



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus: Maruípe</b>	
<b>Curso:</b> Nutrição			
<b>Departamento Responsável:</b> Departamento de Educação Integrada em Saúde			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>			
<b>Docente responsável:</b> Erika Cardoso dos Reis			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/8593119206782533">http://lattes.cnpq.br/8593119206782533</a>			
<b>Disciplina:</b> Educação Integrada em Nutrição II			<b>Código:</b> DIS12487
<b>Pré-requisito:</b> -----			<b>Carga Horária Semestral:</b> 30h
<b>Créditos:</b>	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
<b>1</b>	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>
<b>Ementa:</b> Problematização e vivências dos conteúdos das disciplinas do período com crescentes níveis de complexidade envolvendo aspectos da formação profissional e as especificidades da Nutrição. Integração e identificação de pontos comuns das disciplinas do semestre.			
<b>Objetivos da disciplina</b>			
1) Conhecer e desenvolver a integralidade na educação em Nutrição. 2) Identificar e integrar as estruturas básicas e propriedades gerais em comum das disciplinas do período. 3) Identificar a aplicabilidade dos conteúdos à prática do nutricionista.			
<b>Conteúdo Programático</b>			
Atividade 1: Atuação do Profissional Nutricionista, ética na profissão, direitos, deveres e olhar crítico a cerca dos honorários. Atividade 2: Avaliação nutricional do ser humano e a prescrição dietoterápica. Atividade 3: Aproveitamento integral dos alimentos. Atividade 4: Vigilância Sanitária, atuação em conjunto com o Profissional Nutricionista. Atividade 5: Microorganismos e Microbiota Intestinal.			
<b>Metodologia</b>			
As aulas serão práticas, voltadas à elaboração de folders informativos, debates em sala de aula, apresentação de seminários, visitas técnicas e estudos de caso, visando integrar as disciplinas do período correspondente, de maneira dinâmica, estimulando o aluno a assimilar os conteúdos teóricos observando e vivenciando na prática, a atuação profissional. Em relação às tecnologias de informação e comunicação (TIC's), será utilizada a plataforma moodle			



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE**

(AVA UFES) para consulta de materiais de apoio e complementares, exercícios, vídeos, cronograma e distribuição de visitas. No AVA UFES os alunos deverão procurar pela disciplina “Educação Integrada em Nutrição II” e não será exigida senha para acesso.

**Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem**

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio das atividades integradas no período, além da participação e presença do aluno durante as atividades e visitas, bem como seu desempenho na solução das tarefas propostas.

A nota será discriminada a partir das apresentações de seminário, presença nas visitas técnicas e desenvolvimento dos documentos informativos e estudos de caso. A nota final do aluno será a média aritmética dos instrumentos de avaliação, totalizando 10 pontos.

**Bibliografia básica**

CAMPOS, Gastão Wagner de Souza (Org.). Tratado de saúde coletiva. 2. ed. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Ed. da FIOCRUZ, 2009. 871 p.

PINHEIRO, Roseni; MATTOS, Ruben Araújo de. (Org.) UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO Instituto de Medicina Social. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE POS-GRADUAÇÃO EM SAÚDE COLETIVA. Construção da integralidade: cotidiano, saberes e práticas em saúde. 4. ed. Rio de Janeiro: UERJ, 2007. 228 p.

HELMAN, Cecil G. Cultura, saúde e doença. 4. ed Porto Alegre: Artmed, 2003. 408 p.

**Bibliografia complementar**

MATTOS, Ruben Araujo de; PINHEIRO, Roseni (Org.). Cuidado: as fronteiras da integralidade. 4. ed. Rio de Janeiro: IMS/UERJ: CEPESC: ABRASCO, 2008. 321 p.

PINHEIRO, Roseni; MATTOS, Ruben Araujo de; CECCIM, Ricardo Burg (Org.). Ensinar saúde: a integralidade e o SUS nos cursos de graduação na área da saúde. 2. ed. Rio de Janeiro: IMS / UERJ: CEPESQ : ABRASCO, 2006. 333 p.

PINHEIRO, Roseni; MATTOS, Ruben Araújo de (Org.). Os Sentidos da integralidade na atenção e no cuidado à saúde. 6. ed. Rio de Janeiro: CEPESC, IMS: ABRASCO 2006 180 p.

PINHEIRO, Roseni (Org.). Trabalho em equipe sob o eixo da integralidade: valores, saberes e práticas. 1. ed. Rio de Janeiro: ABRASCO, CEPESC: IMS/UERJ, 2007. 207 p.

PINHEIRO, Roseni; SILVA JUNIOR, Aluísio Gomes da; MATTOS, Ruben Araújo de (Org.). Atenção básica e integralidade: contribuições para estudos de práticas avaliativas em saúde. 1. ed. Rio de Janeiro: CEPESC: IMS/UERJ: ABRASCO, 2008. 358 p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

<b>CRONOGRAMA – EDUCAÇÃO INTEGRADA II – 2020/1</b>		
<b>Quarta-feira: 08:00 às 10:00h</b>		
<b>*Este cronograma está sujeito a pequenos ajustes em caso de necessidade.</b>		
<b>Data</b>	<b>Aula</b>	<b>Conteúdo previsto</b>
<b>04/03</b>	01	Apresentação da dinâmica da disciplina, ementa, bibliografia e conteúdo Atividade 1: atuação do profissional nutricionista, ética, direitos, deveres e honorários
<b>11/03</b>	02	Atividade 1: atuação do profissional nutricionista (aula não presencial) - Desenvolvimento de folder - Participação no fórum do AVA
<b>18/03</b>	03	Atividade 1: atuação do profissional nutricionista (seminário) - Apresentação do folder e teatro
<b>25/03</b>	04	Atividade 2: Vigilância Sanitária, atuação em conjunto com o profissional Nutricionista – Pesquisa possibilidades de atuação (aula não presencial)
<b>01/04</b>	05	Atividade 2: Vigilância Sanitária, atuação em conjunto com o profissional Nutricionista – Vigilância Sanitária Estadual
<b>08/04</b>	06	Atividade 3: Microorganismos e microbiota intestinal - Leitura e discussão sobre o tema (aula não presencial)
<b>15/04</b>	07	Atividade 3: Microorganismos e microbiota intestinal - Desenvolvimento de seminário (aula não presencial) - Participação no fórum AVA
<b>22/04</b>	-	<b>Semana do Respiro</b>
<b>29/04</b>	08	Atividade 3: Microorganismos e microbiota intestinal - Apresentação do seminário
<b>06/05</b>	09	Atividade 4: Estudo de caso/Discussão de artigos – Avaliação Nutricional e prescrição dietética
<b>13/05</b>	10	Atividade 4: Estudo de caso (aula não presencial) - Coleta de dados no ELSA
<b>20/05</b>	11	Atividade 4: Estudo de caso (aula não presencial) - Avaliação Nutricional e prescrição dietética
<b>27/05</b>	12	Atividade 4: Estudo de caso - Discussão e apresentação do estudo de caso
<b>03/06</b>	13	Atividade 5: Aproveitamento integral dos alimentos
<b>10/06</b>	14	Atividade 5: Aproveitamento integral dos alimentos - Visita técnica/ palestra
<b>17/06</b>	15	Atividade 5: Aproveitamento integral dos alimentos - Desenvolvimento de seminário (aula não presencial)
<b>24/06</b>	16	Atividade 5: Aproveitamento integral dos alimentos - Seminário e degustação de receitas
<b>01/07</b>	17	Encerramento do semestre letivo.
<b>13 a 17/07</b>	18	Período de provas finais.

**Observações importantes:**

- 1) Este cronograma está sujeito a pequenos ajustes em caso de necessidade. O aluno deve ficar atento ao cronograma mais atualizado da disciplina sempre enviado por e-mail ou disponível no AVA-UFES;
- 2) Esta disciplina não prevê atividades substitutivas.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus: Maruípe</b>	
<b>Curso:</b> Nutrição			
<b>Departamento Responsável:</b> Departamento de Educação Integrada em Saúde			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>			
<b>Docente responsável:</b> Erika Cardoso dos Reis			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/8593119206782533">http://lattes.cnpq.br/8593119206782533</a>			
<b>Disciplina:</b> Educação Integrada em Nutrição II			<b>Código:</b> DIS12487
<b>Pré-requisito:</b> -----			<b>Carga Horária Semestral:</b> 30h
<b>Créditos:</b>	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
<b>1</b>	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>
<b>Ementa:</b> Problematização e vivências dos conteúdos das disciplinas do período com crescentes níveis de complexidade envolvendo aspectos da formação profissional e as especificidades da Nutrição. Integração e identificação de pontos comuns das disciplinas do semestre.			
<b>Objetivos da disciplina</b>			
1) Conhecer e desenvolver a integralidade na educação em Nutrição. 2) Identificar e integrar as estruturas básicas e propriedades gerais em comum das disciplinas do período. 3) Identificar a aplicabilidade dos conteúdos à prática do nutricionista.			
<b>Conteúdo Programático</b>			
Atividade 1: Atuação do Profissional Nutricionista, ética na profissão, direitos, deveres e olhar crítico a cerca dos honorários. Atividade 2: Avaliação nutricional do ser humano e a prescrição dietoterápica. Atividade 3: Aproveitamento integral dos alimentos. Atividade 4: Vigilância Sanitária, atuação em conjunto com o Profissional Nutricionista. Atividade 5: Microorganismos e Microbiota Intestinal.			
<b>Metodologia</b>			
As aulas serão práticas, voltadas à elaboração de folders informativos, debates em sala de aula, apresentação de seminários, visitas técnicas e estudos de caso, visando integrar as disciplinas do período correspondente, de maneira dinâmica, estimulando o aluno a assimilar os conteúdos teóricos observando e vivenciando na prática, a atuação profissional. Em relação às tecnologias de informação e comunicação (TIC's), será utilizada a plataforma moodle			



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE**

(AVA UFES) para consulta de materiais de apoio e complementares, exercícios, vídeos, cronograma e distribuição de visitas. No AVA UFES os alunos deverão procurar pela disciplina “Educação Integrada em Nutrição II” e não será exigida senha para acesso.

**Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem**

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio das atividades integradas no período, além da participação e presença do aluno durante as atividades e visitas, bem como seu desempenho na solução das tarefas propostas.

A nota será discriminada a partir das apresentações de seminário, presença nas visitas técnicas e desenvolvimento dos documentos informativos e estudos de caso. A nota final do aluno será a média aritmética dos instrumentos de avaliação, totalizando 10 pontos.

**Bibliografia básica**

CAMPOS, Gastão Wagner de Souza (Org.). Tratado de saúde coletiva. 2. ed. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Ed. da FIOCRUZ, 2009. 871 p.

PINHEIRO, Roseni; MATTOS, Ruben Araújo de. (Org.) UNIVERSIDADE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO Instituto de Medicina Social. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE POS-GRADUAÇÃO EM SAÚDE COLETIVA. Construção da integralidade: cotidiano, saberes e práticas em saúde. 4. ed. Rio de Janeiro: UERJ, 2007. 228 p.

HELMAN, Cecil G. Cultura, saúde e doença. 4. ed Porto Alegre: Artmed, 2003. 408 p.

**Bibliografia complementar**

MATTOS, Ruben Araujo de; PINHEIRO, Roseni (Org.). Cuidado: as fronteiras da integralidade. 4. ed. Rio de Janeiro: IMS/UERJ: CEPESC: ABRASCO, 2008. 321 p.

PINHEIRO, Roseni; MATTOS, Ruben Araujo de; CECCIM, Ricardo Burg (Org.). Ensinar saúde: a integralidade e o SUS nos cursos de graduação na área da saúde. 2. ed. Rio de Janeiro: IMS / UERJ: CEPESQ : ABRASCO, 2006. 333 p.

PINHEIRO, Roseni; MATTOS, Ruben Araújo de (Org.). Os Sentidos da integralidade na atenção e no cuidado à saúde. 6. ed. Rio de Janeiro: CEPESC, IMS: ABRASCO 2006 180 p.

PINHEIRO, Roseni (Org.). Trabalho em equipe sob o eixo da integralidade: valores, saberes e práticas. 1. ed. Rio de Janeiro: ABRASCO, CEPESC: IMS/UERJ, 2007. 207 p.

PINHEIRO, Roseni; SILVA JUNIOR, Aluísio Gomes da; MATTOS, Ruben Araújo de (Org.). Atenção básica e integralidade: contribuições para estudos de práticas avaliativas em saúde. 1. ed. Rio de Janeiro: CEPESC: IMS/UERJ: ABRASCO, 2008. 358 p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

<b>CRONOGRAMA – EDUCAÇÃO INTEGRADA II – 2020/1</b>		
<b>Quarta-feira: 08:00 às 10:00h</b>		
<b>*Este cronograma está sujeito a pequenos ajustes em caso de necessidade.</b>		
<b>Data</b>	<b>Aula</b>	<b>Conteúdo previsto</b>
04/03	01	Apresentação da dinâmica da disciplina, ementa, bibliografia e conteúdo Atividade 1: atuação do profissional nutricionista, ética, direitos, deveres e honorários
11/03	02	Atividade 1: atuação do profissional nutricionista (aula não presencial) - Desenvolvimento de folder - Participação no fórum do AVA
18/03	03	Atividade 1: atuação do profissional nutricionista (seminário) - Apresentação do folder e teatro
25/03	04	Atividade 2: Vigilância Sanitária, atuação em conjunto com o profissional Nutricionista – Pesquisa possibilidades de atuação (aula não presencial)
01/04	05	Atividade 2: Vigilância Sanitária, atuação em conjunto com o profissional Nutricionista – Vigilância Sanitária Estadual
08/04	06	Atividade 3: Microorganismos e microbiota intestinal - Leitura e discussão sobre o tema (aula não presencial)
15/04	07	Atividade 3: Microorganismos e microbiota intestinal - Desenvolvimento de seminário (aula não presencial) - Participação no fórum AVA
22/04	-	<b>Semana do Respiro</b>
29/04	08	Atividade 3: Microorganismos e microbiota intestinal - Apresentação do seminário
06/05	09	Atividade 4: Estudo de caso/Discussão de artigos – Avaliação Nutricional e prescrição dietética
13/05	10	Atividade 4: Estudo de caso (aula não presencial) - Coleta de dados no ELSA
20/05	11	Atividade 4: Estudo de caso (aula não presencial) - Avaliação Nutricional e prescrição dietética
27/05	12	Atividade 4: Estudo de caso - Discussão e apresentação do estudo de caso
03/06	13	Atividade 5: Aproveitamento integral dos alimentos
10/06	14	Atividade 5: Aproveitamento integral dos alimentos - Visita técnica/ palestra
17/06	15	Atividade 5: Aproveitamento integral dos alimentos - Desenvolvimento de seminário (aula não presencial)
24/06	16	Atividade 5: Aproveitamento integral dos alimentos - Seminário e degustação de receitas
01/07	17	Encerramento do semestre letivo.
13 a 17/07	18	Período de provas finais.

**Observações importantes:**

- 1) Este cronograma está sujeito a pequenos ajustes em caso de necessidade. O aluno deve ficar atento ao cronograma mais atualizado da disciplina sempre enviado por e-mail ou disponível no AVA-UFES;
- 2) Esta disciplina não prevê atividades substitutivas.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Maruípe	
Curso: Nutrição			
Departamento Responsável: Departamento de Educação Integrada em Saúde			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Carolina Perim de Faria			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: <a href="http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4282616A9">http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4282616A9</a>			
Disciplina: Nutrição em Saúde Coletiva			Código: DIS12488
Pré-requisito: Saúde Coletiva			Carga Horária Semestral: 90h
Créditos:	Distribuição da Carga Horária Semestral		
4	Teórica	Exercício	Laboratório
	45	30	15
<b>Ementa:</b> Discussão dos conhecimentos em saúde pública e sua aplicação na Ciência da Nutrição, enfatizando o papel do nutricionista na transformação da realidade alimentar e nutricional da população brasileira. Identificação da situação epidemiológica das carências nutricionais e qual é o papel do setor da saúde na prevenção e combate destas carências. Políticas de saúde. Política e programas de alimentação e nutrição no Brasil. Planejamento em nutrição social. Sistemas de vigilância alimentar e nutricional.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
Capacitar o aluno na prática de Nutrição em Saúde Coletiva, consolidando o conhecimento teórico-prático dos aspectos fundamentais da Nutrição, comprometida e voltada para a realidade da população e do SUS. Compreender a atuação do nutricionista no campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva; Atuar em políticas e programas de alimentação e nutrição, de vigilância alimentar e nutricional e de segurança alimentar e nutricional, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional; Atuar na formulação e execução de programas de alimentação e nutrição, de vigilância alimentar e nutricional e de segurança alimentar e nutricional;			



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.
<b>Conteúdo Programático</b>
Unidade 1: O campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva (ANSC) Unidade 2: Indicadores de Saúde e Nutrição. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) Unidade 3: Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) Unidade 4: Política Nacional e Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN/SISAN) Unidade 5: Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil Unidade 6: Programas de Transferência de Renda Unidade 7: Cadeias Agroalimentares e Sustentabilidade
<b>Metodologia</b>
A disciplina será ministrada utilizando metodologia expositiva associada ao conceito de aula dialogada. Após cada conteúdo, haverá o debate do tópico apresentado por meio da discussão de artigo científico previamente determinado.  As aulas expositivas serão intercaladas com as aulas de exercícios e práticas realizadas em diversos campos da saúde coletiva. As aulas práticas e de exercício envolverão desde visitas técnicas, palestras até execução de atividades em Unidades Básicas de Saúde, Escolas e outros locais de atuação do nutricionista em saúde coletiva.
<b>Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem</b>
A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de apresentação de seminário, atividades escritas, provas escritas e participação nas atividades desenvolvidas em sala de aula e em campo. A nota final do aluno será a soma dos instrumentos de avaliação: Seminário (valor: 20 pontos), provas escritas (valor 60 pontos), atividades escritas (valor total 10 pontos) e presença, pontualidade e participação em aula (valor: 10 pontos).
<b>Bibliografia básica</b>
CAMPOS, Gastão Wagner de Souza (Org.). <i>Tratado de saúde coletiva</i> . 2. ed. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Ed. da FIOCRUZ, 2009. 871 p. (Saúde em debate ; 170) ISBN 9788527107044 (broch.) TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo et al. <i>Nutrição em saúde pública</i> . Rio de Janeiro: Rubio, reimpr. 2012. 640 p. ISBN 9788577710744 (broch.) KAC, G. et al. <i>Epidemiologia Nutricional</i> . 1 ed. Rio de Janeiro,: FIOCRUZ 2007.
<b>Bibliografia complementar</b>
CASTRO, Josué de. <i>Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço</i> . 10. ed. -Rio de Janeiro: Antares, 1980. 361p.





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

CASTRO, Josué de; CASTRO, Anna Maria de. Fome: um tema proibido : últimos escritos de Josué de Castro. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003. 239 p. ISBN 9788520006634 (broch.).  
BOSI, Maria Lucia Magalhaes. A face oculta da nutrição: ciência e ideologia. Rio de Janeiro: Espaço e Tempo, 1988.  
PAIM, Jairnilson Silva. Desafios para a saúde coletiva no século XXI: Jairnilson Silva Paim. Salvador, BA: EDUFBA, 2006. 153 p. ISBN 9788523203955 (broch.).  
LIMA, Nísia Verônica Trindade; SANTANA, José Paranaguá de. Saúde coletiva como compromisso: a trajetória da Abrasco. Rio de Janeiro: Fiocruz/Abrasco, 2006. 231 p. ISBN 9788575411032 (broch.).  
CARVALHO, Sérgio Resende. Saúde coletiva e promoção da saúde: sujeito e mudanças. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2007. 178 p. (Saúde em debate ; 163) ISBN 9788527106818 (broch.).

**Cronograma** (Inserir a distribuição dos conteúdos programáticos a serem desenvolvidos nas aulas)

<b>CRONOGRAMA DE AULA</b>		
<b>PERÍODO: 2020/01 - Carga Horária: 6 horas/SEMANA</b>		
<b>DATA</b>		
<b>02/03/20</b>	Reconhecimento das expectativas da turma e apresentação da disciplina.	
<b>09/03/20</b>	1: O campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva (ANSC) <b>Atividade Escrita 1</b>	
<b>16/03/20</b>	1: Transição Demográfica, Epidemiológica e Nutricional	
<b>18/03/20</b>	2: Indicadores de Saúde e Nutrição em Saúde Coletiva <b>Inquéritos Nutricionais (Sala de aula invertida)</b>	
<b>23/03/20</b>	2: Indicadores de Saúde e Nutrição em Saúde Coletiva - SISVAN	
<b>25/03/20</b>	<b>Aula exercício – Indicadores e SISVAN – Turma 1 – Lab Biblioteca CCS</b>	
<b>30/03/20</b>	3: Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)	
<b>01/04/20</b>	<b>Aula Exercício – Curso PNAN (Rede Nutri) – Turma 1</b>	
<b>06/04/20</b>	4: SAN - Política Nacional e Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN/SISAN)	
<b>08/04/20</b>	<b>Visita Técnica – Banco de Alimentos - Atividade Escrita 2 – Turma 1</b>	
<b>13/04/20</b>	<b>Avaliação Escrita 1</b> – Unidades 1 a 4 (20 pontos)	
<b>15/04/20</b>	<b>Construção de Seminários e Aulas Práticas</b>	
<b>27/04/20</b>	5: PNAE ( <b>Seminário 1</b> )	
<b>29/04/20</b>	<b>Aula prática – UBS Turma 1</b>	
<b>04/05/20</b>	5: Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil –PNPPAM e Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil ( <b>Seminário2</b> )	
<b>06/05/20</b>	<b>Aula prática – UBS Turma 1</b>	
<b>11/05/20</b>	5: Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil – PAT ( <b>Seminário 3</b> )	
<b>13/05/20</b>	<b>Aula prática – UBS Turma 1</b>	
<b>18/05/20</b>	<b>Avaliação Escrita 2</b> – Unidades 5 – Parte 1 (20 pontos)	



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

20/05/20	Aula prática – UBS Turma 1	
25/05/20	5: Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil – Suplementação e Fortificação (Vit A, Fe e I) - <b>(Seminário 4)</b>	
27/05/20	Aula prática – UBS Turma 1	
01/06/20	5: Controle e regulação dos alimentos (Rotulagem, Publicidade, Codex Alimentarius, NBCAL) - <b>(Seminário 5)</b>	
03/06/20	Aula prática – UBS Turma 1	
08/06/20	6: Programas de transferência de renda – Bolsa Família – <b>(Seminário 6)</b>	
10/06/20	Aula prática – UBS Turma 1	
15/06/20	PALESTRA – ASSISTENTE SOCIAL CRAS	
17/06/20	<b>Fechamento Aulas práticas - UBS</b>	
22/06/20	Unidade 7: Cadeias Agroalimentares e Sustentabilidade	
24/06/20	Aula de exercício – Documentário Comida AS <b>Atividade Escrita 3</b>	
29/06/20	<b>Avaliação Escrita 3</b> – Unidades 5, 6 e 7 (20 pontos)	
13/07/20	Prova Final	



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Maruípe	
Curso: Nutrição			
Departamento Responsável: Departamento de Educação Integrada em Saúde			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Carolina Perim de Faria			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: <a href="http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4282616A9">http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4282616A9</a>			
Disciplina: Nutrição em Saúde Coletiva			Código: DIS12488
Pré-requisito: Saúde Coletiva			Carga Horária Semestral: 90h
Créditos:  4	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	45	30	15
<b>Ementa:</b> Discussão dos conhecimentos em saúde pública e sua aplicação na Ciência da Nutrição, enfatizando o papel do nutricionista na transformação da realidade alimentar e nutricional da população brasileira. Identificação da situação epidemiológica das carências nutricionais e qual é o papel do setor da saúde na prevenção e combate destas carências. Políticas de saúde. Política e programas de alimentação e nutrição no Brasil. Planejamento em nutrição social. Sistemas de vigilância alimentar e nutricional.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
Capacitar o aluno na prática de Nutrição em Saúde Coletiva, consolidando o conhecimento teórico-prático dos aspectos fundamentais da Nutrição, comprometida e voltada para a realidade da população e do SUS. Compreender a atuação do nutricionista no campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva; Atuar em políticas e programas de alimentação e nutrição, de vigilância alimentar e nutricional e de segurança alimentar e nutricional, visando a promoção da saúde em âmbito local, regional e nacional; Atuar na formulação e execução de programas de alimentação e nutrição, de vigilância alimentar e nutricional e de segurança alimentar e nutricional;			



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos pelo indivíduo e pela população.
<b>Conteúdo Programático</b>
Unidade 1: O campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva (ANSC) Unidade 2: Indicadores de Saúde e Nutrição. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) Unidade 3: Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) Unidade 4: Política Nacional e Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN/SISAN) Unidade 5: Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil Unidade 6: Programas de Transferência de Renda Unidade 7: Cadeias Agroalimentares e Sustentabilidade
<b>Metodologia</b>
A disciplina será ministrada utilizando metodologia expositiva associada ao conceito de aula dialogada. Após cada conteúdo, haverá o debate do tópico apresentado por meio da discussão de artigo científico previamente determinado.  As aulas expositivas serão intercaladas com as aulas de exercícios e práticas realizadas em diversos campos da saúde coletiva. As aulas práticas e de exercício envolverão desde visitas técnicas, palestras até execução de atividades em Unidades Básicas de Saúde, Escolas e outros locais de atuação do nutricionista em saúde coletiva.
<b>Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem</b>
A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de apresentação de seminário, atividades escritas, provas escritas e participação nas atividades desenvolvidas em sala de aula e em campo. A nota final do aluno será a soma dos instrumentos de avaliação: Seminário (valor: 20 pontos), provas escritas (valor 60 pontos), atividades escritas (valor total 10 pontos) e presença, pontualidade e participação em aula (valor: 10 pontos).
<b>Bibliografia básica</b>
CAMPOS, Gastão Wagner de Souza (Org.). <i>Tratado de saúde coletiva</i> . 2. ed. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Ed. da FIOCRUZ, 2009. 871 p. (Saúde em debate ; 170) ISBN 9788527107044 (broch.) TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo et al. <i>Nutrição em saúde pública</i> . Rio de Janeiro: Rubio, reimpr. 2012. 640 p. ISBN 9788577710744 (broch.) KAC, G. et al. <i>Epidemiologia Nutricional</i> . 1 ed. Rio de Janeiro,: FIOCRUZ 2007.
<b>Bibliografia complementar</b>
CASTRO, Josué de. <i>Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço</i> . 10. ed. -Rio de Janeiro: Antares, 1980. 361p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

CASTRO, Josué de; CASTRO, Anna Maria de. Fome: um tema proibido : últimos escritos de Josué de Castro. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003. 239 p. ISBN 9788520006634 (broch.).  
BOSI, Maria Lucia Magalhaes. A face oculta da nutrição: ciência e ideologia. Rio de Janeiro: Espaço e Tempo, 1988.  
PAIM, Jairnilson Silva. Desafios para a saúde coletiva no século XXI: Jairnilson Silva Paim. Salvador, BA: EDUFBA, 2006. 153 p. ISBN 9788523203955 (broch.).  
LIMA, Nísia Verônica Trindade; SANTANA, José Paranaguá de. Saúde coletiva como compromisso: a trajetória da Abrasco. Rio de Janeiro: Fiocruz/Abrasco, 2006. 231 p. ISBN 9788575411032 (broch.).  
CARVALHO, Sérgio Resende. Saúde coletiva e promoção da saúde: sujeito e mudanças. 2. ed. São Paulo: Hucitec, 2007. 178 p. (Saúde em debate ; 163) ISBN 9788527106818 (broch.).

**Cronograma** (Inserir a distribuição dos conteúdos programáticos a serem desenvolvidos nas aulas)

<b>CRONOGRAMA DE AULA</b>		
<b>PERÍODO: 2020/01 - Carga Horária: 6 horas/SEMANA</b>		
<b>DATA</b>		
<b>02/03/20</b>	Reconhecimento das expectativas da turma e apresentação da disciplina.	
<b>09/03/20</b>	1: O campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva (ANSC) <b>Atividade Escrita 1</b>	
<b>16/03/20</b>	1: Transição Demográfica, Epidemiológica e Nutricional	
<b>18/03/20</b>	2: Indicadores de Saúde e Nutrição em Saúde Coletiva <b>Inquéritos Nutricionais (Sala de aula invertida)</b>	
<b>23/03/20</b>	2: Indicadores de Saúde e Nutrição em Saúde Coletiva - SISVAN	
<b>25/03/20</b>	<b>Aula exercício – Indicadores e SISVAN – Turma 1 – Lab Biblioteca CCS</b>	
<b>30/03/20</b>	3: Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)	
<b>01/04/20</b>	<b>Aula Exercício – Curso PNAN (Rede Nutri) – Turma 1</b>	
<b>06/04/20</b>	4: SAN - Política Nacional e Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN/SISAN)	
<b>08/04/20</b>	<b>Visita Técnica – Banco de Alimentos - Atividade Escrita 2 – Turma 1</b>	
<b>13/04/20</b>	<b>Avaliação Escrita 1</b> – Unidades 1 a 4 (20 pontos)	
<b>15/04/20</b>	<b>Construção de Seminários e Aulas Práticas</b>	
<b>27/04/20</b>	5: PNAE ( <b>Seminário 1</b> )	
<b>29/04/20</b>	<b>Aula prática – UBS Turma 1</b>	
<b>04/05/20</b>	5: Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil –PNPPAM e Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil ( <b>Seminário2</b> )	
<b>06/05/20</b>	<b>Aula prática – UBS Turma 1</b>	
<b>11/05/20</b>	5: Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil – PAT ( <b>Seminário 3</b> )	
<b>13/05/20</b>	<b>Aula prática – UBS Turma 1</b>	
<b>18/05/20</b>	<b>Avaliação Escrita 2</b> – Unidades 5 – Parte 1 (20 pontos)	



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

20/05/20	Aula prática – UBS Turma 1	
25/05/20	5: Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil – Suplementação e Fortificação (Vit A, Fe e I) - <b>(Seminário 4)</b>	
27/05/20	Aula prática – UBS Turma 1	
01/06/20	5: Controle e regulação dos alimentos (Rotulagem, Publicidade, Codex Alimentarius, NBCAL) - <b>(Seminário 5)</b>	
03/06/20	Aula prática – UBS Turma 1	
08/06/20	6: Programas de transferência de renda – Bolsa Família – <b>(Seminário 6)</b>	
10/06/20	Aula prática – UBS Turma 1	
15/06/20	PALESTRA – ASSISTENTE SOCIAL CRAS	
17/06/20	<b>Fechamento Aulas práticas - UBS</b>	
22/06/20	Unidade 7: Cadeias Agroalimentares e Sustentabilidade	
24/06/20	Aula de exercício – Documentário Comida AS <b>Atividade Escrita 3</b>	
29/06/20	<b>Avaliação Escrita 3</b> – Unidades 5, 6 e 7 (20 pontos)	
13/07/20	Prova Final	



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus:</b> Maruípe	
<b>Curso:</b> Nutrição			
<b>Departamento Responsável:</b> Departamento de Educação Integrada em Saúde – DEIS			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>			
<b>Docente responsável:</b> Prof <sup>a</sup> . Erika Cardoso dos Reis			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/8593119206782533">http://lattes.cnpq.br/8593119206782533</a>			
<b>Disciplina:</b> Educação Nutricional e Didática		<b>Código:</b> DIS12489	
<b>Pré-requisito:</b> Avaliação Nutricional		<b>Carga Horária Semestral:</b> 90h	
<b>Créditos:</b>	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
4	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	45	30	15
<b>Ementa:</b> História da educação na saúde como um processo contínuo e universal contribuindo para capacitação integral do indivíduo. Conceito, importância, princípios e objetivos da educação alimentar e nutricional. Papel que desempenha a educação alimentar e nutricional no desempenho dos hábitos alimentares. Aplicação de meios e técnicas do processo educativo à educação nutricional para diferentes níveis socioeconômicos e culturais da comunidade, visando a mudança de conduta alimentar. Planejamento de Programas de Educação Nutricional.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Analisar o papel de Educação Nutricional enquanto instrumento de trabalho do profissional Nutricionista;</li><li>2. Compreender a formação dos hábitos alimentares da população brasileira;</li><li>3. Analisar o papel do profissional Nutricionista como educador de saúde, enquanto agente de mudança na sociedade;</li><li>4. Analisar a relação nutricionista/clientela nas diferentes áreas de atuação do profissional;</li><li>5. Vivenciar as práticas educativas relacionadas à nutrição.</li></ol>			
<b>Conteúdo Programático</b>			



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

**Unidade 1:** Conceitos e fundamentos da educação alimentar e nutricional.

**Unidade 2:** História da educação alimentar e nutricional no Brasil e no mundo.

**Unidade 3:** Educação alimentar e nutricional nas políticas públicas de saúde atuais.

**Unidade 4:** Comportamento alimentar e seus componentes.

**Unidade 5:** EAN nas Redes Sociais.

**Unidade 6:** Introdução à educação e didática. Apresentação de técnicas didáticas.

**Unidade 7:** Educação alimentar e nutricional nos diferentes ciclos da vida, diferentes níveis socioeconômicos e culturais da comunidade.

**Unidade 8:** Planejamento de programas de educação nutricional.

**Metodologia:**

As aulas serão expositivas, estimulando, contudo, a participação dos alunos durante a exposição do conteúdo, através de perguntas formuladas à turma, exercícios e trabalhos. Serão elaborados exercícios práticos a serem desenvolvidos pelos alunos em cada uma das unidades. Como recursos audiovisuais, serão utilizados: projetor conectado a um computador para exposição do conteúdo teórico, quadro branco, pincéis e caixa de som. Em relação às tecnologias de informação e comunicação (TIC's), será utilizada a plataforma moodle (AVA UFES) para consulta de aulas, materiais de apoio e complementares, exercícios, vídeos, dentre outros que tornarem-se necessários durante o transcurso da disciplina. No AVA UFES os alunos deverão procurar pela disciplina "Educação Nutricional" e não será exigida senha para acesso.

**Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem**

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de avaliações escritas e atividades integradas no período.

**Prova teórica (PT) 1 e 2:** 55,0 cada

**Atividade Prática (AP) 1 e 2:** 15,0 cada

**Exercícios (E):** 15,0 cada

**Nota Final: (PT 1 + PT2)/2 + AP1+ AP2 + E**

**Bibliografia básica:**

1. LINDEN, Sônia. Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino. 2. ed. rev. São Paulo: Varela, 2011. 156 p. ISBN 9788577590179 (broch.)
2. MANCUSO, Ana Maria Cervato; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Coord.). Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011. xxviii, 411 p. (Nutrição e metabolismo) ISBN 9788527716925 (broch.)





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE**

3. TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo et al. Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 640 p. ISBN 9788577710744 (broch.)

4. FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996. (coleção Leitura)

**Bibliografia complementar:**

1. GIL, Antônio Carlos. Didática do ensino superior. São Paulo: Atlas, 2006. xviii, 283 p. ISBN 9788522443925 (broch.)

3. RIEDEL, Harald. Didática e prática de ensino: aspectos ideológicos, científicos e técnicos. São Paulo: EPU, 1981.

4. SAO PAULO (ESTADO). INSTITUTO DE SAUDE. Nutrição e educação em saúde. São Paulo: Instituto de Saúde, 1979. 174 p. (Publicação 38)

5. VÍTOLO, Marcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. xxvi, 628 p. ISBN 9788577710096 (enc.)



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

DATA	DIA SEMANA	Aula	<b>CRONOGRAMA DE AULA - 2020/1</b> <b>Terça-feira: 14h as 17h e Quarta-feira: 13h as 16h</b> <b>Carga Horária: 6 horas/semana</b>
03/03	Ter	01	<b>Unidade 1:</b> Apresentar e discutir a proposta da disciplina (unidades, temas, dinâmica e avaliações). Conceitos e Fundamentos da Educação Alimentar e Nutricional. História da educação alimentar e nutricional no Brasil e no mundo.
04/03	Qua	02	MARCO DE REFERÊNCIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA AS POLÍTICAS PÚBLICAS - Responder questionário referente ao Marco de referência de Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas.
10/03	Ter	03	<b>Unidade 2:</b> Diagnóstico e planejamento de material de Educação Nutricional (AP1). Apresentar Ideias na Mesa.
11/03	Qua	04	<b>Unidade 3:</b> Introdução à educação e didática. Apresentação de técnicas didáticas.
17/03	Ter	05	Estratégias Pedagógicas Autônomas – Seminário Pedagogia da Autonomia (Paulo Freire) – Apresentação em grupo. (E)
18/03	Qua	06	<b>Unidade 4:</b> Autores da educação. Teoria da Comunicação.
24/03	Ter	07	<b>Unidade 5:</b> Comportamento alimentar e seus componentes.
25/03	Qua	08	Continuação: Comportamento alimentar e seus componentes. Modelo Transteórico no Comportamento Alimentar.
31/03	Ter	09	Aconselhamento Nutricional e <i>Continuação</i> AP1: Confecção do material de educação nutricional – (Planejamento).
01/04	Qua	10	Aconselhamento Nutricional e <i>Continuação</i> AP1: Confecção do material de educação nutricional – (Elaboração do “croqui”).
07/04	Ter	11	Aconselhamento Nutricional e <i>Continuação</i> AP1: Confecção do material de educação nutricional – (Elaboração do “croqui”).
08/04	Qua	-	<b>FERIADO (Sexta-feira da paixão)</b>
14/04	Ter	12	<i>Continuação</i> AP1: Confecção do material de educação nutricional (Apresentação e decisão de quais projetos serão executados).
15/04	Qua	13	<b>PROVA TEÓRICA 1 (PT1)</b> <b>Conteúdo: Unidades 01 a 04.</b>
21/04	Ter	-	<b>Feriado – Semana do Respiro</b>
22/04	Qua	-	<b>Semana do Respiro</b>
28/04	Ter	14	<i>Continuação</i> AP1: Confecção do material de educação nutricional (Confecção)
29/04	Qua	15	<i>Continuação</i> AP1: Confecção do material de educação nutricional (Confecção)
05/05	Ter	16	<b>Apresentação Final AP1</b>
06/05	Qua	17	<b>Unidade 6:</b> EAN nas Redes Sociais.
12/05	Ter	18	Exercício prático EAN nas redes sociais. (E)
13/05	Qua	19	<b>Unidade 7:</b> Dinâmicas em educação alimentar e nutricional.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

19/05	Ter	20	<b>Unidade 8:</b> Planejamento de programas de educação nutricional.
20/05	Qua	21	(AP2) Diagnóstico <i>in loco</i> . Planejamento e Escrita do Projeto
26/05	Ter	22	(TAP2). Planejamento e Escrita do Projeto
27/05	Qua	23	Discussão de artigos relacionados ao tema do projeto.
02/06	Ter	24	AP2. Entrega do Projeto escrito e Apresentação em Sala de aula (Dramatização).
03/06	Qua	25	AP2. Apresentação em Sala de aula (Dramatização).
09/06	Ter	26	Aulas práticas em campo
10/06	Qua	27	Aulas práticas em campo
16/06	Ter	28	Aulas práticas em campo
17/06	Qua	29	Aulas práticas em campo
23/06	Ter	30	<b>Apresentação do trabalho prático 2 desenvolvido (Grupos 1, 2 e 3). (AP2)</b>
24/06	Qua	31	<b>Apresentação do trabalho prático 2 desenvolvido (Grupos 4, 5 e 6). (AP2)</b>
30/06	Ter	32	<b><u>PROVA TEÓRICA 2 (PT2)</u></b> <b>Conteúdo: Unidades 05 a 08.</b>
01/07	Qua	33	Finalização e avaliação da Disciplina; Revisão/correção de provas e entrega dos trabalhos.
<b>13 a 17/07</b>	<b>Qua</b>	<b>33</b>	<b>Período de provas finais (Conteúdo de todo o semestre).</b>

**Observações importantes:**

- 1) Este cronograma está sujeito a pequenos ajustes em caso de necessidade. O aluno deve ficar atento ao cronograma mais atualizado da disciplina sempre enviado por e-mail ou disponível no AVA-UFES;
- 2) Esta disciplina não prevê atividades substitutivas.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus:</b> Maruípe	
<b>Curso:</b> Nutrição			
<b>Departamento Responsável:</b> Departamento de Educação Integrada em Saúde – DEIS			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>			
<b>Docente responsável:</b> Profª. Erika Cardoso dos Reis			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/8593119206782533">http://lattes.cnpq.br/8593119206782533</a>			
<b>Disciplina:</b> Educação Nutricional e Didática		<b>Código:</b> DIS12489	
<b>Pré-requisito:</b> Avaliação Nutricional		<b>Carga Horária Semestral:</b> 90h	
<b>Créditos:</b>	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
4	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	45	30	15
<b>Ementa:</b> História da educação na saúde como um processo contínuo e universal contribuindo para capacitação integral do indivíduo. Conceito, importância, princípios e objetivos da educação alimentar e nutricional. Papel que desempenha a educação alimentar e nutricional no desempenho dos hábitos alimentares. Aplicação de meios e técnicas do processo educativo à educação nutricional para diferentes níveis socioeconômicos e culturais da comunidade, visando a mudança de conduta alimentar. Planejamento de Programas de Educação Nutricional.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Analisar o papel de Educação Nutricional enquanto instrumento de trabalho do profissional Nutricionista;</li><li>2. Compreender a formação dos hábitos alimentares da população brasileira;</li><li>3. Analisar o papel do profissional Nutricionista como educador de saúde, enquanto agente de mudança na sociedade;</li><li>4. Analisar a relação nutricionista/clientela nas diferentes áreas de atuação do profissional;</li><li>5. Vivenciar as práticas educativas relacionadas à nutrição.</li></ol>			
<b>Conteúdo Programático</b>			



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

**Unidade 1:** Conceitos e fundamentos da educação alimentar e nutricional.

**Unidade 2:** História da educação alimentar e nutricional no Brasil e no mundo.

**Unidade 3:** Educação alimentar e nutricional nas políticas públicas de saúde atuais.

**Unidade 4:** Comportamento alimentar e seus componentes.

**Unidade 5:** EAN nas Redes Sociais.

**Unidade 6:** Introdução à educação e didática. Apresentação de técnicas didáticas.

**Unidade 7:** Educação alimentar e nutricional nos diferentes ciclos da vida, diferentes níveis socioeconômicos e culturais da comunidade.

**Unidade 8:** Planejamento de programas de educação nutricional.

**Metodologia:**

As aulas serão expositivas, estimulando, contudo, a participação dos alunos durante a exposição do conteúdo, através de perguntas formuladas à turma, exercícios e trabalhos. Serão elaborados exercícios práticos a serem desenvolvidos pelos alunos em cada uma das unidades. Como recursos audiovisuais, serão utilizados: projetor conectado a um computador para exposição do conteúdo teórico, quadro branco, pincéis e caixa de som. Em relação às tecnologias de informação e comunicação (TIC's), será utilizada a plataforma moodle (AVA UFES) para consulta de aulas, materiais de apoio e complementares, exercícios, vídeos, dentre outros que tornarem-se necessários durante o transcurso da disciplina. No AVA UFES os alunos deverão procurar pela disciplina "Educação Nutricional" e não será exigida senha para acesso.

**Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem**

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de avaliações escritas e atividades integradas no período.

**Prova teórica (PT) 1 e 2:** 55,0 cada

**Atividade Prática (AP) 1 e 2:** 15,0 cada

**Exercícios (E):** 15,0 cada

**Nota Final: (PT 1 + PT2)/2 + AP1+ AP2 + E**

**Bibliografia básica:**

1. LINDEN, Sônia. Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino. 2. ed. rev. São Paulo: Varela, 2011. 156 p. ISBN 9788577590179 (broch.)
2. MANCUSO, Ana Maria Cervato; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Coord.). Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011. xxviii, 411 p. (Nutrição e metabolismo) ISBN 9788527716925 (broch.)



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE**

3. TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo et al. Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 640 p. ISBN 9788577710744 (broch.)

4. FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo: Paz e Terra, 1996. (coleção Leitura)

**Bibliografia complementar:**

1. GIL, Antônio Carlos. Didática do ensino superior. São Paulo: Atlas, 2006. xviii, 283 p. ISBN 9788522443925 (broch.)

3. RIEDEL, Harald. Didática e prática de ensino: aspectos ideológicos, científicos e técnicos. São Paulo: EPU, 1981.

4. SAO PAULO (ESTADO). INSTITUTO DE SAUDE. Nutrição e educação em saúde. São Paulo: Instituto de Saúde, 1979. 174 p. (Publicação 38)

5. VÍTOLO, Marcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. xxvi, 628 p. ISBN 9788577710096 (enc.)



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

DATA	DIA SEMANA	Aula	<b>CRONOGRAMA DE AULA - 2020/1</b> <b>Terça-feira: 14h as 17h e Quarta-feira: 13h as 16h</b> <b>Carga Horária: 6 horas/semana</b>
03/03	Ter	01	<b>Unidade 1:</b> Apresentar e discutir a proposta da disciplina (unidades, temas, dinâmica e avaliações). Conceitos e Fundamentos da Educação Alimentar e Nutricional. História da educação alimentar e nutricional no Brasil e no mundo.
04/03	Qua	02	MARCO DE REFERÊNCIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA AS POLÍTICAS PÚBLICAS - Responder questionário referente ao Marco de referência de Educação Alimentar e Nutricional para as políticas públicas.
10/03	Ter	03	<b>Unidade 2:</b> Diagnóstico e planejamento de material de Educação Nutricional (AP1). Apresentar Ideias na Mesa.
11/03	Qua	04	<b>Unidade 3:</b> Introdução à educação e didática. Apresentação de técnicas didáticas.
17/03	Ter	05	Estratégias Pedagógicas Autônomas – Seminário Pedagogia da Autonomia (Paulo Freire) – Apresentação em grupo. (E)
18/03	Qua	06	<b>Unidade 4:</b> Autores da educação. Teoria da Comunicação.
24/03	Ter	07	<b>Unidade 5:</b> Comportamento alimentar e seus componentes.
25/03	Qua	08	Continuação: Comportamento alimentar e seus componentes. Modelo Transteórico no Comportamento Alimentar.
31/03	Ter	09	Aconselhamento Nutricional e <i>Continuação</i> AP1: Confecção do material de educação nutricional – (Planejamento).
01/04	Qua	10	Aconselhamento Nutricional e <i>Continuação</i> AP1: Confecção do material de educação nutricional – (Elaboração do “croqui”).
07/04	Ter	11	Aconselhamento Nutricional e <i>Continuação</i> AP1: Confecção do material de educação nutricional – (Elaboração do “croqui”).
08/04	Qua	-	<b>FERIADO (Sexta-feira da paixão)</b>
14/04	Ter	12	<i>Continuação</i> AP1: Confecção do material de educação nutricional (Apresentação e decisão de quais projetos serão executados).
15/04	Qua	13	<b>PROVA TEÓRICA 1 (PT1)</b> <b>Conteúdo: Unidades 01 a 04.</b>
21/04	Ter	-	<b>Feriado – Semana do Respiro</b>
22/04	Qua	-	<b>Semana do Respiro</b>
28/04	Ter	14	<i>Continuação</i> AP1: Confecção do material de educação nutricional (Confecção)
29/04	Qua	15	<i>Continuação</i> AP1: Confecção do material de educação nutricional (Confecção)
05/05	Ter	16	<b>Apresentação Final AP1</b>
06/05	Qua	17	<b>Unidade 6:</b> EAN nas Redes Sociais.
12/05	Ter	18	Exercício prático EAN nas redes sociais. (E)
13/05	Qua	19	<b>Unidade 7:</b> Dinâmicas em educação alimentar e nutricional.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

19/05	Ter	20	<b>Unidade 8:</b> Planejamento de programas de educação nutricional.
20/05	Qua	21	(AP2) Diagnóstico <i>in loco</i> . Planejamento e Escrita do Projeto
26/05	Ter	22	(TAP2). Planejamento e Escrita do Projeto
27/05	Qua	23	Discussão de artigos relacionados ao tema do projeto.
02/06	Ter	24	AP2. Entrega do Projeto escrito e Apresentação em Sala de aula (Dramatização).
03/06	Qua	25	AP2. Apresentação em Sala de aula (Dramatização).
09/06	Ter	26	Aulas práticas em campo
10/06	Qua	27	Aulas práticas em campo
16/06	Ter	28	Aulas práticas em campo
17/06	Qua	29	Aulas práticas em campo
23/06	Ter	30	<b>Apresentação do trabalho prático 2 desenvolvido (Grupos 1, 2 e 3). (AP2)</b>
24/06	Qua	31	<b>Apresentação do trabalho prático 2 desenvolvido (Grupos 4, 5 e 6). (AP2)</b>
30/06	Ter	32	<b><u>PROVA TEÓRICA 2 (PT2)</u></b> <b>Conteúdo: Unidades 05 a 08.</b>
01/07	Qua	33	Finalização e avaliação da Disciplina; Revisão/correção de provas e entrega dos trabalhos.
<b>13 a 17/07</b>	<b>Qua</b>	<b>33</b>	<b>Período de provas finais (Conteúdo de todo o semestre).</b>

**Observações importantes:**

- 1) Este cronograma está sujeito a pequenos ajustes em caso de necessidade. O aluno deve ficar atento ao cronograma mais atualizado da disciplina sempre enviado por e-mail ou disponível no AVA-UFES;
- 2) Esta disciplina não prevê atividades substitutivas.





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus: Maruípe</b>	
<b>Curso:</b> Nutrição			
<b>Departamento Responsável:</b> DEIS			
<b>Data de Aprovação (Art. N° 91):</b>			
<b>Docente responsável:</b> Adriana Elisa de Alencar Macedo			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/3695415298328676">http://lattes.cnpq.br/3695415298328676</a>			
<b>Disciplina:</b> Psicologia Aplicada à Nutrição			<b>Código:</b> DIS12491
<b>Pré-requisito:</b> -----			<b>Carga Horária Semestral:</b> 30 horas
<b>Créditos:</b>  02	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	30	-----	-----
<b>Ementa:</b> Conceito de Psicologia. Abordagem geral das principais áreas de estudo e aplicação da Psicologia. Psicologia e a relação com as esferas oro-alimentares. Psicopatologia e Nutrição: Transtornos Alimentares e outros transtornos psíquicos que influem na alimentação e no peso.			
<b>Objetivos Específicos:</b> Reconhecer a importância dos conhecimentos da Psicologia como ciência do comportamento que favoreça o autoconhecimento, o conhecimento do outro e as relações interpessoais, compreendendo o desenvolvimento psicológico e identificando os fatores biológicos, psicológicos e sociais que interferem na relação saúde-doença.			
<b>Conteúdo Programático:</b> Psicologia como ciência e campo de atuação – Definições e pressupostos; Principais abordagens Psicológicas; Desenvolvimento humano: aspectos psicodinâmicos; Fases do Desenvolvimento Psicológico; Psicologia da saúde: aspectos que envolvem o tema saúde – doença; Psicologia nutricional da infância; Aspectos psicológicos dos transtornos alimentares, da síndrome metabólica, preparação e reabilitação após cirurgia bariátrica. Transtornos psicológicos que cursam com alterações do comportamento alimentar: Transtornos de ansiedade e depressão; O Nutricionista e suas relações interpessoais: com os colegas, com o paciente, seus vínculos afetivos e com a comunidade.			
<b>Metodologia:</b> Serão utilizados como recursos pedagógicos aulas expositivo-dialogadas, documentários, filmes, exercício em sala de aula e apresentação de artigos científicos.			



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

**Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem:**

No decorrer do semestre os alunos terão momentos para que os conhecimentos adquiridos possam ser analisados (M1 e M2). Esta análise de aprendizagem será feita em grupo e de forma individual, com pesos diferenciados, conforme especificação a seguir:

1ª Média – M1: - Exercícios em sala de aula de conhecimento parcial, individual, sem consulta, valendo 0,5 ponto cada questão, totalizando 3,0 pts mais prova teórica valendo 7 pts.

2ª Média – M2: - Elaboração de um esboço de artigo científico (5 pts) e apresentação de seminário (5 pts).

Nota final: M1 + M2.

**Bibliografia Básica:**

1 - BOCK, A. M.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. L. T. A Psicologia ou as psicologias. In \_\_\_\_\_. Psicologias: Uma introdução ao estudo da psicologia. 14. ed. São Paulo: Saraiva, 2008, p. 16-31.

2 - BUSSE, S. R. (Org.). Anorexia, bulimia e obesidade. Barueri, SP: Manole, 2004. xiv, 366 p.

3 - ALMEIDA, S. S. (Org.) et al. Psicobiologia do comportamento alimentar. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2013. 227 p.

**Bibliografia complementar:**

1 - Amon, D.; Maldavsky, D. **Introdução à abordagem sociopsicológica da comida como narrativa social: estados da arte.**

2 - Farah, M. H. S; Mate, C. H. **Uma discussão sobre as práticas de anorexia e bulimia como estéticas de existência.** Educ. Pesquisa., São Paulo, v. 41, n. 4, p. 883-898, out./dez. 2015.

3 - Minasse, M. H. S. G. G. **Comfort food: sobre conceitos e principais características.** Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 4 no 2 – Março de 2016, São Paulo: Centro Universitário Senac ISSN 2238-4200.

4 - MOLINER, J.; RABUSKE, M. M. Fatores biopsicossociais envolvidos na decisão de realização da cirurgia bariátrica. **Psicologia: Teoria e Prática**, v. 10, n. 2, p. 44-60, 2008.

Disponível em: <http://pepsic.bvsalud.org/pdf/ptp/v10n2/v10n2a04.pdf>

5 - Nespoli N. S; Novaes, J. V. Sobre os descaminhos que levam à cirurgia bariátrica: corpo, trauma e sofrimento psíquico. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/polemica/article/view/26455>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

<b>Cronograma</b>	
<b>Datas</b>	<b>Atividades / Texto base</b>
<b>Aula 1</b> <b>06/03</b>	Apresentação do programa da disciplina. Cronograma das aulas/atividades. Apresentação do processo avaliativo. Informações gerais.
<b>Aula 2</b> <b>13/03</b>	Introdução ao estudo da Psicologia.
<b>Aula 3</b> <b>20/03</b>	Principais abordagens Psicológicas (Gestalt-terapia, Centrada na Pessoa, Psicanálise e Comportamental)
<b>Aula 4</b> <b>27/03</b>	Psicologia do desenvolvimento (Piaget, Vygotsky, Wallon)
<b>Aula 5</b> <b>03/04</b>	Exercício em sala de aula valendo ponto sobre o conteúdo ministrado.
<b>10/04</b>	Feriado – Paixão de Cristo.
<b>Aula 6</b> <b>17/04</b>	A abordagem sociopsicológica da comida como narrativa social
<b>24/04</b>	Semana do Respiro
<b>01/05</b>	Feriado – Dia mundial do Trabalho
<b>Aula 7</b> <b>08/05</b>	Comportamento alimentar e as possíveis intervenções (Bulimia)
<b>Aula 8</b> <b>15/05</b>	Comportamento alimentar e as possíveis intervenções (Obesidade)
<b>Aula 9</b>	Prova valendo nota parcial.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

<b>22/05</b>	
<b>Aula 10</b> <b>29/05</b>	Comportamento alimentar e as possíveis intervenções (Anorexia)
<b>Aula 11</b> <b>05/06</b>	Comportamento alimentar e as possíveis intervenções no pré e pós operatório da Cirurgia Bariátrica.
<b>Aula 12</b> <b>12/06</b>	Papéis profissionais de uma equipe de saúde.
<b>Aula 13</b> <b>19/06</b>	Apresentação de Seminários Grupo 1: Componentes psicológicos do paciente obeso. Grupo 2: Aconselhamento nutricional.
<b>Aula 14</b> <b>26/06</b>	Apresentação de Seminários Grupo 3: Aspectos psicológicos das patologias nutricionais na infância. Grupo 4: Imagem corporal, ansiedade e depressão em pacientes obesos submetidos à cirurgia bariátrica.
<b>Aula 15</b> <b>03/07</b>	Apresentação de Seminários Grupo 5: Comfort food ou comida de conforto. Grupo 6: Aspectos simbólicos da alimentação.
<b>Aula 16</b> <b>10/07</b>	Apresentação de Seminários Grupo 7: Nutrição e transtornos alimentares na adolescência. Grupo 8: Nutrição comportamental.
<b>Aula 17</b> <b>17/07</b>	Prova final.

*Observação importante: 1) Este cronograma está sujeito a pequenos ajustes em caso de necessidade. O aluno deve ficar atento ao cronograma mais atualizado da disciplina sempre enviado por e-mail.*



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE**



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus: Maruípe</b>	
<b>Curso:</b> Nutrição			
<b>Departamento Responsável:</b> DEIS			
<b>Data de Aprovação (Art. N° 91):</b>			
<b>Docente responsável:</b> Adriana Elisa de Alencar Macedo			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/3695415298328676">http://lattes.cnpq.br/3695415298328676</a>			
<b>Disciplina:</b> Psicologia Aplicada à Nutrição			<b>Código:</b> DIS12491
<b>Pré-requisito:</b> -----			<b>Carga Horária Semestral:</b> 30 horas
<b>Créditos:</b>  02	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	30	-----	-----
<b>Ementa:</b> Conceito de Psicologia. Abordagem geral das principais áreas de estudo e aplicação da Psicologia. Psicologia e a relação com as esferas oro-alimentares. Psicopatologia e Nutrição: Transtornos Alimentares e outros transtornos psíquicos que influem na alimentação e no peso.			
<b>Objetivos Específicos:</b> Reconhecer a importância dos conhecimentos da Psicologia como ciência do comportamento que favoreça o autoconhecimento, o conhecimento do outro e as relações interpessoais, compreendendo o desenvolvimento psicológico e identificando os fatores biológicos, psicológicos e sociais que interferem na relação saúde-doença.			
<b>Conteúdo Programático:</b> Psicologia como ciência e campo de atuação – Definições e pressupostos; Principais abordagens Psicológicas; Desenvolvimento humano: aspectos psicodinâmicos; Fases do Desenvolvimento Psicológico; Psicologia da saúde: aspectos que envolvem o tema saúde – doença; Psicologia nutricional da infância; Aspectos psicológicos dos transtornos alimentares, da síndrome metabólica, preparação e reabilitação após cirurgia bariátrica. Transtornos psicológicos que cursam com alterações do comportamento alimentar: Transtornos de ansiedade e depressão; O Nutricionista e suas relações interpessoais: com os colegas, com o paciente, seus vínculos afetivos e com a comunidade.			
<b>Metodologia:</b> Serão utilizados como recursos pedagógicos aulas expositivo-dialogadas, documentários, filmes, exercício em sala de aula e apresentação de artigos científicos.			



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

**Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem:**

No decorrer do semestre os alunos terão momentos para que os conhecimentos adquiridos possam ser analisados (M1 e M2). Esta análise de aprendizagem será feita em grupo e de forma individual, com pesos diferenciados, conforme especificação a seguir:

1ª Média – M1: - Exercícios em sala de aula de conhecimento parcial, individual, sem consulta, valendo 0,5 ponto cada questão, totalizando 3,0 pts mais prova teórica valendo 7 pts.

2ª Média – M2: - Elaboração de um esboço de artigo científico (5 pts) e apresentação de seminário (5 pts).

Nota final: M1 + M2.

**Bibliografia Básica:**

1 - BOCK, A. M.; FURTADO, O.; TEIXEIRA, M. L. T. A Psicologia ou as psicologias. In \_\_\_\_\_. Psicologias: Uma introdução ao estudo da psicologia. 14. ed. São Paulo: Saraiva, 2008, p. 16-31.

2 - BUSSE, S. R. (Org.). Anorexia, bulimia e obesidade. Barueri, SP: Manole, 2004. xiv, 366 p.

3 - ALMEIDA, S. S. (Org.) et al. Psicobiologia do comportamento alimentar. Rio de Janeiro, RJ: Rubio, 2013. 227 p.

**Bibliografia complementar:**

1 - Amon, D.; Maldavsky, D. **Introdução à abordagem sociopsicológica da comida como narrativa social: estados da arte.**

2 - Farah, M. H. S; Mate, C. H. **Uma discussão sobre as práticas de anorexia e bulimia como estéticas de existência.** Educ. Pesquisa., São Paulo, v. 41, n. 4, p. 883-898, out./dez. 2015.

3 - Minasse, M. H. S. G. G. **Comfort food: sobre conceitos e principais características.** Contextos da Alimentação – Revista de Comportamento, Cultura e Sociedade Vol. 4 no 2 – Março de 2016, São Paulo: Centro Universitário Senac ISSN 2238-4200.

4 - MOLINER, J.; RABUSKE, M. M. Fatores biopsicossociais envolvidos na decisão de realização da cirurgia bariátrica. **Psicologia: Teoria e Prática**, v. 10, n. 2, p. 44-60, 2008.

Disponível em: <http://pepsic.bvsalud.org/pdf/ptp/v10n2/v10n2a04.pdf>

5 - Nespoli N. S; Novaes, J. V. Sobre os descaminhos que levam à cirurgia bariátrica: corpo, trauma e sofrimento psíquico. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/polemica/article/view/26455>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

<b>Cronograma</b>	
<b>Datas</b>	<b>Atividades / Texto base</b>
<b>Aula 1</b> <b>06/03</b>	Apresentação do programa da disciplina. Cronograma das aulas/atividades. Apresentação do processo avaliativo. Informações gerais.
<b>Aula 2</b> <b>13/03</b>	Introdução ao estudo da Psicologia.
<b>Aula 3</b> <b>20/03</b>	Principais abordagens Psicológicas (Gestalt-terapia, Centrada na Pessoa, Psicanálise e Comportamental)
<b>Aula 4</b> <b>27/03</b>	Psicologia do desenvolvimento (Piaget, Vygotsky, Wallon)
<b>Aula 5</b> <b>03/04</b>	Exercício em sala de aula valendo ponto sobre o conteúdo ministrado.
<b>10/04</b>	Feriado – Paixão de Cristo.
<b>Aula 6</b> <b>17/04</b>	A abordagem sociopsicológica da comida como narrativa social
<b>24/04</b>	Semana do Respiro
<b>01/05</b>	Feriado – Dia mundial do Trabalho
<b>Aula 7</b> <b>08/05</b>	Comportamento alimentar e as possíveis intervenções (Bulimia)
<b>Aula 8</b> <b>15/05</b>	Comportamento alimentar e as possíveis intervenções (Obesidade)
<b>Aula 9</b>	Prova valendo nota parcial.





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

<b>22/05</b>	
<b>Aula 10</b> <b>29/05</b>	Comportamento alimentar e as possíveis intervenções (Anorexia)
<b>Aula 11</b> <b>05/06</b>	Comportamento alimentar e as possíveis intervenções no pré e pós operatório da Cirurgia Bariátrica.
<b>Aula 12</b> <b>12/06</b>	Papéis profissionais de uma equipe de saúde.
<b>Aula 13</b> <b>19/06</b>	Apresentação de Seminários Grupo 1: Componentes psicológicos do paciente obeso. Grupo 2: Aconselhamento nutricional.
<b>Aula 14</b> <b>26/06</b>	Apresentação de Seminários Grupo 3: Aspectos psicológicos das patologias nutricionais na infância. Grupo 4: Imagem corporal, ansiedade e depressão em pacientes obesos submetidos à cirurgia bariátrica.
<b>Aula 15</b> <b>03/07</b>	Apresentação de Seminários Grupo 5: Comfort food ou comida de conforto. Grupo 6: Aspectos simbólicos da alimentação.
<b>Aula 16</b> <b>10/07</b>	Apresentação de Seminários Grupo 7: Nutrição e transtornos alimentares na adolescência. Grupo 8: Nutrição comportamental.
<b>Aula 17</b> <b>17/07</b>	Prova final.

*Observação importante: 1) Este cronograma está sujeito a pequenos ajustes em caso de necessidade. O aluno deve ficar atento ao cronograma mais atualizado da disciplina sempre enviado por e-mail.*



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus:</b> Centro de Ciências da Saúde	
<b>Curso:</b> Nutrição			
<b>Departamento Responsável:</b> Educação Integrada em Saúde			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>			
<b>Docente responsável:</b> Daniela Alves Silva			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/8746390821689463">http://lattes.cnpq.br/8746390821689463</a>			
<b>Disciplina:</b> Planejamento e Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I		<b>Código:</b> DIS12492	
<b>Pré-requisito:</b> Técnica Dietética II		<b>Carga Horária Semestral:</b> 90	
<b>Créditos:</b> 5	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	60	30	-
<b>Ementa:</b> Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN): conceitos, histórico e modalidades. Configuração atual do setor de alimentação coletiva. Atribuições do nutricionista na área. Introdução à Teoria Geral da Administração e Economia, Gestão de recursos humanos e necessidades técnico-administrativas específicas. Higiene e segurança do trabalho. Ambiência e Ergonomia. Setores das UAN. Equipamentos e utensílios de pré-preparo, preparo e distribuição. Novas Tecnologias na Produção de Refeições. Sistema de distribuição de refeições. Organização de lactários, creches e Bancos de Leite Humano. Análises de rotinas de planejamento, produção e distribuição de refeições e controle higiênicosanitário. Marketing em serviços de alimentação. Relacionamento da UAN com o cliente.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Fornecer ao aluno conhecimentos de Administração que o capacitem a gerenciar as UAN e recursos humanos, relacionando com os contextos: social, econômico, cultural, político e ambiental</li><li>• Apresentar as atribuições do nutricionista na área de alimentação coletiva</li><li>• Demonstrar como gerenciar a equipe de trabalho nas UAN</li><li>• Fornecer conhecimentos sobre segurança do trabalho e ergonomia</li><li>• Familiarizar o aluno com os principais equipamentos e utensílios utilizados em Unidades de Alimentação e Nutrição</li><li>• Apresentar as novas tecnologias empregadas para produção de refeições</li><li>• Capacitar o aluno para organização de lactários, creches e Banco de Leite Humanos</li><li>• Apresentar os sistemas de gestão de qualidade</li><li>• Demonstrar a aplicação do marketing em serviços de alimentação</li></ul>			
<b>Conteúdo Programático</b>			
1. Unidade Produtora de Refeições (UPR): comercial e institucional (UAN)			



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

<ol style="list-style-type: none"><li>2. Configuração atual e importância do setor de alimentação coletiva</li><li>3. Áreas de atuação e atribuições do nutricionista no setor de alimentação e nutrição</li><li>4. Diferentes modalidades de serviços, formas de gestão e tipos de contrato</li><li>5. Fluxo de produção, sistema de Distribuição de refeições e serviços hospitalares</li><li>6. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição</li><li>7. Gestão de pessoas, higiene, segurança do trabalho e ergonomia</li><li>8. Marketing em alimentação e nutrição</li><li>9. Controle e gestão de qualidade em UAN</li><li>10. Inovações tecnológicas na produção de refeições coletivas e tendências atuais.</li></ol>
<b>Metodologia</b>
<p><b>Atividades teóricas:</b> Expositivas e dialogadas com utilização dos recursos de quadro e data show. Emprego de metodologias ativa de ensino.</p> <p><b>Atividades práticas / exercícios:</b> Serão realizadas visitas periódicas nos Restaurantes Universitários (RU) de Goiabeiras/Maruípe, visando proporcionar o acompanhamento do processo de produção de refeições. Outras visitas técnicas ocorrerão em demais Unidades Produtoras de Refeições. Haverá discussão em sala de aula sobre os conteúdos práticos e científicos, apresentação de seminários e outras atividades.</p> <p>OBS: A ausência em quaisquer visitas/aulas práticas impedirá a realização da respectiva atividade.</p>
<b>Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem</b>
<p>AVALIAÇÕES</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 provas: 60% (30% cada)</li><li>• Atividades/discussões sobre as visitas/práticas e atividades em sala: 10%</li><li>• Participação em aula: 5%</li><li>• Seminários e atividades problematizadoras: 15%</li></ul>
<b>Bibliografia básica</b>
<p>ABREU, Edeli Simioni; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição. 5ª Ed., 378p., São Paulo: Metha, 2013.</p> <p>PROENÇA, Rosanna Pacheco da Costa. Inovação Tecnológica na Produção de Alimentação Coletiva. Florianópolis: Insular, 135p., 2009.</p> <p>TEIXEIRA, Suzana; MILET, Zélia; CARVALHO, Josedira; BISCONTINI, Telma Maria. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 219p., 2006.</p>
<b>Bibliografia complementar</b>
<p>ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Disponível em: <a href="https://www.aberc.com.br">https://www.aberc.com.br</a></p> <p>CATELLI, S.F.R. Uma garfada de marketing. São Paulo: Via Lettera, 2008.</p> <p>PROENÇA, Rosanna Pacheco da Costa; et al. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis: UFSC, 221p., 2008.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004: dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 275 de 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 das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.</p> <p>CFN - Conselho Federal de Nutricionistas – Resolução nº 600 de 2018. Disponível em: <a href="https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm">https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm</a></p> <p>CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral da administração. 7ªed. Rio de Janeiro: Campus, 2004.</p> <p>GANDRA, Y. R.; GAMBARDELLA, A. M. D. Avaliação de Serviços de Nutrição e alimentação. São</p>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

Paulo: Sarvier, 113p., 1996.

SILVA JR, E.A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6. ed. atual São Paulo, SP: Varela, 2010, 625p.

VAZ, C. S. Alimentação de Coletividade: uma Abordagem Gerencial. Manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas.

**Cronograma**

05/03 Apresentação do Programa Analítico da Disciplina e atividade diagnóstica  
06/03 Unidade Produtora de Refeições (UPR) comercial e coletiva/institucional (Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN): conceito, objetivos e características. UAN/UPR: contexto histórico  
12/03 Formas de gestão da UAN/UPR  
13/03 Configuração do setor de alimentação coletiva e importância econômica e social. Atribuições do nutricionista no setor de alimentação coletiva  
19/03 Concessionárias e tipos de contrato  
20/03 SEMINÁRIOS: Diferentes modalidades de UPR  
26/03 Sistema tradicional: setores operacionais e fluxos de produção nas UPR  
27/03 Sistemas de distribuição de refeições. Equipamentos de Pré-preparo, Cocção e distribuição  
02/04 Aula Prática no Restaurante Universitário  
03/04 Serviço hospitalar: UAN, lactários e bancos de leite. UAN em creches e escolas  
09/04 Aula Prática no Restaurante Universitário  
10/04 FERIADO – 6ª feira da Paixão  
16/04 Aula Prática no Restaurante Universitário  
17/04 1ª PROVA  
23/04 SEMANA DO RESPIRO  
24/04 SEMANA DO RESPIRO  
30/04 Aula Prática no Restaurante Universitário  
01/05 FERIADO – Dia do trabalhador  
07/05 Aula Prática no Restaurante Universitário  
08/05 Administração geral e aplicada a UPR. Relato de experiência  
14/05 Aula Prática no Restaurante Universitário  
15/05 Gráficos e estruturas organizacionais. Gestão de Pessoas  
21/05 Atividade: saúde e segurança do trabalho  
22/05 Etapa de pesquisa da Problematização em Gestão de pessoas, saúde e segurança do trabalho  
28/05 Aula Prática no Restaurante Universitário  
29/05 APRESENTAÇÃO e DISCUSSÃO: Problematização em gestão de pessoas, saúde e segurança do trabalho.  
04/06 Aula Prática no Restaurante Universitário  
05/06 Marketing aplicado a UAN. Controle, gestão e certificações de qualidade  
11/06 FERIADO – Corpus Christi  
12/06 RECESSO  
18/06 Aula Prática no Restaurante Universitário  
19/06 Inovações tecnológicas em UPR  
25/06 Aula Prática no Restaurante Universitário  
26/06 Inovações tecnológicas em UPR  
02/07 Aula Prática no Restaurante Universitário  
03/07 2ª PROVA  
09/07 Aula Prática no Restaurante Universitário  
10/07 Visita Técnica ao Restaurante Central da Vale  
16/07 PROVA FINAL

\*Este cronograma está sujeito a pequenos ajustes em caso de necessidade.

Aulas Práticas no restaurante universitário será de caráter observacional.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus:</b> Centro de Ciências da Saúde	
<b>Curso:</b> Nutrição			
<b>Departamento Responsável:</b> Educação Integrada em Saúde			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>			
<b>Docente responsável:</b> Daniela Alves Silva			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/8746390821689463">http://lattes.cnpq.br/8746390821689463</a>			
<b>Disciplina:</b> Planejamento e Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I		<b>Código:</b> DIS12492	
<b>Pré-requisito:</b> Técnica Dietética II		<b>Carga Horária Semestral:</b> 90	
<b>Créditos:</b> 5	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	60	30	-
<b>Ementa:</b> Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN): conceitos, histórico e modalidades. Configuração atual do setor de alimentação coletiva. Atribuições do nutricionista na área. Introdução à Teoria Geral da Administração e Economia, Gestão de recursos humanos e necessidades técnico-administrativas específicas. Higiene e segurança do trabalho. Ambiência e Ergonomia. Setores das UAN. Equipamentos e utensílios de pré-preparo, preparo e distribuição. Novas Tecnologias na Produção de Refeições. Sistema de distribuição de refeições. Organização de lactários, creches e Bancos de Leite Humano. Análises de rotinas de planejamento, produção e distribuição de refeições e controle higiênicosanitário. Marketing em serviços de alimentação. Relacionamento da UAN com o cliente.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Fornecer ao aluno conhecimentos de Administração que o capacitem a gerenciar as UAN e recursos humanos, relacionando com os contextos: social, econômico, cultural, político e ambiental</li><li>• Apresentar as atribuições do nutricionista na área de alimentação coletiva</li><li>• Demonstrar como gerenciar a equipe de trabalho nas UAN</li><li>• Fornecer conhecimentos sobre segurança do trabalho e ergonomia</li><li>• Familiarizar o aluno com os principais equipamentos e utensílios utilizados em Unidades de Alimentação e Nutrição</li><li>• Apresentar as novas tecnologias empregadas para produção de refeições</li><li>• Capacitar o aluno para organização de lactários, creches e Banco de Leite Humanos</li><li>• Apresentar os sistemas de gestão de qualidade</li><li>• Demonstrar a aplicação do marketing em serviços de alimentação</li></ul>			
<b>Conteúdo Programático</b>			
1. Unidade Produtora de Refeições (UPR): comercial e institucional (UAN)			



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

<ol style="list-style-type: none"><li>2. Configuração atual e importância do setor de alimentação coletiva</li><li>3. Áreas de atuação e atribuições do nutricionista no setor de alimentação e nutrição</li><li>4. Diferentes modalidades de serviços, formas de gestão e tipos de contrato</li><li>5. Fluxo de produção, sistema de Distribuição de refeições e serviços hospitalares</li><li>6. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição</li><li>7. Gestão de pessoas, higiene, segurança do trabalho e ergonomia</li><li>8. Marketing em alimentação e nutrição</li><li>9. Controle e gestão de qualidade em UAN</li><li>10. Inovações tecnológicas na produção de refeições coletivas e tendências atuais.</li></ol>
<b>Metodologia</b>
<p><b>Atividades teóricas:</b> Expositivas e dialogadas com utilização dos recursos de quadro e data show. Emprego de metodologias ativa de ensino.</p> <p><b>Atividades práticas / exercícios:</b> Serão realizadas visitas periódicas nos Restaurantes Universitários (RU) de Goiabeiras/Maruípe, visando proporcionar o acompanhamento do processo de produção de refeições. Outras visitas técnicas ocorrerão em demais Unidades Produtoras de Refeições. Haverá discussão em sala de aula sobre os conteúdos práticos e científicos, apresentação de seminários e outras atividades.</p> <p>OBS: A ausência em quaisquer visitas/aulas práticas impedirá a realização da respectiva atividade.</p>
<b>Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem</b>
<p>AVALIAÇÕES</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 2 provas: 60% (30% cada)</li><li>• Atividades/discussões sobre as visitas/práticas e atividades em sala: 10%</li><li>• Participação em aula: 5%</li><li>• Seminários e atividades problematizadoras: 15%</li></ul>
<b>Bibliografia básica</b>
<p>ABREU, Edeli Simioni; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição. 5ª Ed., 378p., São Paulo: Metha, 2013.</p> <p>PROENÇA, Rosanna Pacheco da Costa. Inovação Tecnológica na Produção de Alimentação Coletiva. Florianópolis: Insular, 135p., 2009.</p> <p>TEIXEIRA, Suzana; MILET, Zélia; CARVALHO, Josedira; BISCONTINI, Telma Maria. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 219p., 2006.</p>
<b>Bibliografia complementar</b>
<p>ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Disponível em: <a href="https://www.aberc.com.br">https://www.aberc.com.br</a></p> <p>CATELLI, S.F.R. Uma garfada de marketing. São Paulo: Via Lettera, 2008.</p> <p>PROENÇA, Rosanna Pacheco da Costa; et al. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis: UFSC, 221p., 2008.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004: dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 275 de 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 das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.</p> <p>CFN - Conselho Federal de Nutricionistas – Resolução nº 600 de 2018. Disponível em: <a href="https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm">https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm</a></p> <p>CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral da administração. 7ªed. Rio de Janeiro: Campus, 2004.</p> <p>GANDRA, Y. R.; GAMBARDELLA, A. M. D. Avaliação de Serviços de Nutrição e alimentação. São</p>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

Paulo: Sarvier, 113p., 1996.

SILVA JR, E.A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6. ed. atual São Paulo, SP: Varela, 2010, 625p.

VAZ, C. S. Alimentação de Coletividade: uma Abordagem Gerencial. Manual prático do gestor de serviços de refeições coletivas.

**Cronograma**

05/03 Apresentação do Programa Analítico da Disciplina e atividade diagnóstica  
06/03 Unidade Produtora de Refeições (UPR) comercial e coletiva/institucional (Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN): conceito, objetivos e características. UAN/UPR: contexto histórico  
12/03 Formas de gestão da UAN/UPR  
13/03 Configuração do setor de alimentação coletiva e importância econômica e social. Atribuições do nutricionista no setor de alimentação coletiva  
19/03 Concessionárias e tipos de contrato  
20/03 SEMINÁRIOS: Diferentes modalidades de UPR  
26/03 Sistema tradicional: setores operacionais e fluxos de produção nas UPR  
27/03 Sistemas de distribuição de refeições. Equipamentos de Pré-preparo, Cocção e distribuição  
02/04 Aula Prática no Restaurante Universitário  
03/04 Serviço hospitalar: UAN, lactários e bancos de leite. UAN em creches e escolas  
09/04 Aula Prática no Restaurante Universitário  
10/04 FERIADO – 6ª feira da Paixão  
16/04 Aula Prática no Restaurante Universitário  
17/04 1ª PROVA  
23/04 SEMANA DO RESPIRO  
24/04 SEMANA DO RESPIRO  
30/04 Aula Prática no Restaurante Universitário  
01/05 FERIADO – Dia do trabalhador  
07/05 Aula Prática no Restaurante Universitário  
08/05 Administração geral e aplicada a UPR. Relato de experiência  
14/05 Aula Prática no Restaurante Universitário  
15/05 Gráficos e estruturas organizacionais. Gestão de Pessoas  
21/05 Atividade: saúde e segurança do trabalho  
22/05 Etapa de pesquisa da Problematização em Gestão de pessoas, saúde e segurança do trabalho  
28/05 Aula Prática no Restaurante Universitário  
29/05 APRESENTAÇÃO e DISCUSSÃO: Problematização em gestão de pessoas, saúde e segurança do trabalho.  
04/06 Aula Prática no Restaurante Universitário  
05/06 Marketing aplicado a UAN. Controle, gestão e certificações de qualidade  
11/06 FERIADO – Corpus Christi  
12/06 RECESSO  
18/06 Aula Prática no Restaurante Universitário  
19/06 Inovações tecnológicas em UPR  
25/06 Aula Prática no Restaurante Universitário  
26/06 Inovações tecnológicas em UPR  
02/07 Aula Prática no Restaurante Universitário  
03/07 2ª PROVA  
09/07 Aula Prática no Restaurante Universitário  
10/07 Visita Técnica ao Restaurante Central da Vale  
16/07 PROVA FINAL

\*Este cronograma está sujeito a pequenos ajustes em caso de necessidade.  
Aulas Práticas no restaurante universitário será de caráter observacional.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Maruípe	
<b>Curso: Nutrição</b>			
<b>Departamento Responsável: Educação Integrada em Saúde</b>			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91): xx/xx/2020</b>			
<b>Docente responsável: Fabíola Lacerda Pires Soares</b>			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/0831330709334468">http://lattes.cnpq.br/0831330709334468</a></b>			
<b>Disciplina: Nutrição e Saúde no Envelhecimento</b>		<b>Código: DIS12494</b>	
<b>Pré-requisito: DIS 10481 – Avaliação Nutricional DIS 12485 – Nutrição e Dietética</b>		<b>Carga Horária Semestral: 45</b>	
<b>Créditos: 2</b>	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	<b>30</b>	<b>15</b>	<b>---</b>
<b>Ementa:</b> Estudo dos aspectos demográficos, bioéticos, socioeconômicos, fisiológicos, bioquímicos e nutricionais do processo de envelhecimento. Conduta dietética para a promoção da saúde e longevidade do idoso.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Compreender os aspectos bioéticos na saúde da terceira idade;</li><li>2. Caracterizar o processo de envelhecimento e sua relação com a alteração nos hábitos alimentares e no estilo de vida;</li><li>3. Compreender as alterações degenerativas do envelhecimento e necessidades/recomendações nutricionais específicas decorrentes;</li><li>4. Identificar os fatores envolvidos no envelhecimento saudável e nas doenças comuns ao processo de envelhecimento;</li><li>5. Reconhecer e relacionar os fatores emocionais, socioculturais e familiares à resistência ao tratamento nutricional em geriatria;</li><li>6. Utilizar as condutas dietéticas específicas em geriatria, elaborando e prescrevendo dietas</li></ol>			





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

para esta faixa etária.
<b>Conteúdo Programático</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Aspectos introdutórios, epidemiológicos e teoria do envelhecimento: Conceitos e caracterização biológica.</li><li>2. Aspectos sociais, psicológicos e fisiológicos (alterações metabólicas e nos diversos sistemas) no processo de envelhecimento.</li><li>3. Cuidado nutricional em geriatria: Avaliação Nutricional na terceira Idade (medidas antropométricas, biológicas e bioquímicas) e recomendações e necessidades diárias para o idoso (macro e micronutrientes e água).</li><li>4. Riscos nutricionais na terceira Idade: Osteoporose e sarcopenia, doenças prevalentes do trato gastrointestinal, doenças neurológicas, diabetes e doenças cardiovasculares.</li><li>5. Tópicos especiais no envelhecimento: O papel do nutricionista no atendimento multiprofissional em geriatria.</li></ol>
<b>Metodologia</b>
PROCEDIMENTOS DE ENSINO: - Aulas expositivas e dialogadas. - Exercícios de aprendizagem. RECURSOS: Data-show e quadro branco.
<b>Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem</b>
A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de avaliações escritas, estudos de caso e atividades complementares em sala de aula. <ul style="list-style-type: none"><li>• Prova: 4,0 pontos</li><li>• Estudo de caso: 3,0 pontos (2,0 texto + 1,0 apresentação)</li><li>• Discussão de caso 1: 1,0 ponto</li><li>• Discussão de caso 2: 1,0 ponto</li><li>• Discussão de artigo / filme: 1,0 ponto</li></ul> Orientações para as atividades: <ul style="list-style-type: none"><li>• Prova: individual com toda a matéria do semestre.</li><li>• Estudo de caso: realizado em duplas, estes deverão elaborar uma anamnese e realizar a</li></ul>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

avaliação nutricional de um idoso. A partir dessa avaliação, as duplas deverão fazer o estudo do caso, que deverá ser entregue por escrito e apresentado em sala de aula (tempo de 20 minutos para cada dupla).

- Discussão de casos de pacientes atendidos em ambulatório: estudo e discussão de casos apresentados pelo professor (em grupo).
- Discussão de artigo / filme: exibição de filme com posterior discussão sobre o tema (artigo e filme).

**Bibliografia básica**

1. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause-Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 12 ed. São Paulo: Elsevier, 2010.
2. VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
3. SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2011.

**Bibliografia complementar**

1. BUSNELLO, F.M. Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007.
2. MAGNONI, D.; CUKIER, C.; OLIVEIRA, P.A. Nutrição na Terceira Idade. São Paulo: Sarvier, 2010.
3. VERAS, R.; LOURENÇO, R. Formação humana em geriatria e gerontologia: uma perspectiva interdisciplinar. Rio de Janeiro: UnATI/UERJ, 2006.
4. JACOB FILHO, W.; GORZONI, M.L. Geriatria e gerontologia: o que todos devem saber. São Paulo, SP: Roca, 2008.
5. PAPALÉO NETTO, M.; PRADO, A.R.A. Tratado de gerontologia. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, 2007.
6. MIRANDA, D.E.G.A.; CAMARGO, L.R.B.; COSTA, T.M.B.; PEREIRA, R.C. Manual da Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

**Cronograma**

MARÇO

12 - Apresentação do Plano de Ensino

Aspectos introdutórios, epidemiológicos e teoria do envelhecimento

19 - Aspectos sociais, psicológicos e fisiológicos (alterações metabólicas e nos diversos sistemas) no



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE**

processo de envelhecimento

26 - Cuidado nutricional em geriatria: avaliação nutricional na terceira idade

ABRIL

02 - Cuidado nutricional em geriatria: necessidades e recomendações nutricionais

09 - Riscos nutricionais na terceira idade: Osteoporose e sarcopenia

16 - Riscos nutricionais na terceira idade: Doenças prevalentes do trato gastrointestinal

**23 - RECESSO**

**30 - DISCUSSÃO DE CASO 1**

MAIO

07 - Riscos nutricionais na terceira idade: Doenças neurológicas

14 - Riscos nutricionais na terceira idade: Diabetes e doenças cardiovasculares

**21 - DISCUSSÃO DE CASO 2**

28 - Tópicos especiais em envelhecimento: Palestra com tema a definir

JUNHO

**04 - DISCUSSÃO DE ARTIGO / FILME**

**11 - FERIADO**

**18 - PROVA**

**25 - ENTREGA DO ESTUDO DE CASO**

**APRESENTAÇÃO ORAL (PPT) DO ESTUDO DE CASO**

JULHO

**02 - APRESENTAÇÃO ORAL (PPT) DO ESTUDO DE CASO**

**16 - PROVA FINAL**

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

**\* É PROIBIDA a gravação ou qualquer outro registro não autorizado das aulas ministradas, inclusive distribuição do material disponibilizado em sala de aula.**

\* Cronograma sujeito a alterações.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Maruípe	
<b>Curso: Nutrição</b>			
<b>Departamento Responsável: Educação Integrada em Saúde</b>			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91): xx/xx/2020</b>			
<b>Docente responsável: Fabíola Lacerda Pires Soares</b>			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/0831330709334468">http://lattes.cnpq.br/0831330709334468</a></b>			
<b>Disciplina: Nutrição e Saúde no Envelhecimento</b>		<b>Código: DIS12494</b>	
<b>Pré-requisito: DIS 10481 – Avaliação Nutricional DIS 12485 – Nutrição e Dietética</b>		<b>Carga Horária Semestral: 45</b>	
<b>Créditos: 2</b>	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	<b>30</b>	<b>15</b>	<b>---</b>
<b>Ementa:</b> Estudo dos aspectos demográficos, bioéticos, socioeconômicos, fisiológicos, bioquímicos e nutricionais do processo de envelhecimento. Conduta dietética para a promoção da saúde e longevidade do idoso.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Compreender os aspectos bioéticos na saúde da terceira idade;</li><li>2. Caracterizar o processo de envelhecimento e sua relação com a alteração nos hábitos alimentares e no estilo de vida;</li><li>3. Compreender as alterações degenerativas do envelhecimento e necessidades/recomendações nutricionais específicas decorrentes;</li><li>4. Identificar os fatores envolvidos no envelhecimento saudável e nas doenças comuns ao processo de envelhecimento;</li><li>5. Reconhecer e relacionar os fatores emocionais, socioculturais e familiares à resistência ao tratamento nutricional em geriatria;</li><li>6. Utilizar as condutas dietéticas específicas em geriatria, elaborando e prescrevendo dietas</li></ol>			



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

para esta faixa etária.
<b>Conteúdo Programático</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Aspectos introdutórios, epidemiológicos e teoria do envelhecimento: Conceitos e caracterização biológica.</li><li>2. Aspectos sociais, psicológicos e fisiológicos (alterações metabólicas e nos diversos sistemas) no processo de envelhecimento.</li><li>3. Cuidado nutricional em geriatria: Avaliação Nutricional na terceira Idade (medidas antropométricas, biológicas e bioquímicas) e recomendações e necessidades diárias para o idoso (macro e micronutrientes e água).</li><li>4. Riscos nutricionais na terceira Idade: Osteoporose e sarcopenia, doenças prevalentes do trato gastrointestinal, doenças neurológicas, diabetes e doenças cardiovasculares.</li><li>5. Tópicos especiais no envelhecimento: O papel do nutricionista no atendimento multiprofissional em geriatria.</li></ol>
<b>Metodologia</b>
PROCEDIMENTOS DE ENSINO: - Aulas expositivas e dialogadas. - Exercícios de aprendizagem. RECURSOS: Data-show e quadro branco.
<b>Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem</b>
A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de avaliações escritas, estudos de caso e atividades complementares em sala de aula. <ul style="list-style-type: none"><li>• Prova: 4,0 pontos</li><li>• Estudo de caso: 3,0 pontos (2,0 texto + 1,0 apresentação)</li><li>• Discussão de caso 1: 1,0 ponto</li><li>• Discussão de caso 2: 1,0 ponto</li><li>• Discussão de artigo / filme: 1,0 ponto</li></ul> Orientações para as atividades: <ul style="list-style-type: none"><li>• Prova: individual com toda a matéria do semestre.</li><li>• Estudo de caso: realizado em duplas, estes deverão elaborar uma anamnese e realizar a</li></ul>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

avaliação nutricional de um idoso. A partir dessa avaliação, as duplas deverão fazer o estudo do caso, que deverá ser entregue por escrito e apresentado em sala de aula (tempo de 20 minutos para cada dupla).

- Discussão de casos de pacientes atendidos em ambulatório: estudo e discussão de casos apresentados pelo professor (em grupo).
- Discussão de artigo / filme: exibição de filme com posterior discussão sobre o tema (artigo e filme).

#### **Bibliografia básica**

1. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause-Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 12 ed. São Paulo: Elsevier, 2010.
2. VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
3. SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2011.

#### **Bibliografia complementar**

1. BUSNELLO, F.M. Aspectos Nutricionais no Processo do Envelhecimento. São Paulo: Atheneu, 2007.
2. MAGNONI, D.; CUKIER, C.; OLIVEIRA, P.A. Nutrição na Terceira Idade. São Paulo: Sarvier, 2010.
3. VERAS, R.; LOURENÇO, R. Formação humana em geriatria e gerontologia: uma perspectiva interdisciplinar. Rio de Janeiro: UnATI/UERJ, 2006.
4. JACOB FILHO, W.; GORZONI, M.L. Geriatria e gerontologia: o que todos devem saber. São Paulo, SP: Roca, 2008.
5. PAPALÉO NETTO, M.; PRADO, A.R.A. Tratado de gerontologia. 2. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, 2007.
6. MIRANDA, D.E.G.A.; CAMARGO, L.R.B.; COSTA, T.M.B.; PEREIRA, R.C. Manual da Avaliação Nutricional do Adulto e do Idoso. Rio de Janeiro: Rubio, 2012.

#### **Cronograma**

MARÇO

12 - Apresentação do Plano de Ensino

Aspectos introdutórios, epidemiológicos e teoria do envelhecimento

19 - Aspectos sociais, psicológicos e fisiológicos (alterações metabólicas e nos diversos sistemas) no



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE**

processo de envelhecimento

26 - Cuidado nutricional em geriatria: avaliação nutricional na terceira idade

ABRIL

02 - Cuidado nutricional em geriatria: necessidades e recomendações nutricionais

09 - Riscos nutricionais na terceira idade: Osteoporose e sarcopenia

16 - Riscos nutricionais na terceira idade: Doenças prevalentes do trato gastrointestinal

**23 - RECESSO**

**30 - DISCUSSÃO DE CASO 1**

MAIO

07 - Riscos nutricionais na terceira idade: Doenças neurológicas

14 - Riscos nutricionais na terceira idade: Diabetes e doenças cardiovasculares

**21 - DISCUSSÃO DE CASO 2**

28 - Tópicos especiais em envelhecimento: Palestra com tema a definir

JUNHO

**04 - DISCUSSÃO DE ARTIGO / FILME**

**11 - FERIADO**

**18 - PROVA**

**25 - ENTREGA DO ESTUDO DE CASO**

**APRESENTAÇÃO ORAL (PPT) DO ESTUDO DE CASO**

JULHO

**02 - APRESENTAÇÃO ORAL (PPT) DO ESTUDO DE CASO**

**16 - PROVA FINAL**

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

**\* É PROIBIDA a gravação ou qualquer outro registro não autorizado das aulas ministradas, inclusive distribuição do material disponibilizado em sala de aula.**

\* Cronograma sujeito a alterações.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Maruípe	
<b>Curso: Nutrição</b>			
<b>Departamento Responsável: Educação Integrada em Saúde</b>			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91): xx/xx/2020</b>			
<b>Docente responsável: Fabíola Lacerda Pires Soares</b>			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/0831330709334468">http://lattes.cnpq.br/0831330709334468</a></b>			
<b>Disciplina: Educação Integrada em Nutrição III</b>			<b>Código: DIS12496</b>
<b>Pré-requisito: ---</b>			<b>Carga Horária Semestral: 30</b>
<b>Créditos: 1</b>	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	---	---	<b>30</b>
<b>Ementa:</b> Problematização e vivências dos conteúdos das disciplinas do período com crescentes níveis de complexidade envolvendo aspectos da formação profissional e as especificidades da Nutrição. Integração e identificação de pontos comuns das disciplinas do semestre.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Conhecer e desenvolver a integralidade na educação em Nutrição.</li><li>2. Identificar e integrar as estruturas básicas e propriedades gerais em comum das disciplinas do período.</li><li>3. Identificar a aplicabilidade dos conteúdos à prática do nutricionista.</li></ol>			
<b>Conteúdo Programático</b>			
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Apresentação e cronograma da disciplina. Formação dos Grupos de trabalho e distribuição dos temas: doenças estudadas na nutrição clínica (definidas em comum acordo entre professor e alunos, preferencialmente doenças prevalentes em idosos).</li></ol>			





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

2. Orientação para desenvolvimento da atividade.
3. Apresentação da atividade pelos grupos.

**Metodologia**

PROCEDIMENTOS DE ENSINO:

- Exercícios de aprendizagem.

RECURSOS: Data-show e quadro branco.

**Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem**

A avaliação da aprendizagem será realizada durante as reuniões de orientação e nas apresentações em sala (6,0 pontos), além da assiduidade (2,0 pontos) e participação nas apresentações dos colegas (2,0 pontos).

**Orientações para a apresentação:**

- O trabalho é em grupo (em torno de 3 componentes), portanto todos devem participar;
- Este será apenas apresentado (não é necessário entregar trabalho por escrito) - **tempo mínimo de 60 minutos e máximo de 120 minutos;**
- Todos devem enviar para o e-mail da professora a apresentação completa, em powerpoint, até 1 dia antes da aula que haverá a apresentação. Não haverá transferência de arquivos por pendrive. No caso do arquivo não ser enviado, a responsabilidade pelo fornecimento de computador é do aluno. E-mail: [fabiola\\_lacerda@yahoo.com.br](mailto:fabiola_lacerda@yahoo.com.br)

**- Deverão ser abordados os seguintes pontos em cada temática:**

- Definição, etiologia/fisiopatologia, diagnóstico e tratamento da doença estudada;
- Apresentação de produtos (fotos / imagens da internet) encontrados em mercados adequados a pacientes acometidos pela doença em questão (junto com os produtos convencionais, com comparativo de preços e características nutricionais);
- Apresentação de uma preparação modificada adequada aos pacientes acometidos pela doença em questão. Nesta apresentação deverão constar: ingredientes e modo de preparo, rendimento em porções, composição nutricional, custos (matéria-prima) e amostras para degustação de toda a turma.

**Bibliografia básica**

1. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause-Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 12 ed. São Paulo: Elsevier, 2010.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

2. SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2011
3. NOBREGA, F.J. Distúrbios da Nutrição: na infância e na adolescência. Rio de Janeiro: Revinter, 1998
4. GUYTON, A.C.; HALL, J.E. Tratado de fisiologia médica. 12 ed. Rio de Janeiro : Elsevier, 2011.

**Bibliografia complementar**

1. MATTOS, R.A.de; PINHEIRO, R.(Org.). Cuidado: as fronteiras da integralidade. 4. ed. Rio de Janeiro: IMS/UERJ: CEPESC: ABRASCO, 2008. 321 p.
2. PINHEIRO, R.; MATTOS, R.A.de (Org.). Os Sentidos da integralidade na atenção e no cuidado à saúde. 6. ed. Rio de Janeiro: CEPESC, IMS : ABRASCO 2006 180 p.
3. PINHEIRO, R. (Org.). Trabalho em equipe sob o eixo da integralidade: valores, saberes e práticas. 1. ed. Rio de Janeiro: ABRASCO, CEPESC: IMS/UERJ, 2007. 207 p.
4. PINHEIRO, R.; SILVA JUNIOR, A.G. da; MATTOS, R.A. de (Org.). Atenção básica e integralidade: contribuições para estudos de práticas avaliativas em saúde. 1. ed. Rio de Janeiro: CEPESC: IMS/UERJ: ABRASCO, 2008. 358 p.
5. DOUGLAS, C.R. Fisiologia aplicada à nutrição 2 ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2006.
6. VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
7. KARKOW, F.J. Tratado de Metabolismo Humano. 1 ed. Rio de Janeiro: Rúbio, 2010.
8. LEHNINGER A.L. Princípios de Bioquímica. 5 ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

**Cronograma**

**MARÇO**

11 - Apresentação do Plano de Ensino

Formação dos Grupos de trabalho e distribuição dos temas

Orientação geral aos Grupos

18 - Orientação Grupos 1 e 2

25 - Orientação Grupos 3 e 4

**ABRIL**

01 - Orientação Grupos 5 e 6

08 - Orientação Grupos 1 e 2



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

15 - Orientação Grupos 3 e 4

**22 - RECESSO**

29 - Orientação Grupos 5 e 6

MAIO

06 - Apresentação Grupo 1

13 - Apresentação Grupo 2

20 - Apresentação Grupo 3

27 - Apresentação Grupo 4

JUNHO

03 - Apresentação Grupo 5

10 - Apresentação Grupo 6

17 - Palestra 1 - Convidado

24 - Palestra 2 - Convidado

JULHO

15 - PROVA FINAL

**OBSERVAÇÕES IMPORTANTES**

**\* É PROIBIDA a gravação ou qualquer outro registro não autorizado das aulas ministradas, inclusive distribuição do material disponibilizado em sala de aula.**

\* Cronograma sujeito a alterações.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Maruípe	
<b>Curso: Nutrição</b>			
<b>Departamento Responsável: Educação Integrada em Saúde</b>			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91): xx/xx/2020</b>			
<b>Docente responsável: Fabíola Lacerda Pires Soares</b>			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/0831330709334468">http://lattes.cnpq.br/0831330709334468</a></b>			
<b>Disciplina: Educação Integrada em Nutrição III</b>			<b>Código: DIS12496</b>
<b>Pré-requisito: ---</b>			<b>Carga Horária Semestral: 30</b>
<b>Créditos: 1</b>	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	---	---	<b>30</b>
<b>Ementa:</b> Problematização e vivências dos conteúdos das disciplinas do período com crescentes níveis de complexidade envolvendo aspectos da formação profissional e as especificidades da Nutrição. Integração e identificação de pontos comuns das disciplinas do semestre.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Conhecer e desenvolver a integralidade na educação em Nutrição.</li><li>2. Identificar e integrar as estruturas básicas e propriedades gerais em comum das disciplinas do período.</li><li>3. Identificar a aplicabilidade dos conteúdos à prática do nutricionista.</li></ol>			
<b>Conteúdo Programático</b>			
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Apresentação e cronograma da disciplina. Formação dos Grupos de trabalho e distribuição dos temas: doenças estudadas na nutrição clínica (definidas em comum acordo entre professor e alunos, preferencialmente doenças prevalentes em idosos).</li></ol>			



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

2. Orientação para desenvolvimento da atividade.
3. Apresentação da atividade pelos grupos.

#### **Metodologia**

PROCEDIMENTOS DE ENSINO:

- Exercícios de aprendizagem.

RECURSOS: Data-show e quadro branco.

#### **Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem**

A avaliação da aprendizagem será realizada durante as reuniões de orientação e nas apresentações em sala (6,0 pontos), além da assiduidade (2,0 pontos) e participação nas apresentações dos colegas (2,0 pontos).

#### **Orientações para a apresentação:**

- O trabalho é em grupo (em torno de 3 componentes), portanto todos devem participar;
- Este será apenas apresentado (não é necessário entregar trabalho por escrito) - **tempo mínimo de 60 minutos e máximo de 120 minutos;**
- Todos devem enviar para o e-mail da professora a apresentação completa, em powerpoint, até 1 dia antes da aula que haverá a apresentação. Não haverá transferência de arquivos por pendrive. No caso do arquivo não ser enviado, a responsabilidade pelo fornecimento de computador é do aluno. E-mail: [fabiola\\_lacerda@yahoo.com.br](mailto:fabiola_lacerda@yahoo.com.br)

#### **- Deverão ser abordados os seguintes pontos em cada temática:**

- Definição, etiologia/fisiopatologia, diagnóstico e tratamento da doença estudada;
- Apresentação de produtos (fotos / imagens da internet) encontrados em mercados adequados a pacientes acometidos pela doença em questão (junto com os produtos convencionais, com comparativo de preços e características nutricionais);
- Apresentação de uma preparação modificada adequada aos pacientes acometidos pela doença em questão. Nesta apresentação deverão constar: ingredientes e modo de preparo, rendimento em porções, composição nutricional, custos (matéria-prima) e amostras para degustação de toda a turma.

#### **Bibliografia básica**

1. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause-Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 12 ed. São Paulo: Elsevier, 2010.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

2. SILVA, S.M.C.S.; MURA, J.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2011
3. NOBREGA, F.J. Distúrbios da Nutrição: na infância e na adolescência. Rio de Janeiro: Revinter, 1998
4. GUYTON, A.C.; HALL, J.E. Tratado de fisiologia médica. 12 ed. Rio de Janeiro : Elsevier, 2011.

**Bibliografia complementar**

1. MATTOS, R.A.de; PINHEIRO, R.(Org.). Cuidado: as fronteiras da integralidade. 4. ed. Rio de Janeiro: IMS/UERJ: CEPESC: ABRASCO, 2008. 321 p.
2. PINHEIRO, R.; MATTOS, R.A.de (Org.). Os Sentidos da integralidade na atenção e no cuidado à saúde. 6. ed. Rio de Janeiro: CEPESC, IMS : ABRASCO 2006 180 p.
3. PINHEIRO, R. (Org.). Trabalho em equipe sob o eixo da integralidade: valores, saberes e práticas. 1. ed. Rio de Janeiro: ABRASCO, CEPESC: IMS/UERJ, 2007. 207 p.
4. PINHEIRO, R.; SILVA JUNIOR, A.G. da; MATTOS, R.A. de (Org.). Atenção básica e integralidade: contribuições para estudos de práticas avaliativas em saúde. 1. ed. Rio de Janeiro: CEPESC: IMS/UERJ: ABRASCO, 2008. 358 p.
5. DOUGLAS, C.R. Fisiologia aplicada à nutrição 2 ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2006.
6. VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
7. KARKOW, F.J. Tratado de Metabolismo Humano. 1 ed. Rio de Janeiro: Rúbio, 2010.
8. LEHNINGER A.L. Princípios de Bioquímica. 5 ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

**Cronograma**

**MARÇO**

11 - Apresentação do Plano de Ensino

Formação dos Grupos de trabalho e distribuição dos temas

Orientação geral aos Grupos

18 - Orientação Grupos 1 e 2

25 - Orientação Grupos 3 e 4

**ABRIL**

01 - Orientação Grupos 5 e 6

08 - Orientação Grupos 1 e 2



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE**

15 - Orientação Grupos 3 e 4

**22 - RECESSO**

29 - Orientação Grupos 5 e 6

MAIO

06 - Apresentação Grupo 1

13 - Apresentação Grupo 2

20 - Apresentação Grupo 3

27 - Apresentação Grupo 4

JUNHO

03 - Apresentação Grupo 5

10 - Apresentação Grupo 6

17 - Palestra 1 - Convidado

24 - Palestra 2 - Convidado

JULHO

15 - PROVA FINAL

**OBSERVAÇÕES IMPORTANTES**

**\* É PROIBIDA a gravação ou qualquer outro registro não autorizado das aulas ministradas, inclusive distribuição do material disponibilizado em sala de aula.**

\* Cronograma sujeito a alterações.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus:</b> Centro de Ciências da Saúde	
<b>Curso:</b> Nutrição			
<b>Departamento Responsável:</b> Educação Integrada em Saúde			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>			
<b>Docente responsável:</b> Daniela Alves Silva			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/8746390821689463">http://lattes.cnpq.br/8746390821689463</a>			
<b>Disciplina:</b> Planejamento e Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II		<b>Código:</b> DIS12497	
<b>Pré-requisito:</b> Planejamento e Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I		<b>Carga Horária Semestral:</b> 75	
<b>Créditos:</b> 4	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	45	30	-
<b>Ementa:</b> Introdução à Alimentação para Coletividade; Planejamento de Cardápio e Receituário Padrão; Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT; Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; Gestão financeira e avaliação de Custos no Planejamento de Cardápios; Refeições transportadas; Serviços de alimentação eventuais. Gestão da qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Sustentabilidade em UAN. Gestão e Planejamento físico-funcional das UAN. Sistemas de gestão informatizados. Etiqueta e gastronomia.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Capacitar o aluno para o planejamento de alimentação para populações sadias e enfermas, enfatizando a qualidade, a higiene, a segurança alimentar, assim como a adequação das necessidades biológicas da população alvo</li><li>• Aplicar o Programa de Alimentação do Trabalhador e Programa de Alimentação Escolar no planejamento de cardápios</li><li>• Demonstrar como planejar e programar compras de materiais e o recebimento do mesmo em UAN nos diferentes contextos</li><li>• Demonstrar como calcular custos em UAN e o planejamento e aplicação de técnicas de controles de produção em UAN para coletividades sadias e enfermas nos seus diferentes contextos</li><li>• Demonstrar como realizar o planejamento físico-funcional de UAN</li><li>• Demonstrar a importância da sustentabilidade</li><li>• Apresentar a aplicação da etiqueta e gastronomia em UAN</li></ul>			
<b>Conteúdo Programático</b>			
1. PLANEJAMENTO E GESTÃO DAS UNIDADES DE PRODUTORAS DE REFEIÇÕES 2. PLANEJAMENTO E AVALIAÇÃO DE CARDÁPIOS Atribuições do nutricionista relacionadas ao planejamento de cardápio Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT			





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

Refeição transportada Avaliação qualitativa das preparações do cardápio – AQPC Aceitação e desperdício de alimentos 3. GESTÃO DE RECURSOS MATERIAIS EM UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÃO Previsão de gêneros Controle de estoque Análise de estoque – níveis de estoque e curva ABC 5. GESTÃO DE CUSTOS EM UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÃO Classificação dos tipos de custos existentes Cálculo de custos e preço da refeição 6. PLANEJAMENTO FÍSICO-FUNCIONAL DA UPR 7. HIGIENE NA UAN. CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS 8. SUSTENTABILIDADE EM UAN 9. SISTEMAS INFORMATIZADOS 10. ETIQUETA E GASTRONOMIA EM UPR
<b>Metodologia</b> Aulas expositivas e dialogadas com utilização dos recursos de quadro e data show. Emprego de metodologias ativas no ensino. Resolução de exercícios, discussão de artigos, trabalhos práticos e visitas técnicas.
<b>Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem</b> 2 Provas – 60% (30 % cada) Exercícios e discussões – 10 % Participação em aula – 5% Trabalhos Práticos – 25 %
<b>Bibliografia básica</b> ABREU, Edeli Simioni; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição. 5ª ed. São Paulo: Metha, 2013. PROENÇA, Rosanna Pacheco da Costa. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis: UFSC, 2008, 221p. SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. Planejamento Físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012, 288p. SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo, SP: Roca, 3ª edição, 2014. TEICHMANN, Ione Mendes. Cardápios: Técnicas e Criatividade. 7 ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009.
<b>Bibliografia complementar</b> BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Manual de orientação para a alimentação escolar na educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e na educação de jovens e adultos / [organizadores Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos...et al.] – 2. ed. - Brasília : PNAE : CECANE-SC, 2012. 48 p. Disponível em: <a href="http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolarialimentacao-e-nutricao">http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolarialimentacao-e-nutricao</a>  BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Manual de orientação sobre a alimentação escolar para 80 portadores de diabetes, hipertensão, doença celíaca, fenilcetonúria e intolerância a lactose / [organizadores Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos...[et al.] – 2. ed. – Brasília : PNAE : CECANE-SC, 2012. 54 p. Disponível em: <a href="http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolarialimentacao-e-nutricao">http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolarialimentacao-e-nutricao</a>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE**

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília : PNAE : CECANE-SC, 2012. 56 p. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolarialimentacao-e-nutricao>

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Relatório do Grupo Técnico de Referências Nutricionais para o PNAE criado pela Portaria MEC nº 246 de 09 de agosto de 2006. Brasília: PNAE: CECANESC, 2012. 45 p. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacaoescolar-alimentacao-e-nutricao>

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Relatório do Grupo Técnico de Testes de Aceitabilidade nos alimentos do PNAE criado pela Portaria MEC nº 362 de 08 de dezembro de 2006. Brasília: PNAE: CECANE-SC, 2012. 45 p. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacaoescolar/alimentacao-escolar-alimentacao-e-nutricao>

BRASIL, Ministério do Emprego e Trabalho. Parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Portaria Nº 193, de 5/12/2006. Disponível em: [http://www.mte.gov.br/legislacao/portarias/2006/p\\_20061205\\_193.pdf](http://www.mte.gov.br/legislacao/portarias/2006/p_20061205_193.pdf).

FERREIRA, S. M. R. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo: Varela, 2002. 173 p.

KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Editora Varela, 2003.

PHILIPPI, S.T. Nutrição e Técnica Dietética. 3ª ed. São Paulo: Manole. 2014.

SILVA JR, E.A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 7ª. ed. atual São Paulo, SP: Varela, 2014.

VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: LGE, 2006.

VIEIRA, M.N.C.M.; JAPUR, C.C. Gestão da qualidade na produção de refeições. Editora: Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2012, 294p.

#### **Cronograma**

04/03 Apresentação do Programa Analítico da Disciplina. Dinâmica sobre Planejamento e gestão da UPR  
05/03 Atribuições do nutricionista no planejamento de cardápios. Ficha Técnica de Preparo (FTP).  
11/03 Cardápios, serviços e eventos  
12/03 Cardápio para instituições de educação infantil  
18/03 Discussão da Atividade sobre FTP  
19/03 Cardápios e serviços de refeições transportadas e alimentação do trabalhador  
25/03 Avaliação de cardápios: aceitação/pesquisa de satisfação  
26/03 Método AQPC  
01/04 Desperdício em UPR: resto-ingestão e sobras  
02/04 Desperdício em UPR: resto-ingestão e sobras  
08/04 Administração de recursos materiais: compras e estoque



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE**

09/04 VISITA TÉCNICA  
15/04 Administração de recursos materiais: compras e estoque  
16/04 Administração de recursos materiais: curva ABC  
22/04 SEMANA DO RESPIRO  
23/04 SEMANA DO RESPIRO  
29/04 FORMAÇÃO PEDAGÓGICA DOCENTE  
30/04 Administração de recursos materiais: controles  
06/05 PRIMEIRA PROVA  
07/05 Gestão de Custos em UPR  
13/05 Custos com matéria-prima  
14/05 Custos com Mão de Obra  
20/05 Custos gerais, custo total e preço da refeição  
21/05 TRABALHO PRÁTICO  
27/05 Custos gerais, custo total e preço da refeição  
28/05 Higiene na UAN e Controle integrado de vetores e pragas urbanas  
03/06 Sustentabilidade em UPR  
04/06 Planejamento Físico-funcional de UPR: introdução e recomendações gerais  
10/06 Planejamento Físico-funcional de UPR: ambiência  
11/06 FERIADO – Corpus Christi  
17/06 Planejamento Físico-funcional de UPR: dimensionamento dos setores  
18/06 Planejamento Físico-funcional de UPR: cálculos de setores e análise de projetos  
24/06 Planejamento Físico-funcional de UPR: montagem dos setores  
25/06 Planejamento Físico-funcional de UPR: montagem dos setores  
01/07 SEGUNDA PROVA  
02/07 Sistemas Informatizados para UPR  
08/07 Etiqueta e gastronomia aplicada à UPR  
09/07 APRESENTAÇÃO DO TRABALHO PRÁTICO  
15/07 PROVA FINAL

\*Este cronograma está sujeito a pequenos ajustes em caso de necessidade.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus:</b> Centro de Ciências da Saúde	
<b>Curso:</b> Nutrição			
<b>Departamento Responsável:</b> Educação Integrada em Saúde			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>			
<b>Docente responsável:</b> Daniela Alves Silva			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/8746390821689463">http://lattes.cnpq.br/8746390821689463</a>			
<b>Disciplina:</b> Planejamento e Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II		<b>Código:</b> DIS12497	
<b>Pré-requisito:</b> Planejamento e Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I		<b>Carga Horária Semestral:</b> 75	
<b>Créditos:</b> 4	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	45	30	-
<b>Ementa:</b> Introdução à Alimentação para Coletividade; Planejamento de Cardápio e Receituário Padrão; Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT; Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE; Gestão financeira e avaliação de Custos no Planejamento de Cardápios; Refeições transportadas; Serviços de alimentação eventuais. Gestão da qualidade em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN). Sustentabilidade em UAN. Gestão e Planejamento físico-funcional das UAN. Sistemas de gestão informatizados. Etiqueta e gastronomia.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>• Capacitar o aluno para o planejamento de alimentação para populações sadias e enfermas, enfatizando a qualidade, a higiene, a segurança alimentar, assim como a adequação das necessidades biológicas da população alvo</li><li>• Aplicar o Programa de Alimentação do Trabalhador e Programa de Alimentação Escolar no planejamento de cardápios</li><li>• Demonstrar como planejar e programar compras de materiais e o recebimento do mesmo em UAN nos diferentes contextos</li><li>• Demonstrar como calcular custos em UAN e o planejamento e aplicação de técnicas de controles de produção em UAN para coletividades sadias e enfermas nos seus diferentes contextos</li><li>• Demonstrar como realizar o planejamento físico-funcional de UAN</li><li>• Demonstrar a importância da sustentabilidade</li><li>• Apresentar a aplicação da etiqueta e gastronomia em UAN</li></ul>			
<b>Conteúdo Programático</b>			
1. PLANEJAMENTO E GESTÃO DAS UNIDADES DE PRODUTORAS DE REFEIÇÕES 2. PLANEJAMENTO E AVALIAÇÃO DE CARDÁPIOS Atribuições do nutricionista relacionadas ao planejamento de cardápio Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT			



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

Refeição transportada Avaliação qualitativa das preparações do cardápio – AQPC Aceitação e desperdício de alimentos 3. GESTÃO DE RECURSOS MATERIAIS EM UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÃO Previsão de gêneros Controle de estoque Análise de estoque – níveis de estoque e curva ABC 5. GESTÃO DE CUSTOS EM UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÃO Classificação dos tipos de custos existentes Cálculo de custos e preço da refeição 6. PLANEJAMENTO FÍSICO-FUNCIONAL DA UPR 7. HIGIENE NA UAN. CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS 8. SUSTENTABILIDADE EM UAN 9. SISTEMAS INFORMATIZADOS 10. ETIQUETA E GASTRONOMIA EM UPR
<b>Metodologia</b> Aulas expositivas e dialogadas com utilização dos recursos de quadro e data show. Emprego de metodologias ativas no ensino. Resolução de exercícios, discussão de artigos, trabalhos práticos e visitas técnicas.
<b>Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem</b> 2 Provas – 60% (30 % cada) Exercícios e discussões – 10 % Participação em aula – 5% Trabalhos Práticos – 25 %
<b>Bibliografia básica</b> ABREU, Edeli Simioni; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição. 5ª ed. São Paulo: Metha, 2013. PROENÇA, Rosanna Pacheco da Costa. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis: UFSC, 2008, 221p. SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. Planejamento Físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012, 288p. SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo, SP: Roca, 3ª edição, 2014. TEICHMANN, Ione Mendes. Cardápios: Técnicas e Criatividade. 7 ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009.
<b>Bibliografia complementar</b> BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Manual de orientação para a alimentação escolar na educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e na educação de jovens e adultos / [organizadores Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos...et al.] – 2. ed. - Brasília : PNAE : CECANE-SC, 2012. 48 p. Disponível em: <a href="http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolarialimentacao-e-nutricao">http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolarialimentacao-e-nutricao</a>  BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Manual de orientação sobre a alimentação escolar para 80 portadores de diabetes, hipertensão, doença celíaca, fenilcetonúria e intolerância a lactose / [organizadores Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos...[et al.] – 2. ed. – Brasília : PNAE : CECANE-SC, 2012. 54 p. Disponível em: <a href="http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolarialimentacao-e-nutricao">http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolarialimentacao-e-nutricao</a>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE**

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade no Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília : PNAE : CECANE-SC, 2012. 56 p. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolarialimentacao-e-nutricao>

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Relatório do Grupo Técnico de Referências Nutricionais para o PNAE criado pela Portaria MEC nº 246 de 09 de agosto de 2006. Brasília: PNAE: CECANESC, 2012. 45 p. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacaoescolar-alimentacao-e-nutricao>

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Relatório do Grupo Técnico de Testes de Aceitabilidade nos alimentos do PNAE criado pela Portaria MEC nº 362 de 08 de dezembro de 2006. Brasília: PNAE: CECANE-SC, 2012. 45 p. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacaoescolar/alimentacao-escolar-alimentacao-e-nutricao>

BRASIL, Ministério do Emprego e Trabalho. Parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Portaria Nº 193, de 5/12/2006. Disponível em: [http://www.mte.gov.br/legislacao/portarias/2006/p\\_20061205\\_193.pdf](http://www.mte.gov.br/legislacao/portarias/2006/p_20061205_193.pdf).

FERREIRA, S. M. R. Controle da qualidade em sistemas de alimentação coletiva I. São Paulo: Varela, 2002. 173 p.

KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Editora Varela, 2003.

PHILIPPI, S.T. Nutrição e Técnica Dietética. 3ª ed. São Paulo: Manole. 2014.

SILVA JR, E.A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 7ª. ed. atual São Paulo, SP: Varela, 2014.

VAZ, C. S. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília: LGE, 2006.

VIEIRA, M.N.C.M.; JAPUR, C.C. Gestão da qualidade na produção de refeições. Editora: Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2012, 294p.

#### **Cronograma**

04/03 Apresentação do Programa Analítico da Disciplina. Dinâmica sobre Planejamento e gestão da UPR  
05/03 Atribuições do nutricionista no planejamento de cardápios. Ficha Técnica de Preparo (FTP).  
11/03 Cardápios, serviços e eventos  
12/03 Cardápio para instituições de educação infantil  
18/03 Discussão da Atividade sobre FTP  
19/03 Cardápios e serviços de refeições transportadas e alimentação do trabalhador  
25/03 Avaliação de cardápios: aceitação/pesquisa de satisfação  
26/03 Método AQPC  
01/04 Desperdício em UPR: resto-ingestão e sobras  
02/04 Desperdício em UPR: resto-ingestão e sobras  
08/04 Administração de recursos materiais: compras e estoque



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE**

09/04 VISITA TÉCNICA  
15/04 Administração de recursos materiais: compras e estoque  
16/04 Administração de recursos materiais: curva ABC  
22/04 SEMANA DO RESPIRO  
23/04 SEMANA DO RESPIRO  
29/04 FORMAÇÃO PEDAGÓGICA DOCENTE  
30/04 Administração de recursos materiais: controles  
06/05 PRIMEIRA PROVA  
07/05 Gestão de Custos em UPR  
13/05 Custos com matéria-prima  
14/05 Custos com Mão de Obra  
20/05 Custos gerais, custo total e preço da refeição  
21/05 TRABALHO PRÁTICO  
27/05 Custos gerais, custo total e preço da refeição  
28/05 Higiene na UAN e Controle integrado de vetores e pragas urbanas  
03/06 Sustentabilidade em UPR  
04/06 Planejamento Físico-funcional de UPR: introdução e recomendações gerais  
10/06 Planejamento Físico-funcional de UPR: ambiência  
11/06 FERIADO – Corpus Christi  
17/06 Planejamento Físico-funcional de UPR: dimensionamento dos setores  
18/06 Planejamento Físico-funcional de UPR: cálculos de setores e análise de projetos  
24/06 Planejamento Físico-funcional de UPR: montagem dos setores  
25/06 Planejamento Físico-funcional de UPR: montagem dos setores  
01/07 SEGUNDA PROVA  
02/07 Sistemas Informatizados para UPR  
08/07 Etiqueta e gastronomia aplicada à UPR  
09/07 APRESENTAÇÃO DO TRABALHO PRÁTICO  
15/07 PROVA FINAL

\*Este cronograma está sujeito a pequenos ajustes em caso de necessidade.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus:</b> Maruípe	
<b>Curso:</b> Nutrição			
<b>Departamento Responsável:</b> Educação Integrada em Saúde - DEIS			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>			
<b>Docente responsável:</b> Daniela Alves Silva – Érica Aguiar Moraes – Erika Madeira Moreira da Silva – Geralda Gillian Silva Sena – Jackline Freitas Brilhante de São José			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/7312236100095931">http://lattes.cnpq.br/7312236100095931</a> ; <a href="http://lattes.cnpq.br/4500097888842757">http://lattes.cnpq.br/4500097888842757</a> ; <a href="http://lattes.cnpq.br/9686717495086118">http://lattes.cnpq.br/9686717495086118</a> ; <a href="http://lattes.cnpq.br/8746390821689463">http://lattes.cnpq.br/8746390821689463</a> ; <a href="http://lattes.cnpq.br/3303337023124129">http://lattes.cnpq.br/3303337023124129</a>			
<b>Disciplina:</b> Estágio Curricular em Unidades de Alimentação e Nutrição			<b>Código:</b> DIS 12502
<b>Pré-requisito:</b> Todas as disciplinas até o 7º período			<b>Carga Horária Semestral:</b> 240h
<b>Créditos:</b> 8	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	-	-	240
<b>Ementa:</b> Características da Unidade de Alimentação e Nutrição. Planejamento em Unidade de Alimentação e Nutrição. Organização e funcionamento. Administração de Recursos Físicos. Administração de Recursos Humanos. Administração de Material. Administração Financeira. Avaliação e Controle. Higiene e Segurança do Trabalho.			
<b>Objetivos Específicos:</b>			
1. Capacitar o aluno para o desenvolvimento de funções técnicas e administrativas inerentes ao processo produtivo em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, estimulando o desenvolvimento de seu potencial crítico.			
<b>Conteúdo Programático:</b>			
1. Apresentação ao local de estágio/formalização do estágio e reconhecimento da UAN 2. Acompanhamento inicial das etapas de produção da UAN junto ao Nutricionista responsável 3. Análise crítica da edificação e montagem da UAN 4. Organização e Gerenciamento de RH (plantões / escalas / seleções) 5. Organização e Gerenciamento de RH (rotinas higiene / segurança / roteiros de atividades) 6. Planejamento de cardápios, avaliação e adequação ao PAT 7. Acompanhamento e análise dos processos de planejamento de refeições, compras e controle de estoque			





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

8. Levantamento e análise dos sistemas de controle de qualidade
9. Acompanhamento e análise dos procedimentos de controle higiênicos sanitário das instalações e alimentos
10. Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
11. Serviços especiais: atividades de planejamento de cardápios especiais e testes de receitas
12. Avaliação da aceitação de preparações

**Metodologia:**

Antes do início do estágio, o aluno terá uma reunião com seu professor orientador designado. Nesta, serão abordadas questões como comportamento, assiduidade, pró-atividade e questões relacionadas aos documentos necessários para o início do estágio. Frequentemente, o aluno terá reuniões com seu orientador, na Universidade e no campo de estágio. O professor estará em contato com o profissional nutricionista no campo de estágio para avaliar o aluno, informar sobre as atividades a serem executadas, entre outros.

**Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem :**

O processo de avaliação dar-se-á por meio de visitas aos campos de estágio, reuniões frequentes com os professores orientadores e a avaliação dada por meio do profissional nutricionista na unidade de estágio. As notas serão dadas por meio da avaliação do comprometimento do aluno, assiduidade, pró-atividade, conhecimento técnico e comportamento. Serão consideradas também Notas atribuídas aos Relatório de Estágio e ao Projeto, desenvolvido durante a disciplina.

**Bibliografia básica :**

1. ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 4ª Ed. São Paulo: Metha, 2011, 352p.
2. MEZZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação – Planejamento e Administração. São Paulo, Ed. Manole, 5ª ed., 2006, 432p.
3. SILVA JR, E.A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6. ed. atual São Paulo, SP: Varela, 2010, 625p.

**Bibliografia complementar:**

1. FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.
2. SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 304p., 2012.
3. TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 219p., 2010.
4. PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. 1. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2006. 221 p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

**Cronograma:**

**1ª TURMA:** 17/02/2020 a 31/03/2020

<b>Data</b>	<b>Atividade</b>
14/02	Reunião UFES
17/fev	Apresentação ao local de estágio/formalização do estágio e reconhecimento da UAN
18/fev	Acompanhamento inicial das etapas de produção da UAN junto ao Nutricionista responsável
19/fev	Acompanhamento inicial das etapas de produção da UAN junto ao Nutricionista responsável
20/fev	Análise crítica da edificação e montagem da UAN
23/fev	Análise crítica da edificação e montagem da UAN Reunião com orientador na Unidade
27/fev	Organização e Gerenciamento de RH (plantões / escalas / seleções)
28/fev	Organização e Gerenciamento de RH (rotinas higiene / segurança / roteiros de atividades)
02/mar	Organização e Gerenciamento de RH (treinamento técnico)
03/mar	Planejamento de cardápios, avaliação e adequação ao PAT
04/mar	Planejamento de cardápios, avaliação e adequação ao PAT
05/mar	Acompanhamento e análise dos processos de planejamento de refeições, compras e controle de estoque
06/mar	Levantamento e análise dos sistemas de controle de qualidade Reunião com orientador na Unidade
09/mar	Levantamento e análise dos sistemas de controle de qualidade
10/mar	Acompanhamento e análise dos procedimentos de controle higiênico-sanitário das instalações e alimentos
11/mar	Acompanhamento e análise dos procedimentos de controle higiênico-sanitário das instalações e alimentos. Reunião com orientador na Unidade
12/mar	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
13/mar	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
16/mar	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
17/mar	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
18/mar	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
19/mar	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
20/mar	Reunião com orientador na Unidade



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE**

23/mar	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
24/mar	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
25/mar	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
26/mar	Serviços especiais: atividades de planejamento de cardápios especiais e testes de receitas
27/mar	Serviços especiais: atividades de planejamento de cardápios especiais e testes de receitas
30/mar	Avaliação da aceitação de preparações
31/mar	Reunião com orientador na Unidade – Apresentação e ou/Discussão do Projeto desenvolvido

**OBS:** As datas de entrega devem respeitar o termino do ciclo de estágio e/ou em comum acordo com o orientador de estágio.

**2ª TURMA:** 02/04/2020 a 19/05/2020

Data	Atividade
------	-----------



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

14/02	Reunião UFES
02/abr	Apresentação ao local de estágio/formalização do estágio e reconhecimento da UAN
03/abr	Acompanhamento inicial das etapas de produção da UAN junto ao Nutricionista responsável
06/abr	Acompanhamento inicial das etapas de produção da UAN junto ao Nutricionista responsável
07/abr	Análise crítica da edificação e montagem da UAN
08/abr	Análise crítica da edificação e montagem da UAN Reunião com orientador na Unidade
09/abr	Organização e Gerenciamento de RH (plantões / escalas / seleções)
13/abr	Organização e Gerenciamento de RH (rotinas higiene / segurança / roteiros de atividades)
14/abr	Organização e Gerenciamento de RH (treinamento técnico)
15/abr	Planejamento de cardápios, avaliação e adequação ao PAT
16/abr	Planejamento de cardápios, avaliação e adequação ao PAT
17/abr	Acompanhamento e análise dos processos de planejamento de refeições, compras e controle de estoque
27/abr	Levantamento e análise dos sistemas de controle de qualidade Reunião com orientador na Unidade
28/abr	Levantamento e análise dos sistemas de controle de qualidade
29/abr	Acompanhamento e análise dos procedimentos de controle higiênico-sanitário das instalações e alimentos
30/abr	Acompanhamento e análise dos procedimentos de controle higiênico-sanitário das instalações e alimentos. Reunião com orientador na Unidade
02/mai	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
03/mai	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
04/mai	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
05/mai	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
06/mai	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
07/mai	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
08/mai	Reunião com orientador na Unidade
11/mai	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
12/mai	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
13/mai	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE**

	distribuição
14/mai	Serviços especiais: atividades de planejamento de cardápios especiais e testes de receitas
15/mai	Serviços especiais: atividades de planejamento de cardápios especiais e testes de receitas
18/mai	Avaliação da aceitação de preparações
19/mai	Reunião com orientador na Unidade – Apresentação e ou/Discussão do Projeto desenvolvido

**OBS:** As datas de entrega devem respeitar o termino do ciclo de estágio e/ou em comum acordo com o orientador de estágio.

**3ª TURMA: 21/05/2020 a 03/07/2020**

<b>Data</b>	<b>Atividade</b>
14/02	Reunião UFES
21/mai	Apresentação ao local de estágio/formalização do estágio e reconhecimento da UAN
22/mai	Acompanhamento inicial das etapas de produção da UAN junto ao Nutricionista responsável
25/mai	Acompanhamento inicial das etapas de produção da UAN junto ao Nutricionista responsável
26/mai	Análise crítica da edificação e montagem da UAN
	Análise crítica da edificação e montagem da UAN
27/mai	Reunião com orientador na Unidade



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

28/mai	Organização e Gerenciamento de RH (plantões / escalas / seleções)
29/mai	Organização e Gerenciamento de RH (rotinas higiene / segurança / roteiros de atividades)
01/jun	Organização e Gerenciamento de RH (treinamento técnico)
02/jun	Planejamento de cardápios, avaliação e adequação ao PAT
03/jun	Planejamento de cardápios, avaliação e adequação ao PAT
04/jun	Acompanhamento e análise dos processos de planejamento de refeições, compras e controle de estoque
05/jun	Levantamento e análise dos sistemas de controle de qualidade Reunião com orientador na Unidade
08/jun	Levantamento e análise dos sistemas de controle de qualidade
09/jun	Acompanhamento e análise dos procedimentos de controle higiênico-sanitário das instalações e alimentos
10/jun	Acompanhamento e análise dos procedimentos de controle higiênico-sanitário das instalações e alimentos. Reunião com orientador na Unidade
15/jun	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
16/jun	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
17/jun	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
18/jun	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
19/jun	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
22/jun	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
23/jun	Reunião com orientador na Unidade
24/jun	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
25/jun	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
26/jun	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
29/jun	Serviços especiais: atividades de planejamento de cardápios especiais e testes de receitas
30/jun	Serviços especiais: atividades de planejamento de cardápios especiais e testes de receitas
01/jul	Avaliação da aceitação de preparações
02/jul	Avaliação da aceitação de preparações
03/jul	Reunião com orientador na Unidade – Apresentação e ou/Discussão do Projeto desenvolvido



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE**

**OBS:** As datas de entrega devem respeitar o termino do ciclo de estágio e/ou em comum acordo com o orientador de estágio.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus:</b> Maruípe	
<b>Curso:</b> Nutrição			
<b>Departamento Responsável:</b> Educação Integrada em Saúde - DEIS			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>			
<b>Docente responsável:</b> Daniela Alves Silva – Érica Aguiar Moraes – Erika Madeira Moreira da Silva – Geralda Gillian Silva Sena – Jackline Freitas Brilhante de São José			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/7312236100095931">http://lattes.cnpq.br/7312236100095931</a> ; <a href="http://lattes.cnpq.br/4500097888842757">http://lattes.cnpq.br/4500097888842757</a> ; <a href="http://lattes.cnpq.br/9686717495086118">http://lattes.cnpq.br/9686717495086118</a> ; <a href="http://lattes.cnpq.br/8746390821689463">http://lattes.cnpq.br/8746390821689463</a> ; <a href="http://lattes.cnpq.br/3303337023124129">http://lattes.cnpq.br/3303337023124129</a>			
<b>Disciplina:</b> Estágio Curricular em Unidades de Alimentação e Nutrição			<b>Código:</b> DIS 12502
<b>Pré-requisito:</b> Todas as disciplinas até o 7º período			<b>Carga Horária Semestral:</b> 240h
<b>Créditos:</b> 8	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	-	-	240
<b>Ementa:</b> Características da Unidade de Alimentação e Nutrição. Planejamento em Unidade de Alimentação e Nutrição. Organização e funcionamento. Administração de Recursos Físicos. Administração de Recursos Humanos. Administração de Material. Administração Financeira. Avaliação e Controle. Higiene e Segurança do Trabalho.			
<b>Objetivos Específicos:</b>			
1. Capacitar o aluno para o desenvolvimento de funções técnicas e administrativas inerentes ao processo produtivo em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, estimulando o desenvolvimento de seu potencial crítico.			
<b>Conteúdo Programático:</b>			
1. Apresentação ao local de estágio/formalização do estágio e reconhecimento da UAN 2. Acompanhamento inicial das etapas de produção da UAN junto ao Nutricionista responsável 3. Análise crítica da edificação e montagem da UAN 4. Organização e Gerenciamento de RH (plantões / escalas / seleções) 5. Organização e Gerenciamento de RH (rotinas higiene / segurança / roteiros de atividades) 6. Planejamento de cardápios, avaliação e adequação ao PAT 7. Acompanhamento e análise dos processos de planejamento de refeições, compras e controle de estoque			





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

8. Levantamento e análise dos sistemas de controle de qualidade
9. Acompanhamento e análise dos procedimentos de controle higiênicos sanitário das instalações e alimentos
10. Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
11. Serviços especiais: atividades de planejamento de cardápios especiais e testes de receitas
12. Avaliação da aceitação de preparações

**Metodologia:**

Antes do início do estágio, o aluno terá uma reunião com seu professor orientador designado. Nesta, serão abordadas questões como comportamento, assiduidade, pró-atividade e questões relacionadas aos documentos necessários para o início do estágio. Frequentemente, o aluno terá reuniões com seu orientador, na Universidade e no campo de estágio. O professor estará em contato com o profissional nutricionista no campo de estágio para avaliar o aluno, informar sobre as atividades a serem executadas, entre outros.

**Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem :**

O processo de avaliação dar-se-á por meio de visitas aos campos de estágio, reuniões frequentes com os professores orientadores e a avaliação dada por meio do profissional nutricionista na unidade de estágio. As notas serão dadas por meio da avaliação do comprometimento do aluno, assiduidade, pró-atividade, conhecimento técnico e comportamento. Serão consideradas também Notas atribuídas aos Relatório de Estágio e ao Projeto, desenvolvido durante a disciplina.

**Bibliografia básica :**

1. ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 4ª Ed. São Paulo: Metha, 2011, 352p.
2. MEZZOMO, I. B. Os Serviços de Alimentação – Planejamento e Administração. São Paulo, Ed. Manole, 5ª ed., 2006, 432p.
3. SILVA JR, E.A. da. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 6. ed. atual São Paulo, SP: Varela, 2010, 625p.

**Bibliografia complementar:**

1. FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.
2. SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 304p., 2012.
3. TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCANTINI, T. M. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 219p., 2010.
4. PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. 1. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2006. 221 p.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

**Cronograma:**

**1ª TURMA:** 17/02/2020 a 31/03/2020

<b>Data</b>	<b>Atividade</b>
14/02	Reunião UFES
17/fev	Apresentação ao local de estágio/formalização do estágio e reconhecimento da UAN
18/fev	Acompanhamento inicial das etapas de produção da UAN junto ao Nutricionista responsável
19/fev	Acompanhamento inicial das etapas de produção da UAN junto ao Nutricionista responsável
20/fev	Análise crítica da edificação e montagem da UAN
23/fev	Análise crítica da edificação e montagem da UAN Reunião com orientador na Unidade
27/fev	Organização e Gerenciamento de RH (plantões / escalas / seleções)
28/fev	Organização e Gerenciamento de RH (rotinas higiene / segurança / roteiros de atividades)
02/mar	Organização e Gerenciamento de RH (treinamento técnico)
03/mar	Planejamento de cardápios, avaliação e adequação ao PAT
04/mar	Planejamento de cardápios, avaliação e adequação ao PAT
05/mar	Acompanhamento e análise dos processos de planejamento de refeições, compras e controle de estoque
06/mar	Levantamento e análise dos sistemas de controle de qualidade Reunião com orientador na Unidade
09/mar	Levantamento e análise dos sistemas de controle de qualidade
10/mar	Acompanhamento e análise dos procedimentos de controle higiênico-sanitário das instalações e alimentos
11/mar	Acompanhamento e análise dos procedimentos de controle higiênico-sanitário das instalações e alimentos. Reunião com orientador na Unidade
12/mar	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
13/mar	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
16/mar	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
17/mar	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
18/mar	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
19/mar	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
20/mar	Reunião com orientador na Unidade



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

23/mar	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
24/mar	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
25/mar	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
26/mar	Serviços especiais: atividades de planejamento de cardápios especiais e testes de receitas
27/mar	Serviços especiais: atividades de planejamento de cardápios especiais e testes de receitas
30/mar	Avaliação da aceitação de preparações
31/mar	Reunião com orientador na Unidade – Apresentação e ou/Discussão do Projeto desenvolvido

**OBS:** As datas de entrega devem respeitar o termino do ciclo de estágio e/ou em comum acordo com o orientador de estágio.

**2ª TURMA:** 02/04/2020 a 19/05/2020

Data	Atividade
14/02	Reunião UFES
02/abr	Apresentação ao local de estágio/formalização do estágio e reconhecimento da UAN
03/abr	Acompanhamento inicial das etapas de produção da UAN junto ao Nutricionista responsável
06/abr	Acompanhamento inicial das etapas de produção da UAN junto ao Nutricionista responsável
07/abr	Análise crítica da edificação e montagem da UAN
08/abr	Análise crítica da edificação e montagem da UAN Reunião com orientador na Unidade
09/abr	Organização e Gerenciamento de RH (plantões / escalas / seleções)
13/abr	Organização e Gerenciamento de RH (rotinas higiene / segurança / roteiros de atividades)
14/abr	Organização e Gerenciamento de RH (treinamento técnico)
15/abr	Planejamento de cardápios, avaliação e adequação ao PAT
16/abr	Planejamento de cardápios, avaliação e adequação ao PAT
17/abr	Acompanhamento e análise dos processos de planejamento de refeições, compras e controle de estoque
27/abr	Levantamento e análise dos sistemas de controle de qualidade Reunião com orientador na Unidade
28/abr	Levantamento e análise dos sistemas de controle de qualidade
29/abr	Acompanhamento e análise dos procedimentos de controle higiênico-sanitário das instalações e alimentos
30/abr	Acompanhamento e análise dos procedimentos de controle higiênico-sanitário das instalações e alimentos. Reunião com orientador na Unidade
02/mai	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

	distribuição
03/mai	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
04/mai	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
05/mai	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
06/mai	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
07/mai	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
08/mai	Reunião com orientador na Unidade
11/mai	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
12/mai	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
13/mai	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
14/mai	Serviços especiais: atividades de planejamento de cardápios especiais e testes de receitas
15/mai	Serviços especiais: atividades de planejamento de cardápios especiais e testes de receitas
18/mai	Avaliação da aceitação de preparações
19/mai	Reunião com orientador na Unidade – Apresentação e ou/Discussão do Projeto desenvolvido

**OBS:** As datas de entrega devem respeitar o termino do ciclo de estágio e/ou em comum acordo com o orientador de estágio.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

3ª TURMA: 21/05/2020 a 03/07/2020

Data	Atividade
14/02	Reunião UFES
21/mai	Apresentação ao local de estágio/formalização do estágio e reconhecimento da UAN
22/mai	Acompanhamento inicial das etapas de produção da UAN junto ao Nutricionista responsável
25/mai	Acompanhamento inicial das etapas de produção da UAN junto ao Nutricionista responsável
26/mai	Análise crítica da edificação e montagem da UAN
27/mai	Análise crítica da edificação e montagem da UAN Reunião com orientador na Unidade
28/mai	Organização e Gerenciamento de RH (plantões / escalas / seleções)
29/mai	Organização e Gerenciamento de RH (rotinas higiene / segurança / roteiros de atividades)
01/jun	Organização e Gerenciamento de RH (treinamento técnico)
02/jun	Planejamento de cardápios, avaliação e adequação ao PAT
03/jun	Planejamento de cardápios, avaliação e adequação ao PAT
04/jun	Acompanhamento e análise dos processos de planejamento de refeições, compras e controle de estoque
05/jun	Levantamento e análise dos sistemas de controle de qualidade Reunião com orientador na Unidade
08/jun	Levantamento e análise dos sistemas de controle de qualidade
09/jun	Acompanhamento e análise dos procedimentos de controle higiênico-sanitário das instalações e alimentos
10/jun	Acompanhamento e análise dos procedimentos de controle higiênico-sanitário das instalações e alimentos. Reunião com orientador na Unidade
15/jun	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
16/jun	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
17/jun	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
18/jun	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
19/jun	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE**

	distribuição
22/jun	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
23/jun	Reunião com orientador na Unidade
24/jun	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
25/jun	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
26/jun	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
29/jun	Serviços especiais: atividades de planejamento de cardápios especiais e testes de receitas
30/jun	Serviços especiais: atividades de planejamento de cardápios especiais e testes de receitas
01/jul	Avaliação da aceitação de preparações
02/jul	Avaliação da aceitação de preparações
03/jul	Reunião com orientador na Unidade – Apresentação e ou/Discussão do Projeto desenvolvido

**OBS:** As datas de entrega devem respeitar o termino do ciclo de estágio e/ou em comum acordo com o orientador de estágio.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus:</b> Maruípe	
<b>Curso:</b> Nutrição			
<b>Departamento Responsável:</b> Educação Integrada em Saúde - DEIS			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>			
<b>Docente responsável:</b> Erika Madeira Moreira da Silva			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/7312236100095931">http://lattes.cnpq.br/7312236100095931</a>			
<b>Disciplina:</b> Análise Sensorial de Alimentos			<b>Código:</b> DIS 12518
<b>Pré-requisito:</b> Tecnologia dos Alimentos			<b>Carga Horária Semestral:</b> 45 h
<b>Créditos:</b> 3	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	45	-	-
<b>Ementa:</b> Importância, objetivos e aplicação da análise sensorial de alimentos. Propriedades sensoriais dos alimentos. Fatores que afetam a avaliação sensorial. Métodos clássicos de avaliação sensorial. Técnicas experimentais em análise sensorial. Montagem, organização e operação de um experimento de avaliação sensorial. Seleção e treinamento de provadores. Novas ferramentas em análise sensorial.			
<b>Objetivos Específicos:</b>			
1. Conhecer e distinguir as diferentes técnicas de análise sensorial; Selecionar técnicas sensoriais adequadas aos diferentes propósitos de investigações.			
<b>Conteúdo Programático :</b>			
1. Introdução ao estudo da Análise Sensorial de Alimentos			
1.1. Conceitos fundamentais e aplicações da Análise Sensorial de Alimentos			
1.2. Objetivos da Análise Sensorial de Alimentos			
1.3. Fatores que influenciam na avaliação sensorial			
1.4. <i>Layout</i> e regras de condução da avaliação sensorial			
1.5. Critérios para a escolha da metodologia de análise sensorial			
1.6. Testes de reconhecimento de aromas, odores e gostos			



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

2. Testes de preferência/discriminatórios
  - 2.1. Comparação pareada
  - 2.2. Ordenação
  - 2.3. Comparação múltipla
  - 2.4. Duo-trio
  - 2.5. Triangular
  - 2.6. Análise dos dados
3. Testes de aceitação
  - 3.1. Escala hedônica
  - 3.2. Escala de atitude
  - 3.3. Escala do ideal
  - 3.4. A utilização de testes cegos e testes informados
  - 3.5. Análise dos dados
4. Grupo de foco
5. Testes descritivos tradicionais: ADQ (análise descritiva quantitativa)
6. Inovações em testes descritivos: CATA (*check-all-that-apply*)

**Metodologia:**

METODOLOGIA

AULAS TEÓRICAS: expositivas e dialogadas.

AULAS PRÁTICAS: experimentos em laboratório e discussões em grupo.

RECURSOS DIDÁTICOS:

AULAS TEÓRICAS: quadro, computador e data show.

AULAS PRÁTICAS: laboratório, roteiro e exercícios de aulas práticas.

**Critérios/Processo de avaliação da aprendizagem :**

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de da participação ativa dos alunos, com a elaboração dos relatórios técnicos das práticas e da apresentação do trabalho final.

**Bibliografia básica :**

1. DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 4. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2013. 531 p.
2. MINIM, V. P. R. [Ed.]. Análise sensorial: estudos com consumidores. 3. ed. rev. e ampl. Viçosa, MG: Editora UFV, 2013. 332 p.
3. CHAVES, J. B. P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2005. 91 p. (Cadernos didáticos. Ciências exatas e tecnológicas ; 33).





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

**Bibliografia complementar :**

1. PALERMO, J.R. Análise sensorial: fundamentos e métodos. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2015. 158 p.
2. MEILGAARD, M.; CIVILLE, G.V.; CARR, B. T. Sensory evaluation techniques. 4th ed. Boca Raton: CRC Press: Taylor & Francis, 2007. 448 p.
3. CAMPOS, F.P.; NUSSIO, C.M.B.; NUSSIO, L.G. Métodos de análise de alimentos. Piracicaba, SP: Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz, 2004. 135 p.
4. ALMEIDA, T.C.A. (Ed.). Avanços em análise sensorial= Avances en análisis sensorial. São Paulo: Varela, 1999. 286 p.
5. LAWLESS, H. T.; HEYMANN, H. Sensory evaluation of food: principles and practices. 2nd ed. New York, N.Y.: Springer, 2010. xxiii, 596 p. (Food science texts series).

**Cronograma\*:**

03/03/20 - Introdução ao estudo da Análise Sensorial de Alimentos  
10/03/20 – Aula prática: testes de reconhecimento de aromas, odores e gostos  
17/03/20 - Aula teórica: testes de preferência e discriminatórios  
24/03/20 - Aula prática: teste de comparação pareada  
31/03/20 - Aula prática: teste de comparação múltipla  
07/04/20 - Aula prática: teste de ordenação  
14/04/20 – Aula prática: teste duo-trio  
28/04/20 – Aula prática: teste triangular  
05/05/20 - Aula teórica: análise dos dados e elaboração do relatório técnico  
12/05/20 - Aula teórica: testes afetivos  
19/05/20 - Aula prática: teste cego e informado utilizando escala hedônica para atributos específicos  
26/05/20 - Aula prática: teste de aceitação utilizando escala de atitude  
02/06/20 - Aula prática: teste de aceitação utilizando escala do ideal  
09/06/20 - Aula teórica: análise dos dados e elaboração do relatório técnico  
16/06/20 - Aula prática: Grupo de foco  
23/06/20 \_Aula teórica: testes descritivos ADQ e CATA  
30/06/20 – Trabalho final da disciplina  
10/07/20 – Término do período letivo

\*Cronograma sujeito à modificações.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus:</b> Maruípe	
<b>Curso:</b> Nutrição			
<b>Departamento Responsável:</b> Educação Integrada em Saúde - DEIS			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>			
<b>Docente responsável:</b> Erika Madeira Moreira da Silva			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/7312236100095931">http://lattes.cnpq.br/7312236100095931</a>			
<b>Disciplina:</b> Análise Sensorial de Alimentos			<b>Código:</b> DIS 12518
<b>Pré-requisito:</b> Tecnologia dos Alimentos			<b>Carga Horária Semestral:</b> 45 h
<b>Créditos:</b> 3	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	45	-	-
<b>Ementa:</b> Importância, objetivos e aplicação da análise sensorial de alimentos. Propriedades sensoriais dos alimentos. Fatores que afetam a avaliação sensorial. Métodos clássicos de avaliação sensorial. Técnicas experimentais em análise sensorial. Montagem, organização e operação de um experimento de avaliação sensorial. Seleção e treinamento de provadores. Novas ferramentas em análise sensorial.			
<b>Objetivos Específicos:</b>			
1. Conhecer e distinguir as diferentes técnicas de análise sensorial; Selecionar técnicas sensoriais adequadas aos diferentes propósitos de investigações.			
<b>Conteúdo Programático :</b>			
1. Introdução ao estudo da Análise Sensorial de Alimentos			
1.1. Conceitos fundamentais e aplicações da Análise Sensorial de Alimentos			
1.2. Objetivos da Análise Sensorial de Alimentos			
1.3. Fatores que influenciam na avaliação sensorial			
1.4. <i>Layout</i> e regras de condução da avaliação sensorial			
1.5. Critérios para a escolha da metodologia de análise sensorial			
1.6. Testes de reconhecimento de aromas, odores e gostos			



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

2. Testes de preferência/discriminatórios
  - 2.1. Comparação pareada
  - 2.2. Ordenação
  - 2.3. Comparação múltipla
  - 2.4. Duo-trio
  - 2.5. Triangular
  - 2.6. Análise dos dados
3. Testes de aceitação
  - 3.1. Escala hedônica
  - 3.2. Escala de atitude
  - 3.3. Escala do ideal
  - 3.4. A utilização de testes cegos e testes informados
  - 3.5. Análise dos dados
4. Grupo de foco
5. Testes descritivos tradicionais: ADQ (análise descritiva quantitativa)
6. Inovações em testes descritivos: CATA (*check-all-that-apply*)

**Metodologia:**

METODOLOGIA

AULAS TEÓRICAS: expositivas e dialogadas.

AULAS PRÁTICAS: experimentos em laboratório e discussões em grupo.

RECURSOS DIDÁTICOS:

AULAS TEÓRICAS: quadro, computador e data show.

AULAS PRÁTICAS: laboratório, roteiro e exercícios de aulas práticas.

**Critérios/Processo de avaliação da aprendizagem :**

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de da participação ativa dos alunos, com a elaboração dos relatórios técnicos das práticas e da apresentação do trabalho final.

**Bibliografia básica :**

1. DUTCOSKY, S. D. Análise sensorial de alimentos. 4. ed. rev. e ampl. Curitiba: Champagnat, 2013. 531 p.
2. MINIM, V. P. R. [Ed.]. Análise sensorial: estudos com consumidores. 3. ed. rev. e ampl. Viçosa, MG: Editora UFV, 2013. 332 p.
3. CHAVES, J. B. P. Métodos de diferença em avaliação sensorial de alimentos e bebidas. 3. ed. Viçosa, MG: Ed. UFV, 2005. 91 p. (Cadernos didáticos. Ciências exatas e tecnológicas ; 33).



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

**Bibliografia complementar :**

1. PALERMO, J.R. Análise sensorial: fundamentos e métodos. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2015. 158 p.
2. MEILGAARD, M.; CIVILLE, G.V.; CARR, B. T. Sensory evaluation techniques. 4th ed. Boca Raton: CRC Press: Taylor & Francis, 2007. 448 p.
3. CAMPOS, F.P.; NUSSIO, C.M.B.; NUSSIO, L.G. Métodos de análise de alimentos. Piracicaba, SP: Fundação de Estudos Agrários Luiz de Queiroz, 2004. 135 p.
4. ALMEIDA, T.C.A. (Ed.). Avanços em análise sensorial= Avances en análisis sensorial. São Paulo: Varela, 1999. 286 p.
5. LAWLESS, H. T.; HEYMANN, H. Sensory evaluation of food: principles and practices. 2nd ed. New York, N.Y.: Springer, 2010. xxiii, 596 p. (Food science texts series).

**Cronograma\*:**

03/03/20 - Introdução ao estudo da Análise Sensorial de Alimentos  
10/03/20 – Aula prática: testes de reconhecimento de aromas, odores e gostos  
17/03/20 - Aula teórica: testes de preferência e discriminatórios  
24/03/20 - Aula prática: teste de comparação pareada  
31/03/20 - Aula prática: teste de comparação múltipla  
07/04/20 - Aula prática: teste de ordenação  
14/04/20 – Aula prática: teste duo-trio  
28/04/20 – Aula prática: teste triangular  
05/05/20 - Aula teórica: análise dos dados e elaboração do relatório técnico  
12/05/20 - Aula teórica: testes afetivos  
19/05/20 - Aula prática: teste cego e informado utilizando escala hedônica para atributos específicos  
26/05/20 - Aula prática: teste de aceitação utilizando escala de atitude  
02/06/20 - Aula prática: teste de aceitação utilizando escala do ideal  
09/06/20 - Aula teórica: análise dos dados e elaboração do relatório técnico  
16/06/20 - Aula prática: Grupo de foco  
23/06/20 \_Aula teórica: testes descritivos ADQ e CATA  
30/06/20 – Trabalho final da disciplina  
10/07/20 – Término do período letivo

\*Cronograma sujeito à modificações.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Maruípe	
Curso: Enfermagem e Obstetrícia			
Departamento Responsável: Departamento de Educação Integrada em Saúde			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Fabiano Kenji Haraguchi			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/7280084109670510">http://lattes.cnpq.br/7280084109670510</a>			
Disciplina: Nutrição e Dietética		Código: DIS05032	
Pré-requisito: FSI0 5021 – Bioquímica e Biofísica		Carga Horária Semestral: 45	
Créditos: 3	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	45	0	0
<b>Ementa:</b> Identificar as necessidades nutricionais no ciclo vital. Caracterizar os diversos tipos de alimentos. Identificar o perfil nutricional de uma população. Relacionar e analisar a importância da nutrição/alimentação para a saúde e bem estar de indivíduos e grupos, levando em consideração os aspectos sociais, biológicos e culturais. Relacionar os problemas nutricionais mais prevalentes e seus determinantes. Identificar a função e fontes dos nutrientes nos alimentos e a necessidade de suplementação alimentar em diferentes situações de risco nutricional. Relacionar as recomendações nutricionais para a saúde e bem estar dos indivíduos e grupos humanos. Identificar o papel da enfermagem no cuidado nutricional individual e coletivo, no âmbito hospitalar e na atenção básica de saúde. Associar as modificações na alimentação às necessidades individuais nos diferentes ciclos da vida e no processo saúde-doença.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
1. Analisar as necessidades nutricionais no ciclo vital para nortear as ações de enfermagem.			



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

**Conteúdo Programático**

1. Conceitos Básicos em Nutrição:  
Introdução à Nutrição: Alimentação x Nutrição;  
Nutrientes essenciais, não essenciais e condicionalmente essenciais;
2. Metabolismo Energético  
Metabolismo basal, Gasto energético total: componentes do gasto energético e cálculo das necessidades estimadas de energia;
3. Macronutrientes: carboidratos, proteínas e lipídeos:  
Definição, estrutura, classificação, fontes alimentares;  
Metabolismo e funções;  
Recomendações;
4. Fibras Alimentares: classificação, funções, metabolismo, fontes e recomendações;
5. Micronutrientes: vitaminas e minerais  
Definição, estrutura, classificação, fontes alimentares;  
Metabolismo e funções;  
Recomendações;
6. Suporte nutricional  
Nutrição Enteral e Parenteral
7. Guia alimentar Para a População Brasileira

**Metodologia**

Aulas expositivas, estudos dirigidos e grupos de discussão. Utilização de multimídia, livros didáticos e artigos científicos.

**Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem**

A avaliação do aprendizado será realizada por meio de duas avaliações escritas e atividades complementares (estudos dirigidos, trabalhos, seminários entre outros).

- Provas escritas = 8 pontos (1ª Prova = 4 pontos/ 2ª Prova =4 pontos)

- Atividades complementares = 2 pontos

OBS: Alunos não matriculados na disciplina não poderão fazer as avaliações escritas (provas), exceto se a avaliação ocorrer antes do período de reajuste da matrícula.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

**Bibliografia básica** (indicar um mínimo de três obras disponíveis na biblioteca e que deem conta de todo o conteúdo programático a ser desenvolvido)

1. MAHAN, L.K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. São Paulo: Roca, 2005
2. CARDOSO, M.A. Nutrição e Metabolismo – Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
3. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2011

**Bibliografia complementar** (indicar um mínimo de cinco obras disponíveis na biblioteca e que deem conta de complementar e oferecer oportunidades de aprofundamento de todo o conteúdo programático a ser desenvolvido)

1. SHILS, M.E.; SHIKE, M. Nutrição moderna na saúde e na doença. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009.
2. WHITNEY, E; ROLFES, S.R. Nutrição 1 - Entendendo os Nutrientes 1 ed. Cengage Learning.
3. LEHNINGER A.L. Princípios de Bioquímica. 5 ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.
4. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, S. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2008.
5. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível para download.
6. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. Vol 1 e 2. São Paulo: Ed. Atheneu, 2009

**Cronograma**

**DATA**

**Assunto**

05/03/20	Apresentação da disciplina; calendário de provas; distribuição de pontos. Introdução à disciplina
12/03/20	Metabolismo Energético
19/03/20	Metabolismo Energético / Introdução aos Carboidratos
26/03/20	Carboidratos e fibras
02/04/20	Proteínas
09/04/20	Proteínas
16/04/20	<b>1ª PROVA</b>
23/04/20	Recesso – Semana do respiro



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE**

30/04/20	Lipídeos
07/05/20	Lipídeos
14/05/20	Vitaminas e Minerais
21/05/20	Vitaminas e Minerais
28/05/20	Suporte nutricional
04/06/20	Guia Alimentar para a população brasileira
11/05/20	<b>Feriado Corpus Christi</b>
18/05/20	Guia Alimentar para a população brasileira
25/05/20	Guia Alimentar para a população brasileira
02/07/20	<b>2ª PROVA</b>
09/07/20	<b>Entrega dos trabalhos</b>
16/07/20	<b>PROVA FINAL</b>

**Obs:** mudanças no cronograma poderão ocorrer em virtude de alterações no Calendário Acadêmico ou motivo de força maior.





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Maruípe	
Curso: Enfermagem e Obstetrícia			
Departamento Responsável: Departamento de Educação Integrada em Saúde			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Fabiano Kenji Haraguchi			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/7280084109670510">http://lattes.cnpq.br/7280084109670510</a>			
Disciplina: Nutrição e Dietética		Código: DIS05032	
Pré-requisito: FSI0 5021 – Bioquímica e Biofísica		Carga Horária Semestral: 45	
Créditos: 3	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	45	0	0
<b>Ementa:</b> Identificar as necessidades nutricionais no ciclo vital. Caracterizar os diversos tipos de alimentos. Identificar o perfil nutricional de uma população. Relacionar e analisar a importância da nutrição/alimentação para a saúde e bem estar de indivíduos e grupos, levando em consideração os aspectos sociais, biológicos e culturais. Relacionar os problemas nutricionais mais prevalentes e seus determinantes. Identificar a função e fontes dos nutrientes nos alimentos e a necessidade de suplementação alimentar em diferentes situações de risco nutricional. Relacionar as recomendações nutricionais para a saúde e bem estar dos indivíduos e grupos humanos. Identificar o papel da enfermagem no cuidado nutricional individual e coletivo, no âmbito hospitalar e na atenção básica de saúde. Associar as modificações na alimentação às necessidades individuais nos diferentes ciclos da vida e no processo saúde-doença.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
1. Analisar as necessidades nutricionais no ciclo vital para nortear as ações de enfermagem.			



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

**Conteúdo Programático**

1. Conceitos Básicos em Nutrição:  
Introdução à Nutrição: Alimentação x Nutrição;  
Nutrientes essenciais, não essenciais e condicionalmente essenciais;
2. Metabolismo Energético  
Metabolismo basal, Gasto energético total: componentes do gasto energético e cálculo das necessidades estimadas de energia;
3. Macronutrientes: carboidratos, proteínas e lipídeos:  
Definição, estrutura, classificação, fontes alimentares;  
Metabolismo e funções;  
Recomendações;
4. Fibras Alimentares: classificação, funções, metabolismo, fontes e recomendações;
5. Micronutrientes: vitaminas e minerais  
Definição, estrutura, classificação, fontes alimentares;  
Metabolismo e funções;  
Recomendações;
6. Suporte nutricional  
Nutrição Enteral e Parenteral
7. Guia alimentar Para a População Brasileira

**Metodologia**

Aulas expositivas, estudos dirigidos e grupos de discussão. Utilização de multimídia, livros didáticos e artigos científicos.

**Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem**

A avaliação do aprendizado será realizada por meio de duas avaliações escritas e atividades complementares (estudos dirigidos, trabalhos, seminários entre outros).

- Provas escritas = 8 pontos (1ª Prova = 4 pontos/ 2ª Prova =4 pontos)

- Atividades complementares = 2 pontos

OBS: Alunos não matriculados na disciplina não poderão fazer as avaliações escritas (provas), exceto se a avaliação ocorrer antes do período de reajuste da matrícula.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

**Bibliografia básica** (indicar um mínimo de três obras disponíveis na biblioteca e que deem conta de todo o conteúdo programático a ser desenvolvido)

1. MAHAN, L.K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. São Paulo: Roca, 2005
2. CARDOSO, M.A. Nutrição e Metabolismo – Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
3. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2011

**Bibliografia complementar** (indicar um mínimo de cinco obras disponíveis na biblioteca e que deem conta de complementar e oferecer oportunidades de aprofundamento de todo o conteúdo programático a ser desenvolvido)

1. SHILS, M.E.; SHIKE, M. Nutrição moderna na saúde e na doença. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009.
2. WHITNEY, E; ROLFES, S.R. Nutrição 1 - Entendendo os Nutrientes 1 ed. Cengage Learning.
3. LEHNINGER A.L. Princípios de Bioquímica. 5 ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.
4. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, S. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2008.
5. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível para download.
6. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. Vol 1 e 2. São Paulo: Ed. Atheneu, 2009

**Cronograma**

**DATA**

**Assunto**

05/03/20	Apresentação da disciplina; calendário de provas; distribuição de pontos. Introdução à disciplina
12/03/20	Metabolismo Energético
19/03/20	Metabolismo Energético / Introdução aos Carboidratos
26/03/20	Carboidratos e fibras
02/04/20	Proteínas
09/04/20	Proteínas
16/04/20	<b>1ª PROVA</b>
23/04/20	Recesso – Semana do respiro



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
**DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE**

30/04/20	Lipídeos
07/05/20	Lipídeos
14/05/20	Vitaminas e Minerais
21/05/20	Vitaminas e Minerais
28/05/20	Suporte nutricional
04/06/20	Guia Alimentar para a população brasileira
11/05/20	<b>Feriado Corpus Christi</b>
18/05/20	Guia Alimentar para a população brasileira
25/05/20	Guia Alimentar para a população brasileira
02/07/20	<b>2ª PROVA</b>
09/07/20	<b>Entrega dos trabalhos</b>
16/07/20	<b>PROVA FINAL</b>

**Obs:** mudanças no cronograma poderão ocorrer em virtude de alterações no Calendário Acadêmico ou motivo de força maior.