



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. N° 91):			
Docente responsável: Fabiano Kenji Haraguchi			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/7280084109670510			
Disciplina: Estágio Curricular em Nutrição Clínica			Código: DIS12501
Pré-requisito: Todas as disciplinas do Curso, inclusive optativas.			Carga Horária Semestral: 240 horas
Créditos: 8	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	-----	-----	240
Ementa: A disciplina propicia atividades práticas em hospitais e ambulatórios. Aborda a dietoterapia e a evolução clínica de pacientes com necessidades nutricionais específicas. Possibilita diagnosticar o estado nutricional, interpretar exames bioquímicos e promover atenção dietética individual baseada em diferentes patologias. Analisa e discute em grupo, casos clínicos com visão humanista, crítica e pautadas na ética profissional. Avalia as características técnicas e administrativas do local do estágio e sua influência no atendimento na área de saúde e nutrição clínica.			
Objetivos Específicos			
<ol style="list-style-type: none">1. Treinar o discente para a prática profissional em Nutrição Clínica.2. Favorecer, estimular o contato aluno/paciente.3. Integrar uma equipe interdisciplinar.			
Conteúdo Programático			
O conteúdo programático é definido com o campo de estágio e de acordo o Termo de Compromisso.			
Metodologia			



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

Ensino híbrido, com atividades práticas de ensino totalmente presenciais, supervisionadas pelos profissionais dos serviços concedentes do estágio;

Reuniões virtuais de orientação com docente do curso, através das ferramentas on-line utilizadas pela UFES :G-suite, conferenciaweb.rnp.br.

Procedimentos para segurança da saúde dos envolvidos segundo as normas estabelecidas pelas unidades concedentes do estágio.

Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem

Relatórios do orientador, do supervisor e do discente.

Bibliografia básica

1. SHILS, M.E. et al. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença. v. 1 e 2. 9ª ed. São Paulo: Manole, 2002.
2. L. KATHLEEN MAHAN, SYLVIA ESCOTT- STUMP. Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia 12º Ed. São Paulo: Elsevier, 2010, 1358 p.
3. CHEMIN, S.N; MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e dietoterapia. 1 ed. São Paulo: ROCA, 2007. 1168 p

Bibliografia complementar

1. ANCONA-LOPES, F. Nutrição e dietética na clínica pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2003.
2. CUPPARI, L. Guia de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/EPM – Nutrição Clínica no Adulto. São Paulo: Manole, 2002.
3. DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2003.
4. FAO/FAEA/WHO. Elementos traço na nutrição e saúde Humana. Ed. Roca, 1998.
5. ROBBINS, S. L. Fundamentos de patologia estrutural e funcional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.
6. CECIL et al. Tratado de Medicina Interna. 5 ed. Rio de Janeiro: Guanabara. 2002

Cronograma

As atividades são desenvolvidas nas unidades concedentes do estágio durante 6 semanas para cada ciclo.

1º Ciclo – 04/01/21 a 12/02/21 – totalizando 30 dias letivos

2º Ciclo – 18/02/21 a 31/03/21 – totalizando 30 dias letivos



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

3º Ciclo – 01/04/21 a 15/05/21 – totalizando 30 dias letivos

Atividades síncronas: 100%

Atividades assíncronas: 0%



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
FABIANO KENJI HARAGUCHI - SIAPE 1644302
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS
Em 25/01/2021 às 18:15

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/127012?tipoArquivo=O>

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA

O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
JOSE LUIZ MARQUES ROCHA - SIAPE 2887876
Chefe do Departamento de Educação Integrada em Saúde
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS
Em 04/02/2021 às 21:58

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/132793?tipoArquivo=O>



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 – DEIS			
Docente responsável: Ariane Dias de Amorim			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/8360082389333714			
Disciplina: Educação Intregada II		Código: DIS12487	
Pré-requisitos: Não possui pré-requisito		Carga Horária Semestral: 30h	
Créditos: 1	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercícios	Laboratório
	-	-	30
Ementa: 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.			
Objetivos Específicos: <ul style="list-style-type: none">• Despertar nos alunos a consciência dos valores da ciência nutricional oportunizando o desenvolvimento das competências pertinentes à nutrição básica.• Capacitar o aluno para desenvolver habilidades para a construção de estratégias de promoção da saúde.• Analisar o sistema de saúde em suas particularidades e relações com os processos sociais mais amplos que conformam o campo da saúde.• Entender a as práticas nutricionais e seus campos de estudos no Brasil, suas tendências e estudos atuais.• Conhecer e desenvolver a integralidade na educação em Nutrição. Identificar e integrar as estruturas básicas e propriedades gerais em comum das disciplinas do período. Identificar a aplicabilidade dos conteúdos à pratica do nutricionista.• Conhecer, acompanhar, dimensionar, interpretar e avaliar as necessidades do curso em um processo dinâmico na construção dos saberes integrados. Construir os eixos integradores do processo de aprendizagem vivenciado nas disciplinas.• Desenvolver habilidades na condução de grupos para a promoção do estilo de vida saudável.• Analisar o papel de Educação Nutricional enquanto instrumento de trabalho do profissional• Compreender a formação dos hábitos alimentares da população brasileira;• Analisar a relação nutricionista/clientela nas diferentes áreas de atuação do profissional;• Vivenciar as práticas educativas relacionadas à nutrição			



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

Conteúdo Programático:

- Determinantes das escolhas alimentares
- Nutrição Comportamental
- Nutrição e Mídia
- Dietas da Moda
- Estratégias Nutricionais e Doenças Crônicas
- Imunidade, ansiedade e transtornos alimentares
- Cenário Pandemia de Covid-19
- Alimentação Cardioprotetora
- Novas Resoluções CFN (PICS - Resolução nº 679; Fitoterapia - (Resolução nº 680); Acupuntura (Resolução nº 681)
- Agrotóxico, Alimentos Orgânicos e Agroecologia
- Guias Alimentares
- Segurança Alimentar e Nutricional
- Estratégia inovadora para reduzir o consumo de alimentos ultraprocessados
- Prevenção da obesidade nos diferentes ciclos da vida
- Nutrição na Atenção Básica

Metodologia:

As aulas serão expositivas e dialogadas, estimulando, contudo, a participação dos alunos durante a exposição do conteúdo, através de perguntas formuladas à turma, questionamentos, exercícios, seminários e problematização. Como recursos audiovisuais, serão utilizados: projetor conectado a um computador para exposição do conteúdo teórico, quadro branco, pincéis e caixinha de som. Em relação às tecnologias de informação e comunicação (TIC's), será utilizada a plataforma Google Classroom para consulta de aulas, google meet, google forms, materiais de apoio e complementares, exercícios, vídeos, dentre outros que tornarem-se necessários durante o transcurso da disciplina. No Google Classroom os alunos deverão procurar pela disciplina "Educação Integrada em Nutrição II - 2020/II" 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. A avaliação dos exercícios constará de avaliação, por parte do professor, da participação e presença do aluno durante a atividade, bem como seu desempenho na solução das tarefas propostas.

Seminários (S) 1, 2 e 3: 3,0 cada

Atividades (A) 1, 2 e 3: 3,0 cada

Participação apresentação e discussão de artigos e documentários (P): 1,00

Trabalho Prático (T): 3,00

Nota Final: $(S1 + S2 + S3) / 3 + (A1 + A2 + A3) / 3 + P + T$



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

Bibliografia básica:

- MAHAN, L.K.; ARLIN, M.T. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 10 ed. Sao Paulo: Roca, 2002.
- HELMAN, Cecil G. Cultura, saúde e doença. Traduzido por Claudia Buchweitz; Pedro M Garcez. 4. ed. Porto Alegre: ARTMED, 2006.
- AIRES MM. Fisiologia Básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2008.
- NUNES, M. A. A. et al. Transtornos alimentares e obesidade. Barueri: Manole, 2005
- 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.
- SERRA, G.M.A. E SANTOS, E.M. Saúde e mídia na construção da obesidade e do corpo perfeito. Ciência e Saúde Coletiva, 8(3): 691-701, 2003. 2.
- LIRA, A.G et al. Uso de redes sociais, influência da mídia e insatisfação com a imagem corporal de adolescentes brasileiras. J. bras. psiquiatr., 66(3), 2017. 3.
- LESSER, L.I et al. Outdoor advertising, obesity, and soda consumption: a cross-sectional study. BMC Public Health, 13:20, 2013. 5. WHO/FAO. Diet, Nutrition and the prevention of chronic diseases. Report of a Joint WHO/FAO Consultation. (WHO Technical Report Series, 916). Geneva: WHO/FAO, 2003. Capítulo 4 6.
- RANGELOV N, SUGGS S. Using Strategic Social Marketing to Promote Healthy Nutrition and Physical Activity Behaviors to Parents and Children in Switzerland: The Development of FAN. Public Health Communication & Marketing. Volume 8, Winter 2015. 7.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Alimentação cardioprotetora: manual de orientações para profissionais de saúde da atenção básica. Brasília, 2018. 11.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Desmistificando dúvidas sobre alimentação e nutrição, Brasília, 2016
- SUPERALIMENTOS. Podcast Joio e o trigo. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=4cAd4QsEgwl&t=83s>. 13. Monteiro, C. A et al. The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing. Public Health Nutrition, 21(1): 5-17, 2017.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Instrutivo. Metodologia de trabalho em grupos para ações de alimentação e nutrição na atenção básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2016.



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

CRONOGRAMA – EDU II – 2020/2

Segunda feira: 08:00 às 10:00h

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

Link para as aulas síncronas: enviado pelo grupo da disciplina

Data	Aula	Conteúdo previsto	CH on line
04/02	1	Apresentação da turma e do cronograma da disciplina. Introdução à Alimentação Saudável / Determinantes das escolhas alimentares e a construção dos comportamentos alimentares / nutrição comportamental Atividade em grupo determinantes das escolhas alimentares e nutrição comportamental	2
11/02	2	Nutrição e mídia / Influência da mídia nos comportamentos alimentares e prevenção de doenças crônicas não transmissíveis. Apresentação atividade em grupo determinantes das escolhas alimentares e nutrição comportamental	2
18/02	3	Aplicação questionário dietas da moda (A1)* Resenha Documentário “O Peso das Dietas” e “food choices” **	-
25/02	4	Dietas da Moda e Estratégias Nutricionais Apresentação do seminário Estratégias Nutricionais (S1). Apresentação questionário dietas da moda (A1)	2
04/03	5	Nutrição e Alimentação - Imunidade/ Ansiedade/ Transtornos Alimentares (S1) Contexto Pandemia Covid-19 Aplicação do trabalho Prático (S2) **	-
11/03	6	- Estratégia de marketing social para promover a alimentação saudável e prática de atividade física. - Alimentação Cardioprotetora – Ministério da Saúde Discussão questionário, estudo dirigido e artigo.	2
18/03	7	Novas Resoluções do CFN Apresentação e discussão dos grupos -PICS (Resolução nº 679) -Fitoterapia (Resolução nº 680) -Acupuntura (Resolução nº 681) (A2)	2
25/03	8	Pesquisa sobre consumo de alimentos orgânicos e agroecológicos. Tendência de consumo de produtos processados e ultraprocessados ** (A3)	-
01/04	9	Nutrição e Alimentação - Imunidade/ Ansiedade/ Transtornos Alimentares Apresentação Trabalho Prático (S2)	2
08/04		Agrotóxico alimentos orgânicos e Agroecologia: Produzindo alimentos	-



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

	10	suficientes e saudáveis de maneira sustentável. Documentário Brasil Orgânico Aplicação questionário sobre material e documentário		
15/04	11	Guias alimentares e contexto atual Apresentação seminário - (Guia alimentar para população brasileira ; Guia Alimentar para vegetarianos; Guia Alimentar em tempos de Covid-19) (S3)		2
22/04	12	Segurança Alimentar e Nutricional e Soberania Alimentar. Segurança alimentar e nutricional no Brasil em tempos de pandemia de covid-19: resultados, retrocessos e resistência. Estratégia inovadora para reduzir o consumo de alimentos ultraprocessados e prevenir a obesidade nos diferentes ciclos da vida Aplicação do trabalho Prático (T) **		-
29/04	13	Segurança Alimentar e Nutricional e Soberania Alimentar. Segurança alimentar e nutricional no Brasil em tempos de pandemia de covid-19: resultados, retrocessos e resistência. Estratégia inovadora para reduzir o consumo de alimentos ultraprocessados e prevenir a obesidade nos diferentes ciclos da vida Aplicação do trabalho Prático (T) **		-
06/05	14	Potencialidades e desafios da nutrição no âmbito da atenção básica a saúde. Apresentação Atividade em grupo Metodologia de trabalho em grupos para ações de alimentação e nutrição na atenção básica.		2
13/05	15	Apresentação da atividade de pesquisa (A3) Apresentação Final - Trabalho Prático (T)		2
17 a 21		Provas finais referentes ao segundo semestre letivo especial de 2020.		

**Atividades em grupo

Carga horária síncrona (on line) total: 16h

Carga horária assíncrona total: 7h

Carga horária exercício/laboratório: 7h

Carga horária total da disciplina ministrada: 30h



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

Observações importantes:

Considerando o Ensino-Aprendizagem Remoto Temporário e Emergencial – Earte, aprovado pela Resolução Nº 30/2020:

1. Atividades síncronas e assíncronas poderão ser gravadas pelo(s) docente(s) para utilização restrita aos fins a que se destina aquela disciplina específica, facultando-se ao aluno seu direito de não ser gravado ou filmado, mediante expressa manifestação;
2. Haverá durante a própria transmissão das atividades síncronas, o alerta escrito e verbal de que é proibida a utilização daquelas imagens sem expressa autorização (BORDAS, 2020).
3. 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;
4. Esta disciplina não prevê atividades substitutivas.

Prof^ª. Ariane Dias de Amorim

UFES - CCS – DEIS

E-mail: arianediasnut@gmail.com



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
ARIANE DIAS DE AMORIM - SIAPE 1301727
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS
Em 26/01/2021 às 11:18

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/127244?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
JOSE LUIZ MARQUES ROCHA - SIAPE 2887876
Chefe do Departamento de Educação Integrada em Saúde
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS
Em 04/02/2021 às 21:58

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/132794?tipoArquivo=O>



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 – DEIS			
Docente responsável: Ariane Dias de Amorim			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/8360082389333714			
Disciplina: Educação Intregada III		Código: DIS12496	
Pré-requisitos: Não possui pré-requisito		Carga Horária Semestral: 30h	
Créditos: 1	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercícios	Laboratório
	-	-	30
Ementa: 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.			
Objetivos Específicos: <ul style="list-style-type: none">• Conhecer e desenvolver a integralidade na educação em Nutrição. Identificar e integrar as estruturas básicas e propriedades gerais em comum das disciplinas do período. Identificar a aplicabilidade dos conteúdos à pratica do nutricionista.• Despertar nos alunos a consciência dos valores da ciência nutricional oportunizando o desenvolvimento das competências pertinentes à nutrição básica.• Capacitar o aluno para desenvolver habilidades para a construção de estratégias de promoção da saúde.• Analisar o sistema de saúde em suas particularidades e relações com os processos sociais mais amplos que conformam o campo da saúde.• Entender a as práticas nutricionais e seus campos de estudos no Brasil, suas tendências e estudos atuais.• Conhecer e desenvolver a integralidade na educação em Nutrição. Identificar e integrar as estruturas básicas e propriedades gerais em comum das disciplinas do período. Identificar a aplicabilidade dos conteúdos à pratica do nutricionista.• Conhecer, acompanhar, dimensionar, interpretar e avaliar as necessidades do curso em um processo dinâmico na construção dos saberes integrados. Construir os eixos integradores do processo de aprendizagem vivenciado nas disciplinas.• Desenvolver habilidades na condução de grupos para a promoção do estilo de vida saudável.			



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

Conteúdo Programático:

- Concepções de saúde e doença. Pesquisas na área de nutrição e saúde.
- Nutrição nas redes Sociais. Utilização de tecnologias nas ações de educação alimentar e nutricional.
- Nutrição, fertilidade e gravidez
- Formação, ética e transformações tecnológicas
- Nutrição formação, ética e transformações tecnológicas
- Nutrição e Teleatendimento (atendimento consultas online)
- Nutrição no SUS
- Nutrição, Microbiota e doenças crônicas
- Novas Resoluções CFN (PICS - Resolução nº 679; Fitoterapia - (Resolução nº 680); Acupuntura (Resolução nº 681)
- A utilização de plantas alimentícias não convencionais (PANC) para promoção da alimentação saudável
- Evidências em Nutrição no Transtorno do Espectro Autista
- Alimentação e Nutrição na Prevenção do Câncer
- Desafios para o Planejamento de Refeições saudáveis e sustentáveis. Contexto de Pandemia de Covid-19
- Cuidados Nutricionais na Transição para o Vegetarianismo. Inovação, Empreendedorismo, marketing e nutrição. Estratégias nutricionais

Metodologia:

As aulas serão expositivas e dialogadas, estimulando, contudo, a participação dos alunos durante a exposição do conteúdo, através de perguntas formuladas à turma, questionamentos, exercícios, seminários e problematização. Como recursos audiovisuais, serão utilizados: projetor conectado a um computador para exposição do conteúdo teórico, quadro branco, pincéis e caixinha de som.

Em relação às tecnologias de informação e comunicação (TIC's), será utilizada a plataforma Google Classroom para consulta de aulas, google meet, google forms, materiais de apoio e complementares, exercícios, vídeos, dentre outros que tornarem-se necessários durante o transcurso da disciplina. No Google Classroom os alunos deverão procurar pela disciplina "Educação Integrada em Nutrição III - 2020/II" 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. A avaliação dos exercícios constará de avaliação, por parte do professor, da participação e presença do aluno durante a atividade, bem como seu desempenho na solução das



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

tarefas propostas.

Seminários (S) 1, 2 e 3: 3,0 cada

Atividades (A) 1, 2 e 3: 3,0 cada

Participação apresentação e discussão de artigos e documentários (P): 1,00

Trabalho Prático Final (T): 3,00

Nota Final: $(S1 + S2 + S3) / 3 + (A1 + A2 + A3) / 3 + P + T$

Bibliografia básica:

- MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause- Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 12 ed. São Paulo: Elsevier, 2010.
- SILVA, S.M.C.S; MURA, J.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2011
- NOBREGA, F.J. Distúrbios da Nutrição: na infância e na adolescência. Rio de Janeiro: Revinter, 1998
- GUYTON, A.C.; HALL, J.E. Tratado de fisiologia médica. 12 ed. Rio de Janeiro : Elsevier, 2011.

Bibliografia complementar:

- MATTOS, R.A.de; PINHEIRO, R.(Org.). Cuidado: as fronteiras da integralidade. 4. ed. Rio de Janeiro: IMS/UERJ: CEPESC: ABRASCO, 2008. 321 p.
- 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.
- 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.
- 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.
- DOUGLAS, C.R. Fisiologia aplicada à nutrição 2 ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2006.
- VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. KARKOW, F.J.
- Tratado de Metabolismo Humano. 1 ed. Rio de Janeiro: Rúbio, 2010. LEHNINGER A.L. Princípios de Bioquímica. 5 ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.
- LINDEN, Sônia. Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino. 2. ed. rev. São Paulo: Varela, 2011. 156 p. ISBN 9788577590179 (broch.)
- 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.)
- 7. Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. A Sindemia Global da Obesidade, Desnutrição e Mudanças Climáticas – Relatório da Comissão The Lancet. Alimentando Políticas. 2019. Disponível em: https://alimentandopoliticas.org.br/wp-content/uploads/2019/08/idecthe_lancet-sumario_executivo-baixa.pdf .
- 18. Seminário: A Sindemia Global da Obesidade, Desnutrição e Mudanças Climáticas. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=m0yiGQDODTM&t=3s>.



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

CRONOGRAMA – EDU III – 2020/2

Segunda feira: 10:00 às 12:00h

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

Link para as aulas síncronas: enviado pelo grupo da disciplina

Data	Aula	Conteúdo previsto	CH on line
04/02	1	Apresentação da turma e do cronograma da disciplina. Introdução concepções de saúde e doença. Pesquisas na àrea de nutrição e saúde. Atividade em grupo	2
11/02	2	Nutrição nas redes Sociais. Utilização de tecnologias nas ações de educação alimentar e nutricional. Apresentação atividade em grupo Atividade prática Nutricionistas nas redes sociais	2
18/02	3	Elaboração do trabalho Nutricionistas nas redes sociais (S1)** Reponder questionários Documentários “Forks Over Knifes” e sobre Seminário de Sindemia Global da obesidade, desnutrição e mudanças climáticas.	-
25/02	4	Nutrição, fertilidade e gravidez (Nutricionista Convidada)	2
04/03	5	Formação, ética e transformações tecnológicas Entrevista - formação, ética e transformações tecnológicas Teleatendimento (atendimento consultas online) Entrevista – teleatendimento (atendimento consultas online) / Contexto pandemia de covid-19 Nutrição no sus Entrevista - nutrição no sus (S2)**	-
11/03	6	Nutrição, Microbiota e doenças crônicas Apresentação de Artigos (A1)	2
18/03	7	Novas Resoluções do CFN Apresentação e discussão dos grupos -PICS (Resolução nº 679) -Fitoterapia (Resolução nº 680) -Acupuntura (Resolução nº 681) (A2)	2
25/03	8	Pesquisa “A utilização de plantas alimentícias não convencionais (PANC) para promoção da alimentação saudável “ ** (A3)	-
01/04	9	Evidências em Nutrição no Transtorno do Espectro Autista	2



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

		Alimentação e Nutrição na Prevenção do Câncer Apresentação de artigos		
08/04	10	Desafios para o Planejamento de Refeições saudáveis e sustentáveis Contexto de Pandemia de Covid-19 Aplicação questionário sobre material Elaboração material confeccionado		-
15/04	11	Cuidados Nutricionais na Transição para o Vegetarianismo Apresentação seminário (S3) Apresentação (A3)		2
22/04	12	Inovação, Empreendedorismo, marketing e nutrição. Estratégias nutricionais Aplicação do trabalho Prático – (T)		-
29/04	13	Inovação, Empreendedorismo, marketing e nutrição. Estratégias nutricionais Aplicação e elaboração do trabalho Prático – (T)		-
06/05	14	Apresentação Nutricionistas nas redes sociais (S1) Apresentação (S2)		2
13/05	15	Apresentação Final - Trabalho Prático (T)		2
17 a 21		Provas finais referentes ao segundo semestre letivo especial de 2020.		

****Atividades em grupo**

Carga horária síncrona (on line) total: 16h

Carga horária assíncrona total: 7h

Carga horária exercício/laboratório: 7h

Carga horária total da disciplina ministrada: 30h



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

Observações importantes:

Considerando o Ensino-Aprendizagem Remoto Temporário e Emergencial – Earte, aprovado pela Resolução Nº 30/2020:

1. Atividades síncronas e assíncronas poderão ser gravadas pelo(s) docente(s) para utilização restrita aos fins a que se destina aquela disciplina específica, facultando-se ao aluno seu direito de não ser gravado ou filmado, mediante expressa manifestação;
2. Haverá durante a própria transmissão das atividades síncronas, o alerta escrito e verbal de que é proibida a utilização daquelas imagens sem expressa autorização (BORDAS, 2020).
3. 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;
4. Esta disciplina não prevê atividades substitutivas.

Prof^ª. Ariane Dias de Amorim

UFES - CCS – DEIS

E-mail: arianediasnut@gmail.com



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
ARIANE DIAS DE AMORIM - SIAPE 1301727
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS
Em 26/01/2021 às 11:18

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/127245?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
JOSE LUIZ MARQUES ROCHA - SIAPE 2887876
Chefe do Departamento de Educação Integrada em Saúde
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS
Em 04/02/2021 às 21:58

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/132795?tipoArquivo=O>



Universidade Federal do Espírito Santo
Pró-Reitoria de Graduação

APÊNDICE A – Orientações para o preenchimento dos Planos de Ensino no Portal do Professor

Plano de Ensino - EART			
Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: MARÚPE	
Curso: NUTRIÇÃO			
Departamento Responsável: DEPTO. EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE			
Data de aprovação (Art. Nº 91):			
DOCENTE PRINCIPAL: CAROLINA PERIM DE FARIA			
Qualificação/link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/5520843899835735			
Disciplina: EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL		Código: DIS12482	
Período: 2020-2		Turma: 1	
Pré-requisito:		Carga Horária Semestral: 60H	
Créditos:	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	45H	15H	
Ementa: História e fundamentos da epidemiologia. Processo saúde-doença e as Medidas de prevenção e promoção da saúde. Medida da saúde coletiva: mortalidade, morbidade; incidência e prevalência. Fontes de dados. Indicadores e Índices de Saúde. Transições demográfica, epidemiológica e nutricional. Os desenhos de estudos epidemiológicos: estudos ecológicos, estudos observacionais transversais, estudos longitudinais, estudos de intervenção, estudos observacionais caso/controle. Testes diagnósticos: Sensibilidade, especificidade e valores preditivos. Vigilância em Saúde: epidemiológica e nutricional. Diagnósticos de saúde e nutrição da população.			
Objetivos Específicos: <ol style="list-style-type: none">1. Relacionar a importância e os objetivos da epidemiologia para o cuidado nutricional de populações;2. Identificar e analisar os componentes do processo saúde-doença;3. Aplicar o método epidemiológico para definir e medir a ocorrência do processo saúde-doença nas populações;4. Descrever e analisar, na perspectiva demográfica, epidemiológica e nutricional, as características da população brasileira;5. Relacionar e criticar desenhos de estudos epidemiológicos que descrevem problemas da realidade de saúde e nutrição de grupos populacionais;6. Identificar e analisar a importância e os objetivos da vigilância epidemiológica e nutricional no planejamento em saúde.			
Conteúdo Programático: Unidade 1: Introdução à Epidemiologia <ol style="list-style-type: none">1.1 Aspectos históricos, conceitos e objetivos da epidemiologia			



1.2 Epidemiologia como instrumento para o planejamento em saúde e nutrição

Unidade 2: Medindo Saúde e Doença

2.1. Definindo Saúde e Doença

2.2. Medindo a ocorrência das doenças: morbidade, mortalidade, prevalência, incidência e risco

2.3. Abordagem Descritiva em Epidemiologia – Variáveis de tempo, lugar e pessoa.

Unidade 3: Sistema de Informação e Vigilância em saúde

3.1. Indicadores e Sistemas de Informação no Brasil

3.2. Vigilância Epidemiológica, Sanitária e Nutricional: conceito, objetivos e atividades

Unidade 4: Estudos epidemiológicos

4.1. Causalidade em Epidemiologia.

4.2. Estudos ecológicos, transversais, de coorte, caso-controle e de intervenção

4.3. Testes diagnósticos: Sensibilidade e especificidade

Metodologia:

Considerando as limitações devidas ao COVID-19 e as resoluções nº 30/2020, 31/2020, 56/2020 do CEPE-UFES, a disciplina será ministrada utilizando metodologia síncrona (50%) e assíncrona (50%).

Durante os períodos síncronos (terças-feiras de 14-16h) a disciplina será baseada em metodologia expositiva associada ao conceito de aula dialogada e sala de aula invertida.

Durante os períodos assíncronos serão realizadas atividades de leitura dirigida, resenhas, apreciação de cursos-módulos em outras plataformas, desenvolvimento de estudo epidemiológico e exercícios de fixação.

Critérios / Processo de avaliação da aprendizagem:

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio das seguintes atividades:

- Exercícios que deverão ser postados na plataforma. Espera-se que o estudante demonstre apreensão e emprego do conteúdo discutido em aula e do material bibliográfico recomendado. (40% da nota final).

- Apresentação de artigo em dupla ou trio. Será fornecido um roteiro para preparação da apresentação (20% da nota final);

- Produção de um seminário sobre assunto relacionado à epidemiologia nutricional ou de doenças e agravos, destacando a situação atual no mundo e no Brasil, com dados atualizados (40% da nota final). Serão dadas orientações para organização e apresentação. O trabalho deverá ser feito em grupo

A nota final do aluno será o somatório das notas obtidas nas atividades.

Bibliografia Básica:

1. BONITA, R.; BEAGLEHOLE, R.; KJELLSTROM, T. *Epidemiologia Básica*. 2 ed. São Paulo: Santos, 2013.

2. ROUQUAYROL, M. Z; SILVA, M. G. C. *Epidemiologia & Saúde*. 7 ed. Rio de Janeiro: Medbook, 2013.

3. KAC, G. et al. *Epidemiologia Nutricional*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2007. (Coleção conceitos fundamentais) ISBN 9788532634467 (broch):



Bibliografia Complementar:

1. MEDRONHO, R. A.; BLOCH, K. V.; LUIZ, R.R.; WERNECK, G. L. (Ed.). Epidemiologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2009
2. ALMEIDA FILHO, N; BARRETO, M L. *Epidemiologia & saúde: fundamentos, métodos, aplicações*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012.
3. BENSEÑOR, I. M.; LOTUFO, P.A. *Epidemiologia: abordagem prática*. São Paulo: Servier, 2005.
4. ROTHMAN, K. J.; GREENLAND, Sander; LASH, T. L. *Epidemiologia moderna*. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.
5. FLETCHER, Robert H.; FLETCHER, Suzanne W.; FLETCHER, Grant S. *Epidemiologia clínica: elementos essenciais*. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2014. xv, 280 p.

Observações:

1. S = Atividade Síncrona / A = Atividade Assíncrona.
2. Todos os trabalhos escritos entregues ou apresentações devem seguir as normas ABNT adotadas pela Ufes.
3. Atividades síncronas e assíncronas poderão ser gravadas pelo(s) docente(s) para utilização restrita aos fins a que se destina aquela disciplina específica, facultando-se ao aluno seu direito de não ser gravado ou filmado, mediante expressa manifestação.
4. Haverá durante a própria transmissão das atividades síncronas, o alerta escrito e verbal de que é proibida a utilização daquelas imagens sem expressa autorização (BORDAS, 2020).

Cronograma:

Data	Conteúdo	Obs.
02-Fev	- Apresentação da disciplina, cronograma e atividades - S - Aspectos históricos, conceitos e objetivos da Epidemiologia Clássica – S - Epidemiologia nutricional - S Leitura e fichamento do artigo (atividade assíncrona): ALMEIDA FILHO, Naomar de. Bases históricas da Epidemiologia. Cadernos de Saúde Pública , v. 2, n. 3, p. 304-311, 1986.	
09-Fev	- Processo Saúde e Doença - S - Medidas de prevenção de doenças e promoção da saúde - S - Vídeo – (atividade assíncrona) – 2h	
16-Fev	Feriado	
23-Fev	- Abordagem Descritiva em Epidemiologia – Variáveis de tempo, lugar e pessoa - S - Exercícios (atividade assíncrona)	
02-Mar	- Medidas de ocorrência das doenças (Incidência e Prevalência) - S - Orientações para apresentação de artigo científico/cronograma de apresentação - S - Exercícios (atividade assíncrona)	
09-Mar	- Medidas de ocorrência das doenças (Morbidade e Mortalidade) - S - Apresentação de artigo (1 e 2) – Prevalência e Incidência - S - Exercícios (atividade assíncrona)	
16-Mar	- Sistemas de Informação em Saúde no Brasil - S	



Universidade Federal do Espírito Santo
Pró-Reitoria de Graduação

23-Mar	<ul style="list-style-type: none">- Pesquisa web – Indicadores e Sistemas de Informação em Saúde no Brasil – S- Coleta de dados – indicadores selecionados (atividade assíncrona)	
30-Mar	<ul style="list-style-type: none">- Causalidade em Epidemiologia - S- Tipos de Estudo - S- Estudos transversais / Estudos Ecológicos - S- Coleta de dados – indicadores selecionados (atividade assíncrona)	
06-Abr	<ul style="list-style-type: none">- Apresentação de artigo (3 e 4) – Estudos transversais e ecológicos- Estudos de coorte - S- Estudos Caso-controle – S- Coleta de dados – indicadores selecionados (atividade assíncrona)	
13-Abr	<ul style="list-style-type: none">- Apresentação de artigo (5 e 6) – Estudos de Coorte e Caso-controle- Estudos de Intervenção (Ensaio clínico e comunitário) – S- Coleta de dados – indicadores selecionados (atividade assíncrona)	
20-Abr	<ul style="list-style-type: none">- Apresentação de artigo (7 e 8) – Ensaio clínico e Ensaio Comunitário- Testes diagnósticos: Sensibilidade e Especificidade - S- Elaboração de seminário (atividade assíncrona)	
27-Abr	<ul style="list-style-type: none">- Apresentação de artigo (9 e 10) – Sensibilidade e Especificidade- Vigilância em Saúde- Elaboração de seminário (atividade assíncrona)	
04-Mai	<ul style="list-style-type: none">- Apresentação de seminário (1,2 e 3)	
11-Mai	<ul style="list-style-type: none">- Apresentação de seminário (4, 5 e 6)	
18-Mai	<ul style="list-style-type: none">- Fechamento Disciplina	
	Prova Final	



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
CAROLINA PERIM DE FARIA - SIAPE 2850670
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS
Em 26/01/2021 às 16:32

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/127536?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
JOSE LUIZ MARQUES ROCHA - SIAPE 2887876
Chefe do Departamento de Educação Integrada em Saúde
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS
Em 04/02/2021 às 21:58

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/132796?tipoArquivo=O>



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: Jackline Freitas Brilhante de São José			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/9686717495086118			
Disciplina: MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS		Código: DIS12443	
Pré-requisito: Microbiologia Geral		Carga Horária Semestral: 90	
Créditos: 5	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	60		30
Ementa: Principais micro-organismos indicadores e patogênicos em alimentos. Importância dos micro-organismos nos alimentos. Fatores intrínsecos e extrínsecos que controlam o desenvolvimento microbiano. Alterações causadas por micro-organismos. Princípios gerais de conservação dos alimentos. Critérios microbiológicos para avaliação da qualidade de alimentos. Patógenos veiculados por alimentos. Controle higiênico-sanitário na cadeia produtiva de alimentos. Aplicação das legislações no controle de qualidade dos alimentos e Boas Práticas de Fabricação. Procedimentos Operacionais Padronizados. Agentes de limpeza e sanitização aplicados em UANs. Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC). Atuação da Vigilância Sanitária e outros órgãos de vigilância e monitoramento.			
Objetivos Específicos:			



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

1. Caracterizar e identificar os micro-organismos importantes em alimentos;
2. Identificar doenças de origem microbiana veiculadas por alimentos;
3. Caracterizar parâmetros intrínsecos e extrínsecos que afetam o desenvolvimento dos micro-organismos nos alimentos;
4. Destacar a importância da microbiologia na solução de problemas originários da contaminação por micro-organismos na fase de produção, industrialização, distribuição e armazenamento dos diversos tipos de alimentos.
5. Reconhecer os índices de qualidade higiênica de alimentos e estabelecer critérios e padrões microbiológicos;
6. Identificar as enfermidades transmitidas por alimentos e aplicar medidas de prevenção;
7. Aplicar os princípios do método APPCC na produção de alimentos;
8. Aplicar medidas para estabelecer as boas práticas de produção, manipulação de alimentos e prestação de serviços no setor alimentício;
9. Analisar e criticar a legislação nacional e internacional de alimentos e a sua relação com a qualidade do produto que é oferecido ao consumidor;
10. Discutir e avaliar as dimensões sociais, políticas, técnicas e jurídicas decorrentes da atuação da Vigilância Sanitária;

Conteúdo Programático

UNIDADE I – - INTRODUÇÃO À MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

Histórico. Importância. Objetivos.

UNIDADE II – MICRO-ORGANISMOS IMPORTANTES EM MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

UNIDADE III – FATORES QUE CONTROLAM O DESENVOLVIMENTO MICROBIANO NOS ALIMENTOS

Fatores intrínsecos: Atividade de água. Acidez (pH). Potencial oxi-redução. Constituintes antimicrobianos naturais. Interações entre micro-organismos.

Fatores extrínsecos: Temperatura ambiental. Umidade relativa do ambiente. Composição gasosa do ambiente. Conceito dos obstáculos de Leinstner ou Tecnologia de Barreiras.

UNIDADE IV - CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS

Principais fontes de contaminação dos alimentos. Causas e consequências da contaminação dos alimentos.

UNIDADE V - DETERIORAÇÃO DOS ALIMENTOS

Classificação dos alimentos quanto a sua composição. Micro-organismos envolvidos na deterioração dos alimentos.

UNIDADE VI - MICRO-ORGANISMOS INDICADORES

Definição. Critérios considerados na definição de um micro-organismo ou grupo de micro-organismos. Micro-organismos indicadores de estados higiênicos e sanitários de alimentos. Avaliação das condições higiênico-sanitária dos alimentos.



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

UNIDADE VII – MICRO-ORGANISMOS CAUSADORES DE INFECÇÕES E INTOXICAÇÕES ALIMENTARES

Bactérias patogênicas. Fungos patogênicos. Vírus.

UNIDADE VIII - CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

Introdução. Princípios e aplicações da conservação dos alimentos. Métodos de conservação: Assepsia. Eliminação dos micro-organismos. Condições anaeróbicas. Emprego de altas temperaturas. Desidratação. Concentração. Emprego de baixas temperaturas. Métodos químicos.

UNIDADE IX - PADRÕES MICROBIOLÓGICOS

Histórico. Definições. Objetivos para fixar padrões microbiológicos para alimentos distintos. Composição de um padrão microbiológico. Critérios utilizados para recomendar os padrões microbiológicos dos alimentos.

UNIDADE X – MÉTODOS DE ANÁLISE EM ALIMENTOS

Análise Microbiológica de Alimentos: mesófilos aeróbios, fungos filamentos e leveduras, Pesquisa de Salmonella. Métodos convencionais e métodos rápidos.

UNIDADE XI - INTRODUÇÃO À HIGIENE DOS ALIMENTOS.

1 – Conceito, importância e objetivos da Higiene dos Alimentos. Procedimentos para avaliação dos surtos causados por patógenos transmitidos por alimentos. Doenças de origem alimentar. Procedimentos para diagnóstico dos surtos de DTAs

UNIDADE XII – SEGURANÇA DOS ALIMENTOS/ BOAS PRÁTICAS

Boas práticas- Itens importantes no controle higiênico-sanitário de alimentos - Saúde do manipulador - Controle das matérias-primas - Procedimentos e processamento de alimentos - Métodos de preservação alimentar - Aspectos físicos do serviço de alimentação - Controle de pragas em serviços de alimentação. Legislação vigente.

UNIDADE XIII - Higiene em serviços de alimentação

Conceitos importantes sobre higiene - Sanitizantes e antissépticos mais utilizados - Higiene ambiental - Análise microbiológica ambiental - Cuidados com a água para consumo e utilização geral - Fatores que interferem na higienização e desinfecção - Biofilmes - Higiene dos alimentos - Higiene das mãos - Utilização de luvas e máscaras na manipulação de alimentos - Utilização de escovas de unha na manipulação de alimentos - Uso racional da água

UNIDADE XIV– CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Introdução – Conceitos básicos - APPCC - Aplicação do sistema APPCC - Aplicação dos princípios do sistema APPCC na elaboração de alimentos prontos para o consumo - Definições - Critérios - Monitoramento e registro - Ação corretiva - Verificação - Fluxograma - Requisitos fundamentais para implantar o sistema APPCC - Formulários para elaboração do plano APPCC. Programa 5 S. Diagrama de Ishikawa. Ciclo PDCA. Vigilância Sanitária: Conceito. Abrangência. Legislação. Inspeção.



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

AULAS PRÁTICAS

Introdução ao laboratório de microbiologia e higiene dos alimentos. Diversidade, distribuição e cultivo de micro-organismos. Avaliação do efeito dos fatores intrínsecos e extrínsecos no desenvolvimento de micro-organismos em alimentos. Contagem de micro-organismos aeróbicos em placas. Coliformes a 35°C e 45°C. *Escherichia coli* - NMP. Contagem de fungos filamentosos e leveduras. Sanitização de hortaliças. Avaliação da Contaminação de Superfícies.

Metodologia

1. **Aulas teóricas e aulas práticas:** Atividades síncronas (aulas e atividades ao vivo com o professor – 42,2%) e assíncronas (exercícios/avaliações, vídeos selecionados e vídeos gravados pelo professor- 57,8%).

Em relação às tecnologias de informação e comunicação (TIC's), será utilizada a plataforma GSUITE para consulta de materiais de apoio e complementares, exercícios, vídeos e cronograma. No GSUITE os alunos deverão procurar pela disciplina "Microbiologia e Higiene de Alimentos". Todos os exercícios e tarefas devem ser entregues na data combinada com o professor pela plataforma online. As orientações (como formatação, apresentação e prazos) de cada exercícios/atividades serão inseridos oportunamente pelo professor via portal e informados por mensagem enviada via Portal do Professor e/ou e-mail cadastrado na disciplina no GSuite. Cabe a cada aluno acompanhar as informações na plataforma online (mensagens no GSuite, e-mails, fórum de notícias etc.).

Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem

1. Aplicação de três provas de caráter somativo sendo:
1ª prova (25), 2ª prova (20) e 3ª prova (25): obtendo valor total de 70 pontos.
2. Atividades e Exercícios referentes às aulas práticas e teóricas: 20 pontos
3. Trabalho final: 10 pontos.

Cálculo para nota final: (Notas das Provas) + (Notas exercícios e atividades) + (Nota do Trabalho) = 100 ponto



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

Bibliografia básica

1. FRANCO, B.D.G.M. & LANDGRAF, M. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu. Edições dos anos de 1996, 2005, 2008 e 2013.
2. JAY, James M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. vi, 711
3. SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.C.A. & SILVEIRA, N.F.A. **Manual de métodos de análise microbiológica de análise de alimentos e água**. São Paulo: Varela, 2010.
4. SILVA JR, E.A. da. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 6. ed. atual São Paulo, SP: Varela, 2010, 625p.
5. ANDRADE, N.J. **Higienização na Indústria de Alimentos**. São Paulo: Varela, 2008.

Bibliografia complementar

1. FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. São Paulo: Varela, 2002.
2. SILVA, N.da. Manual de métodos de análise microbiológica da água. São Paulo: Varela, 2005.
3. SILVA, N.da Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010. 624 p.
4. FRANCO, B. LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 1996.
5. SÃO JOSÉ, J.F.B.; ABRANCHES, M.V. Microbiologia e Higiene dos Alimentos: Teoria e Prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2019.

Observações:

1. Atividades síncronas e assíncronas poderão ser gravadas pelo(s) docente(s) para utilização restrita aos fins a que se destina aquela disciplina específica, facultando-se ao aluno seu direito de não ser gravado ou filmado, mediante expressa manifestação;
2. Haverá durante a própria transmissão das atividades síncronas, o alerta escrito e verbal de que é proibida a utilização daquelas imagens sem expressa autorização (BORDAS, 2020).

Conteúdo disponível na internet:

- ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Acesso ao portal: <http://portal.anvisa.gov.br>.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE REFEIÇÕES COLETIVAS. São Paulo. Acesso ao site: <http://www.aberc.com.br>.
- BIBLIOTECA DE TEMAS DE ALIMENTOS. Acesso ao site: www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/arquivos/biblioteca-de-alimentos



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

- BRASIL. Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento Acesso ao portal: <https://www.gov.br/agricultura/>
 - BRASIL, Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para serviço de alimentação. Diário oficial [da] República Federal do Brasil: Brasília, DF, 16 set. 2004. 8.
 - BRASIL. 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. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de outubro de 2003.
 - EMBRAPA. Biblioteca - livros e publicações - Portal Embrapa. Acesso ao portal: www.embrapa.com.br/biblioteca
 - FONSECA MP, MANFRIDRINI LA, SÃO JOSÉ JFB, TOMAZINI APB, MARTINI HSD, RIBEIRO RCL, et al. Avaliação das condições físico-funcionais de restaurantes comerciais para Implementação das boas práticas. Alim. Nutr., 2010, 21(2):251-257.
 - SÃO JOSÉ JFB. Contaminação microbiológica em serviços de alimentação. Nutrire: Rev Soc Bras Alim Nutr., 2012; 37(1):78-92.
 - SÃO JOSÉ JFB, Coelho AIM, Ferreira KR. Avaliação das boas práticas em unidade de alimentação e nutrição no município de Contagem-MG. Alim. Nutr., 2011; 22(3):479-487.
- ⇒ **Serão disponibilizados vídeos e outros materiais relacionados ao conteúdo na plataforma online da disciplina.**



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

CRONOGRAMA 2020/2 *
03/02 - AULA TEÓRICA 13h-14 h- Síncrona: Apresentação da disciplina e conteúdo programático 14h-17 h- Assíncrona: Introdução à Microbiologia dos Alimentos. Principais Microrganismos.
05/02 - ATIVIDADE PRÁTICA 1: Aula síncrona Introdução ao laboratório de Microbiologia e Higiene dos Alimentos.
10/02 - AULA TEÓRICA 13 - 15 h- Síncrona: Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos--> Fatores Intrínsecos. 15 – 17 h- Atividade assíncrona: Fatores Intrínsecos.
12/02 - AULA TEÓRICA - Síncrona UNIDADE III- Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos--> Fatores extrínsecos
17/02 - Feriado previsto no calendário acadêmico – Quarta-feira de Cinzas
19/02 - ATIVIDADE PRÁTICA 2: Assíncrona Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos.
24/02 - AULA TEÓRICA 13 - 15 h- Síncrona: Contaminação e Deterioração de alimentos 15 – 17h- Atividade assíncrona: Contaminação e Deterioração dos alimentos
26/02 - ATIVIDADE PRÁTICA 3: Assíncrona Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos. (Concentração de Solutos e pH). Fatores que controlam o desenvolvimento microbiano nos alimentos (temperatura e da adição de antimicrobianos).
03/03 - AULA TEÓRICA: 13 - 15 h- Síncrona: Métodos de Análise de Alimentos. 15 – 17h- Atividade assíncrona: Padrões e Critérios Microbiológicos (Legislações vigentes).



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

05/03 - ATIVIDADE PRÁTICA 4: Síncrona Discussão dos resultados da aula prática anterior. Cuidados e preparo de amostras para análise microbiológica de alimentos
10/03 - AULA TEÓRICA: Síncrona Doenças de origem alimentar: Micro-organismos causadores de infecções e intoxicações alimentares.
12/03 – ATIVIDADE PRÁTICA 5: Assíncrona Avaliação da Contaminação e Deterioração dos alimentos
17/03 – PROVA 1 - Assíncrona
19/03 - ATIVIDADE PRÁTICA 6: Síncrona Discussão dos resultados da aula prática anterior.
24/03 – AULA TEÓRICA: 13h-15h: Síncrona: Micro-organismos Indicadores. 15-17 h: Atividade assíncrona: Micro-organismos Indicadores.
26/03 - AULA PRÁTICA 7: Assíncrona (4h)** Análise Microbiológica dos Alimentos: Microrganismos Indicadores, mesófilos aeróbios, fungos filamentosos e leveduras).
31/03 – AULA TEÓRICA: Síncrona Discussão dos resultados da aula prática anterior.
02/04 - Feriado previsto no calendário acadêmico
07/04 - AULA TEÓRICA: Síncrona 13-15h: Assíncrona: Importância, Conceitos e Métodos de Conservação dos Alimentos 15-17h: Atividade assíncrona: Métodos de Conservação dos Alimentos
09/04 - AULA PRÁTICA 8: Assíncrona - Avaliação da Eficiência de Métodos de Conservação de Alimentos.
14/04 – AULA TEÓRICA: Síncrona Síncrona: Introdução à Higiene dos Alimentos/ Conceitos de Segurança dos Alimentos /Boas Práticas de manipulação dos alimentos.



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

16/04 - ATIVIDADE PRÁTICA 9: Síncrono Discussão dos resultados da aula prática anterior.
<i>21/04 - Feriado previsto no calendário acadêmico</i>
23/04 – PROVA 2: Assíncrona
28/04 – AULA TEÓRICA Síncrona: Higiene em serviços de alimentação – Procedimentos de higienização e monitoramento.
30/04 - ATIVIDADE PRÁTICA 10: Assíncrono (4h)** Avaliação das condições de manipulação de alimentos em residências.
05/05 - AULA TEÓRICA 13-15h: Síncrona: Introdução ao Controle de Qualidade. Ferramentas da Qualidade. 15-17h: Assíncrona: Vigilância Sanitária.
07/05 - AULA PRÁTICA 11 - Assíncrono (4h)** Avaliação da Contaminação de ambientes e de superfícies
12/05 – AULA PRÁTICA 12 – Síncrono Observação dos resultados da aula anterior.
14/05 – PROVA 3 - Assíncrona
19/05– PROVA FINAL

*Atenção: Cronograma sujeito a alterações. Em caso de necessidade de alterações, os alunos serão avisados.

** As atividades práticas assíncronas sinalizadas com 4 horas visam o cumprimento da carga horária total da disciplina.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SAO JOSE - SIAPE 2030756
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS
Em 03/02/2021 às 14:22

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/131490?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
JOSE LUIZ MARQUES ROCHA - SIAPE 2887876
Chefe do Departamento de Educação Integrada em Saúde
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS
Em 04/02/2021 às 21:58

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/132797?tipoArquivo=O>



Universidade Federal do Espírito Santo
Pró-Reitoria de Graduação

APÊNDICE A – Orientações para o preenchimento dos Planos de Ensino no Portal do Professor

Plano de Ensino - EART			
Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: MARUÍPE	
Curso: NUTRIÇÃO			
Departamento Responsável: DEPTO. EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE			
Data de aprovação (Art. Nº 91):			
DOCENTE PRINCIPAL: CAROLINA PERIM DE FARIA			
Qualificação/link para o Currículo Lattes:			
Disciplina: NUTRIÇÃO EM SAÚDE COLETIVA		Código: DIS12488	
Período: 2020-2		Turma: 1	
Pré-requisito: SAÚDE COLETIVA		Carga Horária Semestral: 90H	
Créditos:	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	45H	45H	
Ementa: 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.			
Objetivos Específicos: - 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; - 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.			
Conteúdo Programático: <ol style="list-style-type: none">1. O campo da alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva.2. Transição alimentar e nutricional.3. A vigilância alimentar e nutricional no Brasil.4. Duas importantes políticas no campo da ANSC: PNAN e PNSAN.5. Programa e Estratégias no campo da ANSC.			

**Metodologia:**

Considerando as limitações devidas ao COVID-19 e as resoluções nº 30/2020, 31/2020, 56/2020 do CEPE-UFES, a disciplina será ministrada utilizando metodologia síncrona (50%) e assíncrona (50%).

Durante os períodos síncronos (segundas-feiras de 14-16h T01 e T02, terças-feiras 10-12h T01 e quartas-feiras 10-12h T02) a disciplina será baseada em metodologia expositiva associada ao conceito de aula dialogada e sala de aula invertida.

Durante os períodos assíncronos serão realizadas atividades de leitura dirigida, resenhas, apreciação de cursos-módulos em outras plataformas, desenvolvimento de estudos de caso e seminários específicos para cada conteúdo.

As aulas de exercício poderão contemplar palestras com convidados externos, uso de vídeos e desenvolvimento de seminário / outros materiais e realização de cursos em outras plataformas.

Critérios / Processo de avaliação da aprendizagem:

A disciplina será avaliada utilizando os seguintes métodos: Exercícios 60 pontos e Seminários 40 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. (Saúde em debate; 170) ISBN 9788527107044 (broch.)

TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo et al. Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro: Rubio, reimpr. 2012. 640 p. ISBN 9788577710744 (broch.).

MALUF, Renato Sérgio. Segurança alimentar e nutricional. 2. ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2009. 174 p. (Coleção conceitos fundamentais) ISBN 9788532634467 (broch):

PAIM, Jairnilson Silva. Políticas de Saúde no Brasil. In: Rouquayol, Maria Zélia & Almeida Filho, Naomar. Epidemiologia & Saúde. 6 ed.- Rio de Janeiro: MEDSI, 2003, p. 587-603.)

Bibliografia Complementar:

CASTRO, Josué de. Geografia da fome: o dilema brasileiro: pão ou aço. 10. ed. - Rio de Janeiro: Antares, 1980. 361p.

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.).

Observações:

1. S = Atividade Síncrona / A = Atividade Assíncrona
2. Os certificados da realização dos cursos deverão ser postados, em plataforma à definir, como um único documento no dia **04/Mai/21**.
3. Todos os trabalhos escritos entregues ou apresentações devem seguir as normas ABNT



Universidade Federal do Espírito Santo
Pró-Reitoria de Graduação

adotadas pela Ufes.

4. Atividades síncronas e assíncronas poderão ser gravadas pelo(s) docente(s) para utilização restrita aos fins a que se destina aquela disciplina específica, facultando-se ao aluno seu direito de não ser gravado ou filmado, mediante expressa manifestação;
5. Haverá durante a própria transmissão das atividades síncronas, o alerta escrito e verbal de que é proibida a utilização daquelas imagens sem expressa autorização (BORDAS, 2020).

Cronograma:

Data	Conteúdo	Obs.
01-Fev	Apresentação da disciplina, cronograma e atividades.	S
02-Fev	Leitura e fichamento do artigo: VASCONCELOS, F.D.A.G.; BATISTA	A
03-Fev	FILHO, M. História do campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva no Brasil. Ciência & Saúde Coletiva . v.16, n.1, p. 81-90, 2011. Entrega dia: 08/Fev/21	
08-Fev	Aula Teórica: O campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva (ANSC)	S
09-Fev	Desenvolvimento de linha do tempo das ações/políticas e estratégias de	A
10-Fev	alimentação e nutrição no Brasil. Data de Entrega: 02/Mar/21	
22-Fev	Aula Teórica: Transição Demográfica, Epidemiológica e Nutricional	S
23-Fev	Leitura e fichamento do artigo: DE SOUZA, Elton Bicalho. Transição	A
24-Fev	nutricional no Brasil: análise dos principais fatores. Cadernos UniFOA , v. 5, n. 13, p. 49-53, 2017.	
01-Mar	Aula Teórica: Indicadores de Saúde e Nutrição em Saúde Coletiva - SISVAN	S
02-Mar	Aula de exercício: utilizando o SISVAN para fazer o diagnóstico	S
03-Mar	nutricional de um município do ES. Data de Entrega: 16/Mar/21	
08-Mar	Aula Teórica: Indicadores de Saúde e Nutrição em Saúde Coletiva Inquéritos Nutricionais (Sala de aula invertida)	S
09-Mar	Curso: Introdução à Política Nacional de Alimentação e Nutrição PNAN –	A
10-Mar	RedeNutri. http://ecos-redenutri.bvs.br/tiki-index.php?page=curso_pnan .	
15-Mar	Aula Teórica: Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)	S
16-Mar	Curso: Guia Alimentar para a população brasileira: novos princípios e	A
17-Mar	recomendações. Rede Nutri. < http://ecos-redenutri.bvs.br/tiki-index.php?page=curso_GUIA >.	
22-Mar	Aula Teórica: SAN - Política Nacional e Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional. Palestra/Bate Papo com profissional.	S
23-Mar	Curso: Dialogando sobre o Direito Humano à Alimentação Adequada no	A
24-Mar	Contexto do SUS – RedeNutri. < http://ecos-redenutri.bvs.br/cursos/curso_dialogando_online/index.html .	
29-Mar	Seminário 1: Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil - PNAE	S
30-Mar	Palestra/Bate Papo com profissional atuante no PNAE.	S
31-Mar		



Universidade Federal do Espírito Santo
Pró-Reitoria de Graduação

05-Abr	Seminário 2: Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil – PNPPAM e Estratégia Amamenta e Alimenta Brasil	S
06-Abr 07-Abr	Curso: Amamenta e alimenta Brasil: recomendações baseadas no Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos. UNA SUS. < https://www.unasus.gov.br/cursos/curso/46403 >.	A
12-Abr	FERIADO	
13-Abr 14-Abr	Roda de Discussão sobre a utilização dos Guias Alimentares para a população Brasileira.	S
19-Abr	Seminário 3: Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil – PAT	S
20-Abr 21-Abr	Palestra com Nutricionista atuante em unidade de Alimentação e nutrição.	S
26-Abr	Seminário 4: Programas de Alimentação e Nutrição no Brasil – Suplementação e Fortificação (NutriSUS, Vit A, Fe e I)	S
27-Abr 28-Abr	Visita guiada virtual à UBS Consolação – Vitória.	S
03-Mai	Seminário 5: Controle e regulação dos alimentos (Rotulagem, Publicidade de alimentos, NBCAL).	S
04-Mai 05-Mai	Prazo para realização de postagem dos certificados dos cursos realizados como atividades assíncronas da disciplina.	A
10-Mai	Seminário 6: Programas de transferência de renda – Bolsa Família. Orientações sobre o exercício PBF.	S
11-Mai 12-Mai	Entrega do exercício sobre o PBF.	A
17-Mai	Prova Final	S



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
CAROLINA PERIM DE FARIA - SIAPE 2850670
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS
Em 26/01/2021 às 16:32

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/127535?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
JOSE LUIZ MARQUES ROCHA - SIAPE 2887876
Chefe do Departamento de Educação Integrada em Saúde
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS
Em 04/02/2021 às 21:58

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/132798?tipoArquivo=O>



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

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Centro de Ciências da Saúde	
Curso: Nutrição			
Departamento Responsável: Educação Integrada em Saúde			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Daniela Alves Silva			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/8746390821689463			
Disciplina: Planejamento e Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I		Código: DIS12492	
Pré-requisito: Técnica Dietética II		Carga Horária Semestral: 90	
Créditos: 5	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	60	30	-
Ementa: 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 higiênicossanitário. Marketing em serviços de alimentação. Relacionamento da UAN com o cliente.			
Objetivos Específicos			
<ul style="list-style-type: none">• 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• Apresentar as atribuições do nutricionista na área de alimentação coletiva• Demonstrar como gerenciar a equipe de trabalho nas UAN• Fornecer conhecimentos sobre segurança do trabalho e ergonomia• Familiarizar o aluno com os principais equipamentos e utensílios utilizados em Unidades de Alimentação e Nutrição• Apresentar as novas tecnologias empregadas para produção de refeições• Capacitar o aluno para organização de lactários, creches e Banco de Leite Humanos• Apresentar os sistemas de gestão de qualidade• Demonstrar a aplicação do marketing em serviços de alimentação			



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

Conteúdo Programático

1. Unidade Produtora de Refeições (UPR): comercial e institucional (UAN)
2. Configuração atual e importância do setor de alimentação coletiva
3. Áreas de atuação e atribuições do nutricionista no setor de alimentação e nutrição
4. Diferentes modalidades de serviços, formas de gestão e tipos de contrato
5. Fluxo de produção, sistema de Distribuição de refeições e serviços hospitalares
6. Administração aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição
7. Gestão de pessoas, higiene, segurança do trabalho e ergonomia
8. Marketing em serviços de alimentação
9. Controle e gestão de qualidade em UAN
10. Inovações tecnológicas na produção de refeições coletivas e tendências atuais.

Metodologia

A disciplina será ministrada por meio de atividades síncronas (50% da carga horária) e assíncronas (50% da carga horária).

Síncronas (S): aula online, discussão de atividades, seminário e exercícios de fixação. As atividades serão conduzidas por meio da plataforma G suite, com uso de metodologias ativas de ensino. Dia/horário: Sexta-feira de 09h às 12h.

Assíncronas (AS): conteúdos, exercícios, trabalhos e avaliações disponibilizados na plataforma G suite e/ou portal do aluno.

Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem

- 2 avaliações (01/04 e 06/05): 5,0 pontos no total (2,5 cada)
- Exercícios: 3,0 pontos no total (cada um avaliado em 100%, com cálculo de média e pontuação proporcional ao final)
- Seminário (05/03): 1,0 ponto
- Participação: 1,0 ponto

Bibliografia básica

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.
PROENÇA, Rosanna Pacheco da Costa. Inovação Tecnológica na Produção de Alimentação Coletiva. Florianópolis: Insular, 135p., 2009.
TEIXEIRA, Suzana; MILET, Zélia; CARVALHO, Josedira; BISCONTINI, Telma Maria. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 219p., 2006.

Bibliografia complementar

ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Disponível em: <https://www.aberc.com.br>
CATELLI, S.F.R. Uma garfada de marketing. São Paulo: Via Lettera, 2008.
PROENÇA, Rosanna Pacheco da Costa; et al. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis: UFSC, 221p., 2008.
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.
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.
CFN - Conselho Federal de Nutricionistas – Resolução nº 600 de 2018. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm
CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral da administração. 7ªed. Rio de Janeiro: Campus, 2004.
GANDRA, Y. R.; GAMBARDELLA, A. M. D. Avaliação de Serviços de Nutrição e alimentação. São Paulo: Sarvier, 113p., 1996.



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

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.

Observações

1. Atividades síncronas e assíncronas poderão ser gravadas pelo docente para utilização restrita aos fins a que se destina aquela disciplina específica, facultando-se ao aluno seu direito de não ser gravado ou filmado, mediante expressa manifestação.

2. Haverá durante a própria transmissão das atividades síncronas, o alerta escrito e verbal de que é proibida a utilização daquelas imagens sem expressa autorização (BORDAS, 2020).

3. Este cronograma está sujeito a pequenos ajustes em caso de necessidade. O aluno deve ficar atento à versão mais atualizada do documento e materiais disponíveis na plataforma G suíte e no portal no aluno.

4-BIBLIOGRAFIA DIGITAL

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm>.

BRASIL. Manual Programa Restaurante Popular. Disponível em: <http://bvms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/projeto_logico_restaurante_popular.pdf>.

BRASIL. Restaurantes Populares: Roteiro de Implantação 2007. Disponível em: <https://www.ufjf.br/renato_nunes/files/2011/04/Roteiro-de-Implanta%C3%A7%C3%A3o-Restaurantes-Populares-visualiza%C3%A7%C3%A3o.pdf>

COLARES, L.G.T.; FREITAS, C.M. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 23, n. 12, p. 3011-3020, Dec. 2007. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-11X2007001200022&lng=en&nrm=iso>.

FONSECA, K.Z; SANTANA, G.R. Guia prático para gerenciamento de unidade de alimentação e nutrição -- Cruz das Almas/BA: UFRB, 2012. 88p. ISBN 978-85-61346-31-7. Disponível em: <<http://www.repositorio.ufrb.edu.br/bitstream/123456789/804/1/guia%20pratico%20de%20unidade%20de%20alimentacao%20e%20nutricao%281%29.pdf>>.

GALUNION. Materiais e estudo de mercado. Disponível em: <<https://galunion.com.br/materiais-e-estudos-de-mercado-foodservice/>>.

SEBRAE. Gestão de Pessoas: como inovar na gestão de pessoas e ser um líder inspirador. Disponível em: <<https://m.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/PE/Anexos/GESTAO-DE-PESSOAS-Como-inovar-na-gestao-de-pessoas-e-ser-um-lider-inspirador.pdf>>.

Cronograma

04/02 (AS): Boas vindas e informações sobre a disciplina na plataforma G suíte

05/02 (S): Apresentação da turma e do programa da disciplina / Conceitos e objetivos das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN)

11/02 (AS): Alimentação coletiva - contexto histórico

12/02 (S): Características e importância do setor de alimentação coletiva

18/02 (AS): Atribuições do nutricionista no setor de alimentação coletiva



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

19/02 (S): Formas de gestão e tipos de contrato em UAN
25/02 (AS): Processo de produção e refeições
26/02 (S): Sistema tradicional de produção: setores operacionais, fluxos e distribuição de refeições
04/03 (AS): Representação de setores e fluxos em UAN
05/03 (S): Seminários: modalidades de serviços em alimentação coletiva
11/03 (AS): Particularidades em UAN hospitalar
12/03 (S): Equipamentos: auxiliares, pré-preparo, cocção e distribuição.
18/03 (AS): Identificação de equipamentos para UAN
19/03 (S): Inovações tecnológicas em equipamentos
25/03 (AS): Pesquisa sobre inovação em equipamentos
26/03 (S): Inovações tecnológicas em alimentos e processos de produção
01/04 (AS): **AVALIAÇÃO 1**
02/04: FERIADO
08/04 (AS): Administração: teorias e estruturas organizacionais
09/04 (S): Administração aplicada à UAN
15/04 (AS): Contextualizando à administração na prática do nutricionista de UAN
16/04 (S): Gestão de pessoas aplicada à alimentação coletiva
22/04 (AS): Liderança e tomada de decisão em UAN
23/04 (S): O nutricionista frente à gestão de recursos humanos
29/04 (AS): Normas regulamentadoras
30/04 (S): Ergonomia, saúde e segurança do trabalho em UAN
06/05 (AS): **AVALIAÇÃO 2**
07/05 (S): Marketing e qualidade em alimentação coletiva
13/05 (AS): Legislações e certificações de qualidade
14/05 (S): Aplicando o marketing e qualidade em UAN
20/05: **PROVA FINAL**



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
DANIELA ALVES SILVA - SIAPE 1976190
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS
Em 26/01/2021 às 12:02

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/127289?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
JOSE LUIZ MARQUES ROCHA - SIAPE 2887876
Chefe do Departamento de Educação Integrada em Saúde
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS
Em 04/02/2021 às 21:58

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/132799?tipoArquivo=O>



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

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Centro de Ciências da Saúde	
Curso: Nutrição			
Departamento Responsável: Educação Integrada em Saúde			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Daniela Alves Silva			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/8746390821689463			
Disciplina: Planejamento e Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II		Código: DIS12497	
Pré-requisito: Planejamento e Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I		Carga Horária Semestral: 75	
Créditos: 4	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	45	30	-
Ementa: 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.			
Objetivos Específicos			
<ul style="list-style-type: none">• 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• Aplicar o Programa de Alimentação do Trabalhador e Programa de Alimentação Escolar no planejamento de cardápios• Demonstrar como planejar e programar compras de materiais e o recebimento do mesmo em UAN nos diferentes contextos• 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• Demonstrar como realizar o planejamento físico-funcional de UAN• Demonstrar a importância da sustentabilidade• Apresentar a aplicação da etiqueta e gastronomia em UAN			
Conteúdo Programático			
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
Metodologia A disciplina será ministrada por meio de atividades síncronas (60% da carga horária) e assíncronas (40% da carga horária). Síncronas (S): aula online, discussão de atividades, seminário e exercícios de fixação. As atividades serão conduzidas por meio da plataforma G suíte, com uso de metodologias ativas de ensino. Dia/horário: Quinta-feira, de 14 às 17 h. Assíncronas (AS): conteúdos, exercícios, trabalho e avaliações disponibilizados na plataforma G suíte e/ou portal do aluno.
Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem <ul style="list-style-type: none">• 2 Avaliações (31/03 e 05/05): <u>5,0 pontos</u> no total (2,5 pontos cada)• Exercícios: <u>1,5 pontos</u> no total (cada um avaliado em 100%, com cálculo de média e pontuação proporcional ao final)• Trabalho: <u>2,5 pontos</u> no total• Participação: <u>1,0 ponto</u>
Bibliografia básica 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.
Bibliografia complementar 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: 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). Manual de orientação sobre a alimentação escolar para 80 portadores de diabetes, hipertensão, doença celíaca, fenilcetonúria e intolerância a lactose /



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

[organizadores Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos...[et al.] – 2. ed. – Brasília : PNAE : CECANE-SC, 2012. 54 p. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolaralimentacao-e-nutricao>

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-escolaralimentacao-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.

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.

Observações

1. Atividades síncronas e assíncronas poderão ser gravadas pelo docente para utilização restrita aos fins a que se destina aquela disciplina específica, facultando-se ao aluno seu direito de não ser gravado ou filmado, mediante expressa manifestação;
2. Haverá durante a própria transmissão das atividades síncronas, o alerta escrito e verbal de que é proibida a utilização daquelas imagens sem expressa autorização (BORDAS, 2020).
3. Este cronograma está sujeito a pequenos ajustes em caso de necessidade. O aluno deve ficar atento à versão mais atualizada do documento e materiais disponíveis na plataforma G suíte e no portal no aluno.



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

4. Bibliografia digital

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Disponível em: < https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm>.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Índice de qualidade da coordenação de segurança alimentar nutricional. Disponível em: < <http://www.fnde.gov.br/index.php/acessibilidade/item/12142-iq-cosan>>.

BRASIL. Restaurantes Populares: Roteiro de Implantação 2007. Disponível em: <https://www.ufjf.br/renato_nunes/files/2011/04/Roteiro-de-Implanta%C3%A7%C3%A3o-Restaurantes-Populares-visualiza%C3%A7%C3%A3o.pdf>

BRITO, F.C.R. Planejamento em Unidades de Alimentação. 1ª ed. Rio de Janeiro: SESES. 2019.

FONSECA, K.Z; SANTANA, G.R. Guia prático para gerenciamento de unidade de alimentação e nutrição -- Cruz das Almas/BA: UFRB, 2012. 88p. ISBN 978-85-61346-31-7. Disponível em: <<http://www.repositorio.ufrb.edu.br/bitstream/123456789/804/1/guia%20pratico%20de%20unidade%20de%20alimentacao%20e%20nutricao%281%29.pdf>>.

GALUNION. Materiais e estudo de mercado. Disponível em: <<https://galunion.com.br/materiais-e-estudos-de-mercado-foodservice/>>.

MELLO, A.G.; SALES, G.L.P.; JAEGER, L.M.; COLARES, L.G.T. Estrutura físico-funcional de restaurantes populares do estado do Rio de Janeiro: influência sobre as condições higiênicas sanitárias. Rev. Demetra. v.8, n.2, p. 91-101, 2013. Disponível em: < <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/article/view/4875>>.

ROLIM, R.I., BASSO, C. Estrutura física de restaurantes universitários do Rio Grande do Sul. Disciplinarum Scientia. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, v. 17, n. 1, p. 83-94, 2016. Disponível em: <<https://periodicos.ufn.edu.br/index.php/disciplinarumS/article/view/1911>>.

VEIROS, M.B. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio em uma Unidade de Alimentação e Nutrição – Método AQPC. Nutrição em Pauta. Disponível em: <<https://nuppre.paginas.ufsc.br/files/2014/04/2003-VEIROS-e-PROEN%C3%87A.pdf>>.

VEIROS, M.B.; MARTINELLI, S.S. Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar - AQPC Escola. Disponível em: < <https://nuppre.ufsc.br/files/2014/04/2012-Veiros-e-Martinelli.pdf>>.

ZARO, M. Desperdício de alimentos [recurso eletrônico]: velhos hábitos, novos desafios. Caxias do Sul, RS: Educus, 2018. Dados eletrônicos (1 arquivo). ISBN 978-85-7061-917-4. Disponível em: <<https://www.baixelivros.com.br/biologicas-e-saude/nutricao/desperdicio-de-alimentos>>.

Cronograma

03/02 (AS): Boas vindas e informações sobre a disciplina na plataforma G suite

04/02 (S): Apresentação da turma e do programa da disciplina / Planejamento e gestão de UAN

10/02 (AS): Ficha técnica de preparo (FTP)

11/02 (S): Planejamento de cardápios em alimentação coletiva

17/02 (AS): Aplicação da FTP no planejamento de cardápios em UAN

18/02 (S): Cardápio institucionais: escolares e trabalhadores

24/02 (AS): Elaboração de cardápios institucionais

25/02 (S): Eventos e cardápios especiais / serviços de refeições transportadas

03/03 (AS): Elaboração de cardápios especiais



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

04/03 (S): Avaliação de cardápios: quantitativa e qualitativa
10/03 (AS): Aplicação do AQPC e IQ COSAN
11/03 (S): Avaliação de cardápios: degustação, aceitação, pesquisas de satisfação e desperdício
17/03 (AS): Cálculos e avaliação da aceitabilidade de cardápios
18/03 (S): Administração de recursos materiais: compras e estoque
24/03 (AS): Indicador de previsão quantitativa de gêneros
25/03 (S): Administração de recursos materiais: curva ABC e ferramentas de controle
31/03 (AS): **AVALIAÇÃO 1**
01/04 (S): Gestão de Custos / custos de matéria-prima
07/04 (AS): Classificação do estoque e estimativa de custo de matéria-prima
08/04 (S): Custo com mão de obra
14/04 (AS): Aplicação do cálculo do custo com mão de obra
15/04 (S): Custos gerais, custo total e preço da refeição
21/04: FERIADO
22/04 (S): Planejamento físico-funcional de UAN: recomendações gerais e dimensionamento de setores
28/04 (AS): Estimativa do custo total e preço da refeição
29/04 (S): Planejamento físico-funcional de UAN: montagem dos setores
05/05 (AS): **AVALIAÇÃO 2**
06/05 (S): Planejamento Físico-funcional de UAN: montagem dos setores
12/05 (AS): Cálculo de dimensionamento de setores e de equipamentos
13/05 (S): Gastronomia e Sustentabilidade em alimentação coletiva
19/05: **PROVA FINAL**



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
DANIELA ALVES SILVA - SIAPE 1976190
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS
Em 26/01/2021 às 12:02

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/127290?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
JOSE LUIZ MARQUES ROCHA - SIAPE 2887876
Chefe do Departamento de Educação Integrada em Saúde
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS
Em 04/02/2021 às 21:58

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/132800?tipoArquivo=O>



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: Educação Integrada em Saúde			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Profa. Dra. Geralda Gillian Silva-Sena			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/4500097888842757			
Disciplina: Bromatologia		Código: DIS12484	
Pré-requisito: Química aplicada à Nutrição, Composição de Alimentos		Carga Horária Semestral: 60H	
Créditos: 3	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	30	-	30
Ementa: Introdução à Bromatologia. Amostragem e Controle de Qualidade. Composição centesimal e valor calórico dos alimentos. Determinação da acidez em alimentos. Estudo e composição analítica de componentes dos alimentos: umidade, resíduo mineral fixo, extrato etéreo, proteína, carboidratos e fibras. Alterações em alimentos. Noções de Legislação - registro de produtos alimentícios e rotulagem nutricional.			
Objetivos Específicos 1. Estudar as propriedades químicas, físico-químicas e bioquímicas dos alimentos, matérias-primas e componentes alimentares; 2. Compreender as mudanças a nível químico, bioquímico e fisiológico que ocorrem nos alimentos; 3. Relacionar essas mudanças com a conservação e a qualidade final dos alimentos.			
Conteúdo Programático Unidade 1: Introdução ao estudo da Bromatologia 1.1 Introdução ao estudo da Bromatologia - histórico 1.2 Amostragem e Controle de Qualidade			



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

1.3 Composição centesimal

Unidade 2: Análise de Alimentos

- 2.1 Acidez em alimentos
- 2.2 Umidade e cinzas em alimentos
- 2.3 Extrato etéreo em alimentos
- 2.4 Proteínas em alimentos
- 2.5 Carboidratos em alimentos
- 2.6 Vitaminas em alimentos

Unidade 3: Alterações em Alimentos

- 3.1 Escurecimento enzimático e não enzimático

Unidade 4: Legislação de Alimentos

- 4.1 Registro de Produtos Alimentícios no Brasil
- 4.2 Resoluções sobre Rotulagem de Alimentos

Metodologia

As aulas serão ministradas de forma síncrona (25 % da carga horária total da disciplina ou mais, de acordo com cada tópico ministrado e com a conexão dos alunos e dos professores) e assíncrona.

Computador e celular serão utilizados para a elaboração das aulas e para o acesso pelos alunos. As plataformas utilizadas serão, preferencialmente, aquelas disponibilizadas pela UFES, por meio do G suite, Loom e OBS. As aulas síncronas e assíncronas gravadas serão disponibilizadas por meio de links no Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA e/ou portal do aluno. Os materiais online serão disponibilizados pelo professor pela plataforma AVA. As avaliações serão conduzidas por meio de plataformas virtuais, como Google forms e avaliação de exercícios enviados pelos alunos no AVA.

Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio dos exercícios solicitados pelo professor e por meio das avaliações teóricas realizadas de forma virtual, da seguinte forma:
A nota final do aluno será a média aritmética dos instrumentos de avaliação.

Nota 1: Avaliação teórica 1 (T) - 10,0 pontos

Nota 2: Avaliação teórica 2 (T) - 10,0 pontos

Nota 3: Atividades relacionadas às aulas práticas (P) - 10,0 pontos

Nota 4: Trabalhos (T) e atividades realizadas durante o semestre - 10,0 pontos

Nota Final: Nota 1 + Nota 2 + Nota 3 + Nota 4



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

Bibliografia básica

1. CECCHI, HM. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2ª. ed. Campinas: UNICAMP, 2003.
2. FENNEMA, O.R.; DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L. Química de Alimentos de Fennema. 4.ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010. 900p.
3. GONÇALVES, E.C.B.de A. Análise de alimentos: uma visão química da nutrição. 2. ed. São Paulo: Varela, 2009.274 p.

Bibliografia complementar

1. BOBBIO, P.A. & BOBBIO F.O. Química do processamento de alimentos. 3.ed., São Paulo: Varela, 2001. 143p.
2. FREITAS, S. M. L. Alimentos com alegação Diet ou Light -definições, legislação e implicações no consumo. Ed. Atheneu. São Paulo, 2006.
3. MORETTO, E. Introdução à ciência de alimentos. 2. ed. ampl. e rev. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2008. 237 p.
4. SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição - Introdução à bromatologia. Ed. Artmed, 2002. 278p.
5. SILVA, D.J. Análise de alimentos Métodos Químicos e Biológicos. 3. ed. Viçosa UFV, 2002. 235p.

OBSERVAÇÕES:

BIBLIOGRAFIA ONLINE:

BOLZAN, RODRIGO CORDEIRO. Bromatologia. – Frederico Westphalen : Universidade Federal de Santa Maria, Colégio Agrícola de Frederico Westphalen, 2013. 81 p. : il. ISBN: 978-85-63573-25-4. PDF, 11.077 KB.

CECCHI, HELOÍSA MÁSCIA. Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos. 2ª. ed. Campinas: UNICAMP, 2003, 208 p.: ISBN: 85-268-0641-6. PDF, 80.371 KB.

FELTES, MARIA MANUELA CAMINO. ... [et al.]. Procedimentos operacionais padronizados de Bromatologia de alimentos /– Blumenau: Instituto Federal Catarinense, 2016. 172 p.: ISBN: 978-85-5644-006-8. PDF, 1.744 KB.

SRINIVASAN DAMODARAN, KIRK L. PARKIN, OWEN R. FENNEMA; tradução Adriano Brandelli ... [et al.]. Química de alimentos de Fennema [recurso eletrônico] /– 4. ed. – Dados eletrônicos. – Porto Alegre: Artmed, 2010.

GOES, RAFAEL HENRIQUE DE TONISSI E BUSCHINELLI; LIMA, HELLEN LELES. Técnicas laboratoriais na análise de alimentos. Dourados, MS: Ed.UFGD, 2010. 52p . – (Cadernos acadêmicos UFGD. Ciências agrárias). ISBN 973-85-61228-66-8. PDF, 2.270 KB.

SITES DE INTERESSE NA ÁREA:

<http://www.nuppre.ufsc.br> – Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições

<http://www.cib.org.br> – Conselho de Informações sobre Biotecnologia

<http://anvisa.gov.br>



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

http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp
<http://www.ial.sp.gov.br/> - Instituto Adolf Lutz
<http://www.aoac.org/> - Associação Internacional de Química de Alimentos
<http://www.agricultura.gov.br>
<http://www.abia.org.br/> - Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos
<http://www.scielo.org>
<http://www.fao.org/>
<http://www.who.int/eportuguese/en/>
<http://www.opas.org.br/>
<http://www.in.gov.br/> - Diário Oficial da União
<http://www.ibict.br/> - Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia
<http://www.embrapa.br/> - Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária

NOTA:

- 1) Atividades síncronas e assíncronas poderão ser gravadas pelo(s) docente(s) para utilização restrita aos fins a que se destina a disciplina específica, facultando-se ao aluno seu direito de não ser gravado ou filmado, mediante expressa manifestação;
- 2) Haverá, durante a própria transmissão das atividades síncronas, o alerta escrito e verbal de que é proibida a utilização das imagens sem expressa autorização (BORDAS, 2020).

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

Dia e horário da disciplina: Aulas teóricas: Segundas, de 13 h às 15 h.

Aulas práticas: Segundas, de 15 às 17h e Quintas, de 13h às 15h.

Data	Dia	Horário	Conteúdo
01/02	Segunda	13:00 - 15:00	Apresentação da disciplina (Organização, atividades síncronas, assíncronas, atividades avaliativas)
08/02	Segunda	13:00 - 16:00	Introdução ao Estudo da Bromatologia Análise de Alimentos - Amostragem e Controle de Qualidade em Alimentos
15/02			FERIADO
22/02	Segunda	13:00 - 16:00 16:00 - 18:00	Composição Centesimal Análise de Alimentos - Acidez Anvisa e suas atribuições práticas (TURMA 1)
25/02	Quinta	13:00 - 15:00	Anvisa e suas atribuições práticas (TURMA 2)
01/03	Segunda	13:00 - 16:00 16:00 - 18:00	Análise de alimentos - Água Aula P - Tabela de composição de Alimentos (TURMA 1)
04/03	Quinta	13:00 - 15:00	Aula P - Tabela de composição de Alimentos (TURMA 2)



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

08/03	Segunda	13:00 – 16:00	Análise de alimentos – Cinzas
		16:00 – 18:00	Grupo de Discussão (TURMAS 1 e 2) AULA P – Aditivos Alimentares (TURMA 1)
11/03	Quinta	13:00 -15:00	AULA P – Aditivos Alimentares (TURMA 2)
15/03	Segunda	13:00 – 15:00	1ª AVALIAÇÃO (T)
22/03	Segunda	13:00 – 16:00	Análise de alimentos – lipídeos
		16:00 – 18:00	AULA P - Fraude em alimentos (TURMA 1)
25/03	Quinta	13:00 -15:00	AULA P - Fraude em alimentos (TURMA 2)
29/03	Segunda	13:00 – 16:00	Análise de alimentos – proteínas
		16:00 – 18:00	AULA P – Registro de Produtos Alimentícios no Brasil AULA P – Rotulagem e Legislação de Alimentos (TURMA 1)
01/04	Quinta	13:00 -15:00	AULA P – Registro de Produtos Alimentícios no Brasil AULA P – Rotulagem e Legislação de Alimentos (TURMA 2)
05/04	Segunda	13:00 – 16:00	Análise de alimentos – carboidratos e fibras
		16:00 – 18:00	Alterações em Alimentos Aula P – Procedimentos e Segurança em Laboratório (TURMA 1)
08/04	Quinta	13:00 – 15:00	Aula P – Procedimentos e Segurança em Laboratório (TURMA 2)
12/04			FERIADO
19/04	Segunda	15:00 - 17:00	Aula P – Determinação do pH e da acidez em alimentos (TURMA 1)
22/04	Quinta	13:00 – 15:00	Aula P – Determinação do pH e da acidez em alimentos (TURMA 2)
26/04	Segunda	15:00 - 17:00	Aula P – Determinação de umidade e cinzas em alimentos (TURMA 1)
29/04	Quinta	13:00 – 15:00	Aula P – Determinação de umidade e cinzas em alimentos (TURMA 2)
03/05	Segunda	15:00 - 17:00	Aula P – Determinação de açúcares redutores em alimentos e Alterações em Alimentos (TURMA 1)
06/05	Quinta	13:00 – 15:00	Aula P – Determinação de açúcares redutores em alimentos e Alterações em Alimentos (TURMA 2)
10/05	Segunda	13:00 – 15:00	Grupo de Discussão (TURMAS 1 e 2) Determinação de lipídeos e proteínas em alimentos (TURMA 1)
		15:00 – 17:00	Determinação de lipídeos e proteínas em alimentos (TURMA 2)
13/05	Quinta	13:00 - 15:00	2ª AVALIAÇÃO (T)
20/05	Quinta	13:00 - 15:00	PROVA FINAL

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

**Cada aula terá um momento de atividades síncronas e assíncronas. As orientações serão enviadas aos alunos por meio do portal do professor/AVA-Ufes ou durante as aulas síncronas.



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



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
GERALDA GILLIAN SILVA SENA - SIAPE 1816758
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS
Em 03/02/2021 às 09:14

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/131212?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
JOSE LUIZ MARQUES ROCHA - SIAPE 2887876
Chefe do Departamento de Educação Integrada em Saúde
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS
Em 04/02/2021 às 21:58

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/132801?tipoArquivo=O>



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: Educação Integrada em Saúde - DEIS			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Geralda Gillian Silva-Sena			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/4500097888842757			
Disciplina: Composição de alimentos			Código: DIS 07225
Pré-requisito: ---			Carga Horária Semestral: 45 h
Créditos: 2	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	30	15	-
Ementa: Histórico da Composição de Alimentos. Guias Alimentares. Introdução à composição química e valor nutricional dos grupos de alimentos: carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, minerais, fibras, água e eletrólitos, pigmentos naturais. Introdução ao estudo de Tabelas de Composição de Alimentos e à Rotulagem de Alimentos.			
Objetivos Específicos:			
1. Tornar o aluno apto para reconhecer os grupos de alimentos, sua composição química e valor nutritivo; 2. Conhecer os fatores que interferem com a composição e valor nutritivo dos alimentos; 3. Introduzir o estudo de tabelas de composição dos alimentos; 4. Oferecer subsídios ao aluno para planejamento dietético.			
Conteúdo Programático:			
Unidade 1: Introdução ao estudo da Composição dos Alimentos			
1.1 Alimentos e nutrientes: conceitos básicos;			
1.2 Fatores que interferem na composição química e valor nutricional dos alimentos;			
1.3 Alimentação Saudável e os Guias Alimentares.			
Unidade 2: Grupos de Alimentos			



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

- 2.1 Grupo do arroz, pão, massa, batata e mandioca
- 2.2 Grupo das frutas e das hortaliças
- 2.3 Grupo do leite, queijo e iogurte
- 2.4 Grupo das carnes e ovos
- 2.5 Grupo dos feijões e oleaginosas
- 2.6 Grupo dos óleos e gorduras
- 2.7 Grupo dos açúcares e doces
- 2.8 Alimentos para fins especiais (light e diet).

Unidade 3: Outros constituintes de alimentos

- 3.1 Água e eletrólitos
- 3.2 Fibras alimentares

Unidade 4: Introdução ao uso e aplicação de tabelas de composição de alimentos

Tabelas disponíveis na literatura científica (exercícios);
Introdução ao estudo da Rotulagem de Alimentos.

Metodologia:

METODOLOGIA E RECURSOS DIDÁTICOS:

As aulas serão ministradas de forma síncrona (25 % da carga horária total da disciplina ou mais, de acordo com cada tópico ministrado e com a conexão dos alunos e dos professores) e assíncrona. Computador e celular serão utilizados para a elaboração das aulas e para o acesso pelos alunos. As plataformas utilizadas serão, preferencialmente, aquelas disponibilizadas pela UFES, por meio do G suite, Loom e OBS. As aulas síncronas e assíncronas gravadas serão disponibilizadas por meio de links no Ambiente Virtual de Aprendizagem – AVA e/ou portal do aluno. Os materiais online serão disponibilizados pelo professor pela plataforma AVA. As avaliações serão conduzidas por meio de plataformas virtuais, como Google forms e avaliação de exercícios enviados pelos alunos no AVA.

Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem :

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio dos exercícios solicitados pelo professor e por meio das avaliações teóricas realizadas de forma virtual, da seguinte forma:

Nota 1: Avaliação teórica 1 (T) - 10,0 pontos

Nota 2: Avaliação teórica 2 (T) - 10,0 pontos

Nota 3: Exercícios e outras atividades - 10,0 pontos

Nota Final: Nota 1 + Nota 2 + Nota 3 / 3

Bibliografia básica :

FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9ª ed. São Paulo -Rio de Janeiro: Ed. Atheneu, 1992. 307p.

PACHECO, M. Tabela de Equivalentes, Medidas Caseiras e Composição Química dos Alimentos. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2006. 654p.



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

PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: Fundamentos Básicos da Nutrição. 1. ed. São Paulo: Ed. Manole, 2008. 387p.

Bibliografia complementar:

BOBBIO, F.O. & BOBBIO P.A. Introdução à química de alimentos. 2.ed./3.ed., São Paulo: Varela, 1992/2003.

FREITAS, S. M. L. Alimentos com alegação Diet ou Light - definições, legislação e implicações no consumo. Ed. Atheneu. São Paulo, 2006.138p.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Alimentar para a População Brasileira – promovendo a alimentação saudável. 1. ed. Brasília, DF. 2005. 236p.

PINHEIRO A.B.V, LACERDA E.M.A.; BENZECRY E.H. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª.ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.131p.

SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição –Introdução à bromatologia. Ed. Artmed, Porto Alegre, 2002. 278p.

OBSERVAÇÕES:

BIBLIOGRAFIA ONLINE:

TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS / NEPA –UNICAMP.- 4. ed. rev. e ampl.. -- Campinas: NEPAUNICAMP,2011.161 p.

ARAÚJO, E.R.D. Porções dos alimentos [recurso eletrônico] : medidas caseiras e composiçãoquímica Natal, RN : EDUFRN,2017.142 p. : PDF ; 85.350 Kb.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva.Glossário temático: alimentação e nutrição / Ministério da Saúde. Secretaria-Executiva. Secretaria de Atenção à Saúde. –2. ed., 2. reimpr. – Brasília : Ministério da Saúde, 2013.52 p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003. Regulamento técnico de porções de alimentos embalados para fins de rotulagem nutricional. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2003/anexo/anexo_res0359_23_12_2003.pdf

NOTA:

- 1) Atividades síncronas e assíncronas poderão ser gravadas pelo(s) docente(s) para utilização restrita aos fins a que se destina a disciplina específica, facultando-se ao aluno seu direito de não ser gravado ou filmado, mediante expressa manifestação;
- 2) Haverá durante a própria transmissão das atividades síncronas, o alerta escrito e



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

verbal de que é proibida a utilização das imagens sem expressa autorização (BORDAS, 2020).

CRONOGRAMA*:

Dia e horário da disciplina: Quartas, de 14 h às 17 h.

Data	Dia	Horário	Conteúdo
03/02	Quarta	14:00- 17:00	Apresentação da disciplina (Organização, atividades síncronas, assíncronas, atividades avaliativas)
10/02	Quarta	14:00- 17:00	Introdução ao estudo da Composição de Alimentos Histórico da Composição de Alimentos
24/02	Quarta	14:00- 17:00	Alimentação Saudável e Guias Alimentares Tabelas de composição de alimentos (E)
03/03	Quarta	14:00- 17:00	Grupos de Alimentos (arroz, pão, massa, batata e mandioca) Tabelas de composição de alimentos (E)
10/03	Quarta	14:00- 17:00	Grupos de Alimentos (frutas e hortaliças) Tabelas de composição de alimentos (E)
17/03	Quarta	14:00- 17:00	Grupos de Alimentos (leite e derivados) Tabelas de composição de alimentos (E)
24/03	Quarta	14:00- 17:00	1a AVALIAÇÃO
31/03	Quarta	14:00- 17:00	Grupos de Alimentos (carnes e ovos) Tabelas de composição de alimentos (E)
07/04	Quarta	14:00- 17:00	Grupos de Alimentos (leguminosas e oleaginosas) Tabelas de composição de alimentos (E)
14/04	Quarta	14:00- 17:00	Grupos de Alimentos (óleos e gorduras) Tabelas de composição de alimentos (E)
21/04			FERIADO
28/04	Quarta	14:00- 17:00	Grupos de Alimentos (açúcares e doces) Tabelas de composição de alimentos (E)
05/05	Quarta	14:00- 17:00	Grupos de Alimentos (água e eletrólitos, fibras)



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

			alimentares) Tabelas de composição de alimentos (E)
12/05	Quarta	14:00- 17:00	2a AVALIAÇÃO
19/05	Quarta	14:00- 17:00	PROVA FINAL

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

**Cada aula terá um momento de atividades síncronas e assíncronas. As orientações serão enviadas aos alunos por meio do portal do professor/AVA-Ufes ou durante as aulas síncronas.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
GERALDA GILLIAN SILVA SENA - SIAPE 1816758
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS
Em 26/01/2021 às 17:25

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/127589?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
JOSE LUIZ MARQUES ROCHA - SIAPE 2887876
Chefe do Departamento de Educação Integrada em Saúde
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS
Em 04/02/2021 às 21:58

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/132802?tipoArquivo=O>