutricional, considerando as diferenças étnico-raciais.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de dezembro de 2021.

**PLANO DE APRENDIZAGEM**

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Introdução à Nutrição |
| <b>Carga Horária:</b> 40h | <b>Semestre:</b> 1º <b>PPC ANO:</b> 2022 |

**EMENTA:**

História da Ciência da Nutrição. Conceitos básicos de alimentação e Nutrição. Funções básicas dos nutrientes e Guias Alimentares. A profissão de Nutrição no Brasil. Áreas de atuação do profissional nutricionista e o mercado de trabalho. Bases de pesquisas em Nutrição.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Ao final da disciplina, o aluno deverá estar munido de conhecimento que garanta reconhecer os campos de atuação do profissional nutricionista e suas respectivas atribuições e, conhecer os aspectos básicos da alimentação adequada e da ciência nutrição.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

Após o término da disciplina, o aluno deverá ter desenvolvido habilidades e competências relacionadas: a aplicação de métodos e técnicas de ensino em diversas áreas de atuação profissional; ao conhecimento sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano; ao conhecimento de estratégias para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e população.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento teórico e prático suficiente que garanta uma ampla visão de atuação nas diversas vertentes da profissão, com base em princípios éticos-políticos, autonomia e consciência da importância da formação continuada e do compromisso com o ser humano e com a sustentabilidade social e ambiental.

**CONTEÚDO:**

- História da Nutrição
- Conceitos iniciais da nutrição, o papel da nutrição na saúde humana
- Classificação dos Alimentos e suas funções
- Guias alimentares

- Tópicos atuais em nutrição e alimentação
- Principais problemas da população em relação à nutrição
- Histórico da profissão. Leis de Regulamentação da Profissão.
- Atuação do Conselho Federal e Regional de Nutrição e do Sindicato dos Nutricionistas
- Áreas de atuação do profissional e atribuições: Papel do profissional em serviços de alimentação coletiva, em Saúde Pública, na vigilância sanitária, em nutrição clínica (hospitalar e ambulatorial), em comércio de alimentos e suplementação e em atuação no esporte.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. 3ª ed. Malone. 2018. E-book. 9788520462423. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462423/>.
2. SOUZA, Rudson Edson Gomes D. Saúde e nutrição. [Digite o Local da Editora]: Cengage Learning Brasil, 2015. E-book. 9788522123742. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522123742/>.
3. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS 3ª região. RESOLUÇÃO CFN Nº 600/2018 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Disponível online

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. CARDOSO, M.A. Nutrição Humana. São Paulo: Guanabara Koogan, 2017. 344 p.
2. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN n. 599/2018 – Aprova o Código de Ética e de Conduta do Nutricionista e dá outras providências.
3. ROSS, A C.; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, Robert J.; TUCKER, Katherine L.; ZIEGLER, Thomas R. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2016. E-book. 9788520451670. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/>.
4. LANHAM-NEW, Susan A.; HILL, Thomas R.; Alison M. Gallagher; et al. Introdução à Nutrição Humana. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2022. E-book. 9788527738835. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738835/>.
5. GALISA, M.S.; ESPERANÇA, L.M.; SÁ, N.G. Nutrição: Conceitos e Aplicações. São Paulo: M. Books do Brasil, 2008.

#### **LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. COMINETTI, Cristiane; COZZOLINO, Silvia Maria F. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2020. E-book. 9786555761764. Disponível em: [<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761764/>]
2. NEVES, Janaina das et al . Eighty years of undergraduate education in nutrition in Brazil: An analysis of the 2009-2018 period. Rev. Nutr., Campinas , v. 32, e180158, 2019 .
3. VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de et al . Public policies of food and nutrition in Brazil: From Lula to Temer. Rev. Nutr., Campinas , v. 32, e180161, 2019.
4. GABRIEL, Cristine Garcia et al . Nutritionist's job market: 80 years of history. Rev. Nutr., Campinas , v. 32, e180162, 2019.
5. FONTES, Amanda Silva et al . Increased sugar-sweetened beverage consumption is associated with poorer dietary quality: A cross-sectional population-based study. Rev. Nutr., Campinas , v. 32, e180121, 2019.

#### **ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Os conteúdos ministrados nessa disciplina servirão de embasamento e serão associados a demais disciplinas do mesmo semestre como bioquímica dos alimentos uma vez que temas como macro e micronutrientes serão abordados de maneira complementares em ambas as disciplinas, bem como de outros semestres como Nutrição Humana básica, Dietoterapia, Bromatologia e Composição dos alimentos, disciplinas estas que utilizarão os conteúdos ministrados na Introdução a Nutrição como base para desenvolvimento de terapias nutricionais, educação nutricional individual e em grupos, além de conhecimento específico dos alimentos e suas aplicabilidades na saúde do indivíduo.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de dezembro de 2021.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Bioquímica dos alimentos |
| <b>Carga Horária:</b> 40h | <b>Semestre:</b> 1º <b>PPC ANO:</b> 2022    |

### EMENTA:

Estruturas e propriedades químicas dos principais componentes dos alimentos (carboidratos, proteínas, lipídeos). Principais transformações físico-químicas provenientes da manipulação, processamento e armazenamento dos alimentos. Reações enzimáticas (enzimas polifenoloxidasas, proteases, lipases, amilases) e suas aplicações na área de alimentos.

### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

O aluno deverá ser capaz de identificar os principais macronutrientes presentes nos alimentos e suas propriedades. Introduzir conceitos sobre interações moleculares e as transformações ocasionadas nos alimentos quando submetidos a diferentes processamentos.

### HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):

Após o término da disciplina, o aluno deverá ter desenvolvido habilidades e competências relacionadas à:

aplicação dos conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos; atuação em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde; além de integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.

### CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:

As atividades desenvolvidas na disciplina de Bioquímica dos Alimentos contribuirão para o raciocínio lógico e crítico do egresso frente à identificação de problemas e busca por suas soluções. Também, por meio de atividades práticas e teóricas, espera-se que o egresso desenvolva comunicação e liderança, e preze pela tomada de decisões de maneira ética, apropriada, eficaz e que garanta o bem-estar da comunidade. A disciplina ainda trará embasamento para realização de atividades relacionadas ao desenvolvimento de novas fórmulas ou produtos alimentares para utilização na alimentação humana, garantia da segurança dos alimentos e custo-efetividade.

### CONTEÚDO:

- Introdução à bioquímica de carboidratos: definição e classificação;
- Propriedades dos carboidratos: viscosidade, solubilidade, cristalização, caramelização, reação de Maillard, gelatinização e retrogradação;

- Introdução à bioquímica de proteínas: definição e classificação.
- Fatores que influenciam à desnaturação proteica (pH, temperatura, uso de solventes, ação mecânica);
- Enzimas e suas aplicações nos alimentos;
- Introdução à bioquímica de óleos e gorduras: definições, classificação, triglicerídeos, ácidos graxos saturados e insaturados;
- Aplicações de óleos e gorduras nos alimentos e suas propriedades.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. MACEDO, G.A. Bioquímica Experimental de alimentos., 1. ed. São Paulo: Varela, 2005.
2. RODWELL, Victor W. Bioquímica Ilustrada de Harper. Grupo A, 2021. E-book. 9786558040033. Disponível em: [<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786558040033/>].
3. RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. Química de Alimentos. 2. ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007. 184 p.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de Bioquímica de Lehninger. Grupo A, 2019. E-book. 9788582715345. Disponível em: [<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715345/>].
2. COMINETTI, Cristiane; COZZOLINO, Silvia Maria F. Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2020. E-book. 9786555761764. Disponível em: [<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761764/>].
3. VOET, Donald; VOET, Judith G. Bioquímica. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2013. E-book. 9788582710050. Disponível em: [<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582710050/>].
4. GONÇALVES, EDIRA CASTELO B. DE G. ANÁLISE DE ALIMENTOS: UMA VISÃO QUÍMICA DA NUTRIÇÃO. 4. ed. SÃO PAULO: VARELA, 2015.
5. COZZOLINO, SILVIA M. F. (ORG.) BASES BIOQUÍMICAS E FISIOLÓGICAS DA NUTRIÇÃO NAS DIFERENTES FASES DA VIDA, NA SAÚDE E NA DOENÇA. SÃO PAULO: MANOLE, 2013. 1255 p.

#### **LEITURAS COMPLEMENTARES:**

Serão apresentados e trabalhados em sala de aula artigos científicos atuais coletados de base de dados acadêmicos, tal como Google Acadêmico.

1. VIARO, Renata Schneider; VIARO, Maurício Schneider; FLECK, Juliana. A importância bioquímica do selênio para o organismo humano. *Disciplinarum Scientia| Saúde*, v. 2, n. 1, p. 17-21, 2016.
2. CAMPBELL, Mary K.; FARRELL, Shawn O. Por que é tão difícil perder peso? *Bioquímica*, 8ª ed., p. 563-564, 2015.
3. PHILIPPI, Sonia T. Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para Decisão Nutricional. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2016. E-book. 9788520449837. [Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449837/>].

#### **ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Os conhecimentos dessa disciplina fazem interlocução com diversas outras disciplinas, complementando e ampliando os conhecimentos adquiridos na BIOQUÍMICA GERAL e fornecendo subsídios teóricos essenciais para o bom entendimento da MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS e BROMATOLOGIA. Portanto, a disciplina interage de maneira ativa com essas outras, sempre com o intuito de se complementarem, para que todos os aspectos sejam muito bem absorvidos pelo discente.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de dezembro de 2021.

**PLANO DE APRENDIZAGEM****Curso:** Nutrição**Disciplina:** Bioquímica geral**Carga Horária:** 40h**Semestre:** 1º**PPC ANO:** 2022**EMENTA:**

Química da água. Definição, estrutura e função biológica das biomoléculas: proteínas, carboidratos, lipídios e ácidos nucleicos. Metabolismo e energia. Estudo das principais vias metabólicas.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Ao final da disciplina o estudante será capaz de descrever o funcionamento dos sistemas metabólicos e bioquímicos que compõem o corpo humano e, das estruturas químicas dos compostos biológicos e macromoléculas, além de classificar as biomoléculas e definir e especificar as rotas de obtenção de energia.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

A partir da disciplina de Bioquímica, o aluno será capaz de conhecer métodos e técnicas para a investigação e elaboração de trabalhos acadêmicos (Desenvolver metodologia lógica de aprendizado), desenvolver pensamento crítico e responsabilidade, estando preparado para atuar em equipe e desenvolver a comunicação e a interação interpessoal, além de demonstrar capacidade de estudo, síntese e integração de conhecimentos ao realizar o autogerenciamento do aprendizado e aprender continuamente.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem conhecimentos básico para o entendimento da função fisiológica e das alterações patológicas que envolvem a função orgânica e nutricional. Auxilia no embasamento teórico para tomada de decisões e, também, na prevenção e promoção da saúde, além de promover conhecimento suficiente para que o egresso os aplique sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano.

**CONTEÚDO:**

- Metabolismo e energia: Conceito e definições, catabolismo e anabolismo e suas relações com a produção de energia, regulação e finalidade
- Classificação e conceitos das estruturas biológicas: Oses, aminoácidos, ácidos graxos e ácidos nucleicos.
- Proteínas e enzimas: Classificação, estrutura, função biológica. Estudo da hemoglobina.
- Química da água: Propriedades físico-químicas, conceito de potencial hidrogeniônico.
- Catabolismo: Creatina fosfato, glicólise e glicogenólise, Lipólise e beta-oxidação, proteólise e ciclo de uréia. Ciclo de Krebs e Fosforilação oxidativa.
- Produção de energia pela cadeia respiratória: ATP e produtos intermediários do metabolismo.
- Anabolismo de Carboidratos: glicogênese
- Estudo da gliconeogênese (Via Glicose-Lactato-Glicose e Cetogênese)
- Controle das vias metabólicas: Controle alostérico

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de Bioquímica de Lehninger. Porto Alegre: Artmed, 2019. 9788582715345. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715345/>. Acesso em: 11 mai. 2022.

2. VOET, Donald; VOET, Judith G. Bioquímica. Porto Alegre: Artmed, 2013. 9788582710050. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582710050/>. Acesso em: 11 mai. 2022.
3. MARZOOC, O.A., TORRES, B.B. Bioquímica Básica. 3ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. CAMPBELL, M.K. Bioquímica. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2001.
2. STRYER, L. Bioquímica. 4ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2002.
3. BROWN, T.A. Bioquímica. Guanabara Koogan, 2018. 9788527733038. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733038/>. Acesso em: 11 mai. 2022.
4. MOTTA, Valter. Bioquímica. MedBook Editora, 2011. 9786557830208. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830208/>. Acesso em: 11 mai. 2022.
5. FERRIER, Denise R. Bioquímica ilustrada. (Ilustrada). Artmed, 2019. 9788582714867. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582714867/>. Acesso em: 11 mai. 2022.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. RODWELL, Victor W. Bioquímica Ilustrada de Harper. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2021. 9786558040033. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786558040033/>. Acesso em: 11 mai. 2022.
2. Link para vídeo: <https://www.youtube.com/watch?v=RBzrjCPanO4> ( a mitocôndria)
3. Malheiros, S.V.P. Integração Metabólica nos Períodos Pós-Prandial e de Jejum – Um Resumo. Journal of Biochemistry Education, no1, 2006. DOI: <https://doi.org/10.16923/reb.v4i1.20>
4. Nisbet, EG; Sleep, NH. The habitat and nature of early life. Nature. Volume 409, pages 1083–109, 2001. (<https://www.nature.com/articles/35059210>).
5. Azevedo, P. et al., Limiar Anaeróbio e Bioenergética: uma abordagem didática. Revista da Educação Física/UEM 20(3), 2009. DOI: 10.4025/reveducfisv20n3p453-464.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Os conteúdos ministrados nesta disciplina (metabolismo e biomoléculas) fornecem embasamento para as disciplinas:

- Bioquímica dos alimentos e Bromatologia por meio da classificação das biomoléculas e estudo das rotas de obtenção de energia.
- Fisiologia - possibilita noções gerais para o entendimento da fisiologia de transporte pela membrana e contribui para o entendimento das funções enzimáticas da célula e da utilização do oxigênio pelas células e a formação do ATP.
- Patologia Geral e da nutrição e as disciplinas aplicadas em nutrição - por meio dos processos metabólicos da geração do ATP e utilização do oxigênio fornece bases para compreensão das lesões isquêmicas, processos de necrose e apoptose e também das respostas celulares à lesão. Bases teórica para o entendimento das síndromes metabólicas, alterações enzimáticas e proteicas associadas às diferentes patologias. Alterações do pH e as consequências para a respiração, saturação e metabolismo.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de dezembro de 2021.

**PLANO DE APRENDIZAGEM****Curso:** Nutrição**Disciplina:** Leitura e Interpretação de Texto  
- EaD**Carga Horária:** 40h**Semestre:** 1º**PPC ANO:** 2022**EMENTA:**

Aperfeiçoamento e reflexão sobre os conhecimentos de leitura e produção textual, por meio do estudo de gêneros acadêmicos e científicos. Desenvolvimento da autonomia e eficiência nas atividades de leitura e escrita, nas atuações acadêmicas e profissionais. Essa disciplina é oferecida ao corpo discente no modelo EaD, de forma síncrona pela plataforma Microsoft Teams, valorizando o aluno como protagônico no seu ciclo de ensino-aprendizagem.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Refletir sobre a importância da leitura e da produção textual; ampliar os conhecimentos de leitura e escrita, nos gêneros acadêmicos e científicos; Aprofundar o conhecimento de diferentes trabalhos científicos; relacionar e aplicar os conhecimentos adquiridos, nas demais disciplinas da grade curricular, principalmente, no desenvolvimento de seu trabalho de conclusão de curso. Compreender a importância da disciplina, Leitura e Produção de Texto, no curso de Nutrição; apreender os conceitos sobre Gêneros Acadêmicos. Conhecer o próprio repertório, por meio de Produção Textual Diagnóstica; conceber os conceitos e a importância da referência, em textos acadêmicos e científicos; apreender a escrever paráfrases e comentários, a partir de textos de outros autores; entender os conceitos dos Fatores de Textualidade, para adequar o texto escrito ao contexto; público-alvo e; objetivos propostos; reconhecer e compreender a estrutura básica do gênero resumo acadêmico e científico; produzir resumo a partir da leitura de artigo acadêmico; compreender os tipos de resenha e, especificamente, a Resenha Crítica; distinguir e apreender as diferenças entre o Gênero Artigo Acadêmico e Científico; conhecer Plataformas online de hospedagem de artigos acadêmicos e científicos; compreender e saber diferenciar os gêneros monografia; dissertação e tese; sistematizar o conhecimento adquirido, por meio de pesquisa e escrita de relatório.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

A partir da disciplina de Leitura e produção de texto, o aluno terá capacidade de se comunicar de maneira acessível, mantendo a confidencialidade das informações a eles confiadas, na interação com outros profissionais de saúde e o público em geral. A comunicação envolve comunicação verbal, não verbal e habilidades de escrita e leitura; o domínio de, pelo menos, uma língua estrangeira e de tecnologias de comunicação e informação. Além disso, o aluno desenvolverá a habilidade de liderança para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As atividades no âmbito da disciplina, procuram contribuir para desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação e atuar na capacitação do egresso na formulação e execução de programas de educação nutricional; devigilância nutricional, alimentar e sanitária, além possibilitar a atuação em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde.

**CONTEÚDO:**

- Apresentação e justificativa da importância da disciplina, na grade curricular do curso;
- Leitura e produção escrita de gêneros acadêmicos e científicos;
- Construção de paráfrases;

- Fatores de textualidade:
- Coerência; coesão; clareza; concisão; correção - norma culta e variação linguística; intencionalidade; informatividade (recepção); intertextualidade; aceitabilidade e; situacionalidade (contexto);
- Gêneros Textuais:
- Resumo; tipos de Resenhas; Artigo Acadêmico e Científico; Monografia; Dissertação e; Tese.
- Normas básicas da ABNT (Manual Einstein)

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. CASTRO, Nádia Studzinski Estima D.; BIZELLO, Aline; NUNES, Karina da S.; CREMONESE, Lia E. Leitura e escrita acadêmicas. Leitura e escrita acadêmicas. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788533500228/>.
2. MEDEIROS, João B. Redação Científica - Guia Prático para Trabalhos Científicos, 13ª edição. Redação Científica. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597020328/>.
3. MEDEIROS, João B.; TOMASI, Carolina. Redação de Artigos Científicos. Redação de Artigos Científicos. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597026641/>.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. APPOLINÁRIO, Fabio; GIL, Isaac. Como escrever um texto científico, 1ª edição. Como escrever um texto científico. 9788599519493. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788599519493/>.
2. KOLLER, Sílvia H.; COUTO, Maria Clara de P.; HOHENDORFF, Jean V. Manual de Produção Científica. Manual de Produção Científica. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788565848909/>.
3. SORDI, José Osvaldo D. Elaboração de pesquisa científica, 1ª edição. São Paulo: Saraiva, 2013. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502210332/>.
4. TERCIOTTI, Sandra H.; RICINO, Eleomar R. Redação na prática: Um guia que faz a diferença na hora de escrever bem - 1ª Edição. São Paulo: Editora Saraiva, 2012. 9788502193932. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502193932/>.
5. TERRA, Ernani. Práticas de leitura e escrita. São Paulo: Editora Saraiva, 2019. 9788571440074. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571440074/>.

#### **LEITURAS COMPLEMENTARES:**

##### Livros

MOTTA-ROTH, Désirée; HENDGES, Graciela H. Produção textual na universidade. São Paulo: Parábola Editorial, 2010. Resenha SOARES, Vanessa Arlésia Souza Ferretti.

##### Resenha.

Ilha Desterro, Florianópolis, v. 69, n. 3, p. 249-252, Dec. 2016. Available from . access on 02 Mar. 2019. <http://dx.doi.org/10.5007/2175-8026.2016v69n3p249>.

##### Artigos (on-line)

ROCHA, Camilo. Como escrever melhor: autores compartilham suas experiências. Disponível em: <https://www.nexojournal.com.br/servico/2016/11/08/Como-escrever-melhorautores-compartilham-suas-experi%C3%AAs>. Acesso em: 07 abr. 2019.

##### Vídeos:

FERRAZ, Marcus Sacrini. Introdução à escrita acadêmica. Canal USP, 2017. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=Dyb8bOwZkXI>. Acesso em: 07 abr. 2019.

##### Filmes:

Escritores da Liberdade. Direção: Richar LaGravenese, Paramount, 2007. (124 min.) Histórias Cruzadas. Direção: Tate Taylor, DreamWorks, 2011. (146 min.)



### ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:

A interdisciplinaridade será trabalhada, por meio da leitura, produção e análise de textos, que circulam nas demais disciplinas do curso. Neste sentido, busca-se permitir a mobilização do conhecimento aprendido, para a formação e construção dos conceitos, a partir das leituras e saberes adquiridos, durante a graduação. Dessa forma, a interdisciplinaridade, na disciplina de Leitura e Produção Textual, objetiva dar subsídios para o graduando, nas práticas de leitura e escrita de gêneros acadêmicos e científicos, como, por exemplo: relatórios; artigos; resumos; resenhas; monografias; bem como no Trabalho de Conclusão de Curso. Isto posto, a interdisciplinaridade, permite utilizar as estratégias e o conhecimento linguístico adquirido, na disciplina de Leitura e Produção Textual, para atividades práticas e teóricas, em sua formação acadêmica e nas atividades de atuação profissional.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de dezembro de 2021.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Citologia Histologia e Embriologia |
| <b>Carga Horária:</b> 80h | <b>Semestre:</b> 1º <b>PPC ANO:</b> 2022              |

### EMENTA:

Métodos e técnicas do estudo da célula. Características da célula animal e seus constituintes, em seus aspectos moleculares e estruturais. Princípios básicos da organização dos tecidos e sistemas funcionais com ênfase nas características morfofuncionais. Princípios básicos sobre estudo dos ciclos reprodutivos do homem e da mulher, os principais eventos ocorridos durante o desenvolvimento do embrião, do feto, dos anexos embrionários e da placenta.

### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

Ao final da disciplina o aluno deverá ser capaz de caracterizar a célula como unidade fundamental dos seres vivos, reconhecer a estrutura e funcionamento das organelas celulares e identificar os principais eventos dos processos de divisão celular. No contexto da Histologia o aluno deverá ser capaz de identificar, caracterizar, classificar os principais tecidos e órgãos que constituem o organismo humano, bem como conhecer os seus princípios histofisiológicos. No contexto da Embriologia o aluno deverá ser capaz de compreender a cinética do desenvolvimento através do estudo da ontogênese normal. Desenvolver bases para fisiologia, imunologia e farmacologia.

### HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):

A partir da disciplina de Citologia, Histologia e Embriologia, o aluno será capaz de desenvolver bases para comunicação multiprofissional, bem como auxiliar no entendimento da responsabilidade e compromisso com a educação permanente.

### CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:

As atividades no âmbito da disciplina, procuram contribuir fornecendo base teórico-prática fundamentada, possibilitando assim, atuação crítica do profissional. Ademais, contribui enfatizando e estimulando à constante atualização, a partir de fontes científicas, e da aplicação da ciência nas diversas áreas de atuação do profissional.

### CONTEÚDO:

- Introdução a citologia. Procariontes e Eucariontes.

- Organização molecular da célula. Transporte através da membrana
- Citoesqueleto: Estrutura e função. Microscopia de Luz e eletrônica.
- Organelas Citoplasmáticas: Ribossomos/retículo endoplasmático/complexo de Golgi/ lisossomos/ mitocôndria e cloroplastos
- Manuseio do microscópio óptico composto. Interpretação de cortes bidimensionais.
- Núcleo Interfásico: Carioteca/cromatina/nucléolo
- Ciclo Celular, Mitose e Meiose.
- Estudo da célula eucarionte: diferentes tipos de células.
- Dissociação do epitélio da mucosa oral.
- Introdução a histologia geral. Tecido epitelial de revestimento e glandular
- Ação enzimática: Catalase.
- Tecido epitelial de revestimento e glandular
- Tecido conjuntivo propriamente dito e tecido adiposo
- Tecido conjuntivo cartilaginoso e ósseo
- Tecido hematopoiético: Sangue periférico, coagulação sanguínea.
- Técnica de esfregaço de sangue periférico.
- Tecido muscular. Classificação dos tecidos musculares.
- Trato Digestivo/Órgãos associados ao trato digestivo.
- Sistemas reprodutores masculino e feminino: Introdução a embriologia/ Reprodução/Fases de desenvolvimento; anexos embrionários e placentação.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. Histologia básica. 12. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2013.
2. JUNQUEIRA, L. C. U.; CARNEIRO, J. Biologia celular e molecular. 9. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
3. MOORE, K.L; PERSAUD, T. V. N. Embriologia básica. 8. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2013.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. Junqueira, Luiz Carlos, U. e José Carneiro. Biologia Celular e Molecular, 9ª edição. Disponível em: Minha Biblioteca, Grupo GEN, 2012.
2. Junqueira, Luiz Carlos, U. e José Carneiro. Histologia Básica - Texto e Atlas. Disponível em: Minha Biblioteca, (13th edição). Grupo GEN, 2017.
3. Moore, Keith, L. et al. Embriologia Básica. Disponível em: Minha Biblioteca, (10th edição). Grupo GEN, 2022.
4. MEDRADO, Leandro. Citologia e Histologia Humana - Fundamentos de Morfofisiologia Celular e Tecidual. [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536520834. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520834/>.
5. KIERSZENBAUM, Abraham L.; TRES, Laura L. Histologia e Biologia Celular - Uma Introdução à Patologia. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788595158399. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158399/>.

#### **LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. Membrana Plasmática – Resumo (Legendado) 2015. (4m58s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=4IF8XhkiYPc&t=25s>>
2. Amoeba hunts and kills paramecia and stentor... to music by Lamar; Genesis; Winter; Zimmer. 2016. (14m35s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=4XlzCe5gDu0>>
3. Cyclosis / Cytoplasmic streaming in plant cells (Elodea) - DIC microscope/ 1250x. 2012. (1m55s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=BB5rvjZzgFU>>

4. Complexo de Golgi: Tráfego de proteínas. 2012. (3m33s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=MHsLWJ7I5tk>>
5. rom DNA to protein - 3D: 2015. (2m41s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=gG7uCskUOrA>>
6. Lisossomos. 2017. (0m59s). Disponível em: <[https://www.youtube.com/watch?v=Z7hy-QCQ\\_qM](https://www.youtube.com/watch?v=Z7hy-QCQ_qM)>
7. Mitose e Meiose com legendas. 2011. (3m24s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=b6oPQ58rINU>>
8. Síntese e secreção - NUEPE. 2014. (6m00s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=N7WutbMim1E>>
9. Atlas Eletrônico de Histologia. Desenvolvido pelo Instituto de Biologia Histologia Básica Interativa da Universidade Federal de Pelotas – UFPEL. Disponível em: <<https://wp.ufpel.edu.br/histologiainterativa/>>
10. Atlas Virtual de Histologia. Desenvolvido pelo Núcleo de Ensino, Pesquisa e Extensão do Departamento de Biologia Celular da Universidade Federal do Paraná - UFPR. Disponível em: <[http://www.nuepe.ufpr.br/blog/?page\\_id=293](http://www.nuepe.ufpr.br/blog/?page_id=293)>
11. Histologia Interativa Online – MOL Versão 3.0. Desenvolvido pelo Instituto de Ciências Biomédicas da Universidade de São Paulo - USP. Disponível em: <<http://mol.icb.usp.br/index.php/acesso-aos-modulos/>>

#### ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:

Os conteúdos abordados na disciplina de citologia, histologia e embriologia contribuem para o desenvolvimento proveitoso de disciplinas como Genética, Fisiologia, Farmacologia e Imunologia, pois fornecem bases fundamentais sobre a estrutura e funções dos componentes celulares, subcelulares assim como no entendimento da estruturação e desenvolvimento dos tecidos e órgãos. Para Genética reforça conceitos ligados ao material genético e síntese proteica; para Fisiologia, contribui no entendimento sobre a

função celular, dos órgãos e dos sistemas nos seres vivos; para a Farmacologia, auxilia no estudo de como diversas substâncias e fármacos naturais ou sintéticos afetam as funções celulares; E para Imunologia, fornece base para o estudo de processos celulares dos mecanismos de defesa de organismos vivos contra infecções.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de dezembro de 2021.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

|                           |                             |                      |
|---------------------------|-----------------------------|----------------------|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Genética |                      |
| <b>Carga Horária:</b> 40h | <b>Semestre:</b> 1º         | <b>PPC ANO:</b> 2022 |

#### EMENTA:

Abordagem dos princípios da genética básica, com ênfase nos mecanismos hereditários da espécie humana. Importância da Genética na atualidade. O entendimento dos conceitos fundamentais em Genética Humana. Estrutura dos genes e cromossomos. Bases cromossômicas da hereditariedade. Herança monogênica e multifatorial. Mutação e polimorfismo. Anormalidades cromossômicas numéricas e morfológicas. Genética do Câncer. Genética de grupos sanguíneos. Erros inatos do metabolismo. Caracterização dos aspectos biopsicossociais das pessoas com altas habilidades/superdotação, deficiências e autismo.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Conhecer os princípios básicos e fundamentais da genética humana. Evidenciar a importância da hereditariedade humana na etiologia das doenças e anomalias. Proporcionar aos alunos o aprendizado dos conceitos básicos de genética, dando noções básicas sobre a hereditariedade - estrutura dos ácidos nucleicos, além da compreensão de mecanismos genéticos envolvidos em diversas patologias e comportamentos humanos, através de métodos atuais de estudo da genética de modo a compreender a definição das diferentes patologias na área de atuação em nutrição. Reconhecer os fundamentos básicos da citogenética, identificar as principais anomalias cromossômicas humanas e verificar a importância das mutações e do aconselhamento genético. Na prática clínica do nutricionista e nutrologista.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

A partir da disciplina de Genética, o discente será capaz de conhecer métodos e técnicas para a investigação e elaboração de trabalhos acadêmicos (Desenvolver metodologia lógica de aprendizado), desenvolver pensamento crítico e responsabilidade, além de atuar em equipe e desenvolver a comunicação e a interação interpessoal e demonstrar capacidade de estudo, síntese e integração de conhecimentos, realizando o autogerenciamento do aprendizado e aprender continuamente.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento teórico para promover o pensamento crítico e a tomada de decisões e ampliar a comunicação para a atenção à saúde e trabalho em equipes multidisciplinares.

**CONTEÚDO:**

- Introdução a genética. Conceitos gerais.
- Bases moleculares da hereditariedade: DNA e RNA.
- Estrutura e função dos genes e cromossomos.
- Divisão celular: mitose, meiose e gametogênese.
- Código genético e os padrões de transmissão genética.
- Leis de Mendel.
- Padrões de herança monogênica. Dominância e recessividade.
- Construção e análise de heredogramas.
- Variabilidade genética: mutação e polimorfismo.
- Anomalias cromossômicas humanas: Alterações numéricas e estruturais dos cromossomos.
- Genética de grupos sanguíneos.
- Genética do câncer.
- Erros inatos do metabolismo.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. JORDE, Lynn B. Genética Médica. 5ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Disponível em: Minha Biblioteca.
2. MCINNES, Roderick R. Thompson & Thompson Genética Médica. 8ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2021. Disponível em: Minha Biblioteca.
3. BORGES-OSÓRIO, Maria Regina L.; ROBINSON, Wanyce M. Genética Humana. 3ª edição. Porto Alegre: Artmed, 2013. Disponível em: Minha Biblioteca.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. PIERCE, Benjamin A. Genética - Um Enfoque Conceitual. 5ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. Disponível em: Minha Biblioteca.

2. STRACHAN, Tom; READ, Andrew. Genética Molecular Humana. 4ª edição. Porto Alegre: Artmed, 2013. Disponível em: Minha Biblioteca.
3. ALBERTS, Bruce. Fundamentos da Biologia Celular. 4ª edição. Porto Alegre: Artmed, 2017. Disponível em: Minha Biblioteca.
4. SNUSTAD, D P.; SIMMONS, Michael J. Fundamentos de Genética. 7ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020. Disponível em: Minha Biblioteca.

#### LEITURAS COMPLEMENTARES:

#### ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:

Os conteúdos ministrados nesta disciplina fornecem conhecimentos básicos para o entendimento das atividades relacionadas a patologia e dietoterapia, possibilitando ao aluno ter noções para o entendimento das correlações entre os mecanismos genéticos associados a processos patológicos, bem como as melhores condutas nutricionais a serem aplicadas em cada caso. A disciplina também se articula com as de citologia, histologia e embriologia, uma vez que se trata de disciplinas básicas as quais se correlacionam e consolidam o alicerce das ciências biológicas e da saúde.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de dezembro de 2021.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

|                           |                                    |                      |
|---------------------------|------------------------------------|----------------------|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Anatomia Humana |                      |
| <b>Carga Horária:</b> 80h | <b>Semestre:</b> 1º                | <b>PPC ANO:</b> 2022 |

#### EMENTA:

Conceitos sobre a construção do corpo humano, termos de posição e direção (planos e eixos), constituição do corpo humano, variação anatômica, sistema tegumentar, sistema locomotor, sistema circulatório, sistema respiratório, sistema digestório, sistema urinário, sistema reprodutor (masculino e feminino), sistema endócrino, sistema sensorial e sistema nervoso.

#### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

O aluno ao final da disciplina terá uma visão geral da morfologia, localização e função dos sistemas orgânicos, com base nos conhecimentos teóricos e práticos das diversas regiões do corpo humano como base para a prática da profissional. Descrever e localizar as estruturas anatômicas. Relacionar anatômica e funcionalmente os sistemas.

#### HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):

A disciplina de anatomia lança luz sobre conhecimentos que capacitarão o aluno para aplicar conhecimentos na atenção à saúde, uma vez que irão compreender as características gerais sobre o corpo humano focando na prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde. Os discentes também exercitarão a capacidade de comunicação, por meio de trabalhos e ensinamentos em grupos, estimulando maior interação dos futuros profissionais e liderança, pois assumirão posições de liderança de maneira contínua no laboratório de anatomia humana, visto a necessidade de saberem trabalhar em grupo. Demonstrar capacidade de estudo, síntese e integração de conhecimentos além de realizar o autogerenciamento do aprendizado e aprender continuamente.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

A disciplina de Anatomia Humana, é apresentada para os alunos de maneira expositiva, prática, lúdica e através de trabalhos, os quais irão visar desenvolver papéis de liderança pelos objetivos que terão que concluir ao longo do tempo, sendo necessário trabalhar em grupo. Ainda, para que todo o conteúdo seja estudado de maneira dinâmica, haverá interações contínuas em grupos para desenvolver a característica de comunicação. Por fim, sendo esta uma disciplina da área da saúde, é necessário realizar correlações constantes com a prática clínica e com os aspectos sociais e econômicos, com isso irá desenvolver pensamentos críticos e lógicos para agregar valor nas habilidades de prevenção, promoção e reabilitação da saúde.

**CONTEÚDO:**

- Generalidades sobre a Anatomia Humana
- Sistema Locomotor
- Sistema Cardiovascular
- Sistema Respiratório
- Sistema Digestório
- Sistema Urinário
- Sistema Reprodutor Masculino
- Sistema Reprodutor Feminino
- Sistema Endócrino
- Sistema Tegumentar e Sensorial
- Sistema Nervoso

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. Dangelo, J.G. Fattini, C. A. Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar. 3ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2011.
2. Spence, A.P. Anatomia Humana Básica. 2º ed. Editora Manole, São Paulo, 1991.
3. Drake, R. Gray's Anatomia Básica. São Paulo: Grupo GEN, 2013. 9788595151789.
4. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151789/>.
5. Paulsen, F. Sobotta Atlas Prático de Anatomia Humana. São Paulo: Grupo GEN, 2019. 9788595150607. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150607/>.
6. Sobotta, J.; Becher, H.; Atlas de anatomia humana. Volume 1, Cabeça Pescoço e extremidade superior, 24ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2018.
7. Sobotta, J.; Becher, H.; Atlas de anatomia humana. Volume 2, Tronco, Visceras e extremidade inferior, 24ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2018.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. TORTORA, G.J.; DERRICKSON, B. Princípios de Anatomia e Fisiologia. São Paulo: Grupo GEN, 2016. 9788527728867. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527728867/>.
2. MOORE, K.L.; DALLEY, A.F.; AGUR, A.M.R. Anatomia Orientada para Clínica, 8ª edição. São Paulo: Grupo GEN, 2018. 9788527734608. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734608/>.
3. Netter, F. H. Netter - Atlas de Anatomia Humana. São Paulo: Grupo GEN, 2018. 9788595150553. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150553/>.
4. Schünke, M. Coleção - Atlas de Anatomia 3 Volumes. São Paulo: Grupo GEN, 2019. 9788527735186. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735186/>.
5. Martini, F.H.; Timmons, M.J.; Tallitsch, R.B. Anatomia humana. Grupo A, 2009. E-book. 9788536320298. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536320298/>.

6. GOSLING, John A. Anatomia Humana. Grupo GEN, 2019. E-book. 9788595150652. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9788595150652/>.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

Leitura de artigos e vídeos que possibilitem ao aluno melhores informações sobre o tema

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

A Anatomia Humana é uma disciplina base para outras disciplinas técnicas da área da saúde, desta maneira, uma vez que os alunos entendam sobre o sistema muscular poderem observar como funciona o perfil metabólico tanto de um atleta, quanto de um idoso, referente ao seu gasto calórico e o estado nutricional do indivíduo e suas particularidades. Por se tratar de uma disciplina cujo conteúdo explana sobre as estruturas e funcionamento de órgãos, tecidos e sistemas, garante articulação importante com as disciplinas de patologia e fisiologias, disciplinas estas, características por elucidar o funcionamento orgânico em situações de estresse ou patologias instaladas. Por fim, a disciplina em questão pode também articular-se com as de farmacologia e Dietoterapia ao saber sobre o sistema digestório e cada etapa do processo de absorção de nutrientes e em que região isso ocorre.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de dezembro de 2021.

**2º SEMESTRE**

**PLANO DE APRENDIZAGEM**

**Curso:** Nutrição

**Disciplina:** Ética e Filosofia - EaD

**Carga Horária:** 40h

**Semestre:** 2º

**PPC ANO:** 2022

**EMENTA:**

Conceitos e princípios significativos relativos à esfera normativa das sociedades humanas que contribuem para o desenvolvimento de relações intersubjetivas de reconhecimento mútuo e para a construção de práticas sociais e culturais autônomas em um percurso que desvela a intercompreensão, a cooperação e a emancipação. Utilização desses conceitos e princípios para interpretação crítica e construção de alternativas de enfrentamento de problemas e desafios da sociedade brasileira contemporânea: democracia na escola, relações entre cidadania, justiça e violência, educação e cidadania, preconceito e discriminação, vivência e respeito a moral e conduta profissional. Essa disciplina é oferecida ao corpo discente no modelo EaD, de forma síncrona pela plataforma Microsoft Teams, valorizando o aluno como protagonista no seu ciclo de ensino-aprendizagem.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Gerais: Desenvolver o pensamento crítico via teoria e prática pertinentes às questões atuais relacionadas a filosofia, a ética e a cidadania, assim como contribuir para o desenvolvimento profissional.

Específicos:

- Compreender as principais abordagens filosóficas e suas contribuições para o debate acerca da existência humana em suas dimensões ética, social, política e epistemológica.
- Analisar as principais abordagens sobre conhecimento, verdade e lógica filosófica.
- Analisar as principais formulações éticas que condicionam a dinâmica do relacionamento interpessoal em geral e do comportamento organizacional em particular.

- Reconhecer a importância, a necessidade e o significado da reflexão ética para o entendimento da vida social e profissional.
- Refletir sobre a Ética e a moral: dever, consciência moral e os conflitos éticos.
- Reconhecer a ética profissional e os desafios morais nas empresas.
- Discutir sobre a importância e o alcance da ética aplicada.
- Compreender a dinâmica da Neurociência, ética e as emoções.
- Discutir os aspectos relevantes na busca por qualidade de vida no trabalho.
- Dimensionar a aplicabilidade da ética e sua relação com a cidadania.

#### **HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

Após o término da disciplina, o aluno deverá ter desenvolvido habilidades e competências relacionadas: a atuação em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde; integração em grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição; investigação e aplicação de conhecimentos com

#### **CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As atividades desenvolvidas na disciplina de Ética e Filosofia agregam habilidades e competências para o futuro profissional de Nutrição evidenciando conceitos e princípios significativos relativos à capacidade de raciocínio lógico e crítico, para identificar os problemas da sociedade, e analítico para procurar soluções para os mesmos; capacidade de trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade; capacidade de comunicação e liderança, tomando decisões de maneira ética, apropriada, eficaz e garantindo o bem-estar da comunidade e equipe, fazendo o gerenciamento dos recursos físicos, materiais e de pessoal.

#### **CONTEÚDO:**

- Introdução ao pensamento filosófico: Atitude Filosófica e atitude crítica.
- Filosofia e o cotidiano.
- Raciocínio lógico e crítico; Verdade e conhecimento.
- Ética e a filosofia moral: dever, consciência moral e os conflitos éticos.
- Ética profissional e os desafios morais nas empresas.
- Dever, consciência moral.
- Ética aplicada.
- Neurociências, ética e as emoções.
- Ética e cidadania.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. BONJOUR, Laurence; BAKER, Ann. Filosofia. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2010. E-book. ISBN 9788536323633. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536323633/>.
2. DIONIZIO, Mayara; ARAKAKI, Fernanda F S.; OLIVEIRA, Marco A.; et al. Filosofia contemporânea. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788595027848. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027848/>.
3. FURROW, Dwight. Ética. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2007. E-book. ISBN 9788536309637. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536309637/>.
4. KOHAN, Walter. Filosofia - O paradoxo de aprender e ensinar. [Digite o Local da Editora]: Grupo Autêntica, 2009. E-book. ISBN 9788582176559. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582176559/>.
5. RACHELS, James; RACHELS, Stuart. Os elementos da filosofia moral. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2013. E-book. ISBN 9788580552331. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580552331/>.



**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. CRISOSTOMO, Alessandro L.; VARANI, Gisele; PEREIRA, Priscila S.; et al. Ética. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595024557. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595024557/>.
2. KOHAN, Walter. Devir-criança da filosofia - Infância da educação. [Digite o Local da Editora]: Grupo Autêntica, 2010. E-book. ISBN 9788582178461. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582178461/>.
3. JR., Paulo G. As Lições de Paulo Freire: Filosofia, Educação e Política. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2012. E-book. ISBN 9788520448977. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448977/>.
4. SAUNDERS, Clare; MOSSLEY, David; ROSS, George M.; et al. Como Estudar Filosofia. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2009. E-book. ISBN 9788536320748. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536320748/>.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. CORTELLA, M. S. Ética e vergonha na cara. Campinas: Papirus, 2014
2. CORTELLA, M. S. Nos labirintos da moral. Campinas: Papirus, 2018
3. KOHAN, Walter O. Infância: entre educação e filosofia. Belo Horizonte: Autêntica, 2005.
4. LUCKESI, C. Filosofia da educação. São Paulo: Cortez, 1992.
5. MORIN, E. Os sete saberes necessários a educação do futuro. São Paulo: Cortez; Brasília: Unesco, 2002.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

A disciplina auxilia na construção da interdisciplinaridade através do incentivo à pesquisa e a postura crítica, pois a ética lida com a boa conduta humana e profissional, e a Filosofia vincula-se com pensamento, processos fundamentais na resolução de problemas, convivência, e ao estímulo à criatividade.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de junho de 2022.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

|                           |                                      |                      |
|---------------------------|--------------------------------------|----------------------|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Estatística - EaD |                      |
| <b>Carga Horária:</b> 40h | <b>Semestre:</b> 2º                  | <b>PPC ANO:</b> 2022 |

**EMENTA:**

Métodos gráficos iniciais e conjuntos de dados. Tipos de variáveis e distribuição de frequências. Variáveis qualitativas e quantitativas. Medidas de posição e medidas de dispersão. Análise bidimensional e gráficos. Conceitos de Probabilidade. Essa disciplina é oferecida ao corpo discente no modelo EaD, de forma síncrona pela plataforma Microsoft Teams, valorizando o aluno como protagonista no seu ciclo de ensino-aprendizagem.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Capacitar o aluno para ler, interpretar e organizar dados em tabelas e gráficos, desenvolver a capacidade de interpretação de dados estatísticos e análise crítica de informações divulgadas pelos meios de

comunicação, capacitar o aluno a calcular medidas estatísticas com o objetivo de avaliar as informações contidas em grande conjunto de dados, desenvolver a habilidade de pesquisa.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

No que diz respeito a Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001, às competências específicas que serão desenvolvidas por esta disciplina são: Capacidade de raciocínio lógico e crítico, para identificar os problemas da sociedade, e analítico para procurar soluções para os mesmos; Capacidade em fragmentar para resolver problemas, por meio da busca de atualização constante na profissão em todas as áreas de conhecimento da nutrição, aprendendo continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática, assim como estar apto a realizar treinamento de futuras gerações de profissionais.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

Capacidade de raciocínio lógico e crítico, para identificar os problemas da sociedade, e analítico para procurar soluções para os mesmos; Capacidade de trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade

**CONTEÚDO:**

- Introdução dos conceitos básicos da Estatística e teoria elementar da amostragem.
- Revisão de conceitos básicos da Matemática (Notação Científica e Somatórios).
- Técnicas de Amostragem (Tabelas e Gráficos).
- Histograma.
- Medidas de Tendência Central.
- Medidas de Dispersão.
- Coeficiente de Variação.
- Noções de Probabilidade.
- Probabilidade Condicional.
- Distribuição Binomial.
- Distribuição Normal.
- Intervalo de confiança.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. Crespo, A. A. (2009). Estatística fácil (19th edição). Editora Saraiva. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788502122345>.
2. Vieira, S. (2018). Fundamentos de Estatística, 6ª edição. Grupo GEN. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/9788597019315>.
3. Baldi, B., & Moore, D. S. (2014). A Prática da Estatística nas Ciências da Vida (2nd edição). Grupo GEN. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/books/978-85-216-2726-5>.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. MORETTIN, P. A.; BUSSAB, W.O. Estatística Básica. São Paulo: Saraiva, 2013.
2. VIEIRA, S. Fundamentos da Estatística. São Paulo; Atlas; 2019.
3. MEYER, P. L. Probabilidade: aplicações à estatística. Rio de Janeiro: LTC, 2000.
4. CASTANHEIRA, N. P. Estatística aplicada em todos os níveis. Curitiba: EBPEX, 2010.
5. VIEIRA, S. Introdução a Bioestatística. Rio de Janeiro. 2 ed., 1999.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. MORETTIN, P. A., BUSSAB, W. de O. Estatística Básica. São Paulo: Saraiva, 2017.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Os conteúdos ministrados nesta disciplina fornecem conhecimentos básicos para o entendimento das atividades relacionadas à Avaliação nutricional, projeto integrador II, AUAN II, Metodologia da pesquisa científica, TCC I e TCC II.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de junho de 2022.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Fisiologia Humana     |
| <b>Carga Horária:</b> 80h | <b>Semestre:</b> 2º <b>PPC ANO:</b> 2022 |

**EMENTA:**

Fisiologia da Membrana. Sistema Nervoso. Sistema Muscular Esquelético. Sistema Cardiovascular. Sistema Respiratório. Sistema Renal. Sistema Digestório. Sistema Endócrino.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Ao final da disciplina o aluno deverá ser capaz de descrever a função das estruturas que compõem cada um dos sistemas envolvidos na Fisiologia Humana, bem como a inter-relação entre os diferentes sistemas do organismo.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

A partir da disciplina de Fisiologia Humana, o aluno será capaz de desenvolver bases para comunicação multiprofissional, bem como auxiliar no entendimento da responsabilidade e compromisso com a educação permanente.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As atividades no âmbito da disciplina, procuram contribuir fornecendo base teórico-prática fundamentada, possibilitando assim, atuação crítica do profissional. Ademais, contribui enfatizando e estimulando à constante atualização, a partir de fontes científicas, e da aplicação da ciência nas diversas áreas de atuação do profissional.

**CONTEÚDO:**

- Introdução a fisiologia. Organização funcional do corpo humano e controle do meio interno
- A membrana celular e o transporte de moléculas
- Neurônios. O tecido nervoso e as sinapses.
- Potências de repouso e potenciais de ação.
- Sistema nervoso sensorial – função sensorial.
- Sistema nervoso autônomo. Características da função simpática e parassimpática
- Sistema nervoso motor e Controle motor
- Estrutura do músculo esquelético
- Mecanismo da contração muscular.

- Fisiologia cardiovascular: Músculo cardíaco
  - Excitação rítmica e eletrofisiologia
  - Circulação e regulação da função circulatória e pressão arterial. Circulação, funções circulatórias e sua regulação da função circulatória. Microcirculação e forças de Starling.
  - Pressão arterial e sua regulação a curto prazo
  - Fisiologia respiratória: Princípio físico das trocas gasosas (regulação da frequência respiratória e frequência cardíaca)
  - Ventilação pulmonar.
  - Fisiologia renal, formação de urina pelos rins e regulação do volume sanguíneo. Sistema renina angiotensina
  - Fisiologia gastrointestinal. Princípios gerais do funcionamento do trato gastrointestinal.
  - Motilidade e secreção.
  - Fisiologia gastrointestinal. Digestão e absorção.
  - Fisiologia endócrina: Introdução - sinalização intracelular
  - Hormônios hipofisários - eixo hipotálamo-hipófise.
- Homeostasia da glicose – insulina e glucagon.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. Silverthorn. Fisiologia Humana: Uma abordagem integrada. São Paulo: Manole, 2003.
2. Guyton e Hall. Fundamentos da Fisiologia. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.
3. Berne e Levy. Fisiologia. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BARRET, Kim E. Fisiologia gastrintestinal. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2014. E-book. ISBN 9788580554182. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580554182/>
2. CURI, Rui; PROCOPIO, Joaquim. Fisiologia Básica, 2ª edição. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2017. E-book. ISBN 9788527732307. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732307/>.
3. TORTORA, Gerard J.; DERRICKSON, Bryan. Princípios de Anatomia e Fisiologia. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2023. E-book. ISBN 9788527739368. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527739368/>
4. SANTOS, Nívea Cristina M. Anatomia e Fisiologia Humana. [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536510958. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536510958/>.
5. COZZOLINO, S. M. F., Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição nas diferentes fases da vida na saúde e na doença; Manole, 2013.

#### **LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. Membrana Plasmática – Resumo (Legendado) 2015. (4m58s). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=4IF8XhkiYPc&t=25s>
2. Impulsos Nervosos – Sinapses 2017. (4m44s). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=Kn5YajvxA2w>
3. Impulsos Nervoso 3D HD 2012. (0m59s). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=PVDHBtGHSyY>
4. Human Circulatory System. 2013. (4m52s). Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=\\_qmNCJxpsr0](https://www.youtube.com/watch?v=_qmNCJxpsr0)
5. Sistema Cardiovascular. 2013. (3m51s). Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=IRU3as9G2cY>

6. Sistema de Condução Elétrica do Coração (Válvas) 2017. (1m05s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=1t0ZGQSkImo>>
7. Potencial de Ação Cardíaco, Animação. Alila Medical Media Português. 2017. (5m18s). Disponível em: <[https://www.youtube.com/watch?v=bP3DxzY\\_q8k](https://www.youtube.com/watch?v=bP3DxzY_q8k)>
8. Sistema de Condução Cardíaca e Eletrocardiograma, Animação. Alila Medical Media Português. 2016. (3m44s). Disponível em: <[http://www.nuepe.ufpr.br/blog/?page\\_id=293](http://www.nuepe.ufpr.br/blog/?page_id=293)>
9. Sistema de Excitação e Condução Elétrica do Coração. 2016. (5m37s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=LjTQH0jpcJY>>
10. Muscle Contraction Part 3 The Cross Bridge Cycle. 2015. (3m54s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=sIH8uOg8ddw>>
11. Muscle Contraction Process (HD Animation). 2017 (4m24s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=ousflrOzQHc>>
12. Science Respiratory Sytem. 2015 (5m58s). Disponível em: <<https://www.youtube.com/watch?v=kacMYexDgHg>>

#### ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:

Os conteúdos abordados na disciplina de fisiologia humana contribuem para o desenvolvimento proveitoso de disciplinas como Patologia, Imunologia e Farmacologia bem como para disciplinas aplicadas, pois, além do aprendizado relacionado ao funcionamento adequado dos sistemas e suas inter-relações, contribuí no entendimento das disfunções fisiológicas com causas patológicas, assim como das repercussões e necessidades dietéticas e farmacológicas.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de junho de 2022.

### PLANO DE APRENDIZAGEM

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Microbiologia aplicada à Nutrição |
| <b>Carga Horária:</b> 80h | <b>Semestre:</b> 2º <b>PPC ANO:</b> 2022             |

#### EMENTA:

Introdução à Microbiologia aplicada à Nutrição. Reconhecimento dos principais grupos microbianos, além da detecção através de técnicas laboratoriais de aeróbios mesófilos, coliformes totais e termotolerantes, bolores e leveduras e bactérias Gram-positivas e Gram-negativas. Preparo de soluções sanitizantes para alimentos. RDC nº12/2001, verificação da legislação brasileira sobre contaminação de alimentos. Doenças transmitidas por alimentos: microrganismos, diagnóstico e prevenção.

#### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

Abordar princípios de segurança dos alimentos, além do emprego de técnicas para detecção do padrão higiênico-sanitário, permitindo ao aluno a avaliação da qualidade dos alimentos bem como o controle e prevenção de microrganismos patogênicos.

#### HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):

Ao término da disciplina de Microbiologia aplicada à nutrição, o aluno terá conhecimento sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética. O graduando também será capaz de desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição e 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;

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

A disciplina em questão proporcionará ao futuro nutricionista, informações técnicas suficientes para estimular o desenvolvimento do raciocínio lógico e crítico, para identificar os problemas da sociedade, e analítico para procurar soluções para os mesmos. O egresso estará preparado para trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade, bem como para promover ação transformadora na sociedade, por meio da execução de programas de educação nutricional, atuação em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar, nutricional e sanitária.

**CONTEÚDO:**

- Introdução a Microbiologia aplicada à Nutrição;
- Equipamentos de laboratório, vidrarias e função;
- Microbiologia geral: curva de crescimento microbiano; fatores intrínsecos e extrínsecos relacionados ao desenvolvimento microbiano em alimentos; Coloração de Gram;
- Estudo dos principais grupos microbianos em alimentos: bactérias, fungos e vírus;
- Diluição decimal e aplicação da técnica pour plate com contagem de aeróbios mesófilos totais;
- Plano de amostragem; técnica spread plate com contagem de bolores e leveduras; determinação de coliformes em alimentos;
- Legislação nacional para alimentos RDC n°12;
- Infecções e intoxicações alimentares;
- Técnicas de conservação; Manual de Boas Práticas: Preparo de soluções sanitizantes;
- Alimentos probióticos

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. FRANCO, B. D. G. M., LANDGRAF, M. Microbiologia dos Alimentos, 2008. São Paulo: Ateneu, 182p. (biblioteca física)
2. FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. 2ª edição. Artmed: Grupo A, 2013. (minha biblioteca).
3. MADIGAN, Michael T.; MARTINKO, John M.; BENDER, Kelly S.; et al. Microbiologia de Brock. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2016. E-book. ISBN 9788582712986. (minha biblioteca)

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BERTOLINO, M. T. Gerenciamento da qualidade na indústria alimentícia: ênfase na segurança dos alimentos. Artmed: Grupo A, 2010. (minha biblioteca).
2. CARELLE, A. C.; CÂNDIDO, C. C. Manipulação e Higiene dos Alimentos. 2ª edição. Editora Saraiva, 2014. (minha biblioteca).
3. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Ed. Manole, 6ª edição. 2019. (minha biblioteca).
4. SILVA, N. D. et al. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. Disponível em: Minha Biblioteca, Editora Blucher, 2017. (minha biblioteca).
5. VENTURI, I.; ANNA, L. C. S.; SCHMITZ, J.F.; et al. Higiene e controle sanitário de alimentos. Sagh Grupo A, 2021. (minha biblioteca).

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. MELLO, A. G., GAMA, M. P., MARIN, V. A., COLARES, L. G. T. Conhecimento dos manipuladores de alimentos sobre boas práticas nos restaurantes públicos do Estado do Rio de Janeiro. *Brazilian Journal of Food Technology*, v. 13, n. 1, p. 60-68, 2010.
2. SANT'ANA, A. S., FRANCO, B. D. G. M. Avaliação quantitativa de risco microbiológico em alimentos: conceitos, sistemática e aplicações. *Brazilian Journal of Food Technology*, v. 12, n. 4, p. 266-276, 2009.

#### ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:

Os conteúdos ministrados nessa disciplina servirão de embasamento e serão associados a demais disciplinas correlatas como higiene e legislação dos alimentos, técnica dietética I e II, Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I e tecnologia de alimentos.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de junho de 2022.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

|                           |   |                      |
|---------------------------|---|----------------------|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Nutrição Humana Básica |                      |
| <b>Carga Horária:</b> 40h | <b>Semestre:</b> 2º                       | <b>PPC ANO:</b> 2022 |

#### EMENTA:

Etapas do processo nutritivo: digestão e absorção de nutrientes. Estudo dos macronutrientes (carboidratos, lipídios, proteínas) e dos micronutrientes (vitaminas e minerais). Água e eletrólitos. Fibras na alimentação humana. Interação metabólica. Formação de hábitos alimentares. Cálculos do ferro absorvido. Biodisponibilidade de nutrientes. Suplementação de nutrientes. Alimentação alternativa. Radicais livres.

#### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

Promover o entendimento da função no organismo humano dos macronutrientes e micronutrientes, levando em conta a sua biodisponibilidade para o planejamento e prescrição dietética. O aluno será preparado a reconhecer que a nutrição balanceada é fundamental para a promoção de saúde e bem-estar, evitando o adoecimento.

#### HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):

Na disciplina o aluno iniciará o conhecimento acerca do planejamento dietético seguindo preceitos das leis da nutrição e os padrões de referência de ingestão, contribuindo assim para a tomada de decisões coerentes em relação a promoção a saúde bem como o diagnóstico nutricional. O aluno será instigado a entender que novas pesquisas na área de metabolismo e nutrientes bem como adequação contínua das ferramentas de orientação nutricional são necessárias à promoção da saúde.

#### CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:

A disciplina contribuirá para a capacitação do profissional na área de promoção a saúde por meio do entendimento do papel dos nutrientes no organismo, entendendo os sinais de deficiências e excessos. Ao longo da disciplina o aluno deve desenvolver a visão crítica em relação as ferramentas atuais disponíveis para o planejamento dietético, como o Guia Alimentar para a População Brasileira, que valoriza as diversidades culturais e suas raízes, de modo a selecionar a melhor opção no atendimento individual e/ou coletivo. Espera-se que o aluno desenvolva a capacidade de articulação com a equipe multiprofissional que

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

acompanha os indivíduos saudáveis no intuito de tomar decisões com embasamento científico no momento do planejamento dietético.

**CONTEÚDO:**

- Introdução a nutrição humana (compreensão da ciência da nutrição, dietética, alimentos e nutrientes); compreensão do balanço energético.
- Nutrição e metabolismo das proteínas e dos aminoácidos.
- Digestão e metabolismo dos carboidratos.
- Nutrição e metabolismo dos lipídeos.
- As vitaminas e minerais.
- Planejamento dietético (guias alimentares, padrões de referência nutricional e biodisponibilidade de nutrientes).
- Dietas não usuais.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. FRANCO, G. Tabela De Composição Química dos Alimentos. 9. ed. SÃO PAULO: ATHENEU, 2008.
2. GALISA, M.S.; ESPERANÇA, L.M.; SÁ, N.G. Nutrição: Conceitos e Aplicações. São Paulo: M. Books do Brasil, 2008.
3. GIBNEY, Michael J. Introdução à Nutrição Humana, 2ª edição. São Paulo: GEN, 2010. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527734417/>.
4. MAHAN, L K. Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. Grupo GEN, 2018. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151635/>.
5. NELSON, David L.; COX, Michael M. Princípios de Bioquímica de Lehninger. Grupo A, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582715345/>.
6. PHILIPPI, Sonia T. Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para Decisão Nutricional. São Paulo: Editora Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449837/>.
7. ROSS, A C.; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, Robert J.; TUCKER, Katherine L.; ZIEGLER, Thomas R. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença. São Paulo: Editora Manole, 2016. 9788520451670. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/>.
8. WHITNEY, E; ROLFES, S. R; Nutrição: Entendendo os Nutrientes. São Paulo, Cengage Learning, 2017.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BRUNORO, N.M. Nutrição Básica e Metabolismo. São Paulo: Universidade Federal de Viçosa, 2012.
2. DIETARY REFERENCE INTAKES RESEARCH SYNTHESIS: Workshop Summary (2006) (ISBN-10: 0-309-10322-3) Sutor, CW and Meyers, LD. Planning Committee on Dietary Reference Intakes Research Synthesis, Food and Nutrition Board, THE NATIONAL ACADEMIES PRESS, Washington, D.C. Disponível on-line
3. Dietary Reference Intakes for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (Macronutrients) (2003) (ISBN 0309085373), Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes, Food and Nutrition Board, THE NATIONAL ACADEMIES PRESS, Washington, D.C. Disponível on-line
4. DIETARY REFERENCE INTAKES: Applications in Dietary Planning (2003) (ISBN 0309088534), Subcommittee on Interpretation and Uses of Dietary Reference Intakes and the Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes, THE NATIONAL ACADEMIES PRESS, Washington, D.C. Disponível on-line
5. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. Sarvier. São Paulo, 1998.



**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. DIETARY reference intakes for vitamin A, vitamin k, arsenic, boron, chromium, copper, iodine, iron, manganese, molybdenum, nickel, silicon, vanadium, and zinc. a Report of the Panel on Micronutrients, Subcommittees on Upper Reference Levels of Nutrients and of Interpretation and Uses of Dietary Reference Intakes, and the Standing Committee on Scientific Evaluation of Dietary Reference Intakes. Washington, D.C.: National Academic Press, c2001. 773 p.
2. DIETARY reference intakes for vitamin C, vitamin E, selenium, and carotenoids: a report of the Panel on Dietary Antioxidants and Related Compounds. Subcommittees on Upper Reference Levels of Nutrients and of Interpretation and Use of Dietary Reference Intakes, and the Standing Committee on the Scientific Evaluation of Dietary Ref. Washington, D.C.: National Academy, c2000. 506 p.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Na disciplina de nutrição humana básica espera-se que o aluno tenha um bom conhecimento prévio das disciplinas de bioquímica, bioquímica dos alimentos e composição. Além disso, será a base fundamental para diversas disciplinas específicas do curso de nutrição como: educação nutricional, nutrição clínica, dietoterapia, saúde pública e segurança alimentar.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de junho de 2022.

**PLANO DE APRENDIZAGEM**

|                           |   |                      |
|---------------------------|---|----------------------|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Composição dos alimentos |                      |
| <b>Carga Horária:</b> 80h | <b>Semestre:</b> 2º                         | <b>PPC ANO:</b> 2022 |

**EMENTA:**

Introdução a composição química e valor nutritivo dos diversos grupos de alimento. Introdução às tabelas nutricionais, leitura e interpretação.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

O aluno deverá ser capaz de compreender os conceitos básicos e a importância da composição dos alimentos na atuação do nutricionista. Além disso, deverá conhecer as principais funções e fontes alimentares dos nutrientes e se demonstrar apto quanto ao uso das diferentes tabelas de composição química dos alimentos.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

Ao final da disciplina, o aluno estará preparado para aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética, além de exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência e desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

: As atividades desenvolvidas na disciplina de Composição dos Alimentos serão fundamentais para estimular o egresso a ser capaz de tomar decisões e assumir lideranças, de forma articulada e ética, em relação às responsabilidades assumidas tanto na indústria de alimentos, como em serviços de alimentação e na área de pesquisa. Além disso, espera-se que o egresso desenvolva raciocínio lógico e crítico para identificar os principais nutrientes da composição dos alimentos, o que o poderá auxiliar a desenvolver e avaliar novas

fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana, garantindo segurança e custo-efetividade.

**CONTEÚDO:**

- Introdução a conceitos básicos e classificação dos nutrientes. Classificação dos alimentos frente ao processamento.
- Grupos de alimentos e guias alimentares.
- Tabelas de Composição de Alimentos: fatores que interferem na composição; tabelas disponíveis: finalidades e limitações; instruções para o uso de tabelas (USDA, UNIFESP, TBCA-USP, TACO, PHILIPPI, IBGE).
- Água: formas de apresentação da água nos alimentos e suas funções.
- Alimentos energéticos: Carboidratos: definição, classificação, componentes químicos, principais fontes (raízes, tubérculos e cereais), propriedades nutricionais e sensoriais.
- Alimentos energéticos: óleos e gorduras: Conceitos lipídeos, triglicerídeos, ácidos graxos, colesterol, gordura trans, fitoesteróis, oxidação lipídeos (modificações propriedades nutricionais e sensoriais), principais fontes.
- Alimentos construtores: definição; classificação; componentes químicos; valor nutritivo das principais fontes alimentares animal e vegetal na alimentação humana.
- Fatores antinutricionais nos alimentos.
- Alimentos reguladores: hortaliças e frutas; definição; classificação; componentes químicos; valor nutritivo das principais hortaliças e frutas na alimentação humana.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. PHILIPPI, Sonia T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição 3a ed.. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2018. E-book. 9788520462423. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9788520462423/>. Acesso em: 19 mai. 2022.
2. PHILIPPI, Sonia T. Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para Decisão Nutricional. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2016. E-book. 9788520449837. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9788520449837/>. Acesso em: 19 mai. 2022.
3. IBGE. Tabela de composição Nutricional dos Alimentos consumidos no Brasil Ed. IBGE, Rio de Janeiro, 2011.
4. UNICAMP. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). 4ª Edição. Ministério da Saúde, 2011.
5. CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Tecnologia dos Alimentos - Principais Etapas da Cadeia Produtiva. [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2015. E-book. 9788536521466. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9788536521466/>.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. DA MELLO, Fernanda Robert D.; MARTINS, Pâmela C R.; SILVA, Analú Barbosa; et al. Tecnologia de Alimentos para Gastronomia. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2018. E-book. 9788595023291. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9788595023291/>.
2. FELLOWS, P.J. Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e práticas. 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.
3. UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO – USP. Departamento de Alimentos e Nutrição. Experimental/BRASILFOODS, Faculdade de Ciências Farmacêuticas. Tabela de Composição dos Alimentos – TBCA/USP.Versão 6.0 São Paulo, 2017. Aceso em 23 agosto, 2018. On line Disponível: [www.usp.br/forc/pagina-difusao.php?t=TBCA-USP&pagina-111](http://www.usp.br/forc/pagina-difusao.php?t=TBCA-USP&pagina-111)

4. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Pesquisa de orçamentos familiares. Aquisição alimentar domiciliar per capita Brasil e Grandes Regiões: Período de 2008-2009. Rio de Janeiro, 2010. [Internet]. Disponível em [https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv\\_5000.pdf](https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv_5000.pdf)
5. PIMENTEL, Carolina Vieira de Mello B.; ELIAS, Maria F.; PHILIPPI, Sonia T. Alimentos funcionais e compostos bioativos. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2019. E-book. 9786555761955. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761955/>. Acesso em: 19 mai. 2022.

#### LEITURAS COMPLEMENTARES:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2014. 156 p. Disponível em: [http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf). Acesso em 05 jun 2021.
2. CANELLA, D. S. et al. Consumo de hortaliças e sua relação com os alimentos ultraprocessados no Brasil. Rev. Saúde Pública, São Paulo, v. 52, 50, 2018.
3. CAVADA, G.S. et al. Rotulagem nutricional: você sabe o que está comendo? Braz. J. Food Technol., IV SSA, p. 84-88, 2012.
4. IBGE. Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008-2009 – Tabelas de Composição Nutricional dos Alimentos Consumidos no Brasil. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50002.pdf>. Acesso em 05 jun 2021.
5. LOUZADA, M.L.C. et al. Alimentos ultraprocessados e perfil nutricional da dieta no Brasil. Rev. Saúde Pública, São Paulo, v. 49, 38, 2015.
6. USP. TBCA-USP - Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/departamentos/pagina.php?menu=107&pagina=602&departamento=1>. Acesso em 05 jun 2021.

#### ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:

Os conceitos abordados nesta disciplina estão inter-relacionados com Bioquímica dos Alimentos, uma vez que a disciplina também trata da composição e propriedades dos principais nutrientes dos alimentos para averiguar seu aproveitamento pelo organismo; Nutrição Humana Básica, pois a disciplina desenvolve conceitos sobre a relação alimentos, dieta e nutrientes; Bromatologia, já que as disciplinas debatem sobre as formas de determinação da composição dos alimentos; Tecnologia dos Alimentos, disciplina na qual o aluno deverá compreender quais os componentes majoritários de determinados grupos de alimentos para observar as transformações (desejáveis e indesejáveis) que nele ocorrem.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de junho de 2022.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

**Curso:** Nutrição

**Disciplina:** Higiene e Legislação dos alimentos

**Carga Horária:** 40h

**Semestre:** 2º

**PPC ANO:** 2022

#### EMENTA:

Higiene dos alimentos, ambiente e manipulador. Aspectos relacionados à segurança dos alimentos. Legislação aplicada à produção e comercialização de alimentos. Higiene na obtenção e preparo dos

alimentos. Procedimento padrão de higiene operacional (PPHO), Boas práticas de Fabricação (BPF), Sistema HACCP.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Capacitar o aluno a compreender os conceitos fundamentais sobre as legislações pertinentes à higiene dos alimentos. Conhecer as principais fontes de contaminação de alimentos visando sua prevenção. Adquirir conhecimentos quanto às técnicas de higiene no recebimento, manipulação e distribuição dos alimentos.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

Ao final da disciplina de Higiene e Legislação dos Alimentos, o aluno deve estar apto a desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, realizando seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo; A disciplina também apresentará embasamento teórico para que o aluno seja capaz de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas e 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.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As atividades desenvolvidas na disciplina de Higiene e Legislação devem estimular o egresso quanto à capacidade de raciocínio lógico e crítico para identificar não conformidades relacionadas à área de higiene e manipulação dos alimentos, e buscar soluções para as mesmas, evitando-se fontes de contaminação e ocorrências de DTAs (Doenças Transmitidas por Alimentos). Além disso, espera-se que o egresso desenvolva o senso de trabalho em equipe, assumindo lideranças, de forma articulada e ética, em relação às responsabilidades assumidas. O egresso é ainda orientado quanto à importância da atualização constante do profissional, sobretudo no que diz respeito às legislações vigentes de órgãos nacionais e internacionais, sendo indicado ao aluno a importância de estar apto para realização de treinamentos de futuras gerações no contexto da saúde, higiene e legislação.

**CONTEÚDO:**

- Introdução aos conceitos gerais sobre legislações na área de alimentos. Disponibilização de legislações pertinentes (RDC 216/2004, Codex Alimentarius, CVS 05/2013).
  - Aspectos gerais da Vigilância Sanitária e suas atribuições.
  - Agentes de contaminação (físico, químico, microbiológico). Contaminação cruzada.
  - Fatores intrínsecos e extrínsecos relacionados ao crescimento microbiano. Classificação. Infecção, intoxicação e toxiinfecção alimentares.
  - Principais Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) e surtos alimentares.
  - Introdução às Boas Práticas de Fabricação (BPF). Educação do manipulador sobre a higiene dos alimentos.
  - Processo de higienização equipamentos, móveis e utensílios. Agentes de limpeza e desinfecção.
  - Técnicas de higiene no recebimento, preparo, distribuição e armazenamento dos alimentos.
  - Preparo de soluções, higienização frutas e hortaliças, higienização das mãos.
  - Elaboração de documentação e registro. Procedimento Operacional Padrão – POP.
- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC: definição e aplicações.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. SILVA JR., E.A. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. 7ª ed. São Paulo: Livraria Varela, 2014

2. GERMANO, Pedro Manuel L.; GERMANO, Maria Izabel S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos 6a ed.. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2019. E-book. 9788520454176. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454176/>.
3. FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da Segurança dos Alimentos. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2013. E-book. 9788536327068. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327068/>.
4. VENTURI, Ivonilce; ANNA, Lina Cláudia S.; SCHMITZ, Jeison F.; et al. Higiene e controle sanitário de alimentos. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2021. E-book. 9786556901602. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556901602/>.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BRASIL; Ministério da Saúde; Portaria CVS N. 5, 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. Diário Oficial da União, Brasil, 2013
2. BRASIL; Ministério da Saúde; Resolução RDC N. 216, 15 de setembro de 2004. Aprova o regulamento técnico de boas práticas para o serviço de alimentação. Diário Oficial da União, Brasil, 2004
3. CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Manipulação e Higiene dos Alimentos. [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2014. E-book. 9788536521060. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060/>.
4. BRASIL; Ministério da Saúde Resolução RDC N. 275, 21 de Outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos e a lista de verificação de boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 2002.

#### **LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Sistema Nacional de Vigilância Sanitária (SNVS). Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/vigilancia-sanitaria-no-brasil>. Acesso em: 07 março. 2019.
2. BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/389979/Cartilha+Boas+Pr%C3%A1ticas+para+Servi%C3%A7os+de+Alimenta%C3%A7%C3%A3o/d8671f20-2dfc-4071-b516-d59598701af0>. Acesso em 07 ago. 2019.
3. Vídeo OMS: As cinco chaves para uma alimentação mais segura. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=4487VycN9sE>. Acesso em 07 março. 2019.

#### **ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Parasitologia Humana, uma vez que a disciplina aborda o estudo dos parasitas ou das doenças parasitárias humanas, e seus métodos de prevenção e controle estão correlacionados ao tema da higiene. Microbiologia Aplicada à Nutrição, pois a disciplina aborda de maneira profunda conceitos relacionados ao desenvolvimento microbiano e principais microrganismos de interesse na área de alimentos (deteriorantes, patogênicos e benéficos); Políticas Públicas em Saúde, já que a segurança dos alimentos (Food Safety) é essencial no desenvolvimento de programas para a garantia da segurança alimentar nutricional (Food Security). Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II, uma vez que o aluno desenvolverá trabalho interdisciplinar referente à visita da UAN para avaliar conformidades e não conformidades perante à legislação vigente na área de higiene de alimentos. Além disso, para assumir uma postura de liderança na UAN é fundamental que o aluno conheça os princípios de higiene e a importância do treinamento da equipe quanto às ferramentas Boas Práticas de Fabricação – BPF e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de junho de 2022.

**3º SEMESTRE**

**PLANO DE APRENDIZAGEM**

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Políticas de Educação Ambiental - EaD |
| <b>Carga Horária:</b> 40h | <b>Semestre:</b> 3º <b>PPC ANO:</b> 2022                 |

**EMENTA:**

Ética e educação ambiental. Educação ambiental no Brasil e no mundo. Legislação e normalização. Eventos Climáticos. Desenvolvimento sustentável: conceito, histórico e desafios. Propostas e estratégias para o desenvolvimento sustentável. Projetos de Educação Ambiental: planejamento, execução e avaliação. Boas práticas de sustentabilidade. Análise e desenvolvimento de projetos de educação ambiental. Essa disciplina é oferecida ao corpo discente no modelo EaD, de forma síncrona pela plataforma Microsoft Teams, valorizando o aluno como protagonista no seu ciclo de ensino-aprendizagem.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

**GERAIS:** Apresentar conceitos, definições e legislações relativos ao Meio Ambiente e à Educação Ambiental bem como apresentar metodologias possíveis para um desenvolvimento sustentável. Portanto, ao término da disciplina, o estudante será capaz de identificar e propor ações de modo a contribuir com a preservação ambiental.

**ESPECÍFICOS:** Compreender os conceitos e definições relativos ao Meio Ambiente; Compreender a história, a necessidade, o desenvolvimento e os desafios da Educação Ambiental; Analisar e comparar a Educação Ambiental no Brasil e no mundo; interpretar as legislações e normas ambientais; compreender os conceitos, histórico e desafios para um Desenvolvimento Sustentável; Desenvolver competências e habilidades para o desenvolvimento e aplicação de projetos de Educação Ambiental.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

No que diz respeito a Resolução CNE/CES 05/2001, Artigo 3º, as características do perfil do egresso do curso de graduação em Nutrição que serão desenvolvidas por esta disciplina são: Ter formação generalista, baseada em sólida fundamentação teórico-prática, para garantir uma atuação consciente e crítica de acordo com a realidade social; Adotar perspectivas multidisciplinares em sua prática; Considerar os princípios éticos, com reflexão sobre a realidade econômica, política, social e cultural; Ter compromisso com o ser humano e com a sustentabilidade social e ambiental.

O desenvolvimento das características do perfil do egresso supracitadas, serão apoiadas nas seguintes competências gerais (Artigo 4º): Tomar decisões apropriadas com base no raciocínio lógico e crítico, para identificar os problemas da sociedade, e ser analítico para procurar soluções para os mesmos; Comunicar-se eficazmente nas formas escrita e oral; Trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e à sociedade; Aprender continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As atividades compreendidas nesta disciplina visam promover o desenvolvimento das habilidades e competências supracitadas, de modo a contribuir para a construção do futuro nutricionista, cujo pensamento seja mais crítico atento às mudanças que envolvem a sociedade, o trabalho e o mundo. Somado a isso, a disciplina terá também como objetivo que o egresso desenvolva competências e habilidades para desenvolvimento e aplicação de projetos voltados à educação ambiental e ao desenvolvimento sustentável.

**CONTEÚDO:**

UNIDADE 1: A INTRODUÇÃO À EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Ética e educação ambiental

Educação ambiental no Brasil e no mundo

Legislação e normalização

Eventos Climáticos

UNIDADE 2: DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

Conceito, histórico e desafios

Propostas e estratégias para o desenvolvimento sustentável

Boas práticas de sustentabilidade

UNIDADE 3: PROJETOS DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL

Análise de projetos de educação ambiental

Desenvolvimento de projetos de educação ambiental

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. RUSCHEINSKY, Aloisio. Educação ambiental: abordagens múltiplas. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2009. E-book. ISBN 9788563899873. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9788563899873/>.
2. PEREIRA, Adriana C.; SILVA, Gibson Zucca da; CARBONARI, Maria Elisa E. Sustentabilidade, responsabilidade social e meio ambiente. [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2011. E-book. ISBN 9788502151444. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9788502151444/>.
3. SANTOS, Marco Aurélio dos. Poluição do Meio Ambiente. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2017. E-book. ISBN 9788521634140. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9788521634140/>.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. JR., Arlindo P.; PELICIONI, Maria Cecília F. Educação Ambiental e Sustentabilidade. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2014. E-book. ISBN 9788520445020. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9788520445020/>.
2. SATO, Michèle; CARVALHO, Isabel. Educação ambiental: pesquisa e desafios. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2005. E-book. ISBN 9788536315294. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9788536315294/>.
3. LOUREIRO, CARLOS FREDERICO (ORG.). Pensamento Complexo, Dialética e Educação Ambiental. 2. Ed. Rio de Janeiro: Cortez, 2011.
4. BARSANO, Paulo R.; BARBOSA, Rildo P.; IBRAHIN, Francini Imene D. Legislação ambiental. [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2016. E-book. ISBN 9788536528311. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9788536528311/>.
5. ROSA, André Henrique; FRACETO, Leonardo Fernandes; MOSCHINI-CARLOS, Viviane. Meio ambiente e sustentabilidade [recurso eletrônico]. Porto Alegre : Bookman, 2012.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. BRASIL. Lei nº 6.938, de 31 de agosto de 1981. Dispõe sobre a Política Nacional do Meio Ambiente, seus fins e mecanismos de formulação e aplicação, e dá outras providências. Brasília, DF, 31 ago. 1981.

2. BRASIL. Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010. Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; altera a Lei no 9.605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências.. Brasília, DF, 02 ago. 2010.
3. PHILIPPI Jr., Arlindo; PELICIONI, Maria Cecília Focesi. Educação Ambiental e Sustentabilidade. 2. ed. Barueri-SP: Manole, 2014.
4. HADDAD, Paulo Roberto. Meio ambiente, planejamento e desenvolvimento sustentável. São Paulo: Saraiva, 2015.

#### ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:

A disciplina auxilia na construção da interdisciplinaridade, destacando a importância de se considerar as inter-relações entre os aspectos ecológicos, legais, políticos, sociais, econômicos, científicos, culturais e éticos no desenvolvimento de práticas que buscam a melhoria da qualidade de vida da população. Portanto, os conteúdos ministrados nessa disciplina estão relacionados ao desenvolvimento contínuo do discente na sua formação como nutricionista, bem como desenvolvido nas disciplinas de Sociologia e Antropologia, Ética e Filosofia, Empreendedorismo e Inovação, Trabalho de Conclusão de Curso (I e II).

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de agosto de 2022.

### PLANO DE APRENDIZAGEM

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Empreendedorismo e inovação – EaD |
| <b>Carga Horária:</b> 40h | <b>Semestre:</b> 3º <b>PPC ANO:</b> 2022             |

#### EMENTA:

O processo empreendedor (Empreendedorismo e tipo psicológico do empreendedor). A identificação de oportunidades (Análise estratégica). Empreendedorismo, Inovação e Liderança. Composição de plano de negócios e a metodologia CANVAS. Desenvolvimento dos negócios: oportunidades, avaliação do potencial, dinâmica, estratégia, análise financeira de investimento, formação de preço de venda parcerias e riscos. Gestão da Inovação e sustentabilidade. Essa disciplina é oferecida ao corpo discente no modelo EaD, de forma síncrona pela plataforma Microsoft Teams, valorizando o aluno como protagonista no seu ciclo de ensino-aprendizagem.

#### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

Objetivo geral:

Despertar no aluno uma visão empreendedora, tanto na empresa em que atua como na criação de um novo negócio. Através da avaliação de cenários presente e futuros, identificar as oportunidades e desenvolver o empreendedorismo, a inovação, as competências de liderança, com referenciais éticos e comportamentais, visando o foco em resultados e o seu desenvolvimento profissional.

Objetivos específicos:

1. Fomentar o pensamento inovador e empreendedor como comportamento frente às novas tendências de mercado e empregabilidade.
2. Conhecer as habilidades e competências necessárias para a atuação de liderança, inovação e empreendedorismo.
3. Identificar características empreendedoras e as oportunidades de novos negócios.
4. Conceitos e técnicas estratégicas e modelo de negócios.

Elaborar e avaliar um plano de negócio.

#### HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):



As competências do perfil do egresso do curso de graduação em Nutrição que serão desenvolvidas por essa disciplina são:

- Capacidade de raciocínio lógico e crítico, para identificar os problemas da sociedade, e analítico para procurar soluções para os mesmos;
- Capacidade de trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade;
- Capacidade de comunicação e liderança, tomando decisões de maneira ética, apropriada, eficaz e garantindo o bem-estar da comunidade e equipe, fazendo o gerenciamento dos recursos físicos, materiais e de pessoal.

#### **CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As atividades compreendidas nesta disciplina visam promover o desenvolvimento do perfil e das competências supracitadas, contribuindo com o perfil do egresso no que diz respeito a:

- Liderança: no trabalho em equipe multiprofissional, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumir posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz;
- Administração e gerenciamento: os profissionais devem estar aptos a tomar iniciativa, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a ser empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde.

As atividades a serem desenvolvidas em sala de aula visam contribuir para a construção de um indivíduo, cujo pensamento seja mais crítico atento às mudanças que envolvem a sociedade, o trabalho e o mundo. Somado a isso, a disciplina terá também como objetivo que o egresso desenvolva um pensamento em que a boa conduta seja elemento fundamental para a formação pessoal e profissional.

#### **CONTEÚDO:**

- Conceitos sobre Inovação e empreendedorismo.
- O perfil comportamental do empreendedor. Conceitos de liderança.
- A análise estratégica. Identificação de oportunidades.
- Cenário presente e futuros.
- Metodologia CANVAS.
- Composição de plano de negócios
- Desenvolvimento dos negócios: oportunidades, avaliação do potencial,
- Desenvolvimento dos negócios: dinâmica, estratégia,
- Desenvolvimento dos negócios: análise financeira de investimento, formação de preço de venda parcerias e riscos.
- Gestão da Inovação e sustentabilidade.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. DRUCKER, P. F. Inovação e Espírito Empreendedor: Prática e Princípios. Rio de Janeiro: Pioneira Thomson Learning Ltda., 1986.
2. DORNELAS, José. Empreendedorismo, transformando ideias em negócios. [Digite o Local da Editora]: Editora Empreende, 2021. E-book. ISBN 9786587052083. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786587052083/>
3. MARCONDES, L. P.; CAVALCANTI, M.; FARAH, E. Empreendedorismo: Estratégia de Sobrevivência para Pequenas Empresas. Rio de Janeiro: Saraiva, 2012

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. OSWALDO, Y. C. Aprendendo a Empreender: Manual de Empreendedorismo e Liderança Juvenil. Itú : Ottoni Editora, 2013.
2. TIGRE, Paulo. Gestão da Inovação - Uma Abordagem Estratégica, Organizacional e de Gestão de Conhecimento. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788595150812. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150812/>
3. DORNELAS, José. Empreendedorismo na Prática: Mitos e Verdades do Empreendedor de Sucesso. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2023. E-book. ISBN 9786559773725. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559773725/>
4. ARAH, Osvaldo E.; CAVALCANTI, Marly; MARCONDES, Luciana P. Empreendedorismo estratégico: criação e gestão de pequenas empresas. [Digite o Local da Editora]: Cengage Learning Brasil, 2017. E-book. ISBN 9788522126972. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126972/>
5. OLIVO, S. Como Entender o Mundo dos Negócios: O Empreendedor, a Empresa, o Mercado. Vol. 1. Brasília: SEBRAE, 2002.

#### LEITURAS COMPLEMENTARES:

1. CAVALCANTI, G.; TOLOTTI, M. Empreendedorismo: Decolando para o Futuro – As Lições de Voo Livre Aplicadas ao Mundo Corporativo. Rio de Janeiro: Elsevier Editora, 2011.
2. DOLABELA, F. Segredo de Luisa: Uma Ideia, uma Paixão e um Plano de Negócios. Rio de Janeiro: Sextante, 2008.
3. DAGNINO, R. Gestão Estratégica de Inovação: Metodologias para Análise e Implementação. Rio de Janeiro: Cabral Editora Universitária, 2002.
4. IRELAND, R. D. Administração Estratégica. Rio de Janeiro, Cengage Learning, 2014.

#### ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:

A disciplina auxilia na construção da interdisciplinaridade através do incentivo à pesquisa e a postura crítica, pois a inovação, o empreendedorismo e a liderança fazem parte do desenvolvimento de profissionais de todas as áreas.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de agosto de 2022.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Imunologia            |
| <b>Carga Horária:</b> 40h | <b>Semestre:</b> 3º <b>PPC ANO:</b> 2022 |

#### EMENTA:

Introdução ao estudo da imunologia. Mecanismos naturais de resistência. Definição de antígeno e anticorpo. Imunidade humoral. Imunidade celular. Doenças de hipersensibilidade. Doenças autoimunes. Imunodeficiências.

#### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

Ao final da disciplina o estudante será capaz de entender os mecanismos naturais e artificiais de defesa imunológica e conhecer as diferentes manifestações da reação antígeno-anticorpo em imunopatologias, além de relacionar os avanços da medicina imunológica com sua atuação profissional.

#### HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):

Competências e habilidades gerais no contexto da atenção à saúde: desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo, de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, a partir do pensamento crítico e da análise dos problemas da sociedade procurando soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo. Competências e habilidades gerais no contexto da tomada de decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas.

### **CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

Fornecer conhecimentos básicos para que o entendimento das funções fisiológicas do organismo humano possibilite a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo e auxiliando no embasamento teórico para tomada de decisões e, também, na elaboração de diagnósticos, políticas de prevenção e promoção da saúde. Promove o pensamento crítico e amplia a comunicação para a atenção integral à saúde, transformação social e trabalho em equipes multidisciplinares. Propicia condições para o aprendizado contínuo.

### **CONTEÚDO:**

- CONCEITOS BÁSICOS DA IMUNOLOGIA: tipos de imunidade, tipos de resposta imunológica e funções do sistema imunológico.
- CÉLULAS E TECIDOS DO SISTEMA IMUNOLÓGICO: órgãos linfoides primários e secundários.
- RESPOSTA IMUNE INATA: Barreiras físico-químicas, Células Natural Killer e Células Fagocíticas.
- RESPOSTA IMUNE ADQUIRIDA CELULAR: Linfócitos T, apresentação de antígenos e citocinas.
- RESPOSTA IMUNE ADQUIRIDA HUMORAL: Linfócitos B, resposta humoral primária e secundária.
- REAÇÃO ANTÍGENO E ANTICORPO: especificidade, tipos de anticorpos e funções.
- VACINAS: conceito, tipos e mecanismo imunológico.
- SISTEMA COMPLEMENTO: conceito, vias e função.
- INFLAMAÇÃO: conceito, mediadores e moléculas de adesão.
- DOENÇAS DE HIPERSENSIBILIDADE: conceito e classificação.
- DOENÇAS AUTOIMUNES: tipos e mecanismos imunológicos.
- ALERGIAS: mecanismo imunológico, tipos e tratamentos.
- IMUNODEFICIÊNCIAS: congênitas e adquiridas.
- IMUNOLOGIA DOS TUMORES: linfócitos T, células NK, imunoterapias.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. ABBAS, Abul K.; LICHTMAN, Andrew H.; PILLAI, Shiv. Imunologia Básica - Funções e Distúrbios do Sistema Imunológico. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788595158672. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158672/>
2. ABBAS, Abul K. Imunologia Celular e Molecular. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788595150355. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150355/>
3. PLAYFAIR, J. H L.; CHAIN, B M. Imunologia Básica: Guia Ilustrado de Conceitos Fundamentais. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2013. E-book. ISBN 9788520450154. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520450154/>

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. MALE, David. Imunologia. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2014. E-book. ISBN 9788595151451. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151451/>
2. MADIGAN, Michael T.; MARTINKO, John M.; BENDER, Kelly S.; et al. Microbiologia de Brock. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2016. E-book. ISBN 9788582712986. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582712986/>
3. MURPHY, Kenneth. Imunobiologia de Janeway. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2014. E-book. ISBN 9788582710401. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788582710401/>
4. DELVES, Peter J. ROITT - Fundamentos de Imunologia, 13ª edição. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788527733885. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733885/>
5. SILVA, Adeline Gisele Teixeira da. Imunologia Aplicada - Fundamentos, Técnicas Laboratoriais e Diagnósticos. [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536521039. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521039/>

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. Cruvinel et al. Sistema Imunitário – Parte I. Fundamentos da imunidade inata com ênfase nos mecanismos moleculares e celulares da resposta inflamatória. Ver. Bras. Reumatol. 50 (4): 434-61. 2010.
2. Sociedade Brasileira de Imunização. Livros de acesso em: <https://sbim.org.br/publicacoes/livros>
3. Webinar “Câncer e Sistema Imunológico” da Sociedade Brasileira de Imunologia (SBI), Instituto Nacional do Câncer (INCa) e empresa BD. Acesso em: <https://www.youtube.com/watch?reload=9&v=WleqP6hAGtc>.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

A disciplina de imunologia fornece bases para a discussão do papel das células de defesa e os mecanismos de defesa contra infecções microbianas ou parasitárias, contribuindo para o desenvolvimento de outras das disciplinas como Parasitologia Humana, Microbiologia Aplicada à Nutrição. Contribui também para o entendimento da relação entre o sistema de defesa e as doenças de origem metabólica e genética como o diabetes e o câncer, auxiliando na compreensão das disciplinas Patologia Geral e da Nutrição, Nutrição Humana Básica, Dietoterapia e Terapia Nutricional em Cuidados Intensivos.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de agosto de 2022.

**PLANO DE APRENDIZAGEM**

|                           |                              |
|---------------------------|------------------------------|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Patologia |
| <b>Carga Horária:</b> 80h | <b>Semestre:</b> 3º          |
|                           | <b>PPC ANO:</b> 2022         |

**EMENTA:**

Estudo das alterações patológicas gerais que acometem o organismo humano. Estudo de diversos aspectos da doença em diferentes sistemas. Degeneração e morte celular, inflamação, diferenciação celular e o processo de cicatrização e reparo. Relação do funcionamento fisiológico e patológico. Distúrbios hemodinâmicos. Carcinogênese. Estudo das altas habilidades/ superdotação, deficiências e autismo em diferentes contextos (familiar, educacional e social).

EMENTA: Estudo das alterações patológicas gerais que acometem o organismo humano. Estudo de diversos aspectos da doença em diferentes sistemas. Degeneração e morte celular, inflamação, diferenciação celular e o processo de cicatrização e reparo. Relação do funcionamento fisiológico e

patológico. Distúrbios hemodinâmicos. Carcinogênese. Estudo das altas habilidades/ superdotação, deficiências e autismo em diferentes contextos (familiar, educacional e social).

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Objetivo geral: Conhecer e diferenciar a condição patológica, da fisiológica.

Objetivos específicos: Descrever as respostas celulares e teciduais à lesão. Descrever os mecanismos de reparo tecidual. Conhecer e conceituar os distúrbios hemodinâmicos. Conhecer as teorias de carcinogênese. Conhecer as bases patológicas de diferentes órgãos ou sistemas.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

Competências e habilidades gerais no contexto da atenção à saúde: desenvolver ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde, tanto em nível individual quanto coletivo, de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde, a partir do pensamento crítico, responsabilidade e da análise dos problemas da sociedade procurando soluções para os mesmos. Os profissionais devem realizar seus serviços dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética, atuar em equipe, tendo em conta que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde, tanto em nível individual como coletivo.

Competências e habilidades gerais no contexto da tomada de decisões: o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões, na comunicação e na interação interpessoal. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas. Conhecer métodos e técnicas para a investigação e elaboração de trabalhos acadêmicos. Demonstrar capacidade de estudo, síntese e integração de conhecimentos. Realizar o autogerenciamento do aprendizado e aprender continuamente.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

Auxilia no embasamento teórico para tomada de decisões e, também, na elaboração de diagnósticos e planos de tratamento, prevenção e promoção da saúde. Promove o pensamento crítico e a amplia a comunicação para a atenção integral á saúde, transformação social e trabalho em equipes multidisciplinares. Propicia condições para o aprendizado contínuo.

**CONTEÚDO:**

- SAÚDE E DOENÇA: Introdução à patologia. Conceitos e Definições. Manutenção Celular; Modelo Biopsicossocial.
- RESPOSTAS CELULARES Á LESÃO: Causas de lesão celular. Alterações morfológicas e mecanismos. Necrose, apoptose, calcificação patológica. Restrição calórica e envelhecimento celular.
- INFLAMAÇÃO E REPARO TECIDUAL: Causas da inflamação. Reações inflamatórias agudas e crônicas. Mediadores químicos da inflamação e eventos celulares. Mecanismos de reparação tecidual e regeneração.
- DISTÚRBIOS HEMODINÂMICOS E CARDIOVASCULARES. Edema e hemorragia, Hiperemia, congestão, trombose, embolia, choque e Infarto. Aterosclerose. Infarto.
- DISTÚRBIOS ENDÓCRINOS. Obesidade, desnutrição. Diabetes. Hipertensão Arterial.
- NEOPLASIAS: Distúrbios do crescimento: Hipotrofia e Hipertrofia. Hipoplasia e Hiperplasia. Alterações na diferenciação celular. Teorias da carcinogênese. Bases moleculares. Neoplasias benignas e malignas.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. GUYTON, A. C., HALL, J. E. Tratado de fisiologia médica. 12. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2011.

2. KUMAR, Vinay; ABBAS, Abul; ASTER, Jon. Robbins & Cotran Patologia - Bases Patológicas das Doenças. Guanabara Koogan, 2016. 9788595150966. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150966>.
3. HANSEL, Donna E.; DINTZIS, Renee Z. Fundamentos de Rubin - Patologia. Guanabara Koogan,, 2007. 978-85-277-2491-3. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2491-3/>.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. KUMAR, Vinay. Robbins Patologia Básica. Guanabara Koogan, 2018. 9788595151895. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151895/>.
2. FILHO, Geraldo B. Bogliolo - Patologia. Guanabara Koogan, 2021. 9788527738378. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527738378/>
3. FELIN, Izabela Paz D. Patologia Geral. Guanabara Koogan, 2016. 9788595151505. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151505/>.
4. FARIA, J.S. Patologia especial com aplicações clínicas. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1999.
5. REISNER, Howard M. Patologia: uma abordagem por estudos de casos. Artmed, 2015. 9788580555479. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580555479/>.
6. MITCHELL, Richard N.; KUMAR, Vinay; ABBAS, Abul K.; AL, et. Robbins & Cotran Fundamentos de Patologia. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2017. 9788595151796. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151796/>.

#### **LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. PEREIRA, Thaís Thomé Seni Oliveira; BARROS, Monalisa Nascimento dos Santos; AUGUSTO, Maria Cecília Nobrega de Almeida. O cuidado em saúde: o paradigma biopsicossocial e a subjetividade em foco. Mental, Barbacena, v. 9, n. 17, p. 523-536, dez. 2011. Disponível em [http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1679-44272011000200002&lng=pt&nrm=iso](http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1679-44272011000200002&lng=pt&nrm=iso)
2. BARREIROS, André L. B. S.; DAVID, Jorge M.; DAVID, Juceni P.. Estresse oxidativo: relação entre geração de espécies reativas e defesa do organismo. Quím. Nova, São Paulo, v. 29, n. 1, p. 113-123, Feb. 2006. Available from [http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0100-40422006000100021&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0100-40422006000100021&lng=en&nrm=iso) access on 15 Mar. 2019. <http://dx.doi.org/10.1590/S0100-40422006000100021>.
3. GONÇALVES G, PARIZOTTO NA. Fisiopatologia da reparação cutânea: atuação da fisioterapia. Rev Bras Fisiot 1998;21:5-13.
4. MARCOS PIVETTA E RICARDO ZORZETTO. Os mecanismos do envelhecimento. Revista Pesquisa Fapesp. Edição 254, abr. 2017. Disponível em: <http://revistapesquisa.fapesp.br/2017/04/18/os-mecanismos-do-envelhecimento/>
5. FERNANDES, Benedito Scaranci. Nova abordagem para o grave problema da desnutrição infantil. Estud. av., São Paulo, v. 17, n. 48, p. 77-92, Aug. 2003. Available from <[http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0103-40142003000200007&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-40142003000200007&lng=en&nrm=iso)>. access on 05 Feb. 2021. <https://doi.org/10.1590/S0103-40142003000200007>.
6. COUTINHO, Janine Giuberti; GENTIL, Patrícia Chaves; TORAL Natacha. A desnutrição e obesidade no Brasil: o enfrentamento com base na agenda única da nutrição. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, 24 Sup 2:S332-S340, 2008. Disponível em <https://www.scielosp.org/pdf/csp/2008.v24suppl2/s332-s340/pt>.

#### **ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Os conteúdos ministrados nesta disciplina fornecem embasamento teórico para as disciplinas aplicadas em Nutrição com ênfase no embasamento teórico para a patogênese das principais doenças que acometem o

ser humano. Colaboração na construção do raciocínio clínico e do modelo e prática de atenção biopsicossocial em saúde.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de agosto de 2022.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Políticas Públicas em Saúde |
| <b>Carga Horária:</b> 40h | <b>Semestre:</b> 3º <b>PPC ANO:</b> 2022       |

### EMENTA:

Políticas Públicas e Responsabilidade Social. Processo histórico da Saúde Pública no Brasil. Sistema Único de Saúde: significado, processo de construção, objetivos, princípios fundamentais, diretrizes, leis orgânicas de saúde, normas operacionais básicas, condições de gestão para os municípios, orçamento, atribuições dos conselhos de saúde e seus conselheiros. Unidade Básica e o Sistema de Saúde: infraestrutura e necessidade de saúde e atenção primária, humanização.

### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

Capacitar o aluno a entender o sistema único de saúde (SUS) brasileiro e a inserção do nutricionista neste cenário. Permitir a correta interpretação do funcionamento do atendimento ao paciente do SUS no cenário nacional. Espera-se que o aluno desenvolva visão crítica frente as políticas e programas sociais de alimentação e nutrição bem como compreenda importância do atendimento humanizado em saúde.

### HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):

Na disciplina o aluno desenvolverá a habilidade de compreensão da situação nutricional da população em âmbito nacional, percebendo o nutricionista como profissional essencial para a promoção de saúde e segurança alimentar. Estará apto a realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição. O aluno deverá também compreender o papel do nutricionista na elaboração, execução e tomada de decisões de políticas públicas que garantam a segurança alimentar e evitem doenças associadas as carências e/ou excessos alimentares. O aluno será instigado a entender que as pesquisas que relacionam o consumo alimentar com insegurança alimentar são constantemente necessárias origens à promoção da saúde e capacitação profissional.

### CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:

A disciplina contribuirá para a capacitação do profissional na área de promoção a saúde por meio da compreensão da situação nutricional da população em âmbito nacional e internacional. Ao longo da disciplina o aluno deve desenvolver a visão crítica em relação aos programas de segurança alimentar e nutricional brasileiros de modo a dialogar com os diversos profissionais envolvidos na elaboração, execução e fiscalização das normativas. Por meio da exposição dialogada e discussões em sala, espera-se que o aluno esteja apto a tomar decisões com embasamento científico que garantam atendimento humanizado à população.

### CONTEÚDO:

- Sistema único de saúde- princípios e diretrizes.
- Leis orgânicas de saúde.
- Unidade Básica e hospitais.

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

- Políticas públicas de segurança alimentar e nutricional.
- O direito à alimentação adequada.
- Atendimento humanizado.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. ROUQUAYROL, Maria Z.; GURGEL, Marcelo. Rouquayrol - Epidemiologia e saúde. [Digite o Local da Editora]: MedBook Editora, 2017. E-book. ISBN 9786557830000. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830000/>
2. FRANCO, Laércio J.; PASSOS, Afonso Dinis C. Fundamentos de epidemiologia. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2022. E-book. ISBN 9786555767711. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555767711/>
3. TADDEI, JAAC; LANG RMF; LONGO-SILVA, G; TOLONIM MHA. Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2011.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SANTOS, Álvaro da S. Saúde Coletiva. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2012. E-book. ISBN 9788595151321. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151321/>.
2. MOREIRA, Taís C.; ARCARI, Janete M.; COUTINHO, Andreia O R.; et al. Saúde coletiva. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595023895. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595023895/>.
3. OLIVEIRA, Julicristie Machado de. Nutrição em saúde coletiva: epidemiologias, evidências e políticas. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2021. E-book. ISBN 9786555763942. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555763942/>.
4. SOLHA, Raphaela Karla de T. Sistema Único de Saúde - Componentes, Diretrizes e Políticas Públicas. [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536513232. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536513232/>.
5. SARTI, Flavia M.; TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da S. Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2017. E-book. ISBN 9788520455616. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455616/>

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. ENTENDA O SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE – SUS. Disponível em: <<http://portalsaude.saude.gov.br/index.php/cidadao/entenda-o-sus>>. Acesso em: 24 maio 2019.
2. POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – PNAN. Disponível em: <<http://dab.saude.gov.br/portaldab/pnan.php>>. Acesso em: 24 maio 2019.
3. PLANO DE AÇÕES ESTRATÉGICAS PARA O ENFRENTAMENTO ÀS DOENÇAS CRONICAS NÃO TRANSMISSÍVEIS – DCNT NO BRASIL. Disponível em: <[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano\\_acoes\\_enfrent\\_dcnt\\_201\\_1.pdf](http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano_acoes_enfrent_dcnt_201_1.pdf)>. Acesso em: 24 maio 2019.
4. SISTEMA CONSELHOS FEDERAIS E REGIONAIS DE NUTRICIONISTAS. O Papel do nutricionista na Atenção Primária à Saúde. Brasília, out. 2008.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Na disciplina de Políticas Públicas em Saúde Alimentar espera-se que o aluno tenha articulação com a disciplina de Epidemiologia em Nutrição e Avaliação do Estado Nutricional I.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de agosto de 2022.



**PLANO DE APRENDIZAGEM****Curso:** Nutrição**Disciplina:** Tecnologia dos alimentos**Carga Horária:** 80h**Semestre:** 3º**PPC ANO:** 2022**EMENTA:**

Importância da tecnologia dos alimentos; técnicas de conservação dos alimentos; processamento de alimentos de origem vegetal; processamento de alimentos de origem animal. Desenvolvimento de rótulos de alimentos e legislação vigente.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Ao final da disciplina, o aluno deverá ser capaz de conhecer as principais técnicas de conservação de alimentos. Reconhecer a importância da qualidade da matéria-prima a ser adquirida. Descrever as principais características biológicas, químicas e físicas das matérias-primas de origem vegetal e animal. Determinar as principais transformações que ocorrem nos alimentos durante e após seu processamento.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

Após o término da disciplina, o aluno deverá ter desenvolvido habilidades e competências relacionadas: Tomada de decisões, onde o trabalho dos profissionais de saúde deve estar fundamentado na capacidade de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de medicamentos, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para este fim, os mesmos devem possuir competências e habilidades para avaliar, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas, baseadas em evidências científicas. O graduando estará apto a aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética; atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde, exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência; desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana e integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As atividades desenvolvidas na disciplina de Tecnologia dos Alimentos serão fundamentais para estimular o egresso a ser capaz de tomar decisões e assumir lideranças, de forma articulada e ética, em relação às responsabilidades assumidas tanto na indústria de alimentos, como na área de pesquisa. Além disso, espera-se que o egresso desenvolva raciocínio lógico e crítico para identificar os problemas pertinentes às transformações dos alimentos e busque por soluções sempre de maneira apropriada, eficaz e que valorize o trabalho em equipe. Atividades relacionadas ao desenvolvimento de novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana, garantindo segurança e custo-efetividade também serão pertinentes a formação do profissional.

**CONTEÚDO:**

- Importância da tecnologia dos alimentos para o profissional da área de nutrição;
- Alterações nos alimentos devido ao processamento;
- Princípios de métodos gerais de conservação dos alimentos;
- Tecnologia de frutas e hortaliças;
- Tecnologia de plantas amiláceas;
- Tecnologia de óleos e gorduras;
- Tecnologia de carnes e derivados;
- Tecnologia do leite e derivados;
- Noções básicas de rotulagem nutricional de alimentos embalados.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. ALCARDE, A.R.; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. 2ª ed., São Paulo: Manole, 2019.
2. EVANGELISTA, J. Tecnologia dos alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 2003.
3. GAVA, A.J.; SILVA, C.A.B.; FRIAS, J.R.G. Tecnologia dos alimentos: princípios e aplicações. São Paulo: Nobel, 2010.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. OLIVEIRA, Ana Flávia de; STORTO, Leticia J. Tópicos em Ciências e Tecnologia de Alimentos: Resultados de Pesquisas Acadêmicas. [Digite o Local da Editora]: Editora Blucher, 2017. E-book. ISBN 9788580392722. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788580392722/>.
2. FELLOWS, P.J. Tecnologia de processamento de alimentos: princípios e práticas. 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2019.
3. FENNEMA, O.R.; DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química de alimentos de Fennema. 4ª ed. Artmed, 2010.
4. ORDOÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos – componente dos alimentos e processos, v. 1, Porto Alegre: Artmed, 2004.
5. ORDOÑEZ, J.A. Tecnologia de alimentos – alimentos de origem animal, v. 2, Porto Alegre: Artmed, 2004.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. OETTER, M; REGITANO-D'ARCE, M.A.B.; SPOTO, M.H.F. Fundamentos de ciência e tecnologia de alimentos. São Paulo: Manole, 2010.
2. ITAL. Indústria de alimentos 2030. Disponível em: <https://ital.agricultura.sp.gov.br/industria-de-alimentos-2030/>. Acesso em 04 de fevereiro de 2023.
3. Food Ingredients. Natureza e função das enzimas nos alimentos. Disponível em: [https://revista-fi.com.br/upload\\_arquivos/201606/2016060596305001464873911.pdf](https://revista-fi.com.br/upload_arquivos/201606/2016060596305001464873911.pdf). Acesso em 04 de fevereiro de 2023.
4. Aditivos alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia para diferentes categorias. Disponível em: <http://antigo.anvisa.gov.br/alimentos/aditivos-alimentares>

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Bioquímica geral e de Alimentos; Microbiologia aplicada à Nutrição; Composição dos Alimentos; Bromatologia; Higiene e Legislação dos Alimentos.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de agosto de 2022.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Técnica dietética     |
| <b>Carga Horária:</b> 80h | <b>Semestre:</b> 3º <b>PPC ANO:</b> 2022 |

**EMENTA:**

Conceituação de alimentos e seus derivados através da identificação das características físicas, químicas, biológicas e sensoriais dos alimentos. Pesos e medidas dos alimentos. Indicadores no preparo de alimentos. Métodos e técnicas de preparo e conservação de alimentos, melhorando sua digestibilidade, além do aproveitamento do alimento e nutrientes. Per captas.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Ao final da disciplina o estudante será capaz de reconhecer os fundamentos da técnica dietética no campo da ciência da nutrição. Aplicar os conhecimentos teóricos e práticos no preparo de alimentos, visando à preservação do valor nutritivo, obtenção de características sensoriais adequadas e noção de porções dos alimentos com apoio das técnicas de pesos e medidas de alimentos e dos indicadores de rendimento empregados na padronização de receitas e definição das porções. Identificar as técnicas básicas para o preparo de alimentos a partir das formas de transferência de calor.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

A partir da disciplina, como previsto no DCN do curso de Nutrição, os alunos serão capazes de conhecer a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano na atenção dietética, bem como exercer controle de qualidade dos alimentos em sua área de competência.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

Ao término da graduação o egresso deverá estar apto a planejar, prescrever, analisar, supervisionar, avaliar e acompanhar dietas e suplementos dietéticos, considerando a influência sócio, cultural e econômica do público alvo em questão, além de desenvolver e avaliar novas fórmulas ou produtos alimentares visando sua utilização na alimentação humana, garantindo segurança e custo-efetividade.

**CONTEÚDO:**

- Conceito e classificação dos alimentos. Objetivos da técnica dietética.
- Características físicas, químicas, biológicas e sensoriais dos alimentos.
- Técnicas para pesagem de alimentos e utilização de medidas caseiras.
- Indicadores no preparo de alimentos: fator de correção, fator de cocção e índice de reidratação.
- Métodos e técnicas de preparo e conservação de alimentos.
- Métodos de cocção e transferência de calor em alimentos.
- Absorção de óleo no preparo de alimentos.
- Estimativa da quantidade de sal de adição no preparo de alimentos.
- Determinação de per capita, rendimento de preparações e porções.
- Aproveitamento de partes não convencionais de alimentos.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. DOMENE, Semíramis Martins Á. Técnica Dietética - Teoria e Aplicações. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788527733571. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733571/>.
2. ORNELAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo dos alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2006.
3. PHILLIPPI, Sonia T. Nutrição e técnica dietética. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2019. E-book. ISBN 9788520454312. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454312/>.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SILVA, Analú B.; VENTURI, Ivonilce. Técnica dietética II. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595027787. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027787/>.
2. MCWILLIAMS, Margaret. Preparo de Alimentos: um Guia Prático para Profissionais. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2013. E-book. ISBN 9788520445037. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445037/>.

3. MONEGO, E. et al. Alimentos brasileiros e suas porções: um guia para avaliação do consumo alimentar. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.
4. CANDIDO, Cynthia C. Guia técnico de nutrição e dietética. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2019. E-book. ISBN 9788520453919. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9788520453919/>.
5. CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Técnicas Dietéticas. [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536521428. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9788536521428/>.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

[www.ceagesp.gov.br/entrepostos/servicos/produtos/sazonalidade-de-compras](http://www.ceagesp.gov.br/entrepostos/servicos/produtos/sazonalidade-de-compras)

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Os conteúdos abordados nesta disciplina servirão para embasar as disciplinas de Gastronomia e Nutrição e Higiene dos Alimentos e fazem interlocução com disciplinas de outros semestres como Bioquímica dos Alimentos e Tecnologia dos Alimentos, proporcionado aos alunos uma visão ampla dos alimentos, suas propriedades, as transformações físico químicas durante o processamento, o rendimento final e finalmente a utilização da porção desses alimentos pelo indivíduo saudável.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de agosto de 2022.

**4º SEMESTRE**

**PLANO DE APRENDIZAGEM**

|                           |  |                      |
|---------------------------|--|----------------------|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Nutrição nos Ciclos da Vida |                      |
| <b>Carga Horária:</b> 80h | <b>Semestre:</b> 4º                            | <b>PPC ANO:</b> 2022 |

**EMENTA:**

Situação da Saúde Materno-Infantil no Brasil e no Mundo. Contextualização das Políticas Públicas de Promoção e Saúde da mulher e pré-natal. Fisiologia e Metabolismo da gestação. Assistência e Avaliação nutricional no Pré-natal Nutrição na gravidez e lactação. Fatores epidemiológicos na gravidez e na lactação. Fatores de risco e principais Queixas na Gestação. Aleitamento materno - fisiologia e técnicas. Banco de Leite Humano. Orientação para o desmame. Aleitamento artificial. Nutrição do Lactente. Introdução Alimentar. Guia alimentar para crianças menores de 2 anos. Alimentação da Criança menor de 2 anos. Nutrição do pré-escolar e do escolar. Saúde e Nutrição da população adulta e idosa. Fatores que interferem no estado nutricional do adulto e idoso.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Capacitar o aluno para realização da orientação nutricional de indivíduos das mais diversas faixas etárias, de acordo com a realidade socioeconômica e cultural atual.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

A abordagem da disciplina permitirá que o aluno desenvolva habilidades para reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e

contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema; contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos envolvendo a população abordada na disciplina; 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 da população abordada na disciplina; atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional, sendo capaz de avaliar e orientar gestantes, nutrízes e lactentes; avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional; planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas e suplementos dietéticos para indivíduos sadios e enfermos envolvendo a população abordada na disciplina; contemplar, como Nutricionista, as necessidades sociais da saúde, com ênfase no Sistema Único de Saúde (SUS).

#### **CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As atividades desenvolvidas em aula, como discussões, seminários e apresentações em grupo, irão contribuir para o desenvolvimento de habilidades e competências necessárias para o futuro profissional nutricionista. Através dessas atividades, será desenvolvida nos alunos a capacidade de raciocínio lógico e crítico, para identificar os problemas da sociedade, e analítico para procurar soluções para os mesmos; além da capacidade comunicação e liderança, de trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade.

#### **CONTEÚDO:**

- Aleitamento Materno
- Fórmulas infantis e Introdução alimentar
- Guia alimentar para menores de 2 anos
- Obesidade na infância e adolescência.
- Saúde e Nutrição da população adulta e idosa.
- Guia Alimentar para a População Brasileira.
- Fatores que interferem no estado nutricional do adulto e idoso.
- Avaliação Nutricional e Recomendações Nutricionais.
- Estratégias de intervenção e planejamento alimentar.

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. CARDOSO, Marly Augusto (COORD.) NUTRIÇÃO HUMANA. SÃO PAULO: GUANABARA KOOGAN, 2017. 344 p.
2. BARBOSA, Janine M.; NEVES, Conciana Maria Andrade F.; ARAÚJO, Luciana Lima D. Guia Ambulatorial de Nutrição Materno-infantil MedBook Editora, 2013. (minha biblioteca)
3. CARVALHO, Marcus Renato D.; GOMES, Cristiane F. Amamentação - Bases Científicas. Grupo GEN, 2016. (minha biblioteca)

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Atenção ao pré-natal de baixo risco. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (Cadernos de Atenção Básica, 32). Disponível online
2. PALMA, Domingos; ESCRIVÃO, Maria Alete Meil S.; OLIVEIRA, Fernanda Luisa C. Guia de Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência. Editora Manole, 2009. (minha biblioteca)
3. VITOLLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rúbio, 2015. (Biblioteca Física)
4. WEFFORT, Virgínia Resende S.; LAMOUNIER, Joel A. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. 2a ed. Editora Manole, 2017. (minha biblioteca)

5. SILVA, Maria de Lourdes do Nascimento da; MARUCCI, Maria de Fátima N.; ROEDIGER, Manuela de A. Tratado de Nutrição em Gerontologia. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520450222. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520450222/>

#### LEITURAS COMPLEMENTARES:

serão selecionados artigos científicos para leitura complementar e disponibilizado vídeo didático sobre desenvolvimento embrionário na gestação.

1. KARNOPP, E.V. et al. Food consumption of children younger than 6 years according to the degree of food processing. J Pediatr (Rio J). p. 93, p. 70-78, 2017.
2. PEREIRA, I.F.S. et al. Estado nutricional de idosos no Brasil: uma abordagem multinível. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v.32, n. 5, e00178814, mai. 2016.
3. VIEIRA D.A.; CASTRO, M.A.; FISBERG, M.; FISBERG, R.M. Nutritional quality of dietary patterns of children: are there differences inside and outside school? J Pediatr (Rio J). v. 93, p. 47-57, 2017.

#### ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:

serão abordados temas articulados com outras disciplinas, como avaliação nutricional; Educação Alimentar e Nutricional, uma vez que será enfatizada a relevância das práticas e princípios da EAN nos diversos ciclos de vida; Técnica Dietética, já que será desenvolvida atividade prática em que os alunos deverão desenvolver preparações para consumo, além do uso de alimentos funcionais durante a gestação, Técnica Dietética, Dietoterapia e Planejamento de cardápio.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de outubro de 2022.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

|                           |   |                      |
|---------------------------|---|----------------------|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Parasitologia Humana |                      |
| <b>Carga Horária:</b> 40h | <b>Semestre:</b> 4º                     | <b>PPC ANO:</b> 2022 |

#### EMENTA:

Noções fundamentais de parasitologia humana. Vias de transmissão de infecções parasitárias provocadas por protozoários, helmintos e artrópodes. Sintomas, aspectos clínicos e profilaxia. Técnicas de diagnóstico. Inter-relação entre nutrição, alimentos, higienização e enteroparasitoses.

#### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

Ao final da disciplina o aluno deverá ser capaz de diferenciar as doenças parasitárias em relação à sintomatologia, diagnóstico, epidemiologia e profilaxia. O aluno deverá ainda ser capaz de discorrer a cerca dos meios de transmissão, da importância da nutrição para as doenças parasitárias e das principais técnicas de diagnóstico.

#### HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):

A partir da disciplina de Parasitologia, o aluno será capaz de desenvolver bases para comunicação multiprofissional, bem como auxiliar no entendimento da responsabilidade e compromisso com a educação permanente.

#### CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:

As atividades no âmbito da disciplina, procuram contribuir fornecendo base teórica fundamentada, possibilitando assim, atuação crítica do profissional. Ademais, contribui enfatizando e estimulando à

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

constante atualização, a partir de fontes científicas, e da aplicação da ciência nas diversas áreas de atuação do profissional.

**CONTEÚDO:**

- Introdução a parasitologia humana.
- Relação Parasito-Hospedeiro
- Epidemiologia
- Biologia, transmissão, sintomatologia, profilaxia e diagnóstico para infecções parasitárias provocadas por:
  - Protozoários: Leishmaniose, Trypanosoma, Giardia, Amebíase, Toxoplasma, Sarcocystis, Cryptosporidium, Balantidium coli. (verificar se é nome de protozoário ou protozooses)
  - Helmintos: Schistosoma mansoni, Teníase e Cisticercose, Ascaris lumbricoides, Larva Migrans, Enterobius vermicularis
  - Artrópodes: Ixodidae (carrapatos), Siphonaptera (pulgas), Anoplura (piolhos).
- Técnicas básicas de diagnóstico

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. FERREIRA, Marcelo U. Parasitologia Contemporânea. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, GEN, 2020. (minha biblioteca)
2. MONTEIRO, Sílvia G. Parasitologia na Medicina Veterinária, 2ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. (minha biblioteca)
3. PAWLINA, W. Ross Histologia - Texto e Atlas. 8ª edição. Rio de Janeiro. Grm/Guanabara Koogan, 2021. (minha biblioteca)
4. REY, L. Parasitologia. 4. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. (minha biblioteca)
5. SIQUEIRA-BATISTA, R. Parasitologia - Fundamentos e Prática Clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2020. (minha biblioteca)

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. MONTEIRO, S. G. Parasitologia na Medicina Veterinária, 2ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017. (minha biblioteca)
2. REY, L. Bases da Parasitologia Médica, 3ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009. (minha biblioteca)
3. ZEIBIG, E. Parasitologia Clínica - Uma Abordagem Clínico-Laboratorial. 2ª edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. (minha biblioteca)

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. Atlas Eletrônico de Parasitologia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Disponível em: <<http://www.ufrgs.br/para-site/siteantigo/alfabe.htm>>
2. Sociedade Brasileira de Parasitologia. Disponível em: <<http://www.parasitologia.org.br/>>
3. Center for Disease Control and Prevention. Disponível em: <[www.dpd.cdc.gov/dpdx/Default.htm](http://www.dpd.cdc.gov/dpdx/Default.htm)>

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Os conteúdos abordados na disciplina de parasitologia humana contribuem para o desenvolvimento proveitoso de disciplinas como Imunologia, Higiene e Legislação de Alimentos, Saúde Pública e Segurança Alimentar.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de outubro de 2022.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

|                           |                                 |                      |
|---------------------------|---------------------------------|----------------------|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Bromatologia |                      |
| <b>Carga Horária:</b> 40h | <b>Semestre:</b> 4º             | <b>PPC ANO:</b> 2022 |

### EMENTA:

Introdução à Bromatologia, com o reconhecimento dos componentes químicos dos alimentos, além de sua aplicabilidade e toxicidade. Estudo químico bromatológico dos grupos de alimentos, bem como o uso de aditivos alimentares e suas legislações, além de conhecer os principais grupos de alimentos funcionais: probióticos, prebióticos e simbióticos.

### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

Abordar as principais características e funções dos alimentos, bem como sua composição química e suas características funcionais. Ao final da disciplina o aluno será capaz de identificar os componentes químicos dos alimentos bem como sua aplicabilidade.

### HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):

Ao final da disciplina de Bromatologia, o aluno será capaz de aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética. Estará apto também a desenvolver atividades de auditoria, assessoria, consultoria na área de alimentação e nutrição, bem como 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.

### CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:

As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento teórico e prático suficiente que garanta ao futuro nutricionista capacidade de raciocínio lógico e crítico, para identificar os problemas da sociedade, e analítico para procurar soluções para eles. Pretende-se com a disciplina, formar profissionais capazes de trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade, com o objetivo de promover ação transformadora na sociedade, por meio da execução de programas de educação nutricional, atuação em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar, nutricional e sanitária.

### CONTEÚDO:

- Introdução a Bromatologia: Aplicabilidade, conceitos básicos, evolução histórica, relação com as demais ciências básicas;
- Conceito de alimentos e produtos alimentícios;
- Proteínas, gorduras e carboidratos: Conceito, classificação, composição química e análises físico-químicas;
- Vitaminas, minerais e água: Conceito, classificação, composição química, análises físico-químicas;
- Características funcionais dos alimentos: probióticos, prebióticos e simbióticos;
- Enzimas proteolíticas presentes em frutas: bromelina, papaína e ficina;
- Segurança dos alimentos e adulterações nos alimentos;
- Análise de alimentos: Análise de umidade e análise sensorial;
- Aditivos alimentares: conceitos e aplicabilidade na indústria de alimentos.
- Adulterações nos alimentos;

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:



1. DAMODARAN, S.; PARKIN, K. L. Química de Alimentos de Fennema. Ed. Artmed, 5ª Edição, 2019. (minha biblioteca).
2. NICHELE, F.R.M. Bromatologia. Ed. Sagah, 1ª edição. 2018. (minha biblioteca).
3. PHILIPPI, S. T. Tabela de composição dos alimentos: suporte para a decisão nutricional. Ed. Manole, 5ª Ed. 2016. (minha biblioteca).

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. Ed. Manole, 6ª edição. São Paulo, 2020. (minha biblioteca).
2. GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. Ed. Manole, 6ª edição. 2019. (minha biblioteca).
3. OLIVEIRA, A.F.; STORTO, L.J. Tópicos em ciências e tecnologia de alimentos: resultado de pesquisa acadêmica. Ed. Blucher, volume 2, 2016. (minha biblioteca).
4. PIMENTEL, C.V.M.B.; ELIAS, M.F.; PHILIPPI, S.T. Alimentos funcionais e compostos bioativos. Ed. Manole, 1ª edição, 2019. (minha biblioteca).
5. RIBEIRO, E.P.; SERAVALLI, E.A.G. Química de alimentos. Ed. Blucher. 2ª edição, 2007. (minha biblioteca).

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. FELLOWS, P.J. Tecnologia de processamento de alimentos: princípios e práticas. 4ª ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. (minha biblioteca)
2. RAMOS, Elissandra de Carvalho et al. Efeitos da disbiose e suplementação de probióticos na ansiedade. Saúde em Foco: Temas Contemporâneos, [S.l.], v. 3, p. 260-271, 2020. Disponível em: <https://downloads.editoracientifica.org/articles/201001605.pdf>.
3. SALES, A. Importância da vitamina D em COVID-19. Revista Ibero-Americana de Humanidades, Ciências e Educação, São Paulo, v. 7, n. 7, p. 1060-1081, 2021. Disponível em: <https://www.periodicorease.pro.br/rease/article/view/1746/726>

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Os conteúdos ministrados nessa disciplina servirão de embasamento e serão associados a demais disciplinas correlatas como higiene e legislação dos alimentos, tecnologia de alimentos, técnica dietética e gastronomia e nutrição e planejamento de cardápio.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de outubro de 2022.

**PLANO DE APRENDIZAGEM**

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Segurança Alimentar e Nutricional |
| <b>Carga Horária:</b> 40h | <b>Semestre:</b> 4º <b>PPC ANO:</b> 2022             |

**EMENTA:**

O nutricionista e as ações da nutrição em saúde. Conceitos e princípios de segurança alimentar e nutricional. Situação nutricional da população brasileira. O direito humano à alimentação adequada. Programas de segurança alimentar e nutricional. Doenças associadas as carências e aos excessos alimentares. Vigilância alimentar e nutricional. Temas contemporâneos de nutrição e saúde pública.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Capacitar o aluno a interpretar os indicadores epidemiológicos que evidenciam a realidade social e ambiental que impactam na nutrição da população nacional. Espera-se que o aluno desenvolva visão crítica frente as políticas e programas sociais de alimentação e nutrição bem como compreenda a transição nutricional e suas origens na sociedade contemporânea.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

Na disciplina o aluno desenvolverá a habilidade de compreensão da situação nutricional da população em âmbito nacional e internacional, percebendo o nutricionista como profissional essencial para a promoção de saúde e segurança alimentar. Estará apto a realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição. O aluno deverá também compreender o papel do nutricionista na elaboração, execução e tomada de decisões de políticas públicas que garantam a segurança alimentar e evitem doenças associadas as carências e/ou excessos alimentares. O aluno será instigado a entender que as pesquisas que relacionam o consumo alimentar com insegurança alimentar são constantemente necessárias origens à promoção da saúde e capacitação profissional.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

A disciplina contribuirá para a capacitação do profissional na área de promoção a saúde por meio da compreensão da situação nutricional da população em âmbito nacional e internacional. Ao longo da disciplina o aluno deve desenvolver a visão crítica em relação aos programas de segurança alimentar e nutricional de modo a dialogar com os diversos profissionais envolvidos na elaboração, execução e fiscalização das normativas. Por meio da exposição dialogada e discussões em sala, espera-se que o aluno esteja apto a tomar decisões com embasamento científico que garantam a segurança alimentar e nutricional da população, considerando fatores biológicos, econômicos e socioculturais.

**CONTEÚDO:**

- Segurança alimentar e nutricional.
- O direito à alimentação adequada.
- Produção mundial de alimentos, sustentabilidade, transgenia, controle de qualidade e acessibilidade.
- Instrumentos e inquéritos para a avaliação da segurança alimentar e nutricional.
- Programas de segurança alimentar e nutricional.
- Sistema de vigilância alimentar e nutricional.
- Desvios nutricionais e doenças associadas às carências, aos excessos e a erros alimentares.
- Nutrição em situações emergenciais.
- Temas contemporâneos de nutrição e saúde pública.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. OLIVEIRA, Julicristie Machado de. Nutrição em saúde coletiva: epidemiologias, evidências e políticas. Barueri/SP: Editora Manole, 2022. (minha biblioteca)
2. SARTI, Flavia M.; TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da S. Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos. Barueri/SP: Editora Manole, 2017. (minha biblioteca)
3. SOUZA, Rudson Edson Gomes de. Saúde e nutrição. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2015. (minha biblioteca)

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BRASIL. Ministério da Saúde. O SUS de A à Z: garantindo saúde nos municípios. 3. ed. Brasília: Editora do Ministério da Saúde, 2009. Disponível em: [https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/sus\\_az\\_garantindo\\_saude\\_municipios\\_3ed\\_p1.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/sus_az_garantindo_saude_municipios_3ed_p1.pdf)

2. CERVATO-MANCUSO, Ana M.; FIORE, Elaine G.; REDOLFI, Solange Cavalcante da S. Guia de Segurança Alimentar e Nutricional. Barueri/SP: Editora Manole, 2015. (minha biblioteca)
3. COSTA, Aline A Z.; HIGA, Camila B O. Vigilância em saúde Porto Alegre: SAGAH -Grupo A, 2019. (minha biblioteca)
4. MOREIRA, Taís C.; ARCARI, Janete M.; COUTINHO, Andreia O R.; et al. Saúde coletiva. Porto Alegre: SAGAH -Grupo A, 2018. (minha biblioteca)
5. ORDONEZ, Ana M.; PAIVA, Andrei V. Políticas públicas de alimentação e nutrição. Porto Alegre: SAGAH -Grupo A, 2017. (minha biblioteca)

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. BATISTA FILHO, M.; RISSIN, A. A transição nutricional no Brasil: tendências regionais e temporais. Cad S Públ 2003; 19(Supl 1):181-91.
2. ENTENDA O SISTEMA ÚNICO DE SAÚDE – SUS. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-de-a-a-z/s/sus#:~:text=O%20Sistema%20%C3%9Anico%20de%20Sa%3%BAde,toda%20a%20popula%C3%A7%C3%A3o%20do%20pa%C3%ADs>.
3. POLÍTICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – PNAN. Disponível em: [https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_alimentacao\\_nutricao.pdf](https://bvsm.s.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf)

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Na disciplina de Saúde Pública e Segurança Alimentar espera-se que o aluno tenha um bom conhecimento prévio da disciplina de Saúde Coletiva e Educação Nutricional. Além disso, o aluno poderá fazer a articulação com o conteúdo administrado na disciplina de fitoterapia aplicada a Nutrição.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de outubro de 2022.

**PLANO DE APRENDIZAGEM**

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Epidemiologia e Nutrição |
| <b>Carga Horária:</b> 40h | <b>Semestre:</b> 4º <b>PPC ANO:</b> 2022    |

**EMENTA:**

Introdução ao estudo da Epidemiologia. Processo saúde-doença, principalmente os relacionados à nutrição, assim como seus fatores condicionantes e determinantes. Distribuição das doenças e agravos à Saúde Coletiva. Medidas de Saúde Coletiva (Indicadores). Fenômenos de Transição: epidemiológica e demográfica. Vigilância em Saúde. Método da pesquisa epidemiológica. Epidemiologia Nutricional.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Possibilitar a organização dos estudos acadêmicos em relação aos processos saúde/doença e coletividade; refletir sobre importância da epidemiologia no âmbito nutricional; favorecer o entendimento dos estudos epidemiológicos e a aplicabilidade destes na nutrição populacional.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

Após o término da disciplina, o aluno deverá ter desenvolvido habilidades e competências relacionadas: 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; Desenvolver formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária; atuar em equipes

multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional, destinadas a planejar, coordenar, supervisionar, implementar, executar e avaliar atividades na área de alimentação e nutrição e de saúde; reconhecer a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema.

### **CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As atividades no âmbito da disciplina, procuram contribuir fornecendo base teórico-prática fundamentada, favorecendo assim, o raciocínio lógico e crítico para identificar os problemas de saúde nutricional com um olhar analítico voltado à coletividade; auxilia no embasamento teórico para tomada de decisões e, também, na prevenção e promoção da saúde. Promove o pensamento crítico e amplia a comunicação para a atenção à saúde e trabalho em equipes multidisciplinares.

### **CONTEÚDO:**

- Introdução à Epidemiologia: definição, objetivos, finalidade, histórico, contextualização da epidemiologia nutricional. Conceitos epidemiológicos;
- Indicadores Epidemiológicos e Medidas de Ocorrências de doenças: Taxas (mortalidade, incidência, prevalência); Razão Simples (homens/mulheres, rural/urbana); Proporção (letalidade); Índice (IMC); Endemia; Epidemia; Pandemia; Surto Epidêmico; Incidência; Prevalência;
- O processo saúde doença: e evolução das concepções de saúde e doença, o modelo unicausal e multicausal das doenças. História Natural da Doença e níveis de ação (primário, secundário e terciário);
- Estudos Epidemiológicos: Relato de Caso, Série de Casos, Caso-Controle, Coorte, Ecológico, Ensaios Clínicos;
- Epidemiologia Nutricional: Epidemiologia da Desnutrição; Epidemiologia da Obesidade; Epidemiologia do Diabetes Mellitus; Epidemiologia da Hipertensão Arterial Sistêmica; Epidemiologia da Hipovitaminose A e Desmame Precoce; Epidemiologia da Anemia Ferropriva; Epidemiologia dos Transtornos Alimentares (Anorexia Nervosa e Bulimia Nervosa; Epidemiologia da Síndrome Metabólica.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. FRANCO, L.J; PASSOS, A. D. C. Fundamentos da Epidemiologia. 3. Ed. Barueri/SP: Manole, 2022. (minha biblioteca)
2. GORDIS, Leon. Epidemiologia. 5ª edição, Rio de Janeiro, Thieme Brazil, 2017. (minha biblioteca)
3. OLIVEIRA, Julicristie Machado de. Nutrição em saúde coletiva: epidemiologias, evidências e políticas. Barueri/SP, Editora Manole, 2022. (minha biblioteca)

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. FLETCHER, Grant S. Epidemiologia clínica: elementos essenciais. 6ª edição, Porto Alegre: Artmed - Grupo A, 2021. (minha biblioteca)
2. PEREIRA, M.G. Epidemiologia: teoria e prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995. (minha biblioteca)
3. ROTHMAN, Kenneth; GREENLAND, Sander; LASH, Timothy. Epidemiologia moderna. 3ª edição, Artmed - Grupo A, 2011. (minha biblioteca)
4. ROUQUAYROL, Maria Z.; GURGEL, Marcelo. Rouquayrol - Epidemiologia e saúde. 8ª edição. Rio de Janeiro: MedBook Editora, 2017. (minha biblioteca)
5. SOUZA, Rudson Edson Gomes de. Saúde e nutrição. São Paulo: Cengage Learning Brasil, 2015. (minha biblioteca)

### **LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. Vídeo “Na trilha da febre amarela”: <http://revistapesquisa.fapesp.br/2018/02/05/na-trilha-da-febre-amarela/>
2. Texto “Processo Saúde-Doença”: [https://www.unasus.unifesp.br/biblioteca\\_virtual/esf/2/unidades\\_conteudos/unidade01/unidade01.pdf](https://www.unasus.unifesp.br/biblioteca_virtual/esf/2/unidades_conteudos/unidade01/unidade01.pdf)
3. Artigos:  
[http://docs.bvsalud.org/biblioref/2017/09/849232/gg-v11n1\\_pt\\_18-24.pdf](http://docs.bvsalud.org/biblioref/2017/09/849232/gg-v11n1_pt_18-24.pdf)  
[https://www.scielo.org/article/ssm/content/raw/?resource\\_ssm\\_path=/media/assets/rpsp/v32n3/v32n3a03.pdf](https://www.scielo.org/article/ssm/content/raw/?resource_ssm_path=/media/assets/rpsp/v32n3/v32n3a03.pdf)  
<http://www.scielo.br/pdf/jvb/v10n3/09.pdf>  
<http://www.scielo.br/pdf/csp/v28n4/04.pdf>  
<http://www.scielo.br/pdf/abc/v97n3/aop07011.pdf>

#### ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:

Os conteúdos abordados na disciplina de Epidemiologia da Nutrição contribuem para o embasamento de teorias e pensamentos críticos, de grande importância para disciplinas como Dietoterapia I e II, na qual serão necessárias informações pertinentes ao padrão epidemiológico e nutricional observado atualmente na população brasileira. A disciplina em questão também será aproveitada como base para a disciplina de saúde pública e segurança alimentar, garantindo interface entre a condição de saúde populacional e as intervenções governamentais para proteção social e a disciplina de Metodologia da Investigação científica e Trabalho de conclusão de curso I e II, sendo possível, utilizar o conteúdo aplicado em Epidemiologia para interpretação e desenvolvimento de pesquisa científica nas áreas de saúde pública e clínica.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de outubro de 2022.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Avaliação Nutricional |
| <b>Carga Horária:</b> 80h | <b>Semestre:</b> 4º <b>PPC ANO:</b> 2022 |

#### EMENTA:

Métodos e técnicas de abordagem da ingestão dietética e avaliação da informação dietética, inquéritos alimentares. Indicadores do estado nutricional. Métodos e Técnicas de Avaliação do Estado Nutricional e de Composição Corporal. Triagem Nutricional e Desnutrição intra-hospitalar. Parâmetros antropométricos para o indivíduo enfermo. Antropometria para pacientes com Paralisia Cerebral e Síndrome de Down. Sinais clínicos e físicos para o diagnóstico nutricional. Exames bioquímicos na avaliação nutricional de adultos e crianças. Estimativa de gasto energético para indivíduos enfermos.

#### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

Adquirir noções relacionadas aos diversos procedimentos que permitem realizar a avaliação do estado nutricional e diagnosticar o estado nutricional do indivíduo e da população saudável e enferma, através dos indicadores antropométricos mais utilizados; avaliar a dieta consumida, bem como os hábitos e preferências alimentares do indivíduo e da população, por meio dos inquéritos dietéticos qualitativo e quantitativo; conhecer e realizar técnicas associadas à coleta de informações e conhecer procedimentos, objetivos de exames realizados por aparelhos, como impedância bioelétrica e adipômetro. O aluno deverá ser capaz de utilizar os protocolos para triagem nutricional de pacientes enfermos e aplicar no rastreamento de desnutrição intra-hospitalar, assim como identificar e compreender os parâmetros antropométricos, indicadores de sinais e sintomas físicos/clínicos e os exames bioquímicos relevantes para o diagnóstico

nutricional de indivíduos enfermos e, finalmente, aprender a utilizar equações preditivas do gasto energético de pacientes enfermos em condições específicas.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

Após o término da disciplina, o aluno deverá ter desenvolvido habilidades e competências relacionadas: a aplicação de métodos e técnicas de avaliação do padrão alimentar de indivíduos e população, bem como métodos qualitativos e quantitativos de avaliação do perfil nutricional e antropométrico; o graduando deverá ser capaz de tomar decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, de equipamentos, de procedimentos e de práticas para a avaliação nutricional. Ter conhecimento para aplicar e interpretar os parâmetros antropométricos, indicadores de sinais e sintomas físicos/clínicos e os exames bioquímicos relevantes para o diagnóstico nutricional de doentes e estar capacitado a escolher a equação indicada, aplicar e interpretar a estimativa de gasto energético de pacientes enfermos em diferentes condições patológicas.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento teórico e prático suficiente que garanta promoção, manutenção e ou recuperação do estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais, além de desenvolver e aplicar métodos e técnicas de avaliação e diagnóstico a fim de acompanhar o estado nutricional o mais precocemente possível, com o objetivo de intervir e recupera a saúde do indivíduo enfermo ou em risco nutricional. Deverá ainda estar continuamente atualizado de modo a poder contribuir com o conhecimento sobre rastreamento e diagnóstico nutricional com vistas a promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos enfermos. Seu domínio de conteúdo deverá permitir a aplicação da Avaliação Nutricional como marco inicial que norteará a intervenção nutricional.

**CONTEÚDO:**

- Anamnese Nutricional e Inquéritos alimentares e Índice de qualidade da dieta
- Aplicações práticas da Ingestão Dietética de Referência (DRI'S)
- Avaliação Antropométrica: Indicadores antropométricos - Peso, estatura e circunferências
- Composição corporal: Métodos diretos e indiretos de Avaliação de Composição Corporal (Dobras cutâneas e Bioimpedância)
- Avaliação nutricional da criança e adolescente: Curvas de crescimento e estadiamento puberal [Interpretação de gráficos e tabelas e noções de distribuição (Escore Z, Percentil)]
- Triagem nutricional e desnutrição intra hospitalar
- Parâmetros antropométricos para indivíduos enfermos
- Antropometria para pacientes portadores de paralisia cerebral (PC)
- Antropometria para pacientes portadores de Síndrome de Down (SD)
- Semiologia nutricional
- Exames bioquímicos no diagnóstico nutricional de adultos e crianças
- Estimativa de gasto energético para pacientes enfermos

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. RIBEIRO, Sandra Maria L.; MELO, Camila Maria de; TIRAPÉGUI, Julio. Avaliação Nutricional - Teoria e Prática, 2ª edição. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788527733694. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733694/>.
2. TIRAPÉGUI J., RIBEIRO S.M.L. Avaliação Nutricional: Teoria e Prática. São Paulo: Guanabara Koogan, 2016.
3. SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. Manole. 9ª Edição, Volume I. São Paulo, 2003. [Disponível na Biblioteca virtual]

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. MARCHIONI, Dirce Maria L.; GORGULHO, Bartira M.; STELUTI, Josiane. Consumo alimentar: guia para avaliação. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2019. E-book. ISBN 9788520456194. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520456194/>.
2. MOREIRA, M. A. Medidas caseiras no preparo dos alimentos. 2 ed. Goiânia: AB, 2002.
3. VITOLLO, M. R. (ORG.). Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015.
4. SANTOS, Eliane Cristina dos; GOMES, Clarissa Emília T. Deficiências Nutricionais - Técnicas de Avaliação, Prevenção de Doenças e Diagnóstico. [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536520841. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536520841/>
5. RAO, L V.; SNYDER, L M. Wallach - Interpretação de Exames Laboratoriais. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788527739153. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527739153/>.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Vigilância Alimentar e Nutricional/SISVAN. Orientações Básicas para coleta, processamento, análise de dados e Informação em Serviços de Saúde. Brasília: MS, 2004. p. 22 (Série A. Normas e Manuais Técnicos).
2. [www.cdc.gov](http://www.cdc.gov)
3. [www.saude.gov.br](http://www.saude.gov.br)
4. [www.capes.gov.br](http://www.capes.gov.br)
5. <http://bums.saude.gov.br>

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Os conteúdos ministrados nessa disciplina servirão de embasamento e serão associados a demais disciplinas correlatas como Dietoterapia, Nutrição nos ciclos da Vida, bem como planejamento de cardápio, uma vez que todas essas disciplinas utilizarão os conteúdos ministrados na Avaliação Nutricional como base para desenvolvimento de terapias nutricionais, educação nutricional individual e em grupos, além de conhecimento específico da composição corporal e métodos de diagnóstico do estado nutricional bem como suas aplicabilidades na saúde do indivíduo. Se integra também com as disciplinas de Parasitologia Humana, Farmacologia e Terapia Nutricional em cuidados intensivos, na medida em que prepara o nutricionista a realizar o diagnóstico nutricional ao indivíduo enfermo e a elaborar planos de intervenção nutricional em situações específicas de ciclos da vida e de doença.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de outubro de 2022.

**5º SEMESTRE**

**PLANO DE APRENDIZAGEM**

|                           |                                 |                      |
|---------------------------|---------------------------------|----------------------|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Farmacologia |                      |
| <b>Carga Horária:</b> 40h | <b>Semestre:</b> 5º             | <b>PPC ANO:</b> 2022 |

**EMENTA:**

Introdução à farmacologia. Farmacocinética: absorção, distribuição, metabolismo e excreção de drogas. Farmacodinâmica: mecanismo de ação de drogas e efeitos colaterais. Interações medicamentosas entre

fármacos e nutrientes. Fatores que alteram o efeito das drogas na absorção, distribuição, metabolismo e excreção.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Ao final da disciplina o estudante será capaz de entender conhecimentos básicos de farmacologia e estar preparado para a prestação de serviços quando o paciente estiver usando drogas que interagem com os nutrientes da dieta.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

A partir da disciplina de Farmacologia, o aluno será capaz de desenvolver bases para comunicação multiprofissional, bem como auxiliar no entendimento da responsabilidade e compromisso com a educação permanente. O aluno estará apto a desenvolver atividades nas áreas como nutrição clínica, alimentação e saúde coletiva, além da pesquisa e docência. A disciplina contribui ainda para a decisão segura na manutenção e recuperação da saúde.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

A disciplina visa contribuir para a formação generalista, com fundamentação teórico-prática, consciente e crítica, de acordo com a realidade social e formação interdisciplinar na área de ciências da saúde.

**CONTEÚDO:**

- Conceitos básicos da Farmacologia.
- Farmacocinética e Farmacodinâmica.
- Interações Droga-Nutrientes.
- Antiinflamatórios, Antibióticos, Antianêmicos.
- Drogas para o tratamento da obesidade.
- Drogas para o tratamento do diabetes Mellitus e hiperglicemias.
- Farmacologia do Sistema Gastrointestinal.
- Farmacologia do Sistema Nervoso.
- Farmacologia Renal e Cardiovascular.
- Esteróides Androgênicos Anabolizantes.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. RITTER, J.M.; DALE, MM. Farmacologia. 4. Ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2001.
2. PAGE, C.; et al. Farmacologia Integrada. 2. Ed. São Paulo: Manole, 2004.
3. CARELLE,A.C.; CÂNDIDO,C.C. Nutrição e Farmacologia. São Paulo: Érica, 2014. [Disponível na Minha Biblioteca]
4. LÜLLMANN, H., MOHR,k., HEIN,L. Farmacologia: Texto e atlas. 7a. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2015. [Disponível na Minha Biblioteca]
5. BERTRAM,G.K.,VANDERAH, T.W. Farmacologia básica e clínica. 15a. Ed. Porto Alegre: Artmed, 2023. [ Disponível na Minha Biblioteca]

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SADOCK, B.J.; SADOCK, V.A.; SUSSMAN, N. Farmacologia psiquiátrica de Kaplan e Sadock. 4. ed. São Paulo: Artmed, 2007.
2. SCHOR, N.; BOIM, M.A.; DOS SANTOS, O.F.P. Bases moleculares da biologia, da genética e da farmacologia. São Paulo: Atheneu, 2003. v. 1.
3. LIMA, D. R. Manual de farmacologia clinica, terapêutica e toxicológica. 1. ed. Guanabara Koogan: Rio de Janeiro, 2004.



4. BRUNTON, L. L., DANDAN, R. H., KNOLLMANN, B. C. As bases farmacológicas da terapêutica de Godman & Gilman. 13a.ed. São Paulo: AMGH, 2019. [ Disponível na Minha Biblioteca ]

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. MAHAM, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 12ª edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 1351 p. Capítulo 9.
2. MOURA MRL, REYES FGR. Interação fármaco-nutriente: uma revisão. Rev. Nutr. 2002. 15(2):223-38.
3. NELZIR TRINDADE REIS. Nutrição Clínica – Interações. 1ª ed. Rio de Janeiro: Ed Rubio, 2004.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

A disciplina fornece bases para o entendimento dos efeitos dos medicamentos no tratamento de doenças infecciosas, contribuindo para o desenvolvimento das disciplinas de Parasitologia Humana e Microbiologia Aplicada à Nutrição. Também compreende o tratamento farmacológico de doenças não infecciosas, contribuindo para o entendimento da disciplina Patologia Geral e da Nutrição. A disciplina promove o estudo da relação droga-nutriente, articulando com as disciplinas de Nutrição Humana Básica, Nutrição e Dietética do Adulto e do Idoso e Terapia e Suporte Nutricional e Nutrição Materno-Infantil.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de novembro de 2022.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

|                           |   |                      |
|---------------------------|---|----------------------|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Planejamento de Cardápio |                      |
| <b>Carga Horária:</b> 80h | <b>Semestre:</b> 5º                         | <b>PPC ANO:</b> 2022 |

**EMENTA:**

Definição e objetivos do planejamento de cardápios. Critérios para elaboração de cardápios. Avaliação qualitativa de cardápios. Planejamento, análise e execução de cardápios para indivíduos, coletividades sadias, com patologias ou em condições especiais.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Proporcionar ao aluno o domínio do planejamento de cardápios nas diversas modalidades de Unidades Produtoras de Refeições e para diferentes ciclos da vida. Realizar harmonização e adequação nutricional quanti a quantitativa baseada em macro e micronutrientes, do cardápio para indivíduos ou coletividades sadias e enfermas, em diferentes contextos e faixas etárias.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

pós o término da disciplina, o aluno deverá ser capaz de aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética, contribuindo para manter, promover ou recuperar o estado nutricional de indivíduos por meio da formulação e execução de programas de educação nutricional, de vigilância nutricional, alimentar. A partir dos conhecimentos adquiridos na disciplina de planejamento de cardápio, o graduando terá conhecimento teórico-prático para planejar, prescrever, analisar, supervisionar e avaliar dietas para indivíduos sadios e enfermos, visando a melhoria das condições de saúde da população.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento suficiente para desenvolver ações nas quatro esferas de atenção à saúde, prevenindo, promovendo, protegendo e reabilitando o indivíduo ou a coletividade a qual está inserido. O futuro nutricionista também estará capacitado a atuar nas áreas de alimentação coletiva e individual, planejando dietas, intervenções nutricionais, com vista em manter e ou melhorar as condições de saúde da coletividade assistida.

**CONTEÚDO:**

- Técnicas de organização de cardápios - Regras gerais de elaboração de cardápios;
- Planejamento estratégico de cardápios para diferentes unidades produtora de refeições
- Recomendações alimentares para diferentes ciclos de vida.
- Cardápios para diferentes ciclos da vida (gestantes, nutrízes, pré-escolar, escolar, adolescentes)
- Cardápios para situações especiais
- Recomendações Alimentares e Nutricionais para população com doenças crônicas;
- Recomendações Alimentares e Nutricionais para reabilitação;
- Recomendações Alimentares e Nutricionais para população com alergias e intolerâncias alimentares;
- Recomendações Alimentares e Nutricionais para população idosa com comorbidades (senilidade)
- Recomendações Alimentares e Nutricionais para população deficiência nutricional (desnutrição aguda e crônica, anemias)
- Gastronomia e Nutrição

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. Cardápios - Guia Prático para a Elaboração. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735360. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735360/>.
2. DOMENE, Semíramis Martins Á. Técnica Dietética - Teoria e Aplicações. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788527733571. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733571/>.
3. PHILIPPI, Sonia T. Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2021. E-book. ISBN 9786555763065. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555763065/>.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. PHILIPPI, Sonia T.; AQUINO, Rita de Cássia de. Dietética: Princípios para o Planejamento de uma Alimentação Saudável. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448670. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448670/>.
2. UNICAMP. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO). 4ª Edição. Ministério da Saúde, 2011.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Manual instrutivo das ações de alimentação e nutrição na Rede Cegonha. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.
5. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção à saúde. Guia Alimentar para Crianças Brasileira menores de 2 anos. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO/INTERNATIONAL LIFE SCIENCES. Usos e aplicações das "Dietary references intakes" DRIs. São Paulo, 2001. Disponível em <http://www.sban.com.br/educacao/pesquisa/documents/LIVRO-DRI-ILSI.pdf>.

2. SANTOS, Eliane Cristina dos; MATOS, Simone Pires de; ABREU, Luciana Moura de; et al. DESCOMPLICANDO A NUTRICAÇÃO. [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2018. E-book. ISBN 9788536530024. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536530024/>.
3. MARCHIONI, Dirce Maria L.; GORGULHO, Bartira M.; STELUTI, Josiane. Consumo alimentar: guia para avaliação. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2019. E-book. ISBN 9788520456194. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520456194/>.
4. PHILIPPI, Sonia T.; COLUCCI, Ana Carolina A. Nutrição e gastronomia. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2018. E-book. ISBN 9788520462393. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462393/>.
5. MIOLA, Thais M.; PIRES, Fernanda Ramos de O. Nutrição em oncologia. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2020. E-book. ISBN 9788520462614. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462614/>.

#### ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:

Os conteúdos ministrados nessa disciplina servirão de embasamento e serão associados a demais disciplinas do mesmo semestre como Dietoterapia e Segurança Alimentar e Nutricional, incluindo atividades correlacionadas entre tais disciplinas. A disciplina de Planejamento de cardápio articula-se também com as disciplinas ministradas anteriormente como técnica dietética, Gastronomia e Nutrição, Tecnologia dos Alimentos e Avaliação Nutricional, uma vez que o conteúdo dessas disciplinas formaram a base para avaliação do padrão alimentar e cálculos de necessidades nutricionais, bem como técnicas de preparo e introdução de práticas alimentares para os indivíduo e população alvo do planejamento, além de conhecimento específico dos alimentos e suas aplicabilidades na saúde do indivíduo.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de novembro de 2022.

### PLANO DE APRENDIZAGEM

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Dietoterapia          |
| <b>Carga Horária:</b> 80h | <b>Semestre:</b> 5º <b>PPC ANO:</b> 2022 |

#### EMENTA:

Introdução a dietoterapia. Caracterização das dietas orais hospitalares. Dietoterapia nos transtornos alimentares. Dietoterapia nas doenças da cavidade oral - esôfago, estômago, intestino delgado e grosso. Dietoterapia nas doenças das glândulas anexas. Dietoterapia nos estados hipermetabólicos/hipercatabólicos. Alergias e intolerâncias Alimentares.

#### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

Oferecer conhecimentos e habilidades para utilizar os alimentos com recurso terapêutico nas patologias de maior ocorrência em nosso meio e que tem na alimentação e nutrição importante fator etiológico e ou terapêutico. Prescrever dietas e desenvolver planos de cuidados nutricionais adequados a pacientes, considerando os mecanismos fisiopatológicos das enfermidades e a ação dos alimentos sobre o organismo, como também os determinantes psico-sociais das enfermidades.

#### HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):

Ao final da disciplina, o aluno deverá ser capaz de aplicar conhecimentos sobre a composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo humano, na atenção dietética, contribuindo para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais

portadores de patologias. A partir dos conhecimentos adquiridos na disciplina de dietoterapia I, o graduando terá conhecimento para, ao atuar em equipes multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional, desenvolver atividades de planejamento, prescrição e análise de dietas e suplementos dietéticos para indivíduos enfermos. Por fim, o alunado desenvolverá habilidades para integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição, investigando e aplicando conhecimentos com visão holística do ser humano.

#### **CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As atividades proporcionadas pela disciplina de Dietoterapia I fornecem embasamento suficiente para desenvolver ações nas quatro esferas de atenção à saúde, prevenindo, promovendo, protegendo e reabilitando o indivíduo ou a coletividade a qual está inserido. O futuro nutricionista também estará apto a trabalhar em equipe, com visão integradora, objetivando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade; A disciplina promove ao nutricionista, a capacidade de comunicação e liderança, tomando decisões de maneira ética, apropriada e eficaz, resolvendo problemas, por meio da busca de atualização constante na profissão em todas as áreas de conhecimento da nutrição, aprendendo continuamente, tanto na sua formação, quanto na sua prática, assim como estar apto a realizar treinamento de futuras gerações de profissionais.

#### **CONTEÚDO:**

- Apresentação da disciplina e orientações gerais - Conceitos básicos sobre dietoterapia
- Dietas orais hospitalares
- Dietoterapia nas doenças da cavidade oral, esôfago e estômago
- Dietoterapia nas doenças entéricas
- Dietoterapia nas doenças tiroidianas
- Dietoterapia na desnutrição aguda e crônica
- Transtornos alimentares (Bulimia, anorexia)
- Dietoterapia no excesso de peso e obesidade
- Dietoterapia no diabetes mellitus e hiperglicemias - Contagem de carboidratos
- Dietoterapia nas SM (DLP, HAS)
- Dietoterapia nas doenças cardiovasculares (IC, IAM)
- Dietoterapia nas alergias e intolerâncias alimentares

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. REIS, N.T. Nutrição clínica: sistema digestório. Rio de Janeiro: Rubio, 2003.
2. KRAUSE & MAHAN: alimentos, nutrição e dietoterapia. Jaanice L. Raymond, Kelly Morrow (tradução Eliane de Cassia Garcia Diniz et al.). Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2022. [Disponível na Minha Biblioteca]
3. SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C., CABALLERO, B., COUSINS, R.J. Nutrição moderna na saúde e na doença. 11. Ed.. Barueri, SP: Manole, 2016. [Disponível na Minha Biblioteca]
4. MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. (KRAUSE). Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. ROCA. 10ª Edição. São Paulo, 2005.
5. AQUINO, R.C., PHILIPPI, S.T. (organizadoras). Nutrição clínica: estudos de casos comentados. Barueri, SP: Manole, 2017. [Disponível na Minha Biblioteca]

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BUSSE, S.R. Anorexia, bulimia e obesidade. São Paulo, Barueri: Manole, 2004. [Disponível na Minha Biblioteca]
2. BARBOSA, V.L.P. Prevenção da obesidade na infância e na adolescência/exercício, nutrição e psicologia. Barueri, SP: Manole, 2009. [Disponível na Minha Biblioteca]

3. FAINTUCH, J. Manual da Residência de Nutrologia, Obesidade e Cirurgia da Obesidade. Barueri, SP: Manole, 2016 [Disponível na Minha Biblioteca]
4. DE LIMA, V.C.O. et al. Nutrição Clínica [recurso eletrônico]. Porto Alegre: SAGAH, 2018. [Disponível na Minha Biblioteca]

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. SOCIEDADE BRASILEIRA DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO/INTERNATIONAL LIFE SCIENCES. Usos e aplicações das "Dietary references intakes" DRIs. São Paulo, 2001. Disponível em <http://www.sban.com.br/educacao/pesquisa/documents/LIVRO-DRI-ILSI.pdf>.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Os conteúdos ministrados nessa disciplina servirão de embasamento e serão associados a demais disciplinas do mesmo semestre como Educação Nutricional, no que cerne às atividades de controle e prevenção de diversas patologias no tocante da orientação dietoterápica. A disciplina de dietoterapia I articula-se também com as de Planejamento de cardápio II e Fitoterapia aplicada à Nutrição, dando suporte para o desenvolvimento da estratégia de intervenção nutricional e dietoterápica.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de novembro de 2022.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Educação Alimentar e Nutricional |
| <b>Carga Horária:</b> 80h | <b>Semestre:</b> 5º <b>PPC ANO:</b> 2022            |

**EMENTA:**

Educação Alimentar e Nutricional e Promoção da Saúde: Filosofia e Concepções. Nutricionista Educador. Parâmetros, indicadores e referencial bibliográfico no processo de Educação Alimentar e Nutricional. Programas de Educação Nutricional no Contexto da Sustentabilidade: etapas do processo e aplicações.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

A disciplina objetiva que o aluno compreenda o universo que precede os programas de Educação Alimentar e Nutricional, entenda o papel e atue como nutricionista educador e identificar o referencial bibliográfico para a elaboração e aplicação de atividades de Educação Nutricional. A disciplina de educação nutricional deve fornecer informações para que o graduando compreenda o processo de promoção à saúde relacionado as práticas alimentares adequadas e saudáveis e identifique as etapas do processo de formação e alterações de hábitos alimentares. Faz parte dos objetivos da disciplina, elaborar e executar programas de educação nutricional aos mais diversos grupos/indivíduos e aplicar os conhecimentos na atividade prática multidisciplinar e no contexto da sustentabilidade.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

Ao término da disciplina, o aluno deverá apresentar as seguintes habilidades e competências: Contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais a partir das ações de Educação Nutricional; Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino nas atividades de Educação Nutricional adaptadas ao público alvo em questão; Colaborar para a implementação de políticas e programas de educação nutricional e alimentar, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional; Formular e executar programas de educação nutricional, atuando de forma multidisciplinar junto aos demais profissionais da área da saúde; Considerar as fases de vida, as patologias e a influência

sociocultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população nas ações de Educação Nutricional.

### **CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento teórico e prático suficiente para que o futuro nutricionista possa atuar de maneira consciente e crítica nas ações de Educação Nutricional considerando de acordo com a realidade social e realizando esta atividade de forma ética e autônoma. Deverá ainda estar continuamente atualizado de modo a poder contribuir com o conhecimento sobre alimentação e nutrição com vistas a promoção, manutenção e recuperação da saúde e prevenção de doenças, de indivíduos e grupos populacionais diversos, juntamente com a sustentabilidade social e ambiental. Seu domínio de conteúdo deverá permitir a aplicação da Educação Nutricional como um instrumento promotor de qualidade de vida, sempre pautado nos princípios da ética profissional.

### **CONTEÚDO:**

- Introdução à Educação Nutricional e o papel do Nutricionista Educador
- Etapas para elaboração de atividade de Educação Nutricional
- Público-alvo da Educação Nutricional
- Nutrição Comportamental
- Protocolos Guia alimentar
- Elaboração de atividades em aula

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. GALISA, Mônica S.; NUNES, Alessandra Paula de O.; GARCIA, Luciana da S.; et al. Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática. Grupo GEN, 2014. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2575-0/>
2. OLIVEIRA, Julicristie Machado D. Nutrição em saúde coletiva: epidemiologias, evidências e políticas. São Paulo: Editora Manole, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555763942/>.
3. TRECCO, Sonia. Guia Prático de Educação Nutricional. São Paulo: Editora Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451618/>.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. ALVARENGA, Marle. Nutrição comportamental 2a ed. São Paulo: Editora Manole, 2019. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520456163/>.
2. ALVES, R. Conversas com quem gosta de ensinar. 6. ed. Campinas: Papyrus, 2003.
3. FREIRE, Paulo. Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra. Coleção Saberes, 1996.
4. NASCIMENTO, Alexandra Bulgarelli D.; TOLEDO, Maria E. R. de O.; LÔBO, Clariane R.; et al. Segurança, Saúde e Alimentação Escolar. Grupo A, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556900537/>.
5. TADDEI, J.A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA, G.; TOLONI, M.H.A. Nutrição em saúde pública. 2. Ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2016.

### **LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira / ministério da saúde, secretaria de atenção à saúde, departamento de atenção Básica – 2. ed. – Brasília: ministério da saúde, 2014. Disponível online
2. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas. Brasília: MDS; 2012. Disponível online

3. BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). Cadernos de Educação Alimentar e Nutricional: o direito humano a alimentação adequada e o fortalecimento de vínculos familiares e comunitários. Brasília: MDS; 2014.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN). Série B. Textos Básicos de Saúde. Brasília: Ministério da Saúde; 2012.
5. BALDASSO, J.G.; GALANTE, A.P.; GANEN, A.P. Impact of actions of food and nutrition education program in a population of adolescents. Revista de Nutrição. Campinas, 29 (1). 65 – 75, 2016.

#### ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:

O conteúdo da disciplina de Educação Nutricional se integra com os tópicos de Psicologia e Nutrição, na medida em que oferece suporte para lidar com os aspectos emocionais do nutrir/comer, a fim de estimular e sedimentar os comportamentos alimentares adequados pretendidos. Conversa ainda com todo o embasamento oferecido pelas disciplinas de Metodologia da pesquisa científica, Trabalho de conclusão de curso I e II, uma vez que as informações trabalhadas nessa disciplina, pode facilitar no desenvolvimento de pesquisas científicas e abordagem nutricional para populações.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de novembro de 2022.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

**Curso:** Nutrição

**Disciplina:** Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição I

**Carga Horária:** 80h

**Semestre:** 5º

**PPC ANO:** 2022

#### EMENTA:

O segmento da alimentação fora do lar. Atribuições do nutricionista na área de alimentação coletiva. Legislação em unidades produtoras de refeições. Refeições transportadas. Programas governamentais de alimentação escolar (PNAE) e do trabalhador (PAT). Tipos e características de diferentes estabelecimentos produtores de alimentação para coletividades. Modalidades de contrato na concessão de serviços. Planejamento físico funcional de cozinhas profissionais.

#### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

Ao final da disciplina o aluno estará apto a reconhecer os fundamentos necessários à gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição de toda e qualquer natureza; identificar as atribuições do nutricionista e legislação vigente na gestão de unidades de alimentação e nutrição; reconhecer nas diferentes unidades produtoras de refeições as características gerenciais específicas; participar no planejamento e execução de projetos em cozinhas profissionais como integrante de equipe multidisciplinar.

#### HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):

Após o término da disciplina, o aluno deverá ter desenvolvido habilidades e competências relacionadas a liderança, propiciando o trabalho em equipe multiprofissional, assumindo posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento de forma efetiva e eficaz. O graduando receberá informações para aprimorar suas habilidades na área de administração e gerenciamento, desenvolvendo competências para tomar iniciativas, fazer o gerenciamento e administração tanto da força de trabalho, dos recursos físicos e materiais e de informação, da mesma forma que devem estar aptos a serem empreendedores, gestores, empregadores ou lideranças na equipe de saúde.

### **CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento teórico e prático suficiente para que o futuro profissional possa atuar nas áreas de alimentação coletiva, planejando, gerenciando e supervisionando unidades de alimentação e nutrição, com vista em manter e ou melhorar as condições de saúde da coletividade assistida. O profissional também estará preparado para executar de maneira crítica atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição, garantindo o pleno exercício ético/profissional.

### **CONTEÚDO:**

- Contextualização do segmento da alimentação fora do lar: o segmento da alimentação fora do lar versus atribuições específicas do nutricionista, contribuindo para o amadurecimento técnico e ético;
- Atribuições do nutricionista da área de alimentação coletiva (Resolução CFN 600, 2018);
- Conceito e funções da administração. Organograma organizacional;
- Legislação em unidades produtoras de refeições; refeições transportadas; programas governamentais de alimentação e nutrição: diretrizes e parâmetros nutricionais do PNAE e PAT;
- Tipos e características de diferentes estabelecimentos produtores de alimentação para coletividades: Modalidades de contrato na concessão de serviços;
- Planejamento físico funcional de cozinhas profissionais: perfil necessário para o nutricionista gestor de uma unidade produtora de refeição/unidade de alimentação e nutrição.

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. DE BARROS, Iracema M. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. Barueri, SP: Manole, 2015 [Disponível na Minha Biblioteca]
2. MUTTONI, Sandra. Administração de serviços de alimentação (recurso eletrônico). Porto Alegre: SAGAH, 2017. [Disponível na Minha Biblioteca]
3. PALACIO, J.P.; THEIS, M. Gestão de negócios em alimentação: princípios e práticas. Barueri, SP: Manole, 2015. [Disponível na Minha Biblioteca]
4. CHESSER, JERALD, W.; CULLEN, NOEL. C. Gestão em serviços de alimentação: liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia. Barueri, SP: Manole, 2016. [Disponível na Minha Biblioteca]
5. ELEUTÉRIO, HÉLIO, Serviços de alimentação e bebidas. São Paulo: Érica, 2014. [Disponível na Minha Biblioteca]

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. SILVA, ELINEIDES. S. Unidade de alimentação hospitalar. São Paulo: Platos Soluções Educacionais, 2021. [Disponível na Minha Biblioteca]
2. LACOMBE, Francisco. Teoria geral da administração. São Paulo: Saraiva, 2009. [Disponível na Minha Biblioteca]
3. BES, Pablo; CAPAVERDE, Caroline B. Planejamento em gestão de pessoas (recurso eletrônico). Porto Alegre: SAGAH, 2019. [Disponível na Minha Biblioteca]
4. ABREU, EDELI, S., SPINELLI, Mônica. G. N., ZANARDI, Ana. M. P. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2019. [Disponível em PDF]

### **LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. Resolução CFN No. 600, 2018. Definições de áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições. Disponível [www.cfn.org.br](http://www.cfn.org.br)
2. Resolução CFN No. 599, 2018. Código de Ética e de Conduta do Nutricionista. Disponível [www.cfn.org.br](http://www.cfn.org.br)
3. [www.trabalho.gov.br/pat](http://www.trabalho.gov.br/pat)



4. [https:// www.fnde.gov.br/programas/pnae](https://www.fnde.gov.br/programas/pnae)

#### ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:

O conteúdo desta disciplina interage com Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição II e Empreendedorismo e Inovação, visto que se complementam em conteúdo e abordagem. Na disciplina de Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I o aluno realiza uma visita técnica para conhecer a estrutura física e administrativa de uma UAN/UPR, que atenda coletividade sadia ou enferma. Conhecer a cozinha profissional, o trabalho em equipe e atendimento dos clientes desperta a visão crítica e reflexiva diante das adversidades desses serviços, assim como a construção de competências ao futuro profissional.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de novembro de 2022.

### 6º SEMESTRE

## PLANO DE APRENDIZAGEM

**Curso:** Nutrição

**Disciplina:** Administração em Unidades de Alimentação e Nutrição II

**Carga Horária:** 80h

**Semestre:** 6º

**PPC ANO:** 2022

#### EMENTA:

O nutricionista gestor e a especificidade da gerência técnica. Planejamento, organização, direção e controles em unidades de alimentação e nutrição. Gestão de pessoas, materiais e financeiros. Controle do processo produtivo. Gestão da qualidade e atendimento ao cliente. Eventos em serviços de alimentação. Planejamento e organização de lactário.

#### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

Ao final da disciplina o estudante deverá conseguir identificar as ferramentas administrativas para a gestão de unidades de alimentação e nutrição de toda e qualquer natureza, quanto aos aspectos da gestão de pessoas, segurança e saúde no trabalho; gestão da logística e suprimentos de insumos; gerenciamento de custos; avaliação do processo produtivo; controle higiênico e sanitário, atendimento e satisfação ao cliente. Deverá ainda conhecer os aspectos básicos da estrutura e materiais necessários para a gestão de lactário.

#### HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):

Após o término da disciplina o aluno deverá ter desenvolvido competências e habilidades relacionadas a: planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas; tomar iniciativas no gerenciamento e administração de unidades de alimentação e nutrição tanto da força de trabalho, como dos recursos físicos, materiais e informação, assim como estar apto a ser empreendedor; atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional e de vigilância alimentar e sanitária.

#### CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:

As atividades proporcionadas pela disciplina oportunizam ao aluno embasamento teórico e prático suficiente que garanta: capacidade de comunicação e liderança, tomando decisões de maneira ética, apropriada, eficaz e garantindo o bem-estar da comunidade e equipe, fazendo o gerenciamento dos recursos físicos, materiais e de pessoal; atuar na área de alimentação coletiva planejando, gerenciando e supervisionando

unidades de alimentação e nutrição, com vista em manter e ou melhorar as condições de saúde da coletividade assistida; executar de maneira crítica atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição, garantindo o pleno exercício ético/profissional sempre tendo consciência da formação continuada para assumir o compromisso com o ser humano e a sustentabilidade social e ambiental.

**CONTEÚDO:**

- Gestão de pessoas por competência. Recrutamento e seleção de pessoal. Indicadores para dimensionamento de pessoal. Capacitação, motivação e avaliação de desempenho.
- Controle de saúde. Segurança e saúde no trabalho. Classificação dos riscos nos setores das unidades de alimentação e nutrição. Parâmetros para exposição ao ruído e calor.
- Logística e suprimentos alimentares e não alimentares.
- Custos em unidades de alimentação e nutrição.
- Gestão da qualidade e sistema de certificação. Garantia da qualidade higiênico sanitária.
- Avaliação da produção: eficiência nos controle do fator de correção, sobras e restos.
- Atendimento ao cliente. Avaliação da satisfação dos serviços de alimentação e nutrição.
- Eventos e serviços de alimentação: regras gerais na elaboração de cardápios.
- Planejamento e organização de lactário.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. ABREU, E.S. et al. Gestão de unidades de alimentação e nutrição - um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2016.
2. SILVA, D.A.; OLIVEIRA, T.C. Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas. Rio de Janeiro: Rúbio, 2016.
3. MEZOMO, Iracema de B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520449820. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/>.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. TRIDA, V; Gestão da qualidade em serviços de alimentação: como elaborar um manual de boas práticas. Editora Yendis, 2018.
2. SILVA JUNIOR, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação e nutrição. 6. ed. São Paulo: Varela, 2008.
3. VAZ, C. S. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial. 3. ed. Brasília: Metha, 2011.
4. PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448151. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448151/>.
5. SILVA, Elineides S. Unidade de alimentação e nutrição hospitalar. [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2021. E-book. ISBN 9786589881049. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589881049/>.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. OLIVEIRA,D.A.O.; OLIVEIRA,J.L.; PEREIRA, K.N. Análise dos principais fatores de desperdícios em unidades de alimentação e nutrição-UAN. Disponível em: <https://periodicos.ufac.br/index.php/SAJEBTT/article/view/1371/956>, acesso em 01/08/2019.
2. MONTEIRO,C.M.; JORGE,GG.G.B. As mudanças na legislação trabalhista do Brasil: uma análise crítica. Disponível em: <https://rfs.emnuvens.com.br/rfs/article/view/39>, acesso em 01/08/2019.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Esta disciplina articula com a disciplina Higiene e Legislação dos Alimentos na complementação do conteúdo sobre o controle do processo produtivo e qualidade higiênico sanitários. Articula-se ainda com as disciplinas Gastronomia e Nutrição, Planejamento de Cardápios e Nutrição nos Ciclos da Vida quanto aos critérios para o planejamento de cardápios de indivíduos sadio e enfermo e complementa a disciplina de Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I nos aspectos gerenciais de Unidades de Alimentação e Nutrição e Unidades Produtoras de Refeições.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de novembro de 2022.

**PLANO DE APRENDIZAGEM**

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Metodologia da pesquisa científica |
| <b>Carga Horária:</b> 40h | <b>Semestre:</b> 6º <b>PPC ANO:</b> 2022              |

**EMENTA:**

Esta disciplina permite o estudo da metodologia científica e suas aplicações, desde a leitura científica até a análise e desenvolvimento de textos e trabalhos científicos. Estimula o entendimento e a organização de um plano de pesquisa científica (pré-projeto), assim como a interação com as regras metodológicas da escrita científica entre os meios de divulgação do conhecimento científico, principalmente a Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT).

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Conhecer os diferentes tipos de pesquisa, bem como elaborar as etapas de um projeto de pesquisa segundo as diretrizes preconizadas no Manual da Instituição. Identificar o conceito de ciência, conhecimento e pesquisa; distinguir os diferentes tipos de pesquisa; Reconhecer os diferentes tipos de trabalhos científicos; Elaborar as etapas do projeto de pesquisa; Entender a construção de referenciais teóricos a partir das citações Bibliográficas; Conhecer as Normas da ABNT, seguindo as diretrizes preconizadas no Manual da Instituição.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

Ao término da disciplina, o aluno deverá apresentar as seguintes habilidades e competências: Atuar multiprofissionalmente, interdisciplinarmente e transdisciplinarmente com extrema produtividade na promoção da saúde baseado na convicção científica, de cidadania e de ética; Contribuir para a manutenção da saúde, bem estar e qualidade de vida das pessoas, famílias e comunidade, considerando suas circunstâncias éticas, políticas, sociais, econômicas, ambientais e biológicas; Conhecer métodos e técnicas de investigação e elaboração de trabalhos acadêmicos e científicos; Atuar na pesquisa e desenvolvimento, seleção, produção e controle de qualidade de produtos alimentícios e fórmulas nutricionais; Formar um raciocínio dinâmico, rápido e preciso na solução de problemas dentro de cada uma de suas habilitações específicas; Exercer, além das atividades técnicas pertinentes a profissão, o papel de educador, gerando e transmitindo novos conhecimentos para a formação de novos profissionais e para a sociedade como um todo.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

Esta disciplina visa desenvolver as competências e habilidades por meio de estudos teórico-práticos, investigação e reflexão crítica, cuja consolidação será na forma de um projeto de pesquisa, o qual será

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

futuramente transformado em trabalho de conclusão de curso- monografia. Desse modo, visa levar o futuro Biomédico a compreender os princípios norteadores da profissão enquanto ciência e sua aplicabilidade nas várias práticas. Poderá contribuir também para a tomada de decisão quanto ao planejamento para atuação e comunicação dos resultados de suas práticas de maneira ética, planejada e baseada em evidências científicas.

**CONTEÚDO:**

- Diferença entre ciência, conhecimento e pesquisa
- Tipos de pesquisa
- Tipos de trabalhos científicos
- Ética na Pesquisa
- Citações Bibliográficas
- Normas e técnicas para elaboração de trabalhos científicos (ABNT)
- Etapas do projeto de pesquisa
- Projeto de pesquisa (introdução, problema de pesquisa, justificativa, objetivos e metodologia)
- Projeto de pesquisa (revisão de literatura, referências)

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. MARCONI, Marina de A.; LAKATOS, Eva M. Metodologia Científica. Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9786559770670. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559770670/>.
2. SILVA, Douglas Fernandes da. Manual prático para elaboração de trabalhos de conclusão de curso. Editora Blucher, 2020. E-book. ISBN 9786555500028. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555500028/>.
3. FIORANTE, F.B.; ALMEIDA, R.C.S.; XAVIER, M.F.; MUNNO, V.M.R. Formatação e Normatização de monografias e outras produções acadêmicas. 15. ed. Rev. Ampl. Limeira, 2019.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. NOGUEIRA, Daniel R.; LEAL, Edvalda A.; NOVA, Silvia Pereira de Castro C.; et al. Trabalho de conclusão de curso (TCC): uma abordagem leve, divertida e prática. Editora Saraiva, 2020. E-book. ISBN 9788571440708. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571440708/>.
2. ALMEIDA, Mário de S. ELABORAÇÃO DE PROJETO, TCC, DISSERTAÇÃO E TESE: Uma Abordagem Simples, Prática e Objetiva. Grupo GEN, 2014. E-book. ISBN 9788597025927. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597025927/>.
3. LOZADA, Gisele; NUNES, Karina S. Metodologia científica. Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788595029576. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595029576/>.
4. FACHIN, Odília. Fundamentos de metodologia. Editora Saraiva, 2017. E-book. ISBN 9788502636552. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502636552/>.
5. ALEXANDRE, Agripa F. Metodologia científica: princípios e fundamentos. Editora Blucher, 2021. E-book. ISBN 9786555062236. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555062236/>.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. GODOY, A. S. Pesquisa qualitativa. Tipos fundamentais. Revista de Administração de Empresas, São Paulo, v. 35, n. 3, p. 20-29, maio/jun. 1995. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rae/v35n3/a04v35n3.pdf>.
2. GUERRIERO, I. C. Z.; SCHMIDT, M. L. S.; ZICKER, F. (orgs.). Ética nas pesquisas em ciências humanas e sociais na saúde. São Paulo: Aderaldo & Rothschild, 2008.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

A disciplina de Metodologia do Trabalho Científico articula se com todas as disciplinas da grade curricular, uma vez que esta instrumentaliza o discente com normas e técnicas científicas para fazer pesquisa, elaborar trabalhos que são exigidos nas disciplinas do curso.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de novembro de 2022.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Terapia nutricional em cuidados intensivos |
| <b>Carga Horária:</b> 80h | <b>Semestre:</b> 6º <b>PPC ANO:</b> 2022                      |

### EMENTA:

Dietoterapia na desnutrição protéico-calórica hospitalar. Dietoterapia nas doenças renais e litíases urinárias, hepatopatias, nas queimaduras, nas doenças neuropsíquicas, no alcoolismo, no câncer e em pacientes imunodeprimidos. Deficiências e alterações nutricionais no desenvolvimento da criança. Orientação nutricional para criança com intolerância e/ou alergia alimentar. Dietoterapia nas sequelas pós-parto (hipóxia, anóxia neonatal e paralisia cerebral) e Síndrome de Down, Dietoterapia e erros inatos metabólicos (Fenilcetonúria, Leucinoze, Intolerância hereditária à frutose, glicogenose I). Equipe Multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN). Suporte Nutricional Enteral e Parenteral: indicações, aplicação e manejo nas complicações. Bases fisiológicas e condutas dietoterápicas no pré-operatório, pós-operatório e no paciente crítico. Suporte nutricional domiciliar.

### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

Ao final da disciplina, o aluno deverá conhecer e aplicar os procedimentos dietoterápicos nas doenças que acometem crianças e adultos, no que se refere as características clínicas e nutricionais, a fim de realizar a prescrição e conduta dietética adequados ao caso e ao manejo dietoterápico. e realizar o planejamento geral do Suporte Nutricional Enteral e Parenteral, as características das formulações artesanais e industrializadas, e dominar o manejo nutricional nas complicações deste tipo de suporte. Compreender e saber aplicar as condutas nutricionais em pacientes nas fases de pré-operatório, pós-operatório e no paciente crítico em Unidade de Terapia Intensiva (UTI). Conhecer, identificar e utilizar os princípios dietoterápicos para o atendimento nutricional domiciliar.

### HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):

Ao término da disciplina, o aluno deverá apresentar a habilidade de identificar as características clínicas e nutricionais de doenças presentes nas diversas fases da vida e a partir dos conceitos básicos, realizar a prescrição dietoterápica adequada a cada caso/situação, utilizando-se de métodos e técnicas específicas de manejo nutricional, de modo a contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos enfermos. Deverá estar apto a realizar prescrição e acompanhamento nutricional nos suportes via Enteral e Parenteral para pacientes nas diversas condições patológicas, ter conhecimento para realizar a conduta dietoterápica em pacientes, nas etapas de pré-operatório, pós-operatório e no paciente crítico internado em Unidade de Terapia Intensiva (UTI) e ainda realizar a prescrição e acompanhamento nutricional de pacientes em atendimento domiciliar.

### CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:

As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento teórico e prático suficiente que garanta uma ampla visão de atuação nas diversas vertentes da profissão, com base em princípios éticos-políticos,

autonomia e consciência da importância da formação continuada e do compromisso com o ser humano e com a sustentabilidade social e ambiental. As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento suficiente para que o egresso adquira o perfil para atuar de maneira consciente e crítica nas ações de prescrição nutricional quando utilizados os suporte via Enteral e Parenteral, no acompanhamento de pacientes no pré-operatório, pós-operatório, em estado crítico e em esfera domiciliar, de acordo com a realidade social onde está inserido, realizando esta atividade de forma ética e autônoma, porém, deverá ainda estar continuamente atualizado de modo a poder contribuir com o manejo nutricional nestas condições específicas com vistas a manutenção e recuperação da saúde de indivíduos.

**CONTEÚDO:**

- Manual de Dietas Hospitalares.
- Terapia Nutricional no Câncer.
- Terapia Nutricional no HIV/AIDS.
- Terapia Nutricional nas Doenças Renais.
- Terapia Nutricional nas Litíases Urinárias.
- Terapia Nutricional nas Hepatopatias.
- Terapia Nutricional nas Doenças Pulmonares.
- Terapia Nutricional no paciente Queimado.
- Manejo Nutricional nos pacientes com Paralisia Cerebral e Síndrome de Down.
- Terapia Nutricional em erros inatos do Metabolismo: Fenilcetonúria e Intolerância Hereditária a Frutose.
- Equipe multidisciplinar de Terapia Nutricional (EMTN).
- Suporte Nutricional Enteral e Parenteral: indicações, aplicação e manejo nas complicações.
- Bases fisiológicas e condutas dietoterápicas no pré-operatório, pós-operatório e no paciente crítico.
- Suporte nutricional domiciliar.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. ROSS, A., C. et al. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença. 11<sup>a</sup> edição. São Paulo: Manole, 2016. [Disponível na Biblioteca Virtual]
2. WEFORT, V. R. S.; LAMOUNIER, J. A. Nutrição em Pediatria: da neonatologia à adolescência. 2<sup>a</sup> edição. São Paulo: Manole, 2017. [Disponível na Biblioteca Virtual]
3. RAYMOND JL, MORROW K. KRAUSE & MAHAN: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 15<sup>a</sup> edição. São Paulo: Guanabara Koogan-Grupo GEN; 2022. [Disponível na Biblioteca Virtual]

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. RIBEIRO S.M.L., et al. Avaliação Nutricional: Teoria e Prática. 2<sup>a</sup> edição. São Paulo: Guanabara Koogan-Grupo GEN, 2018. [Disponível na Biblioteca Virtual]
2. TOLEDO, D; CASTRO, M. Terapia Nutricional em UTI. São Paulo: Rubio. 2015.
3. CALIXTO-LIMA, L. et al. Manual de Nutrição Parenteral. São Paulo: Rubio. 2010.
4. ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 6.ed. Barueri/SP: Manole, 2011. [Disponível na Biblioteca Virtual]
5. REIS, N. T; Nutrição Clínica: Alcoolismo. São Paulo: Rubio, 2003.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. SILVA, S. M. C. D. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3<sup>a</sup> edição. São Paulo: Payá, 2016.
2. ROSENFELD, R. Terapia Nutricional no Paciente Grave. São Paulo: Atheneu, 2014.

3. COZZOLINO, S.M.F., COMINETI, C. Bases Bioquímicas e Fisiológicas da Nutrição: nas diferentes fases da vida na saúde e na doença. São Paulo: Manole, 2013.
4. WAITZBERG, B. L; DIAS, M. C. G; ISOSAKI, M. Manual de Boas Práticas em Terapia Nutricional Enteral e Parenteral. São Paulo: Ateneu, 2015.
5. <http://www.sbcancer.org.br/>
6. [http://www1.inca.gov.br/inca/Arquivos/Consenso\\_Nutricao\\_vol\\_II\\_2\\_ed\\_2016.pdf](http://www1.inca.gov.br/inca/Arquivos/Consenso_Nutricao_vol_II_2_ed_2016.pdf)
7. [https://sbno.com.br/wp-content/uploads/2021/07/consenso\\_2021.pdf](https://sbno.com.br/wp-content/uploads/2021/07/consenso_2021.pdf)
8. <https://sbn.org.br/>
9. <http://sbhepatologia.org.br/diretrizes-consensos-e-recomendacoes/>
10. <https://sbpt.org.br/portal/consensos-e-diretrizes-da-sbpt/>
11. <http://sbqueimaduras.org.br/>
12. <https://www.braspen.org/>
13. <http://www2.ebserh.gov.br/documents/222842/1033900/Manual+de+Nutricao+Parenteral+e+Enteral.pdf/98898f78-942a-4e5e-93be-4e13c63ee8cd>
14. [http://www.hgv.pi.gov.br/download/201204/HGV25\\_acf79f701f.pdf](http://www.hgv.pi.gov.br/download/201204/HGV25_acf79f701f.pdf)

#### ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:

O conteúdo da disciplina de Terapia Nutricional no Cuidado Intensivo se integra com os tópicos de Dietoterapia, Saúde Pública e Segurança Alimentar, Planejamento de Cardápio, e Ética Profissional, na medida em que embasa o aluno a prestar assistência de maneira integrada e ética, ao indivíduo que vivencia o processo saúde - doença por meio da questão alimentar e nutricional.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de novembro de 2022.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

|                           |   |                      |
|---------------------------|---|----------------------|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Gastronomia e Nutrição |                      |
| <b>Carga Horária:</b> 80h | <b>Semestre:</b> 6º                       | <b>PPC ANO:</b> 2022 |

#### EMENTA:

História da gastronomia mundial e contribuições da cultura africana e indígena na composição da alimentação do brasileiro. Análise, operacionalização, experimentação e aplicação da técnica dietética no preparo de alimentos, ressaltando as transformações físicas, químicas e organolépticas. Planejamento de eventos, avaliação do rendimento e determinação de porções alimentares. Introdução à gastronomia hospitalar e utilização nas dietas modificadas quanto à consistência e com restrição (gorduras, fibras, sódio e açúcar). Cozinha brasileira: pratos típicos regionais. Cozinha internacional.

#### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

Ao final da disciplina o aluno será capaz de identificar conceitos e a aplicabilidade da Técnica Dietética, planejar, estruturar e adequar cardápios que atendam aos aspectos nutricionais, sensoriais e culturais, compreender a relação da gastronomia com a nutrição, ter conhecimento em técnicas básicas de preparo de alimentos e compreender a elaboração de pratos da cozinha brasileira e internacional. Conhecer a importância da gastronomia hospitalar no atendimento ao cliente em clínicas e hospitais e conhecer técnicas especiais sobre consistência de dietas.

#### HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):

A disciplina propiciará ao aluno, capacidade de aplicar conhecimento sobre composição, propriedades e transformações dos alimentos e seu aproveitamento pelo organismo, na atuação dietética.

### CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:

Por meio da capacidade de avaliar, diagnosticar e acompanhar o estado nutricional de indivíduos e/ou coletividades sadias e enfermas em todos os ciclos de vida, o egresso deve estar apto a planejar, prescrever, analisar, supervisionar, avaliar e acompanhar dietas e suplementos dietéticos, considerando a influência sócia cultural e econômica do público alvo em questão.

### CONTEÚDO:

- Nutrição e Gastronomia - Significado e importância dessa relação; Conhecimento teórico e prático do papel da gastronomia na nutrição; Introdução a história da gastronomia.
- História da alimentação - Contribuições da cultura africana e indígena na composição da alimentação brasileira.
- Estudo de vegetais: verduras, legumes e frutas
- Estudo das carnes: bovina, aves, suína e peixes
- Estudo sobre batata e variações no cardápio
- Molhos e fundos
- Culinária regional brasileira
- Culinária internacional – Americana, Europeia, Asiática e Africana
- Planejamento qualitativo de cardápio para dietas modificadas quanto à consistência: líquida, pastosa, branda, leve e geral, empregando conceitos e técnicas gastronômicas.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. CARELLE, Ana C.; CÂNDIDO, Cynthia C. Técnicas Dietéticas. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536521428. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521428/>.
2. PHILIPPI, Sonia T.; COLUCCI, Ana C. Nutrição e gastronomia. Barueri - SP: Editora Manole, 2018. E-book. ISBN 9788520462393. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520462393/>.
3. ELEUTÉRIO, Helio. Fundamentos da Gastronomia. São Paulo: Erica, 2014. (minha biblioteca)

### BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:

1. MONEGO, E.T. et al. Alimentos brasileiros e suas porções: um guia para avaliação do consumo alimentar. Rio de Janeiro: Rubio, 2013.
2. PINTO-E-SILVA, Maria Elisabeth M.; YONAMINE, Glauce H.; ATZINGEN, Maria Carolina Batist V. Técnica Dietética Aplicada à Dietoterapia. Barueri, SP: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520452417. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452417/>.
3. DINIZ, Rosa V. W.; NUNES, Caio H.; MAGALHÃES, Elissa F. F.; COSTA, Luana. Gastronomia brasileira I. Porto Alegre: Grupo A, 2018. E-book. ISBN 9788595027060. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027060/>.
4. DOS SANTOS, Marília Liotino; WATANABE, Suzana B. Alimentação hospitalar: da qualidade higiênico sanitária à gastronomia. São Paulo: Editora Saraiva, 2021. E-book. ISBN 9786589965428. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786589965428/>.
5. COSTA, Luna; NUNES, Henrique C.; MAGALHÃES, Elissa F. F.; DINIZ, Rosa V.W. Gastronomia brasileira II. Porto Alegre: Grupo A, 2018. (minha biblioteca)

### LEITURAS COMPLEMENTARES:

1. [www.ceagesp.gov.br/entrepastos/servicos/produtos/sazonalidade-de-compras](http://www.ceagesp.gov.br/entrepastos/servicos/produtos/sazonalidade-de-compras)



2. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira. 2ed. Brasília: Ministério da Saúde; 2014.
3. DOMENE, Semíramis M.A. Técnica Dietética: Teoria e aplicações. São Paulo: Guanabara Koogan, 2018. (minha biblioteca)
4. DA SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra; Martinez Silvia. Cardápios - Guia Prático para a Elaboração. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2019. (minha biblioteca)

#### ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:

Gastronomia e Nutrição articula com as disciplinas Técnica Dietética, Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição. Conhecer a cultura alimentar e suas influências, bem como as técnicas de preparo e gastronomia são aspectos fundamentais da gestão. Planejar cardápios para escolares de escolares e idosos abrigados, configuram como alimentação coletiva, portanto devem adotar técnicas gerenciais da alimentação de coletividades sadias e/ou enfermas, considerando a estrutura física necessária para a produção, passando por compras e armazenamento dos gêneros alimentícios, verba financeira disponível, custos, aceitação e satisfação do cardápio oferecido. O conteúdo de Gastronomia e Nutrição também está alinhado às habilidades propostas nas disciplinas de Planejamento de cardápio e Dietoterapia, considerando que para ambas as disciplinas o discente precisa conhecer e dominar técnicas de preparo de alimentos gastronômicas e cultura alimentar.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de novembro de 2022.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Nutrição Esportiva    |
| <b>Carga Horária:</b> 40h | <b>Semestre:</b> 6º <b>PPC ANO:</b> 2022 |

#### EMENTA:

Avaliação Nutricional do atleta e desportista. Exercícios físicos e suas relações com as necessidades nutricionais. Hidratação. Uso de complementos nutricionais específicos para praticantes de esportes. Recursos ergogênicos.

#### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

Capacitar o aluno a trabalhar com praticantes de atividades físicas e atletas por meio do entendimento da fisiologia e bioenergética. Ao final da disciplina o aluno estará apto a adequar o cardápio de praticantes de atividade física e atletas seguindo as recomendações de macro e micronutrientes

#### HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):

Na disciplina serão desenvolvidas as competências de promoção a saúde; diagnóstico nutricional; tomada de decisões coerentes no contexto da suplementação esportiva; educação nutricional de praticantes de atividade física e atletas; capacidade de atuação em equipes multiprofissionais que acompanhem os atletas e praticantes de atividade física; identificação da necessidade de pesquisas em relação as recomendações nutricionais para cada modalidade esportiva.

#### CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:

A disciplina contribuirá para a capacitação do profissional na área de promoção a saúde por meio do planejamento dietético adequado que forneça energia e nutrientes necessários para a prática de exercícios

físicos. Ao longo da disciplina o aluno deve desenvolver a visão crítica a respeito da suplementação esportiva e a sua real indicação. Espera-se que o aluno desenvolva a capacidade de liderança para gerenciar a produção de refeições em centros esportivos bem como a capacidade de ações em educação nutricional pertinentes ao praticante de atividade física que busca orientações em consultório.

**CONTEÚDO:**

- Definição do papel dos carboidratos, proteínas e lipídeos no exercício físico;
- Definição do papel vitaminas e minerais no exercício físico e sua relação com o estresse oxidativo;
- Compreensão da hidratação no exercício;
- Compreensão das necessidades energéticas específicas;
- Compreensão do papel suplementos nutricionais e recursos ergogênicos no esporte e discutir a sua real necessidade;
- Doenças crônicas e exercício físico;
- Prescrição dietética nos ciclos da vida.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. HIRSCHBRUCH, Marcia D. Nutrição Esportiva: Uma Visão Prática. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2014. E-book. ISBN 9788520449813. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449813/>.
2. JUNIOR, Antonio Herbert L.; LONGO, Sueli. Nutrição: do exercício físico ao esporte. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2019. E-book. ISBN 9788520456927. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520456927/>.
3. MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Nutrição para o Esporte e o Exercício. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2021. E-book. ISBN 9788527737890. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527737890/>.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. DUNFORD, Marie. Fundamentos de Nutrição no Esporte e no Exercício. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2012. E-book. ISBN 9788520452097. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452097/>.
2. KLEINER, Susan M.; GREENWOOD-ROBINSON, Maggie. Nutrição para o Treinamento de Força. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520452103. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452103/>.
3. MCARDLE, William D.; KATCH, Frank I.; KATCH, Victor L. Fisiologia do Exercício - Nutrição, Energia e Desempenho Humano, 8ª edição. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2016. E-book. ISBN 9788527730167. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730167/>.
4. GROPPER, Sareen S.; SMITH, Jack L.; GROFF, James L. Nutrição avançada e metabolismo humano: Tradução da 5ª edição norte-americana. [Digite o Local da Editora]: Cengage Learning Brasil, 2016. E-book. ISBN 9788522126392. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788522126392/>.
5. BOUCHARD, Claude. Atividade física e obesidade. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2003. E-book. ISBN 9788520441800. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520441800/>.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

As leituras complementares (artigos e legislações) serão disponibilizadas ao final de cada aula, na bibliografia dos slides. Alguns deles são:

- Lapin E., et al. Respostas metabólicas e hormonais ao treinamento físico. Revista Brasileira de Educação Física, Esporte, Lazer e Dança, v. 2, n. 4, p. 115-124, dez. 2007.

- Messias, L. et al. Can the elite slalom kayaker's performance be correlated with anthropometric, nutritional, genetic, psychological as sleep traits? Motriz, Rio Claro, v.24, n.2, 2018, e101858
- Pingitore A, et al. Exercise and oxidative stress: potential effects of antioxidant dietary strategies in sports. Nutrition. 2015 Jul-Aug;31(7-8):916-22.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Essa disciplina contará com a realização de um trabalho integrativo com a disciplina de Estágio em Nutrição ambulatorial e no exercício físico. Além disso, utiliza conceitos de Dietoterapia, Avaliação Nutricional e Educação Alimentar e Nutricional para o correto desenvolvimento.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de novembro de 2022.

**7º SEMESTRE**

**PLANO DE APRENDIZAGEM**

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Trabalho de Conclusão de Curso I |
| <b>Carga Horária:</b> 40h | <b>Semestre:</b> 7º <b>PPC ANO:</b> 2022            |

**EMENTA:**

Elaboração de um projeto para o trabalho científico de conclusão de curso (TCC) relacionado com a área de Alimentos, Alimentação e Nutrição.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Estruturar e/ou reestruturar o projeto de monografia, bem como transforma-lo em monografia, construindo os elementos pré textuais, textuais e pós textuais. Elaborar a apresentação da monografia e apresenta la segundo as diretrizes para a apresentação preconizadas no Manual da Instituição.

Objetivos específicos:

- Identificar na formação profissional o significado e a importância da construção de trabalhos científicos;
- Discutir e refletir sobre a contribuição da pesquisa científica para a sociedade como um todo;
- Selecionar e analisar a bibliografia a ser utilizada na pesquisa;
- Definir os procedimentos metodológicos;
- Elaborar cronograma para a execução da pesquisa;
- Elaborar o projeto de pesquisa;
- Produzir o desenvolvimento da monografia;
- Elaborar os elementos pré-textuais, textuais e pós textuais;
- Seguir os princípios éticos que orientam as pesquisas com seres humanos;
- Produzir os slides para a apresentação formal da monografia

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

Ao término da disciplina, o aluno deverá apresentar a habilidade para tomar decisões, comunicação verbal, não-verbal e habilidades de escrita e leitura e aprender a aprender, desenvolvendo e aplicando métodos e técnicas de ensino na área de nutrição.

### **CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

Esta disciplina visa desenvolver as competências e habilidades por meio de estudos teórico-práticos, investigação e reflexão crítica, cuja consolidação será na forma de um trabalho de conclusão de curso-monografia. Desse modo, visa levar o futuro Nutricionista a compreender os princípios norteadores da profissão enquanto ciência e sua aplicabilidade nas várias práticas. Poderá contribuir também para a tomada de decisão quanto ao planejamento para atuação e comunicação dos resultados de suas práticas de maneira ética, planejada e baseada em evidências científicas.

### **CONTEÚDO:**

- Importância da construção da pesquisa científica para a sociedade em geral.
- Revisão dos itens de uma pesquisa.
- Diferenças entre pesquisa bibliográfica e de campo.
- Normas técnicas para elaboração de trabalhos científicos. (ABNT)
- Métodos e Instrumento de pesquisa.
- Elementos pré textuais, textuais e pós textuais.
- Diretrizes para a apresentação e produção dos slides

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. MARCONI, Marina de A.; LAKATOS, Eva M. Metodologia Científica. Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9786559770670. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559770670/>.
2. SILVA, Douglas Fernandes da. Manual prático para elaboração de trabalhos de conclusão de curso. Editora Blucher, 2020. E-book. ISBN 9786555500028. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555500028/>.
3. FIORANTE, F.B.; ALMEIDA, R.C.S.; XAVIER, M.F.; MUNNO, V.M.R. Formatação e Normatização de monografias e outras produções acadêmicas. 15. ed. Rev. Ampl. Limeira, 2019.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. NOGUEIRA, Daniel R.; LEAL, Edvalda A.; NOVA, Silvia Pereira de Castro C.; et al. Trabalho de conclusão de curso (TCC): uma abordagem leve, divertida e prática. Editora Saraiva, 2020. E-book. ISBN 9788571440708. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571440708/>.
2. ALMEIDA, Mário de S. ELABORAÇÃO DE PROJETO, TCC, DISSERTAÇÃO E TESE: Uma Abordagem Simples, Prática e Objetiva. Grupo GEN, 2014. E-book. ISBN 9788597025927. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597025927/>.
3. LOZADA, Gisele; NUNES, Karina S. Metodologia científica. Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788595029576. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595029576/>.
4. FACHIN, Odília. Fundamentos de metodologia. Editora Saraiva, 2017. E-book. ISBN 9788502636552. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502636552/>.
5. ALEXANDRE, Agripa F. Metodologia científica: princípios e fundamentos. Editora Blucher, 2021. E-book. ISBN 9786555062236. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555062236/>.

### **LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. GODOY, A. S. Pesquisa qualitativa. Tipos fundamentais. Revista de Administração de Empresas, São Paulo, v. 35, n. 3, p. 20-29, maio/jun. 1995. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rae/v35n3/a04v35n3.pdf>.
2. GUERRIERO, I. C. Z.; SCHMIDT, M. L. S.; ZICKER, F. (orgs.). Ética nas pesquisas em ciências humanas e sociais na saúde. São Paulo: Aderaldo & Rothschild, 2008.

### **ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

A disciplina de TCCI articula-se com as disciplinas de Metodologia da Pesquisa Científica, Leitura e Produção de Texto e demais disciplinas da área de interesse ao qual o aluno irá se aprofundar na medida em que desenvolve o seu TCC.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de dezembro de 2022.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

|                        |                 |  |                      |
|------------------------|-----------------|--|----------------------|
| <b>Curso:</b> Nutrição |                 | <b>Disciplina:</b> Estágio em Nutrição e Saúde Pública |                      |
| <b>Carga</b><br>100h   | <b>Horária:</b> | <b>Semestre:</b> 7º                                    | <b>PPC ANO:</b> 2022 |

### EMENTA:

Nutrição e ações de promoção, proteção e recuperação da saúde de indivíduos e coletividades. Planejamento, aplicação, acompanhamento e avaliação de intervenções em diagnósticos da situação alimentar e nutricional de coletividades no âmbito da Atenção Básica de Saúde. Atenção nutricional individual, familiar e coletiva nas ações de promoção da saúde, prevenção de doenças, assistência, tratamento e cuidado. Atuação do nutricionista e papel do nutricionista em equipe multidisciplinar e interdisciplinar.

### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

Desenvolva os conhecimentos adquiridos durante o curso de Graduação em Nutrição no âmbito da saúde pública. Propiciar a vivência da realidade profissional frente ao atendimento em grupos e domiciliar. Possibilitar a capacitação do aluno na atuação de modo ético na conduta do diagnóstico nutricional, promovendo a alimentação saudável bem como atuações em vigilância sanitária.

### HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):

Na disciplina o aluno desenvolverá a habilidade de compreensão da situação nutricional da população em âmbito nacional, percebendo o nutricionista como profissional essencial para a promoção de saúde e segurança alimentar. Deverá colocar em prática a realização de diagnósticos e intervenções nutricionais. O aluno deverá vivenciar e compreender o papel do nutricionista na elaboração, execução e tomada de decisões de políticas públicas que garantam a segurança alimentar e evitem doenças associadas as carências e/ou excessos alimentares. O aluno deverá exercer o controle de qualidade dos alimentos durante as ações de vigilância sanitária.

### CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:

A disciplina contribuirá para a vivência profissional na área de promoção a saúde bem como tratamento dietoterápico de doenças nutricionais presentes na população atendida no Sistema Único de Saúde (SUS). Espera-se que o aluno desenvolva habilidades críticas frente a segurança alimentar e nutricional, possibilitando o diálogo com os diversos profissionais envolvidos no atendimento integral dos pacientes.

### CONTEÚDO:

- Segurança alimentar e nutricional.
- Ações de alimentação e nutrição na atenção primária em saúde:
- Diagnóstico, promoção da saúde, prevenção de doenças, tratamento/cuidado/ assistência;
- Segurança alimentar e nutricional.
- Ações de alimentação e nutrição da agenda programática da atenção primária em saúde: incentivo, apoio e proteção ao aleitamento materno, vigilância alimentar e nutricional (SISVAN), programas de

suplementação de ferro e vitamina A, cuidado nutricional em programas de saúde para grupos populacionais específicos (doenças metabólicas).

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. SARTI, Flavia M.; TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da S. Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2017. E-book. ISBN 9788520455616. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455616/>.
2. SANTOS, Álvaro da S. Saúde Coletiva. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2012. E-book. ISBN 9788595151321. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595151321/>.
3. TADDEI, J. A.; LANG, R.M.F.; LONGO-SILVA, G., TOLONI, M.H.A. Nutrição em saúde pública. São Paulo: Rubio, 2011.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. FREIRE, Caroline; ARAÚJO, Débora Peixoto de. Política Nacional de Saúde - Contextualização, Programas e Estratégias Públicas Sociais. [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2015. E-book. ISBN 9788536521220. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521220/>.
2. CUPPARI, Lilian. Nutrição clínica no adulto 4a ed.. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2019. E-book. ISBN 9788520464106. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520464106/>.
3. SILVA, S. M.C.S, MURA, J.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Atenção ao pré-natal de baixo risco. Brasília: Ministério da Saúde, 2012. (Cadernos de Atenção Básica, 32).
5. COSTA, Aline A Z.; HIGA, Camila B O. Vigilância em saúde. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788595027831. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595027831/>.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Guia prático de preparo de alimentos para crianças menores de 12 meses que não podem ser amamentadas. Brasília: Ministério da Saúde, 2004.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Manual instrutivo das ações de alimentação e nutrição na Rede Cegonha. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolos da Atenção Básica: Saúde das Mulheres / Ministério da Saúde, Instituto Sírio-Libanês de Ensino e Pesquisa – Brasília: Ministério da Saúde, 2016.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Essa disciplina conta com o conhecimento das disciplinas prévias do curso de nutrição (Educação Alimentar e Nutricional, Dietoterapia, Planejamento de cardápio, Avaliação Nutricional, Nutrição nos ciclos da vida, Saúde Pública e Segurança Alimentar, Higiene dos Alimentos).

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de dezembro de 2022.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Curso:</b> Nutrição     | <b>Disciplina:</b> Estágio em Alimentação Escolar |
| <b>Carga Horária:</b> 100h | <b>Semestre:</b> 7º <b>PPC ANO:</b> 2022          |

### EMENTA:

Política Nacional de Saúde. Problemas nutricionais. Planejamento, aplicação, acompanhamento e avaliação de intervenções em diagnósticos da situação alimentar e nutricional de coletividades no âmbito da Alimentação Escolar. Avaliação Nutricional. Orientação e Educação Alimentar e Nutricional.

### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

Aplicar os conhecimentos adquiridos durante o curso de Graduação em Nutrição no âmbito da saúde pública, segurança alimentar e nutricional e alimentação escolar. Espera-se propiciar vivência da realidade profissional do nutricionista atuante na alimentação escolar, identificando as competências, habilidades bem como os principais desafios diários enfrentados no exercício da profissão.

### HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):

Na disciplina o aluno desenvolverá a habilidade de compreensão da situação nutricional do público infantil em âmbito nacional, percebendo o nutricionista como profissional essencial para a formação dos hábitos alimentares na infância de modo a promover a saúde em curto, médio e longo prazo. O aluno deverá colocar em prática a realização de diagnósticos e intervenções nutricionais. O aluno deverá vivenciar e compreender o papel do nutricionista na elaboração, execução e tomada de decisões de políticas públicas que garantam a segurança alimentar e evitem doenças associadas as carências e/ou excessos alimentares no público infantil.

### CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:

A disciplina contribuirá para a vivência profissional na área de educação nutricional e promoção a saúde no público infantil. Espera-se que o aluno por meio da vivência prática possa desenvolver a capacidade de atuar como educador do público infantil bem como dos profissionais responsáveis pela produção da alimentação escolar

### CONTEÚDO:

- Segurança alimentar e nutricional.
- Processos de aquisição de gêneros alimentícios.
- Controle higiênico sanitário na produção.
- Planejamento de cardápios.
- Aceitabilidade da alimentação escolar.
- Educação nutricional e atividades lúdicas.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA:

1. BARBOSA, Vera Lúcia P. Prevenção da Obesidade na Infância e na Adolescência. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2009. E-book. ISBN 9788520444238. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520444238/>.
2. PALMA, Domingos; ESCRIVÃO, Maria Alete Meil S.; OLIVEIRA, Fernanda Luisa C. Guia de Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2009. E-book. ISBN 9788520447673. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520447673/>.

3. CASTANHEIRA, Marcelo. Vigilância Nutricional na Fase Pré-Escolar. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2016. E-book. ISBN 9788527729192. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527729192/>.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Protocolos do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - DESLANDES, S.F. Humanização dos cuidados em saúde: conceitos, dilemas e prática. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2006.
2. SILVA, S. M.C.S, MURA, J.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.
3. VÍTOLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.
4. VASCONCELOS, Maria Josemere de O B.; BARBOSA, Janine M.; PINTO, Isabel Carolina da S. Nutrição Clínica - Obstetrícia e Pediatria. [Digite o Local da Editora]: MedBook Editora, 2011. E-book. ISBN 9786557830345. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786557830345/>.
5. SARTI, Flavia M.; TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da S. Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2017. E-book. ISBN 9788520455616. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455616/>.
6. PEDIATRIA, Sociedade Brasileira de. Tratado de Pediatria, Volume 1. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2017. E-book. ISBN 9788520455869. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455869/>.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção à saúde. Guia Alimentar para Crianças Brasileira menores de 2 anos. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança: aleitamento materno e alimentação complementar / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília: Ministério da Saúde, 2015.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Essa disciplina conta com o conhecimento das disciplinas prévias do curso de nutrição (Educação Nutricional, Dietoterapia, Cálculos Nutricionais, Nutrição nos ciclos da vida, Saúde Pública e Segurança Alimentar, Técnica e Dietética).

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de dezembro de 2022.

**PLANO DE APRENDIZAGEM**

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Práticas Integrativas em Nutrição |
| <b>Carga Horária:</b> 40h | <b>Semestre:</b> 7º <b>PPC ANO:</b> 2022             |

**EMENTA:**

As Terapias Integrativas objetivam seus estudos e aprendizagem em um sistema com técnicas que visam manter e restaurar o bem-estar das pessoas através de recursos oriundas da natureza. As Práticas Integrativas conferem um tipo de cuidado em saúde que permite enxergar as pessoas de forma integral e humanizada. Os tratamentos utilizam recursos terapêuticos baseados em conhecimentos tradicionais que,



além da prevenção de doenças, também são voltados para a promoção da saúde e o bem-estar. Dentre elas, estão aromaterapia, auriculoterapia, reiki, terapia com florais, dentre infindáveis outras.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

O significativo aumento de práticas vindas das terapias complementares, registrado pela Organização Mundial da Saúde para a promoção da saúde do indivíduo, requer o conhecimento científico das técnicas como também a prática destas terapias.

O Objetivo é fornecer conteúdo para que o profissional possa utilizá-lo como processos complementares no cuidado e promoção da saúde do indivíduo de modo integral.

O aluno será capaz de compreender e aplicar terapias integrativas, muitas delas reconhecida pelo Sistema Único de Saúde, como cromoterapia, aromaterapia, fitoterapia, reiki, meditação, musicoterapia e ayurveda em seus tratamentos nutricionais. Na qual a partir destes ensinamentos serão humanizados e com uma visão completa do ser humano: mente e corpo.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

Na disciplina serão desenvolvidas as competências de promoção a saúde; diagnóstico nutricional; tomada de decisões coerentes em relação a melhor decisão de escolha do tratamento que irá gerenciar em seu cliente, sabendo administrar a união de diferentes técnicas para melhor promoção da saúde. Capacitar o aluno na educação nutricional de pacientes na clínica ou atendidos pelo sistema único de saúde (SUS); capacidade de atuação em equipes multiprofissionais que acompanhem a comunidade de renda mais baixa que tem as práticas integrativas como uma das as principais terapias para tratamento e prevenção; identificação da necessidade de pesquisas em relação à esse novo conjunto de terapias adjuvantes.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As Terapias Integrativas irá formar o profissional com habilidades humanizadas e visão integral de corpo e mente. Será um profissional versátil, pensante no bem-estar e com habilidades de quebrar padrões e paradigmas impostos, personalizando e individualizando seu trabalho com bases em conhecimento e pesquisas.

**CONTEÚDO:**

- Humaniza SUS
- Legislações de regulamentação e atribuições do nutricionista (CRN e CFN) nas terapias integrativas;
- Introdução à Medicina Ayurvédica e seus paradigmas
- Aromaterapia, florais de Bach
- Plantas medicinais e fitoterapia na atenção básica;
- Formas de apresentação farmacêutica e modo de preparo dos fitoterápicos;
- Evidências científicas de eficácia de uso dos princípios bioativos; doses recomendadas e tóxicas, além da interação com medicamentos/nutrientes;

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. LIMA, Paulo de Tarso Ricieri de. Bases da medicina integrativa – 2a ed.. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2018. E-book. ISBN 9788520455654. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9788520455654/>.
2. MACHADO, Marcella Gabrielle M.; MARCIANO, Ana Paula V.; SAHD, Claudia S.; et al. Práticas Integrativas e Complementares em Saúde. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2021. E-book. ISBN 9786556901640. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#!/books/9786556901640/>.
3. SAAD, G.A. Fitoterapia Contemporânea - Tradição e Ciência na Prática Clínica. Guanabara Koogan, 2a edição, 2016.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. TAVARES, José C. Plantas Medicinais: Uso, Orientações e Precauções. [Digite o Local da Editora]: Thieme Brazil, 2018. E-book. ISBN 9788567661766. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788567661766/>.
2. JAMIL, T; Medicina Complementar: Um Guia Prático. Manole, 2001
3. BISSON, Marcelo P. Nutracêutica clínica, estética, esportiva e prescrição de fitoterápicos. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2020. E-book. ISBN 9786555760170. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555760170/>.
4. BRASIL, Ministério da Saúde; A Fitoterapia no SUS e o Programa de Pesquisas de Plantas Medicinais da Central de Medicamentos.Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos. Departamento de Assistência Farmacêutica e Insumos Estratégicos . Brasília, 2006.
5. JONAS, Wayne B. TRATADO DE MEDICINA COMPLEMENTAR E ALTERNATIVA. SÃO PAULO: MANOLE, 2001. 619 p.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

As leituras complementares (artigos, legislações e materiais do ministério de saúde) serão disponibilizadas ao final de cada aula, na bibliografia dos slides.

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Práticas integrativas e complementares: plantas medicinais e fitoterapia na Atenção Básica/Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2012.
2. CORTEZ LC, JEUKENS MMF. Fitoterápicos na atenção primária à saúde: revisão da literatura. Arq Med Hosp Fac Cienc Med Santa Casa São Paulo. 2017;62(3):150-5.
3. BRASIL, Ministério da Saúde; Programa Nacional de Plantas Medicinais e Fitoterápicos. Secretaria de Ciência, Tecnologia e Insumos Estratégicos. Departamento de Assistência Farmacêutica e Insumos Estratégicos. Brasília, 2009
4. BRASIL, Ministério da Saúde; Práticas Integrativas e complementares. Plantas Medicinais e Fitoterapia na Atenção Básica. Secretaria de Atenção à Saúde e Departamento de Atenção Básica. Brasília, 2012.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Essa disciplina contará com a realização de um trabalho integrativo com a disciplina de Nutrição Esportiva. Além disso, utiliza conceitos de Nutrição Clínica, Educação Nutricional e Saúde Coletiva para o correto desenvolvimento.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de dezembro de 2022.

**PLANO DE APRENDIZAGEM**

|                        |                 |   |                      |
|------------------------|-----------------|---|----------------------|
| <b>Curso:</b> Nutrição |                 | <b>Disciplina:</b> Estágio em Nutrição em Alimentação Coletiva. |                      |
| <b>Carga</b><br>200h   | <b>Horária:</b> | <b>Semestre:</b> 7º   | <b>PPC ANO:</b> 2022 |

**EMENTA:**

Estrutura de unidades de alimentação e nutrição de coletividades sadias e enfermas. Gestão de pessoas, saúde e segurança do colaborador. Promoção da saúde. Planejamento e controle da produção. Controle de

qualidade dos alimentos e serviços. Educação alimentar e nutricional. Gestão de resíduos. Atendimento e satisfação do cliente/consumidor.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Oportunizar ao aluno a vivência no campo de estágio e o acompanhamento da atuação profissional do nutricionista na área de alimentação coletiva em unidade de alimentação e nutrição de toda e qualquer natureza, por meio da aplicação dos conhecimentos técnicos adquiridos nas disciplinas afins, visando à proposição de soluções, intervenções dos problemas, bem como no planejamento, organização e controle dos programas e atividades inerentes à alimentação e nutrição. Permitir o desenvolvimento de habilidades de comunicação e liderança.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

Após o término da disciplina de estágio o aluno deverá ter desenvolvido competências e habilidades relacionadas à tomada de decisões visando o uso apropriado, eficácia e custo-efetividade, da força de trabalho, de equipamentos, de procedimentos e de práticas. Para tal, os profissionais de saúde deverão estar aptos a assumir posições de liderança, sempre tendo em vista o bem-estar da comunidade. A liderança envolve compromisso, responsabilidade, empatia, habilidade para tomada de decisões, comunicação e gerenciamento efetivo e eficaz. Devem ainda ter desenvolvido competências e habilidades para planejar, gerenciar e avaliar unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas, dos recursos físicos, materiais e informação, Deve estar apto a ser empreendedor; atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional, alimentar e sanitária e deve ser acessível e manter a confidencialidade das informações que lhes são confiadas.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As atividades proporcionadas pela disciplina contribuirão na promoção de ação transformadora na sociedade, por meio da execução de programas de educação nutricional, atuação em políticas e programas de educação, segurança e vigilância alimentar, nutricional e sanitária; atuar nas áreas de alimentação coletiva, planejando, gerenciando e supervisionando unidades de alimentação e nutrição, com vista em manter e ou melhorar as condições de saúde da coletividade assistida; executar de maneira crítica atividades de auditoria, assessoria e consultoria na área de alimentação e nutrição, garantindo o pleno exercício ético/profissional sempre tendo consciência da formação continuada para assumir o compromisso com o ser humano e a sustentabilidade social e ambiental.

**CONTEÚDO:**

- Programa de Alimentação do Trabalhador: PAT.
- Estrutura física e funcional da cozinha profissional.
- Gestão de pessoas: dimensionamento, recrutamento, seleção, capacitação, avaliação, liderança, segurança e saúde no trabalho.
- Gestão de suprimentos e custos: aquisição, armazenamento e controle financeiro.
- Gestão ambiental e sustentabilidade em cozinhas profissionais.
- Avaliação da produção: controle antes, durante e após a produção de alimentação.
- Marketing, atendimento e satisfação ao cliente em unidades de alimentação e nutrição.
- Educação alimentar e nutricional em unidades de alimentação e nutrição.
- Eventos em serviços de alimentação.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. ABREU, E.S. et al. Gestão de unidades de alimentação e nutrição - um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2016.

2. SILVA, D.A.; OLIVEIRA, T.C. Administração de unidades produtoras de refeições: desafios e perspectivas. Rio de Janeiro: Rúbio, 2016.
3. MEZOMO, Iracema de B. Os Serviços de Alimentação: Planejamento e Administração. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520449820. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/>.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. MUTTONI, Sandra. Administração de serviços de alimentação. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788595020450. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020450/>.
2. PAYNE-PALACIO, June; THEIS, Monica. Gestão de Negócios em Alimentação: Princípios e Práticas. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448151. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448151/>.
3. VAZ, C. S. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial. 3. ed. Brasília: Metha, 2011.
4. CHESSER, Jerald W.; CULLEN, Noel C. Gestão em Serviços de Alimentação: Liderança e Desenvolvimento de Recursos Humanos para a Gastronomia. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520451700. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451700/>.
5. CABRERA, C; El Celler de Can Roca: Criação de Valor em Empresas de Serviços. Senac 2016.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. CERVATO-MANCUSO, Ana M.; ANDRADE, Samantha Caesar de; VIVIANE LAUDELINO VIEIRA. Alimentação e nutrição para o cuidado multiprofissional. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2020. E-book. ISBN 9786555765144. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555765144/>.
2. OLIVEIRA, D.A.O.; OLIVEIRA, J.L.; PEREIRA, K.N. Análise dos principais fatores de desperdícios em unidades de alimentação e nutrição-UAN. Disponível em: <https://periodicos.ufac.br/index.php/SAJEBTT/article/view/1371/956>, acesso em 01/08/2019.
3. MONTEIRO, C.M.; JORGE, G.G.B. As mudanças na legislação trabalhista do Brasil: uma análise crítica. Disponível em: <https://rfs.emnuvens.com.br/rfs/article/view/39>, acesso em 01/08/2019.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Esta disciplina articula com a disciplina Higiene e Legislação dos Alimentos na complementação do conteúdo sobre o controle do processo produtivo e qualidade higiênico sanitário. Articula-se ainda com as disciplinas Técnica Dietética II, Planejamento de Cardápios e Nutrição nos Ciclos da Vida II quanto aos critérios para o planejamento de cardápios para indivíduos sadio e enfermo e receituário padrão, assim como com a disciplina de Educação Alimentar e Nutricional nas campanhas educativas e Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição I e II nos aspectos gerenciais de Unidades de Alimentação e Nutrição e Unidades Produtoras de Refeições.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de dezembro de 2022.

8º SEMESTRE

**PLANO DE APRENDIZAGEM**

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Seminários Avançados em Nutrição |
| <b>Carga Horária:</b> 40h | <b>Semestre:</b> 8º <b>PPC ANO:</b> 2022            |

**EMENTA:**

Apresentação e discussão de temas de relevância e interesse em Nutrição e Saúde por docentes, pesquisadores convidados de outras instituições de ensino e pesquisa, bem como demais profissionais nutricionistas atuantes em outras áreas, e apresentações dos próprios alunos matriculados na disciplina.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Capacitar os alunos a interpretarem pesquisas na área de saúde pública e educação nutricional de modo a contribuir para a constante atualização de conhecimento do futuro profissional nutricionista; estimular a visão crítica dos alunos quanto aos temas e metodologias abordadas nos trabalhos científicos; aprimorar a capacidade de argumentação e discussão, bem como a desenvoltura para apresentação oral.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

No que diz respeito a Resolução CNE/CES nº 5/2011, as competências específicas que serão desenvolvidas por esta disciplina são (Art. 8º): capacidade de trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade. O aluno será instigado a entender que novas pesquisas na área de nutrição experimental, em saúde pública, segurança alimentar, entre outras, são necessárias para o avanço no conhecimento da promoção à saúde.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

A disciplina contribuirá para capacitar o aluno a interpretar dados de pesquisas científicas experimentais e epidemiológicas, auxiliará na capacidade de argumentação e discussão de temas diversos relacionados à nutrição. Além disso, fará com que o aluno desenvolva a capacidade de palestrar, através do treinamento de desenvoltura, postura, clareza do discurso, argumentação etc.

**CONTEÚDO:**

Serão abordados temas de acordo com a disponibilidade de profissionais a serem convidados, para discussão do tema e de pesquisas recentes na área. Exemplos de áreas e temas a serem abordados: Educação Nutricional (exemplos de práticas no SUS, escolas e comunidade), Segurança Alimentar e Nutricional, Nutrição no Envelhecimento, Nutrição Materno-Infantil, Nutrição em saúde pública, entre outros.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. DA SILVA, Maria de Lourdes do Nascimento; MARUCCI, Maria de Fátima N.; ROEDIGER, Manuela de A. Tratado de Nutrição em Gerontologia. São Paulo: Editora Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520450222/>.
2. ESCOTT-STUMP, Sylvia. Nutrição Relacionada ao Diagnóstico e Tratamento. São Paulo: Editora Manole, 2011. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452011/>.
3. OLIVEIRA, Julicristie Machado D. Nutrição em saúde coletiva: epidemiologias, evidências e políticas. São Paulo: Editora Manole, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555763942/>.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. CERVATO-MANCUSO, Ana M.; FIORE, Elaine G.; REDOLFI, Solange Cavalcante da S. Guia de Segurança Alimentar e Nutricional. São Paulo: Editora Manole, 2015. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448816/>.
2. NASCIMENTO, Alexandra Bulgarelli D.; TOLEDO, Maria E. R. de O.; LÔBO, Clariane R.; et al. Segurança, Saúde e Alimentação Escolar. Grupo A, 2021. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786556900537/>.
3. NETO, Roberto G. Segurança alimentar: da produção agrária à proteção do consumidor. São Paulo: Editora Saraiva, 2012. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502190023/>.
4. ORDONEZ, Ana M.; PAIVA, Andrei V. Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição. Grupo A, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020290/>.
5. PHILIPPI, Sonia T.; AQUINO, Rita de Cássia D. Recomendações nutricionais: nos estágios de vida e nas doenças crônicas não transmissíveis. São Paulo: Editora Manole, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454145/>.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. ROSS, A C.; CABALLERO, Benjamin; COUSINS, Robert J.; TUCKER, Katherine L.; ZIEGLER, Thomas R. Nutrição Moderna de Shils na Saúde e na Doença. São Paulo: Editora Manole, 2016. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451670/>.
2. SARTI, Flavia M.; TORRES, Elizabeth Aparecida Ferraz da S. Nutrição e saúde pública: produção e consumo de alimentos. São Paulo: Editora Manole, 2017. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520455616/>.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Na disciplina de Seminários Avançados de Nutrição II espera-se que o aluno tenha um bom conhecimento prévio das disciplinas básicas do curso bem como articule com as disciplinas de elaboração de TCC de modo a selecionar artigos científicos recentes que embasem a revisão bibliográfica a ser realizada.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de dezembro de 2022.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Curso:</b> Nutrição     | <b>Disciplina:</b> Estágio em Nutrição Clínica |
| <b>Carga Horária:</b> 200h | <b>Semestre:</b> 8º <b>PPC ANO:</b> 2022       |

**EMENTA:**

Serviço de nutrição no contexto hospitalar. Anamnese alimentar, avaliação nutricional e cálculo de dietas hospitalares individualizadas. Acompanhamento da evolução clínica do indivíduo hospitalizado. Orientação de alta e educação alimentar e nutricional. Acompanhamento do processo de produção das dietas hospitalares.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Utilizar os protocolos para triagem nutricional e aplicar no rastreamento de desnutrição intra-hospitalar; realizar a avaliação nutricional de enfermos a partir de parâmetros antropométricos, sinais e sintomas físicos/clínicos, exames bioquímicos e avaliação dietética de enfermos hospitalizados. Deverá ainda elaborar, avaliar e acompanhar planos de cuidado nutricional, bem como orientar o uso adequado de

suplementação alimentar nas situações fisiopatológicas específicas. Participar do processo de assistência multidisciplinar ao indivíduo enfermos incluindo o acompanhamento de suporte nutricional enteral e parenteral. Conhecer e acompanhar os processos de produção da refeição hospitalar e sua integração com a assistência ao paciente internado.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

Ao término da disciplina, o aluno deverá escolher e aplicar os protocolos de triagem nutricional em pacientes enfermos em situações diversas, proceder a avaliação nutricional do enfermo hospitalizado, a partir da interpretação de indicadores antropométricos, diagnóstico clínico, laboratorial e alimentar e estar apto a elaborar, aplicar, acompanhar e monitorar planos de manejo nutricional, fazendo o uso da correta indicação de suplementos alimentares, suporte nutricional enteral e parenteral quando necessário, realizando as adaptações pertinentes as diferentes doenças no paciente internado.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

O conteúdo e atividades proporcionadas pela disciplina permitem ao egresso ter perfil para atuar de maneira consciente e crítica nas ações de diagnóstico nutricional e assistência dietoterápica, de acordo com o nível de assistência, a fase da vida e a realidade social onde está inserido o paciente, realizando esta atividade de forma ética e autônoma. Deverá ainda estar continuamente atualizado de modo a poder contribuir com o conhecimento sobre suporte nutricional nas diversas vias alimentares, bem como a adequada suplementação alimentar com vistas a promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos enfermos.

**CONTEÚDO:**

- Conhecimento do caso clínico
- Triagem Nutricional conforme protocolos da instituição e por especialidade
- Avaliação nutricional completa do indivíduo enfermo, de acordo com as diferentes patologias
- Estimativa de gasto energético para pacientes enfermos
- Conhecimento e monitoramento do plano alimentar do enfermo hospitalizado com avaliação da aceitação do mesmo e ajustes pertinentes a cada caso
- Discussão dos casos com a equipe de Nutrição e Multidisciplinar
- Acompanhamento de suplementação alimentar, suporte nutricional enteral e parenteral
- Acompanhamento de orientação nutricional de alta hospitalar
- Discussão de artigos científicos da área com o professor supervisor de estágio

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. RAYMOND, Janice L.; MORROW, Kelly. Krause & Mahan: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788595158764. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595158764/>.
2. AQUINO, Rita de Cássia de; PHILIPPI, Sonia T. Nutrição Clínica: Estudos de Casos Comentados. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520445143. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520445143/>.
3. RAO, L V.; SNYDER, L M. Wallach - Interpretação de Exames Laboratoriais. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788527739153. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527739153/>.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. WEFFORT, Virgínia Resende S.; LAMOUNIER, Joel A. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência 2a ed.. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2017. E-book. ISBN 9786555762266. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555762266/>.

2. ALVARENGA, Marle dos S.; DUNKER, Karin Louise L.; PHILIPPI, Sonia T. Transtornos alimentares e nutrição: da prevenção ao tratamento. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2020. E-book. ISBN 9786555761962. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761962/>.
3. AUGUSTO, A.L.P., et al. Terapia Nutricional. São Paulo: Atheneu, 2002.
4. COZZOLINO, Silvia Maria F. Biodisponibilidade de nutrientes 6a ed.. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2020. E-book. ISBN 9786555761115. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555761115/>.
5. CUPPARI, Lilian. Guia de Nutrição Clínica no Adulto. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2014. E-book. ISBN 9788520438237. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520438237/>.

#### LEITURAS COMPLEMENTARES:

1. Brasil. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: MS; 2008.
2. Brasil. Ministério da Saúde. Sistema de Vigilância alimentar e nutricional - Sisvan: orientações básicas para a coleta e processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde; 2011.
3. SILVA, S. M. C. D. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 3. ed. São Paulo: Payá, 2016.
4. TIRAPEGUI J., RIBEIRO S.M.L. Avaliação Nutricional: Teoria e Prática. São Paulo: Guanabara Koogan, 2016.

#### ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:

O conteúdo da disciplina de Estágio em Nutrição Clínica se integra com as disciplinas da área de nutrição e saúde do curso e prepara o futuro nutricionista a realizar o diagnóstico nutricional ao indivíduo enfermo e a elaborar planos de intervenção nutricional em situações específicas de ciclos da vida e de doença. Permite ainda o uso adequado de suplementação alimentar, suporte nutricional enteral e parenteral, bem como de realizar a orientação nutricional de alta hospitalar considerando o paciente de forma multidisciplinar.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de dezembro de 2022.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

|                            |   |
|----------------------------|---|
| <b>Curso:</b> Nutrição     | <b>Disciplina:</b> Estágio em Nutrição Ambulatorial e no Exercício Físico |
| <b>Carga Horária:</b> 200h | <b>Semestre:</b> 8º <b>PPC ANO:</b> 2022                                  |

#### EMENTA:

Desenvolvimento de habilidades, raciocínio clínico, critério científico, criticidade do saber e da prática do nutricionista na resolução dos problemas de saúde da população e de sua interface sócio-político econômico e social, no âmbito ambulatorial e com ênfase em doenças crônicas e prática de exercício físico. Ações de educação nutricional e adequação dietética, avaliação e intervenção dietoterápica em desportistas e atletas de Limeira e região.

#### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

Ao final da disciplina, o aluno deverá ser capaz de: Realizar a avaliação nutricional de enfermos a nível ambulatorial, bem como a avaliação física completa do desporto, a partir de parâmetros antropométricos, sinais e sintomas físicos/clínicos, exames bioquímicos e avaliação dietética. Prescrever, monitorar e ajustar planos dietéticos para pacientes/indivíduos em assistência no ambulatório de nutrição, considerando as



características pertinentes a seu quadro clínico, bem como, sua condição biopsicossocial. Indicar e acompanhar o uso de suplementos alimentares quando necessário.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

Ao término da disciplina, o aluno deverá proceder a avaliação nutricional de indivíduos a nível ambulatorial, a partir da interpretação de indicadores antropométricos, diagnóstico clínico, laboratorial e alimentar e estar apto a elaborar, aplicar, acompanhar e monitorar planos alimentares específicos para pacientes em assistência ambulatorial, fazendo o uso da correta indicação de suplementos alimentares quando necessário, realizando as adaptações pertinentes as diferentes doenças e características sociais, culturais e econômicas deste indivíduo.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As atividades proporcionadas pela disciplina contribuirão para que o egresso possa atuar de maneira consciente e crítica nas ações de diagnóstico nutricional e assistência dietoterápica, de acordo com o nível de assistência, a fase da vida e a realidade social onde está inserido o paciente, realizando esta atividade de forma ética e autônoma. Deverá ainda estar continuamente atualizado de modo a poder contribuir com o conhecimento sobre suporte nutricional nas diversas vias alimentares, bem como a adequada suplementação alimentar com vistas a promoção, manutenção e recuperação da saúde de indivíduos enfermos, bem como auxiliando na performance do atleta/desportista por ele acompanhado.

**CONTEÚDO:**

- Conhecimento do caso clínico e avaliação nutricional completa do indivíduo enfermo e do atleta/desportista, de acordo com as diferentes patologias e demandas metabólicas
- Prescrição do plano alimentar e suplementação quando necessário
- Acompanhamento do plano alimentar por meio de retornos agendados
- Orientação Nutricional afim de promover a melhora do quadro apresentado ou necessidade apresentada pelo indivíduo alvo do tratamento.

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. SILVA, Sandra Maria Chemin Seabra da. Cardápios - Guia Prático para a Elaboração. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735360. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735360/>
2. RIBEIRO, Sandra Maria L.; MELO, Camila Maria de; TIRAPÉGUI, Julio. Avaliação Nutricional - Teoria e Prática, 2ª edição. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2018. E-book. ISBN 9788527733694. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527733694/>.
3. CUPPARI, Lilian. Nutrição clínica no adulto 4a ed.. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2019. E-book. ISBN 9788520464106. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520464106/>.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. PALMA, D. Guia de Nutrição Clínica na Infância e na Adolescência. Rio de Janeiro: Manole, 2009.
2. HIRSCHBRUCH, Marcia D. Nutrição Esportiva: Uma Visão Prática. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2014. E-book. ISBN 9788520449813. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449813/>.
3. BIESEK, Simone; ALVES, Leticia A.; GUERRA, Isabela. Estratégias de nutrição e suplementação no esporte. [Digite o Local da Editora]: Editora Manole, 2023. E-book. ISBN 9786555764208. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555764208/>.

4. RAO, L V.; SNYDER, L M. Wallach - Interpretação de Exames Laboratoriais. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9788527739153. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527739153/>.

GALISA, Mônica S.; NUNES, Alessandra Paula de O.; GARCIA, Luciana da S.; et al. Educação Alimentar e Nutricional - Da Teoria à Prática. [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2014. E-book. ISBN 978-85-277-2575-0. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2575-0/>.

#### LEITURAS COMPLEMENTARES:

1. Brasil. Ministério da Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Brasília: MS; 2008.

2. Brasil. Ministério da Saúde. Sistema de Vigilância alimentar e nutricional - Sisvan: orientações básicas para a coleta e processamento, análise de dados e informação em serviços de saúde. Brasília: Ministério da Saúde; 2011.

#### ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:

Esta disciplina articula-se com as disciplinas da área de nutrição e saúde e exercício físico, bem como fitoterapia e prepara o futuro nutricionista a realizar o diagnóstico nutricional ao indivíduo e a elaborar planos de intervenção nutricional em situações específicas e de doença. Permite ainda o uso adequado de suplementação alimentar, bem como de realizar a orientação nutricional para o praticante de exercício físico ou o atleta.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de dezembro de 2022.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Trabalho de Conclusão de Curso II |
| <b>Carga Horária:</b> 40h | <b>Semestre:</b> 8º <b>PPC ANO:</b> 2022             |

#### EMENTA:

Finalização e apresentação da monografia na área de Saúde, Alimentação e Nutrição. Estrutura da monografia e aspectos normativos (ABNT). Revisões necessárias. Procedimentos para apresentação oral e defesa da monografia.

#### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

Estruturar a monografia, produzindo os elementos finais do texto. Elaborar o material para apresentação oral e defesa da monografia, segundo as diretrizes para preconizadas no Manual da Instituição. Auxiliar na elaboração de materiais para a apresentação oral e defesa da monografia. Finalizar o desenvolvimento da monografia; Concluíros elementos pré-textuais, textuais e pós textuais; Produzir os slides para a apresentação formal da monografia; Conhecer e praticar o ritual da defesa do trabalho de conclusão de curso.

#### HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):

Ao término da disciplina, o aluno deverá apresentar a habilidade de identificar as características clínicas e nutricionais de doenças presentes nas diversas fases da vida e a partir dos conceitos básicos, realizar a prescrição dietoterápica adequada a cada caso/situação, utilizando-se de métodos e técnicas específicas

de manejo nutricional, de modo a contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos enfermos.

### **CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento teórico e prático suficiente que garanta uma ampla visão de atuação nas diversas vertentes da profissão, com base em princípios éticos-políticos, autonomia e consciência da importância da formação continuada e do compromisso com o ser humano e com a sustentabilidade social e ambiental.

### **CONTEÚDO:**

Unidade 1: - Normas técnicas para elaboração de trabalhos científicos (ABNT);

- Metodologias diversificadas de análise dos dados;

Unidade 2: - Produção e finalização da monografia;

Unidade 3: - Diretrizes para a apresentação e produção dos slides;

- Apresentação de qualificação do Trabalho de Conclusão de Curso;

Unidade 4: - Organização das bancas de TCC;

- Entrega do TCC impresso para os componentes de banca

- Diretrizes para defesa da monografia

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. MARCONI, Marina de A.; LAKATOS, Eva M. Metodologia Científica. Grupo GEN, 2022. E-book. ISBN 9786559770670. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559770670/>.

2. SILVA, Douglas Fernandes da. Manual prático para elaboração de trabalhos de conclusão de curso. Editora Blucher, 2020. E-book. ISBN 9786555500028. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555500028/>.

3. FIORANTE, F.B.; ALMEIDA, R.C.S.; XAVIER, M.F.; MUNNO, V.M.R. Formatação e Normatização de monografias e outras produções acadêmicas. 15. ed. Rev. Ampl. Limeira, 2019.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. NOGUEIRA, Daniel R.; LEAL, Edvalda A.; NOVA, Sílvia Pereira de Castro C.; et al. Trabalho de conclusão de curso (TCC): uma abordagem leve, divertida e prática. Editora Saraiva, 2020. E-book. ISBN 9788571440708. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571440708/>.

2. ALMEIDA, Mário de S. ELABORAÇÃO DE PROJETO, TCC, DISSERTAÇÃO E TESE: Uma Abordagem Simples, Prática e Objetiva. Grupo GEN, 2014. E-book. ISBN 9788597025927. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788597025927/>.

3. LOZADA, Gisele; NUNES, Karina S. Metodologia científica. Grupo A, 2019. E-book. ISBN 9788595029576. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595029576/>.

4. FACHIN, Odília. Fundamentos de metodologia. Editora Saraiva, 2017. E-book. ISBN 9788502636552. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788502636552/>.

5. ALEXANDRE, Agripa F. Metodologia científica: princípios e fundamentos. Editora Blucher, 2021. E-book. ISBN 9786555062236. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555062236/>.

### **LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. GODOY, A. S. Pesquisa qualitativa. Tipos fundamentais. Revista de Administração de Empresas, São Paulo, v. 35, n. 3, p. 20-29, maio/jun. 1995. Disponível em: <http://www.scielo.br/pdf/rae/v35n3/a04v35n3.pdf>.

2. GUERRIERO, I. C. Z.; SCHMIDT, M. L. S.; ZICKER, F. (orgs.). Ética nas pesquisas em ciências humanas e sociais na saúde. São Paulo: Aderaldo & Rothschild, 2008.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

A disciplina de TCCII articula-se com todas as disciplinas da grade curricular, depende da escolha do tema de pesquisa feito por cada discente.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de dezembro de 2022.

**PLANO DE APRENDIZAGEM**

|                           |  |                      |
|---------------------------|--|----------------------|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Nutrição Comportamental |                      |
| <b>Carga Horária:</b> 40h | <b>Semestre:</b> 8º                        | <b>PPC ANO:</b> 2022 |

**EMENTA:**

Fundamentação sobre análise e mudança de comportamento; Conceitos teóricos sobre atitude, comportamento, consumo e escolha alimentar; Crenças, valores e efeitos de dietas no comportamento alimentar; Comportamento alimentar do consumidor e comunicação responsável em nutrição e saúde; Aconselhamento nutricional e habilidade de comunicação do nutricionista; Técnicas de aplicação da nutrição comportamental; Entrevista motivacional; Comer intuitivo; Comer com atenção plena (Mindful Eating); Terapia cognitivo-comportamental; Nutrição comportamental no acompanhamento e tratamento de doenças crônicas não transmissíveis (Obesidade, Diabetes e Hipertensão); Nutrição comportamental em grupos específicos (Mulheres e Homens o Crianças e Adolescentes o Indivíduos com transtornos alimentares o Praticantes de Atividade Física); Comportamento alimentar, imagem corporal e transtornos alimentares.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

desenvolver o aprofundamento teórico-prático dos fundamentos da nutrição e seus respectivos reflexos comportamentais, visto que as mudanças estruturais e sociais acarretam transformações no estilo de vida do indivíduo que, por sua vez, influenciam nos aspectos subjetivos-comportamentais, impactando assim, em sua saúde. Abordagem da visão biopsicossocial, que valoriza a orientação nutricional inclusiva baseada na mudança de comportamentos.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

Ao término da disciplina, o aluno será capaz de interpretar os múltiplos referenciais que buscam apreender o ser humano na sua dimensão biológica, psicológica e social e que determinam o comportamento alimentar, o hábito alimentar e os padrões tradicionais de alimentação e relacionar a alimentação e nutrição com as condições psíquicas.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As atividades proporcionadas pela disciplina fornecem embasamento teórico e prático suficiente que garanta uma ampla visão dos múltiplos referenciais que buscam apreender a amplitude da alimentação e nutrição humana em suas diversas dimensões.

**CONTEÚDO:**

- Fundamentação sobre análise e mudança de comportamento
- Conceitos teóricos sobre atitude, comportamento, consumo e escolha alimentar
- Crenças, valores e efeitos de dietas no comportamento alimentar
- Comportamento alimentar e comunicação responsável em nutrição e saúde
- Aconselhamento nutricional e habilidade de comunicação do nutricionista
- Técnicas de aplicação da nutrição comportamental

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

- Entrevista motivacional
- Comer intuitivo
- Comer com atenção plena (Mindful Eating)
- Terapia cognitivo-comportamental
- Nutrição comportamental no acompanhamento e tratamento de doenças crônicas não transmissíveis (Obesidade, Diabetes e Hipertensão)
- Nutrição comportamental em grupos específicos (Mulheres e Homens o Crianças e Adolescentes o Indivíduos com transtornos alimentares o Praticantes de Atividade Física)
- Comportamento alimentar, imagem corporal e transtornos alimentares

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. ALVARENGA M, et al. Nutrição Comportamental. 2ª edição. Barueri, SP: Manole; 2019. [Disponível na Biblioteca Virtual]
2. ALVARENGA M, et al. Transtornos alimentares e nutrição: da prevenção ao tratamento. Manole, 2020 [Disponível na Biblioteca Virtual]
3. FIGUEIREDO, M; ALVARENGA, M. Estratégias do comer intuitivo para uma relação saudável com a comida. Manole, 2022. [Disponível na Biblioteca Virtual]
4. ALVARENGA, Marle; DAHÁS, Liane; MORAES, César. Ciência do comportamento alimentar. Manole, 2021. [Disponível na Biblioteca Virtual]

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. TRIBOLE E, RESCH E. Comer intuitivo: exercícios práticos. Manole, 2022. [Disponível na Biblioteca Virtual]
2. BECK, J S. Terapia cognitivo-comportamental: teoria e prática. 3ª edição. Grupo A, 2022. [Disponível na Biblioteca Virtual]
3. WENZEL, A. Inovações em terapia cognitivo-comportamental: intervenções estratégicas para uma prática criativa. Grupo A, 2018. [Disponível na Biblioteca Virtual]
4. SOUZA, I C W. Mindfulness e terapia cognitivo-comportamental. Editora Manole, 2020. [Disponível na Biblioteca Virtual]
5. WARDLAW, G M; SMITH, A M. Nutrição contemporânea. Grupo A, 2013. [Disponível na Biblioteca Virtual]

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. [http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1806-69762020000300013](http://pepsic.bvsalud.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1806-69762020000300013)
2. <https://nutricao comportamental.com.br/>
3. <https://www.prp.unicamp.br/inscricao-congresso/resumos/2021P18334A35994O5692.pdf>
4. <https://periodicos.iesp.edu.br/index.php/campodosaber/article/viewFile/259/219>
- 5.

[https://ares.unasus.gov.br/acervo/html/ARES/14888/1/Apostila\\_Aten%C3%A7%C3%A3oPlenaNutri%C3%A7%C3%A3o\\_N%C3%BAcleo%20Telessa%C3%BAde%20SC%20UFSC.pdf](https://ares.unasus.gov.br/acervo/html/ARES/14888/1/Apostila_Aten%C3%A7%C3%A3oPlenaNutri%C3%A7%C3%A3o_N%C3%BAcleo%20Telessa%C3%BAde%20SC%20UFSC.pdf)

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

O conteúdo da disciplina de Nutrição Comportamental se integra com os tópicos de Planejamento de Cardápio, Empreendedorismo e Inovação, Políticas Públicas em Saúde, Nutrição nos Ciclos da Vida I e II, Educação Nutricional, Seminários Avançados em Nutrição, na medida em que embasa o aluno a envolver os aspectos comportamentais na assistência nutricional.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de dezembro de 2022.

## **1.6. Metodologia**

As metodologias de ensino, descritas a seguir, aplicam-se às disciplinas do curso:

- aulas expositivas e dialogadas utilizando como material de apoio: quadro branco, projetor multimídia, retroprojetor, filmes, animações etc.;
- atividades em grupo com intercâmbio de conhecimentos/experiências dos assuntos desenvolvidos em sala de aula;
- estudos e análises de casos, visando o desenvolvimento da análise crítica e processamento da aprendizagem orientada à realidade prática dos alunos.
- ênfase na formação prática, de modo a propiciar autonomia crescente ao graduando, bem como destreza na prática em laboratórios.

O aluno terá contato com atividades práticas em diversas disciplinas, o que lhe confere desenvolvimento gradativo de suas habilidades práticas. Além disso, o aluno poderá participar de projetos de iniciação científica e de atividades de extensão, como: feiras científicas, workshops etc.

## **1.7. Estágio curricular supervisionado**

O Curso de Nutrição da Einstein Limeira, respeitando o previsto na Resolução CNE/CES nº 213/2008, que institui as Diretrizes Curriculares Mínimas para o curso de graduação, visa formar um profissional nutricionista com percepção crítica da realidade na qual está inserido, preparado para, ao exercer a profissão, buscar preservar, promover e recuperar a saúde dos indivíduos e grupos populacionais, garantindo-lhes qualidade de vida por intermédio de uma boa alimentação e nutrição.

As competências, habilidades, posturas profissionais, atitudes e comportamentos do profissional nutricionista devem obedecer a preceitos éticos, científicos e socialmente justos.

O estágio curricular é obrigatório como complementação à formação acadêmica e treinamento profissionalizante, sendo oferecido de maneira condizente com a grade curricular do Curso e com a Lei 11.788/2008, constituindo momento privilegiado para a articulação dos conhecimentos, instrumentos e ferramentas assimilados ao longo das outras etapas do Curso sendo, portanto, fundamental na capacitação do futuro profissional no âmbito de aprendizagem social, profissional e cultural, proporcionadas ao alunado ASLEC-FIEL, pela participação em situações reais de vida e trabalho de seu meio, sob a responsabilidade e coordenação da Instituição Educacional.

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 específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

### **Objetivos do estágio curricular**

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

- Viabilizar a vivência prática necessária à integração de conhecimentos, instrumentos e ferramentas técnico-científicos e ético-sociais, para a consecução do processo de profissionalização do estudante como nutricionista generalista, apto a enfrentar os desafios resultantes do avanço atual nas áreas de alimentos, alimentação e nutrição.
- Conformar posturas ético-profissionais e a abordagem multidisciplinar na resolução dos problemas em alimentos, alimentação e nutrição.
- Consolidar uma responsabilidade social do nutricionista sobre questões relativas à segurança alimentar e nutricional de coletividades.

Deverá ainda, ser distribuído equitativamente em pelo menos três áreas de atuação:

1. **Estágio em Alimentação Coletiva:** promover a capacitação do estudante para a atuação como nutricionista investido de responsabilidade técnica sobre uma unidade de serviços de produção de refeições no planejamento, instalação, gerenciamento, controle e avaliação de serviços, processos, fluxos, métodos e técnicas de produção de refeições e produtos alimentícios, treinando o estagiário para adquirir habilidade no uso de diversos recursos necessários à função de gerenciamento de Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN); conhecer e aprender a respeito de administração de recursos humanos, de materiais, de custos e de tecnologia; compreender que técnicas dietéticas variadas permitem tornar cardápios/dietas e alimentos mais facilmente atraentes; compreender que as refeições e produtos alimentícios produzidos serão consumidos por indivíduos inseridos numa rede de inter-relações sociais que se expressa de forma hábitos, crenças, tabus, mitos, superstições, padrões alimentares, estados emocionais e preferências.
2. **Estágio em Alimentação Escolar:** possibilita ao aluno complementar os conhecimentos teóricos da saúde coletiva, realizando atividades de promoção de educação nutricional, por meio de projetos de orientação adequada às diferentes faixas etárias, visando o consumo da merenda e formação de bons hábitos alimentares;
3. **Estágio em Saúde Pública:** possibilitará ao aluno aplicar seus conhecimentos teóricos com a prática da nutrição social. O objetivo do estágio de Nutrição em Saúde Coletiva é formar profissionais nutricionistas aptos a realizarem atenção nutricional individual e coletiva por meio do planejamento, execução e avaliação de ações de promoção da saúde, prevenção de doenças, tratamento e recuperação da saúde.
4. **Estágio em Nutrição Clínica:** Promover a capacitação do estudante para a atuação como futuro nutricionista integrante de equipe multiprofissional no planejamento, aplicação acompanhamento, controle e avaliação de intervenções dietoterápicas, devendo, para isso, desenvolver aptidão para ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde. Compreender que sua prática deve ser realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde; ser capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para eles; atuar dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética; considerar que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde.
5. **Estágio em Nutrição em Esportes e Exercício Físico:** Promover melhora da performance física de desportistas e atletas, por meio de avaliação e acompanhamento do perfil antropométrico, bioquímico e

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

a composição corporal conforme as fases do treinamento, e considerando a perda de peso antes de competições, o aumento de massa muscular e a melhora no desempenho. Identificar o gasto energético do indivíduo. Elaborar o plano alimentar do indivíduo, adequando-o à modalidade esportiva ou exercício físico desenvolvido, considerando as diversas fases (manutenção, competição e recuperação). Promover a educação e orientação nutricional do indivíduo e, quando pertinente, dos familiares ou responsáveis, estabelecendo estratégias de reposição hídrica e energética antes, durante e após a prática de exercícios e participação em eventos competitivos.

As atividades específicas a serem desenvolvidas nos vários campos de estágio deverão estar de acordo com a definição de atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação, determinada RESOLUÇÃO CFN N.º 600/2018, DE 25/02/2018.

O estágio curricular obrigatório compreende um conjunto de práticas fundamentais à profissionalização dos estudantes no último período do curso, a ser desenvolvido após a integralização do total de créditos estabelecidos na grade curricular do Curso, correspondentes às demais disciplinas.

A carga horária do estágio curricular obrigatório compreenderá a 800 horas/relógio divididas e, 200 h em Nutrição Clínica, 200h em nutrição ambulatorial e Exercício físico, 200 h em Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição, 100 h/aula em Nutrição em Saúde Pública e 100 h/aula em Nutrição em Alimentação Escolar. As horas de estágio serão distribuídas semanalmente de acordo com as diferentes possibilidades de distribuição determinadas pela Coordenação do Curso e com os acordos feitos com os locais/campos de estágios.

O estágio obrigatório ocorrerá sob supervisão de docente(s) nutricionista(s) com funções de supervisão de campo em suas respectivas áreas, além da supervisão e orientação de profissionais dos serviços receptores. Deverá ser realizado em empresas, entidades e instituições públicas e privadas, a critério da equipe de supervisão, após manifestação de interesse e de aceite desses locais em receber estagiários deverá ser firmado convênio, protocolo de parceria ou termo de compromisso específico.

As atividades nas diferentes áreas ocorrerão simultaneamente durante todo período de estágio, sendo preenchidas por equipes de alunos que se revezarão em sistema de rodízio.

Serão consideradas atividades de estágio:

- Atividades nos locais de estágio, em jornadas diárias, de acordo com o cronograma pré-estabelecido.
- Atividades complementares nos locais de estágio, desde que atenda interesse e/ou seja autorizada pela empresa concedente do estágio.
- Reuniões de tutoria convocadas pelos docentes supervisores do estágio para discussão das atividades, diretrizes, regras e outros assuntos referentes ao estágio e outras atividades diretamente ligadas àquelas realizadas no campo de estágio, como cursos, treinamentos, participação em seminários e/ou eventos diversos etc.

O estágio não cria vínculo empregatício de qualquer natureza e o estagiário deve passar obrigatoriamente por todas as 5 áreas de Estágio Obrigatório sendo avaliados individualmente em cada área de estágio, por meio de análise de diversos critérios definidos previamente. Para a conclusão do Curso de Graduação é necessário o cumprimento de 100% da carga horária prevista nas atividades de estágio,



## FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL

### Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado

correspondente ao montante de horas que assegure o cumprimento do conteúdo programático de cada disciplina.

Somente será permitida uma falta justificada em cada área de estágio, com reposição das horas não cumpridas. Fica a cargo do docente supervisor, juntamente com o profissional da unidade receptora, o planejamento da reposição da carga horária não cumprida. As horas não cumpridas em consequência de licença médica e licença maternidade também deverão ser repostas, de forma a garantir o cumprimento da carga horária plena.

A relação de campos de estágio curricular supervisionado, de acordo com cada área de atuação, está disponível no quadro a seguir:

| Modalidades previstas no PPC                            | Convênios firmados (documentos anexos em "Termos_Estagio.PDF")   |
|---|--|
| 200 h em Nutrição Clínica                               | Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Limeira   |
| 200 h em Nutrição Ambulatorial e Exercício Físico       | Clínica escola de Nutrição - Einstein  |
| 200 h em Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição | Casa de pães Anabella Ltda – ME<br>Padaria Roma de Limeira Ltda<br>Hospital Unimed   |
| 100 h em Nutrição em Saúde Pública                      | Grupo de apoio aos diabéticos de Limeira - GAD<br>UBS - Morro Azul<br>Instituição de longa permanência para idosos: Centro Dia Flor do Sol, Cantinho do Vovô, Clínica Geriátrica Residencial Infinity e Associação Casa de Apoio Romeiros de Nossa Senhora Aparecida - CARA  |
| 100 h em Nutrição em Alimentação Escolar                | Escolas municipais: EMEIEF JOSÉ ROBERTO BRAZ; CI CAROLINE PARDO CAMPOS FREIRE; CI MURILO LEMOS MENDES DA SILVA; EMEI THERESA VERONESI D'ANDREA; EMEIEF Prof. Nestor Martins Lino; CEIEF Arlindo de Salvo; CI Stella Regina Furlan; EMEI Minerva Jorge Gabriel Santi; EMEIEF Egle Maria Ciarrochi; CEIEF Jamile Caram de Souza Dias; CI Orlanda Grisi Rocco; EMEI Hilda Maria Cassarotti Hafliger; EMEIEF Noedir Tadeu Santini. |

### 1.8. Atividades complementares

As atividades complementares são oferecidas aos alunos, através de conteúdos que visam nivelar o grau de conhecimentos dos ingressantes, além de atividades de extensão como: jornadas de estudos, iniciação à pesquisa e visitas às indústrias em geral - setor produtivo e principal campo de atuação em consonância aos objetivos do curso. Essas atividades são regulamentadas através de Manual de Atividades Complementares da FIEL, disponível na página eletrônica da Faculdade, para acesso por alunos e professores.

As Atividades Complementares do curso devem ter aderência à formação geral e específica do discente, não sendo consideradas como tais aquelas atividades já incluídas na grade curricular do curso e devem ser cumpridas pelo aluno durante o período disponível à integralização do curso.

Diante das finalidades estabelecidas para as AC e com o objetivo de atendê-las, as horas de atividades complementares deverão ser comprovadas mediante certificados de participação em atividades profissionais, cursos, palestras, treinamentos ou outras atividades para acrescentarem experiência e aprendizado ao aluno e estes certificados devem ser apresentados à coordenação do curso para fins de comprovação, registro de horas e arquivamento dos mesmos.

## 1.9. Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

O Trabalho de Conclusão de Curso está previsto na matriz curricular do curso de Nutrição, com carga horária total de 80 horas – distribuídas com 40 horas no 7º e 40 horas no 8º semestre. É regulamentado pelo Manual de Orientação de Trabalhos Acadêmicos, desenvolvido pelo Comitê de Trabalhos Acadêmicos da IES.

### **Acompanhamento e cumprimento do Trabalho de Conclusão de Curso.**

O acompanhamento e cumprimento do Trabalho de Conclusão de Curso - TCC encontram-se normatizados pelo Comitê de Trabalhos Acadêmicos, da própria IES, através de seu Manual.

O Trabalho de Conclusão de Curso é componente curricular obrigatório.

### **Disponibilização dos trabalhos concluídos pelos discentes.**

Os Trabalhos de Conclusão de Curso elaborados e defendidos pelos alunos e aprovados por bancas de avaliadores específicas, nos termos da normatização definida em regulamentação própria, são armazenados e disponibilizados em repositórios institucionais próprios, acessíveis pela internet através do link <http://www.einsteinlimeira.com.br/portal/public/conteudo/comites/comite-de-trabalhos-academicos>

## 1.10. Apoio ao discente

### **Mecanismos de nivelamento**

Busca-se aprimorar os conhecimentos adquiridos e sanar dificuldades básicas de qualquer discente em qualquer das disciplinas ministradas no semestre corrente.

Serão ministradas aos sábados as aulas de reforço, se necessárias, visando à fixação e melhor assimilação de aprendizagem sobre os conteúdos ministrados na teoria.

### **Apoio à promoção de eventos internos**

Todos os eventos internos recebem total apoio da IES, sendo organizados pelo coordenador de curso e professores responsáveis pelas disciplinas/áreas afins. Anualmente são realizados diversos eventos no âmbito da IES.

### **Apoio à participação em eventos**

A instituição participa e envolve alunos e docentes nas programações voltadas às palestras, feiras científicas, congressos, simpósios, eventos culturais e outros. Os alunos participam ativamente de eventos que são realizados anualmente em nossa região.

Todos os alunos são incentivados a participar e apresentar trabalhos científicos dentro e fora da instituição.

Nos quadros de aviso da instituição são divulgados os eventos de curta duração ou de intercâmbio cultural, como iniciativa à participação espontânea do alunado.

### **Atendimento extraclasse**

O Coordenador mantém estreita relação com os discentes, que são atendidos sem agendamento prévio. Esse atendimento é adotado em todos os cursos da IES, e, problemas didático-pedagógicos, e até

mesmo pessoais são tratados numa relação amistosa e responsável. Desse modo, as reuniões com os estudantes fazem parte do cotidiano acadêmico.

Cabe ao corpo docente o atendimento aos discentes, quando apresentadas dificuldades ou necessidade de reforço de aprendizagem. O esquema de atendimento é efetuado em horário extra ao horário de aulas. O atendimento extraclasse envolve os docentes nas seguintes cargas horárias semanais:

- a) docentes diretamente vinculados ao curso:
  - Docente Tempo Integral – 4 horas-aula / semana
  - Docente Tempo Parcial – 2 horas-aula / semana
  
- b) docentes vinculados a outros cursos:
  - Docente Tempo Integral – 2 horas-aula / semana
  - Docente Tempo Parcial – 2 horas-aula / semana

### **Apoio psicopedagógico**

A nossa proposta de trabalho, além do atendimento extraclasse aos discentes, também disponibiliza o atendimento psicopedagógico aos alunos, a fim de desenvolver as competências e habilidades dos discentes que apresentarem dificuldades de aprendizagem.

O apoio Psicopedagógico funciona como apoio educativo, com autonomia técnica e dever de confidencialidade. É assegurado por um profissional da área de Pedagogia/ Psicologia ou Psicopedagogia, sendo a sua área de abrangência todos os Cursos existentes nas Faculdade Einstein de Limeira.

O funcionamento do Apoio Psicopedagógico, a Orientação Pedagógica e o atendimento à Pessoa com Transtorno de Espectro Autista, têm como objetivos gerais: auxiliar os acadêmicos na integração destes ao contexto universitário; realizar orientação no que se refere às dificuldades de aprendizagem, proporcionando a identificação dos principais fatores envolvidos nas situações problemas e estratégias de enfrentamento pessoais e institucionais, tanto de ingressantes quanto de calouros; auxílio no desenvolvimento de competências e habilidades acadêmicas, acompanhamento do desempenho acadêmico geral, a evasão escolar, índices de aproveitamento e de frequência às aulas e demais atividades; auxílio no preparo de material para o nivelamento, bem como orientar os docentes quanto a prática inclusiva no ensino e na didática das aulas.

Áreas de Intervenção do apoio psicopedagógico têm como objetivo a orientação de estudos, assim como a intervenção junto às dificuldades de relacionamentos interpessoais, oferecendo possibilidades de adaptação e motivação na dimensão acadêmica e profissional. Encaminhamento para profissionais e serviços especializados dependendo da situação apresentada; aconselhamento em encaminhamentos da direção, coordenação de curso, coordenação de estágios, corpo docente e Comissão Própria de Avaliação (CPA) e às demandas relacionadas à profissão e à formação profissional.

O atendimento Psicopedagógico faz parte das políticas de atendimento ao discente, tem regulamento próprio, disponível no PDI da instituição, que estará vigente de 2017 a 2021.

### **Apoio socioeconômico**

A FIEL mantém convênio com diversas empresas públicas e privadas, associações de classes, sindicatos etc. Essas parcerias proporcionam aos alunos vinculados um desconto em sua mensalidade.

Todos os cursos participam dos programas sociais do governo federal, como Prouni – Programa Universidade para Todos, com bolsas de 50% e 100%, e do FIES – Financiamento Estudantil com financiamentos de até 100% dos encargos educacionais.

Há também o oferecimento de bolsas de estudos da própria Faculdade, destinadas a alunos de baixa renda.

### **1.11. Gestão do curso e os processos de avaliação interna e externa**

A gestão atual do curso atua com base nos resultados obtidos nas autoavaliações institucional e de curso, realizadas semestralmente pela CPA – Comissão Própria de Avaliação.

Esse processo avaliativo é realizado com a coleta de respostas a indicadores previamente definidos pela CPA, através de formulário eletrônico disponibilizado via Web a todos os alunos matriculados. Os indicadores contemplam:

- Autoavaliação institucional: infraestrutura; atendimento; recursos instrucionais; apoio.
- Autoavaliação docente, por curso: relação interpessoal; conteúdos; metodologia; relação teoria e prática, e coerência.
- Autoavaliação da Coordenação de curso: condução do curso; atendimento ao aluno.

Os pontos fracos levantados nos relatórios finais das autoavaliações são divulgados a todos os envolvidos no processo avaliativo:

Primeiramente são divulgados à Direção Geral, Direção Acadêmica, Coordenadorias de Cursos, e Chefes de Departamentos que, constem do relatório. Após debater cada problema apontado, busca-se medidas a serem adotadas para sanar cada um deles.

Após decisão das medidas corretivas, os alunos do curso são informados em detalhes e os relatórios finais também são disponibilizados na página da CPA da IES.

Link da CPA: <http://www.einsteinlimeira.com.br/portal/public/conteudo/comites/comissao-propria-de-avaliacao>

As autoavaliações institucional e de cursos são aplicadas semestralmente, em conformidade com Calendário Escolar previamente definido. Além de possuir uma periodicidade coerente com a gestão do curso e da IES, também é subsidiada por informações relevantes da Ouvidoria, sempre que esta for acionada por qualquer membro da comunidade acadêmica ou externa.

### **1.12. Atividades de tutoria**

#### **NÃO SE APLICA.**

Em 21/10/2019 foi informado no sistema e-MEC que o curso era ministrado na modalidade Presencial sem a oferta de disciplinas na modalidade a distância, entretanto, a partir de 2022 algumas disciplinas passaram a ser ofertadas a distância com aulas síncronas.

As aulas síncronas, por serem ministradas ao vivo, com o docente interagindo junto aos discentes por meio de som e imagem, simultaneamente, numa mesma sala virtual, DISPENSAM as atividades de tutoria, pois as dúvidas são sanadas no transcorrer de cada aula.

### **1.13. Conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutoria**

#### **NÃO SE APLICA.**

Em 21/10/2019 foi informado no sistema e-MEC que o curso era ministrado na modalidade Presencial sem a oferta de disciplinas na modalidade a distância, entretanto, a partir de 2022 algumas disciplinas passaram a ser ofertadas a distância com aulas síncronas.

As aulas síncronas, por serem ministradas ao vivo, com o docente interagindo junto aos discentes por meio de som e imagem, simultaneamente, numa mesma sala virtual, DISPENSAM a exigência de conhecimentos, habilidades e atitudes necessárias às atividades de tutoria, pois as dúvidas são sanadas no transcorrer de cada aula, não ocorrendo a tutoria.

### **1.14. Tecnologias de informação e comunicação (TIC) no processo ensino-aprendizagem**

A inserção das TICs na educação oportuniza romper com as paredes da sala de aula e da escola, integrando-a à comunidade que a cerca, à sociedade da informação e a outros espaços produtores de conhecimento. Porém, no âmbito da sala de aula também são aplicadas as TICs, com a utilização de projetores multimídias, e de computadores conectados à internet e equipados com aplicativos de apoio ao docente e discente na ministração e assimilação de conteúdos programados.

Visando a acessibilidade digital e comunicacional, principalmente dirigida aos alunos com deficiência visual e baixa visão, é disponibilizado microcomputador específico, na Biblioteca ou em laboratório específico, contendo sistema de síntese de voz e software de ampliação de tela.

A rede de sistemas de informação e comunicação funcionará em nível acadêmico e administrativo, objetivando o pleno desenvolvimento institucional, proporcionando a todos os integrantes do sistema a plena dinamização do tempo, bem como permitirá o processo de ensino-aprendizagem do aluno assegurando o acesso a materiais e recursos didáticos a qualquer hora e lugar.

A IES, por meio de sua rede de computadores interna, comunicará com a comunidade acadêmica (alunos, professores e colaboradores) por meio de seus portais, com plataforma e software específicos para o desenvolvimento das atividades, objetivando o acesso eletrônico aos dados acadêmicos e administrativos.

A plataforma Moodle permite o relacionamento acadêmico do aluno com a instituição, além de propiciar ações como: upload e download de materiais e apostilas disponibilizadas pelos professores.

O portal da Totvs, implantado na IES, permite ao aluno: renovação de matrícula, consultas a notas e faltas, consulta financeira, segunda via de boleto, consulta ao acervo bibliográfico, empréstimo, devolução, reserva, dentre outras ferramentas.

Além disto, a IES conta com laboratórios de informática, visando o apoio ao desenvolvimento das metodologias utilizadas tanto pelos componentes teóricos quanto os práticos, por meio da disponibilização e uso dos softwares e hardware especificados nos Planos de Aulas, quando solicitados. Os estudantes podem usar os laboratórios em horários de estudo individuais ou em grupo, favorecendo o aprofundamento, a pesquisa e a autonomia dos que optarem em estudar na Instituição.

As salas de aula da sede contam com suporte de equipamento, como: projetores, TV's, computadores e rede wireless, favorecendo, assim, a comunicação e o acesso à informação. Destaca-se,

ainda, o uso das TICs como mola propulsora do ensino aprendizagem e a participação autônoma dos alunos com deficiência, mobilidade reduzida e necessidades educacionais.

### **1.15. Ambiente Virtual de Aprendizagem**

Em 21/10/2019 foi informado no sistema e-MEC que o curso era ministrado na modalidade Presencial sem a oferta de disciplinas na modalidade a distância, entretanto, a partir de 2022 algumas disciplinas passaram a ser ofertadas a distância com aulas síncronas.

Os conteúdos ministrados em cada aula são disponibilizados em ambiente virtual, nas plataformas Moodle, Zoom e Microsoft Teams, para que sejam apresentados de forma remota (síncrona), e cada docente responsável pela disciplina está à disposição dos discentes para acompanhamento desses estudos nos dias da semana e horários definidos na grade horária semanal prevista para o semestre letivo corrente.

### **1.16. Material Didático**

O material didático digital de uso nas disciplinas na modalidade a distância, que é ministrada de forma síncrona, é elaborado pelo próprio docente e anexado ao ambiente virtual da IES, ou seja, na plataforma Moodle, e como apoio é utilizada a Biblioteca Virtual “*Minha Biblioteca*”.

### **1.17. Procedimentos de acompanhamento e de avaliação dos processos de ensino-aprendizagem**

*Procedimentos Padrão de Avaliação:* são aplicadas 2 (duas) avaliações bimestrais denominadas (P1, P2, e P3 – para substituir uma das anteriores, quando requerida pelo discente que deixou de comparecer à qualquer uma delas); trabalhos e listas de exercícios pertinente à disciplina.

Como padrão são atribuídos peso 9,0 às provas P1, P2 ou P3 e peso 1,0 aos trabalhos e listas de exercícios, entretanto, há disciplinas que podem ter especificidades que permitam ao docente adotar pesos diferentes.

*Extraído do Regimento Geral da IES.*

#### **Da Frequência e Avaliação do Desempenho Escolar**

Art. 61. A avaliação do desempenho escolar é feita por disciplina, incidindo sobre a frequência e o aproveitamento de conhecimentos.

Art. 62. A frequência às aulas e demais atividades escolares, permitida apenas aos matriculados, é obrigatória, vedado o abono de faltas.

§ 1º Independentemente dos demais resultados obtidos, é considerado reprovado na disciplina o aluno que não obtenha frequência de, no mínimo, 75% (setenta e cinco por cento) das aulas e demais atividades programadas.

§ 2º A verificação e registro da frequência é de responsabilidade do professor, salvo nos cursos de educação a distância.

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

Art. 63. O aproveitamento escolar é avaliado através de acompanhamento contínuo do aluno e dos resultados por ele obtido nas provas (teóricas e práticas), exercícios, projetos, relatórios e demais atividades programadas em cada disciplina.

§ 1º A avaliação do desempenho do aluno em cada uma destas atividades é feita atribuindo-se uma nota expressa em grau numérico de 0 (zero) a 10 (dez).

§ 2º Ao aluno que deixar de comparecer às verificações do aproveitamento na data fixada, pode ser concedida segunda oportunidade, conforme critérios definidos pelo CAEPE.

§ 3º As notas a serem atribuídas ao Trabalho de Conclusão de Curso deverão ser lançadas pelo professor responsável, no sistema de gerenciamento acadêmico, somente após a defesa da monografia pelo aluno e entrega do Relatório Final, em mídia digital, no formato PDF.

§ 4º Poderá ser concedida revisão da nota atribuída aos exames, conforme critérios definidos pelo CAEPE.

Art. 64. Atendida em qualquer caso a frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) às aulas e demais atividades, é considerado aprovado na disciplina:

I - independente do exame, o aluno que obtiver média de aproveitamento não inferior a 6,0 (seis inteiros), caso em que a média final será igual à média do aproveitamento; ou,

II - mediante exame, o aluno que, tendo obtido média de aproveitamento inferior à 6,0 (seis inteiros) e superior ou igual a 4,0 (quatro inteiros), obtiver média final igual ou superior a 6,0 (seis inteiros).

Art. 65. O aluno será considerado reprovado na disciplina se:

I - a média de aproveitamento for inferior a 6,0 (seis inteiros) no exame final; ou,

II - a frequência for inferior a 75% (setenta e cinco por cento).

Art. 66. Deverão ser cursadas, prioritariamente, em regime de dependência, as disciplinas de semestres ou módulos anteriores àquele em que o aluno está matriculado e nas quais não obteve aprovação.

§ 1º O aluno não poderá cursar disciplina subsequente da mesma matéria do semestre ou do módulo em que está matriculado e cujos horários de aula forem incompatíveis com o da disciplina pré-requisitada em regime de dependência.

§ 2º Entende-se por incompatibilidade a superposição, ainda que parcial, dos horários de aula das disciplinas das séries não consecutivas.

§ 3º A disciplina não cursada em virtude da incompatibilidade de horário, somente poderá ser cursada quando cessar a incompatibilidade.

§ 4º O aluno com disciplinas em dependência por insuficiência de nota pode requerer aproveitamento de estudos das disciplinas em que foi reprovado, e conforme normas fixadas pelo CAEPE, cursar concomitantemente outras disciplinas do semestre ou módulo subsequente, havendo vaga e compatibilidade de horário.

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

§ 5º Podem ser ministradas aulas de dependência por insuficiência de frequência em turma especial, uma única vez, consoante normas aprovadas pelo CAEPE.

§ 6º O aluno reprovado em mais de três disciplinas, deverá manter junto à coordenação de seu curso um Plano de Recuperação de Estudos e promover ações dessa recuperação, tendo como fator de conclusão o período de integralização do curso.

### **1.18. Número de vagas**

Através da Portaria 565, publicada no D.O.U em 28/09/2016 foi autorizado o funcionamento do curso de Nutrição – Bacharelado, com a oferta de 60 vagas anuais.

Anualmente, a IES realiza pesquisas de interesse e de relação candidato por vagas nas principais instituições de ensino superior da região de Limeira.

A relação candidato/vaga referente ao processo seletivo para 2019 de algumas instituições demonstra que o interesse pelo curso de Nutrição.

| <b>IES</b>       | <b>Candidatos/Vaga</b> |
|------------------|------------------------|
| USP - Fuvest     | 14,54                  |
| Unicamp          | 24,5                   |
| Unesp – Botucatu | 29                     |

Ressaltamos que os alunos que não conseguem ingressos nessas conceituadas IES públicas, migram para as vagas disponibilizadas pelas IES privadas com o objetivo de se capacitarem para a área a qual pretendem seguir carreira.

**Adequação à dimensão do corpo docente.** A quantidade de docentes ativos no curso é muito boa, considerando que para um total de vagas autorizadas o curso apresenta a média de 1 docente para cada 10 vagas, sendo até o período cursado (6º semestre – 3 anos) disponibilizado 60 vagas anuais, com 18 docentes vinculados diretamente ao curso e a Professora Amanda Ramelo Godoy – docente responsável pelo ensino de Libras (ofertada em caráter optativo neste curso). Se levarmos em consideração que a quantidade de matrículas é inferior à quantidade de vagas autorizadas essa adequação pode ser considerada excelente.

**Adequação às condições de infraestrutura física e tecnológica.**

Todas as salas de aulas e laboratórios apresentam espaço físico compatível com a quantidade de alunos alocados em suas dependências, assim como são dotadas de ventilação e iluminação adequadas ao conforto e bem-estar de discentes e docentes.

Os laboratórios, além de perfeita adequação referente ao espaço físico, apresentam também infraestrutura tecnológica adequada ao bom desenvolvimento dos conteúdos e atividades previstas, em conformidade com os objetivos do curso.

### **1.19. Integração do curso com o sistema local e regional de saúde/SUS - relação alunos/docente**



O discente do curso de Nutrição FIEL realiza atividades teóricas e práticas que permeiam toda a formação do futuro egresso, de forma integrada e interdisciplinar, proporcionando o desenvolvimento de competências na produção do conhecimento com atividades que levem o aluno a procurar, interpretar, analisar e selecionar informações, bem como identificar problemas relevantes, que permitam sua atuação como profissional e em equipe multidisciplinar, nas mais diversas áreas da nutrição como clínica, alimentação e saúde coletiva.

Com a finalidade de garantir essa integração entre a Faculdade e os serviços de saúde e propiciar aos alunos e professores diversos cenários de aprendizagem, as Faculdades Integradas Einstein de Limeira possuem convênios na cidade de Limeira e região. Esses convênios permitem a realização de atividades no decorrer do curso, tanto com aulas práticas quanto durante o estágio supervisionado, proporcionando ao acadêmico de Nutrição, a capacidade de atuar com segurança no Sistema Único de Saúde (SUS) submetendo-se aos princípios de seu modelo de organização caracterizado por rede integrada de serviços, regionalizada e hierarquizada em níveis de complexidade (atenção básica ou primária, atenção secundária e atenção terciária ou de média e alta complexidade ou densidade tecnológica).

Durante o curso, os alunos têm a possibilidade de desenvolver atividades de educação nutricional para a população, por meio de ações sociais em espaços públicos e particulares. Dentre as atividades promovidas destacam-se orientação de leitura de rótulos, conscientização da alimentação saudável, por meio da observação do teor de gorduras, açúcares e sódio dos alimentos ultra processados, além do diagnóstico e prevenção de doenças crônicas como obesidade e doenças cardiovasculares, por meio de aferição de peso, estatura e cálculo de IMC, bem como avaliação de risco cardiovascular por meio de questionários de rastreamento metabólico e aferição de circunferências da cintura e abdome. O alunado também participa de projetos de extensão destinados à educação alimentar e nutricional de crianças de dois a nove anos, por meio de aulas práticas no laboratório de nutrição e dietética. Nessas atividades, com o objetivo de incentivar e conscientizar os alunos a se alimentarem melhor, de forma lúdica e prática, o estudante de nutrição aplica conceitos básicos de nutrição, auxiliando na construção e a consolidação de práticas alimentares saudáveis em crianças.

A atuação do aluno de Nutrição Einstein para com a comunidade do município de Limeira e região também é estimulada por meio de atendimentos nutricionais em clínica própria nas dependências da IES. Com o objetivo de contribuir para a promoção da saúde da população de Limeira, por meio da melhoria das condições de alimentação, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, da vigilância alimentar e nutricional e da prevenção e o cuidado dos agravos relacionados à alimentação e nutrição, a clínica de Nutrição visa o atendimento populacional, de livre demanda, tomando-se uma alternativa de grande valia para a população carente de atendimento qualificado e diferenciado, além de garantir formação acadêmica crítica e ética aos alunos da Instituição de Ensino.

Cabe ressaltar que dentre as parcerias do curso de Nutrição está a Secretaria de Saúde do município de Limeira, provendo atividades em postos de saúde, merenda escolar e vigilância sanitária, além de entidades e instituições filantrópicas e privadas, vislumbrando a cooperação nos âmbitos científico, técnico, tecnológico e pedagógico, além da ampliação e diversidade dos cenários de aprendizagem para os alunos do Curso de Graduação em Nutrição.

## **1.20. Atividades práticas de ensino para área da saúde**

As atividades práticas desenvolvidas no curso de Nutrição ocorrem em diferentes cenários e contemplam diligências em programas de iniciação científica; programas de extensão; estudos complementares e aulas práticas em laboratórios (ciclo básico e específico) e instalações profissionalizantes

(clínica de nutrição nas dependências da IES) e em campo (atuação e observação de atendimentos nutricionais e intervenções realizadas por nutricionistas em cenários reais e diferentes complexidades como em postos de saúde e unidades básicas de saúde do município).

Estas práticas, independente da atividade, são desenvolvidas pelos discentes, com supervisão dos docentes responsáveis pela área e com nível de complexidade crescente, dentro das temáticas propostas em plano de ensino.

Dentre as atividades práticas de ensino para área de saúde, desempenhadas na presente IES, destacam-se os Simpósios de Nutrição, abordando temas diversos das três grandes áreas da profissão, como saúde pública, clínica e alimentação coletiva. Anualmente, são realizadas atividades teórico-práticas, englobando palestras e minicursos com temas variados e escolhidos de acordo com as discussões de maior relevância ao momento em que se encontra. São realizadas também, atividades denominadas cooking class, facilitando o acesso da população às atividades lúdicas destinadas à promoção de alimentação saudável e prática, utilizando-se como temas recorrentes, dietas vegetarianas, uso de plantas alimentícias não convencionais (PANC's), alimentação consciente, dentre outros.

Os alunos também são estimulados a participar de atividades científicas fora da Instituição, participando de congressos e eventos nacionais e internacionais, seja como ouvintes, aprimorando seus conhecimentos adquiridos em sala de aula, ou por meio de apresentação de trabalhos científicos realizados durante seus estágios e atividades de iniciação científica. As atividades extraclasse também ocorrem em feiras de exposição e acompanhamento de atividades de profissionais da área, em seu ambiente de trabalho.

Outra atividade prática de ensino que repercute positivamente na formação dos acadêmicos de nutrição se dá por meio das atividades desenvolvidas nas feiras de profissões e ações sociais promovidas pela IES e desempenhadas tanto nas dependências da Faculdade quanto em eventos realizados em Instituições parceiras. Nesses eventos, os alunos têm a possibilidade de realizar atividades de orientação de populações específicas como pacientes portadores de câncer, Alzheimer, gestantes e idosos. O curso também oferece ao aluno, a possibilidade de fomentar a formação prática de crianças residentes de abrigos temporários, por meio de curso de capacitação em práticas culinárias como panificação e confeitaria.

A didática aplicada em aulas e atividades práticas deve ser centrado no aluno como sujeito da aprendizagem e apoiado no professor como facilitador e mediador do processo ensino-aprendizagem, garantindo uma articulação entre o ensino, a pesquisa e extensão e assistência à população.

## **2. CORPO DOCENTE E TUTORIAL**

### **2.1. Núcleo Docente Estruturante - NDE**

O NDE – Núcleo Docente Estruturante do curso é composto por:

| <b>Nome</b>                             | <b>Titulação</b> | <b>Regime</b> | <b>Função</b> | <b>Na IES desde</b> |
|---|------------------|---------------|---------------|---------------------|
| Maria Fernanda Giovanetti Biagioni Pulz | Doutorado        | Integral      | Coordenação   | 01/08/2017          |
| Nataly Maria Viva de Toledo             | Doutorado        | Parcial       | Docente       | 04/02/2019          |
| Patrícia Moreira Donato                 | Mestrado         | Parcial       | Docente       | 05/02/2018          |
| Rita de Cassia Furlan Pecorari          | Mestrado         | Integral      | Docente       | 01/08/2018          |
| Vanessa Vanderleia Merlini Pires        | Mestrado         | Parcial       | Docente       | 01/08/2014          |

Compete aos docentes integrantes do Núcleo:

- Participar na elaboração e implementação do projeto pedagógico, e na manutenção da qualidade do curso em todas as suas dimensões.
- Interagir junto aos demais docentes do curso, buscando a máxima interdisciplinaridade, adequação de conteúdos atualização das bibliografias, e até mesmo a multidisciplinaridade, quando possível.
- Ter pleno domínio das Diretrizes Curriculares nacionais estabelecidas para o curso.
- Manter-se atualizado quanto às inovações pedagógicas e curriculares da área.
- Acompanhar o desempenho dos docentes, por meio dos resultados das autoavaliações.
- Elaborar relatórios semestrais de acompanhamento das atividades pedagógicas do curso e propor ações de melhoria.
- Propor e acompanhar o desenvolvimento de atividades complementares.
- Responder consultas referentes ao Projeto Pedagógico do Curso.
- Acompanhar as visitas de avaliação in loco realizada pelo MEC.
- Acompanhar o desempenho dos alunos no ENADE e propor ações de melhoria com base nos resultados obtidos.
- Elaborar e cumprir um plano de trabalho semestral, com o objetivo de promover melhorias permanentes no desenvolvimento do curso.

## **2.2. Equipe multidisciplinar**

**NÃO SE APLICA.**

Em 21/10/2019 foi informado no sistema e-MEC que o curso era ministrado na modalidade Presencial sem a oferta de disciplinas na modalidade a distância, entretanto, a partir de 2022 algumas disciplinas passaram a ser ofertadas a distância com aulas síncronas.

As aulas síncronas, por serem ministradas ao vivo, com o docente interagindo junto aos discentes por meio de som e imagem, simultaneamente, numa mesma sala virtual, DISPENSAM a participação da Equipe Multidisciplinar no processo ensino-aprendizagem, pois o docente interage com os discentes utilizando material didático e recursos tecnológicos da mesma forma como se fossem utilizados presencialmente.

## **2.3. Atuação do coordenador**

*Transcrição do Regimento Geral da IES*

### **CAPÍTULO IV** **Das Coordenadorias de Cursos**

Art. 17. As Coordenadorias de Cursos, órgãos administrativos e pedagógicos de coordenação dos cursos ministrados na FIEL e de assessoria ao CAEPE, são exercidos pelos Coordenadores de Cursos, designados pelo Diretor Geral, com mandato por prazo indeterminado.

Art. 18. São atribuições do Coordenador de Curso:

I - substituir o Diretor Geral em sua ausência e impedimento, sempre que designado;

II - representar o curso junto às autoridades e órgãos da FIEL;

III - supervisionar a execução das atividades programadas, bem como a assiduidade dos professores;

IV - sugerir a contratação ou dispensa do pessoal docente do curso que coordena;

V - definir e supervisionar os planos e atividades do curso que coordena;

VI - propor modificações no currículo pleno do curso que coordena, submetendo-o ao Núcleo Docente Estruturante – NDE e ao colegiado de curso;

VII - aprovar as normas de funcionamento dos estágios curriculares ou projetos de fim de curso;

VIII - sugerir medidas que visem o aperfeiçoamento e desenvolvimento das atividades do curso, bem como opinar sobre assuntos pertinentes que lhe sejam submetidos pelo colegiado de curso ou pelo Diretor Geral;

IX - elaborar os projetos de ensino, de pesquisa e de extensão, no âmbito do curso que coordena, e executá-los depois de aprovados pelo CAEPE;

X - manifestar-se sobre pedidos de afastamento ou licença de seu pessoal docente que coordena, submetendo-os à aprovação do Diretor Geral; e

XI - exercer as demais atribuições que lhe sejam previstas em Lei e neste Regimento.

#### **2.4. Regime de trabalho do coordenador do curso**

Regime de trabalho em tempo integral, sendo dedicadas 12 horas semanais exclusivamente à coordenação do curso.

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

**Tabela resumo do Perfil do CORPO DOCENTE do curso**

| <b>NOME</b>                             | <b>INSTRUÇÃO</b> | <b>REGIME</b> | <b>ADMISSÃO</b> | <b>TURMA</b> | <b>DISCIPLINA</b>  |
|---|------------------|---------------|-----------------|--------------|--|
| Alexandre Rodrigues Freire              | Doutorado        | Horista       | 03/08/2020      | 1NU2         | ANATOMIA HUMANA*   |
| Amanda Ramelo Godoy                     | Especialização   | Parcial       | 05/02/2018      | -            | INTRODUÇÃO A LIBRAS  |
| Andre Ricardo Gomes De Proença          | Doutorado        | Integral      | 06/02/2017      | 1NU2         | CITOLOGIA, EMBRIOLOGIA E HISTOLOGIA*   |
|   |                  |               |                 | 2NU2         | FISIOLOGIA HUMANA *  |
|   |                  |               |                 | 4NU2         | PARASITOLOGIA HUMANA   |
| Barbara Maria Borges Ribeiro            | Doutorado        | Horista       | 01/08/2018      | 3NU2         | POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL *  |
| Camila Baptistela                       | Especialização   | Integral      | 02/08/2023      | 7NU2         | ESTÁGIO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR<br>ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO E SAÚDE PÚBLICA                        |
| Carolina Nascimben Matheus              | Doutorado        | Integral      | 01/02/2022      | 4NU2         | EPIDEMIOLOGIA E NUTRIÇÃO*  |
| Daniel Zancha                           | Mestrado         | Integral      | 01/02/2008      | 1NU2         | SOCIOLOGIA E ANTROPOLOGIA *  |
| Flavio Borges Bertasso                  | Mestrado         | Parcial       | 03/02/2014      | 2NU2         | ESTATÍSTICA BÁSICA   |
| Helio Okamoto                           | Mestrado         | Parcial       | 01/08/2014      | 3NU2         | EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO*   |
|   |                  |               |                 | 7NU2         | EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO  |
| Maisa Soares Gui Demase                 | Doutorado        | Integral      | 08/02/2021      | 1NU2         | BIOQUÍMICA GERAL *   |
|   |                  |               |                 | 3NU2         | PATOLOGIA*   |
| Maria De Fatima Xavier Da Silva         | Doutorado        | Integral      | 01/02/2016      | 6NU2         | METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTÍFICA*  |
|   |                  |               |                 | 7NU2         | TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I (TCC I)   |
| Maria Fernanda Giovanetti Biagioni Pulz | Doutorado        | Integral      | 01/08/2017      | 1NU2         | INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO*   |
|   |                  |               |                 | 4NU2         | AVALIAÇÃO NUTRICIONAL  |
|   |                  |               |                 | 5NU2         | DIETOTERAPIA *   |
|   |                  |               |                 | 6NU2         | FITOTERAPIA APLICADA À NUTRIÇÃO *<br>PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO II*                            |
|   |                  |               |                 | 8NU2         | ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO AMBULATORIAL E NO EXERCÍCIOS FÍSICO<br>TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II |
| Mauricio Cleto da Silva Junior          | Mestrado         | Horista       | 06/02/2017      | 1NU2         | LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTO*   |
| Miriam Bratfisch Villa                  | Doutorado        | Horista       | 05/08/2019      | 6NU2         | PSICOLOGIA E NUTRIÇÃO*   |

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

|                                       |                |          |            |      |  |
|---------------------------------------|----------------|----------|------------|------|--|
| Nataly Maria Viva De Toledo           | Doutorado      | Parcial  | 04/02/2019 | 1NU2 | BIOQUIMICA DOS ALIMENTOS*  |
|                                       |                |          |            | 2NU2 | COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS *<br>HIGIENE E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS*   |
|                                       |                |          |            | 3NU2 | TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS*  |
| Olivia Pizetta Zordao                 | Doutorado      | Parcial  | 24/03/2022 | 5NU2 | NUTRIÇÃO ESPORTIVA *   |
|                                       |                |          |            | 6NU2 | DIETOTERAPIA II *<br>TERAPIA E SUPORTE NUTRICIONAL*                |
|                                       |                |          |            | 8NU2 | ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLINICA  |
| Patricia Moreira Donato               | Mestrado       | Parcial  | 05/02/2018 | 2NU2 | NUTRIÇÃO HUMANA BASICA*  |
|                                       |                |          |            | 3NU2 | POLÍTICAS PÚBLICAS EM SAÚDE*                                       |
|                                       |                |          |            | 4NU2 | NUTRIÇÃO NOS CICLOS DA VIDA<br>SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL * |
|                                       |                |          |            | 5NU2 | EDUCAÇÃO NUTRICIONAL *<br>NUTRIÇÃO NOS CICLOS DA VIDA II *         |
|                                       |                |          |            | 6NU2 | SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL *                                |
|                                       |                |          |            | 8NU2 | SEMINÁRIOS AVANÇADOS DE NUTRIÇÃO                                   |
| Rita De Cassia Furlan Pecorari        | Mestrado       | Integral | 01/08/2018 | 3NU2 | TÉCNICA DE DIETÉTICA   |
|                                       |                |          |            | 5NU2 | ADM.EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I *                      |
|                                       |                |          |            | 6NU2 | ADM. EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II *                    |
|                                       |                |          |            | 7NU2 | ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO EM ALIMENTAÇÃO COLETIVA                        |
| Solange Aparecida Rossini De Oliveira | Doutorado      | Parcial  | 18/02/2002 | 1NU2 | GENÉTICA*  |
| Vanessa Vanderleia Merlini Piris      | Mestrado       | Parcial  | 01/08/2014 | 2NU2 | MICROBIOLOGIA APLICADA A NUTRIÇÃO*                                 |
|                                       |                |          |            | 3NU2 | IMUNOLOGIA*  |
|                                       |                |          |            | 4NU2 | BROMATOLOGIA*<br>PROJETO INTEGRADOR I                              |
|                                       |                |          |            | 5NU2 | PROJETO INTEGRADOR III *   |
|                                       |                |          |            | 6NU2 | PROJETO INTEGRADO IV*  |
| Wanderson Claiton Pires Rosa Franco   | Especialização | Horista  | 02/08/2023 | 2NU2 | ÉTICA E FILOSOFIA*   |

## 2.5. Corpo docente: titulação

Cada docente analisa, revisa e interage junto à coordenadoria e NDE do curso, propondo ajustes e adequações em relação aos conteúdos curriculares e bibliografias das disciplinas sob sua responsabilidade, buscando o máximo de interdisciplinaridade e até mesmo a multidisciplinaridade, quando possível. Neste processo de análise e adequações o docente sempre considera como fundamental, e essencial, que os conteúdos abordem sua relevância para a atuação profissional e acadêmica do egresso. Os conteúdos curriculares e a metodologia utilizada pelo docente para sua explanação também buscam fomentar o raciocínio crítico do aluno e proporciona acesso a conteúdo de ponta, atuais, visando atender aos objetivos propostos para o perfil de formação do egresso.

| Titulação      | Nome                                    | Quantidade | Participação |
|----------------|---|------------|--------------|
| Doutorado      | Alexandre Rodrigues Freire              | 11         | 52,4%        |
|                | André Ricardo Gomes de Proença          |            |              |
|                | Barbara Maria Borges Ribeiro            |            |              |
|                | Carolina Nascimben Matheus              |            |              |
|                | Maisa Soares Gui Demase                 |            |              |
|                | Maria de Fatima Xavier da Silva         |            |              |
|                | Maria Fernanda Giovanetti Biagioni Pulz |            |              |
|                | Miriam Bratfisch Villa                  |            |              |
|                | Nataly Maria Viva De Toledo             |            |              |
|                | Olivia Pizetta Zordao                   |            |              |
|                | Solange Aparecida Rossini De Oliveira   |            |              |
| Mestrado       | Daniel Zancha                           | 7          | 33,3%        |
|                | Flavio Borges Bertasso                  |            |              |
|                | Hélio Okamoto                           |            |              |
|                | Mauricio Cleto da Silva Junior          |            |              |
|                | Patrícia Moreira Donato                 |            |              |
|                | Rita de Cassia Furlan Pecorari          |            |              |
|                | Vanessa Vanderleia Merlini Pires        |            |              |
| Especialização | Amanda Ramelo Godoy                     | 3          | 14,3%        |
|                | Camila Baptistela                       |            |              |
|                | Wanderson Claiton Pires Rosa Franco     |            |              |

## 2.6. Regime de trabalho do corpo docente do curso

O regime de trabalho do corpo docente do curso permite que suas atividades, como: docência, atendimentos aos discentes, participação em colegiado(s), planejamento didático e preparação/correção de provas e/ou trabalhos e atividades complementares, sejam realizadas com segurança e qualidade em todos os aspectos.

Todas as atividades acadêmicas são registradas pelo docente e estas são subsídios a serem utilizados no planejamento e gestão visando a melhoria contínua do curso.

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

| <b>Regime de Trabalho</b> | <b>Nome</b>                             | <b>Quantidade</b> | <b>Participação</b> |
|---------------------------|---|-------------------|---------------------|
| Integral                  | André Ricardo Gomes de Proença          | 8                 | 38,1%               |
|                           | Camila Baptistela                       |                   |                     |
|                           | Carolina Nascimben Matheus              |                   |                     |
|                           | Daniel Zancha                           |                   |                     |
|                           | Maisa Soares Gui Demase                 |                   |                     |
|                           | Maria de Fatima Xavier da Silva         |                   |                     |
|                           | Maria Fernanda Giovanetti Biagioni Pulz |                   |                     |
|                           | Rita de Cassia Furlan Pecorari          |                   |                     |
| Parcial                   | Amanda Ramelo Godoy                     | 8                 | 38,1%               |
|                           | Flavio Borges Bertasso                  |                   |                     |
|                           | Hélio Okamoto                           |                   |                     |
|                           | Nataly Maria Viva De Toledo             |                   |                     |
|                           | Olivia Pizetta Zordao                   |                   |                     |
|                           | Patrícia Moreira Donato                 |                   |                     |
|                           | Solange Aparecida Rossini De Oliveira   |                   |                     |
|                           | Vanessa Vanderleia Merlini Pires        |                   |                     |
| Horista                   | Alexandre Rodrigues Freire              | 5                 | 23,8%               |
|                           | Barbara Maria Borges Ribeiro            |                   |                     |
|                           | Mauricio Cleto da Silva Junior          |                   |                     |
|                           | Miriam Bratfisch Villa                  |                   |                     |
|                           | Wanderson Claiton Pires Rosa Franco     |                   |                     |

## 2.7. Experiência profissional do docente

A média da experiência profissional do corpo docente do curso de Nutrição é superior a 6 anos de atuação no mercado de trabalho. Isso demonstra que a experiência profissional dos docentes, permite sim que estes apresentem ao corpo discente exemplos vivenciados no dia a dia demonstrando a interação entre teoria e prática. Permite ainda que se atualizem em relação à interação conteúdo e prática, que promovam a compreensão da aplicação da interdisciplinaridade no contexto laboral, e que analisem as competências previstas no PPC considerando o conteúdo abordado e a profissão em que atuará o egresso.

| <b>Docente</b>                 | <b>Experiência Profissional</b> |
|--------------------------------|---------------------------------|
| Alexandre Rodrigues Freire     | 0                               |
| Amanda Ramelo Godoy            | 0                               |
| André Ricardo Gomes de Proença | 0                               |
| Barbara Maria Borges Ribeiro   | 9                               |
| Camila Baptistela              | 3                               |
| Carolina Nascimben Matheus     | 6                               |
| Daniel Zancha                  | 20                              |



**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

| <b>Docente</b>                      | <b>Experiência Profissional</b> |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| Flavio Borges Bertasso              | 0                               |
| Hélio Okamoto                       | 8                               |
| Maisa Soares Gui Demase             | 0                               |
| Maria de Fátima Xavier da Silva     | 0                               |
| Maria Fernanda Giovanetti Biagioni  | 15                              |
| Maurício Cléto da Silva Júnior      | 0                               |
| Miriam Bratfisch Villa              | 12                              |
| Nataly Maria Viva De Toledo         | 7                               |
| Olivia Pizetta Zordão               | 9                               |
| Patrícia Moreira Donato             | 12                              |
| Rita de Cássia Furlan Pecorari      | 5                               |
| Solange Ap. Rossini De Oliveira     | 27                              |
| Vanessa Vanderléia Merlini          | 0                               |
| Wanderson Claiton Pires Rosa Franco | 0                               |

### **2.8. Experiência no exercício da docência superior**

A média da experiência do corpo docente do curso de Nutrição é superior a 11 anos de atuação na docência do ensino superior. Isso demonstra que a experiência do corpo docente do curso é muito boa, e demonstra capacidade para promover ações que permitem identificar as dificuldades dos discentes, expor o conteúdo em linguagem aderente às características da turma, apresentar exemplos contextualizados com os conteúdos dos componentes curriculares, e elaborar atividades específicas para a promoção da aprendizagem de discentes com dificuldades e avaliações diagnósticas, formativas e somativas, utilizando os resultados para redefinição de sua prática docente no período, exerce liderança e é reconhecido pela sua produção.

| <b>Docente</b>                 | <b>Experiência no Magistério Superior</b> |
|--------------------------------|---|
| Alexandre Rodrigues Freire     | 8   |
| Amanda Ramelo Godoy            | 5   |
| André Ricardo Gomes de Proença | 6   |
| Barbara Maria Borges Ribeiro   | 4   |
| Camila Baptistela              | 1   |
| Carolina Nascimben Matheus     | 15  |
| Daniel Zancha                  | 18  |
| Flavio Borges Bertasso         | 13  |

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

| <b>Docente</b>                      | <b>Experiência no Magistério Superior</b> |
|-------------------------------------|---|
| Hélio Okamoto                       | 8   |
| Maisa Soares Gui Demase             | 9   |
| Maria de Fátima Xavier da Silva     | 32  |
| Maria Fernanda Giovanetti Biagioni  | 9   |
| Maurício Cléto da Silva Júnior      | 6   |
| Miriam Bratfisch Villa              | 6   |
| Nataly Maria Viva De Toledo         | 6   |
| Olivia Pizetta Zordão               | 4   |
| Patrícia Moreira Donato             | 5   |
| Rita de Cássia Furlan Pecorari      | 32  |
| Solange Ap. Rossini De Oliveira     | 27  |
| Vanessa Vanderléia Merlini          | 8   |
| Wanderson Claiton Pires Rosa Franco | 13  |

## **2.9. Experiência no exercício da docência na educação a distância**

A experiência docente será reforçada semestralmente com capacitações, qualificações e aperfeiçoamento didático pedagógico no ensino superior. Este último, de modo a identificar dificuldades dos discentes e promover uma adequação metodológica em sala de aula de acordo com o perfil do aluno. Ainda assim, a CPA irá assessorar com métricas de modo a fomentar a qualificação e entendimento dos docentes sobre a importância das avaliações diagnósticas, formativas e somativas.

Ao analisar a experiência do corpo docente do curso, na ministração de conteúdos vinculados às disciplinas na modalidade educação à distância, considerou-se:

- Sua capacidade para identificar as dificuldades dos alunos quanto a adaptação à modalidade EAD;
- A habilidade de expor o conteúdo em linguagem tecnológica aderente às características pedagógicas, sociais e regionais da turma;
- A criatividade de apresentar exemplos contextualizados com os conteúdos dos componentes curriculares;
- A capacidade de elaborar atividades específicas para a promoção da aprendizagem de alunos com dificuldades diversas e avaliações diagnósticas, formativas e somativas;
- A competência para realizar feedbacks das avaliações com os alunos em diversificadas plataformas virtuais de aprendizagem, utilizando os resultados para redefinição de sua prática docente no decorrer do semestre letivo;
- A capacidade de estabelecer virtualmente uma relação de liderança e ter sua produção reconhecida pelos discentes e pela comunidade acadêmica, na modalidade a distância.

## 2.10. Experiência no exercício da tutoria na educação a distância

### NÃO SE APLICA

Em 21/10/2019 foi informado no sistema e-MEC que o curso era ministrado na modalidade Presencial sem a oferta de disciplinas na modalidade a distância, entretanto, a partir de 2022 algumas disciplinas passaram a ser ofertadas a distância com aulas síncronas.

As aulas síncronas, por serem ministradas ao vivo, com o docente interagindo junto aos discentes por meio de som e imagem, simultaneamente, numa mesma sala virtual, DISPENSAM as atividades de tutoria, pois as dúvidas são sanadas no transcorrer de cada aula, diretamente com o docente.

## 2.11. Atuação do colegiado de curso ou equivalente

*Extraído do Regimento Geral da IES.*

### CAPÍTULO III Dos Colegiados de Cursos

Art. 15. Os Colegiados de Cursos são órgãos deliberativos sobre matéria didático-científica e disciplinar de cada modalidade de ensino superior em funcionamento, sendo constituídos:

- I - pelo coordenador de cada curso;
- II - por 2 (dois) docentes vinculados ao curso do colegiado em referência; e
- III - por 1 (um) representante discente do curso, eleito por seus pares.

§ 1º Os representantes do corpo docente e do corpo discente serão eleitos para um mandato de 2 (dois) anos, sendo permitidas a sua recondução.

§ 2º Cada colegiado de curso reunir-se-á, ao mínimo, uma vez por bimestre letivo e extraordinariamente por convocação por qualquer um dos membros de cada colegiado de curso.

Art. 16. Compete ao Colegiado de Curso:

I - manter constante apoio ao coordenador, aos docentes e discentes, no cotidiano das atividades acadêmicas;

II - propor constantes melhorias aos planos de ensino, na estrutura curricular e no projeto didático-pedagógico do curso;

III - planejar e avaliar, de forma integrada, as atividades de ensino-aprendizagem de cada semestre letivo;

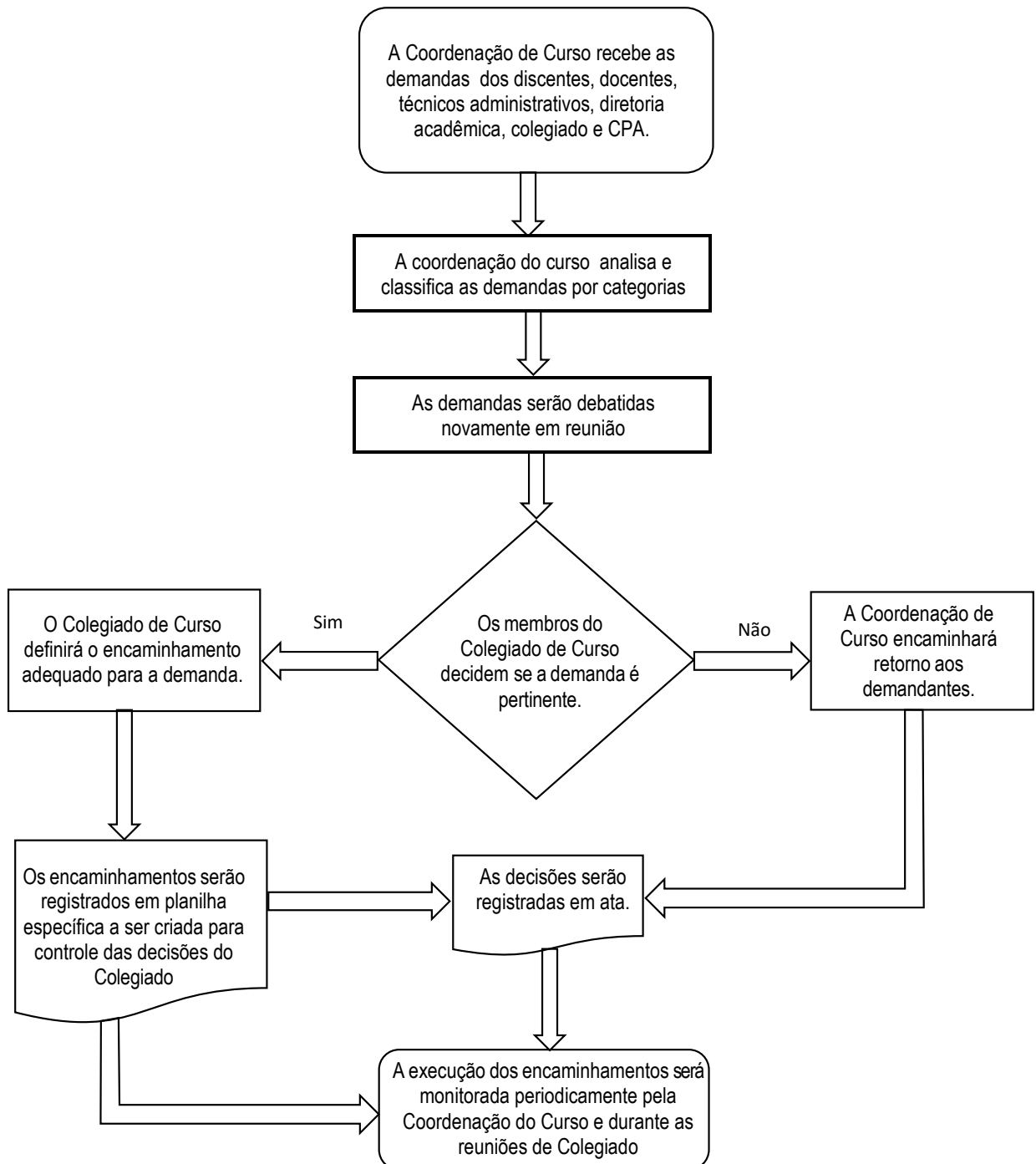
IV - participar da elaboração de propostas de cursos de especialização e extensão; e

V - exercer as demais atribuições delegadas pela coordenação do curso.

Parágrafo único. Os assuntos inicialmente propostos pelos colegiados de cursos que são de competências de órgãos superiores da Instituição Educacional devem ser apreciados por eles, antes de suas implantações.

Abaixo encontra-se o fluxograma de tomada de decisões do colegiado do curso de acordo com a demanda apresentada ao coordenador.

### FLUXO PARA O ENCAMINHAMENTO DAS DECISÕES DO COLEGIADO DO CURSO



## 2.12. Titulação e formação do corpo de tutores do curso

### NÃO SE APLICA

Em 21/10/2019 foi informado no sistema e-MEC que o curso era ministrado na modalidade Presencial sem a oferta de disciplinas na modalidade a distância, entretanto, a partir de 2022 algumas disciplinas passaram a ser ofertadas a distância com aulas síncronas.

As aulas síncronas, por serem ministradas ao vivo, com o docente interagindo junto aos discentes por meio de som e imagem, simultaneamente, numa mesma sala virtual, DISPENSAM a constituição de um corpo de tutores, pois as dúvidas são sanadas no transcorrer de cada aula, diretamente com o docente responsável pela disciplina.

## 2.13. Experiência do corpo de tutores em educação à distância

### NÃO SE APLICA

Em 21/10/2019 foi informado no sistema e-MEC que o curso era ministrado na modalidade Presencial sem a oferta de disciplinas na modalidade a distância, entretanto, a partir de 2022 algumas disciplinas passaram a ser ofertadas a distância com aulas síncronas.

As aulas síncronas, por serem ministradas ao vivo, com o docente interagindo junto aos discentes por meio de som e imagem, simultaneamente, numa mesma sala virtual, DISPENSAM a constituição de um corpo de tutores, pois as dúvidas são sanadas no transcorrer de cada aula, diretamente com o docente responsável pela disciplina.

## 2.14. Interação entre tutores, docentes e coordenadores de curso a distância

### NÃO SE APLICA

Em 21/10/2019 foi informado no sistema e-MEC que o curso era ministrado na modalidade Presencial sem a oferta de disciplinas na modalidade a distância, entretanto, a partir de 2022 algumas disciplinas passaram a ser ofertadas a distância com aulas síncronas.

As aulas síncronas, por serem ministradas ao vivo, com o docente interagindo junto aos discentes por meio de som e imagem, simultaneamente, numa mesma sala virtual, DISPENSAM a constituição de um corpo de tutores, e dessa forma não haverá “*interação entre tutores, docentes e coordenadores*” pois as dúvidas são sanadas no transcorrer de cada aula, diretamente com o docente responsável pela disciplina, havendo sim, interação entre docentes e discentes..

## 2.15. Produção científica, cultural, artística ou tecnológica

As produções científicas dos docentes do curso de Nutrição, referentes aos últimos 3 anos, estão listadas na tabela a seguir. Nossa IES implantou, em 2015, o PAPIC – Programa de Apoio à Pesquisa e Iniciação Científica, visando estimular, incentivar e promover a participação mais efetiva de docentes e discentes na produção científica e tecnológica, nas áreas de conhecimento relacionadas aos cursos vigentes na Instituição.

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

| <b>Docente</b>                     | <b>Artigos publicados em periódicos na área</b> | <b>Artigos publicados em periódicos em outras áreas</b> | <b>Livros ou capítulos em livros publicados na área</b> | <b>Livros ou capítulos em livros publicados em outras áreas</b> | <b>Trabalhos publicados em anais (completos)</b> | <b>Trabalhos publicados em anais (resumos)</b> | <b>Traduções de livros, capítulos de livros ou artigos publicados</b> | <b>Propriedade intelectual depositada</b> | <b>Propriedade intelectual registrada</b> | <b>Projetos e/ou produções técnicas</b> | <b>Produção didático-pedagógica relevante, publicada ou não</b> | <b>Total</b> |
|------------------------------------|---|---|---|---|--|--|---|---|---|---|---|--------------|
| Alexandre Rodrigues Freire         | 0   | 19  | 0   | 0   | 3  | 17   | 0   | 0   | 0   | 0                                       | 2   | 41           |
| Amanda Ramelo Godoy                | 0   | 0   | 0   | 0   | 0  | 0  | 0   | 0   | 0   | 0                                       | 0   | 0            |
| André Ricardo Gomes de Proença     | 0   | 0   | 0   | 0   | 0  | 0  | 0   | 0   | 0   | 0                                       | 0   | 0            |
| Barbara Maria Borges Ribeiro       | 0   | 5   | 0   | 4   | 0  | 5  | 0   | 0   | 1   | 0                                       | 2   | 17           |
| Camila Baptistela                  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0  | 0  | 0   | 0   | 0   | 0                                       | 0   | 0            |
| Carolina Nascimben Matheus         | 2   | 0   | 0   | 0   | 6  | 0  | 0   | 0   | 0   | 0                                       | 10  | 19           |
| Daniel Zancha                      | 2   | 0   | 0   | 0   | 0  | 1  | 0   | 0   | 0   | 0                                       | 0   | 3            |
| Flavio Borges Bertasso             | 0   | 0   | 0   | 0   | 0  | 0  | 0   | 0   | 0   | 0                                       | 0   | 0            |
| Hélio Okamoto                      | 0   | 0   | 0   | 0   | 0  | 1  | 0   | 0   | 0   | 6                                       | 7   | 14           |
| Maisa Soares Gui Demase            | 0   | 1   | 1   | 0   | 0  | 0  | 0   | 0   | 0   | 0                                       | 4   | 6            |
| Maria de Fátima Xavier da Silva    | 0   | 3   | 0   | 0   | 0  | 0  | 0   | 0   | 0   | 0                                       | 4   | 7            |
| Maria Fernanda Giovanetti Biagioni | 0   | 0   | 0   | 0   | 0  | 0  | 0   | 0   | 0   | 3                                       | 15  | 18           |
| Maurício Cléto da Silva Júnior     | 0   | 0   | 2   | 0   | 0  | 0  | 0   | 0   | 0   | 0                                       | 0   | 2            |
| Miriam Bratfisch Villa             | 0   | 0   | 0   | 0   | 0  | 0  | 0   | 0   | 3   | 0                                       | 3   | 6            |
| Nataly Maria Viva De Toledo        | 2   | 0   | 2   | 0   | 1  | 15   | 0   | 0   | 0   | 1                                       | 30  | 51           |
| Olivia Pizetta Zordão              | 1   | 0   | 1   | 0   | 0  | 0  | 0   | 0   | 0   | 8                                       | 0   | 10           |
| Patrícia Moreira Donato Rolizola   | 1   | 0   | 0   | 0   | 0  | 0  | 0   | 0   | 0   | 13                                      | 2   | 16           |
| Rita de Cássia Furlan Pecorari     | 0   | 0   | 0   | 0   | 0  | 0  | 0   | 0   | 0   | 0                                       | 2   | 2            |
| Solange Ap. Rossini De Oliveira    | 0   | 0   | 0   | 0   | 0  | 0  | 3   | 0   | 0   | 7                                       | 7   | 17           |
| Vanessa Vanderléia Merlini         | 0   | 0   | 0   | 0   | 0  | 0  | 0   | 0   | 0   | 0                                       | 6   | 6            |
| Wanderson Claiton Pires R. Franco  | 0   | 0   | 0   | 0   | 0  | 0  | 0   | 0   | 0   | 0                                       | 0   | 0            |

### 3. INFRAESTRUTURA

#### 3.1. Espaço de trabalho para docentes em Tempo Integral

O espaço de trabalho para docentes em Tempo Integral viabiliza ações acadêmicas, como planejamento didático-pedagógico, atende às necessidades institucionais, possui recursos de tecnologias da informação e comunicação apropriados, garante privacidade para uso dos recursos, para o atendimento a discentes e orientandos, e para a guarda de material e equipamentos pessoais, com segurança.

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

Estas salas visam aporte aos professores TI que não possuem outra estação de trabalho como sala própria ou gabinete de trabalho, lembrando que muitos ocupam outros locais de trabalho como salas das coordenações, sala da comissão de avaliação, sala da CPA, sala de apoio Psicopedagógico, entre outras.

O espaço destinado aos docentes em tempo integral está definido na tabela a seguir:

| Sala | Dimensão                                  | Mobiliário e equipamentos  |
|------|---|--|
| 01   | 2,35 m x 2,04 m<br>(4,79 m <sup>2</sup> ) | Mesa tipo escrivaninha, 2 cadeiras, 1 armário, 1 prateleira, computador ligado em rede, com aplicativos de apoio ao professor, visando o bom andamento de seus trabalhos. Possui Wi-fi, iluminação e climatização artificiais adequadas. |
| 02   | 3,02 m x 2,04 m<br>(6,16 m <sup>2</sup> ) | Mesa tipo escrivaninha, 2 cadeiras, 1 armário, 1 prateleira, computador ligado em rede, com aplicativos de apoio ao professor, visando o bom andamento de seus trabalhos. Possui Wi-fi, iluminação e climatização artificiais adequadas. |
| 03   | 2,35 m x 2,04 m<br>(4,79 m <sup>2</sup> ) | Mesa tipo escrivaninha, 2 cadeiras, 1 armário, 1 prateleira, computador ligado em rede, com aplicativos de apoio ao professor, visando o bom andamento de seus trabalhos. Possui Wi-fi, iluminação e climatização artificiais adequadas. |
| 04   | 3,02 m x 2,04 m<br>(6,16 m <sup>2</sup> ) | Mesa tipo escrivaninha, 2 cadeiras, 1 armário, 1 prateleira, computador ligado em rede, com aplicativos de apoio ao professor, visando o bom andamento de seus trabalhos. Possui Wi-fi, iluminação e climatização artificiais adequadas. |
| 05   | 2,35 m x 2,04 m<br>(4,79 m <sup>2</sup> ) | Mesa tipo escrivaninha, 2 cadeiras, 1 armário, 1 prateleira, computador ligado em rede, com aplicativos de apoio ao professor, visando o bom andamento de seus trabalhos. Possui Wi-fi, iluminação e climatização artificiais adequadas. |
| 06   | 3,02 m x 2,04 m<br>(6,16 m <sup>2</sup> ) | Mesa tipo escrivaninha, 2 cadeiras, 1 armário, 1 prateleira, computador ligado em rede, com aplicativos de apoio ao professor, visando o bom andamento de seus trabalhos. Possui Wi-fi, iluminação e climatização artificiais adequadas. |
| 08   | 3,02 m x 2,04 m<br>(6,16 m <sup>2</sup> ) | Mesa tipo escrivaninha, 2 cadeiras, 1 armário, 1 prateleira, computador ligado em rede, com aplicativos de apoio ao professor, visando o bom andamento de seus trabalhos. Possui Wi-fi, iluminação e climatização artificiais adequadas. |
| 09   | 3,02 m x 2,04 m<br>(6,16 m <sup>2</sup> ) | Mesa tipo escrivaninha, 2 cadeiras, 1 armário, 1 prateleira, computador ligado em rede, com aplicativos de apoio ao professor, visando o bom andamento de seus trabalhos. Possui Wi-fi, iluminação e climatização artificiais adequadas. |
| 10   | 3,02 m x 2,04 m<br>(6,16 m <sup>2</sup> ) | Mesa tipo escrivaninha, 2 cadeiras, 1 armário, 1 prateleira, computador ligado em rede, com aplicativos de apoio ao professor, visando o bom andamento de seus trabalhos. Possui Wi-fi, iluminação e climatização artificiais adequadas. |

### 3.2. Espaço de trabalho para o coordenador

O espaço de trabalho para o coordenador viabiliza as ações acadêmico-administrativas, possui equipamentos adequados, atende às necessidades institucionais, permite o atendimento individual com privacidade e dispõe de infraestrutura tecnológica diferenciada, que possibilita formas distintas de trabalho.

| Local  | Mobiliário e equipamentos   |
|--|---|
| Bloco A – Térreo<br>Dimensões: 2,03 x 2,66 =<br>5,4 m <sup>2</sup> | Mesa tipo escrivaninha, 3 cadeiras, 1 armário, e 1 prateleira, 1 computador ligado em rede, com aplicativos de apoio administrativo ao coordenador, visando o bom andamento do curso. A sala também possui acesso à Wi-fi, iluminação e climatização artificiais adequadas. |

A sala da coordenação atende satisfatoriamente aos requisitos de iluminação, ventilação, acústica, limpeza, mobiliário e equipamentos, sendo adequada para o número de usuários e para o tipo de atividade, garante um atendimento privativo para os atendimentos dos discentes, docentes/tutores e orientadores.

A sala da coordenação possui localização estratégica visando o acompanhamento e assessoramento ao corpo docente em suas atividades de planejamento, execução, monitoramento e avaliação do processo de ensino e aprendizagem acadêmica, bem como o atendimento ao discente.

### **3.3. Sala de professores**

As salas destinadas aos professores apresentam características favoráveis ao bem-estar dos docentes, pois possuem: espaço físico, mobiliário, equipamentos adequados ao número de usuários e para o tipo de atividades a serem desenvolvidas no ambiente; acústica de boa qualidade; luminosidade em níveis adequados; boa ventilação e condições ideais de conservação e limpeza; possuem também acesso à rede sem fio para viabilizar o trabalho daqueles que preferem a utilização de seus dispositivos móveis.

### **3.4. Salas de aula**

A Faculdade possui salas de aula com capacidade adequada às quantidades de alunos atribuídas para cada turma em seus respectivos cursos, considerando as necessidades de cada conjunto de disciplinas e, especialmente, conforto e funcionalidade para docentes, tutores e discentes.

Todas as salas possuem quadro, carteiras, mesa para o professor e quadro de avisos aos alunos. As salas possuem boa acústica, iluminação, acessibilidade e ventilação adequadas. A FIEL oferece, em sua infraestrutura de apoio pedagógico, todos os recursos necessários para a realização das aulas, incluindo projetor de vídeo e acesso à rede wi-fi.

As salas de aula da FIEL atendem às demandas institucionais, e acadêmicas. Num total de 88 salas, contam com metragens distintas variando entre 52 m<sup>2</sup> a 111 m<sup>2</sup>, o que possibilita a configuração de diversos ambientes de ensino e aprendizagem, como por exemplo, aprendizado em equipes em metodologias ativas e colaborativas.

Foram projetadas de maneira a atender de forma exitosa os critérios estabelecidos pelo MEC e outras exigências legais, adotando os seguintes critérios:

- a) Dimensão: Os espaços físicos estão adequados para o número de acadêmicos e para o tipo de atividade;
- b) Acústica: O isolamento de ruídos externos e boa audição interna, com uso de equipamentos, se necessário;
- c) Iluminação: Controle de luminosidade natural e/ou artificial;
- d) Ventilação: Adequada às necessidades climáticas locais ou com equipamentos, quando necessário;
- e) Mobiliário e aparelhagem específica: Adequados às demandas do local e em quantitativo suficiente aos usuários;
- f) Limpeza: As áreas contam com limpezas periódicas. O depósito e as cestas de coleta de lixo estão disponibilizados em lugares estratégicos, como próximos às salas de aulas na cantina,



na biblioteca, nas salas de estudo etc.

- g) Manutenção: a manutenção dos espaços físicos é realizada diariamente.
- h) Recursos Tecnológicos: Cada sala é dotada de recursos tecnológicos diferenciados para os tipos de aulas/atividades nele previstas.
- i) Acessibilidade: Os espaços físicos apresentam acessibilidade para as pessoas com deficiência física com a finalidade de eliminar barreiras arquitetônicas e facilitar a integração dos espaços para a adequada circulação dos alunos, permitindo o acesso aos ambientes de uso coletivo.
- j) Fuga: Os espaços físicos atendem às exigências legais de segurança predial, inclusive Plano de Fuga em caso de incêndio, atestado por meio de laudo específico emitido por órgão público competente.

A acessibilidade nas salas de aula é realizada por corredores amplos e planos, com piso tátil e sinalização para pessoas com deficiência visual, contêm placas indicativas de blocos e disciplinas ministradas em cada semestre, oferecendo condições para utilização com segurança e autonomia total ou assistida.

Para desenvolvimento das atividades acadêmicas são disponibilizados aparelhos de multimídia aos docentes. Como política institucional, também são ofertadas condições de compra com parcelamento e descontos para cada professor que queira adquirir seu próprio aparelho multimídia.

As salas possuem manutenção periódica, e são limpas diariamente por uma equipe especializada, o que gera um local com comodidade necessária às atividades desenvolvidas.

O Departamento de Manutenção é responsável pelo acompanhamento e execução das atividades referentes à conservação e manutenção patrimonial.

### **3.5. Acesso dos alunos a equipamentos de informática**

Os alunos das Faculdades Integradas Einstein de Limeira têm à sua disposição microcomputadores instalados nas dependências da Biblioteca, para digitação de trabalhos, pesquisa, consulta às notas e frequência, envio e recebimento de e-mails e etc.

Também são disponibilizados diversos laboratórios de informática objetivando atender toda a comunidade acadêmica. Além disso há instalados nas diversas áreas da IES dezenas de roteadores que permitem o acesso à rede sem fio em qualquer área no interior da instituição.

A atualização de hardware e softwares é contínua e todos passam por avaliação periódica.

A Instituição dispõe de equipe de TI (Tecnologia da Informação) que atua para garantir a execução e suporte das atividades institucionais e acadêmicas que utilizam metodologias baseadas em recursos da internet. Soma-se a isso a estrutura de laboratórios de informática atualizados constantemente para acompanhar a evolução tecnológica.

Os ambientes permitem acesso fácil para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida e possuem recursos de acessibilidade tecnológica para usuários com necessidades especiais. Os equipamentos de informática estão disponíveis para estudos individuais ou em grupo, favorecendo a

iniciação científica e autonomia dos estudantes. Os computadores contam também com programas (softwares) e equipamentos (hardwares) específicos de acordo com a necessidade do curso.

Os laboratórios de informática contam com computadores atualizados e com acesso à internet de alta velocidade, com um link dedicado, softwares atualizados, condições ergonômicas, segurança nas informações e no espaço físico, todos com total acessibilidade física e tecnológica. Possuem computadores com sistema operacional Windows e pacote Office, além de aplicativos específicos conforme a necessidade dos cursos, incluindo a licença Microsoft para uso dos alunos.

Possui duas redes de dados, das quais uma é voltada para o atendimento aos laboratórios de informática, rede sem fio e computadores de uso dos alunos na biblioteca, separada fisicamente das redes de atendimento aos docentes e funcionários técnico-administrativos, garantindo maior segurança no trato das informações.

### **3.6. Bibliografia básica**

A Biblioteca da FIEL conta com dependências adequadas aos estudos e pesquisas dos usuários. A IES disponibiliza a biblioteca digital *Minha Biblioteca*, a qual contempla acervos para todas as áreas do conhecimento.

Todos os serviços oferecidos pela biblioteca estão devidamente informatizados para fornecer e recuperar informações de maneira rápida e precisa a seus usuários. A atualização do acervo da bibliografia do curso será feita de acordo com a necessidade e definidas nas reuniões de colegiado, sendo repassadas ao setor responsável da instituição. O acervo também será ampliado e atualizado mediante disponibilização de recurso orçamentário, conforme previsão de investimentos.

Como opção, o NDE optou utilizar o acervo virtual pela possibilidade de atualização e acesso irrestrito aos alunos, bem como a ampliação da autonomia do discente, podendo realizar leituras na área de seu curso, como também de demais campos do conhecimento.

O acervo referente aos títulos indicados na bibliografia básica, com no mínimo 03 títulos por unidade curricular, está disponível na biblioteca de forma virtual atendendo aos critérios de qualidade e quantidade em relação ao número de vagas do curso, estando informatizado, atualizado e tombado junto ao patrimônio da IES.

O acervo básico e complementar, virtual, foram analisados e discutidos pelo NDE com ata referendando o acervo e o atendimento para cada disciplina tanto da unidade básica quanto a complementar. Quanto à quantidade de vagas pleiteadas e a oferta do acesso à *Minha Biblioteca*, não interfere à qualidade do serviço prestado.

O plano de contingência garante o acesso ao acervo e serviços prestados pela biblioteca a docentes e discentes.

### **3.7. Bibliografia complementar**

A Einstein insere em seu plano de expansão e atualização do acervo, a aquisição de novos títulos destinados aos semestres subsequentes, visando aumentar a disponibilidade de exemplares e promover a substituição de eventuais títulos em conformidade com as indicações feitas pelo docente responsável pela disciplina e pela análise e referendo do NDE.

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

As instalações e recursos tecnológicos propiciam ao discente e docente acesso ao acervo de forma ininterrupta, via internet, dispondo também de ferramentas de acessibilidade e de soluções de apoio à leitura, estudo e aprendizagem.

A biblioteca virtual foi instituída a partir de parceria firmada junto a plataforma digital de livros “Minha Biblioteca” e disponibiliza conteúdos eletrônicos de todas as áreas, inclusive na área de atuação do curso.

Periódicos especializados também são disponibilizados visando suplementar o conteúdo administrado em cada uma das disciplinas.

O gerenciamento do acervo foca na atualização/aquisição de exemplares e/ou assinaturas de acesso mais demandadas.

O plano de contingência garante o acesso ao acervo e serviços prestados nas dependências da Biblioteca.

### 3.8. Laboratórios didáticos de formação básica

Os laboratórios didáticos especializados a serem utilizados pelos alunos do curso atendem aos aspectos: quantidade de equipamentos adequada aos espaços físicos e alunos vagas pretendidas. Serão utilizados no âmbito do curso para as disciplinas de formação básica os seguintes laboratórios:

| Local                  | Descrição do Laboratório | Qde de Alunos | Disciplinas que utilizam  |
|------------------------|--------------------------|---------------|---|
| Pátio atrás da Cantina | Informática 6            | 80            | Introdução à Nutrição   |
| Bloco A                | Anatomia                 | 80            | Anatomia Humana   |
| Bloco C                | Sala Maker               | 40            | Projeto Integrador I, II, III, IV, Seminários Avançados em Nutrição, Introdução à Nutrição, Políticas públicas em Saúde |
| Bloco A                | Informática I, II, III   | 40            | Estatística, Ética e Filosofia, Sociologia e Antropologia   |
| Bloco A                | Citologia                | 40            | Citologia, Histologia e Embriologia, Políticas de Educação Ambiental  |

### 3.9. Laboratórios didáticos de formação específica

Os laboratórios didáticos especializados a serem utilizados pelos alunos do curso atendem aos aspectos: quantidade de equipamentos adequada aos espaços físicos e alunos vagas pretendidas. Serão utilizados no âmbito do curso para as disciplinas de formação específica os seguintes laboratórios:

| Local   | Descrição do Laboratório    | Qde de Alunos | Disciplinas que utilizam  |
|---------|-----------------------------|---------------|---|
| Bloco A | Química/Saneamento básico   | 40            | Microbiologia aplicada à Nutrição e Bromatologia  |
| Bloco A | Nutrição e Dietética        | 40            | Bioquímica dos alimentos, Composição dos Alimentos, Higiene e Legislação de Alimentos, Técnica Dietética, Gastronomia e Nutrição, Fitoterapia aplicada a nutrição, Dietoterapia |
| Bloco A | Imunologia/Bioquímica       | 40            | Fisiologia, Patologia, Imunologia, Bioquímica   |
| Bloco C | Microbiologia/Parasitologia | 40            | Fisiologia Humana, Genética e Parasitologia   |

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

| Local   | Descrição do Laboratório | Qde de Alunos | Disciplinas que utilizam  |
|---------|--------------------------|---------------|---|
| Bloco A | Informática I, II, III   | 40            | Empreendedorismo e Inovação, Metodologia da Pesquisa Científica, Trabalho de conclusão e curso I e II, Seminários avançados de Nutrição, Planejamento de cardápio |
| Bloco D | Sala Multidisciplinar    |               | Avaliação Nutricional, Nutrição esportiva   |

Os laboratórios a serem utilizados visando o bom andamento do curso, com suas respectivas normas de funcionamento, utilização e segurança, atendem aos aspectos: adequação ao currículo do curso, acessibilidade, atualização de equipamentos e disponibilidade de insumos.

Todos os laboratórios destinados às práticas profissionais no âmbito do curso estão equipados de forma que atendam plenamente a todas as atividades previstas no PPC.

Todos os laboratórios possuem materiais permanentes e de consumo suficientes para o bom desenvolvimento das práticas realizadas nas suas dependências.

As políticas de atualização de equipamentos e materiais são aplicadas no âmbito da IES, porém, cumpridas em seus detalhes, atendendo a cada curso dentro dos objetivos definidos em seus projetos pedagógicos.

#### **Laboratórios didáticos especializados: serviços**

Os serviços realizados no âmbito dos laboratórios utilizados para o desenvolvimento do curso, atendem muito bem aos seguintes aspectos: apoio técnico, conservação, manutenção e atualização dos equipamentos.

#### **Serviços prestados**

Disponibilidade de uso extraclasse: os laboratórios poderão ser utilizados em horário extraclasse desde que previamente agendado e autorizado pelo coordenador do curso, com acompanhamento de um professor/supervisor e/ou monitor do mesmo.

#### **Condições de conservação das instalações**

A própria mantenedora é responsável pela manutenção e conservação das instalações físicas prediais e laboratoriais. Os reparos e ampliações que não estão ao alcance da equipe são terceirizados junto às empresas especializadas.

#### **Normas e procedimentos de segurança**

As normas e procedimentos de segurança para o uso de cada laboratório são de responsabilidade da IES, obedecendo sempre os termos da legislação e/ou normatização vigente. Compete aos professores e/ou monitores o cumprimento das normas de segurança necessárias ao bom andamento das atividades desenvolvidas nos laboratórios, bem como a conservação deles.

#### **Equipamentos de segurança**

Todos os laboratórios são dotados dos equipamentos de segurança necessários à sua utilização durante as aulas práticas, no estrito cumprimento das normas e legislação vigentes.

### 3.10. Laboratórios de ensino para a área de saúde

As Faculdades Integradas Einstein de Limeira dispõem de dois locais para o desenvolvimento das atividades de ensino para a área de saúde. Um espaço específico para realização de aulas práticas de avaliação do estado nutricional e avaliação de atletas e desportistas denominado Sala Multidisciplinar e um segundo espaço para desenvolvimento de atividades de desenvolvimento de alimentos e produtos para educação nutricional e dietoterapia, denominado Laboratório de Nutrição e Dietética.

| Local   | Descrição do Laboratório | Qde de Alunos | Disciplinas que utilizam  |
|---------|--------------------------|---------------|---|
| Bloco F | Sala Multidisciplinar    | 50            | Avaliação Nutricional, Nutrição Esportiva   |
| Bloco A | Nutrição e Dietética     | 40            | Técnica Dietética e Gastronomia e Nutrição, Dietoterapia, Nutrição nos Ciclos da Vida |

### 3.11. Laboratórios de habilidades

O curso de Nutrição FIEL, conta com uma clínica escola para atendimento ambulatorial de pacientes que procuram atendimento e acompanhamento nutricional para as mais diversas condições e faixas etárias, sendo aberto à população por livre demanda.

A clínica de Nutrição Einstein tem como objetivo, contribuir para a promoção da saúde da população de Limeira, por meio da melhoria das condições de alimentação, nutrição e saúde da população, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis, a vigilância alimentar e nutricional, a prevenção e o cuidado dos agravos relacionados à alimentação e nutrição, visando integração entre a sociedade e os alunos do curso de Nutrição das Faculdades Einstein de Limeira – FIEL.

As consultas em Nutrição serão realizadas por profissional nutricionista devidamente capacitado, com a participação de estagiários do curso de graduação em Nutrição das Faculdades Integradas Einstein de Limeira. Aos alunos do 7º e 8º semestres, em estágio curricular, os atendimentos receberão supervisão do professor responsável pelo estágio, sendo ao final dos atendimentos, realizada discussão de casos clínicos visando desenvolver no discente a habilidade de contribuir para promover, manter e ou recuperar o estado nutricional de indivíduos e grupos populacionais por meio da avaliação, e acompanhamento do estado nutricional e do planejamento e prescrição de dietas e planos alimentares específicos para cada condição.

| Descrição do Laboratório | Qde de Alunos | Disciplinas que utilizam  |
|--------------------------|---------------|---|
| Clínica de Nutrição      | 15            | Planejamento de Cardápio, Dietoterapia, Terapia Nutricional em cuidados intensivos, Estágio Supervisionado em Nutrição Ambulatorial e no Exercício Físico |

### 3.12. Unidades hospitalares e complexo assistencial conveniados.

O curso de Nutrição FIEL possui convênios com a rede Municipal de saúde, além da rede assistencial, filantrópica e particular. Dentre os convênios estabelecidos encontram-se Postos de Saúde e Unidades Básicas de Saúde do município de Limeira, nas quais os alunos vivenciam atividades de atendimento e orientação para pacientes em nível primário de assistência, onde se configura a porta de entrada do Sistema Único de Saúde. Outro convênio firmado para possibilitar o amplo conhecimento práticos do alunado é a Irmandade da Santa Casa de Misericórdia de Limeira, Instituição Filantrópica cito no

município de Limeira, com atendimento aos setores de Ambulatório em Reabilitação Cardíaca, Clínica Médica, Queimados, Cirúrgica, UTI, CTI, dentre outros. O aluno tem também a possibilidade de realizar estágio nos postos da Vigilância Sanitária de Limeira, sendo uma oportunidade para 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.

Os convênios garantidos pela IES, proporcionam ao aluno, a possibilidade de atuar em equipes multiprofissionais reconhecendo a saúde como direito e atuar de forma a garantir a integralidade da assistência, entendida como conjunto articulado e contínuo das ações e serviços preventivos e curativos, individuais e coletivos, exigidos para cada caso em todos os níveis de complexidade do sistema.

### 3.13. Processo de controle de produção e distribuição de material didático (logística)

**NÃO SE APLICA**

### 3.14. Comitê de Ética em Pesquisa (CEP)

O Comitê de Ética em Pesquisa nº 5424, das Faculdades Integradas Einstein de Limeira, é homologado pela CONEP, teve sua renovação de registro datada de 6 de setembro de 2018 – com validade até setembro de 2021. Ressalta-se que o CEP pertence à própria instituição e presta atendimento a instituições parceiras.

O CEP da IES hoje é constituído dos seguintes membros:

| Nome completo de todos os membros  | CPF         | Titularidade              | Form. profissional de base (graduação) | Área de conhecimento       | Escolaridade   |
|--|-------------|---------------------------|--|----------------------------|----------------|
| Daniel Iwai Sakabe (Coordenador)<br><a href="http://lattes.cnpq.br/2446913094853464">http://lattes.cnpq.br/2446913094853464</a>            | 29893485819 | Coordenador Titular       | Professor/Fisioterapia                 | Ciências da Saúde          | Doutorado      |
| Kelly Cristina Malavazi (Vice-coordenadora)<br><a href="http://lattes.cnpq.br/4433213288517173">http://lattes.cnpq.br/4433213288517173</a> | 19033710876 | Membro Titular            | Professor/Biomedicina                  | Ciências da Saúde          | Doutorado      |
| Flávia Baccin Fiorante<br><a href="http://lattes.cnpq.br/1898439179848467">http://lattes.cnpq.br/1898439179848467</a>                      | 25432912880 | Membro Titular            | Professor/Educação Física              | Ciências da Saúde          | Doutorado      |
| Carla Regina Bianchi Codo<br><a href="http://lattes.cnpq.br/2355711986532720">http://lattes.cnpq.br/2355711986532720</a>                   | 19174760866 | Membro Titular            | Professor/Enfermagem                   | Ciências da Saúde          | Doutorado      |
| Adalgisa Cristina Marques Boni<br><a href="http://lattes.cnpq.br/2296380488617655">http://lattes.cnpq.br/2296380488617655</a>              | 06762664873 | Membro Titular            | Professor/Pedagogia                    | Ciências Humanas           | Mestrado       |
| Alexandre Rodriguez Murari<br><a href="http://lattes.cnpq.br/0768654046027780">http://lattes.cnpq.br/0768654046027780</a>                  | 35338700816 | Membro Titular            | Professor/Engenharia                   | Ciências Exatas e da Terra | Mestrado       |
| Ana Carolina Camargo Christovam<br><a href="http://lattes.cnpq.br/2550991108264200">http://lattes.cnpq.br/2550991108264200</a>             | 33027673823 | Membro Titular            | Professor/Psicologia                   | Ciências Humanas           | Doutorado      |
| Patrícia Moreira Donato Rolizola<br><a href="http://lattes.cnpq.br/9863453079536309">http://lattes.cnpq.br/9863453079536309</a>            | 34069266810 | Membro Suplente           | Professor/Nutrição                     | Ciências da Saúde          | Especialização |
| Maísa Soares Gui Demase<br><a href="http://lattes.cnpq.br/3296438901125366">http://lattes.cnpq.br/3296438901125366</a>                     | 22760749819 | Membro Suplente           | Professor/Fisioterapia                 | Ciências da Saúde          | Doutorado      |
| Glauco Roberto da Silva<br><a href="http://lattes.cnpq.br/1626091301716058">http://lattes.cnpq.br/1626091301716058</a>                     | 28415247877 | Membro Suplente           | Professor/Pedagogia                    | Ciências Humanas           | Mestrado       |
| Denise Guimarães (representante de usuários)   | 32517551880 | Representante de Usuários | Educação Física                        | Ciências da Saúde          | Mestrado       |
| Fernanda Pereira dos Santos Silva (representante de usuários)  | 30491837801 | Representante de Usuários | Fisioterapia                           | Ciências da Saúde          | Doutorado      |

## **ANEXO I**

### **Manual de Estágio Supervisionado**

**Associação Limeirense de Educação e Cultura -ASLEC**  
**Faculdades Integradas Einstein de Limeira – FIEL**  
**Conselho de Administração, Ensino, Pesquisa e Extensão - CAEPE**

# **REGULAMENTAÇÃO DO ESTÁGIO CURRICULAR**

**ORIENTAÇÕES PARA ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO DE  
ESTÁGIO SUPERVISIONADO**



REGULAMENTO DO ESTÁGIO OBRIGATÓRIO DO  
CURSO DE NUTRIÇÃO

A PARTIR DE INGRESSANTES 2018

CAPÍTULO I  
DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- Art. 1º O presente regulamento tem por objetivo estabelecer as normas para o funcionamento dos estágios supervisionados obrigatórios do curso de Nutrição.
- Art. 2º Em conformidade com a lei 11.788 de 25 de setembro de 2008, o curso de Nutrição da Faculdades Integradas Einstein de Limeira, conceitua Estágio Obrigatório, como atividade obrigatória, constituindo momento privilegiado para a articulação dos conhecimentos, instrumentos e ferramentas assimilados ao longo das outras etapas do Curso, sem vínculo empregatício, em locais fora de sala de aula, onde os discentes atuam ao lado de profissionais nutricionistas, em instituições nas quais há o desenvolvimento de atividades que envolvem a alimentação e a nutrição humana.
- Art. 3º O Estágio Obrigatório é uma atividade de caráter obrigatório, prevista na matriz curricular nos 7º e 8º semestres do curso de Nutrição, que proporcionará ao acadêmico, o reconhecimento do atual mercado de trabalho, desenvolver aprendizado complementar à sua formação teórico-prática prévia, dando-lhe oportunidade de usar, na resolução de problemas, os conhecimentos assimilados e o contato com as dificuldades próprias da rotina de sua profissão.
- Art. 4º De forma específica, os Estágios Supervisionados do Curso de Nutrição cumprem o que está disposto nas Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Nutrição no seu Artigo 7º: A formação do Nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares sob supervisão docente, e contando com nutricionistas dos locais credenciados. A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 22% da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base na Resolução específica da câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

**Parágrafo único.** A carga horária do estágio obrigatório deverá ser distribuída nas áreas de atuação: Nutrição Clínica, Nutrição Ambulatorial e no Exercício Físico, Nutrição em Saúde Pública, Nutrição em Alimentação Coletiva e Alimentação Escolar.

- Art. 5º O Estágio Obrigatório do Curso de Nutrição segue também o que está disposto na Resolução 075/87 do Conselho Federal de Nutricionistas, que no seu Artigo 4º diz: O estagiário poderá desenvolver atividades específicas de Nutricionista desde que faça sob a supervisão direta deste, sendo-lhe vedado assumir, pessoalmente, a responsabilidade pelo exercício das funções de Nutricionista, sob a pena de se caracterizar o exercício ilegal da profissão.
- Parágrafo único: É considerado estagiário em Nutrição para fins desta Resolução o aluno de Curso de Nutrição, reconhecido ou autorizado pelo CFE e que já tenha cursado ou estejam cursando as disciplinas do ciclo profissional que envolvam atividades práticas a serem desenvolvidas no campo de estágio.

Art. 6º O Estágio Obrigatório do Curso de Nutrição fecha um ciclo pedagógico da operacionalização do processo de ensino, a partir da estrutura curricular proposta para o curso, organizada em áreas de atuação do nutricionista, definidas abaixo:

- I. Área de Nutrição Clínica;
- II. Área de Nutrição Ambulatorial e no Exercício Físico;
- III. Área de Nutrição em Saúde Pública;
- IV. Área de Nutrição em Alimentação Coletiva;
- V. Área de Nutrição em Alimentação Escolar.

Art. 7º As disciplinas de estágios do curso poderão ocorrer nos períodos diurno (8 às 12h e 13h às 17h) ou noturno (18h às 22h), em todas as áreas acima previstas, desde que haja demanda da Instituição receptora e considerando a necessidade de um profissional como responsável técnico preceptor de estágio

## **CAPÍTULO II** **DOS OBJETIVOS DO ESTÁGIO**

Art. 8º O Estágio Obrigatório do curso de Nutrição tem por objetivos:

- I. Viabilizar a vivência prática necessária à integração de conhecimentos, instrumentos e ferramentas técnico-científicos e ético-sociais, para a consecução do processo de profissionalização do estudante como nutricionista generalista, apto a enfrentar os desafios resultantes do avanço atual nas áreas de alimentos, alimentação e nutrição;
- II. Constituir posturas ético-profissionais e a abordagem multidisciplinar na resolução dos problemas em alimentos, alimentação e nutrição;
- III. Consolidar uma responsabilidade social do nutricionista sobre questões relativas à segurança alimentar e nutricional de coletividades.

## **CAPÍTULO III** **DAS ÁREAS TEMÁTICAS**

Art. 9º. São áreas temáticas para o Estágio Obrigatório e seus conteúdos:

- I. Nutrição Clínica/Ambulatorial e no Exercício Físico - promover a capacitação do estudante para a atuação como futuro nutricionista integrante de equipe multiprofissional no planejamento, aplicação, acompanhamento, controle e avaliação e avaliação de intervenções dietoterápicas, devendo, para isso, desenvolver aptidão para ações de prevenção, promoção, proteção e reabilitação da saúde; compreender que sua prática deve ser realizada de forma integrada e contínua com as demais instâncias do sistema de saúde; ser capaz de pensar criticamente, de analisar os problemas da sociedade e de procurar soluções para os mesmos; atuar dentro dos mais altos padrões de qualidade e dos princípios da ética/bioética; considerar que a responsabilidade da atenção à saúde não se encerra com o ato técnico, mas sim, com a resolução do problema de saúde.
  
- II. Nutrição em Saúde Pública - possibilitará ao aluno aplicar seus conhecimentos teóricos com a prática da nutrição social. O objetivo do estágio de Nutrição em Saúde Pública é formar profissionais nutricionistas aptos a realizarem atenção nutricional individual e coletiva por meio do planejamento, execução e avaliação de ações de promoção da saúde, prevenção de doenças, tratamento e recuperação da saúde.
  
- III. Nutrição em Alimentação Coletiva - promover a capacitação do aluno para: avaliar criticamente a atenção dietética prestada a coletividades; sintetizar e articular os conhecimentos adquiridos nos anos anteriores relacionados ao desempenho em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN); identificar e avaliar as áreas de trabalho quanto funções, características de instalação, equipamentos/utensílios e recursos humanos; identificar e analisar as normas de higiene, segurança microbiológica, manutenção e segurança no trabalho; identificar as funções e responsabilidades do nutricionista em relação ao planejamento, a organização e a gerência da UAN; identificar o nutricionista enquanto profissional da saúde atuando em coletividades sadias e enfermas nas atividades técnicas e administrativas; reconhecer e analisar os sistemas de abastecimento, armazenamento, produção, distribuição, higienização, registro, controle e avaliação da UAN, assim como o manual de organização (normas e regimentos) e o manual de boas práticas; elaborar cardápios para coletividades sadias e enfermas; identificar e avaliar o sistema de apropriação de custo; identificar e avaliar a administração e pessoas/equipe de trabalho.
  
- IV. Alimentação Escolar - possibilita ao aluno complementar os conhecimentos teóricos da saúde coletiva, realizando atividades de promoção de educação nutricional, por meio de projetos de

orientação adequada às diferentes faixas etárias, visando o consumo da merenda e formação de bons hábitos alimentares.

#### **CAPÍTULO IV** **DA METODOLOGIA PEDAGÓGICA DO ESTÁGIO OBRIGATÓRIO**

Art. 10. A abordagem pedagógica dos Estágios Obrigatórios do Curso de Nutrição está centrada na interdisciplinaridade.

§ 1º Nessa abordagem o trabalho intelectual é fundamentado na investigação e na descoberta, com trânsito nas diversas áreas do saber.

§ 2º As estratégias didáticas da interdisciplinaridade devem conduzir o estagiário a desenvolver, na sua relação com a área de estudo, um modo próprio de construção do conhecimento, conferindo-lhe autonomia.

#### **CAPÍTULO V** **DA AVALIAÇÃO DO ESTÁGIO OBRIGATÓRIO**

Art.11. Na metodologia proposta, a avaliação discente deve representar o momento fundamental em que o processo pedagógico realiza a sua síntese; o desdobramento do processo de aprendizado, em permanente realização, sendo de caráter inclusivo, pressupõe-se o percurso realizado, na perspectiva de inclusão de seus avanços.

Art.12. Para a avaliação do rendimento do discente no estágio, serão considerados seu desempenho como futuro profissional, por sua atuação nos diversos locais de realização dos estágios, pelo cumprimento das atividades propostas e por intermédio da apresentação de relatórios (término do estágio em cada uma das áreas programáticas), do desenvolvimento de projetos e da resolução de estudos de caso.

Art.13. Cada Professor Supervisor do estágio atribuirá nota referente ao desempenho em campo, bem como aos Projetos, Estudos de Caso e Relatórios apresentados pelos discentes. O preceptor de estágio também avaliará o aluno estagiário considerando sua visão crítica e atividades desenvolvidas. A nota final determinará a aprovação ou reprovação na disciplina de estágio correspondente.

Art.14. Os critérios para avaliação das atividades devem ser alicerçados na proeminência do roteiro de atividades desenvolvido, na contribuição proporcionada ao campo de estágio, crescimento vivenciado em tal experiência profissional, na incorporação das diretrizes técnico-científicas e das normas que balizam a profissão.

Art.15. A avaliação de desempenho diz respeito à qualidade, no que se refere à segurança no domínio do conteúdo, aplicação produtiva, na conduta ética, cordialidade e cooperatividade nas relações com os demais integrantes da equipe, iniciativa na proposição de estudos/atividades, otimização do serviço, organização e independência, criatividade e interesse, da atuação do estagiário no exercício diário das atividades programadas, em cada uma das áreas de estágio curricular obrigatório.

**Parágrafo único.** Os critérios de aprovação e reprovação seguem os termos do Regimento da Faculdade.

§ 1º Será considerado reprovado em estágio, o discente que não cumprir o cronograma (dias e horas) previsto para cada disciplina de estágio obrigatório e/ou não alcançar o conceito mínimo para aprovação.

§ 2º O discente reprovado em uma das disciplinas de estágio deverá repeti-la integralmente, considerando a complexidade do campo de estágio.

§ 3º O aluno será avaliado em relação as atividades realizadas em cada área de estágio e ainda em relação a postura profissional, sendo os mesmos pontuados de 0 a 10. A composição do conceito final será realizada por meio de média simples dos conceitos parciais.

## **CAPÍTULO VI**

### **DOS CAMPOS DE ESTÁGIO OBRIGATÓRIO**

Art. 16. São considerados campos de estágio as instituições públicas, privadas ou filantrópicas, do município de Limeira ou da região, que possam proporcionar condições práticas de ensino e aprendizagem de acordo com a proposta pedagógica para formação do nutricionista.

Art.17. Para identificar o campo de estágio, algumas condições são necessárias, como: infraestrutura, recursos humanos e materiais adequados à realização das atividades de estágio e compromisso da instituição em garantir o acesso às informações necessárias à formação do discente.

Art. 18. De acordo com as áreas temáticas do Estágio, são considerados locais para estágio em:

- I. Nutrição Clínica: hospitais públicos, filantrópicos e/ou privados de assistência geral e específica;
- II. Nutrição Ambulatorial e no Exercício Físico: Clínica Escola de Nutrição, equipes esportivas e academias vinculadas.
- III. Nutrição em Saúde Pública: Unidades públicas e/ou privadas de atenção básica e vigilância à saúde; Vigilância Sanitária,

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

- IV. Nutrição em Alimentação Coletiva: restaurantes industriais e comerciais, empresas de refeições transportadas, hospitais, hotéis e similares; empresas de refeições convênio e de cesta básica;
- V. Alimentação Escolar - Unidades municipais e/ou estaduais de Educação Infantil, Pré-escolas e Ensino Fundamental.

Art. 19. A realização dos estágios dar-se-á mediante convênio a ser firmado entre a Faculdade e cada Instituição, onde serão delimitadas as atribuições, competências e responsabilidades de ambas as partes para permitir o desenvolvimento das atividades de formação acadêmica.

Art. 20. As instituições a serem conveniadas para realização dos estágios do curso de Nutrição deverão reunir condições que permitam o alcance dos objetivos de cada disciplina.

§ 1º Deverão contar com nutricionista responsável e aceitar estagiários o ano todo em sistema de rodízio.

**CAPÍTULO VII**  
**DA CARGA HORÁRIA DO ESTÁGIO OBRIGATÓRIO**

Art. 21. A carga horária do Estágio Obrigatório é de 800 horas, representando 25% da carga horária total da matriz curricular, a serem cumpridas nos dois últimos semestres do curso (7º e 8º semestres), atendendo ao preconizado nas diretrizes curriculares vigentes conforme descrita abaixo.

§ 1º Considerando as principais áreas de atuação profissional e atendendo às demandas regionais, as disciplinas de Estágio Obrigatório e a carga horária de estágio serão distribuídas conforme segue:

- I. Estágios Supervisionados de Nutrição Clínica (200 horas);
- II. Estágios Supervisionados de Nutrição Ambulatorial e no Exercício Físico (200 horas);
- III. Estágios Supervisionados em Nutrição em Saúde Pública (100 horas);
- IV. Estágios Supervisionados em Nutrição em Alimentação Coletiva (200 horas);
- V. Estágios Supervisionados em Alimentação Escolar (100 horas).

Art. 22. O cronograma de realização dos estágios obrigatórios acompanha o calendário acadêmico.

**CAPÍTULO VIII**  
**DA CARGA HORÁRIA DE SUPERVISÃO**

Art.23. Os docentes responsáveis pela supervisão de estágio serão os mesmos que se encontram vinculados às áreas específicas do saber do Curso.

§ 1º Aos docentes supervisores de estágio serão atribuídas, em média, 08 horas/semana para as atividades de supervisão do estágio obrigatório.

**CAPÍTULO IX**  
**DOS DEVERES DO ESTAGIÁRIO**

Art. 24. As atribuições dos estagiários deverão seguir o que estabelece a resolução CFN no 418/2008, conforme art. 5º deste Regulamento.

Art. 25. São atitudes e condutas do estagiário:

- I. apresentar-se em campo de estágio uniformizado de acordo com as exigências da disciplina e local, sendo assíduo e pontual. Ao ausentar-se do estágio, por extrema necessidade, deverá solicitar autorização prévia ao responsável;
- II. cumprir as normas e regulamentos da instituição na qual se realizam os estágios;
- III. manter sigilo profissional perante as questões internas da Instituição;
- IV. zelar pelos materiais e equipamentos do local de estágio, respondendo pelo uso e por danos eventuais.

**CAPÍTULO X**  
**DA SUPERVISÃO DE ESTÁGIO**

Art. 26. O docente responsável pela disciplina de Estágio será o responsável de promover o processo de aprendizagem, assim como o processo de cooperação, quando num mesmo local houver mais de um estagiário.

§ 1º A supervisão do aluno estagiário acontecerá no local de estágio, além de outros espaços acadêmicos, de acordo com as atividades planejadas nas disciplinas de Estágio Obrigatório.

§ 2º Os docentes deverão contar com experiência na respectiva área e atuar como facilitador do processo de aprendizagem.

Art. 27. Os docentes terão como função principal a orientação dos discentes no planejamento, execução e avaliação pessoal e de desempenho, incentivando-os e abrindo-lhes horizontes

**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

nas formas de aplicação dos conhecimentos teóricos adquiridos em sala de aula, tendo como principais atribuições:

- I. participar da elaboração do Plano de Aprendizagem da disciplina de Estágio Obrigatório de acordo com a área de formação;
- II. colaborar na identificação de instituições que possam representar novos campos de estágio, para eventuais entendimentos, devidamente credenciados para isso;
- III. verificar a conduta e a frequência dos estagiários nas instituições que os recebem;
- IV. coletar todos os dados referentes ao aproveitamento dos estagiários, através de fichas de avaliação, de visitas para estudos, relatórios e outras atividades, de acordo com a programação estabelecida;
- V. notificar à coordenação do curso quanto a condutas inadequadas de estagiários e/ou preceptores de estágio e problemas nas instituições receptoras, em tempo hábil para as providências necessárias.
- VI. acompanhar e providenciar os documentos de estágio para cada ciclo de alunos de sua área específica;
- VII. ao iniciar os estágios cada professor supervisor deverá elaborar sua programação para a capacitação específica de sua área, e ainda participar da capacitação geral junto ao coordenador do curso. A capacitação geral deverá ocorrer no início de cada ano letivo, e as capacitações específicas no início de cada ciclo/área;
- VIII. todos os professores de estágio, deverão participar, sempre que necessário, da revisão do Regulamento de Estágio.

**CAPÍTULO XI**  
**DOS PRECEPTORES DE ESTÁGIO**

Art. 28. Os preceptores de estágio deverão possibilitar a atuação do discente, assumindo com a Faculdade a corresponsabilidade pelo processo de ensino/aprendizagem, por meio de um trabalho de parceria conforme a resolução CFN 418/2008.

**Parágrafo único.** As práticas do estágio deverão ser aquelas que privilegiam a reflexão-ação dos discentes, mas também dos docentes e outros profissionais envolvidos no processo.



## CAPÍTULO XII DO FUNCIONAMENTO DOS ESTÁGIOS

Art. 29. Cada aluno cursará 400 horas de atividades por semestre, conforme agrupamento já descrito no art 21.

Art. 30. As áreas por semestre serão agrupadas conforme esquema descrito no **Anexo 1**.

Art. 31. O total de horas em cada área será:

- I. Estágios Supervisionados de Nutrição Clínica (200 horas);
- II. Estágios Supervisionados em Nutrição Ambulatorial e no Exercício Físico (200 horas);
- III. Estágios Supervisionados em Nutrição em Alimentação Coletiva (200 horas);
- IV. Estágios Supervisionados em Alimentação Escolar (100 horas);
- V. Estágios Supervisionados em Nutrição em Saúde Pública (100 horas).

Art. 32. As turmas de estágio serão revezadas de acordo com as áreas de estágio, em subgrupos, a fim de que todos os alunos possam participar de todos os ciclos de estágio durante o ano letivo.

Art. 33. Os dias úteis de estágio, por semestre, serão igualmente divididos entre as áreas, de forma proporcional.

## CAPÍTULO XIII DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 34. Como norma de biossegurança para a realização dos Estágios Supervisionados, fica definida:

- I. Vestimenta e apresentação pessoal/profissional conforme estabelecido pelo local/área do estágio;
- II. Carteira de Vacinação atualizada e exames médicos de rotina, de acordo com a solicitação de cada local de estágio.

Art. 35. O uso da identificação é obrigatório.

Art. 36. Quanto ao cumprimento da carga horária das disciplinas de Estágios Obrigatórios:

O discente deve cumprir 100% do total de horas e dias previstos em cada disciplina de estágio. O estagiário que não cumprir esta exigência estará reprovado no respectivo estágio;

- I. as eventuais faltas devem ser comunicadas em até 24 horas ao supervisor de estágio ou à coordenação do Curso, e justificadas com documentação legal pertinente no prazo de 24 a 72 horas, sendo que a reposição dessas faltas deve ser programada em período ajustado com o docente responsável pela área;
  - II. o estagiário não poderá se ausentar por mais de 2 dias de estágio na área de 200 horas e 1 dia nas áreas de 100 horas de estágio; sendo que essa(s) falta(s) deverá(ão) ser comunicada(s) ao docente responsável pela disciplina e a reposição deverá ser programada em período ajustado pelo docente responsável pelo estágio;
  - III. falta não prevista, desde que justificada e documentada legal e oficialmente, serão avaliadas pelo docente supervisor de estágio da área junto ao coordenador do curso, para possível reposição;
  - IV. casos que fujam as regras acima serão avaliados e discutidos no colegiado e NDE do curso.
- § 1º O estagiário tem garantida, a possibilidade de participação em um evento científico por semestre, na qualidade de autor ou coautor de trabalho aceito para apresentação oral ou pôster; não será necessário compensar a carga horária, desde que essa ausência não o impossibilite de cumprir com todas as atividades previstas no estágio, no entanto, deverá apresentar os respectivos certificados e resumo/relatório do evento.
- § 2º A liberação para participação em evento científico na qualidade de ouvinte, ficará a critério do docente responsável pelo estágio, em função do cronograma específico de cada disciplina; no caso de autorização, o aluno deverá apresentar certificado e relatório do evento, bem como planejar a reposição dos dias e horas ausentes com o docente supervisor e preceptor do estágio.
- § 3º Os estagiários poderão participar voluntariamente ou serem convocados a participar de eventuais atividades estabelecidas no cronograma acadêmico do curso aos sábados, domingos e feriados;
- § 4º As fichas de frequência deverão ser entregues diretamente ao docente responsável ao final de cada período de estágio, apontando a carga horária total de atividades desde a capacitação até a conclusão dos trabalhos;
- § 5º No caso dos estagiários que trabalham, o local de estágio não poderá coincidir com o seu local de trabalho.

- Art.37. O estágio não cria vínculo empregatício de qualquer natureza.
- Art. 38. As situações não contempladas neste Regulamento serão deliberadas no Núcleo Docente Estruturante (NDE) do curso de Nutrição, ouvidas as partes envolvidas.
- Art. 39. Este Regulamento integra o currículo do Curso de Nutrição da Einstein e entra em vigor após aprovação no NDE.

## **ANEXO II**

### **Núcleo de Extensão e Pesquisa Einstein**

FIEL- FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA

**NÚCLEO DE EXTENSÃO E PESQUISA EINSTEIN**

LIMEIRA, SP

2023

DIREÇÃO GERAL

Silvia Afonso Leite

DIREÇÃO ACADÊMICA

Pedro Renato Zaros

ELABORAÇÃO

Pedro Renato Zaros

Maria de Fátima Xavier da Silva

## **1. CONCEITO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA**

A FIEL entende por extensão o procedimento pelo qual se estabelece uma relação direta e recíproca da faculdade com a sociedade. Dessa forma, sugere-se por meio de projetos de extensão, e a partir de uma relação dialógica entre a faculdade e a comunidade a construção de saberes e conhecimentos. A extensão possibilita a troca e sistematização de saberes de ordem acadêmica e popular, em que tanto a comunidade quanto os estudantes e professores aprendem. Isso, impacta de forma positiva na formação do estudante e beneficia a comunidade parceira, possibilitando transformações relevantes.

Entende-se que as atividades de extensão universitária devem ser conectadas a formação dos graduandos e a pesquisa. Assim, compõem a grade curricular dos cursos de graduação, conforme Resolução no. 7 (BRASIL, 2018):

Art. 3º A Extensão na Educação Superior Brasileira é a atividade que se integra à matriz curricular e à organização da pesquisa, constituindo-se em processo interdisciplinar, político educacional, cultural, científico, tecnológico, que promove a interação transformadora entre as instituições de ensino superior e os outros setores da sociedade, por meio da produção e da aplicação do conhecimento, em articulação permanente com o ensino e a pesquisa.

Art. 4º As atividades de extensão devem compor, no mínimo, 10% (dez por cento) do total da carga horária curricular estudantil dos cursos de graduação, as quais deverão fazer parte da matriz curricular dos cursos.

A FIEL considera ações de extensão universitária aquelas que buscam promover uma relação transformadora entre a instituição e sociedade, possibilitando o acesso da comunidade ao conhecimento acadêmico disponível, cultural, educativo, interdisciplinar e científico. Essa troca de saberes deve ser norteadada pela perspectiva democrática, da solidariedade, da justiça social e formação profissional do cidadão.

### **1.1 Áreas do conhecimento para classificação das ações de extensão universitária**

- ✓ Ciências Exatas
- ✓ Ciências Biológicas
- ✓ Engenharia/Tecnologia
- ✓ Ciências da Saúde
- ✓ Ciências Sociais
- ✓ Ciências Humanas

**1.2 Áreas Temáticas para classificação das ações de extensão universitária**

|  |  |
|--|--|
| Esportes                                     | Energias renováveis                    |
| Pluralidade cultural                         | Trabalho digno e crescimento econômico |
| Direitos humanos e cidadania                 | Inovação e infraestruturas             |
| Educação inclusiva equitativa e de qualidade | Cidades, comunidades sustentáveis      |
| Meio ambiente                                | Igualdade de gênero                    |
| Saúde/ vida saudável                         | Paz e justiça                          |
| Tecnologias e mídias                         | Inclusão, Ética e Humanidade           |
| Produção e consumo sustentáveis              | Comunicação                            |

**2. AÇÕES DE EXTENSÃO**

De acordo com a Resolução no. 07 no Art. 8º (BRASIL, 2018) as atividades extensionistas, segundo sua caracterização nos projetos políticos pedagógicos dos cursos, se inserem nas seguintes modalidades:

I - programas;

II - projetos;

III - cursos e oficinas;

IV - eventos;

V - prestação de serviços

**2.1 Programa de extensão**

Diz respeito a um conjunto de projetos, interligados, assim como outras práticas de extensão como: eventos, prestação de serviços, cursos, preferencialmente, conectados as ações de extensão, ensino e pesquisa. Dessa forma, “a Extensão Universitária é o processo educativo, cultural e científico que articula o Ensino e a Pesquisa de forma indissociável e viabiliza a relação transformadora entre a Universidade e a Sociedade.” (CORRÊA, 2007, p. 17).

**2.2 Cursos e oficinas**

Envolve “ação pedagógica, de caráter teórico e/ou prático, presencial ou a distância, planejada e organizada de modo sistemático, com carga horária mínima de 8 horas e critérios de avaliação definidos.” (CORRÊA, 2007, p.36).

### **2.3 Eventos**

Atividades expostas e/ou apresentadas a um determinado público ou de forma livre, “do conhecimento ou produto cultural, artístico, esportivo, científico e tecnológico desenvolvido, conservado ou reconhecido pela Universidade.” (CORRÊA, 2007, p. 38). Como, por exemplo, Feiras, exposições, seminários, simpósios, espetáculos etc.

### **2.4 Prestação de Serviços**

Diz respeito a “realização de trabalho oferecido pela Instituição de Educação Superior ou contratado por terceiros (comunidade, empresa, órgão público, etc.); a prestação de serviços se caracteriza por intangibilidade, inseparabilidade processo/produto e não resulta na posse de um bem”. (CORRÊA, 2007, p. 39). Dessa forma, a prestação de serviço disponibilizada por meio de projeto ou curso, tem caráter de uma ação de extensão universitária.

### **2.5 Projetos**

A elaboração de projetos objetiva conectar de maneira dialógica e social a tríade ensino, pesquisa e extensão, potencializada pela construção das parcerias externas. É uma “ação processual e contínua de caráter educativo, social, cultural, científico ou tecnológico, com objetivo específico e prazo determinado.” (CORRÊA, 2007, p.35).

Nesse contexto, a Disciplina Projeto Integrador, viabiliza e incentiva a aprendizagem baseada em projetos, em parceria com vários setores da sociedade. Assim, busca integrar conhecimentos ministrados nas diferentes disciplinas das grades curriculares dos cursos de graduação da FIEL, bem como a preparação para o desenvolvimento das atividades prático-teóricas interdisciplinares, possibilitando a elaboração e execução de projetos científicos pautados em problemas reais da comunidade. Essa disciplina permite desenvolver e ampliar habilidades e competências trabalhadas em cada semestre da graduação, e, ainda, por meio da aplicabilidade de um projeto/produto científico contribuir na formação integral do estudante e com demandas da sociedade.

O Projeto Integrador (PI) é uma disciplina que consta no Projeto Pedagógico de cada Curso, e implica atividades grupais e de classe, em relação às diferentes habilidades e conceitos que são aprendidos ao longo do curso. Para tanto, deve ser escolhido um percurso por um tema-problema que favoreça a análise, a interpretação e a crítica.

O estudante desenvolverá um plano de atividades, numa perspectiva de projeto de pesquisa, contendo os passos do trabalho a ser realizado, e deve ser acompanhado por um professor orientador. O trabalho resultará em um relatório que deverá ser comunicado de forma oral.



**FACULDADES INTEGRADAS EINSTEIN DE LIMEIRA – FIEL**  
**Curso de NUTRIÇÃO - Bacharelado**

---

Nos cursos ofertados na FIEL, propõe-se o desenvolvimento do Projeto Integrador em quatro semestres, conforme ementário em anexo.

**REFERÊNCIAS**

BRASIL. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Superior. Resolução nº 7, de 18 de dezembro de 2018. Estabelece as Diretrizes para a Extensão na Educação Superior Brasileira e regimenta o disposto na Meta 12.7 da Lei nº 13.005/2014, que aprova o Plano Nacional de Educação-PNE 2014-2024 e dá outras providências. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 17 dez. 2018, Seção 1, p. 34

CORRÊA, E. J. (org.). **Extensão Universitária: organização e sistematização/Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Universidades Públicas Brasileiras**. Belo Horizonte: Coopmed, 2007.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

**Curso:** Nutrição

**Disciplina:** Projeto Integrador I - EaD

**Carga Horária:** 80h

**Semestre:** 4º

**PPC ANO:** 2022

### EMENTA:

Planejamento e desenvolvimento de um projeto em grupo, supervisionado por docentes, pautado nos conhecimentos teórico-práticos adquiridos durante o primeiro, segundo e terceiro semestres da graduação. Os projetos devem cumprir a fase de intenção e escolha livre do tema, de preparação, planejamento e desenvolvimento. O projeto integrador é parte constituinte do projeto institucional de extensão e pesquisa em cumprimento a Resolução MEC nº 07, de 18 de Dezembro de 2018. Este projeto deve ser continuado e executado no 5º semestre.

### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

#### Gerais

Elaborar e apresentar um projeto de pesquisa e extensão numa perspectiva interdisciplinar, tendo como principal referência os conteúdos ministrados ao longo dos semestres já cursados na graduação.

#### Específicos

- Propor análises, reflexões e soluções de problemas por meio do desenvolvimento de projetos, produtos ou intervenções que contribuam para a solução do problema real vivenciado.
- Aprender a buscar soluções para problemas reais considerando diversas variáveis envolvidas (custo, tempo, solução do problema e manutenção da mesma a longo prazo entre outras).
- Desenvolver uma abordagem ativa e interdisciplinar na busca soluções inovadoras para problemas reais e recorrentes, sob a supervisão de seu mediador e outros professores.
- Elaborar plano de execução, cronograma e orçamento para realização do projeto.
- Desenvolver habilidades para trabalho em grupo.
- Integrar o conteúdo das componentes curriculares dos semestres anteriores e de toda a grade do curso.
- Desenvolver as habilidades do aluno com o manuseio e aplicação de ferramentas e conhecimento acumulado em diferentes áreas e contexto.
- Promover a interdisciplinaridade e cooperação entre as várias áreas de abrangência do curso, em busca da solução de problemas.
- Desenvolver habilidades de apresentação em público.
- Incentivar a busca por inovações tecnológicas no desenvolvimento do projeto.

### HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):

No que diz respeito a Resolução CNE/CES nº 5/2011, às competências específicas que serão desenvolvidas por esta disciplina são (Art. 8º):

Capacidade de trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade; Capacidade de comunicação e liderança, tomando decisões de maneira ética, apropriada, eficaz e garantindo o bem-estar da comunidade e equipe, fazendo o gerenciamento dos recursos físicos, materiais e de pessoal.

O desenvolvimento das competências supracitadas, serão apoiadas nas seguintes habilidades: Desenvolver e aplicar métodos e técnicas de ensino em sua área de atuação. · 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. · Atuar na formulação e execução de programas de educação nutricional; de vigilância nutricional, alimentar e sanitária. · Atuar em equipes

multiprofissionais de saúde e de terapia nutricional; Integrar grupos de pesquisa na área de alimentação e nutrição

As atividades compreendidas nesta disciplina visam promover o desenvolvimento das habilidades e competências supracitadas, de modo a levar o futuro profissional compreender os aspectos importantes do seu trabalho junto aos diversos contextos. Por envolver em sua dinâmica cenários e problemas reais, esta disciplina permite ao aluno, desde o início do curso, entrar em contato com questões que envolverão sua formação, antecipando habilidades que lhe serão requisitadas ao se formar. Ao treinar essas habilidades e competências durante o desenvolvimento do curso, pode adiantar com o professor mediador o treinamento em serviço, aumentando a autonomia e segurança do egresso ao realizar tarefas semelhantes depois de formado. Auxilia também o egresso no desenvolvimento de habilidades de trabalho multi e interdisciplinar proporcionando maior engajamento com profissionais parceiros e com as contribuições da profissão, nestes contextos. Além disso, ao incentivar ampla divulgação dos resultados em diferentes tipos de mídia também promove, no egresso, habilidades de divulgação científica e de achados de maneira ética e científica.

### **CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

#### **CONTEÚDO:**

Unidade 1

Introdução e planejamento do pré-projeto

Exame da ancora e reflexão sobre a questão motriz

Levantamento de questões de pesquisa

Distribuição de tarefas entre os grupos do projeto

Unidade 2

Primeira fase de pesquisa: coleta de informações

Desenvolvimento de Webquests do tema central da Questão Motriz

Entrevistas com a população local ou experts na área

Examinar/identificar outras fontes de informação

Unidade 3

Elaboração do Planejamento de Execução

Definição do Problema de Pesquisa

Definição do Artefato Desejado

Estabelecimento de metas e desenvolvimento de linha do tempo

Fazer a divisão do trabalho sobre as questões de pesquisa

Previsão de gastos e materiais necessários

Unidade 4

Desenvolvimento do Projeto

Planejamento e desenvolvimento das atividades necessárias para elaboração do artefato

#### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. BENDER, Willian N. Aprendizagem baseada em projetos. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2014. E-book. ISBN 9788584290000. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788584290000/>
2. FIORANTE, F. B. et al. Formatação e Normatização de monografias e outras produções acadêmicas. 18. ed. Rev. Ampl. Limeira, 2022. (disponível em acervo digital)
3. LUCK, H. Metodologia de projetos: uma ferramenta de planejamento e gestão. 9. ed. Petrópolis: Vozes, 2013.
4. LUNA, S.V. Planejamento de pesquisa: uma introdução. São Paulo: Educ, 2002.

#### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR**

1. BLIKSTEIN, I. Técnicas de comunicação escrita. 20. ed. São Paulo: Editora Ática, 2003.
2. MOSCOVICI, F. Desenvolvimento interpessoal, treinamento em grupo. Rio de Janeiro: Jose Olympio, 2003.
3. SILVA, M. J. P. Comunicação tem remédio: a comunicação nas relações interpessoais em saúde. 3. ed. São Paulo: Loyola, 2005.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. FEITOSA, R. de S. O projeto integrador (pi) como instrumento de efetivação do currículo integrado. 2019. Dissertação (Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica)- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, Campus Manaus Centro, Manaus, 2019.
2. GAUDEOSO, E. C. S. Implementação e gestão de projetos sociais. Pensamento e Realidade, [S.l.] v. 29, n. 2, 2014.
3. PEREIRA, S. et al. A experiência do uso da Aprendizagem Baseada em Projetos como metodologia ativa no Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde na aprendizagem da prática profissional. Demetra: alimentação, nutrição & saúde, v. 12, [S.l.], n. 4, p. 881-898, 2017

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Devido ao caráter integrado, multi e interdisciplinar esta disciplina pode estar integrada com todas as disciplinas do curso. Por se tratar de uma disciplina que pretende desenvolver e gerenciar um projeto para resolução de um problema prático, articula-se diretamente com as disciplinas: Metodologia da Pesquisa Científica, TCC I e II, e demais projetos integradores. Além destas disciplinas, outras poderão envolver-se diretamente com base das escolhas e decisões dos alunos para resolução da questão problema.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de outubro de 2022.

## **PLANO DE APRENDIZAGEM**

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Projeto Integrador II - EaD |
| <b>Carga Horária:</b> 80h | <b>Semestre:</b> 5º <b>PPC ANO:</b> 2022       |

**EMENTA:**

Elaboração e execução de projetos, relacionados às disciplinas desenvolvidas até o 5º. semestre do curso, como parte integrante da proposta do uso de metodologias ativas de aprendizagem, baseada em problemas e por projetos. Os projetos desenvolvidos foram iniciados no 4º semestre e devem ser concluídos no 5º semestre. Devem ser executados em grupos supervisionados por docentes, e resultar em projetos, cursos, eventos ou prestação de serviços à sociedade, e cumprir as fases de intenção, preparação e planejamento, desenvolvimento, execução, avaliação, apresentação e divulgação de resultados. O projeto integrador é parte constituinte do projeto institucional de extensão e pesquisa em cumprimento a Resolução MEC nº 07, de 18 de Dezembro de 2018.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Gerais

Elaborar um projeto de resolução de problemas de forma autônoma, integrando conhecimentos de diversas disciplinas e, assim, desenvolver um produto final que solucione a situação problema.

Específicos

- Propor análises, reflexões e soluções de problemas por meio do desenvolvimento de projetos, produtos ou intervenções que contribuam para a solução do problema real vivenciado.
- Aprender a buscar soluções para problemas reais considerando diversas variáveis envolvidas (custo, tempo, solução do problema e manutenção da mesma a longo prazo entre outras).
- Desenvolver uma abordagem ativa e interdisciplinar na busca soluções inovadoras para problemas reais e recorrentes, sob a supervisão de seu mediador e outros professores.
- Elaborar plano de execução, cronograma e orçamento para realização do projeto.
- Desenvolver habilidades para trabalho em grupo.
- Integrar o conteúdo das componentes curriculares dos semestres anteriores e de toda a grade do curso.
- Desenvolver as habilidades do aluno com o manuseio e aplicação de ferramentas e conhecimento acumulado em diferentes áreas e contexto.
- Promover a interdisciplinaridade e cooperação entre as várias áreas de abrangência do curso, em busca da solução de problemas.
- Desenvolver habilidades de apresentação em público.
- Incentivar a busca por inovações tecnológicas no desenvolvimento do projeto e na apresentação do produto final.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

No que diz respeito a Resolução CNE/CES nº 5/2011, às competências específicas que serão desenvolvidas por esta disciplina são (Art. 8º):

Capacidade de trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade; Capacidade de comunicação e liderança, tomando decisões de maneira ética, apropriada, eficaz e garantindo o bem-estar da comunidade e equipe, fazendo o gerenciamento dos recursos físicos, materiais e de pessoal; orientação/educação nutricional baseada em preceitos das leis da nutrição e os padrões de referência de ingestão de modo a contribuir para a tomada de decisões coerentes em relação a promoção a saúde bem como o diagnóstico nutricional. O aluno será instigado a entender que novas pesquisas na área de educação nutricional para o desenvolvimento e aplicação de novas ferramentas de orientação nutricional são necessárias à promoção da saúde.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As atividades compreendidas nesta disciplina visam promover o desenvolvimento das habilidades e competências supracitadas, de modo a levar o futuro profissional compreender os aspectos importantes do seu trabalho junto aos diversos contextos. Por envolver em sua dinâmica cenários e problemas reais, esta disciplina permite ao aluno, desde o início do curso, entrar em contato com questões que envolverão sua formação, antecipando habilidades que lhe serão requisitadas ao se formar. Ao treinar essas habilidades e competências durante o desenvolvimento do curso, pode adiantar com o professor mediador o treinamento em serviço, aumentando a autonomia e segurança do egresso ao realizar tarefas semelhantes depois de formado. Auxilia também o egresso no desenvolvimento de habilidades de trabalho multi e interdisciplinar proporcionando maior engajamento com profissionais parceiros e com as contribuições da profissão, nestes contextos. Além disso, ao incentivar ampla divulgação dos resultados em diferentes tipos de mídia também promove, no egresso, habilidades de divulgação científica e de achados de maneira ética e científica.

**CONTEÚDO:**

Unidade 1

Desenvolvimento do Projeto

Desenvolvimento das atividades necessárias para desenvolvimento do artefato

Unidade 2

Segunda fase de pesquisa: ajuste de informações  
Procurar informações adicionais para desenvolver protótipos de forma mais completa  
Entrevista com expert sobre artefato  
Revisão dos protótipos e do storyboard com novas informações.  
Unidade 3  
Desenvolvimento do artefato e da apresentação final  
Revisões e finalização do Artefato  
Definição das formas de publicação do produto ou dos artefatos  
Avaliação final  
Apresentação e publicação do projeto ou dos artefatos

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. BENDER, Willian N. Aprendizagem baseada em projetos. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2014. E-book. ISBN 9788584290000. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788584290000/>
2. FIORANTE, F. B. et al. Formatação e Normatização de monografias e outras produções acadêmicas. 18. ed. Rev. Ampl. Limeira, 2022. (disponível em acervo digital)
3. LUCK, H. Metodologia de projetos: uma ferramenta de planejamento e gestão. 9. ed. Petrópolis: Vozes, 2013.
4. LUNA, S.V. Planejamento de pesquisa: uma introdução. São Paulo: Educ, 2002.

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BLIKSTEIN, I. Técnicas de comunicação escrita. 20. ed. São Paulo: Editora Ática, 2003.
2. MOSCOVICI, F. Desenvolvimento interpessoal, treinamento em grupo. Rio de Janeiro: Jose Olympio, 2003.
3. SILVA, M. J. P. Comunicação tem remédio: a comunicação nas relações interpessoais em saúde. 3. ed. São Paulo: Loyola, 2005.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. FEITOSA, R. de S. O projeto integrador (pi) como instrumento de efetivação do currículo integrado. 2019. Dissertação (Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica)- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, Campus Manaus Centro, Manaus, 2019.
2. GAUDEOSO, E. C. S. Implementação e gestão de projetos sociais. Pensamento e Realidade, [S.l.] v. 29, n. 2, 2014.
3. PEREIRA, S. et al. A experiência do uso da Aprendizagem Baseada em Projetos como metodologia ativa no Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde na aprendizagem da prática profissional. Demetra: alimentação, nutrição & saúde, v. 12, [S.l.], n. 4, p. 881-898, 2017

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Devido ao caráter integrado, multi e interdisciplinar esta disciplina pode estar integrada com todas as disciplinas do curso. Por se tratar de uma disciplina que pretende desenvolver e gerenciar um projeto para resolução de um problema prático, articula-se diretamente com as disciplinas: Metodologia da Pesquisa Científica, TCC I e II, e demais projetos integradores. Além destas disciplinas, outras poderão envolver

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de novembro de 2022.

## PLANO DE APRENDIZAGEM

**Curso:** Nutrição

**Disciplina:** Projeto Integrador III - EaD

**Carga Horária:** 80h

**Semestre:** 6º

**PPC ANO:** 2022

### EMENTA:

Planejamento e desenvolvimento de um projeto em grupo, supervisionado por um professor, pautado nos conhecimentos teórico-práticos adquiridos no decorrer do curso de graduação. A escolha do tema do projeto deve convergir com as áreas temáticas estabelecidas no Núcleo de Extensão e Pesquisa da instituição. Os projetos devem cumprir a fase de intenção e escolha do tema, de preparação, planejamento e desenvolvimento, sendo finalizado e executado no 7º semestre. O projeto integrador é parte constituinte do projeto institucional de extensão e pesquisa em cumprimento a Resolução MEC nº 07, de 18 de Dezembro de 2018.

### OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:

Gerais

Elaborar e apresentar um projeto de pesquisa e extensão numa perspectiva interdisciplinar, tendo como principal referência os conteúdos ministrados ao longo dos semestres já cursados na graduação.

Específicos

- Propor análises, reflexões e soluções de problemas por meio do desenvolvimento de projetos, produtos ou intervenções que contribuam para a solução do problema real vivenciado.
- Aprender a buscar soluções para problemas reais considerando diversas variáveis envolvidas (custo, tempo, solução do problema e manutenção da mesma a longo prazo entre outras).
- Desenvolver uma abordagem ativa e interdisciplinar na busca soluções inovadoras para problemas reais e recorrentes, sob a supervisão de seu mediador e outros professores.
- Elaborar plano de execução, cronograma e orçamento para realização do projeto.
- Desenvolver habilidades para trabalho em grupo.
- Integrar o conteúdo das componentes curriculares dos semestres anteriores e de toda a grade do curso.
- Desenvolver as habilidades do aluno com o manuseio e aplicação de ferramentas e conhecimento acumulado em diferentes áreas e contexto.
- Promover a interdisciplinaridade e cooperação entre as várias áreas de abrangência do curso, em busca da solução de problemas.
- Desenvolver habilidades de apresentação em público.
- Incentivar a busca por inovações tecnológicas no desenvolvimento do projeto.

### HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):

No que diz respeito a Resolução CNE/CES nº 5/2011, às competências específicas que serão desenvolvidas por esta disciplina são (Art. 8º): capacidade de trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade; capacidade de comunicação e liderança, tomando decisões de maneira ética, apropriada, eficaz e garantindo o bem-estar da comunidade e equipe, fazendo o gerenciamento dos recursos físicos, materiais e de pessoal, além de desenvolver ações nas quatro esferas de atenção à saúde, prevenindo, promovendo, protegendo e reabilitando o indivíduo ou a coletividade a qual está inserido.

### CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:

As atividades compreendidas nesta disciplina visam promover o desenvolvimento das habilidades e competências supracitadas, de modo a levar o futuro profissional compreender os aspectos importantes do seu trabalho junto aos diversos contextos. Por envolver em sua dinâmica cenários e problemas reais, esta disciplina permite ao aluno, desde o início do curso, entrar em contato com questões que envolverão sua formação, antecipando habilidades que lhe serão requisitadas ao se formar. Ao treinar essas habilidades e competências durante o desenvolvimento do curso, pode adiantar com o professor mediador o treinamento em serviço, aumentando a autonomia e segurança do egresso ao realizar tarefas semelhantes depois de formado. Auxilia também o egresso no desenvolvimento de habilidades de trabalho multi e interdisciplinar proporcionando maior engajamento com profissionais parceiros e com as contribuições da profissão, nestes contextos. Além disso, ao incentivar ampla divulgação dos resultados em diferentes tipos de mídia também promove, no egresso, habilidades de divulgação científica e de achados de maneira ética e científica.

### **CONTEÚDO:**

#### Unidade 1

Introdução e planejamento do pré-projeto  
Exame da ancora e reflexão sobre a questão motriz  
Levantamento de questões de pesquisa  
Distribuição de tarefas entre os grupos do projeto

#### Unidade 2

Primeira fase de pesquisa: coleta de informações  
Desenvolvimento de Webquests do tema central da Questão Motriz  
Entrevistas com a população local ou experts na área  
Examinar/identificar outras fontes de informação

#### Unidade 3

Elaboração do Planejamento de Execução  
Definição do Problema de Pesquisa  
Definição do Artefato Desejado  
Estabelecimento de metas e desenvolvimento de linha do tempo  
Fazer a divisão do trabalho sobre as questões de pesquisa  
Previsão de gastos e materiais necessários

#### Unidade 4

Desenvolvimento do Projeto  
Planejamento e desenvolvimento das atividades necessárias para elaboração do artefato

### **BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. BENDER, Willian N. Aprendizagem baseada em projetos. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2014. E-book. ISBN 9788584290000. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788584290000/>.
2. FIORANTE, F. B. et al. Formatação e Normatização de monografias e outras produções acadêmicas. 18. ed. Rev. Ampl. Limeira, 2022. (disponível em acervo digital)
3. LUCK, H. Metodologia de projetos: uma ferramenta de planejamento e gestão. 9. ed. Petrópolis: Vozes, 2013.
4. LUNA, S.V. Planejamento de pesquisa: uma introdução. São Paulo: Educ, 2002.

### **BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BLIKSTEIN, I. Técnicas de comunicação escrita. 20. ed. São Paulo: Editora Ática, 2003.
2. MOSCOVICI, F. Desenvolvimento interpessoal, treinamento em grupo. Rio de Janeiro: Jose Olympio, 2003.



3. SILVA, M. J. P. Comunicação tem remédio: a comunicação nas relações interpessoais em saúde. 3. ed. São Paulo: Loyola, 2005.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. FEITOSA, R. de S. O projeto integrador (pi) como instrumento de efetivação do currículo integrado. 2019. Dissertação (Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica)- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, Campus Manaus Centro, Manaus, 2019.
2. GAUDEOSO, E. C. S. Implementação e gestão de projetos sociais. Pensamento e Realidade, [S.l.] v. 29, n. 2, 2014.
3. PEREIRA, S. et al. A experiência do uso da Aprendizagem Baseada em Projetos como metodologia ativa no Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde na aprendizagem da prática profissional. Demetra: alimentação, nutrição & saúde, [S.l.], v. 12, n. 4, p. 881-898, 2017.

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Devido ao caráter integrado, multi e interdisciplinar esta disciplina pode estar integrada com todas as disciplinas do curso. Por se tratar de uma disciplina que pretende desenvolver e gerenciar um projeto para resolução de um problema prático, articula-se diretamente com as disciplinas: Metodologia da Pesquisa Científica, TCC I e II, e demais projetos integradores. Além destas disciplinas, outras poderão envolver-se diretamente com base das escolhas e decisões dos alunos para resolução da questão problema.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de novembro de 2022

## **PLANO DE APRENDIZAGEM**

|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Curso:</b> Nutrição    | <b>Disciplina:</b> Projeto Integrador IV - EaD |
| <b>Carga Horária:</b> 80h | <b>Semestre:</b> 7° <b>PPC ANO:</b> 2022       |

**EMENTA:**

Elaboração e execução de projetos, relacionados às disciplinas desenvolvidas até o 5º. semestre do curso, como parte integrante da proposta do uso de metodologias ativas de aprendizagem, baseada em problemas e por projetos. Os projetos desenvolvidos foram iniciados no 4º semestre e devem ser concluídos no 5º semestre. Devem ser executados em grupos supervisionados, e resultar em projetos, cursos, eventos ou prestação de serviços à sociedade, e cumprir as fases de intenção, preparação e planejamento, desenvolvimento, execução, avaliação, apresentação e divulgação de resultados. O projeto integrador é parte constituinte do projeto institucional de extensão e pesquisa em cumprimento a Resolução MEC nº 07, de 18 de Dezembro de 2018.

**OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM:**

Gerais

Elaborar um projeto de resolução de problemas de forma autônoma, integrando conhecimentos de diversas disciplinas e, assim, desenvolver um produto final que solucione a situação problema.

Específicos

-Propor análises, reflexões e soluções de problemas por meio do desenvolvimento de projetos, produtos ou intervenções que contribuam para a solução do problema real vivenciado.

-Aprender a buscar soluções para problemas reais considerando diversas variáveis envolvidas (custo, tempo, solução do problema e manutenção da mesma a longo prazo entre outras).

- Desenvolver uma abordagem ativa e interdisciplinar na busca soluções inovadoras para problemas reais e recorrentes, sob a supervisão de seu mediador e outros professores.
- Elaborar plano de execução, cronograma e orçamento para realização do projeto.
- Desenvolver habilidades para trabalho em grupo.
- Integrar o conteúdo das componentes curriculares dos semestres anteriores e de toda a grade do curso.
- Desenvolver as habilidades do aluno com o manuseio e aplicação de ferramentas e conhecimento acumulado em diferentes áreas e contexto.
- Promover a interdisciplinaridade e cooperação entre as várias áreas de abrangência do curso, em busca da solução de problemas.
- Desenvolver habilidades de apresentação em público.
- Incentivar a busca por inovações tecnológicas no desenvolvimento do projeto e na apresentação do produto final.

**HABILIDADES E COMPETÊNCIAS (Art 5º da Resolução CNE/CES 5/2001):**

No que diz respeito a Resolução CNE/CES nº 5/2011, às competências específicas que serão desenvolvidas por esta disciplina são (Art. 8º): capacidade de trabalhar em equipe, com visão integradora, visando a interdisciplinaridade no cuidado integral ao indivíduo e sociedade; capacidade de comunicação e liderança, tomando decisões de maneira ética, apropriada, eficaz e garantindo o bem-estar da comunidade e equipe, fazendo o gerenciamento dos recursos físicos, materiais e de pessoal, além de desenvolver ações nas quatro esferas de atenção à saúde, prevenindo, promovendo, protegendo e reabilitando o indivíduo ou a coletividade a qual está inserido.

**CONTRIBUIÇÃO PARA O PERFIL DO EGRESSO:**

As atividades compreendidas nesta disciplina visam promover o desenvolvimento das habilidades e competências supracitadas, de modo a levar o futuro profissional compreender os aspectos importantes do seu trabalho junto aos diversos contextos. Por envolver em sua dinâmica cenários e problemas reais, esta disciplina permite ao aluno, desde o início do curso, entrar em contato com questões que envolverão sua formação, antecipando habilidades que lhe serão requisitadas ao se formar. Ao treinar essas habilidades e competências durante o desenvolvimento do curso, pode adiantar com o professor mediador o treinamento em serviço, aumentando a autonomia e segurança do egresso ao realizar tarefas semelhantes depois de formado. Auxilia também o egresso no desenvolvimento de habilidades de trabalho multi e interdisciplinar proporcionando maior engajamento com profissionais parceiros e com as contribuições da profissão, nestes contextos. Além disso, ao incentivar ampla divulgação dos resultados em diferentes tipos de mídia também promove, no egresso, habilidades de divulgação científica e de achados de maneira ética e científica.

**CONTEÚDO:**

Unidade 1

Desenvolvimento do Projeto

Desenvolvimento das atividades necessárias para desenvolvimento do artefato

Unidade 2

Segunda fase de pesquisa: ajuste de informações

Procurar informações adicionais para desenvolver protótipos de forma mais completa

Entrevista com expert sobre artefato

Revisão dos protótipos e do storyboard com novas informações.

Unidade 3

Desenvolvimento do artefato e da apresentação final

Revisões e finalização do Artefato

Definição das formas de publicação do produto ou dos artefatos

Avaliação final

Apresentação e publicação do projeto ou dos artefatos

**BIBLIOGRAFIA BÁSICA:**

1. BENDER, Willian N. Aprendizagem baseada em projetos. [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2014. E-book. ISBN 9788584290000. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788584290000/>
2. FIORANTE, F. B. et al. Formatação e Normatização de monografias e outras produções acadêmicas. 18. ed. Rev. Ampl. Limeira, 2022. (disponível em acervo digital)
3. LUCK, H. Metodologia de projetos: uma ferramenta de planejamento e gestão. 9. ed. Petrópolis: Vozes, 2013.
4. LUNA, S.V. Planejamento de pesquisa: uma introdução. São Paulo: Educ, 2002. .

**BIBLIOGRAFIA COMPLEMENTAR:**

1. BLIKSTEIN, I. Técnicas de comunicação escrita. 20. ed. São Paulo: Editora Ática, 2003.
2. MOSCOVICI, F. Desenvolvimento interpessoal, treinamento em grupo. Rio de Janeiro: Jose Olympio, 2003.
3. SILVA, M. J. P. Comunicação tem remédio: a comunicação nas relações interpessoais em saúde. 3. ed. São Paulo: Loyola, 2005.

**LEITURAS COMPLEMENTARES:**

1. FEITOSA, R. de S. O projeto integrador (pi) como instrumento de efetivação do currículo integrado. 2019. Dissertação (Mestrado em Educação Profissional e Tecnológica)- Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, Campus Manaus Centro, Manaus, 2019.
2. GAUDEOSO, E. C. S. Implementação e gestão de projetos sociais. Pensamento e Realidade, [S.l.] v. 29, n. 2, 2014.
3. PEREIRA, S. et al. A experiência do uso da Aprendizagem Baseada em Projetos como metodologia ativa no Programa de Educação pelo Trabalho para a Saúde na aprendizagem da prática profissional. Demetra: alimentação, nutrição & saúde, [S.l.], v. 12, n. 4, p. 881-898, 2017

**ARTICULAÇÕES COM OUTRA DISCIPLINAS:**

Devido ao caráter integrado, multi e interdisciplinar esta disciplina pode estar integrada com todas as disciplinas do curso. Por se tratar de uma disciplina que pretende desenvolver e gerenciar um projeto para resolução de um problema prático, articula-se diretamente com as disciplinas: Metodologia da Pesquisa Científica, TCC I e II, e demais projetos integradores. Além destas disciplinas, outras poderão envolver-se diretamente com base das escolhas e decisões dos alunos para resolução da questão problema.

**OBSERVAÇÃO:** O plano de aprendizagem foi aprovado pelo NDE do curso de nutrição e consta na ATA do mês de dezembro de 2022.