



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

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus: MARUÍPE</b>	
<b>Curso:</b> NUTRIÇÃO			
<b>Departamento Responsável:</b> Departamento de Educação Integrada em Saúde – DEIS			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>			
<b>Docente responsável:</b> Profª. Drª. Érica Aguiar Moraes			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/3303337023124129">http://lattes.cnpq.br/3303337023124129</a>			
<b>Disciplina:</b> Ética e Exercício Profissional			<b>Código:</b> DIS12438
<b>Pré-requisito:</b>			<b>Carga Horária Semestral:</b> 45 h
<b>Créditos:</b>	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
2	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	30	15	-
<b>Ementa:</b> Fundamentada na ética, a disciplina aborda a problemática do exercício profissional, identifica e analisa a legislação pertinente e a ação das entidades de classe na sociedade e na fiscalização do exercício profissional. Bioética e meio ambiente.			
<b>Objetivos Específicos</b> (explicitar conceitos, habilidades, procedimentos e/ou competências definidos na Ementa. Os objetivos específicos irão oferecer elementos para a organização e/ou definição dos conteúdos programáticos)			
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Identificar os princípios éticos e os valores morais.</li><li>2. Discutir sobre a bioética e as questões relevantes que impactam na vida das populações.</li><li>3. Analisar o papel do profissional nutricionista com relação à sociedade, na construção de uma prática ética.</li><li>4. Identificar a responsabilidade moral e jurídica no exercício da profissão.</li><li>5. Interpretar o código de ética do nutricionista como elemento norteador da escala de valores que permearão a vida profissional.</li><li>6. Identificar áreas de sombreamento na formação profissional</li></ol>			



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

**Conteúdo Programático** (indicar as unidades e/ou tópicos de conteúdos organizados para colocar em prática os conceitos, habilidades e/ou competências definidos na ementa e melhor explicitados nos objetivos específicos)

- 1. Unidade 1:** Desenvolvimento histórico da ética
  - 1.1. Introdução à disciplina de Ética e Exercício Profissional
  - 1.2. A relação entre ética, moral e direito
- 2. Unidade 2:** Introdução a bioética, origem e aplicação
  - 2.1. Princípio: da Bioética
  - 2.2. Discussão de assuntos relevantes à Bioética
- 3. Unidade 3:** Ética e exercício profissional
  - 3.1. Leis, decretos e portarias referentes à profissão de nutricionista
  - 3.2. Atribuições das entidades representativas
  - 3.3. Sistema CFN/CRN
  - 3.4. Aplicação do código de ética do nutricionista

**Metodologia** (explicitar a forma de desenvolvimento da disciplina, os recursos utilizados)

As aulas serão realizadas por meio de Ensino-Aprendizagem Remoto Temporário e Emergencial – Earte. Dessa forma as aulas serão ministradas no formato síncrono e assíncrono, sendo que as aulas obedecerão o mínimo de 25% da carga horária da disciplina de no formato síncrono (com horários fixados). Essas aulas contarão com a participação dos alunos durante a exposição do conteúdo, através de perguntas formuladas à turma, exercícios e trabalhos. As atividades síncronas e assíncronas poderão ser gravadas 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. Durante transmissão das atividades síncronas, o professor dará o alerta escrito e verbal de que é proibida a utilização daquelas imagens sem expressa. O material gravado será disponibilizado no AVA no dia previsto no cronograma. As aulas utilizarão os recursos audiovisuais: computador para exposição do conteúdo teórico, microfone e caixa de som. Em relação às tecnologias de informação e comunicação (TIC's), será utilizada a plataforma moodle (AVA UFES) para consulta de aulas, materiais de apoio e complementares, exercícios, vídeos, dentre outros que tornarem-se necessários durante o transcurso da disciplina como, por exemplo, o aplicativo Socrative.

Conforme cronograma, estão planejadas cinco (5) aula síncronas, correspondendo a 33% da carga horária. Duas (2) aulas serão assíncronas com atividades síncronas. Três (3) aulas poderão ser síncronas ou assíncronas devido atividade proposta à turma. Esta serão



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

definidas na aula de número 4.

**CrITÉRIOS/Processo de avaliação da Aprendizagem** (indicar a concepção de avaliação adotada, os instrumentos a serem utilizados, as formas de avaliar, os critérios de correção, os pesos conferidos a cada instrumento)

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de trabalho e/ou exercícios, apresentação de seminários, prova e participação nas atividades desenvolvidas nas aulas síncronas e assíncronas. A nota final será a soma dos instrumentos de avaliação: nota da prova (valor: 35% dos pontos), seminário (valor: 35% dos pontos), atividades e exercícios (valor: 20% pontos), participação em sala (valor: 10% pontos). Cálculos da nota final:  $(Provas * 0,35) + (Seminário * 0,35) + (Atividades * 0,2) + (Avaliação atitudinal * 0,1)$

OBS: O cálculo poderá variar conforme planilha de notas da plataforma portal do professor atividades propostas durante o período conforme necessidade.

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

1. JUNGES J.R. Bioética: perspectivas e desafios. São Leopoldo: UNISINOS, 1999.
2. OLIVEIRA, M.A.de. Ética e sociabilidade. São Paulo: Loyola, 1996.
3. SINGER, P. Ética prática. São Paulo: Martins Fontes, 1998.
4. Resolução CFN N° 334 de 22 de outubro de 2004. Dispõe sobre o código de ética dos nutricionistas e dá outras providências.
5. Resolução CFN N° 399 de 26 de fevereiro de 2007. Altera o parágrafo único do Art. 16 do Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela resolução CFN N° 334, de 2004.
6. Resolução CFN N° 541 de 14 de maio de 2014. Altera o Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN N° 334, de 2004, e dá outras providências.

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

1. BOSI, M.L.M. Profissionalização e conhecimento. A Nutrição em questão. São Paulo: Hucitec, 1996.
2. VAZ, L. A consciência moral. Belo Horizonte: síntese, 1998.
3. BRASIL. Lei N° 8.234 de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista. Diário Oficial da União (República Federativa do Brasil). Brasília, set.1991. \_\_\_\_\_.
4. Resolução CFN N° 141 de 22 de outubro de 2003. Dispõe sobre o código de ética dos nutricionistas e dá outras providências. Diário Oficial da União (República Federativa do Brasil). Brasília, dez.1993.



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

5. MENDONÇA, Adriana Rodrigues dos Anjos et al. Bioética: meio ambiente, saúde e pesquisa. 1. ed. São Paulo: Iátria, 2006. 203 p..

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

**CRONOGRAMA DE AULA**

**PERÍODO: 2020.01 Especial Carga Horária: 3 horas/SEMANA**

	<b>Dia/ Mês</b>	<b>Tópicos</b>
<b>1</b>	<b>09/09</b>	Reconhecimento das expectativas da turma e apresentação da disciplina - Síncrona(gravada)
<b>2</b>	<b>16/09</b>	Ética, Moral e Direito + Conceito de bioética Síncrona (gravada)
<b>3</b>	<b>23/09</b>	Fundamento ético + Princípio da bioética - Assíncrona
<b>4</b>	<b>30/09</b>	Tópicos em Bioética + Planejamento/Orientação de Seminários. Assíncrona (Orientações na primeira aula e no AVA +Vídeo do AVA de acordo com cada tópico)
<b>5</b>	<b>07/10</b>	Pesquisa com seres humanos CEP/ CONEP/ Plataforma Brasil Síncrona (gravada)
<b>6</b>	<b>14/10</b>	Pesquisa com seres humanos - Atividade: Filme - O jardineiro fiel - Aula assíncrona + Atividade Síncrona
<b>7</b>	<b>21/10</b>	Ética em pesquisa com animais - Síncrona (gravada)
<b>8</b>	<b>28/10</b>	Feriado
<b>9</b>	<b>04/11</b>	Aula exercício dos seminários - Assíncrona (Orientações na primeira aula e no AVA)
<b>10</b>	<b>11/11</b>	Seminários de bioética: Grupos 1 e 2 - Síncrona gravada ou Assíncrona (segundo proposta do grupo)
<b>11</b>	<b>18/11</b>	Seminários de bioética: Grupos 3 e 4 - Síncrona gravada ou Assíncrona (segundo proposta do grupo)
<b>12</b>	<b>25/11</b>	Seminários de bioética: Grupos 5 e 6 - Síncrona gravada ou Assíncrona (segundo proposta do grupo)
<b>13</b>	<b>02/12</b>	Atribuições das entidade do nutricionista/ Sistema CFN-CRN Síncrona (gravada)
<b>14</b>	<b>09/12</b>	Código de ética do Nutricionista - Aula assíncrona + Atividade Síncrona
<b>15</b>	<b>15/12</b>	Avaliação I- Assíncrona AVA ou SOCRATIVE
<b>16</b>	<b>16/12</b>	Prova final

**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;



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

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).

**Bibliografias on-line**

1. Goldim, José Roberto. Biotética. Disponível em: <<https://www.ufrgs.br/bioetica/>>.
2. Junqueira, Cilene Rennó. Biotética Disponível em: <[https://www.unasus.unifesp.br/biblioteca\\_virtual/esf/2/unidades\\_conteudos/unidade18/unidade18.pdf](https://www.unasus.unifesp.br/biblioteca_virtual/esf/2/unidades_conteudos/unidade18/unidade18.pdf)>.
3. Resolução CFN N° 599 de 25 de fevereiro de 2018. O Código de Ética do Nutricionista. Disponível em: < [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res\\_599\\_2018.htm](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_599_2018.htm)>
4. O Nutricionista e o Conselho. Informações para uma maior integração. Disponível em:<[https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/repositoriob/arquivos/cartilha-pantone\\_antiga.pdf](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/repositoriob/arquivos/cartilha-pantone_antiga.pdf)>



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  
ERICA AGUIAR MORAES - SIAPE 2367983  
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS  
Em 24/08/2020 às 18:10

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/53348?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 27/08/2020 às 18:14

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55129?tipoArquivo=O>



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

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus: Maruípe</b>	
<b>Curso: Nutrição</b>			
<b>Departamento Responsável: Departamento de Educação Integrada em Saúde – DEIS</b>			
<b>Docente responsável: Erika Cardoso dos Reis</b>			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/8593119206782533">http://lattes.cnpq.br/8593119206782533</a></b>			
<b>Disciplina: Antropologia, Nutrição e Sociedade</b>		<b>Código: DIS12439</b>	
<b>Pré-requisitos: Não possui pré-requisito</b>		<b>Carga Horária Semestral: 60h</b>	
<b>Créditos:</b> <b>3</b>	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b>	<b>Exercícios</b>	<b>Laboratório</b>
	<b>45</b>	<b>15</b>	<b>-</b>
<b>Ementa:</b> Percepções do processo saúde e doença em diferentes grupos étnicos e populacionais e as perspectivas quanto ao trabalho em saúde. A importância Nutrição como uma questão política e social. A Antropologia como reconstrução teórica da realidade social. Estudo sobre a evolução da alimentação do homem ao longo dos séculos. Histórico e contemporaneidade da Dietética. Conceitos e terminologias dietéticas. Hábitos alimentares. Os códigos que regulam a produção e o consumo de alimentos. O encontro etnográfico e o diálogo teórico-prático: a herança e a realidade negra e indígena na formação da cultura alimentar brasileira.			
<b>Objetivos Específicos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Despertar nos alunos a consciência dos valores da ciência nutricional oportunizando o desenvolvimento das competências pertinentes à nutrição básica.</li><li>• Analisar o sistema de saúde em suas particularidades e relações com os processos sociais mais amplos que conformam o campo da saúde.</li><li>• Entender a antropologia como campo de estudo, bem como a história do pensamento antropológico: teorias, métodos e práticas. Ao mesmo tempo, inserir o conhecimento acerca da antropologia alimentar no Brasil, suas tendências e estudos atuais.</li></ul>			
<b>Conteúdo Programático:</b>  <b>UNIDADE 1: Percepções do processo saúde e doença em diferentes grupos étnicos e populacionais e as perspectivas quanto ao trabalho em saúde.</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Introdução à Antropologia da Alimentação.</li><li>2. Conceitos em Antropologia e contribuições da Antropologia na saúde.</li></ol> <b>UNIDADE 2: A Antropologia como reconstrução teórica da realidade social.</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. A cultura e a Sociedade.</li><li>2. Comida como cultura.</li></ol>			





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

3. Representações do ato de comer na sociedade.

**UNIDADE 3: A importância da Nutrição como uma questão política e social.**

1. A Evolução do Processo Alimentar: aspectos biológicos e culturais.
2. Abordagem multidisciplinar do consumo alimentar.
3. Histórico das políticas de alimentação e nutrição.

**UNIDADE 4: O encontro etnográfico e o diálogo teórico-prático: a herança e a realidade negra e indígena na formação da cultura alimentar brasileira.**

1. Costumes, as crenças e as tradições no campo da alimentação e nutrição
2. Relações étnico-raciais e a alimentação.
3. As influências da cultura africana, indígena e portuguesa na formação da cultura alimentar brasileira.

**UNIDADE 5: Estudo sobre a evolução da alimentação do homem ao longo dos séculos.**

1. Origens da cozinha brasileira.
2. Dos alimentos aos nutrientes: Histórico e contemporaneidade da Dietética
3. Conceitos e terminologias dietéticas.

**UNIDADE 6: Hábitos alimentares.**

1. Formação dos hábitos alimentares no Brasil.
2. Transição alimentar e nutricional.
3. A diversidade alimentar nas diferentes regiões do Brasil.

**UNIDADE 7: Os códigos que regulam a produção e o consumo de alimentos.**

1. Sistemas Agroalimentares e modelos de produção de alimentos.
2. Segurança Alimentar e Nutricional.
3. Códigos que regulam a produção e consumo de alimentos.

**Metodologia:**

As aulas serão expositivas e dialogadas, estimulando, contudo, a participação dos alunos durante a exposição do conteúdo, através de perguntas formuladas à turma, 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.

As aulas podem ser nas dependências da UFES, Museus da Grande Vitória ou locais que propiciem a discussão da influência da cultura das populações na alimentação.

Em relação às tecnologias de informação e comunicação (TIC's), será utilizada a plataforma moodle (AVA UFES) para consulta de aulas, materiais de apoio e complementares, exercícios, vídeos, dentre outros que tornarem-se necessários durante o transcurso da disciplina. No AVA UFES os alunos deverão procurar pela disciplina "Antropologia, Nutrição e Sociedade 2020/I" 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:** 4,0 cada

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

**Participação apresentação e discussão de artigos e documentários (P):** 3,00

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

**Bibliografia básica:**

- MONTANARI, Massimo; FLANDRIN, Jean Louis; História da alimentação. Estação Liberdade; Edição: 1, 2003.
- CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011. 496 p.
- BOSI, M L H. Profissionalização e conhecimento: a nutrição em questão. 1. ed. São Paulo: Hucitec, 1996.
- LAPLANTINE, François. Antropologia da doença. 3. ed. São Paulo: Martins Fontes, 2004. 274 p
- ORNELLAS, Liesolette Hoeschl. Alimentação através dos tempos. 4ed. EdUFSC, 2008. 304p.
- CANESQUI, Ana Maria. GARCIA, Rosa Wanda Diez. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Ed. Fiocruz. 2005. 306 p.

**Bibliografia complementar:**

- FREYRE, Gilberto. Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sobre o regime da economia patriarcal. 51. ed. rev. São Paulo: Global, 2006. 727 p.
- COLLACO, JHL; BARBOSA, FA; BAROBA; ROIN, TPB (organizadores). Cidades e consumo alimentar – Goiânia: Editora Imprensa Universitária, 2018. 204p.; il. color. (Comida, cultura e saúde, v.4) (Coleção Diferenças – Programa de Pós-graduação em Antropologia Social – Universidade Federal de Goiás).
- GARNELO, Luiza; PONTES, Ana Lúcia de Moura (Org.). Saúde indígena: uma introdução ao tema. Brasília, D.F.: Ministério da Educação. Secretaria de Educação Continuada, Alfabetização, Diversidade e Inclusão: UNESCO, 2012. 296 p.
- POLLAN, Michael. Em defesa da comida. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. — Rio de Janeiro: Intrínseca, 2008. 272p.
- POLLAN, Michael. Regras da comida: um manual da sabedoria alimentar. Tradução de Adalgisa Campos da Silva. - Rio de Janeiro: Intrínseca, 2010. 160p.
- POULAIN, JEAN-PIERRE. Sociologia da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar. Ed da UFSC, 2004, 311 p. ISBN: 213050643.
- MALUF, Renato. Segurança alimentar e nutricional com valorização da cultura alimentar. Pg 143;150.
- QUEIROZ, Marcos S.; FREITAS, Sérgio Fernando Torres de. Saúde e doença: um enfoque antropológico. Bauru,41SP: EDUSC, 2003. 228 p.
- SAVARIN, B. Fisiologia do Gosto. 1ª ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.



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

<b>CRONOGRAMA - ANTROPOLOGIA, NUTRIÇÃO E SOCIEDADE – 2020/1</b>				
<b>Segunda feira: 08:00 às 12:00h</b>				
<b>*Este cronograma está sujeito a pequenos ajustes em caso de necessidade.</b>				
<b>Data</b>	<b>Aula</b>	<b>Conteúdo previsto</b>	<b>Artigos</b>	<b>CH on line</b>
14/09	1	Apresentação da turma e do cronograma da disciplina. Introdução à Antropologia da Alimentação. Conceitos em Antropologia e contribuições da Antropologia na saúde. / Comida como cultura e as representações do ato de comer na sociedade.		2
21/09	2	Modelos Alimentares Atividade: Resenha - Documentário Food, Inc (2008) (Discussão sobre a cadeia de produção dos alimentos, desde a manipulação e o monopólio de grãos e cereais à criação e abate de animais para consumo). (A1)		2
28/09	3	A Evolução do Processo Alimentar: aspectos biológicos e culturais.		2
05/10	4	A herança e a realidade negra, indígena e portuguesa na formação da cultura alimentar brasileira.		2
12/10	-	<b>Feriado</b>		-
19/10	5	As origens da cozinha brasileira e a relação com os hábitos e práticas alimentares atual / A diversidade alimentar nas diferentes regiões do Brasil.		2
26/10	6	Histórico e contemporaneidade da Dietética e Transição Alimentar e Nutricional <b>Atividade: Discussão do Documentário Muito além do peso (2012) (A2)</b>		2
02/11	-	<b>Feriado</b>		-
09/11	7	<b>Apresentação do Seminário 1 – Sindemia Global da Obesidade. (S1)</b>		2
16/11	8	Riscos Alimentares: Dos alimentos aos nutrientes.		2
23/11	9	Sistemas agroalimentares e códigos que regulam a produção e o consumo de alimentos. <b>Discussão dos Documentários O veneno está na mesa I (2011) e II (2014). (A3)</b>		2
30/11	10	Segurança Alimentar e Nutricional e Soberania Alimentar.		2
07/12	11	<b>Apresentação do Seminário 2 - Atlas do Agronegócio. (S2)</b>		3
14/12	12	<b>Apresentação do Seminário 3 - Observatório do direito à alimentação e à nutrição – 2019: O poder das mulheres na luta por soberania alimentar. (S3)</b> Finalização e avaliação da Disciplina; Revisão/correção de provas e entrega dos trabalhos.		3
16 a 22		Provas finais referentes ao primeiro semestre letivo especial de 2020.		

**Carga horária síncrona (on line) total: 26h**

**Carga horária assíncrona total: 22h**



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

**Carga horária exercício/laboratório: 12h**

**Carga horária total da disciplina ministrada: 60h**

**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<sup>ª</sup>. Erika Cardoso dos Reis**  
UFES - CCS – DEIS  
E-mail: [erika.cardosoreis@gmail.com](mailto:erika.cardosoreis@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  
ERIKA CARDOSO DOS REIS - SIAPE 3123648  
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS  
Em 26/08/2020 às 11:37

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/54233?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 27/08/2020 às 18:14

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55132?tipoArquivo=O>



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

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus: MARUÍPE</b>	
<b>Curso:</b> NUTRIÇÃO			
<b>Departamento Responsável:</b> Departamento de Educação Integrada em Saúde – DEIS			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>			
<b>Docente responsável:</b> Profª. Drª. Érica Aguiar Moraes			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/3303337023124129">http://lattes.cnpq.br/3303337023124129</a>			
<b>Disciplina:</b> Educação Integrada I			<b>Código:</b> DIS12448
<b>Pré-requisito:</b>			<b>Carga Horária Semestral:</b> 30h
<b>Créditos:</b>	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
<b>1</b>	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	<b>15</b>	<b>-</b>	<b>15</b>
<b>Ementa:</b> A disciplina visa fornecer instrumentos ao aluno para que o mesmo possa entender as origens e a formação da profissão de Nutricionista no Brasil, bem como o público alvo, a estrutura curricular e as especificidades do curso de Nutrição. Introdução à vivência universitária: oportunidade e desigualdade nas relações sociais, de gênero e raça na construção do saber. Através da discussão dos conceitos de Integração e Integralidade, o aluno terá a oportunidade de identificar os pontos comuns das disciplinas do semestre, problematizando e vivenciando os conteúdos abordados durante o período			
<b>Objetivos Específicos</b> (explicitar conceitos, habilidades, procedimentos e/ou competências definidos na Ementa. Os objetivos específicos irão oferecer elementos para a organização e/ou definição dos conteúdos programáticos)			
1. Conhecer, acompanhar, dimensionar, interpretar e avaliar as necessidades do Curso em um processo dinâmico na construção dos saberes integrados.			
2. Construir eixos integradores do processo de aprendizagem vivenciado nas disciplinas.			



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

3. Promover pensamento crítico.

**Conteúdo Programático** (indicar as unidades e/ou tópicos de conteúdos organizados para colocar em prática os conceitos, habilidades e/ou competências definidos na ementa e melhor explicitados nos objetivos específicos)

1. **UNIDADE 1:** Apresentação da Instituição e Particularidades do curso de Nutrição

2. **UNIDADE 2:** Introdução à origem e à formação da nutrição: Trajetória histórica, campos de atuação e perspectivas futuras

3. **UNIDADE 3:** Currículos

**Metodologia** (explicitar a forma de desenvolvimento da disciplina, os recursos utilizados)

As aulas serão realizadas por meio de Ensino-Aprendizagem Remoto Temporário e Emergencial – Earte. Dessa forma as aulas serão ministradas no formato síncrono e assíncrono, sendo que as aulas obedecerão o mínimo de 25% da carga horária da disciplina de no formato síncrono (com horários fixados). Essas aulas contarão com a participação dos alunos durante a exposição do conteúdo, através de perguntas formuladas à turma, exercícios e trabalhos. As atividades síncronas e assíncronas poderão ser gravadas 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. Durante transmissão das atividades síncronas, o professor dará o alerta escrito e verbal de que é proibida a utilização daquelas imagens sem expressa. O material gravado será disponibilizado no AVA no dia previsto no cronograma. As aulas utilizarão os recursos audiovisuais: computador para exposição do conteúdo teórico, microfone e caixa de som. Em relação às tecnologias de informação e comunicação (TIC's), será utilizada a plataforma moodle (AVA UFES) para consulta de aulas, materiais de apoio e complementares, exercícios, vídeos, dentre outros que tornarem-se necessários durante o transcurso da disciplina como, por exemplo, o aplicativo Socrative.

Conforme cronograma, estão planejadas cinco (5) aula síncronas, correspondendo a 33% da carga horária. Duas (2) aulas assíncronas com materiais disponíveis no AVA. Três (3) aulas serão assíncronas de exercícios. Três (3) aulas poderão ser síncronas ou assíncronas devido atividade proposta à turma. Uma (a) aula poderá ocorrer de fora síncrona para aqueles que não possuem acesso ao vídeo ou assíncrona para os que possuem acesso.

**Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem** (indicar a concepção de avaliação adotada, os instrumentos a serem utilizados, as formas de avaliar, os critérios de correção, os pesos conferidos a





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

cada instrumento)
<p>A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de trabalho e/ou exercícios, apresentação de seminários e participação nas atividades desenvolvidas nas aulas síncronas e assíncronas. A nota final será a soma dos instrumentos de avaliação: Apresentação dos textos de nutrição (20% do valor dos pontos); Seminário áreas de atuação (30% do valor dos pontos); Currículo lattes e vitae (15% do valor dos pontos); Exercícios (20% do valor dos pontos); e Avaliação atitudinal (15% do valor dos pontos). Cálculo do nota: (Apresentação dos textos de nutrição*0,2)+(Seminário áreas de atuação*0,3)+(Currículo lattes *0,15)+(Exercícios* 0,15)+(Avaliação atitudinal *0,1). OBS: O cálculo poderá variar conforme planilha de notas da plataforma portal do professor e atividades propostas durante o período conforme necessidade.</p>
<p><b>Bibliografia básica</b> (indicar um mínimo de três obras disponíveis na biblioteca e que deem conta de todo o conteúdo programático a ser desenvolvido)</p>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO (1991). Histórico do nutricionista no Brasil – 1939 a 1989: coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo: Atheneu, 1991. 444p.</li><li>2. BOSI, M.L.M. A face oculta da nutrição: ciência e ideologia. Rio de Janeiro : Espaço e Tempo, 1988. 220p.</li><li>3. FAZENDA, Ivani Catarina Arantes. O que é interdisciplinaridade?. São Paulo, SP: Cortez, 2008. 199 p.</li><li>4. VASCONCELOS, F. de A.G. de. O nutricionista no Brasil. Ver. Nutr. May/Aug. V15, n.2, p127-138. 2002. Disponível em: <a href="http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&amp;pid=S1415-52732002000200001">http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&amp;pid=S1415-52732002000200001</a></li></ol>
<p><b>Bibliografia complementar</b> (indicar um mínimo de cinco obras disponíveis na biblioteca e que deem conta de complementar e oferecer oportunidades de aprofundamento de todo o conteúdo programático a ser desenvolvido)</p>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. ARRUDA, B.K.G. Saúde e Nutrição – os grandes desafios. Cadernos de Saúde Pública, R.J., 2 (1): 9-12, Jan/Mar, 1986.</li><li>2. ZOTELLI, L.; DIAS, J.S.; MARTINS, C. Nutrição: Trajetória histórica e perspectivas futuras. Nutrição em Pauta, 42 [16], 91. Julho/Agosto 2008. São Paulo.</li><li>3. BOSI, M.L.M. Profissionalização e conhecimento: a nutrição em questão. São Paulo: Hucitec, 1996. VALLA, V. V. (Org.). Saúde e Educação. Rio de Janeiro: DP&amp;A, 2000</li><li>4. VASCONCELOS, F. de A.G. de. O nutricionista no Brasil. Ver. Nutr. May/Aug. V15, n.2, p127-138. 2002. Disponível em: <a href="http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&amp;pid=S1415-52732002000200001">http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&amp;pid=S1415-52732002000200001</a>.</li></ol>



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

5. SILVA, Jailson de Souza e; BARBOSA, Jorge Luiz; SOUSA, Ana Inês. (Org.) UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. PROGRAMA CONEXÕES DE SABERES : DIÁLOGOS ENTRE A UNIVERSIDADE E AS COMUNIDADES POPULARES. Desigualdade e diferença na universidade: gênero, etnia e grupos sociais populares. Rio de Janeiro: UFRJ, Pró-Reitoria de Extensão, 2006. 139 p.

6. QUALIDADE DE VIDA EVOLUÇÃO DOS CONCEITOS E PRÁTICAS NO SÉCULO XXI

<http://www.fef.unicamp.br/fef/qvaf/qualidade-de-vida-evolucao-dos-conceitos-e-praticas-no-seculo-xxi>

Capítulo 2: O Desafio da Alimentação como Fator de Qualidade de Vida na Última Década

Capítulo 8: Pluralidade e Complexidade da Questão Alimentar e Nutricional na Transição do Século XX para o XXI

Capítulo 9: Novos Padrões Alimentares e as Relações com os Domínios da Qualidade de Vida e Saúde

Capítulo 20: Hábitos Alimentares, Segurança e Soberania Alimentar

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

<b>CRONOGRAMA DE AULA</b>		
<b>PERÍODO: 2020.01 Especial Carga Horária: 2 horas/SEMANA</b>		
	<b>Dia/ Mês</b>	<b>Tópicos</b>
<b>1</b>	<b>08/09</b>	Feriado
<b>2</b>	<b>15/09</b>	1.Apresentação da disciplina + Estrutura do campus - Síncrona (gravada)
<b>3</b>	<b>22/09</b>	2.Introdução à origem e à formação da nutrição - Síncrona (gravada)
<b>4</b>	<b>29/09</b>	3.Diretrizes curriculares e PPC - Síncrona (gravada)
<b>5</b>	<b>06/10</b>	4.Aula exercício de preparação dos textos - Assíncrona (Orientações na primeira aula e no AVA)
<b>6</b>	<b>13/10</b>	5.Roda de conversas sobre os textos 1 e 2 - Síncrona
<b>7</b>	<b>20/10</b>	6.Roda de conversas sobre os textos 3 e 4 - Síncrona
<b>8</b>	<b>27/10</b>	7."Visita" à biblioteca - Assíncrona (Orientações no AVA)
<b>9</b>	<b>03/11</b>	8.Aula exercício de preparação dos seminários - Assíncrona (Orientações na primeira aula e no AVA)
<b>10</b>	<b>10/11</b>	9.Áreas de atuação do nutricionista: Nutrição Clínica + Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos. - Síncrona * gravada ou Assíncrona (segundo proposta do grupo)
<b>11</b>	<b>17/11</b>	10.Áreas de atuação do nutricionista: Saúde Coletiva + Nutrição em Esportes - Síncrona * gravada ou Assíncrona (segundo proposta do grupo)
<b>12</b>	<b>24/11</b>	11.Áreas de atuação do nutricionista: Alimentação coletiva + Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão- Síncrona * gravada ou Assíncrona (segundo proposta do grupo)
<b>13</b>	<b>01/12</b>	12.Currículos Vitae e Lattes + Redes científicas - Assíncrona (Vídeos e material no



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

		AVA)
<b>14</b>	<b>08/12</b>	13.Aula exercício de preparação do currículo lattes - Assíncrona
<b>15</b>	<b>15/12</b>	14.Documentário - Cooked - Síncrona (Disponibilização do vídeo) ou Assíncrona (vídeo) + Atividade
<b>16</b>	<b>22/12</b>	15. Prova final

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).

#### **Bibliografias on-line**

Brasil. Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978. Cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, regula o seu funcionamento e dá outras providências. Diário Oficial da União. 25 out. 1978.

Brasil. Lei nº 8.234, de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a Profissão do Nutricionista e dá outras providências. Diário Oficial da União. 19 set. 1991.

Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 334/2004, 10 de maio de 2004. Dispõe sobre o Código de Ética do Nutricionista e dá outras providências. Diário Oficial da União. 15 maio 2004.

Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 541/2014, 14 de maio de 2014. Altera o Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN nº 334, de 2004, e dá outras providências. Diário Oficial da União. 19 maio 2014.

Brasil. Ministério da Educação. Conselho Nacional de Educação. Institui diretrizes curriculares nacionais do curso de graduação em nutrição. Resolução CNE/CES 5, de 7 de novembro de 2001. Diário Oficial da União. 2001; nov 9, Seção 1, p.39

COSTA, Nilce Maria da Silva Campos. Revisitando os estudos e eventos sobre a formação do nutricionista no Brasil. Revista de Nutrição, 1999.

GABRIEL, Cristine Garcia et al. Nutritionist's job market: 80 years of history. Revista de Nutrição, v. 32, 2019.

MOTTA, Denise Giacomo; OLIVEIRA, Maria Rita Marques; BOOG, Maria Cristina Faber. A formação universitária em nutrição. Pro-posições, v. 14, n. 1, p. 69-85, 2003.



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

SOARES, Nadia Tavares; AGUIAR, Adriana Cavalcanti de. Diretrizes curriculares nacionais para os cursos de nutrição: avanços, lacunas, ambiguidades e perspectivas. Rev. Nutr., Campinas, v. 23, n. 5, p. 895-905, Oct. 2010.

Conselho Regional de Nutricionistas 8ª Região - CRN-8 Casos de Infração ao Código de Ética do Nutricionista Curitiba: 2016. 1ª Edição

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de and CALADO, Carmen Lúcia de Araújo. Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil. Rev. Nutr. [online]. 2011, vol.24, n.4, pp. 605-617. ISSN 1415-5273.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. Rev. Nutr. [online]. 2002, vol.15, n.2, pp. 127-138. ISSN 1415-5273.

CALADO, C. <http://crn9.org.br/content/uploads/2014/09/expansao.pdf>

FERREIRA, A.B.de H. Mini Aurélio: o dicionário da língua portuguesa, 8º ed. Ver. atual. Curitiba: Positivo, 2010. 960 p.

MAIA, J. A. O currículo no ensino superior em saúde. In: BATISTA N. A., BATISTA S.H., orgs. Docência em saúde: temas e experiências. São Paulo: Senac; 2º ed ver amp., p.99-129; 2014.

<https://www.ciadeestagios.com.br/importancia-do-curriculum-vitae/>

<http://www.guiadacarreira.com.br/carreira/emprego/o-que-colocar-no-perfil-profissional-do-curriculo/>

<https://www.iped.com.br/materias/iniciacao-profissional/importancia-bom-curriculo.html>



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  
ERICA AGUIAR MORAES - SIAPE 2367983  
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS  
Em 24/08/2020 às 18:10

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/53347?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 27/08/2020 às 18:14

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55126?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	
<b>Curso: Nutrição</b>			
<b>Departamento Responsável: Educação Integrada em Saúde</b>			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91): 27/08/2020</b>			
<b>Docente responsável: Fabíola Lacerda Pires Soares e Valdete Regina Guandalini</b>			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/0831330709334468">http://lattes.cnpq.br/0831330709334468</a> e <a href="http://lattes.cnpq.br/7931552401781397">http://lattes.cnpq.br/7931552401781397</a></b>			
<b>Disciplina: Fundamentos da Pesquisa Científica</b>			<b>Código: DIS12449</b>
<b>Pré-requisito: ---</b>			<b>Carga Horária Semestral: 45</b>
<b>Créditos: 2</b>	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	<b>30</b>	<b>15</b>	<b>---</b>
<b>Ementa:</b> Estudo sobre mundo científico e a prática da pesquisa. Função social da pesquisa. Fundamentação teórica dos tipos e das características da pesquisa. Instrumentalização metodológica. Introdução à construção de projetos e relatórios de pesquisa.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Desenvolver competência para delimitar a pesquisa.</li><li>2. Aprender as etapas do processo de pesquisa.</li><li>3. Delimitar um problema de pesquisa e construir as etapas de um projeto.</li><li>4. Analisar criticamente a literatura científica, buscando a construção de evidências no campo da Nutrição.</li></ol>			
<b>Conteúdo Programático</b>			
<b>Unidade I – Fundamentos básicos e importância da pesquisa científica</b>			
<b>Unidade II – Etapas do trabalho acadêmico e do projeto de pesquisa</b>			



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

- 2.1 Conceitos / Escolha, delimitação e problematização do tema
- 2.2 Pesquisa bibliográfica: sistemática e não sistemática / Leitura analítica / Documentação e fichamento
- 2.3 Construção do trabalho
  - A. Estruturação redacional e redação científica
  - B. Citações e referências
  - C. Aparato técnico

**Unidade III – Modalidades de Trabalhos acadêmicos**

- 3.1 Trabalhos de síntese
- 3.2 Resenha crítica
- 3.3 Fichamento
- 3.4 Paper
- 3.5 Artigo científico
- 3.6 Estudo de caso
- 3.7 Trabalhos acadêmicos

**Unidade IV – Análise crítica da literatura científica**

**Unidade V – Apresentação de trabalhos acadêmicos**

**Metodologia**

PROCEDIMENTOS DE ENSINO:

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Exercícios de aprendizagem.

RECURSOS: Web conferência e outras ferramentas virtuais.

Obs.: mínimo de 50% de aulas síncronas (ao vivo), sendo o restante das aulas ministradas de forma assíncrona (leitura de material complementar e elaboração de atividades).

**Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem**

A nota será composta por 5 avaliações (todas em **grupo de até 5 componentes**) relacionadas ao conceito de pesquisa e ciência, à construção do projeto e à finalização da pesquisa através das atividades desenvolvidas e/ou solicitadas em aula.

Avaliação 1 – Elaboração de Tema/Problema/Hipótese - 1,0pt;

Avaliação 2 – Revisão de literatura - 3,0pt;





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

Avaliação 3 – Apresentação oral powerpoint - 2,0pt; Avaliação 4 – Apresentação oral banner - 2,0pt; Avaliação 5 – Análise crítica da literatura científica - 2,0pt.
<b>Bibliografia básica</b>
1.LAKATOS EM. e MARCONI MA. Fundamentos da Metodologia Científica. 6. ed São Paulo: Atlas, 2008. 2.CERVO AL e BERVIAN PA. Metodologia Científica. 5. ed São Paulo: Prentice Hall, 2002. 3.VIEIRA, Sônia; HOSSNE, William Saad. Metodologia científica para a área de saúde. Rio de Janeiro: Elsevier: Campus.
<b>Bibliografia complementar</b>
1.ANDRADE MM. Introdução à Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Atlas 2.MARTINS G. Manual para elaborações de monografias e dissertações. São Paulo: Atlas 3.MOTTA V. Normas técnicas para a apresentação de Monografias. Porto Alegre: Artmed 4.BASTOS, Cleverson Leite; KELLER, Vicente. Aprendendo a aprender: introdução à metodologia científica. 21. ed. Petrópolis: Vozes, 2008. 111 p 5.SEVERINO, Antonio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2009. 304 p.
<b>Cronograma</b>
SETEMBRO <b>09 - Apresentação do Plano de Ensino e Atividades</b> <b>Unidade I – Fundamentos básicos e importância da pesquisa científica</b> <b>Unidade II – Etapas do trabalho acadêmico e do projeto de pesquisa (2.1)</b> 16 - Atividade extraclasse: Elaboração da <u>Avaliação 1 - Tema/Problema/Hipótese (entrega)</u> <b>23 - Unidade II – Etapas do trabalho acadêmico e do projeto de pesquisa (2.2)</b> <b>30 - Unidade II – Etapas do trabalho acadêmico e do projeto de pesquisa (2.3A)</b>
OUTUBRO 07 - Atividade extraclasse: Apresentação das linhas de pesquisa da UFES (Vídeos gravados e disponibilizados para os alunos) 14 - Atividade extraclasse: Elaboração da Avaliação 2 - Revisão de Literatura <b>21 - Unidade II – Etapas do trabalho acadêmico e do projeto de pesquisa (2.3B)</b>



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

**28 - Unidade II – Etapas do trabalho acadêmico e do projeto de pesquisa (2.3C)**

NOVEMBRO

**04 - Unidade III – Modalidades de Trabalhos acadêmicos**

**11 - Unidade IV – Análise crítica da literatura científica**

**Entrega da Avaliação 2 (Revisão de literatura)**

**18 - Unidade V – Apresentação de trabalhos acadêmicos**

25 - Atividade extraclasse: Elaboração das Avaliações 3 e 4 - Apresentações Orais

DEZEMBRO

**02 - Avaliação 3 (Apresentação oral powerpoint)**

**09 - Avaliação 4 (Apresentação oral banner)**

**Entrega da Avaliação 5**

16 - PROVA FINAL

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

\* A bibliografia digital da disciplina e todos os demais materiais estarão disponíveis no Drive da turma (Google Classroom).

\* 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.

\* 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).

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

\* Cronograma sujeito a alterações.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

**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  
FABIOLA LACERDA PIRES SOARES - SIAPE 2939119  
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS  
Em 25/08/2020 às 16:08

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/53843?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 27/08/2020 às 18:14

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55131?tipoArquivo=O>



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

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus:</b> Maruípe	
<b>Curso:</b> Nutrição			
<b>Departamento Responsável:</b> Educação Integrada em Saúde - DEIS			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>			
<b>Docente responsável:</b> Geralda Gillian Silva-Sena e Erika Madeira Moreira da Silva			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/4500097888842757">http://lattes.cnpq.br/4500097888842757</a> <a href="http://lattes.cnpq.br/7312236100095931">http://lattes.cnpq.br/7312236100095931</a>			
<b>Disciplina:</b> Composição de alimentos			<b>Código:</b> DIS 07225
<b>Pré-requisito:</b> ---			<b>Carga Horária Semestral:</b> 45 h
<b>Créditos:</b> 2	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	30	-	15
<b>Ementa:</b> 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.			
<b>Objetivos Específicos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Conhecer a composição dos principais grupos alimentares;</li><li>2. Conhecer as tabelas de composição de alimentos;</li><li>3. Aplicar as tabelas de composição no cálculo dietético de alimentos e preparações;</li><li>4. Aplicar os conhecimentos adquiridos na interpretação de rótulos de alimentos processados.</li></ol>			
<b>Conteúdo Programático :</b>			
<ol style="list-style-type: none"><li>1- INTRODUÇÃO AO ESTUDO DA COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS</li><li>2- GUIAS ALIMENTARES E PORÇÕES DE ALIMENTOS</li><li>3- COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS FONTES DE CARBOIDRATOS</li></ol>			



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

- 4- COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS FONTES DE PROTEÍNAS
- 5- COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS FONTES DE LIPÍDIOS
- 6- COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS FONTES DE VITAMINAS, MINERAIS E PIGMENTOS ANTIOXIDANTES.
- 7- COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS FONTES DE FIBRAS
- 8- ÁGUA E ELETRÓLITOS
- 9- DIETARY REFERENCE INTAKES

**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 àquelas 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. As práticas serão ministradas por meio de exercícios de simulação de práticas em laboratório.

**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.

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

**Bibliografia complementar :**



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

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



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

**CRONOGRAMA\*:**

**Dia e horário da disciplina:** Segundas de 13 h às 16 h.

<b>Data</b>	<b>Professora</b>	<b>Conteúdo**</b>
14/09	Erika Madeira	Introdução ao estudo da Composição de Alimentos e um breve histórico sobre as Tabelas de Composição de Alimentos
21/09	Erika Madeira	Guias alimentares e porções de alimentos (e seus substitutos) <i>Vamos praticar?</i> <i>Entendendo as porções dos alimentos.</i>
28/09	Erika Madeira	Grupos de Alimentos (alimentos fontes de carboidratos) <i>Vamos praticar?</i> <i>Conhecendo as Tabelas de Composição de Alimentos e os rótulos de alimentos.</i>
05/10	Erika Madeira	Grupos de Alimentos (alimentos fontes de proteínas) <i>Vamos praticar?</i> <i>Conhecendo as Tabelas de Composição de Alimentos e os rótulos de alimentos.</i>
19/10	Erika Madeira	Grupos de Alimentos (alimentos fontes de lipídios) <i>Vamos praticar?</i> <i>Conhecendo as Tabelas de Composição de Alimentos e os rótulos de alimentos.</i>
26/10	Erika Madeira	Aprofundando na prática: cálculo energético e macronutrientes de uma refeição. Apresentação das DRIs.
09/11	Erika Madeira	<b>1ª AVALIAÇÃO</b>
16/11	Erika Madeira	Conversando sobre a primeira avaliação – comentários do professor – tirando dúvidas.
23/11	Gillian Silva-Sena	Grupos de Alimentos (vitaminas, minerais e pigmentos antioxidantes) <i>Vamos praticar?</i> <i>Conhecendo as Tabelas de Composição de Alimentos.</i>
30/11	Gillian Silva-Sena	Grupos de Alimentos (água, eletrólitos e fibras) <i>Vamos praticar?</i> <i>Conhecendo as Tabelas de Composição de Alimentos.</i>
07/12	Gillian Silva-Sena	Aprofundando na prática: cálculo de micronutrientes e fibras. Apresentação das DRIs.





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

14/12	Gillian Silva-Sena	<b>2ª AVALIAÇÃO</b>
21/12	Gillian Silva-Sena	<b>PROVA FINAL</b>

\*Cronograma sujeito à modificações.

\*\*Cada aula terá um momento de atividades síncronas e assíncronas. As orientações serão enviadas aos alunos por meio do portal do professor, sempre com uma semana de antecedência à próxima aula.



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  
ERIKA MADEIRA MOREIRA DA SILVA - SIAPE 1735016  
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS  
Em 26/08/2020 às 13:33

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/54309?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 27/08/2020 às 18:15

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55149?tipoArquivo=O>



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

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus:</b> Maruípe
<b>Curso:</b> Nutrição		
<b>Departamento Responsável:</b> DEIS		
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>		
<b>Docente responsável:</b> Maria del Carmen Bisi Molina		
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/9238370951122705">http://lattes.cnpq.br/9238370951122705</a>		
<b>Disciplina:</b> Epidemiologia Nutricional		<b>Código:</b> DIS12482
<b>Carga Horária Semestral:</b> 60		<b>Créditos:</b> 3
<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		<b>Pré-Requisito:</b>
<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	
45	15	
<b>Ementa:</b> <p>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.</p>		
<b>Objetivos Específicos:</b>		
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Relacionar a importância e os objetivos da epidemiologia para o cuidado nutricional de populações;</li><li>2. Identificar e analisar os componentes do processo saúde-doença;</li><li>3. Aplicar o método epidemiológico para definir e medir a ocorrência do processo saúde-doença nas populações;</li></ol>		



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

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**

- 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:**

Serão utilizados como recursos pedagógicos: atividades síncronas (75% da CH), atividades assíncronas (25% da CH), discussão de vídeos, planejamento e execução de um estudo epidemiológico, apresentação de seminário e de artigos científicos, bem como atividades e exercícios de fixação.

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

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

- Dois exercícios individuais que deverão ser postados no AVA. Espera-se que o estudante demonstre



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

apreensão e emprego do conteúdo discutido em aula e do material bibliográfico recomendado. (30% da nota final).

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

- Produção de um seminário sobre assunto relacionado à epidemiologia de doenças e agravos, destacando a situação atual no mundo e no Brasil, com dados atualizados (25% da nota final). Serão dadas orientações para organização e apresentação. O trabalho deverá ser feito em grupo e apresentado nos dias 02 e 09 de dezembro, e

- Produção de um trabalho sobre a saúde de um município do estado do ES. (25% da nota final). Serão dadas orientações para coleta de dados e organização do trabalho escrito. O Estudante deverá postar no AVA no dia 04 de novembro até às 23:59h.

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.

**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. 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).

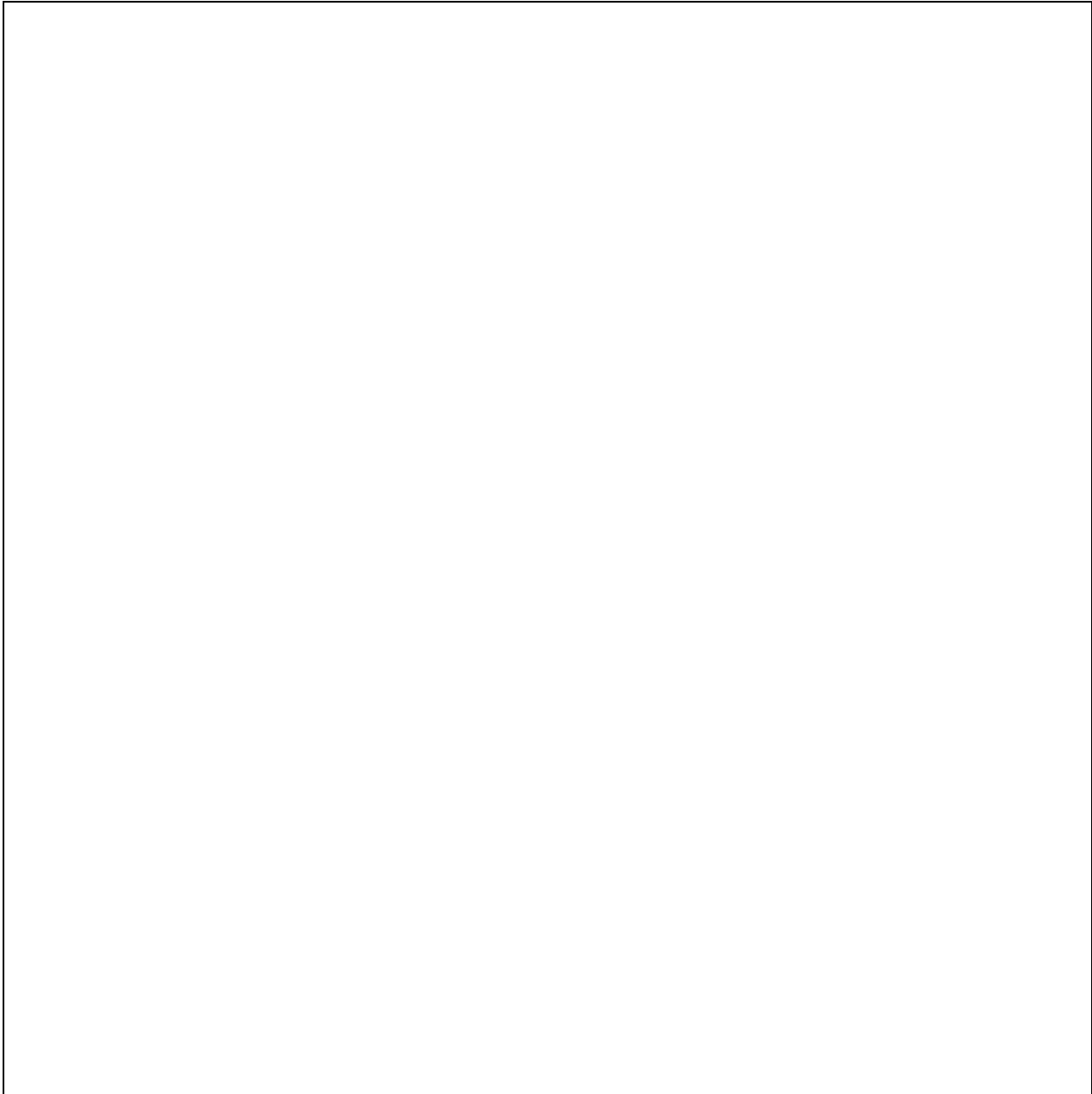


UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO  
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE  
DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

<b>Cronograma (todas as aulas serão ministradas)</b>	
09/09	- Apresentação da disciplina, cronograma e atividades - Aspectos históricos, conceitos e objetivos da Epidemiologia Clássica - Epidemiologia nutricional
16/09	- Processo Saúde e Doença - Medidas de prevenção de doenças e promoção da saúde - <b>Vídeo – (atividade assíncrona) - 2h</b>
23/09	- Medidas de ocorrência das doenças (Incidência e Prevalência) - <b>Exercícios (atividade assíncrona) – 1h</b>
30/09	- Medidas de ocorrência das doenças (Mortalidade) - Orientações para apresentação de artigo científico/cronograma de apresentação - <b>Exercícios (atividade assíncrona) – 1h</b>
07/10	- Abordagem Descritiva em Epidemiologia – Variáveis de tempo, lugar e pessoa - Apresentação de artigo (1 e 2) – <b>Prevalência e Incidência</b> - <b>Exercícios (atividade assíncrona) – 1 h</b>
14/10	- Sistemas de Informação em Saúde no Brasil - Pesquisa web – Indicadores e Sistemas de Informação em Saúde no Brasil - <b>Planejamento de seminário sobre saúde dos municípios (atividade assíncrona) – 1h</b>
21/10	- Estudos transversais - Estudos Ecológicos - <b>Coleta de dados – indicadores selecionados (atividade assíncrona) – 2h</b>
28/10	- <b>Apresentação de artigo (3 e 4) – Estudos transversais e ecológicos</b> - Estudos de coorte - Estudos Caso-controlle
04/11	- <b>Apresentação de artigo (5 e 6) – Estudos de Coorte e Caso-controlle</b> - Estudos de Intervenção - <b>Coleta de dados (atividade assíncrona) – 1h</b>
11/11	- <b>Apresentação de artigo (7 e 8) – Ensaio clínico e Ensaio Comunitário</b> - Causalidade em Epidemiologia - <b>Transição Epidemiológica e nutricional (atividade assíncrona) – 2h</b>
18/11	- <b>Apresentação de artigo (9 e 10) – Doenças Transmissíveis e Não Transmissíveis</b> - Testes diagnósticos - <b>Análise de dados (atividade assíncrona) – 2h</b>
25/11	- Vigilância em Saúde - <b>Elaboração de seminário (atividade assíncrona) – 2h</b>
02/12	- <b>Apresentação de seminário (1,2 e 3)</b>
09/12	- <b>Apresentação de seminário (4, 5 e 6)</b>
16/12	- <b>Prova Final</b>



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  
MARIA DEL CARMEN BISI MOLINA - SIAPE 365696  
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS  
Em 26/08/2020 às 19:52

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/54648?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 27/08/2020 às 18:14

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55136?tipoArquivo=O>



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

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus:</b> Maruípe	
<b>Curso:</b> Nutrição			
<b>Departamento Responsável:</b> Departamento de Educação Integrada em Saúde – DEIS			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>			
<b>Docente responsável:</b> Prof <sup>ª</sup> . Erika Cardoso dos Reis			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/8593119206782533">http://lattes.cnpq.br/8593119206782533</a>			
<b>Disciplina:</b> Bioestatística		<b>Código:</b> DIS12441	
<b>Pré-requisito:</b> Não possui pré-requisito		<b>Carga Horária Semestral:</b> 45h	
<b>Créditos:</b>  2	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	30	15	-
<b>Ementa:</b> Importância e aplicabilidade da “ciência da variação” nos problemas biológicos em geral e no campo da nutrição e saúde. Estatística descritiva e inferencial. Tipos de variáveis. População e amostra. Técnicas de amostragem. Distribuição de frequências: construção de tabelas e gráficos. Distribuição normal. Medidas de tendência central, de variabilidade, de associação e de correlação. Teste de hipóteses.			
<b>Objetivos Específicos:</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Apresentar as principais técnicas estatísticas aplicadas aos estudos em saúde humana e na interpretação de artigos científicos.</li><li>2. Abordar conceitos e métodos estatísticos aplicados na coleta, organização, descrição, análise, apresentação, interpretação de dados quantitativos e a sua utilização para a tomada de decisão em saúde.</li></ol>			
<b>Conteúdo Programático:</b> <b>Unidade 1 – Conceitos e importância e aplicabilidade da Bioestatística nos problemas biológicos em geral e no campo da saúde e Estatística Descritiva</b> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Conceitos de Bioestatística e sua aplicação em estudos da saúde/nutrição</li></ol>			



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

2. Método científico, Populações e Amostras
3. Desenhos de estudos usados nas pesquisas em saúde
4. Estatística Descritiva: tipos de variáveis e apresentação dos Dados
5. Tipos de Tabelas de Frequência e Dupla entrada
6. Gráficos: Representação gráfica de uma distribuição de frequência, histograma
7. Amostragem

**Unidade 2 - Distribuição dos Dados/Medida de tendência central e de dispersão/Teste de Hipóteses**

1. Distribuição Normal ou de Gauss
2. Outras formas de Distribuição
3. Medidas de Tendência Central
4. Medidas de Dispersão
5. Variância/Coeficiente de variação
6. Teste de Hipóteses (Nula e Alternativa)
7. Níveis de significância e Poder do Teste/ Intervalo de Confiança e valor de P
8. Tipos de Erros (Tipo I e Tipo II)
9. Amostragem

**Unidade 3 – Probabilidade e Inferência (Testes Estatísticos)**

1. Introdução aos Testes Estatísticos
2. Teste qui-quadrado
3. Testes paramétricos: Teste t de student (amostras independentes e emparelhadas) e Análise de Variância (ANOVA)
4. Testes não-paramétricos: Teste de Mann-Whitney, Wilcoxon e Kruskal-Wallis
5. Análise de correlação, Correlação de Pearson e Spearman

**Metodologia:**

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



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

**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

A nota final do aluno será a média aritmética dos 03 instrumentos de avaliação: 2 avaliações escritas (10 pontos cada) + exercícios/atividades extraclasse (10 pontos no total).

**Bibliografia básica:**

MOTTA, VT. Bioestatística. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2006.

VIEIRA, S. Introdução à bioestatística. 4. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008.

FONSECA, JS; MARTINS, GA. Curso de Estatística. 6 ed. São Paulo: Atlas, 1996.

**Bibliografia complementar:**

CALLEGARI-JACQUES, SM. Bioestatística: Princípios e aplicações. Porto Alegre: Artmed, 2003. 264 p.

DAWSON, B; TRAPP, RG. Bioestatística: básica e clínica. 3. ed. Rio de Janeiro: McGrawHill Interamericana do Brasil, 2003. 348 p.

MEDRONHO, RA. Epidemiologia. 2 ed, São Paulo/ Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.

VIEIRA, S. Bioestatística – Tópicos Avançados. 3. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

BERQUÓ, E. Bioestatística. 2 ed. São Paulo: Editora e Universitária Ltda., 2002.

DIÁZ, FR; LÓPEZ, FJB. Bioestatística. São Paulo: Thomson, 2007. 284p.

OLIVEIRA FILHO, PF. Epidemiologia e bioestatística: fundamentos para a leitura crítica. Rio de Janeiro: Rubio, 2015. 248p.



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

**CRONOGRAMA – BIOESTATÍSTICA 2020/1**

**Carga Horária Diária: 3 horas/semana.**

**Quarta feira: 08:00 – 11:00h.**

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

<b>Data</b>	<b>Aula</b>	<b>Conteúdo previsto</b>	<b>CH on line</b>
09/09	1	Apresentação da turma e do cronograma da disciplina. Conceitos, importância e aplicabilidade da Bioestatística nos problemas biológicos em geral e no campo da saúde.	2
16/09	2	Tipos de variáveis. Revisão sobre os tipos de estudos epidemiológicos.	2
23/09	3	Estatística descritiva: tabelas e gráficos.	2
26/03	4	Estatística descritiva - Medidas resumo.	2
<b>30/09</b>	5	<b>AVALIAÇÃO 1</b>	3
07/10	6	Distribuição normal dos dados.	2
14/10	7	Amostragem. Intervalos de Confiança.	2
<b>21/10</b>	8	Teste de hipóteses. Significância estatística.	2
28/10	9	<b>AVALIAÇÃO 2</b>	3
<b>04/11</b>	10	Introdução sobre os Testes Estatísticos: Qui-quadrado.	2
11/11	11	Testes paramétricos: Teste t de Student (amostras independentes e dependentes) e Análise de Variância (ANOVA).	2
18/11	12	Testes não paramétricos: Mann-Whitney, Wilcoxon, Kruskal-Wallis. Análise de correlação (Correlação de Pearson e Spearman).	2
25/11	13	Revisão do conteúdo.	2
02/12	14	<b>Apresentação de Seminário.</b>	3
09/12	15	Finalização e avaliação da Disciplina; Revisão/correção de provas e entrega dos trabalhos.	2
16 a 22		Provas finais referentes ao primeiro semestre letivo especial de 2020.	

**Carga horária síncrona (on line) total: 33h**

**Carga horária assíncrona exercício/laboratório total: 12h**

**Carga horária total da disciplina ministrada: 45h**

**Observações importantes:**

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



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

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<sup>a</sup>. Erika Cardoso dos Reis**

*UFES - CCS – DEIS*

*E-mail: erika.cardosoreis@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  
ERIKA CARDOSO DOS REIS - SIAPE 3123648  
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS  
Em 26/08/2020 às 11:38

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/54236?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 27/08/2020 às 18:14

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55133?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: DEIS			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Fabiano Kenji Haraguchi			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/7280084109670510">http://lattes.cnpq.br/7280084109670510</a>			
Disciplina: Nutrição e Metabolismo			Código:DIS12483
Pré-requisito: Bioquímica/ Fisiologia Humana			Carga Horária Semestral: 60hs
Créditos: 3	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	45	15	0
<b>Ementa:</b> Aborda fundamentos da nutrição e alimentação humana nos seus aspectos bioquímicos e fisiológicos. Estuda o metabolismo de macronutrientes e micronutrientes. Fornece bases científicas para o estabelecimento dos requerimentos nutricionais e das recomendações dietéticas.			
<b>Objetivos Específicos</b> (explicitar conceitos, habilidades, procedimentos e/ou competências definidos na Ementa. Os objetivos específicos irão oferecer elementos para a organização e/ou definição dos conteúdos programáticos)			
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Conhecer e descrever o metabolismo dos macronutrientes e micronutrientes, com uma visão abrangente dos processos digestivo, absorptivo, assim como a regulação desses processos.</li><li>2. Estabelecer as associações entre os diferentes tipos de alimentos com sua função no metabolismo.</li><li>3. Apontar as características do controle do metabolismo energético, identificar os principais hormônios envolvidos e os processos bioquímicos e metabólicos durante os períodos: bem alimentado e jejum</li><li>4. Apontar as interações nutricionais entre macro e micronutrientes.</li></ol>			



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

**Conteúdo Programático** (indicar as unidades e/ou tópicos de conteúdos organizados para colocar em prática os conceitos, habilidades e/ou competências definidos na ementa e melhor explicitados nos objetivos específicos)

1. Conceitos Básicos em Nutrição

Apresentação da disciplina e plano de ensino

Introdução ao metabolismo da Nutrição: Alimentação x Nutrição;

Nutrientes essenciais, não essenciais e condicionalmente essenciais;

2-Metabolismo Energético

Produção e armazenamento de energia no organismo;

Calorimetria direta e indireta;

Metabolismo basal;

Gasto energético total: componentes do gasto energético e cálculo das necessidades estimadas de energia;

Principais hormônios envolvidos no controle do metabolismo;

3-Digestão, Absorção e Metabolismo de macronutrientes

Definição: estrutura, classificação, fontes alimentares;

Digestão, absorção e transporte dos macronutrientes;

Funções e metabolismo pós-absortivo;

Recomendações;

Algumas aplicações terapêuticas;

Valor biológico de proteínas;

Fibras Alimentares: classificação, funções, metabolismo, fontes e recomendações;

4-Integração Metabólica:

Metabolismo no período bem alimentado;

Metabolismo no período início de jejum;

Metabolismo no período de jejum prolongado;

5-Vitaminas, minerais e biodisponibilidade de nutrientes.

Vitaminas: definição, estrutura, classificação, fontes alimentares; funções, metabolismo; recomendações, deficiência e excesso;

Minerais: definição, estrutura, classificação, fontes alimentares; funções, metabolismo; recomendações, deficiência e excesso;

Fatores que interferem na biodisponibilidade: pré-absortiva, pós-absortiva e metabólica;



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

Interações nutricionais; Fatores antinutricionais presentes nos alimentos
<b>Metodologia</b> (explicitar a forma de desenvolvimento da disciplina, os recursos utilizados)
Aulas virtuais expositivas síncronas e atividades assíncronas
<b>Crítérios/Processo de avaliação da Aprendizagem</b> (indicar a concepção de avaliação adotada, os instrumentos a serem utilizados, as formas de avaliar, os critérios de correção, os pesos conferidos a cada instrumento)
A avaliação do aprendizado será realizada por meio de atividades: estudos dirigidos, questionários, fichamentos e trabalhos escritos.
<b>Bibliografia básica</b> (indicar um mínimo de três obras disponíveis na biblioteca e que deem conta de todo o conteúdo programático a ser desenvolvido)
1) MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause- Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 12 ed. São Paulo: Elsevier, 2010. 2) CARDOSO, M.A. Nutrição e Metabolismo – Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 3) SILVA, S.M.C.S; MURA, J.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2011.
<b>Bibliografia complementar</b> (indicar um mínimo de cinco obras disponíveis na biblioteca e que deem conta de complementar e oferecer oportunidades de aprofundamento de todo o conteúdo programático a ser desenvolvido)
1) SHILS, M.E.; SHIKE, M. Nutrição moderna na saúde e na doença. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009. 2) WHITNEY, E; ROLFES, S.R. Nutrição 1 - Entendendo os Nutrientes 1 ed. Cengage Learning. 3) LEHNINGER A.L. Princípios de Bioquímica. 5 ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. 4) COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de Nutrientes. 4ed. São Paulo: Manole, 2012 5) COSTA, N.M.B.; PELUZIO, M.G. Nutrição básica e metabolismo. Viçosa, MG Ed. UFV, 2008.
<b>OBSERVAÇÕES:</b> 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;



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

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).

**Bibliografia Digital a ser Utilizada**

- Slides de aulas
- Artigos e Diretrizes disponíveis em periódicos de acesso livre, que serão disponibilizados pelo professor;

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

<b>DATA</b>	<b>Assunto</b>
15/09/20	Apresentação da disciplina. Introdução a Nutrição e Metabolismo – Aula síncrona
22/09/20	Metabolismo Energético - Aula síncrona
29/09/20	Metabolismo Energético - Atividade assíncrona
24/03/20	Metabolismo de Carboidratos - Aula síncrona
06/10/20	Metabolismo de Carboidratos - Atividade assíncrona
13/10/20	Metabolismo de Proteínas - Aula síncrona
20/10/20	Metabolismo de Proteínas - Atividade assíncrona
27/10/20	Metabolismo de Lipídeos - Aula síncrona
03/11/20	Metabolismo de Lipídeos - Atividade assíncrona
10/11/20	Biodisponibilidade de Nutrientes - Aula síncrona
17/11/20	Metabolismo de Vitaminas e Minerais - Aula síncrona
24/11/20	Metabolismo de Vitaminas e Minerais - Atividade assíncrona
01/12/20	Metabolismo de Vitaminas e Minerais - Atividade assíncrona
08/12/20	Integração metabólica - Aula síncrona
22/12/20	Prazo para entrega de trabalhos referente à Prova Final

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

**Aulas síncronas 50%**

**Atividades assíncronas 50%**



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 27/08/2020 às 16:40

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55061?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 02/09/2020 às 09:16

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/57885?tipoArquivo=O>



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

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus: Maruípe</b>	
<b>Curso: Nutrição</b>			
<b>Departamento Responsável: Departamento de Educação Integrada em Saúde</b>			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>			
<b>Docente responsável: Carolina Perim de Faria</b>			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4282616A9">http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4282616A9</a>			
<b>Disciplina: Saúde Coletiva</b>		<b>Código: DIS12444</b>	
<b>Pré-requisito: Epidemiologia Nutricional, Antropologia e Nutrição e Sociedade</b>		<b>Carga Horária Semestral: 60h</b>	
<b>Créditos:</b>	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
<b>3</b>	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	<b>45</b>	<b>0</b>	<b>15</b>
<b>Ementa:</b> Fundamentada no conceito de saúde como direito do cidadão a disciplina aborda a organização de sistemas de saúde através do tempo. Previdência e assistência à saúde no Brasil e no mundo. O Sistema Único de Saúde (SUS): arcabouço doutrinário, operacional e jurídico. Planejamento e programação na área de saúde. A trajetória das políticas de saúde e de nutrição no Brasil, o modelo e instrumentos de gestão e planejamento do SUS e sua interface com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição.			
<b>Objetivos Específicos:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Fornecer ao aluno elementos básicos de Saúde Coletiva, aplicando-os à Nutrição de maneira a permitir-lhe identificar, analisar, quantificar e tentar soluções aplicáveis aos principais problemas de Nutrição nos diferentes grupos populacionais.</li><li>- Conceituar saúde coletiva.</li><li>- Identificar a saúde como direito do cidadão.</li><li>- Compreender a importância do trabalho em equipes inter / multidisciplinares, na prevenção, promoção e recuperação da saúde.</li><li>- Conhecer as políticas e programas de saúde.</li><li>- Analisar as políticas e programas de saúde, propondo medidas que busquem a equidade, visando o acesso universal à saúde.</li><li>- Refletir sua responsabilidade social como profissional da saúde.</li></ul>			





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

<b>Metodologia</b>
<p>Considerando as limitações devidas ao COVID-19 e as resoluções nº 30/2020 e 31/2020 do CEPE-UFES, a disciplina será ministrada utilizando metodologia síncrona (50%) e assíncrona (50%) para</p> <p>Durante os períodos síncronos (terças-feiras de 10-12h) a disciplina será baseada em metodologia expositiva associada ao conceito de aula dialogada e sala de aula invertida.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Para a realização do EART serão utilizadas as plataformas MOODLE e GOOGLE MEET.</p> <p>Observações:</p> <p>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;</p> <p>Haverá durante a própria transmissão das atividades síncronas, o alerta escrito e verbal de que é proibida a utilização daquelas imagens sem expressa autorização</p>
<b>Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem</b>
<p><b>Unidade 1</b> – Organização dos sistemas de saúde</p> <p><b>Unidade 2</b> – Paradigmas Sanitários – Promoção da Saúde.</p> <p><b>Unidade 3</b> - O SUS</p> <p><b>Unidade 4</b> – Determinantes Sociais de Saúde</p> <p><b>Unidade 5</b>- Planejamento e programação na área da saúde.</p> <p><b>Unidade 5</b> - O modelo e instrumentos de gestão e planejamento do SUS e sua interface com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição.</p>
<p>A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de apresentação de seminário síncrono e da realização de atividades escritas assíncronas. A nota final do aluno será a soma dos instrumentos de avaliação: Seminário (valor: 50 pontos), atividades escritas (valor 50 pontos).</p>
<b>Bibliografia básica</b>



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

CAMPOS, G. W. S. et al. Tratado de saúde coletiva. São Paulo/Rio de Janeiro: Hucitec/Fiocruz, 59 2006.

ALMEIDA, E.S.; SHIORO, A.; ZIONI, F. Políticas públicas e organização de sistema de saúde: antecedentes, reforma sanitária e o SUS. In Westphal, M.F.; Almeida, E.S.de. (Org), gestão de serviço de saúde. São Paulo, Edusp, 2001.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política nacional de alimentação e nutrição. 2ª Ed. rev. – Brasília: Ministério da Saúde, 2003. 48p. – (Série B. Textos Básicos de Saúde).

**Bibliografia complementar**

BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília: 1998. BRASIL. Ministério da Saúde, PNSN. Condições nutricionais da população brasileira: adultos e idosos. Brasília: INAN, 1991.

STARFIELD, B. Atenção primária: equilíbrio entre necessidades de saúde, serviços e tecnologia. Brasília: UNESCO, Ministério da Saúde, 2002. 726 p.

MERHY, E. E.; ONOCKO, R. (Org.). Agir em saúde: um desafio para o público. São Paulo/ Buenos Aires: Hucitec/Lugar Editorial, 1997.

BUSS, P.M. Uma introdução ao conceito de Promoção da Saúde. In: CZERESNIA, D. (Org). Promoção da Saúde: conceitos, reflexões, tendências. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2003. 174 p.

TEIXEIRA, E. Resenha de livro: Tratamento e Cura - As alternativas de assistência a saúde; de HELMAN, C.G. Cultura, saúde e doença. Trad. Eliane Mussnich. 2. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1994. Cap. 4, p. 70-99. In: Rev. Latino-am. enfermagem - Ribeirão Preto - v. 3 - n. 2 - p. 193-197 - julho 1995 193.

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

**CRONOGRAMA DE AULA**

**PERÍODO: 2020/01 - Carga Horária: 4 horas/SEMANA**

DATA	
15/09/20	Apresentação da disciplina e conteúdo programático, acolhimento dos alunos e apresentação das plataformas e especificidades do ensino EART.
22/09/20	Unidade I: Organização de sistemas de saúde através do tempo.
29/09/20	Unidade I: Previdência e assistência à saúde no Brasil e no mundo. Vídeo: A história da saúde pública no Brasil – 500 anos na busca de soluções
06/10/20	Unidade I: Documentário - Sicko: SOS Saúde e discussão crítica
13/10/20	Unidade I: Previdência e assistência à saúde no Brasil e no mundo. - Seminário 1
20/20/20	Unidade II: Paradigmas sanitários. Promoção da saúde.
27/10/20	Unidade III: O Sistema Único de Saúde: arcabouço jurídico, operacional, ideológico.
03/11/20	ESTUDO DIRIGIDO – GRUPOS DE DISCUSSÃO LEI Nº 8.080 e Nº 8.142
10/11/20	Unidade IV: Determinantes sociais da saúde.
17/11/20	EXERCÍCIO - DSS
24/11/20	Unidade V: Planejamento e programação na área da saúde.



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

01/12/20	Unidade VI: O modelo e instrumentos de gestão e planejamento do SUS e sua interface com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. – Seminário 2	
08/12/20	Unidade V: I Atenção primária à Saúde e sua interface com a PNAN e atuação do nutricionista. Estudo de caso.	
15/12/20	Encerramento disciplina	
22/12/20	<b>Prova Final</b>	

Outros recursos educacionais para utilização síncrona e assíncrona:

Curso: Reconhecendo o sobrepeso e a obesidade no contexto da Atenção Primária à Saúde. 30h. Plataforma UNA SUS. <https://www.unasus.gov.br/cursos/curso/45811>.

Curso: Clínica Ampliada e Apoio Matricial. 30H. Plataforma AVASUS. <https://avasus.ufrn.br/local/avasplugin/cursos/curso.php?id=152>.

Curso: O sistema único de saúde e sua legislação. 16H. Plataforma AVASUS. <https://avasus.ufrn.br/local/avasplugin/cursos/curso.php?id=152>.

Curso: Princípios e Diretrizes no SUS. 15H. Plataforma AVASUS. <https://avasus.ufrn.br/local/avasplugin/cursos/curso.php?id=349>.

Webpalestra: As estratégias de saúde em Portugal para o enfrentamento à COVID 19. Plataforma AVASUS. <https://avasus.ufrn.br/local/avasplugin/cursos/curso.php?id=364>.

Webpalestra: A importância do Nutricionista nas políticas públicas de saúde. Plataforma AVASUS. <https://avasus.ufrn.br/local/avasplugin/cursos/curso.php?id=188>.

Vídeo: A história da saúde pública no Brasil – 500 anos na busca de soluções. Plataforma Arca Fiocruz. Vídeo disponível em acesso aberto. Para baixá-lo gratuitamente, acesse: <https://www.arca.fiocruz.br/handle/icict/16186>

Vídeo: Saúde coletiva e saúde pública: diferenças e semelhanças. Melhores momentos da aula proferida por Jairnilsom Paim na abertura do ano letivo da ENSP-FIOCRUZ em 2014. <https://www.youtube.com/watch?v=xuUXD0SJpE#action=share>.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. COORDENAÇÃO GERAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO. A política Nacional de Alimentação e Nutrição através dos tempos. Disponível em: <<http://www.saude.gov.br/images/pdf/2016/abril/19/2---d-PNAN-CIT-27setembro-1-.pdf>>.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política nacional de alimentação e nutrição. 1ª Ed. rev. – Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 84p. – (Série B. Textos Básicos de Saúde). Disponível em: <[http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nacional\\_alimentacao\\_nutricao.pdf](http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf)>.



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

BUSS, Paulo Marchiori; PELLEGRINI FILHO, Alberto. A saúde e seus determinantes sociais. **Physis: revista de saúde coletiva**, v. 17, p. 77-93, 2007.

BORTOLINI, Gisele Ane et al. Ações de alimentação e nutrição na atenção primária à saúde no Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública**, v. 44, p. e39, 2020.

FARIA, Horácio Pereira; CAMPOS, Francisco Carlos Cardoso; SANTOS, Max André. **Planejamento, avaliação e programação das ações de saúde**. Belo Horizonte: NESCON/UFMG, 2018. 97p.



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 25/08/2020 às 23:56

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/54061?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 27/08/2020 às 18:15

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55144?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: Valdete Regina Guandalini			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/7931552401781397">http://lattes.cnpq.br/7931552401781397</a>			
Disciplina: Nutrição e Dietética			Código: DIS12485
Pré-requisito: DIS 12483 - Nutrição e Metabolismo			Carga Horária Semestral: 90
Créditos: 04	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	60	15	15
<b>Ementa:</b> Estuda o planejamento, cálculo e análise de dietas para indivíduos saudáveis, considerando hábitos alimentares regionais, culturais e religiosos. Interpreta e utiliza as recomendações dietéticas. Interpreta métodos de cálculos das necessidades energéticas e de nutrientes para indivíduos saudáveis nos diferentes ciclos da vida, considerando as condições fisiológicas especiais de crescimento e desenvolvimento, gestação, lactação e atividade esportiva.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
1. Compreender os conceitos básicos de nutrição e dos fatores ligados aos alimentos. 2. Analisar os mecanismos pelos quais o ser humano recebe e utiliza os nutrientes necessários à vida. 3. Propor uma dieta adequada para as diferentes faixas etárias e algumas patologias específicas			
<b>Conteúdo Programático</b>			
<b>1 - FUNÇÕES, FONTES E CARACTERÍSTICAS DOS NUTRIENTES</b> Carboidratos, proteína, lipídios, vitaminas, minerais e água <b>2 – PLANEJAMENTO, CÁLCULO E ANÁLISE DE DIETAS</b> DRIs: avaliação e planejamento alimentar			



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

	<p>Cálculo de dietas</p> <p><b>3 – CÁLCULOS E RECOMENDAÇÕES NUTRICIONAIS NAS ETAPAS DA VIDA</b></p> <p>Infância, pré-escolar, escolar, adolescente; gestação e lactação; adulto; idoso; atleta/esportista, vegetariano.</p>
	<p><b>Metodologia</b> (explicitar a forma de desenvolvimento da disciplina, os recursos utilizados)</p>
	<p><b>Teóricas.</b></p> <p>-Síncronas (<b>S</b>): aula online e discussão de atividades com uso de metodologias ativas de ensino. Segunda-feira ou Quinta- Feira de 09 às 12h, correspondendo à 46,6%</p> <p>-Assíncronas (<b>AS</b>): conteúdos disponibilizados em diferentes plataformas digitais</p> <p><b>Exercícios:</b></p> <p>-Assíncronas (<b>AS</b>): atividades problematizadoras, estudos dirigidos, elaboração de seminários</p>
	<p><b>Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem.</b></p>
	<p>O processo de avaliação será constituído por 01 seminário, 01 estudo de caso e estudos dirigidos</p> <p>Estudo de caso final: 60%</p> <p>Seminários: 20,0%</p> <p>Estudos dirigidos: 20,0%</p>
	<p><b>Bibliografia básica</b></p>
	<p>1. MAHAN, L.K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. São Paulo: Roca, 2013</p> <p>2. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição &amp; dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2011</p> <p>3. VÍTOLO, M. R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. 2ª ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2015</p>
	<p><b>Bibliografia complementar</b></p>
	<p>1. PINHEIRO, A. B. V. et al. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5.ed. São Paulo: Atheneu, 2008</p> <p>2. FISBERG, R.M.; et al. Inquéritos alimentares: métodos e bases científicos. Barueri: Manole, 2005.</p> <p>3. DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, S. Ciências nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2008.</p> <p>4. PACHECO, M. Tabelas de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos.</p>





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

	2 ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 5. PHILIPPI, S.T. Tabela de Composição de Alimentos: Suporte Para Decisão Nutricional. Barueri: Manole. 4ª ed. 2013.		
	<b>Observações</b> A bibliografia digital da disciplina e todos os demais materiais estarão disponíveis no Drive da turma (Google Classroom) e no AVA.  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. É PROIBIDA a gravação pelos alunos ou qualquer outro registro não autorizado das aulas ministradas, inclusive distribuição do material disponibilizado em sala de aula. 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-BIBLIOGRAFIA DIGITAL  BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Guia alimentar para a população brasileira: Brasília: DF, 2 ed, 2015. Disponível em: <a href="http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf">http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf</a>  BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos. Brasília: DF, 1 ed, 2019. Disponível em: <a href="http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf">http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf</a>  DRIS. Dietary References Intakes: Disponível em: <a href="https://ods.od.nih.gov/Health_Information/Dietary_Reference_Intakes.aspx">https://ods.od.nih.gov/Health_Information/Dietary_Reference_Intakes.aspx</a>  TBCA. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. Disponível em: <a href="http://www.tbca.net.br/">http://www.tbca.net.br/</a>  TACO. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. 4. Ed. -- Campinas: NEPA- UNICAMP, 2011. Disponível em: <a href="http://www.nepa.unicamp.br/taco/tabela.php?ativo=tabela">http://www.nepa.unicamp.br/taco/tabela.php?ativo=tabela</a> .		
Mês	Semana	Data	CRONOGRAMA
Setembro	01	10	Apresentação da disciplina. Cronograma/ Normas aulas e seminários. Organização dos Grupos de trabalho e seminários. Estudo de Caso (S) DRIs: conceitos, aplicação e interpretação – Revisão (S)
	02	14	Carboidratos e Índice Glicêmico: Fontes e recomendações (S) Apresentação – Informações Gerais do Estudo de Caso (S)
		17	Estudo Dirigido – Fibras Dietéticas e Índice Glicêmico (Artigos Científicos) (AS)
	03	21	Fibras dietéticas e FOADMAPS (S) GTs; Discussão Artigos Científicos
		24	Estudo Dirigido – Cálculo CHO, Índice Glicêmico e Fibras Dietéticas (AS)
04	28	Proteínas: Fontes e recomendações (S)	



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

			Plantão de Dúvidas– Planejamento Dietético
<b>Outubro</b>	<b>05</b>	<b>05</b>	GTs: Elaboração de Seminários <b>(AS)</b>
		<b>08</b>	Lipídios: Fontes e recomendações <b>(S)</b> Grupos de Discussão: Diretrizes Óleos e Gorduras <b>(S)</b>
	<b>06</b>	<b>12</b>	<b>Feriado Nacional</b>
		<b>15</b>	Elaboração de Seminários <b>(AS)</b>
	<b>07</b>	<b>19</b>	<b>Seminários: Vitaminas (S)</b>
		<b>22</b>	<b>Seminários: Minerais (S)</b>
	<b>08</b>	<b>26</b>	Biodisponibilidade de Nutrientes <b>(S)</b> <b>Plantão dúvidas: Estudo de Caso (S)</b>
<b>29</b>		Estudo Dirigido – Cálculo Proteínas e Lipídios <b>(AS)</b>	
<b>Novembro</b>	<b>09</b>	<b>02</b>	<b>Feriado Nacional</b>
		<b>05</b>	Recomendações e necessidades nutricionais da gestante e puérpera <b>(S)</b> <b>Plantão dúvidas: Estudo de Caso</b>
	<b>10</b>	<b>09</b>	Recomendações e necessidades nutricionais da criança e do adolescente <b>(S)</b> .
		<b>12</b>	Estudo Dirigido – Gestante e Criança e Adolescente <b>(AS)</b>
	<b>11</b>	<b>16</b>	Recomendações e necessidades nutricionais do idoso (S). Estudo Dirigido <b>Plantão dúvidas: Estudo de Caso</b>
		<b>19</b>	Recomendações e necessidades nutricionais para o trabalhador <b>(AS)</b> Estudo Dirigido (AS)
	<b>12</b>	<b>23</b>	Recomendações e necessidades nutricionais do Vegetariano <b>(S)</b>
<b>26</b>		<b>Elaboração Final do Estudo de Caso (AS)</b>	
<b>13</b>	<b>30</b>	Planejamento Dietético - Estudo de Caso: Orientações, Lista de Substituição <b>(S)</b> <b>Plantão dúvidas: Estudo de Caso</b>	
<b>Dezembro</b>	<b>14</b>	<b>07</b>	<b>Entrega do Estudo de Caso – AVA (AS)</b>
		<b>10</b>	Recomendações e necessidades nutricionais do atleta <b>(S)</b>
	<b>15</b>	<b>14</b>	Entrega de Notas finais e encerramento da disciplina
		<b>17</b>	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  
VALDETE REGINA GUANDALINI - SIAPE 1889789  
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS  
Em 27/08/2020 às 09:06

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/54775?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 27/08/2020 às 18:14

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55140?tipoArquivo=O>



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

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus: Maruípe</b>	
<b>Curso:</b> Nutrição			
<b>Departamento Responsável:</b> Departamento de Educação Integrada em Saúde			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>			
<b>Docente responsável:</b> Jackline Freitas Brilhante de São José/Edna Maria Mendes Aroucha			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/8593119206782533">http://lattes.cnpq.br/8593119206782533</a> <a href="http://lattes.cnpq.br/3080506260732271">http://lattes.cnpq.br/3080506260732271</a>			
<b>Disciplina:</b> Educação Integrada em Nutrição II			<b>Código:</b> DIS12487
<b>Pré-requisito:</b>			<b>Carga Horária Semestral:</b> 30h
<b>Créditos:</b>	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
<b>1</b>	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>
<b>Ementa:</b> Problematização e vivências dos conteúdos das disciplinas do período com crescentes níveis de complexidade envolvendo aspectos da formação profissional e as especificidades da Nutrição. Integração e identificação de pontos comuns das disciplinas do semestre.			
<b>Objetivos da disciplina</b>			
1) Conhecer e desenvolver a integralidade na educação em Nutrição. 2) Identificar e integrar as estruturas básicas e propriedades gerais em comum das disciplinas do período. 3) Identificar a aplicabilidade dos conteúdos à prática do nutricionista.			
<b>Conteúdo Programático</b>			
Serão conduzidos debates e atividades para proporcionar integração de conteúdos de relevância para área de Nutrição. Atividade 1: Atuação do Profissional Nutricionista, ética na profissão, direitos, deveres e olhar crítico a cerca dos honorários. Atividade 2: Vigilância Sanitária, atuação em conjunto com o Profissional Nutricionista. Atividade 3: Plantas Alimentícias Não Convencionais: Qual a importância para alimentação? Atividade 4: Microrganismos produtores de alimentos. Atividade 5: Aproveitamento integral dos alimentos.			



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

<b>Metodologia</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Atividades síncronas</b> (atividades ao vivo com o professor) (50,33%).</li><li>2. <b>Atividades assíncronas</b> (leitura de textos/artigos, exercícios, vídeos selecionados) (49,67%).</li></ol> <p>As aulas serão voltadas à elaboração de folders informativos, infográficos, debates, leitura de textos/artigos e elaboração/apresentação de vídeos, visando integrar as disciplinas do período correspondente, de maneira dinâmica, estimulando o aluno a assimilar os conteúdos teóricos observando e vivenciando na prática, a atuação profissional.</p> <p>Em relação às tecnologias de informação e comunicação (TIC's), será utilizada a plataforma moodle (AVA UFES) e GSUITE para consulta de materiais de apoio e complementares, exercícios, vídeos e cronograma. No AVA UFES os alunos deverão procurar pela disciplina "Educação Integrada em Nutrição II".</p> <p>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 na plataforma online da disciplina. Cabe a cada aluno acompanhar as informações na plataforma online (mensagens, e-mails, fórum de notícias etc.).</p>
<b>Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem</b>
<p>A avaliação da aprendizagem será realizada por meio das atividades integradas no período, além da participação e presença do aluno durante as atividades, bem como seu desempenho na solução das tarefas propostas. Serão conduzidas 5 avaliações durante o período relacionadas as temáticas abordadas na disciplina. A nota final do aluno será a média aritmética dos instrumentos de avaliação, totalizando 10 pontos.</p>
<b>Bibliografia básica</b>
<p>CAMPOS, Gastão Wagner de Souza (Org.). Tratado de saúde coletiva. 2. ed. São Paulo: Hucitec; Rio de Janeiro: Ed. da FIOCRUZ, 2009. 871 p.</p> <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.</p> <p>HELMAN, Cecil G. Cultura, saúde e doença. 4. ed Porto Alegre: Artmed, 2003. 408 p.</p>
<b>Bibliografia complementar</b>
<p>MATTOS, Ruben Araujo de; PINHEIRO, Roseni (Org.). Cuidado: as fronteiras da integralidade. 4. ed. Rio de Janeiro: IMS/UERJ: CEPESC: ABRASCO, 2008. 321 p.</p> <p>PINHEIRO, Roseni; MATTOS, Ruben Araujo de; CECCIM, Ricardo Burg (Org.). Ensinar saúde: a</p>



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

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.

**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:**

BARREIRA, T.F., et al. Diversidade e equitabilidade de Plantas Alimentícias Não Convencionais na zona rural de Viçosa, Minas Gerais, Brasil. **Revista Brasileira de Plantas Mediciniais**, Campinas, v. 17, n. 4, p. 964 – 974, 2015.

BOSI, Maria Lúcia Magalhães; PRADO, Shirley Donizete. Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva: constituição, contornos e estatuto científico. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro , v. 16, n. 1, p. 7-17, 2011 . <https://doi.org/10.1590/S1413-81232011000100002>.

CASEMIRO, Ítalo de Paula; VENDRAMIN, Ana Lúcia do Amaral. Plantas alimentícias Não Convencionais no Brasil: O que a Nutrição sabe sobre este tema? **Demetra**, Rio de janeiro, 2020.

FIGUEIREDO, Ana Virgínia Almeida; RECINE, Elisabetta; MONTEIRO, Renata. Regulação dos riscos dos alimentos: as tensões da Vigilância Sanitária no Brasil. **Ciênc. saúde coletiva**, Rio de Janeiro , v. 22, n. 7, p. 2353-2366, jul. 2017.

INSTITUTO KAIRÓS. **Guia prático de plantas alimentícias não convencionais**. 1 ed. São Paulo: Instituto Kairós, 2017.

JACOB, Michelle Cristine Medeiros. Biodiversidade de plantas alimentícias não convencionais em uma horta comunitária com fins educativos. **Demetra**, Rio de Janeiro, v. 15, 2020.

MESA BRASIL. <http://www.sesc.com.br/portal/site/mesabrasilsesc/home/>



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

MESA BRASIL. <https://sesc-es.com.br/social/ Mesa-brasil/>

OLIVEIRA, Heliane Aparecida Barros de et al. Hábitos e culturas alimentares no consumo de hortaliças não convencionais por agricultores familiares. **Revista Agrária Acadêmica**, v. 2, n. 3, 2019.

POLESI, et al. Agrobiodiversidade e segurança alimentar no vale do Taquari, RS: Plantas alimentícias não convencionais e frutas nativas. **Revista Científica Rural**, v. 19, n. 2, 2017.

SANTIAGO, Raquel de Andrade Cardoso; CORADIN, Lidio (Ed.). **Biodiversidade brasileira: sabores e aromas**. Brasília, DF: Ministério do Meio Ambiente, 2018. (Série Biodiversidade; 52). Disponível em: <<http://www.mma.gov.br/publicacoes/biodiversidade/category/142-serie-biodiversidade.html>>. Acesso em: 25 ago 2020.

TERRA, S. B.; VIEIRA C. T.R. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs): levantamento em zonas urbanas de Santana do Livramento, RS. **Ambiência Guarapuava (PR)**, v.15, n.1, p. 112 – 130, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.5935/ambiencia.2019.01.07>.

TULER, A.C.; PEIXOTO, A. L.; SILVA, N. C. B. da. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) na comunidade rural de São José da Figueira, Durandé, Minas Gerais, Brasil. **Rodriguésia**, v. 70, e01142018, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/2175-7860201970077>.

PREFEITURA DE VITÓRIA. **Vigilância Sanitária atua na defesa da saúde coletiva**. Disponível em : <<https://www.vitoria.es.gov.br/imprensa/vigilancia-sanitaria-atua-na-defesa-da-saude-coletiva>>. REDE SANS. <http://redesans.com.br/>

⇒ **Serão selecionados e disponibilizados vídeos relacionados ao conteúdo na plataforma online da disciplina.**





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

<b>CRONOGRAMA – EDUCAÇÃO INTEGRADA II</b>		
<b>Período especial 2020 EARTE</b>		
<b>Quarta-feira: 08:00 às 10:00h</b>		
<b>*Este cronograma está sujeito a pequenos ajustes em caso de necessidade.</b>		
<b>Data</b>	<b>Aula</b>	<b>Conteúdo previsto</b>
09/09	01	<b>Aula Síncrona</b> Apresentação da dinâmica da disciplina, ementa, bibliografia e conteúdo
16/09	02	<b>Atividade Assíncrona</b> Atuação do profissional nutricionista - Desenvolvimento de infográfico ou vídeo. - Participação no fórum de discussão do AVA/G-Suite
23/09	03	<b>Aula Síncrona</b> - Apresentação do material elaborado pelas equipes de trabalho.
30/09	04	<b>Aula Síncrona</b> Vigilância Sanitária: Atuação do nutricionista?
07/10	05	<b>Atividade Assíncrona</b> Elaboração de material baseado na temática da aula anterior e envio. - Participação no fórum de discussão do AVA/G-Suite
14/10	06	<b>Atividade Assíncrona</b> Leitura de textos sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC). Cada equipe ficará responsável por um texto e deve preparar um vídeo/apresentação sobre o tema. - Participação no fórum de discussão do AVA/G-Suite
21/10	07	<b>Aula Síncrona</b> Apresentação dos materiais elaborados a partir dos textos sobre PANC.
28/10	08	<b>Aula Assíncrona</b> - Leitura e discussão sobre Microrganismos como Produtores de alimentos. - Participação no fórum de discussão do AVA/G-Suite
04/11	09	<b>Aula Assíncrona</b> - Desenvolvimento do vídeo sobre Microrganismos como Produtores de alimentos - Participação no fórum de discussão do AVA/G-Suite
11/11	10	<b>Aula Síncrona</b> - Apresentação dos materiais sobre Microrganismos como Produtores de alimentos
18/11	11	<b>Aula Síncrona</b> - Aproveitamento integral dos alimentos
25/11	12	<b>Aula Síncrona</b> - Banco de Alimentos (Palestrante convidada- a confirmar).
02/12	13	<b>Atividade Assíncrona (4h)*</b> - Planejamento de preparações com aproveitamento integral dos alimentos. - Participação no fórum de discussão do AVA/G-Suite
09/12	14	<b>Aula Síncrona</b> Aproveitamento integral dos alimentos - Apresentação das preparações (vídeos/fotos). - Fechamento da disciplina.
16/12		Período de provas finais.

\*Observações importantes:

- No dia 02/12 está prevista carga horária maior de atividade assíncrona para permitir o atendimento a carga horária total da disciplina

- Este plano está sujeito a pequenos ajustes em caso de necessidade quanto à metodologia e/ou avaliação. O aluno deve ficar atento as informações enviadas via portal do professor ou disponibilizadas no AVA-UFES/G-SUITE 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 26/08/2020 às 08:49

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/54087?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 27/08/2020 às 18:14

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55134?tipoArquivo=O>



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

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



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

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

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

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

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

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

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

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

**Metodologia:**

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

**Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem**

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

**Atividade Prática (AP) 1 e 2:** 3,5 cada

**Exercícios (E):** 2,0 cada

**Participação:** 1,0

**Nota Final:**  $AP1 + AP2 + (E1 + E2)/2 + P$

**Bibliografia básica:**

1. LINDEN, Sônia. Educação alimentar e nutricional: algumas ferramentas de ensino. 2. ed. rev. São Paulo: Varela, 2011. 156 p. ISBN 9788577590179 (broch.)
2. MANCUSO, Ana Maria Cervato; GARCIA, Rosa Wanda Diez (Coord.). Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2011. xxviii, 411 p. (Nutrição e metabolismo) ISBN 9788527716925 (broch.)
3. TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo et al. Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 640 p. ISBN 9788577710744 (broch.)
4. FREIRE, Paulo. Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa. São Paulo:



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

Paz e Terra, 1996. (coleção Leitura)

**Bibliografia complementar:**

1. GIL, Antônio Carlos. Didática do ensino superior. São Paulo: Atlas, 2006. xviii, 283 p. ISBN 9788522443925 (broch.)
3. RIEDEL, Harald. Didática e prática de ensino: aspectos ideológicos, científicos e técnicos. São Paulo: EPU, 1981.
4. SAO PAULO (ESTADO). INSTITUTO DE SAUDE. Nutrição e educação em saúde. São Paulo: Instituto de Saúde, 1979. 174 p. (Publicação 38)
5. VÍTOLO, Marcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. xxvi, 628 p. ISBN 9788577710096 (enc.)



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

DATA	DIA SEMANA	Aula	CRONOGRAMA DE AULA - 2020/1 Terça-feira: 14h as 17h e Quarta-feira: 13h as 16h Carga Horária: 6 horas/semana	CH on line
09/09	Qua	01	Unidade 1: Apresentar e discutir a proposta da disciplina (unidades, temas, dinâmica e avaliações). Conceitos e Fundamentos da Educação Alimentar e Nutricional. História da educação alimentar e nutricional no Brasil e no mundo.	2
15/09	Ter	02	Unidade 1: A Multidimensionalidade da alimentação.	2
16/09	Qua	03	Unidade 1: Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas	2
22/09	Ter	04	Unidade 2: Diagnóstico e planejamento de material de Educação Nutricional (AP1).	2
23/09	Qua	05	Unidade 3: Introdução à educação e didática. Apresentação de técnicas didáticas.	2
29/09	Ter	06*	Unidade 4: Autores da educação. Teoria da Comunicação.	2
30/09	Qua	07*	Unidade 5: Comportamento alimentar e seus componentes.	2
06/10	Ter	08*	Continuação: Comportamento alimentar e seus componentes. Modelo Transteórico no Comportamento Alimentar.	2
07/10	Qua	09	Aconselhamento Nutricional e Continuação AP1: Confecção do material de educação nutricional – (Planejamento).**	
13/10	Ter	10	Aconselhamento Nutricional e Continuação AP1: Confecção do material de educação nutricional – (Elaboração do “croqui”).**	
14/10	Qua	11	Continuação AP1: Confecção do material de educação nutricional (Apresentação e decisão de quais projetos serão executados).	2
20/10	Ter	12	Estratégias Pedagógicas Autônomas – Seminário Pedagogia da Autonomia (Paulo Freire) – Apresentação em grupo. (E1)	3
21/10	Qua	13	Continuação AP1: Confecção do material de educação nutricional (Confecção)**	
27/10	Ter	14	Continuação AP1: Confecção do material de educação nutricional (Confecção)**	
28/10	Qua	-	<b>Feriado – Dia do Servidor Público</b>	
03/11	Ter	15	<b>Apresentação Final AP1</b>	2
04/11	Qua	16	<b>Unidade 6:</b> EAN nas Redes Sociais. Exercício prático EAN nas redes sociais. (E2)	2
10/11	Ter	17	<b>Unidade 7:</b> Dinâmicas em educação alimentar e nutricional.	2
11/11	Qua	18	<b>Unidade 8:</b> Planejamento de programas de educação nutricional.	2
17/11	Ter	19	(AP2) Diagnóstico “in loco”. Planejamento e Escrita do Projeto**	
18/11	Qua	20	(AP2). Planejamento e Escrita do Projeto**	
24/11	Ter	21	AP2. Entrega do Projeto escrito e Apresentação em Sala de aula (Dramatização).	3
25/11	Qua	22	AP2. Apresentação em Sala de aula (Dramatização).	3
01/12	Ter	23	Aplicação do projeto**	
02/12	Qua	24	Aplicação do projeto**	



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

08/12	Ter	25	<b>Apresentação do trabalho prático 2 desenvolvido (Grupos 1, 2 e 3). (AP2)</b>	3
09/12	Qua	26	<b>Apresentação do trabalho prático 2 desenvolvido (Grupos 4, 5 e 6). (AP2)</b>	3
15/12	Ter	27	Finalização e avaliação da Disciplina; Revisão/correção de provas e entrega dos trabalhos.	2
16 a 22		28	Provas finais referentes ao primeiro semestre letivo especial de 2020.	

**\*Aulas ministradas pela professora Adriana Macedo**

**\*\*Atividades em grupo**

**Carga horária síncrona (on line) total: 43h**

**Carga horária assíncrona total: 14h**

**Carga horária exercício/laboratório: 24h**

**Carga horária total da disciplina ministrada: 81h**

**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<sup>a</sup>. Erika Cardoso dos Reis**

*UFES - CCS – DEIS*

*E-mail: erika.cardosoreis@gmail.com*

**Prof<sup>a</sup>. Adriana Elisa de Alencar Macedo**

*UFES - CCS – DEIS*

*E-mail: drica\_macedo@yahoo.com.br*





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  
ERIKA CARDOSO DOS REIS - SIAPE 3123648  
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS  
Em 26/08/2020 às 17:55

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/54585?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 27/08/2020 às 18:14

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55135?tipoArquivo=O>



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

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: MARÚÍPE	
Curso: Nutrição			
Departamento Responsável: Departamento de Educação Integrada em Saúde – DEIS			
Data de Aprovação (Art. Nº 91): 27 / 08 / 2021			
Docentes responsáveis: Profa. Dra. Míriam Carmo Rodrigues Barbosa			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/7938843376850281">http://lattes.cnpq.br/7938843376850281</a>			
Disciplina: Nutrição da Mulher, da Criança e do Adolescente		Código: DIS12490	
Pré-requisito: Avaliação Nutricional e Nutrição e Dietética		Carga Horária Semestral: 120hs	
<b>Créditos:</b>			
<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>			
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
<b>7</b>	<b>75</b>	<b>15</b>	<b>30</b>
<b>Ementa:</b>			
<p>A saúde da mulher no Brasil e no mundo e em diferentes etnias. Identificação e caracterização do grupo materno-infantil. Reprodução e gestação. Avaliação e acompanhamento nutricional na gestação normal e de risco. Acompanhamento ambulatorial de gestantes. Aleitamento materno. Avaliação e acompanhamento nutricional de nutrizes. Climatério. Introdução à saúde da criança no Brasil: a criança negra e indígena. Aspectos fisiológicos e nutricionais, avaliação e acompanhamento nutricional de recém-nascidos a termo e pré-termo, pré-escolares, escolares e adolescentes. Acompanhamento ambulatorial de crianças e adolescentes. Acompanhamento nutricional de crianças em patologias específicas como desnutrição e carências nutricionais, diarreias, infecções respiratórias agudas, câncer, obesidade, alergias alimentares e diabetes.</p>			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Identificar e caracterizar a saúde da mulher no Brasil e no mundo e em diferentes etnias. Analisar as principais características e alterações na gestação.</li><li>2. Identificar as patologias envolvidas com a gestação e sua respectiva conduta dietoterápica.</li><li>3. Realizar diagnósticos e intervenções na área de alimentação e nutrição de gestantes e nutrizes, considerando a influência sócio-cultural e econômica que determina a disponibilidade, consumo e utilização biológica dos alimentos por essa população.</li></ol>			



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

4. Elaborar orientação nutricional e prescrição dietoterápica para gestantes e nutrizes.
5. Trabalhar os aspectos fisiológicos da amamentação e a importância da proteção e promoção do aleitamento materno.
6. Trabalhar aspectos relacionados à atenção nutricional para mulheres no climatério.
7. Capacitar o aluno a diagnosticar, prevenir e/ou tratar eficientemente os problemas de nutrição e saúde do grupo infanto-juvenil, incluindo as especificidades das minorias étnicas como indígenas e remanescentes quilombolas.
8. Ao final do semestre os alunos deverão ser capazes de: compreender causas e estratégias de atuação para os principais problemas de saúde que afetam este grupo; avaliar seu estado nutricional e propor dieta adequada ao seu estado nutricional e de saúde; avaliar o crescimento da criança e adolescente; reconhecer principais fatores que interferem no crescimento.

**Conteúdo Programático**

UNIDADE 1: Introdução à saúde da mulher

- Situação de saúde e nutrição da mulher e a diversidade étnico-racial.

UNIDADE 2: Introdução à saúde da criança

- Situação de saúde e nutrição da criança e a diversidade étnico-racial.

UNIDADE 3: Adaptações bioquímicas e fisiológicas na gestação

- Reprodução e gestação.
- Reprodução humana.
- Adaptações fisiológicas na gestação.
- Adaptações metabólicas e psicológicas na gestação.

UNIDADE 4: Avaliação e diagnóstico nutricional na gestação de baixo risco

- Recomendações nutricionais na gravidez.
- Avaliação clínica, bioquímica, da composição corporal e antropométrica da gestante.

UNIDADE 5: A Gestação de risco:

- Gravidez na Adolescência
- Cuidado Nutricional com a gestante obesa ou de baixo peso.
- Anemia na gravidez
- Pré-eclâmpsia e hipertensão arterial na gravidez.
- Diabetes Mellitus e diabetes gestacional.

UNIDADE 6: Atenção nutricional à Nutriz:

- Avaliação clínica, bioquímica, da composição corporal e antropométrica de Nutrizes.
- Recomendações nutricionais para nutrizes



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

- Acompanhamento nutricional de nutrizes: elaboração de dietas.

UNIDADE 7: Assistência nutricional à mulher, criança e adolescente.

- Introdução ao acompanhamento nutricional ambulatorial de mulheres, crianças e adolescentes.

UNIDADE 8: Climatério.

- Alterações bioquímicas, fisiológicas e atenção nutricional à mulher no climatério.

UNIDADE 9: Recém-nascido a termo e lactente:

Avaliação do crescimento e desenvolvimento físico e psicomotor.

Recomendações nutricionais

UNIDADE 10: Aleitamento materno

- Anatomia da mama, fisiologia da lactação e composição do leite humano

- Conhecendo a Norma brasileira de comercialização de alimentos para lactentes (NBCAL).

- Intercorrências no processo de amamentação.

- Técnicas de apoio à amamentação no período pré e pós-natal: promoção do aleitamento materno.

- Aleitamento materno e aleitamento artificial.

- Alimentação complementar.

UNIDADE 11: Recém-nascido pré-termo:

Avaliação do crescimento e desenvolvimento físico e psicomotor.

Recomendações nutricionais.

Acompanhamento nutricional de recém nascido pré-termo.

Prescrição dietética e Técnicas de Alimentação de recém nascidos pré-termo.

Atenção humanizada ao recém nascido.

Unidade 12: Pré-escolar e Escolar:

Avaliação do crescimento e desenvolvimento físico e psicomotor.

Recomendações nutricionais.

Hábitos alimentares e alimentação de pré-escolares.

Unidade 13: Adolescente:

Avaliação do crescimento e desenvolvimento físico e psicomotor.

Recomendações nutricionais.

Maturação sexual.

Hábitos alimentares e cuidados na alimentação de adolescentes.

Unidade 14: Acompanhamento nutricional na:

- Desnutrição, carências nutricionais e obesidade na infância.

- Diarreias e infecções respiratórias agudas em crianças.

- Câncer na infância.

- Alergias alimentares na infância.



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

- Diabetes na infância.

**Metodologia**

As aulas teóricas serão executadas no formato remoto (EARTE) utilizando-se para isso a plataforma Google Meet. Será adotado um percentual de 30% (35 horas) para atividades síncronas e o restante da carga horária (70% - 85 horas) será executado no formato assíncrono.

As aulas práticas ocorrerão sempre no formato síncrono. Nas aulas práticas serão realizados acompanhamentos nutricionais online voltados para o grupo materno infantil e relacionados à nutrição e saúde da mulher, criança e adolescente. Os alunos serão organizados em pequenos grupos objetivando um melhor cuidado aos indivíduos atendidos e um melhor aproveitamento dos conteúdos.

Em relação aos exercícios, serão realizadas atividades síncronas e assíncronas envolvendo a prescrição nutricional mandatória ao grupo materno infantil, alimentação complementar e aleitamento artificial.

Em relação às tecnologias de informação e comunicação (TIC's), além das atividades síncronas via Google Meet, será utilizada a plataforma Moodle (AVA UFES) para as atividades assíncronas, a saber: consulta de aulas, materiais de apoio, complementares e roteiros para as aulas práticas (que exigirão leitura prévia), exercícios, vídeos, dentre outros que tornarem-se necessários durante o transcurso da disciplina. No AVA UFES os alunos deverão procurar pela disciplina "Nutrição da Mulher, da Criança e do Adolescente", senha para acesso: 1249020201.

**Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem**

As avaliações da aprendizagem serão realizadas na modalidade assíncrona (Resolução CEPE 31/2020), através de provas e exercícios (via AVA UFES)

A nota final do aluno será a média aritmética dos instrumentos de avaliação, a saber: 2 provas (P)(10 pontos cada) + 3 exercícios (E) (10 pontos no total).

Dessa forma teremos:

$$(PE1 + PE2 + E)/3 = \text{notal final}$$

**Bibliografia básica**

(6\*) ACCIOLY, E. e cols. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. 2ª ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009.

(6\*) VÍTOLO, Marcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. xxvi, 628 p.

(4\*) WEFFORT, Virgínia Resende Silva; LAMOUNIER, Joel Alves (Coord.). Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. Barueri, SP: Manole, 2009. xxiii, 661 p.



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

**Bibliografia complementar**

(1\*) CARVALHO, M.R.; TAMEZ, R.N. Amamentação: bases científicas para a prática profissional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

(2\*) DOUGLAS, C.R.; Fisiologia Aplicada à Nutrição. 2ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006

(2\*) PALMA, Domingos; ESCRIVÃO, Maria Arlete Meil Schimith; OLIVEIRA, Fernanda Luisa Ceragioli. (Coord.) ESCOLA PAULISTA DE MEDICINA. Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência. Barueri,SP: Manole, 2009. xx, 661 p.

(2\*) SETIAN, Nuvarte (Coord.). Obesidade na criança e no adolescente: buscando caminhos desde o nascimento. São Paulo: Roca, 2007. xvi, 280 p.

(1\*) YAMAMOTO, Renato Minoru. FUNDAÇÃO NACIONAL DE SAÚDE (BRASIL). Manual de atenção à saúde da criança indígena brasileira. Brasília, DF: Fundação Nacional da Saúde, 2004. 235 p.

\* Número de exemplares disponíveis na Biblioteca Setorial do CCS.



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

**CRONOGRAMA DIS12490 – 2020-1 – EARTE**

- Quintas-feiras: atividades síncronas (teóricas– exercícios e práticas) (<https://meet.google.com/kmb-vtbg-yai>): 14:00 às 16:00h
- Quintas-feiras: atividades assíncronas (teóricas) (AVA UFES): 13:00 às 14:00 E 16:00 às 17:00h
- Sextas-feiras: atividades síncronas (teóricas) (<https://meet.google.com/zor-ymcq-dyk>): 10:00 às 11:00
- Sextas -feiras: atividades assíncronas (teóricas) (AVA UFES): 08:00 às 10:00 E 11:00 às 12:00h

MÊS	DATA	CONTEÚDO
Setembro	<b>10</b> <b>Quinta</b> <b>SÍNCRONA</b>	Reconhecimento das expectativas da turma e apresentação da disciplina. Atividade de contrato de aprendizagem. <b>UNIDADE 1 e 2: Introdução à saúde da mulher, da criança e do adolescente.</b> Situação de saúde e nutrição da mulher, da criança e do adolescente e a diversidade étnico-racial.
	<b>11</b> <b>Sexta</b>	<b>UNIDADE 3: Adaptações bioquímicas e fisiológicas na gestação:</b> Adaptações fisiológicas, metabólicas e psicológicas na gestação e reprodução humana.
	<b>17</b> <b>Quinta</b>	<b>UNIDADE 4: Avaliação e diagnóstico nutricional na gestação de baixo risco:</b> Avaliação clínica, bioquímica, da composição corporal e antropométrica da gestante. Recomendações nutricionais na gravidez. Bases para a prescrição nutricional de gestantes e políticas públicas de suplementação nutricional na gravidez.
	<b>18</b> <b>Sexta</b>	<b>UNIDADE 5:</b> Gestação de risco: Anemia na gravidez e Gravidez na adolescência
	<b>24</b> <b>Quinta</b> <b>SÍNCRONA</b>	<b>EXERCÍCIO 1 - Unidade 5:</b> Política pública de assistência farmacêutica no Município de Vitória - ES e suplementações nutricionais mandatórias no grupo materno infantil
	<b>25</b> <b>Sexta</b> <b>SÍNCRONA</b>	<b>UNIDADE 5:</b> Gestação de risco: Cuidado Nutricional com a gestante obesa ou de baixo peso. Hipertensão prévia, Síndromes hipertensivas na gravidez, Diabetes Mellitus e diabetes gestacional.
Outubro	<b>01</b> <b>Quinta</b> <b>SÍNCRONA</b>	<b>UNIDADE 5: Gestação de risco:</b> Cuidado Nutricional com a gestante obesa ou de baixo peso. Hipertensão prévia, Síndromes hipertensivas na gravidez, Diabetes Mellitus e diabetes gestacional.





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

	<b>02</b> <b>Sexta</b> <b>SÍNCRONA</b>	<b>UNIDADE 6: Atenção nutricional à Nutriz:</b> Avaliação clínica, bioquímica, da composição corporal e antropométrica de Nutrizes. Recomendações nutricionais na lactação.
	<b>08</b> <b>Quinta</b> <b>SÍNCRONA</b>	<b>UNIDADE 7: Assistência nutricional à mulher, criança e adolescente.</b> <b>AULA PRÁTICA 1:</b> Introdução ao acompanhamento nutricional ambulatorial de mulheres, crianças e adolescentes.
	<b>09</b> <b>Sexta</b> <b>SÍNCRONA</b>	<b>UNIDADE 8: Climatério.</b> Alterações bioquímicas, fisiológicas e atenção nutricional à mulher no climatério.
	<b>15</b> <b>Quinta</b> <b>SÍNCRONA</b>	<b>AULA PRÁTICA 2:</b> Acompanhamento nutricional ambulatorial de mulheres, crianças e adolescentes
	<b>16</b> <b>Sexta</b> <b>SÍNCRONA</b>	<b>UNIDADE 9: Recém-nascido a termo e lactente:</b> Aspectos fisiológicos e metabólicos. Avaliação do crescimento e desenvolvimento físico e psicomotor. Recomendações nutricionais.
	<b>22</b> <b>Quinta</b> <b>SÍNCRONA</b>	<b>AULA PRÁTICA 3:</b> Acompanhamento nutricional ambulatorial de mulheres, crianças e adolescentes.
	<b>23</b> <b>Sexta</b> <b>SÍNCRONA</b>	<b>UNIDADE 10: Aleitamento materno:</b> Promoção do aleitamento materno: Bases anatômicas, fisiológicas e nutricionais no apoio à lactação. Técnicas de apoio à lactação no período pré e pós-natal e manejo das intercorrências no processo de amamentação.
	<b>29</b> <b>Quinta</b> <b>SÍNCRONA</b>	<b>UNIDADE 10: Aleitamento artificial e Norma brasileira de comercialização de alimentos para lactentes (NBCAL).</b> Alimentação Complementar.
	<b>30</b> <b>Sexta</b>	<b>AVALIAÇÃO 1 – PROVA ESCRITA</b>
<b>Novembro</b>	<b>05</b> <b>Quinta</b> <b>SÍNCRONA</b>	<b>AULA PRÁTICA 4:</b> Acompanhamento nutricional ambulatorial de mulheres, crianças e adolescentes.
	<b>06</b> <b>Sexta</b> <b>SÍNCRONA</b>	<b>UNIDADE 11: Recém-nascido pré-termo (RNPT):</b> Avaliação do crescimento e desenvolvimento físico e psicomotor. Recomendações nutricionais, acompanhamento nutricional, prescrição dietética e técnicas de alimentação do RNPT e em situações especiais (Síndrome de Down, PC, etc). Atenção humanizada ao RNPT.
	<b>12</b> <b>Quinta</b> <b>SÍNCRONA</b>	<b>EXERCÍCIO 2 – Unidade 10:</b> Alimentação complementar



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

	<b>13</b> <b>Sexta</b> <b>SÍNCRONA</b>	<b>Unidade 12: Pré-escolares e Escolares:</b> Avaliação do crescimento e desenvolvimento físico e psicomotor, recomendações nutricionais e cuidados alimentares em pré-escolares.
	<b>19</b> <b>Quinta</b> <b>SÍNCRONA</b>	<b>AULA PRÁTICA 5:</b> Acompanhamento nutricional ambulatorial de mulheres, crianças e adolescentes.
	<b>20</b> <b>Sexta</b> <b>SÍNCRONA</b>	<b>Unidade 13: Adolescentes:</b> Avaliação do crescimento, desenvolvimento, maturação sexual, recomendações nutricionais e cuidados alimentares em adolescentes.
	<b>26</b> <b>Quinta</b> <b>SÍNCRONA</b>	<b>EXERCÍCIO 3:</b> Prescrição nutricional de fórmulas lácteas, Política pública de assistência farmacêutica. Elaboração de LFN.
	<b>27</b> <b>Sexta</b> <b>SÍNCRONA</b>	<b>Unidade 14:</b> Acompanhamento nutricional de crianças e adolescentes em patologias específicas: diarreias e infecções respiratórias agudas. Desnutrição, carências nutricionais e Obesidade Câncer infantil, alergias e intolerâncias alimentares, doença celíaca, síndrome de Down, TEA e TDAH.
<b>Dezembro</b>	<b>03</b> <b>Quinta</b> <b>SÍNCRONA</b>	<b>AULA PRÁTICA 6:</b> Acompanhamento nutricional ambulatorial de mulheres, crianças e adolescentes
	<b>04</b> <b>Sexta</b> <b>SÍNCRONA</b>	<b>Unidade 14:</b> Acompanhamento nutricional de crianças e adolescentes em patologias específicas: Erros inatos do metabolismo, Diabetes tipo 1, 2 e síndrome metabólica.
	<b>10</b> <b>Quinta</b>	<b>AULA PRÁTICA 7:</b> Acompanhamento nutricional ambulatorial de mulheres, crianças e adolescentes
	<b>11</b> <b>Sexta</b> <b>SÍNCRONA</b>	AVALIAÇÃO 2 – PROVA ESCRITA
	<b>17</b> <b>Quinta</b>	PROVA FINAL

**Observações:**

- Este cronograma está sujeito a pequenos ajustes em caso de necessidade. O aluno deve ficar atento à versão mais atualizada do documento, sempre disponível no AVA UFES (disciplina “Nutrição da Mulher, da Criança e do Adolescente” - senha para acesso: 1249020201) e no portal no aluno.
- 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;
- 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)



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

**MATERIAIS DE APOIO DISPONÍVEIS EM MEIOS DIGITAIS:**

1. <http://edutics.ufes.br/publico/estudante/>
2. <http://neipc.ufes.br/quem-somos>
3. <http://www.ibfan.org.br/site/>
4. <https://rblh.fiocruz.br/pagina-inicial-rede-blh>
5. <http://www.me.ufrj.br/index.php/atencao-a-saude/protocolos-assistenciais/nutricao.html>
6. Curso online (Promoção do ganho de peso adequado na gestação - Universidade Federal de Santa Catarina – 30 horas):  
<https://www.unasus.gov.br/cursos/curso/45881>

- HORÁRIO PARA ATENDIMENTO ONLINE AOS ALUNOS DA DISCIPLINA: Quintas-feiras, das 09:00 às 10:00hs, via Google meet (com agendamento prévio).

**Profa Dra Míriam Carmo Rodrigues Barbosa**  
Curso de Nutrição  
Universidade Federal do Espírito Santo - UFES  
Departamento de Educação Integrada em Saúde  
(+55 27) 3335-7017  
[miriam.rodriques@ufes.br](mailto:miriam.rodriques@ufes.br)  
[miriamcr5@gmail.com](mailto:miriamcr5@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  
MIRIAM CARMO RODRIGUES BARBOSA - SIAPE 1570263  
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS  
Em 26/08/2020 às 21:02

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/54685?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 27/08/2020 às 18:14

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55130?tipoArquivo=O>



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

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus: Maruípe</b>	
<b>Curso:</b> Nutrição			
<b>Departamento Responsável:</b> DEIS			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>			
<b>Docente responsável:</b> Adriana Elisa de Alencar Macedo			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/3695415298328676">http://lattes.cnpq.br/3695415298328676</a>			
<b>Disciplina:</b> Psicologia Aplicada à Nutrição			<b>Código:</b> DIS12491
<b>Pré-requisito:</b> -----			<b>Carga Horária Semestral:</b> 30 horas
<b>Créditos:</b>	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
02	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	30	_____	_____
<b>Ementa:</b> Conceito de Psicologia. Abordagem geral das principais áreas de estudo e aplicação da Psicologia. Psicologia e a relação com as esferas oro-alimentares. Psicopatologia e Nutrição: Transtornos Alimentares e outros transtornos psíquicos que influem na alimentação e no peso.			
<b>Objetivos Específicos:</b> Reconhecer a importância dos conhecimentos da Psicologia como ciência do comportamento que favoreça o autoconhecimento, o conhecimento do outro e as relações interpessoais, compreendendo o desenvolvimento psicológico e identificando os fatores biológicos, psicológicos e sociais que interferem na relação saúde-doença.			
<b>Conteúdo Programático:</b> Psicologia como ciência e campo de atuação – Definições e pressupostos; Principais abordagens Psicológicas; Desenvolvimento humano: aspectos psicodinâmicos; Fases do Desenvolvimento Psicológico; Psicologia da saúde:			



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

aspectos que envolvem o tema saúde – doença; Psicologia nutricional da infância; Aspectos psicológicos dos transtornos alimentares, da síndrome metabólica, preparação e reabilitação após cirurgia bariátrica. Transtornos psicológicos que cursam com alterações do comportamento alimentar: Transtornos de ansiedade e depressão; O Nutricionista e suas relações interpessoais: com os colegas, com o paciente, seus vínculos afetivos e com a comunidade.

**Metodologia:**

1. Aulas expositivas e dialogadas;
2. Leitura e discussão de artigos científicos e capítulos de livros;
3. Apresentação de filmes, documentários e vídeos;
4. Exercícios
5. Como recursos audiovisuais, serão utilizados: computador e caixa de som.

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

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

1ª Média – M1: - Elaboração de um esboço de artigo científico (7 pts) + Exercícios de conhecimento parcial e individual totalizando 2,0 pts + Participação: 1,0 pt

2ª Média – M2: - Elaboração e apresentação de seminário (10 pts).

Nota final:  $M1 + M2/2$

**Bibliografia Básica:**

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

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

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

**Bibliografia complementar:**

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



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

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

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

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

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

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

6 -

Cronograma	
Datas	Atividades / Texto base
<b>Aula 1 09/09</b>	Apresentação do programa da disciplina. Cronograma das aulas/atividades. Apresentação do processo avaliativo. Informações gerais. Orientações sobre o trabalho escrito e a apresentação dos seminários.
<b>Aula 2 16/09</b>	Introdução ao estudo da Psicologia.
<b>Aula 3 23/09</b>	Transtorno mental – Depressão/Ansiedade
<b>Aula 4</b>	Comfort food: sobre conceitos e principais características.





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

<b>30/09</b>	
<b>Aula 5 07/10</b>	Fatores biopsicossociais envolvidos na decisão de realização da cirurgia bariátrica.
<b>Aula 6 14/10</b>	Práticas de anorexia e bulimia como estéticas de existência.
<b>Aula 7 21/10</b>	A abordagem sociopsicológica da comida como narrativa social
<b>Aula 8 28/10</b>	Comportamento alimentar e as possíveis intervenções (Bulimia)
<b>Aula 9 04/11</b>	Comportamento alimentar e as possíveis intervenções (Obesidade)
<b>Aula 10 11/11</b>	Comportamento alimentar e as possíveis intervenções (Anorexia)
<b>Aula 11 18/11</b>	Comportamento alimentar e as possíveis intervenções no pré e pós operatório da Cirurgia Bariátrica.
<b>Aula 12 25/11</b>	Apresentação de Seminários Grupo 1: Componentes psicológicos do paciente obeso. Grupo 2: Imagem corporal, ansiedade e depressão em pacientes obesos submetidos à cirurgia bariátrica.
<b>Aula 13 02/12</b>	Apresentação de Seminários Grupo 3: Nutrição comportamental. Grupo 4: Comfort food ou comida de conforto
<b>Aula 13 09/12</b>	Apresentação de Seminários Grupo 5: Aspectos psicológicos das patologias nutricionais na infância. Grupo 6: Nutrição e transtornos alimentares na adolescência.
<b>16 a 22/12</b>	Provas finais referentes ao primeiro semestre letivo especial de 2020.

Carga horária:  
síncrona (online) total: 20h



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

Carga horária assíncrona total: 4 h  
Carga horária exercício: 4h  
Carga horária total da disciplina ministrada: 28h

**Observações importantes:**

Considerando o Ensino-Aprendizagem Remoto Temporário e Emergencial – Earte, aprovado pela Resolução N° 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.



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  
ADRIANA ELISA DE ALENCAR MACEDO - SIAPE 3150397  
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS  
Em 26/08/2020 às 23:03

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/54710?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 27/08/2020 às 18:14

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55125?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: <a href="http://lattes.cnpq.br/9686717495086118">http://lattes.cnpq.br/9686717495086118</a>			
Disciplina: TOXICOLOGIA DE ALIMENTOS		Código: DIS 12517	
Pré-requisito: Microbiologia Geral		Carga Horária Semestral: 30	
Créditos: 2	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	30	-	-
<b>Ementa:</b> Introdução a Toxicologia. Substâncias tóxicas naturalmente presentes em alimentos. Contaminantes acidentais dos alimentos. Aditivos químicos intencionais. Substâncias tóxicas formadas durante o armazenamento e processamento. Metabolismo dos tóxicos. Toxicologia Regulatória			
<b>Objetivos Específicos:</b>			
Compreender e avaliar os riscos toxicológicos de substâncias tóxicas presentes em alimentos; discutir os principais métodos de análise de substâncias tóxicas em alimentos bem como medidas alternativas e/ ou de boas práticas para evitar ou reduzir seus níveis; realizar análises críticas sobre a Toxicologia de Alimentos no Brasil e no mundo.			
<b>Conteúdo Programático</b>			
Princípios de toxicologia aplicada a Alimentos. Histórico e Conceitos gerais de toxicologia. Potencial tóxico dos alimentos. Toxinas naturais em alimentos de origem animal, vegetal, micotoxinas e toxinas de origem bacteriana. Toxicidade de metais, pesticidas, aditivos diretos e indiretos. Presença de Pesticidas em alimentos.			



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

Resíduos tóxicos gerados durante o processamento de alimentos.

Metais tóxicos. Interação entre embalagens e alimentos.

Técnicas analíticas utilizadas em análises toxicológicas.

#### Metodologia

1. **Atividades síncronas** (aulas e atividades ao vivo com o professor) (46,66%).
2. **Atividades assíncronas** (exercícios, vídeos selecionados e vídeos gravado pelo professor) (53,34%).

Em relação às tecnologias de informação e comunicação (TIC's), será utilizada a plataforma moodle (AVA UFES) e G-Suíte para consulta de materiais de apoio e complementares, exercícios, vídeos e cronograma. No AVA UFES os alunos deverão procurar pela disciplina "Toxicologia de Alimentos".

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

1. Aplicação de duas atividades avaliativas, no modo assíncrono, de caráter somativo sendo: 1ª avaliação (30), 2ª avaliação (30): obtendo valor total de 60 pontos.
2. Exercícios de fixação e discussão/análise de artigos científicos: Valor total 40 pontos.

Obs.: 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 na plataforma online da disciplina. Cabe a cada aluno acompanhar as informações na plataforma online (mensagens, e-mails, fórum de notícias etc.).

#### Cálculo para nota final:

Notas das avaliações + Notas de Exercícios/tarefas + Nota do trabalho = 100 pontos/ 10 = NOTA FINAL

#### Bibliografia básica

CASARETT, L.J.; DOULL, J.; KLAASSEN, C.D.; WATKINS, J.B. **Toxicologia: a ciência básica dos tóxicos de Casarett e Doull**. 5. ed. - Lisboa: McGraw-Hill, c2001. viii, 864 p.

MÍDIO, A.F.; MARTINS, D.I. **Toxicologia de alimentos**. São Paulo: Varela, 2000. 295 p.

MÍDIO, A.F. **Glossário de toxicologia**: (com versão em inglês e espanhol). São Paulo: Roca, 1992. 95 p.



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

MOREAU, R.L. de M.; SIQUEIRA, M.E.P.B. de. **Toxicologia analítica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. xxv, 318 p.

**Bibliografia complementar**

BARI, E.A.; BORGES, E.L.; DORIGATTI, F. **Manual de toxicologia e segurança do trabalho**. Salvador: COFIC, 1981. 285p.

CALABRESE, A.I.; ASTOLFI, E.A. **Toxicologia**. Buenos Aires: Kapelusz, c1969. 368p.

MORAES, E. de C. F.; FERNICOLA, N.A.G.G.; SZNELWAR, R.B. **Manual de toxicologia analítica**. São Paulo: Roca, 1991. 229 p.

SIMÃO, A.M. **Aditivos para alimentos sob o aspecto toxicológico**. 2.ed. São Paulo: Nobel, 1989.

OGA, S. GRUPO ZANINI-OGA. **Fundamentos de toxicologia**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2003. 474 p.

**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>.

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Gerência Geral de Toxicologia. Programa de análise de resíduos de agrotóxicos em alimentos (PARA)**: Relatório das amostras analisadas no período de 2017 a 2018. Brasília, 2019.

BRASIL. **Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento** Acesso ao portal: <https://www.gov.br/agricultura/>

AZEVEDO, Elaine de; RIBAS, Maria Teresa Gomes de Oliveira. Estamos seguros? Reflexões sobre indicadores de avaliação da segurança alimentar e nutricional. **Rev. Nutr.**, v. 29, n. 2, p. 241-251, 2016 .

BARRETO, Mércia Ferreira; FREITAS, Maria do Carmo Soares de. Segurança alimentar e nutricional e contaminação ambiental: tabu e estigma. **Ciênc. saúde coletiva**, v. 22, n. 2, p. 527-534, 2017. <https://doi.org/10.1590/1413-81232017222.10582016>.



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

BASTOS, L.H.P.; CARDOSO, M.H.W.M.; et al. Possíveis fontes de contaminação do alimento leite, por agrotóxicos, e estudos de monitoramento de seus resíduos: uma revisão nacional. **Cadernos de Saúde Coletiva**. Rio de Janeiro, 19 (1): 51-60. 2011.

FERREIRA, P. A.; DIAS, B. A. S.; MARTINELLI, K.G.; BELOTTI, L.; LEAL, M. L.; GARCIA, E.M. Análise das intoxicações exógenas por alimentos no estado do Espírito Santo. **Revista Brasileira De Pesquisa Em Saúde**, 21,3, 68-76, 2019. <https://www.periodicos.ufes.br/rbps/article/view/28208>.

FOOD INGREDIENTS. **O papel dos aditivos na toxicologia dos alimentos**. 2015.

GONÇALVES, R. M., & GONÇALVES, J. R. Metais Pesados e sua Presença em Leite Humano. **Revista Processos Químicos**, 10, 19: 51-58, 2016. <https://doi.org/10.19142/rpq.v10i19.346>

MOHR, Susana; COSTABEBER, Ijoni Hilda. Aspectos toxicológicos e ocorrência dos bifenilos policlorados em alimentos. **Cienc. Rural**, v. 42, n. 3, p. 559-566, Mar. 2012. <http://dx.doi.org/10.1590/S0103-84782012000300028>.

PAZ, Allane Patricia Santos da et al . Presença de hidrocarbonetos policíclicos aromáticos em produtos alimentícios e a sua relação com o método de cocção e a natureza do alimento. **Braz. J. Food Technol.**, v. 20, e2016102, 2017 . <https://doi.org/10.1590/1981-6723.10216>

RIBEIRO, D.S. et al. Produtos de pescado elaborados com resíduos de arrasto: análise físico-química, microbiológica e toxicológica. **Arq. Bras. Med. Vet. Zootec.**, v. 70, n. 1, p. 238-246, 2018. <http://dx.doi.org/10.1590/1678-4162-8940>.

RUPPENTHAL, J. E. **Toxicologia**. Universidade Federal de Santa Maria, Colégio Técnico Industrial de Santa Maria ; Rede e-Tec Brasil, 2013. 128 p.

RUMIATO, Anne C.; MONTEIRO, Inês. Contaminantes em alimentos e orientação nutricional: reflexão teórica. **Rev. salud pública**, v. 19, n. 4, p. 574-577, 2017. <http://dx.doi.org/10.15446/rsap.v19n4.41939>.

⇒ Serão selecionados e disponibilizados vídeos relacionados ao conteúdo na plataforma online da disciplina.





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

<b>CRONOGRAMA – Toxicologia de Alimentos</b> Período especial 2020 EARTE (Segunda-feira: 14:00 às 16:00h)	
<b>14/09 - AULA SÍNCRONA (2 h)</b>	- Apresentação da disciplina e conteúdo programático. - Orientações sobre condução da disciplina - Introdução a Toxicologia. Breve Histórico
<b>21/09 – ATIVIDADE ASSÍNCRONA (3 h)*</b>	Potencial tóxico dos alimentos.
<b>28/09 – AULA SÍNCRONA (2 h)</b>	Toxinas naturalmente presentes em alimentos de origem animal.
<b>05/10- ATIVIDADE ASSÍNCRONA (3 h)*</b>	Toxinas naturalmente presentes em alimentos de origem animal.
<b>12/10- Feriado</b>	
<b>19/10 – AULA SÍNCRONA (2 h)</b>	Toxinas naturalmente presentes em alimentos de origem vegetal Toxinas provenientes de microrganismos.
<b>26/10 - ATIVIDADE ASSÍNCRONA (3 h)* - Prazo para envio da Avaliação 1</b>	Contaminantes acidentais dos alimentos.
<b>02/11- Feriado</b>	
<b>09/11- ATIVIDADE SÍNCRONA (2 h)</b>	Contaminantes alimentares provenientes de resíduos industriais (Metais pesados). Resíduos de Pesticidas.
<b>16/11- AULA ASSÍNCRONA (2 h)</b>	Resíduos de Pesticidas Aditivos químicos intencionais
<b>23/11- AULA SÍNCRONA (2 h)</b>	Substâncias tóxicas formadas durante o armazenamento e processamento.
<b>30/11- ATIVIDADE ASSÍNCRONA (4h)*</b>	Toxicologia Regulatória e Métodos de análise de substâncias tóxicas em alimentos
<b>07/12- AULA SÍNCRONA (2 h)</b>	Fechamento da disciplina com debate dos temas abordados na disciplina.
<b>14/12- ATIVIDADE ASSÍNCRONA (3 h)*- Prazo para envio da Avaliação 2</b>	
<b>17/12– PROVA FINAL</b>	

\*Observações importantes:

- Nas atividades assíncronas está prevista carga horária maior para permitir o atendimento a carga horária total da disciplina.
- Este plano está sujeito a pequenos ajustes em caso de necessidade quanto à metodologia e/ou avaliação. O aluno deve ficar atento as informações enviadas via portal do professor ou disponibilizadas no AVA-UFES/G-SUITE 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 25/08/2020 às 17:10

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/53888?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 27/08/2020 às 18:15

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55147?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	
<b>Curso: Nutrição</b>			
<b>Departamento Responsável: Educação Integrada em Saúde</b>			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91): 27/08/2020</b>			
<b>Docente responsável: Jose Luiz Marques Rocha</b>			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/7179771155975755">http://lattes.cnpq.br/7179771155975755</a></b>			
<b>Disciplina: Educação Integrada em Nutrição III</b>			<b>Código: DIS12496</b>
<b>Pré-requisito: ---</b>			<b>Carga Horária Semestral: 30</b>
<b>Créditos: 1</b>	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	---	---	<b>30</b>
<b>Ementa:</b> Problematização e vivências dos conteúdos das disciplinas do período com crescentes níveis de complexidade envolvendo aspectos da formação profissional e as especificidades da Nutrição. Integração e identificação de pontos comuns das disciplinas do semestre.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Conhecer e desenvolver a integralidade na educação em Nutrição.</li><li>2. Identificar e integrar as estruturas básicas e propriedades gerais em comum das disciplinas do período.</li><li>3. Identificar a aplicabilidade dos conteúdos à prática do nutricionista.</li></ol>			
<b>Conteúdo Programático</b>			
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Apresentação e cronograma da disciplina. Formação dos Grupos de trabalho e distribuição dos temas: doenças estudadas na nutrição clínica (definidas em comum acordo entre professor e alunos, preferencialmente doenças prevalentes em idosos).</li></ol>			



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

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

#### **Metodologia**

PROCEDIMENTOS DE ENSINO:

- Exercícios de aprendizagem em aulas síncronas (**40%**) e assíncronas.

RECURSOS: Pacote Office Microsoft e Plataformas digitais

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

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

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

- O trabalho é em grupo (em torno de 4 componentes), portanto todos devem participar;
- Este será apenas apresentado (não é necessário entregar trabalho por escrito) - **tempo mínimo de 60 minutos e máximo de 100 minutos;**
- Todos devem enviar para o e-mail do professor a apresentação completa, em powerpoint, até 1 dia antes da aula que haverá a apresentação.
- **Deverão ser abordados os seguintes pontos em cada temática:**
  - Definição, etiologia/fisiopatologia, diagnóstico e tratamento da doença estudada;
  - Apresentação de produtos (fotos / imagens da internet) encontrados em mercados adequados a pacientes acometidos pela doença em questão (junto com os produtos convencionais, com comparativo de preços e características nutricionais);
  - Concepção, elaboração e apresentação em vídeo de uma preparação modificada adequada aos pacientes acometidos pela doença em questão. Nesta apresentação deverão constar: ingredientes e modo de preparo, rendimento em porções, composição nutricional, custos (matéria-prima). O vídeo deve ser editado e copilado e enviado a todos os alunos da turma juntamente com a receita e passo para sua execução. Na gravação do vídeo devem ser respeitadas as medidas de higiene e distanciamento social.

#### **Bibliografia básica**

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



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

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

**Bibliografia complementar**

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

**Observações:**

1. As atividades síncronas e assíncronas poderão ser gravadas 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).

Bibliografia Digital:

Periódicos Capes:

[http://www.periodicos.capes.gov.br/?option=com\\_plugins&ym=3&pds\\_handle=&calling\\_system=primo&institute=CAPES&targetUrl=http://www.periodicos.capes.gov.br&Itemid=155&pagina=CAFe](http://www.periodicos.capes.gov.br/?option=com_plugins&ym=3&pds_handle=&calling_system=primo&institute=CAPES&targetUrl=http://www.periodicos.capes.gov.br&Itemid=155&pagina=CAFe)



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

Como gravar e editar vídeos:

<https://www.youtube.com/playlist?list=PLOvY8jHP9hlakUDooQj8Ne2bI7Du1giZ0>

Revisão Bibliográfica:

<https://www.youtube.com/watch?v=SPN8BNngQuE>

[https://www.youtube.com/watch?v=7\\_Cnkl6MnXM](https://www.youtube.com/watch?v=7_Cnkl6MnXM)

Apresentação online:

[https://www.youtube.com/watch?v=jtldD\\_yUk1Q](https://www.youtube.com/watch?v=jtldD_yUk1Q)

<https://www.youtube.com/watch?v=L3tZAUu23I>

### **Cronograma**

#### **SETEMBRO**

09 – Acolhimento (Aula síncrona 2h)

Apresentação do Plano de Ensino

Formação dos Grupos de trabalho e distribuição dos temas

Orientação geral aos Grupos

16 - Atividade extraclasse: Estruturação e planejamento do trabalho

23 - Orientação Grupos 1 e 2 (Aula síncrona 1h para cada grupo)

30 - Orientação Grupos 3 e 4 (Aula síncrona 1h para cada grupo)

#### **OUTUBRO**

07 - Orientação Grupos 5 e 6 (Aula síncrona 1h para cada grupo)

14 - Atividade extraclasse: Elaboração do trabalho

21 - Atividade extraclasse: Elaboração do trabalho

28 - Orientação Grupos 1 e 2 (Aula síncrona 1h para cada grupo)

#### **NOVEMBRO**

04 - Orientação Grupos 3 e 4 (Aula síncrona 1h para cada grupo)

11 - Orientação Grupos 5 e 6 (Aula síncrona 1h para cada grupo)

18 - Apresentação Grupos 1 e 2 (Aula síncrona 2h)



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

25 - Apresentação Grupos 3 e 4 (Aula síncrona 2h)

DEZEMBRO

02 - Apresentação Grupos 5 e 6 (Aula síncrona 2h)

09 - Palestra 1 - Profa. Daniela Silva / Palestra 2 - Nutricionista Glenda Petarli (Aula síncrona 2h)

16 - PROVA FINAL

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

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

\* Cronograma sujeito a alterações.





UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

**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  
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS  
Em 26/08/2020 às 11:17

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/54217?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 27/08/2020 às 18:14

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55127?tipoArquivo=O>



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

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



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

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

##### Teóricas.

-Síncronas (S): aula online e discussão de atividades com uso de metodologias ativas de ensino. Quinta-feira de 08h30min às 10h e Sexta-feira de 08h30min às 10h.

% da carga horária síncrona: 50%

-Assíncronas (AS): materiais/conteúdos disponibilizados em diferentes plataformas digitais.

##### Exercícios:

-Assíncronas (AS): atividades problematizadoras, estudos dirigidos, elaboração de vídeos, de gráficos e de estruturas organizacionais.

#### Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem

##### AVALIAÇÕES

- 2 provas: 60% (30% cada)
- Atividades problematizadoras e estudos dirigidos: 20%
- Elaboração de vídeos, gráficos e estruturas organizacionais: 20%

#### 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](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.

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



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

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 no AVA UFES (disciplina "Planejamento e Gestão de UAN I" 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](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm)>.

BRASIL. Manual Programa Restaurante Popular. Disponível em: <[http://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/projeto\\_logico\\_restaurante\\_popular.pdf](http://bvsmms.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](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](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**

10/09: Apresentação do Programa da Disciplina (S) / Conceitos e objetivos das Unidades Produtoras de Refeições (UPR): comercial e coletiva/institucional (S)

11/09: Características e formas de gestão das UAN/UPR (S) / Contexto histórico da UAN/UPR (AS)

17/09: Concessionárias de alimentação e tipos de contrato (S)

18/09: Configuração do setor de alimentação coletiva e importância econômica e social (S) / Exercício sobre as atribuições do nutricionista no setor de alimentação coletiva (AS)

24/09: Diferentes modalidades de UPR (S)

25/09: Serviço hospitalar: UAN, lactários e bancos de leite (S) / Exercício sobre modalidades de UPR (AS)



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

01/10: Sistema tradicional de produção: setores operacionais e fluxos (S)  
02/10: Sistema tradicional de produção: setores operacionais e fluxos (S) / Exercício sobre setores e fluxos (AS)  
08/10: Sistemas de distribuição de refeições (S)  
09/10: Equipamentos Auxiliares e de Pré-preparo (S) Exercício sobre equipamentos de pré-preparo (AS)  
15/10: Equipamentos de Cocção e distribuição (S)  
16/10: Discussão sobre setores, fluxos e equipamentos (S) / Exercício sobre equipamentos de cocção e distribuição (AS)  
22/10: Administração geral: teorias e aplicações (S)  
23/10: Administração aplicada à UPR (S) / Exercício sobre administração aplicada à UPR (AS)  
29/10: Gráficos e estruturas organizacionais (S) / Exercício sobre gráficos e estruturas (AS)  
30/10: Atividade Avaliativa  
05/11: Gestão de Pessoas nas Organizações (S)  
06/11: Gestão de Pessoas aplicada à UPR (S) / Exercício sobre gestão de pessoas (AS)  
12/11: Gestão de Pessoas aplicada à UPR (S)  
13/11: Saúde e segurança no trabalho (S) / Exercício sobre gestão de pessoas em UPR (AS)  
19/11: Saúde e segurança no trabalho em UPR (S)  
20/11: Saúde e segurança no trabalho em UPR (S) / Exercício sobre saúde e segurança no trabalho (AS)  
26/11: Controle, gestão e certificações de qualidade em UPR (S)  
27/11: Marketing em serviços de alimentação (S) / Exercício sobre marketing em serviços de alimentação (AS)  
03/12: Inovações tecnológicas em UPR (S)  
04/12: Inovações tecnológicas em UPR (S) / Exercício sobre inovações tecnológicas em UPR (AS)  
10/12: Discussão sobre qualidade, marketing e inovação em UPR (S)  
11/12: Atividade Avaliativa  
17/12: 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 26/08/2020 às 18:38

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/54608?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 27/08/2020 às 18:15

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55142?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	
<b>Curso: Nutrição</b>			
Departamento Responsável: Educação Integrada em Saúde			
Data de Aprovação (Art. Nº 91): 27/08/2020			
Docente responsável: Fabíola Lacerda Pires Soares			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/0831330709334468">http://lattes.cnpq.br/0831330709334468</a>			
Disciplina: Nutrição e Saúde no Envelhecimento			Código: DIS12494
Pré-requisito: DIS10481 - Avaliação Nutricional DIS12485 - Nutrição e Dietética			Carga Horária Semestral: 45
Créditos: 2	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	30	15	---
<b>Ementa:</b> Estudo dos aspectos demográficos, bioéticos, socioeconômicos, fisiológicos, bioquímicos e nutricionais do processo de envelhecimento. Conduta dietética para a promoção da saúde e longevidade do idoso.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Compreender os aspectos bioéticos na saúde da terceira idade;</li><li>2. Caracterizar o processo de envelhecimento e sua relação com a alteração nos hábitos alimentares e no estilo de vida;</li><li>3. Compreender as alterações degenerativas do envelhecimento e necessidades/recomendações nutricionais específicas decorrentes;</li><li>4. Identificar os fatores envolvidos no envelhecimento saudável e nas doenças comuns ao processo de envelhecimento;</li><li>5. Reconhecer e relacionar os fatores emocionais, socioculturais e familiares à resistência ao tratamento nutricional em geriatria;</li></ol>			



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

6. Utilizar as condutas dietéticas específicas em geriatria, elaborando e prescrevendo dietas para esta faixa etária.

#### **Conteúdo Programático**

1. Aspectos introdutórios, epidemiológicos e teoria do envelhecimento:  
Conceitos e caracterização biológica.
2. Aspectos sociais, psicológicos e fisiológicos (alterações metabólicas e nos diversos sistemas) no processo de envelhecimento.
3. Cuidado nutricional em geriatria:  
Avaliação Nutricional na terceira Idade (medidas antropométricas, biológicas e bioquímicas) e recomendações e necessidades diárias para o idoso (macro e micronutrientes e água).
4. Riscos nutricionais na terceira Idade:  
Osteoporose e sarcopenia, doenças prevalentes do trato gastrointestinal, doenças neurológicas, diabetes e doenças cardiovasculares.
5. Tópicos especiais no envelhecimento:  
O papel do nutricionista no atendimento multiprofissional em geriatria.

#### **Metodologia**

##### PROCEDIMENTOS DE ENSINO:

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Exercícios de aprendizagem.

RECURSOS: Web conferência e outras ferramentas virtuais.

Obs.: mínimo de 50% de aulas síncronas (ao vivo), sendo o restante das aulas ministradas de forma assíncrona (leitura de material complementar e elaboração de atividades).

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

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de avaliações escritas, estudos de caso e atividades complementares.

- Estudo de caso: 4,0 pontos (2,0 texto + 2,0 apresentação)
- Discussão de caso 1: 2,0 pontos
- Discussão de caso 2: 2,0 pontos
- Resenha e Discussão de filme: 1,0 ponto
- Palestra (resumo): 1,0 ponto



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

Orientações para as atividades:

- Estudo de caso: realizado **em grupo**, estes deverão elaborar uma anamnese e realizar a avaliação nutricional de um idoso (caso não resida com esse idoso, realizar a avaliação por telefone ou virtual, da melhor forma que for possível). A partir dessa avaliação, os grupos deverão fazer o estudo do caso, que deverá ser entregue por escrito e apresentado em sala de aula (tempo máximo de 15 minutos para cada grupo).
- Discussão de casos de pacientes atendidos em ambulatório: estudo e discussão de casos apresentados pelo professor (**em grupo**). Entregar e discutir em sala de aula.
- Resenha e Discussão de filme: exibição de filme com posterior discussão sobre o tema (artigo e filme) (**em dupla**).
- Tópicos especiais em envelhecimento - Palestra: acompanhar e elaborar resumo sobre a palestra ministrada (**em dupla**).

**Bibliografia básica**

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

**Bibliografia complementar**

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



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

**Cronograma**

SETEMBRO

**10 - Apresentação do Plano de Ensino**

**Aspectos introdutórios, epidemiológicos e teoria do envelhecimento**

**Aspectos sociais, psicológicos e fisiológicos (alterações metabólicas e nos diversos sistemas)  
no processo de envelhecimento**

**17 - Cuidado nutricional em geriatria: avaliação nutricional na terceira idade**

**24 - Cuidado nutricional em geriatria: necessidades e recomendações nutricionais**

OUTUBRO

**01 - Riscos nutricionais na terceira idade: Osteoporose e sarcopenia**

08 - Atividade extraclasse - Elaboração do Estudo de Caso

15 - Atividade extraclasse - Elaboração do Estudo de Caso

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

**29 - Atividade em sala - Discussão de Caso 1 (entrega)**

NOVEMBRO

05 - Atividade extraclasse – Filme (elaboração de resenha)

**12 - Riscos nutricionais na terceira idade: Doenças neurológicas**

**Entrega da Resenha e Discussão do filme indicado**

**19 - Riscos nutricionais na terceira idade: Diabetes e doenças cardiovasculares**

**26 - Atividade em sala - Discussão de Caso 2 (entrega)**

DEZEMBRO

**03 - Tópicos especiais em envelhecimento: Palestra “Instituições de Longa Permanência para Idosos” (entrega de resumo)**

**10 - Apresentação oral (PPT) do Estudo de Caso**

**Entrega do Estudo de Caso**

17 - PROVA FINAL



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

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

- \* A bibliografia digital da disciplina e todos os demais materiais estarão disponíveis no Drive da turma (Google Classroom).
- \* 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.
- \* 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).
- \* **É PROIBIDA a gravação pelos alunos ou qualquer outro registro não autorizado das aulas ministradas, inclusive distribuição do material disponibilizado em sala de aula.**
- \* Cronograma sujeito a alterações.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

**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  
FABIOLA LACERDA PIRES SOARES - SIAPE 2939119  
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS  
Em 26/08/2020 às 09:58

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/54127?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 27/08/2020 às 18:14

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55124?tipoArquivo=O>



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

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus:</b> Maruípe	
<b>Curso:</b> Nutrição			
<b>Departamento Responsável:</b> Departamento de Educação Integrada em Saúde			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>			
<b>Docente responsável:</b> Rogerio Graça Pedrosa			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/2133196585575321">http://lattes.cnpq.br/2133196585575321</a>			
<b>Disciplina:</b> Patologia da Nutrição e Dietoterapia I			<b>Código:</b> DIS12495
<b>Pré-requisito:</b> Patologia Geral/ Imunologia/ Avaliação Nutricional/ Nutrição e Dietética			<b>Carga Horária Semestral:</b> 120
<b>Créditos:</b>	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
6	75	30	15
<b>Ementa:</b> Aborda conceitos básicos da nutrição clínica, da prescrição dietoterápica, do prontuário médico, da interação entre drogas e nutrientes e da interpretação de exames bioquímicos. Estuda os princípios da terapia nutricional enteral e parenteral. Estuda os mecanismos fisiopatológicos e a dietoterapia na obesidade, desnutrição, anemias (ferropriva, falciforme, dentre outras), alergia e meio ambiente, intolerância alimentar e transtornos alimentares. Bem como nas Doenças infecto-contagiosas e do trato gastro intestinal, fígado, vesícula biliar e pâncreas.			
<b>Objetivos Específicos:</b>			
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Compreender as atribuições do nutricionista na área clínica e os princípios da prescrição dietoterápica;</li><li>2. Descrever e compreender os aspectos gerais das doenças em questão e suas complicações, que possam afetar o estado nutricional;</li><li>3. Promover treinamento na elaboração do diagnóstico nutricional, prescrição de dietas e monitoramento do estado nutricional, com fins preventivos e terapêuticos;</li><li>4. Conhecer as indicações e modificações da dieta normal destinada ao indivíduo enfermo, bem como, as vias de acesso para alimentação;</li></ol>			





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

5. Discutir casos clínicos das patologias em questão;
6. Desenvolver o raciocínio crítico na interpretação dos dados, na identificação da natureza dos problemas da prática nutricional e na sua resolução.

**Conteúdo Programático**

1 - Introdução à nutrição clínica:

- Conceito e finalidade da Dietoterapia;
- Atribuições do nutricionista na área de clínica;

2 - Cuidado nutricional do paciente hospitalizado e ambulatorial:

- Processo do cuidado nutricional;
- Diretrizes nutricionais para prescrição dietética e orientação nutricional nas diferentes doenças.
- Determinação da necessidade energética e proteica;
- Dietas hospitalares;

3 – Obesidade:

- Fisiopatologia da Nutrição;
- Princípio do tratamento médico;
- Terapia nutricional na Obesidade.

4 – Desnutrição:

- Fisiopatologia da Nutrição;
- Princípio do tratamento médico;
- Terapia nutricional na Desnutrição.

5 - Doenças do Fígado:

- Fisiopatologia da Nutrição;
- Princípio do tratamento médico;
- Terapia nutricional nas doenças do fígado.

6 - Doenças do Pâncreas:

- Fisiopatologia da Nutrição;
- Princípio do tratamento médico;
- Terapia nutricional nas doenças do pâncreas.

7 - Doenças da vesícula biliar:

- Fisiopatologia da Nutrição;



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

- Princípio do tratamento médico;
  - Terapia nutricional nas doenças da vesícula biliar.
- 8 - Doenças do aparelho digestivo (boca, esôfago, estômago e intestino):
- Fisiopatologia da Nutrição;
  - Princípio do tratamento médico;
  - Terapia nutricional nas doenças do tubo digestivo.
- 9 - Nutrição Enteral e Parenteral:
- Indicações e complicações;
  - Vias de acesso;
  - Componentes das soluções nutritivas;
  - Preparo e administração das dietas;
  - Controle nutricional.
- 10 - Anemias:
- Fisiopatologia da Nutrição;
  - Princípio do tratamento médico;
  - Terapia nutricional nas anemias.
- 11 - Intolerância e alergia alimentar:
- Fisiopatologia da Nutrição;
  - Princípio do tratamento médico;
  - Terapia nutricional na intolerância e alergia alimentar.
- 12 - Transtornos alimentares:
- Fisiopatologia da Nutrição;
  - Princípio do tratamento médico;
  - Terapia nutricional nos transtornos alimentares.
- 13 - Vírus da Imunodeficiência Humana (HIV):
- Infecção;
  - Princípio do tratamento médico;
  - Terapia nutricional do paciente com HIV.

**Metodologia**

1. A disciplina será ministrada por meio do Ensino-Aprendizagem Remoto Temporário e Emergencial (EARTE) com aulas síncronas expositivas e dialogadas (65,7 %) e atividades assíncronas (34,3 %),



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

compostas de trabalhos individuais ou em grupo, discussão de artigos científicos, discussão de caso clínico e de redação de relato de caso clínico orientado.

2. As aulas e as atividades síncronas serão realizadas por meio da Plataforma GSUITE utilizando o Google Classroom (pelo e-mail de domínio @ufes.br) ou por meio do portal do serviço de conferência web da pela Rede Nacional de Ensino e Pesquisa (RNP) (<https://conferenciaweb.rnp.br/>).

Comunicações também serão feitas por e-mail a partir do Portal do Professor.

3. As atividades síncronas e assíncronas poderão ser gravadas para utilização restrita aos fins a que se destina a presente disciplina, 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 das imagens sem expressa autorização (BORDAS, 2020).

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

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de três atividades assíncronas. Sendo elas: solução de caso clínico, relato de caso clínico, fichamento de artigo e prova (para quem ficar de exame final).

#### **Bibliografia básica**

1. L. Kathleen Mahan, Sylvia Escott- Stump. Krause Alimentos, Nutricao e Dietoterapia 12. Ed. Sao Paulo: Elsevier, 2010 , 1358 p.
2. Silva, Sandra Maria Chemin Seabra da; Mura, Joana D'arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. 2. Ed. São Paulo: Roca, 2011.
3. Vannucchi, Hélio; Marchini, J. Sérgio. Nutrição clínica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

#### **Bibliografia complementar**

1. Cuppari, Lilian. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005.
2. Escott-Stump, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. Rio de Janeiro: Manole, 2008.
3. Shils, Maurice E. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 10. ed. Barueri, SP: Manole, 2009.
4. Waitzberg, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4. ed. rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009. 2 v.
5. Bogliolo, Luigi. Bogliolo patologia. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

#### **Observações:**

Serão disponibilizados para os estudantes os *slides* das aulas bem como artigos (Portal CAPES), links



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

e material em PDF para aperfeiçoamento do conhecimento. Segue abaixo alguma dessas referências:

Executive Summary: Guidelines (2013) for the Management of Overweight and Obesity in Adults: Obesity | VOLUME 22 | SUPPL. 2 | JULY 2014.

[https://www.ans.gov.br/images/Manual\\_de\\_Diretrizes\\_para\\_o\\_Enfrentamento\\_da\\_Obesidade\\_na\\_Sa%C3%BAde\\_Suplementar\\_Brasileira.pdf](https://www.ans.gov.br/images/Manual_de_Diretrizes_para_o_Enfrentamento_da_Obesidade_na_Sa%C3%BAde_Suplementar_Brasileira.pdf)

[http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/manual\\_desnutricao\\_crianças.pdf](http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/manual_desnutricao_crianças.pdf)

[http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual\\_terapia\\_nutricional\\_atencao\\_hospitalar.pdf](http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_terapia_nutricional_atencao_hospitalar.pdf)

<https://www.saude.gov.br/protocolos-e-diretrizes>

<http://www.saude.gov.br/images/pdf/2014/novembro/24/MINUTA-Portaria-SAS-PCDT-ADF-07-11-2014.pdf>

<https://www.saude.gov.br/images/pdf/2019/setembro/16/Portaria-Conjunta-PCDT-Colangite-Biliar-Prim--ria-SET.pdf>

<https://www.saude.gov.br/images/pdf/2017/dezembro/08/420112-17-61-MINUTA-de-Portaria-Conjunta-PCDT-Doenca-de-Crohn-27-11-2017---COMPLETA.pdf>

<https://www.saude.gov.br/images/pdf/2018/abril/09/Portaria-Conjunta-PCDT-Doenca-de-Wilson.pdf>

<https://www.saude.gov.br/images/pdf/2018/agosto/22/Portaria-Conjunta-14.pdf>

<http://www.saude.gov.br/images/pdf/2016/marco/04/MINUTA-de-Portaria-SAS-PCDT-Insuf-Panc-Ex--crina-01-02-2016.pdf>

<https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/April/01/PCDT-Retocolite-Ulcerativa.01.04.2020.pdf>

<https://www.saude.gov.br/images/pdf/2018/marco/01/SITE-de-Portaria-Conjunta-PCDT->



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

Sobrecarga-de-ferro.pdf

Protocolo de atendimento nutricional do paciente hospitalizado / Ana Paula Perillo  
Ferreira Carvalho [et al.]. – Goiânia : Gráfica UFG, 2016. 171 p. : il. – (Adulto / Idoso ; v. 2).

**Cronograma:**

- 1 aula - 09/09/20 – Introdução, Cuidado Nutricional e Dietoterapia na Obesidade (CH Síncrona).
- 2 aula - 15/09/20 – Dietoterapia na Obesidade (CH Síncrona).  
– Atividade assíncrona (CH de uma hora).
- 3 aula - 16/09/20 – Dietoterapia na Obesidade (CH Síncrona).  
– Atividade assíncrona (CH de uma hora).
- 4 aula - 22/09/20 – Dietoterapia na Obesidade (CH Síncrona).  
– Atividade assíncrona (CH de uma hora).
- 5 aula - 23/09/20 – **Discussão de estudo de caso Clínico (CH Síncrona).**
- 6 aula - 29/09/20 – Dietoterapia na Desnutrição (CH Síncrona).  
– Atividade assíncrona (CH de uma hora).
- 7 aula - 30/09/20 – Dietoterapia na Desnutrição (CH Síncrona).  
– Atividade assíncrona (CH de uma hora).
- 8 aula - 06/10/20 – Dietoterapia nas Doenças do Fígado (CH Síncrona).  
– Atividade assíncrona (CH de uma hora).
- 9 aula - 07/10/20 – Dietoterapia nas Doenças do Fígado (CH Síncrona).  
– Atividade assíncrona (CH de uma hora).
- 10 aula - 13/10/20 – Dietoterapia nas Doenças da Vesícula Biliar (CH Síncrona).  
– Atividade assíncrona (CH de uma hora).
- 11 aula - 14/10/20 – Dietoterapia nas Doenças do Pâncreas (CH Síncrona).  
– Atividade assíncrona (CH de uma hora).
- 12 aula - 20/10/20 – Dietoterapia nas Doenças da Cavidade Bucal e do Esôfago (CH Síncrona).  
– Atividade assíncrona (CH de uma hora).
- 13 aula - 21/10/20 – Dietoterapia nas Doenças do Estômago (CH Síncrona).  
– Atividade assíncrona (CH de uma hora).
- 14 aula - 27/10/20 – Dietoterapia nas Doenças do Estômago (CH Síncrona).



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

– **Discussão de caso Clínico (CH Síncrona).**

15 aula - 03/11/20 – Dietoterapia nas Doenças do Intestino (CH Síncrona).

– **Avaliação/Entrega de caso Clínico/Atividade assíncrona (CH de uma hora).**

16 aula - 04/11/20 – Dietoterapia nas Doenças do Intestino (CH Síncrona).

– Atividade assíncrona (CH de uma hora).

17 aula - 10/11/20 – Nutrição Enteral e Parenteral (CH Síncrona).

– Atividade assíncrona (CH de uma hora).

18 aula - 11/11/20 – Nutrição Enteral e Parenteral (CH Síncrona).

– Atividade assíncrona (CH de uma hora).

19 aula - 17/11/20 – Dietoterapia nas Anemias (CH Síncrona).

– Atividade assíncrona (CH de uma hora).

20 aula - 18/11/20 – Dietoterapia nas Anemias (CH Síncrona).

– Atividade assíncrona (CH de uma hora).

21 aula - 24/11/20 – Dietoterapia na Intolerância e Alergia Alimentar (CH Síncrona).

– Atividade assíncrona (CH de uma hora).

22 aula - 25/11/20 – **Leitura e fichamento de textos para discussão (Atividade assíncrona).**

23 aula - 01/12/20 – Dietoterapia nos Transtornos Alimentares (CH Síncrona).

– **Avaliação/Atividade assíncrona/entrega de fichamento (CH de uma hora).**

24 aula - 02/12/20 – Dietoterapia em portadores do HIV (CH Síncrona).

– Atividade assíncrona (CH de uma hora).

25 aula - 08/12/20 – **Avaliação/Entrega de relato de caso clínico/Atividade assíncrona.**

26 aula - 09/12/20 – **Avaliação/Entrega de relato de caso clínico/Atividade assíncrona.**

27 aula - 15/12/20 – **Avaliação final/Atividade assíncrona.**

Prova final - 22/12/20



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  
ROGERIO GRACA PEDROSA - SIAPE 1680348  
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS  
Em 26/08/2020 às 11:09

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/54192?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 27/08/2020 às 18:15

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55141?tipoArquivo=O>





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

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus: Maruípe</b>	
<b>Curso: Nutrição</b>			
<b>Departamento Responsável: Departamento de Educação Integrada em Saúde</b>			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>			
<b>Docente responsável: Edna Maria Mendes Aroucha</b>			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/3080506260732271">http://lattes.cnpq.br/3080506260732271</a></b>			
<b>Disciplina: Trabalho de Conclusão I</b>		<b>Código: DIS12500</b>	
<b>Pré-requisito:</b> DIS07221- Química Aplicada à Nutrição; DIS07225 - Composição de Alimentos; DIS10481- Avaliação Nutricional; DIS10707 - Técnica Dietética II; DIS12438 - Ética e Exercício Profissional; DIS12439- Antropologia, Nutrição e Sociedade; DIS12441- Bioestatística; DIS12443- Microbiologia e Higiene dos Alimentos; DIS12444- Saúde Coletiva; DIS12448- Educação Integrada em Nutrição I; DIS12449- Fundamentos da pesquisa científica; DIS12482- Epidemiologia Nutricional; DIS12483- Nutrição e Metabolismo; DIS12484 – Bromatologia; DIS12485- Nutrição e Dietética; DIS12486- Técnica Dietética I; DIS12487- Educação Integrada em Nutrição II; DIS12488- Nutrição em Saúde Coletiva; DIS12489- Educação Nutricional e Didática; DIS12490 - Nutrição da Mulher, da Criança e do Adolescente; DIS12491- Psicologia Aplicada à Nutrição; FSI10064- Bioquímica; FSI10067- Fisiologia Humana; FSI10703- Farmacologia; MOR05823- Anatomia Humana; MOR06682 - Biologia Celular e Embriologia Geral; MOR12481- Histologia; PAT10265- Microbiologia Geral; PAT12440- Imunologia; PAT12442- Patologia Geral; PAT10266- Parasitologia Geral		<b>Carga Horária Semestral: 30</b>	
<b>Créditos:</b> <b>01</b>	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	<b>15</b>	<b>15</b>	
<b>Ementa:</b> Aplicação dos métodos e técnicas para a elaboração do projeto e do Trabalho de			



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

Conclusão de Curso, do estudo da natureza teórica ou resultado de pesquisa empírica. Formas de demonstração da qualidade e do grau de habilidade adquirida, do aprofundamento temático. Direcionamento das Linhas Orientadoras de Pesquisa e Extensão da Instituição Acompanhamento individualizado das minutas dos trabalhos de conclusão. Importância da problematização. O referencial teórico como norteador a ser construído, bem como apresentação da pesquisa com resultados completos.

**Objetivos Específicos**

1. Propor e delimitar tema para desenvolvimento de pesquisa científica.
2. Identificar os principais passos do processo da elaboração de um projeto de pesquisa.
3. Identificar as principais limitações no delineamento adotado para o desenvolvimento da pesquisa.
4. Incorporar questões éticas no projeto, que envolve seres humanos e animais.
5. Sintetizar os conhecimentos adquiridos na literatura científica, respeitando os objetivos do projeto.
6. Elaborar projetos de pesquisa, levando em consideração as normas técnicas estabelecidas e literatura científica

**Conteúdo Programático**

**Unidade 1**

Apresentação da disciplina de TCC  
Manual do TCC do curso de Nutrição da UFES  
Cronograma da disciplina

**Unidade 2**

Linhas de Pesquisa  
Definição do tema, sua aplicabilidade e problematização  
A importância do referencial teórico e fichamento de artigos científicos para construção do projeto de pesquisa

**Unidade 3**

Elaboração do Projeto de Pesquisa: etapas e normas de um projeto de pesquisa  
Aspectos éticos em projeto de pesquisa  
Entrega do Projeto Finalizado



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

<b>Metodologia</b> (explicitar a forma de desenvolvimento da disciplina, os recursos utilizados)
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Atividades teóricas: aulas expositivas em webconferencia – <b>Atividades SINCRONAS</b></li><li>2. Aulas práticas – vídeo e artigos - <b>Atividades SINCRONAS/ASSINCRONAS</b></li><li>3. Seminários – <b>SINCRONAS</b></li></ol> <p><b>Total de atividades: síncronas (57,14%), assíncronas (42,86%)</b></p> <p>Em relação às tecnologias de informação e comunicação (TIC's), será utilizada a plataforma moodle (AVA UFES) e GSUITE para consulta de materiais de apoio e cronograma. No AVA UFES os alunos deverão procurar pela disciplina "TCC 1". O conteúdo síncronas serao ministradas via <a href="https://conferenciaweb.rnp.br/">https://conferenciaweb.rnp.br/</a> e/ou google meet</p> <p>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 na plataforma online da disciplina. Cabe a cada aluno acompanhar as informações na plataforma online (mensagens, e-mails, fórum de notícias etc.).</p>
<b>Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem</b>
<p>A avaliação da aprendizagem será realizada por meio da entrega das etapas do projeto e entrega e apresentação do projeto final, dentro do prazo estabelecido, além da assiduidade nas aulas teóricas. A avaliação final da disciplina será de acordo com o Manual de TCC do curso de Nutrição da UFES.</p> <p>- Nota da Disciplina: 10,0:</p> <p>Entrega das atividades: 3,0</p> <p>Apresentação oral: 3,0</p> <p>Assiduidade/Pontualidade: 1,0</p> <p>Projeto Final: 3,0</p> <p>- Nota do Orientador: 10,0</p> <p>- NOTA FINAL: (ND + NO) / 2</p>
<b>Bibliografia básica</b>
<p>CERVO, Amado Luiz; BERVIAN, Pedro Alcino; SILVA, Roberto da. Metodologia científica. 6. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2007</p> <p>LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. Metodologia científica: ciência e</p>



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

conhecimento científico, métodos científicos, teoria, hipóteses e variáveis, metodologia jurídica. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

VITOLLO, Márcia Regina. Como fazer seu trabalho de Conclusão de Curso em Nutrição. 1. ed. Rio de Janeiro: RUBIO, 2012.

**Bibliografia complementar**

DEMO, Pedro. Pesquisa e informação qualitativa: aportes metodológicos. 3. ed. Campinas, SP: Papyrus, 2006. 135 p.

DEMO, Pedro. Pesquisa e construção de conhecimento: metodologia científica no caminho de Habermas. 6. ed. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2004. 125 p

BICAS, Harley E. A.; RODRIGUES, Maria de Lourdes Veronese (Ed.). Metodologia científica. 2. ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan: Cultura Médica, 2011. xiv, 296 p

**Conteúdo disponível na internet:**

<https://www.periodicos.capes.gov.br/>

<https://bibliotecas.ufersa.edu.br/produtos/videoaulas/>

<https://sci-hub.tw/>

**Teses/Dissertações**

<https://www.bcq.usp.br>

<https://www.teses.usp.br/>

UNESP - C@thedra - Biblioteca Digital de Teses e Dissertações

<http://bdtd.ibict.br/vufind/>

**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).

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

MÊS	DATA	CONTEÚDO
-----	------	----------



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

Setembro	09	Apresentação da disciplina; ementa; bibliografia básica e complementar/cronograma/ Manual do TCC I - SÍNCRONA Linhas de Pesquisa, definição e pesquisa do tema do estudo.
	16	<b>Busca por orientador - ASSÍNCRONA</b>
	23	<b><u>Estruturação e Elaboração do Projeto de Pesquisa:</u> - SÍNCRONA</b> Hipótese e problema e Objetivos <b><u>Formulário de Aceite do Orientador – Assinada (Postar no AVA)</u></b>
	30	<b>Momento com o orientador - ASSÍNCRONA</b>
Outubro	07	Elaboração do Projeto de Pesquisa: Justificativa e Fichamento Programas para Organização Referências Bibliográficas -SÍNCRONA
	14	<b>Estruturação e Elaboração do Projeto de Pesquisa:</b> Referencial teórico Mecanismos de busca: Portal Capes/PubMed/Descritores <b>Entrega do tema (objeto de estudo), hipótese, problema e objetivos – AVA - ASSÍNCRONA</b>
	21	<b>Estruturação e Elaboração do Projeto de Pesquisa:</b> Metodologia. Comitê de Ética em Pesquisa: Plataforma Brasil e Prazos -SÍNCRONA
	28	<b>Entrega Justificativa - AVA ASSÍNCRONA</b>
Novembro	04	<b>Plantão de dúvidas e Momento com o orientador - ASSÍNCRONA</b>
	11	<b>Estruturação e Elaboração do Projeto de Pesquisa:</b> Etapas e normas: resumo, cronograma, planilha de custos, anexos e apêndices - SÍNCRONA <b>Entrega da Metodologia e do TCLE - AVA</b>
	18	<b>Momento com o orientador e Elaboração do Projeto Final – Atividade Extra classe - ASSÍNCRONA</b>
	25	Apresentação Oral dos Projetos (8 às 10hs) - SÍNCRONA
Dezembro	02	Apresentação Oral dos Projetos (8 às 10hs) - SÍNCRONA
	09	Apresentação Oral dos Projetos (8 às 10hs) - SÍNCRONA <b><u>Entrega do Projeto Completo em pdf (AVA) e documentação física assinada pelo orientador (ficha de avaliação e frequência)</u></b>
	16	Prova Final

Obs: A carga horária da disciplina se divide em 15 horas para o Professor responsável pela disciplina e 15 horas para o orientador.

Todos os documentos deverão ser assinados pelo orientador, para serem entregues.



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  
EDNA MARIA MENDES AROUCHA - SIAPE 1509522  
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS  
Em 27/08/2020 às 09:54

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/54809?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 27/08/2020 às 18:15

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55146?tipoArquivo=O>



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

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





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

Refeição transportada Avaliação qualitativa das preparações do cardápio – AQPC Aceitação e desperdício de alimentos 3. GESTÃO DE RECURSOS MATERIAIS EM UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÃO Previsão de gêneros Controle de estoque Análise de estoque – níveis de estoque e curva ABC 5. GESTÃO DE CUSTOS EM UNIDADE PRODUTORA DE REFEIÇÃO Classificação dos tipos de custos existentes Cálculo de custos e preço da refeição 6. PLANEJAMENTO FÍSICO-FUNCIONAL DA UPR 7. HIGIENE NA UAN. CONTROLE DE VETORES E PRAGAS URBANAS 8. SUSTENTABILIDADE EM UAN 9. SISTEMAS INFORMATIZADOS 10. ETIQUETA E GASTRONOMIA EM UPR
<b>Metodologia</b>
<b>Teóricas.</b> -Síncronas (S): aula online e discussão de atividades com uso de metodologias ativas de ensino. Quarta-feira de 10 às 11:30 e Quinta-feira de 14 às 15h30min % da carga horária síncrona: 60% -Assíncronas (AS): vídeos e conteúdos disponibilizados em diferentes plataformas digitais
<b>Exercícios:</b> -Assíncronas (AS): atividades problematizadoras, resolução de exercícios, estudos dirigidos, trabalhos.
<b>Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem</b>
2 Provas – 60% (30 % cada) Exercícios e estudos dirigidos – 10 % Atividades problematizadoras – 10 % Trabalhos – 20 %
<b>Bibliografia básica</b>
ABREU, Edeli Simioni; SPINELLI, Mônica Glória Neumann; PINTO, Ana Maria de Souza. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição. 5ª ed. São Paulo: Metha, 2013. PROENÇA, Rosanna Pacheco da Costa. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis: UFSC, 2008, 221p. SANT'ANA, Helena Maria Pinheiro. Planejamento Físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 2012, 288p. SILVA, S. M. C. S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. São Paulo, SP: Roca, 3ª edição, 2014. TEICHMANN, Ione Mendes. Cardápios: Técnicas e Criatividade. 7 ed. Caxias do Sul, RS: EDUCS, 2009.
<b>Bibliografia complementar</b>
BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Manual de orientação para a alimentação escolar na educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e na educação de jovens e adultos / [organizadores Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos...et al.] – 2. ed. - Brasília : PNAE : CECANE-SC, 2012. 48 p. Disponível em: <a href="http://www.fnede.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolaralimentacao-e-nutricao">http://www.fnede.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolaralimentacao-e-nutricao</a> BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Manual de orientação sobre a alimentação escolar para 80 portadores de diabetes, hipertensão, doença celíaca, fenilcetonúria e intolerância a lactose / [organizadores Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos...[et al.] – 2. ed. – Brasília : PNAE :



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

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](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 no AVA UFES (disciplina “Planejamento e Gestão de UAN II” 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](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>>.



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

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](https://www.ufjf.br/renato_nunes/files/2011/04/Roteiro-de-Implanta%C3%A7%C3%A3o-Restaurantes-Populares-visualiza%C3%A7%C3%A3o.pdf)>

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.ufrn.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**

09/09 Apresentação do programa da disciplina (S) / Planejamento e gestão de UPR (S)  
10/09 Planejamento de cardápios (S) / Ficha técnica de preparo (AS)  
16/09 Cardápio escolares (S)  
17/09 Alimentação do trabalhador (S) / Exercício com elaboração de cardápios (AS)  
23/09 Eventos e cardápios especiais (S)  
24/09 Cardápios e serviços de refeições transportadas (S) / Exercício com elaboração de cardápios (AS)  
30/09 Avaliação de cardápios: Método AQPC (S)  
01/10 Avaliação de cardápios: aceitação/pesquisa de satisfação (S) / Exercício com aplicação do AQPC (AS)  
07/10 Avaliação de cardápios: desperdício em UPR (S)  
08/10 Avaliação de cardápios: desperdício em UPR (S) / Exercício sobre desperdício (AS)  
14/10 Administração de recursos materiais: compras (S)  
15/10 Administração de recursos materiais: compras e estoque (S) / Exercício sobre compras (AS)  
21/10 Administração de recursos materiais: estoque e curva ABC (S)  
22/10 Administração de recursos materiais: curva ABC (S) / Exercício sobre curva estoque e curva ABC (AS)  
28/10 FERIADO – DIA DO SERVIDOR PÚBLICO  
29/10 Administração de recursos materiais: controles / Exercício sobre fichas de controle  
04/11 Gestão de Custos em UPR (S)  
05/11 Custos com matéria-prima (S) / Exercício sobre custos com matéria-prima (AS)



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

11/11 ATIVIDADE AVALIATIVA  
12/11 Custos com Mão de Obra (S) / Exercício sobre custo com mão de obra (AS)  
18/11 Custos com Mão de Obra (S)  
19/11 Custos gerais, custo total e preço da refeição (S) / Exercício sobre custo total e preço da refeição (AS)  
25/11 Planejamento Físico-funcional de UPR: introdução e recomendações gerais (S)  
26/11 Planejamento Físico-funcional de UPR: dimensionamento dos setores (S) / Exercício sobre dimensionamento de setores (AS)  
02/12 Planejamento Físico-funcional de UPR: montagem dos setores (S)  
03/12 Planejamento Físico-funcional de UPR: montagem dos setores (S) / Exercício sobre montagem dos setores (AS)  
09/12 Gastronomia e Sustentabilidade em UPR (S)  
10/12 ATIVIDADE AVALIATIVA  
16/12 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 26/08/2020 às 18:38

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/54609?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 27/08/2020 às 18:15

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55143?tipoArquivo=O>



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

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus:</b> Maruípe	
<b>Curso:</b> Nutrição			
<b>Departamento Responsável:</b> Departamento de Educação Integrada em Saúde			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>			
<b>Docente responsável:</b> Luciane Bresciani Salaroli			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/3503255904138561">http://lattes.cnpq.br/3503255904138561</a>			
<b>Disciplina:</b> Patologia da Nutrição e Dietoterapia II			<b>Código:</b> DIS 12498
<b>Pré-requisito:</b> Patologia da Nutrição e Dietoterapia I			<b>Carga Horária Semestral:</b> 120
<b>Créditos:</b> 06	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b> 90	<b>Exercício</b> 15	<b>Laboratório</b> 15
<b>Ementa:</b> Estuda os mecanismos fisiopatológicos e a dietoterapia nas Doenças Cardiovasculares, Câncer, Diabetes Mellitus tipo 1 e 2, Hipoglicemia, Síndrome Metabólica, Doença Renal Aguda e Crônica, Estresse metabólico (Sepse, trauma, queimadura e cirurgia), Doenças Pulmonares Obstrutivas Crônicas. Câncer e meio ambiente. Aborda os princípios necessários para a prescrição dietoterápica de acordo com as especificidades de cada paciente, enfermidade e prontuário médico. Interpreta exames laboratoriais em cada patologia e avalia a interação droga nutriente.			
<b>Objetivos Específicos:</b> Proporcionar conhecimento da relação entre nutrição e processos mórbidos, identificando as alterações nutricionais e sua relação com enfermidades e seus aspectos epidemiológicos. Identificar os agentes agressores, seus respectivos mecanismos de ação e reações teciduais sejam elas adaptativas, reversíveis ou irreversíveis das patologias de interesse nutricional. Reconhecer e compreender as alterações inflamatórias (inflamação aguda, crônica e reparo) e suas relações com os sinais e sintomas relacionadas à patologia da nutrição. Identificar os distúrbios circulatórios, sua nomenclatura e repercussões clínicas e suas implicações nutricionais. Descrever e compreender os aspectos gerais das doenças e complicações, que possam afetar o estado nutricional. Compreender as atribuições do nutricionista na área clínica e os princípios da prescrição dietoterápica. Promover treinamento na elaboração do diagnóstico nutricional, prescrição de dietas, monitoramento do estado nutricional e conduta de alta, com fins preventivos e terapêuticos; Desenvolver o raciocínio crítico na interpretação dos dados, na identificação da natureza dos problemas da prática nutricional e na sua resolução; Compreender o indivíduo de forma integralizada, sem ignorar a realidade em que vive; Prescrever dietas e orientar cuidados nutricionais adequados para indivíduos, hospitalizados ou em tratamento ambulatorial, que apresentarem distúrbios renais, Diabetes Mellitus, hipoglicemia, doenças cardiovasculares, câncer, estresse metabólico e doenças pulmonares, Analisar a influência do meio ambiente na etiologia, prevenção e tratamento do câncer. Conhecer as indicações e modificações da dieta normal destinada ao indivíduo enfermo, bem como, as vias de acesso para alimentação. Discutir casos clínicos das patologias em questão.			



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

**Metodologia:**

Procedimentos de Ensino:

- Aulas expositivas e dialogadas
- Exercícios de aprendizagem
- Apresentação de Seminários

**Recursos:**

Web conferência e outras ferramentas virtuais como RNP ou GSUIT.

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

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio entrega de estudos de caso e discussões, apresentações de seminários e estudos dirigidos.

A avaliação dos trabalhos constará de avaliação do professor na apresentação oral e/ou escrito.

Estudos de caso: 2,0 pontos cada (Previsão de três estudos de caso)

Estudos dirigidos: 0,5 pontos cada (Previsão de seis estudos de caso)

Seminários: 1,0 ponto individual.

**Observações:**

\* **A bibliografia digital da disciplina e todos os demais materiais estarão disponíveis no Drive da turma (Google Classroom).**

\* **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.**

\* **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).**

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

\* **As aulas previstas na modalidade laboratório serão adaptadas para exercício no formato EART.**

\* **A disciplina será ministrada prevendo o mínimo de 50% das aulas síncronas (ao vivo), sendo o restante da carga horária (50%) ofertado de forma assíncrona (leitura de material complementar e elaboração de exercícios)**

\* **Cronograma sujeito a alterações.**

**Bibliografia básica:**

BOGLIOLO, L. *Bogliolo patologia*. 8. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

MAHAN, L. K.; STUMP, S. E. *Krause: Alimentos, Nutrição e Dietoterapia*. 12. Ed. São Paulo: Elsevier, 2010, 1358 p.

da SILVA, S. M. C. S; MURA, J. D. P. *Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia*. 2. Ed. São Paulo: Roca, 2011.

**Bibliografia complementar:**

ESCOTT-STUMP, S. *Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento*. Rio de Janeiro: Manole, 2008.

WAITZBERG, D. L. *Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica*. 4. ed. rev. e atual. São Paulo: Atheneu, 2009.





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

GOLDMAN L, AUSIELLO D. *Cecil, tratado de medicina interna*. 23ª Ed. Rio de Janeiro, Brasil: Saunders Elsevier, 2009.

CUPPARI, L. *Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto*. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005.

de PAOLA, D. *Câncer e meio ambiente: introdução a patologia do desenvolvimento social*. Rio de Janeiro: Medsi, 1985.

MONTORO, A. F. *Meio ambiente e câncer*. São Paulo: T. A. Queiroz, 1983.

*Guidelines atualizados e artigos disponibilizados a cada aula.*



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

**CRONOGRAMA DE ATIVIDADES**

<b>Dia da semana</b>	<b>Data</b>	<b>Assunto ou atividade</b>	<b>Professor Responsável</b>
SEGUNDA	14/09	Apresentação do plano de ensino Patologia da Nutrição e dietoterapia nos distúrbios renais: revisão do metabolismo	Luciane
TERÇA	15/09	Patologia da Nutrição e dietoterapia nos distúrbios renais	Luciane
SEGUNDA	21/09	Patologia da Nutrição e dietoterapia nos distúrbios renais	Luciane
TERÇA	22/09	Patologia da Nutrição e dietoterapia nos distúrbios renais	Luciane
SEGUNDA	28/09	Patologia da Nutrição e dietoterapia nos distúrbios renais	Luciane
TERÇA	29/09	Patologia da nutrição e dietoterapia do Diabetes e Hipoglicemia	Luciane
SEGUNDA	05/10	Patologia da nutrição e dietoterapia do Diabetes e Hipoglicemia	Luciane
TERÇA	06/10	Patologia da nutrição e dietoterapia do Diabetes e Hipoglicemia	Luciane
SEGUNDA	12/10	FERIADO	Luciane
TERÇA	13/10	Patologia da nutrição e dietoterapia do Diabetes e Hipoglicemia	Luciane
SEGUNDA	19/10	Contagem de Carboidratos	Luciane
TERÇA	20/10	Patologia da Nutrição e Dietoterapia nos distúrbios cardiovasculares	Luciane
SEGUNDA	26/10	Patologia da Nutrição e Dietoterapia nos distúrbios cardiovasculares	Luciane
TERÇA	27/10	Patologia da Nutrição e Dietoterapia nos distúrbios cardiovasculares	Luciane
SEGUNDA	02/11	FERIADO	Luciane
TERÇA	03/11	Patologia da Nutrição e Dietoterapia nos distúrbios cardiovasculares	Luciane
SEGUNDA	09/11	Patologia da Nutrição e Dietoterapia na oncologia	Luciane
TERÇA	10/11	Patologia da Nutrição e Dietoterapia na oncologia	Luciane
SEGUNDA	16/11	Patologia da Nutrição e Dietoterapia na oncologia	Luciane
TERÇA	17/11	Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas doenças pulmonares	Luciane
SEGUNDA	23/11	Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas doenças pulmonares	Luciane
TERÇA	24/11	Patologia da Nutrição e Dietoterapia no Estresse metabólico	Luciane
SEGUNDA	30/11	Patologia da Nutrição e Dietoterapia no Estresse metabólico	Luciane
TERÇA	01/12	Seminários 1 e 2	Luciane
SEGUNDA	07/12	Seminários 3 e 4	Luciane
TERÇA	08/12	Seminários 5 e 6	Luciane
SEGUNDA	14/12	Seminários 7 e 8	Luciane



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

TERÇA	15/12	Encerramento da disciplina	Luciane
	21/12	Prova Final	Luciane

Conteúdo Programático:

Apresentação do plano de ensino e da disciplina / teoria e prática para diferentes situações na prática clínica.

**Unidade 1-** Patologia da nutrição e dietoterapia nos distúrbios renais

**Unidade 2-** Patologia da Nutrição e Dietoterapia do Diabetes e Hipoglicemia

**Unidade 3-** Patologia da Nutrição e Dietoterapia nos distúrbios cardiovasculares

**Unidade 4-** Patologia da Nutrição e Dietoterapia na oncologia

**Unidade 5-** Patologia da Nutrição e Dietoterapia nas doenças pulmonares

**Unidade 6-** Patologia da Nutrição e Dietoterapia no Estresse metabólico

**Seminários-** Tópicos especiais em Nutrição (Artigos científicos)



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  
LUCIANE BRESCIANI SALAROLI - SIAPE 1778751  
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS  
Em 25/08/2020 às 15:38

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/53806?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 27/08/2020 às 18:14

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55122?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: Profa. Maria del Carmen Bisi Molina			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/9238370951122705">http://lattes.cnpq.br/9238370951122705</a>			
Disciplina: Trabalho de Conclusão de Curso II			Código: DIS 12503
Pré-requisito: Trabalho de Conclusão de Curso I			Carga Horária Semestral: 30h
Créditos:  01	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	15	15	0
<b>Ementa:</b> Aplicação dos métodos e técnicas para a elaboração do projeto e do Trabalho de Conclusão de Curso, do estudo da natureza teórica ou resultado de pesquisa empírica. Acompanhamento individualizado das minutas dos trabalhos de conclusão. Finalização dos TCC.			
<b>Objetivos Específicos:</b>			
<ul style="list-style-type: none"><li>- Aplicar conhecimentos e técnicas para execução do trabalho de conclusão de curso;</li><li>- Realizar consulta bibliográfica em fontes especializadas;</li><li>- Analisar dados, interpretar e discutir resultados de pesquisa, e</li><li>- Desenvolver habilidades para realização e apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso.</li></ul>			
<b>Conteúdo Programático:</b>			
Unidade 1: O Trabalho de Conclusão de Curso no Curso de Graduação em Nutrição – UFES Unidade 2: Execução do Projeto de Conclusão de Curso Unidade 3: Apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso			
<b>Metodologia</b>			



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

Aulas expositivas dialogadas / Apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso / Atividades de Orientação.

50% das aulas estarão sob a responsabilidade do professor responsável e serão síncronas.

50% das aulas estarão sob a responsabilidade do professor orientador e poderão ser síncronas ou não.

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

A avaliação da disciplina será realizada conforme Manual de TCC do curso de Nutrição.

<<http://www.nutricao.ufes.br/content/normas-para-elabora%C3%A7%C3%A3o-de-trabalho-de-conclus%C3%A3o-de-curso-%E2%80%93-nutri%C3%A7%C3%A3o-ccs>>.

A nota final será baseada na soma das notas do coordenador da disciplina (10%), do orientador do TCC2 (20%) e da banca avaliadora do trabalho de conclusão de curso (70%).

#### **Bibliografia básica**

1. CERVO, A.L. Metodologia científica. São Paulo: Pearson- Prentice-Hall FRANÇA JL. **Manual para normalização de publicações técnico-científicas**. Minas Gerais: UFMG, 2015.
2. MARCONI, M.A; LAKATOS, E.M. **Fundamentos de Metodologia Científica**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
3. NETO, J.A.M. **Metodologia científica na era da informática**. São Paulo: Saraiva, 2008.

#### **Bibliografia complementar**

1. DEMO, P. **Pesquisa: princípio científico e educativo**. São Paulo: Cortez, 2006.
2. RUIZ, J.A. **Metodologia científica: guia para eficiência nos estudos**. São Paulo: Atlas, 1995.
3. MALTA, Monica et al. STROBE initiative: guidelines on reporting observational studies. **Revista de Saúde Pública**, v. 44, n. 3, p. 559-565, 2010.
4. CRATO, A.N. **Como fazer uma análise crítica de um artigo científico**. Arquivos em Odontologia, Belo Horizonte, v.40, n.1, p. 001-110, jan./mar.2004.

#### **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).



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

<b>Cronograma</b>
<b>09/09 – Apresentação da disciplina / Trabalho de Conclusão de Curso – aula síncrona (1h)</b>
16/09 – Revisão do projeto de pesquisa (atividade sob orientação do professor)
<b>23/09 – Pesquisa Bibliográfica – aula síncrona (2h)</b>
<b>30/09 – Redação de Artigo científico – aula síncrona (2h)</b>
07/10 – Prazo para envio do projeto de pesquisa revisado (com assinatura do orientador)
14 e 21/10 – Elaboração do TCC (atividade sob orientação do professor)
<b>28/10 – Apresentação do TCC – orientações gerais - aula síncrona (2h)</b>
<b>04, 11, 18 e 25/11 - Prévia da Apresentação do TCC (sala de aula) - aulas síncronas (8h)</b>
Semana de 07 a 11 de dezembro – Apresentação dos TCC





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  
MARIA DEL CARMEN BISI MOLINA - SIAPE 365696  
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS  
Em 26/08/2020 às 18:49

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/54613?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 27/08/2020 às 18:15

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55148?tipoArquivo=O>



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

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>		<b>Campus:</b> Maruípe	
<b>Curso:</b> Nutrição			
<b>Departamento Responsável:</b> Educação Integrada em Saúde - DEIS			
<b>Data de Aprovação (Art. Nº 91):</b>			
<b>Docente responsável:</b> Erika Madeira Moreira da Silva			
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> <a href="http://lattes.cnpq.br/7312236100095931">http://lattes.cnpq.br/7312236100095931</a>			
<b>Disciplina:</b> Marketing em Nutrição		<b>Código:</b> DIS 12451	
<b>Pré-requisito:</b> Técnica Dietética II		<b>Carga Horária Semestral:</b> 30 h	
<b>Créditos:</b> 2	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
	30	-	-
<b>Ementa:</b> Princípios de marketing. O processo de comunicação em marketing. Mercados consumidores e comportamento de compra do consumidor. Administração das informações de marketing. Planejamento estratégico. Estratégia de branding (o poder das marcas). Marketing na indústria de alimentos. Publicidade de alimentos para crianças. Marketing em Alimentação Coletiva. Marketing pessoal e empreendedorismo em Nutrição.			
<b>Objetivos Específicos:</b>			
Conhecer os conceitos da comunicação e marketing, segmentação e composto mercadológico; permitir análise da influência do marketing na alimentação e identificação das áreas de atuação do nutricionista em marketing; Reconhecer a aplicação do marketing no desenvolvimento de produtos e serviços; Proporcionar ao aluno o conhecimento e aplicação de técnicas de motivação individual e de equipes; Relatar a importância da criatividade no marketing e da relação consumidor – cliente; Conhecer conceitos e aplicação de empreendedorismo nas diversas áreas de atuação do nutricionista.			
<b>Conteúdo Programático:</b>			



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

- 1- INTRODUÇÃO AO MARKETING
- 2- PERFIL DO CONSUMIDOR DE ALIMENTOS
- 3- PESQUISA DE MERCADO
- 4- BRANDING
- 5- DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS
- 6- MARKETING NUTRICIONAL
- 7- MARKETING EM FOOD SERVICE
- 8- MARKETING E SUSTENTABILIDADE
- 9- MARKETING PESSOAL E EMPRESARIAL NO RAMO DA NUTRIÇÃO

**Metodologia:**

**METODOLOGIA E RECURSOS DIDÁTICOS:**

As aulas serão ministradas de forma síncrona (25 % da carga horária total da disciplina) e assíncrona. Computador e celular serão utilizados para a elaboração das aulas e para o acesso pelos alunos. As plataformas utilizadas serão 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 uma avaliação realizada de forma virtual.

**Bibliografia básica :**

1. KOTLER, P.; ARMSTRONG, G. Princípios de marketing. 12. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2008. xix, 600 p.
2. HARA, C.M.; HORITA, A.C., ESCANHUELA, M.F. A influência do marketing no consumo. Campinas, SP: Editora Alínea, 2003.
3. CATELLI, S. R.F. Uma garfada de marketing. Associação Paulista de Nutrição (APAN). Via Lettera. São Paulo, 2008. Série Atualização Científica APAN. Volume 2, 119p.

**Bibliografia complementar :**

1. KOTLER, P. Administração de marketing: análise, planejamento, implementação e controle. São Paulo: Atlas, 1998. 5 ed.
2. MARICATO, P. Marketing para bares e restaurantes. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2005, 176p.



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

3. GARCIA, E. Marketing na saúde: humanismo e lucratividade: [atender, tratar e encantar o cliente paciente]. São Paulo: AB Ed., 2005. xiii, 160 p.
4. KOTLER, P. O marketing sem segredos. Porto Alegre: Bookman, 2005. 159 p.

**OBSERVAÇÕES:**

**BIBLIOGRAFIA ONLINE:**

KOTLER, P. Marketing 3.0 [recurso eletrônico]: as forças que estão definindo o novo marketing centrado no ser humano. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

CÓDIGO DE CONDUTA DA ICC/Esomar. Código internacional que defende a postura da integralidade ética e princípios científicos que norteiam todos os estudos de mercado e define a conduta de práticas corretas em todos os setores da pesquisa. Disponível em: <http://www.abep.org/new/codigosCondutas.aspx>.

GOMES, I. M. Manual Como Elaborar uma Pesquisa de Mercado [recurso eletrônico]. Belo Horizonte: SEBRAE/MG, 2005.

MARTINS, J.R. Branding: O manual para você criar, gerenciar e avaliar marcas [recurso eletrônico]. 3ª edição. São Paulo, SP: Global Brands, 2006.

BRASIL. Ministério da saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Norma Brasileira de Comercialização de Alimentos para Lactentes e Crianças de 1ª Infância, Bicos, Chupetas e Mamadeiras – cartilha [recurso eletrônico].

SOUZA, A.R.L.; RÉVILLION, J.P.P. Novas estratégias de posicionamento na fidelização do consumidor infantil de alimentos processados. Ciência Rural, v.42, n.3, p.573-580, 2012.

INTERSCIENCE: Informação e tecnologia aplicada. Como atrair o consumidor infantil, atender expectativas dos pais e, ainda, ampliar as vendas. Disponível em: [http://www.interscience.com.br/port/news/estudos/pdf/Influencia\\_crianças.pdf](http://www.interscience.com.br/port/news/estudos/pdf/Influencia_crianças.pdf).



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

PONTES TE, COSTA TF, MARUM ABRF, BRASIL ALD, TADDEI JAAC. Orientação nutricional de crianças e adolescentes e os novos padrões de consumo: propagandas, embalagens e rótulos. Rev Bras Ped. V.27, n.1, p.99-105, 2009.

RODRIGUES, A.S.; CARMO, I.; BRENDA, J.; RITO, A.I. Associação entre o marketing de produtos alimentares de elevada densidade energética e a obesidade infantil. Revista Portuguesa de Saúde Pública, v.29, n.2, p.180-187, 2011.

PONTES TE, COSTA TF, FERREIRA AB, TADDEI JA, LOPES LA, BRASIL AL. Análise da adequação nutricional e sócio-econômica de alimentos veiculados em propagandas durante o horário infantil nas duas emissoras de maior audiência da TV brasileira [iniciação científica]. São Paulo: Unifesp; 2007.

ALMEIDA SS, NASCIMENTO PC, QUAIOTI TC. Quantidade e qualidade de produtos alimentícios anunciados na televisão brasileira Rev Saúde Pública. 2002; 36(3):353-5.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Marketing of food and non-alcoholic beverages to children. Report of a WHO forum and Technical Meeting. Disponível em: <http://www.who.int/dietphysicalactivity/publications/Oslo%20meeting%20layout%2027%20NOVEMBER.pdf>.

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO). Updated WHO recommendations on marketing of foods and nonalcoholic beverages to children 2010. Disponível em: [http://whqlibdoc.who.int/publications/2010/9789241500210\\_eng.pdf](http://whqlibdoc.who.int/publications/2010/9789241500210_eng.pdf).

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Resolução RDC no 24, de 15 de junho de 2010. Dispõe sobre a oferta, propaganda, publicidade, informação e outras práticas correlatas cujo objetivo seja a divulgação e a promoção comercial de alimentos considerados com quantidades elevadas de açúcar, de gordura saturada, de gordura trans, de sódio, e de bebidas com baixo teor nutricional, nos termos desta Resolução, e dá outras providências. Disponível em < [http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/34565380474597549fd4df3fbc4c6735/RDC24\\_10\\_Publicidade+de+alimentos.pdf?MOD=AJPERES](http://portal.anvisa.gov.br/wps/wcm/connect/34565380474597549fd4df3fbc4c6735/RDC24_10_Publicidade+de+alimentos.pdf?MOD=AJPERES).



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

HENRIQUES P, SALLY EO, BURLANDY L, BEILER RM. Regulamentação da propaganda de alimentos infantis como estratégia para a promoção da saúde. Ciên Saúde Col. 2012; 17(2):481-90.

ISHIMOTO EY, NACIF MAL. Propaganda e marketing na informação nutricional. Brasil Alimentos. 2001; (11):28-33.

MARTINEZ S. Marketing nutricional. Disponível em:  
<http://www.unifran.br/blog/nutricao/?action=d3d31446a793743680c65030e6a43434d3d366b30a819d87&post=d3d315e4a776a6d4bafb75f5b64a7b353313ab71ff26cbbb&area=237645e4ea88ce9986f845f5f902417f9cb1ed4>

OLIVEIRA HS, CARDOSO PR. O marketing dos alimentos funcionais: reflexão sobre o mercado e os consumidores. Disponível em: <http://bocc.unisinos.br/pag/bocc-cardoso-marketing.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 verbal de que é proibida a utilização das imagens sem expressa autorização (BORDAS, 2020).



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

**CRONOGRAMA\*:**

**Dia e horário da disciplina:** Sextas de 13 h às 15 h.

<b>Data</b>	<b>Conteúdo**</b>
11/09	Introdução ao marketing: conceitos e aplicações
18/09	O perfil do consumidor
25/09	Como elaborar e aplicar uma pesquisa de mercado (parte 1)
02/10	Como elaborar e aplicar uma pesquisa de mercado (parte 2)
09/10	Que tipo de marketing é esse? Vamos praticar? Sessão pipoca
16/10	Branding: o poder das marcas <i>Vamos praticar?</i> <i>Já parou para pensar na sua marca?</i>
23/10	O desenvolvimento de novos produtos
30/10	Marketing nutricional <i>Vamos praticar?</i> <i>Conhecendo de perto os rótulos</i>
06/11	O marketing em Food Service: tendências na alimentação fora do lar <i>Vamos praticar?</i> <i>Analisando os serviços de alimentação nas mídias digitais</i>
13/11	Sustentabilidade e marketing em alimentos <i>Vamos praticar?</i> <i>Exemplos de alimentos e empresas alimentícias com a pegada sustentável</i>
20/11	Marketing nos alimentos e produtos destinados ao público infante-juvenil <i>Vamos praticar?</i> <i>Um olhar crítico nos produtos e alimentos para os pequenos – NBCAL</i>
27/11	Marketing pessoal e empresarial, no dia-a-dia e nas mídias digitais (parte 1) <i>Vamos praticar?</i> Aplicando os conceitos de marketing na minha estratégia de vida profissional
04/12	Marketing pessoal e empresarial, no dia-a-dia e nas mídias digitais (parte 2) <i>Vamos praticar?</i> Aplicando os conceitos de marketing na minha estratégia de vida profissional
11/12	Rodada de conversas – avaliação da disciplina.
18/12	<b>PROVA FINAL</b>

\*Cronograma sujeito à modificações.

\*\*Cada aula terá um momento de atividades síncronas e assíncronas. As orientações serão enviadas aos alunos por meio do portal do professor, sempre com uma semana de antecedência à próxima aula.





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  
ERIKA MADEIRA MOREIRA DA SILVA - SIAPE 1735016  
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS  
Em 26/08/2020 às 13:33

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/54310?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 27/08/2020 às 18:15

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55150?tipoArquivo=O>

<b>Universidade Federal do Espírito Santo</b>	<b>Campus: Maruípe</b>
<b>Curso: Nutrição</b>	
<b>Departamento Responsável: Departamento de Educação Integrada em Saúde</b>	
<b>Data de Aprovação (Art. N° 91): 27/08/2020</b>	
<b>Docente responsável:</b> Fabíola Lacerda Pires Soares, Fabiano Kenji Haraguchi, Luciane Bresciani Salaroli Rogério Graça Pedrosa, Valdete Regina Guandalini	
<b>Qualificação / link para o Currículo Lattes:</b> Fabíola Lacerda Pires Soares ( <a href="http://lattes.cnpq.br/0831330709334468">http://lattes.cnpq.br/0831330709334468</a> ) Fabiano Kenji Haraguchi ( <a href="http://lattes.cnpq.br/7280084109670510">http://lattes.cnpq.br/7280084109670510</a> ) Luciane Bresciani Salaroli ( <a href="http://lattes.cnpq.br/3503255904138561">http://lattes.cnpq.br/3503255904138561</a> ) Rogério Graça Pedrosa ( <a href="http://lattes.cnpq.br/2133196585575321">http://lattes.cnpq.br/2133196585575321</a> ) Valdete Regina Guandalini ( <a href="http://lattes.cnpq.br/7931552401781397">http://lattes.cnpq.br/7931552401781397</a> )	
<b>Disciplina: Estágio Curricular em Nutrição Clínica</b>	<b>Código: DIS12501</b>
<b>Pré-requisito:</b> Disciplina: DIS07221 Química Aplicada à Nutrição Disciplina: DIS07225 Composição de Alimentos Disciplina: DIS10481 Avaliação Nutricional Disciplina: DIS10707 Técnica Dietética II Disciplina: DIS12438 Ética e Exercício Profissional Disciplina: DIS12439 Antropologia, Nutrição e Sociedade Disciplina: DIS12441 Bioestatística Disciplina: DIS12443 Microbiologia e Higiene dos Alimentos Disciplina: DIS12444 Saúde Coletiva; Disciplina: DIS12448 Educação Integrada em Nutrição I; Disciplina: DIS12449 Fundamentos da pesquisa científica Disciplina: DIS12482 Epidemiologia Nutricional Disciplina: DIS12483 Nutrição e Metabolismo Disciplina: DIS12484 Bromatologia Disciplina: DIS12485 Nutrição e Dietética Disciplina: DIS12486 Técnica Dietética I Disciplina: DIS12487 Educação Integrada em Nutrição II Disciplina: DIS12488 Nutrição em Saúde Coletiva Disciplina: DIS12489 Educação Nutricional e Didática Disciplina: DIS12490 Nutrição da Mulher, da Criança e do Adolescente Disciplina: DIS12491 Psicologia Aplicada à Nutrição Disciplina: DIS12492 Planejamento e Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I Disciplina: DIS12493 Tecnologia de Alimentos Disciplina: DIS12494 Nutrição e Saúde no Envelhecimento Disciplina: DIS12495 Patologia da Nutrição e Dietoterapia I Disciplina: DIS12496 Educação Integrada em Nutrição III Disciplina: DIS12497 Planejamento e Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II Disciplina: DIS12498 Patologia da Nutrição e Dietoterapia II Disciplina: DIS12500 Trabalho de Conclusão de Curso I Disciplina: DIS12502 Estágio Curricular em Unidades de Alimentação e Nutrição Disciplina: DIS12503 Trabalho de Conclusão de Curso II Disciplina: FSI10064 Bioquímica Disciplina: FSI10067 Fisiologia Humana Disciplina: FSI10703 Farmacologia Disciplina: MOR05823 Anatomia Humana Disciplina: MOR06682 Biologia Celular e Embriologia Geral Disciplina: MOR12481 Histologia Disciplina:	<b>Carga Horária Semestral: 240</b>

	PAT10265 Microbiologia Geral Disciplina: PAT10266 Parasitologia Geral Disciplina: PAT12440 Imunologia Disciplina: PAT12442 Patologia Geral		
<b>Créditos:</b> <b>08</b>	<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>		
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
			<b>240</b>
<b>Ementa</b>			
<p>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.</p>			
<b>Objetivos Específicos</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Treinar o aluno para a prática profissional em Nutrição Clínica.</li> <li>- Favorecer o contato aluno / paciente.</li> <li>- Integrar uma equipe interdisciplinar.</li> </ul>			
<b>Conteúdo programático</b>			
<p>As possíveis atividades deverão ser desenvolvidas em hospitais e clínicas, instituições de longa permanência para idosos, ambulatórios e consultórios, bancos de leite humano, lactários, nas centrais de terapia nutricional. Nesse sentido, compreendem:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acompanhamento do supervisor de estágio nas atividades diárias (definição, planejamento, organização, supervisão e avaliação das atividades de assistência nutricional aos pacientes).</li> <li>- Elaboração do diagnóstico nutricional do paciente, com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos.</li> <li>- Elaboração de prescrição dietética, com base no diagnóstico nutricional.</li> <li>- Monitoramento e avaliação do consumo alimentar do paciente.</li> <li>- Acompanhamento ou registro, em conjunto com o supervisor/orientador, da prescrição dietética e a evolução nutricional do paciente em prontuário do local de estágio.</li> <li>- Promoção de educação alimentar e nutricional para pacientes, familiares ou responsáveis.</li> <li>- Orientação e supervisão da distribuição e administração de dietas.</li> <li>- Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.</li> <li>- Interação com a equipe multiprofissional, definindo com esta, sempre que pertinente, os procedimentos complementares relativos à prescrição dietética.</li> <li>- Realização de estudos de casos clínicos em reuniões agendadas com o orientador/supervisor.</li> </ul>			

- Seleção de um caso clínico para apresentação no relatório de estágio.

### **Bibliografia Básica**

SHILS, M.E. et al. *Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença*. v. 1 e 2. 9ª ed. São Paulo: Manole, 2002.

L. Kathleen Mahan, Sylvia Escott- Stump. *Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia* 12º Ed. São Paulo: Elsevier, 2010 , 1358 p.

CHEMIN, S.N; MURA, J.D.P. *Tratado de Alimentação, Nutrição e dietoterapia*. 1 ed. São Paulo: ROCA, 2007. 1168 p.

### **Bibliografia Complementar**

ANCONA-LOPES, F. *Nutrição e dietética na clínica pediátrica*. São Paulo: Atheneu, 2003.

CUPPARI, L. *Guia de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/EPM – Nutrição Clínica no Adulto*. São Paulo: Manole, 2002.

DUTRA DE OLIVEIRA, J. E.; MARCHINI, J. S. *Ciências Nutricionais*. São Paulo: Sarvier, 2003.

FAO/FAEA/WHO. *Elementos traço na nutrição e saúde Humana*. Ed. Roca, 1998.

ROBBINS, S. L. *Fundamentos de patologia estrutural e funcional*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

CECIL et al. *Tratado de Medicina Interna*. 5 ed. Rio de Janeiro: Guanabara. 2002.



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  
VALDETE REGINA GUANDALINI - SIAPE 1889789  
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS  
Em 26/08/2020 às 16:08

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/54507?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 27/08/2020 às 18:14

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55137?tipoArquivo=O>



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

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





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

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

**Metodologia:**

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

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

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

**Bibliografia básica :**

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

**Bibliografia complementar:**

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



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

<b>CRONOGRAMA DE AULA</b>	
<b>PERÍODO: 2020.01 Especial Carga Horária: 240 horas/SEMANA</b> <b>(20% Carga horária deverão ser cumpridas em atividades teóricas)</b>	
1º ciclo (Encerramento -10 dias): 09/09 até 22/09 2º ciclo (30 dias): 23/09 até 04/11 3º ciclo (30 dias): 05/11 até 16/12	
<b>Data</b>	<b>Atividade</b>
27/08	Reunião de estágio - Coordenação de estágio e de área
Dia 1	Apresentação ao local de estágio/formalização do estágio e reconhecimento da UAN Reunião remota com orientador
Dia 2	Acompanhamento inicial das etapas de produção da UAN junto ao Nutricionista responsável
Dia 3	Análise crítica da edificação e montagem da UAN
Dia 4	Análise crítica da edificação e montagem da UAN
Dia 5	Organização e Gerenciamento de RH (plantões / escalas / seleções)
Dia 6	Organização e Gerenciamento de RH (rotinas higiene / segurança / roteiros de atividades) Reunião remota com orientador
Dia 7	Organização e Gerenciamento de RH (treinamento técnico)
Dia 8	Planejamento de cardápios, avaliação e adequação ao PAT
Dia 9	Planejamento de cardápios, avaliação e adequação ao PAT
Dia 10	Acompanhamento e análise dos processos de planejamento de refeições, compras e controle de estoque
Dia 11	Acompanhamento e análise dos processos de planejamento de refeições, compras e controle de estoque Reunião remota com orientador
Dia 12	Levantamento e análise dos sistemas de controle de qualidade
Dia 13	Levantamento e análise dos sistemas de controle de qualidade
Dia 14	Acompanhamento e análise dos procedimentos de controle higiênico-sanitário das instalações e alimentos.
Dia 15	Acompanhamento e análise dos procedimentos de controle higiênico-sanitário das instalações e alimentos.
Dia 16	Acompanhamento e análise dos procedimentos de controle higiênico-sanitário das instalações e alimentos Reunião remota com orientador
Dia 17	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
Dia 18	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
Dia 19	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição



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

Dia 20	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
Dia 21	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
Dia 22	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição Reunião remota com orientador
Dia 23	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
Dia 24	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
Dia 25	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
Dia 26	Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição
Dia 27	Serviços especiais: atividades de planejamento de cardápios especiais e testes de receitas Reunião remota com orientador
Dia 28	Serviços especiais: atividades de planejamento de cardápios especiais e testes de receitas
Dia 29	Avaliação da aceitação de preparações
Dia 30	Avaliação da aceitação de preparações

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



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

**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  
ERICA AGUIAR MORAES - SIAPE 2367983  
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS  
Em 26/08/2020 às 15:32

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/54467?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 27/08/2020 às 18:14

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55128?tipoArquivo=O>



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

Universidade Federal do Espírito Santo	Campus: MARÚÍPE
Curso: Nutrição – 2020-1 - EARTE	
Departamento Responsável: Departamento de Educação Integrada em Saúde – DEIS	
Data de Aprovação (Art. Nº 91): 27 / 08 / 2021	
Docentes responsáveis: Profa. Dra. Míriam Carmo Rodrigues Barbosa	
Qualificação / link para o Currículo Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/7938843376850281">http://lattes.cnpq.br/7938843376850281</a>	
Disciplina: Estágio Curricular em Nutrição em Saúde Coletiva	Código: DIS12499
Pré-requisito: Disciplina: MOR06682 - Biologia Celular e Embriologia Geral Disciplina: MOR05823 - Anatomia Humana Disciplina: DIS07221 - Química Aplicada à Nutrição Disciplina: DIS12438 - Ética e Exercício Profissional Disciplina: DIS12439 - Antropologia, Nutrição e Sociedade Disciplina: DIS12448 - Educação Integrada em Nutrição I Disciplina: DIS12449 - Fundamentos da pesquisa científica Disciplina: FSI10064 - Bioquímica Disciplina: MOR12481 - Histologia Disciplina: FSI10067 - Fisiologia Humana Disciplina: PAT12440 - Imunologia Disciplina: DIS12482 - Epidemiologia Nutricional Disciplina: DIS07225 - Composição de Alimentos Disciplina: DIS12483 - Nutrição e Metabolismo Disciplina: PAT10265 - Microbiologia Geral Disciplina: PAT10266 - Parasitologia Geral Disciplina: DIS12484 - Bromatologia Disciplina: DIS12441 - Bioestatística Disciplina: FSI10703 - Farmacologia Disciplina: PAT12442 - Patologia Geral	Carga Horária Semestral: 240hs



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

<p>Disciplina: DIS12443 - Microbiologia e Higiene dos Alimentos</p> <p>Disciplina: DIS12485 - Nutrição e Dietética</p> <p>Disciplina: DIS12444 - Saúde Coletiva</p> <p>Disciplina: DIS10481 - Avaliação Nutricional</p> <p>Disciplina: DIS12486 - Técnica Dietética I</p> <p>Disciplina: DIS12488 - Nutrição em Saúde Coletiva</p> <p>Disciplina: DIS12489 - Educação Nutricional e Didática</p> <p>Disciplina: DIS12490 - Nutrição da Mulher, da Criança e do Adolescente</p> <p>Disciplina: DIS10707 - Técnica Dietética II</p> <p>Disciplina: DIS12491 - Psicologia Aplicada à Nutrição</p> <p>Disciplina: DIS12487 - Educação Integrada em Nutrição II</p> <p>Disciplina: DIS12492 - Planejamento e Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição I</p> <p>Disciplina: DIS12493 - Tecnologia de Alimentos</p> <p>Disciplina: DIS12494 - Nutrição e Saúde no Envelhecimento</p> <p>Disciplina: DIS12495 - Patologia da Nutrição e Dietoterapia I</p> <p>Disciplina: DIS12496 - Educação Integrada em Nutrição III</p> <p>Disciplina: DIS12497 - Planejamento e Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II</p> <p>Disciplina: DIS12498 - Patologia da Nutrição e Dietoterapia II</p> <p>Disciplina: DIS12500 - Trabalho de Conclusão de Curso I</p> <p>Co-requisito: DIS12501 - Estágio Curricular em Nutrição Clínica</p> <p>Co-requisito: DIS12502 - Estágio Curricular em Unidades de Alimentação e Nutrição</p> <p>Disciplina: DIS12503 - Trabalho de Conclusão de Curso II</p>			
<b>Créditos:</b>		<b>Distribuição da Carga Horária Semestral</b>	
	<b>Teórica</b>	<b>Exercício</b>	<b>Laboratório</b>
<b>8</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>240</b>
<b>Ementa:</b> Educação nutricional; Dietoterapia; Epidemiologia; Avaliação Nutricional; Nutrição materno-			



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

infantil; Saúde Pública; Pesquisa em Nutrição. Programas desenvolvidos nas unidades de saúde. Programa de prevenção e controle de doenças crônico-degenerativas; Ações básicas de saúde. Programa de saúde da família. Atenção ao Idoso.
<b>Objetivos Específicos</b>
1. Capacitar o aluno na prática de Nutrição em Saúde Coletiva, consolidando o conhecimento teórico-prático dos aspectos fundamentais da Nutrição, comprometida e voltada para a realidade da população.
<b>Conteúdo Programático</b>
<b>Metodologia</b>
Acompanhamento das atividades do profissional nutricionista em seus respectivos campos de práticas, contribuindo de maneira ativa nos processos de trabalho dos mesmos.
<b>Crítérios/Processo de avaliação da Aprendizagem</b>
Avaliação das atividades desenvolvidas nos campos de práticas e relatório de atividades.
<b>Bibliografia básica</b>
BRASIL. Ministério da Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável. Ed. especial. - Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2005. 236 p.
MATTOS, Ângela Peixoto. SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Manual de orientação para alimentação do lactente, do pré-escolar, do escolar, do adolescente e na escola. Rio de Janeiro: Sociedade Brasileira de Pediatria, 2006. 63 p.
VÍTOLO, Marcia Regina. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. xxvi, 628 p.
<b>Bibliografia complementar</b>
ANCONA-LOPES, F. Nutrição e dietética na clínica pediátrica. São Paulo: Atheneu, 2003. FAO/FAEA/WHO. Elementos traço na nutrição e saúde Humana. Ed. Roca, 1998.
BRASIL. Ministério da Educação. RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 38, de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacionalde





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

Alimentação Escolar - PNAE. Disponível em: <http://www.fn-de.gov.br/index.php/leg-res-2009>.  
MINISTÉRIO DA SAÚDE (2012). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica.  
Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Disponível em:  
<http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>

Estratégia Global para Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde. Disponível em:  
[http://nutricao.saude.gov.br/pas.php?conteudo=estrategia\\_global](http://nutricao.saude.gov.br/pas.php?conteudo=estrategia_global).

**Observações:**

- Este cronograma está sujeito a pequenos ajustes em caso de necessidade. O aluno deve ficar atento à versão mais atualizada do documento, sempre disponível no AVA UFES (disciplina “Nutrição da Mulher, da Criança e do Adolescente” - senha para acesso: 1249020201) e no portal no aluno.
- 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;
- 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)

**MATERIAIS DE APOIO DISPONÍVEIS EM MEIOS DIGITAIS:**

1. <http://edutics.ufes.br/publico/estudante/>
2. <http://neipc.ufes.br/quem-somos>

**Profa Dra Miriam Carmo Rodrigues Barbosa**  
Curso de Nutrição  
Universidade Federal do Espírito Santo - UFES  
Departamento de Educação Integrada em Saúde  
(+55 27) 3335-7017  
[miriam.rodrigues@ufes.br](mailto:miriam.rodrigues@ufes.br)  
[miriamcr5@gmail.com](mailto:miriamcr5@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  
MIRIAM CARMO RODRIGUES BARBOSA - SIAPE 1570263  
Departamento de Educação Integrada em Saúde - DEIS/CCS  
Em 26/08/2020 às 01:59

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/54072?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 27/08/2020 às 18:14

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55123?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: Enfermagem e Obstetrícia			
Departamento Responsável: Departamento de Educação Integrada em Saúde			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Fabiano Kenji Haraguchi			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: <a href="http://lattes.cnpq.br/7280084109670510">http://lattes.cnpq.br/7280084109670510</a>			
Disciplina: Nutrição e Dietética		Código: DIS05032	
Pré-requisito: FSI0 5021 – Bioquímica e Biofísica		Carga Horária Semestral: 45	
Créditos: 3	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	45	0	0
<b>Ementa:</b> Identificar as necessidades nutricionais no ciclo vital. Caracterizar os diversos tipos de alimentos. Identificar o perfil nutricional de uma população. Relacionar e analisar a importância da nutrição/alimentação para a saúde e bem estar de indivíduos e grupos, levando em consideração os aspectos sociais, biológicos e culturais. Relacionar os problemas nutricionais mais prevalentes e seus determinantes. Identificar a função e fontes dos nutrientes nos alimentos e a necessidade de suplementação alimentar em diferentes situações de risco nutricional. Relacionar as recomendações nutricionais para a saúde e bem estar dos indivíduos e grupos humanos. Identificar o papel da enfermagem no cuidado nutricional individual e coletivo, no âmbito hospitalar e na atenção básica de saúde. Associar as modificações na alimentação às necessidades individuais nos diferentes ciclos da vida e no processo saúde-doença.			
<b>Objetivos Específicos</b>			
1. Analisar as necessidades nutricionais no ciclo vital para nortear as ações de enfermagem.			



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

<b>Conteúdo Programático</b>
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Conceitos Básicos em Nutrição: Introdução à Nutrição: Alimentação x Nutrição; Nutrientes essenciais, não essenciais e condicionalmente essenciais;</li><li>2. Metabolismo Energético Metabolismo basal, Gasto energético total: componentes do gasto energético e cálculo das necessidades estimadas de energia;</li><li>3. Macronutrientes: carboidratos, proteínas e lipídeos: Definição, estrutura, classificação, fontes alimentares; Metabolismo e funções; Recomendações;</li><li>4. Fibras Alimentares: classificação, funções, metabolismo, fontes e recomendações;</li><li>5. Micronutrientes: vitaminas e minerais Definição, estrutura, classificação, fontes alimentares; Metabolismo e funções; Recomendações;</li><li>6. Suporte nutricional Nutrição Enteral e Parenteral</li><li>7. Guia alimentar Para a População Brasileira</li></ol>
<b>Metodologia</b>
Aulas virtuais expositivas síncronas e atividades assíncronas
<b>Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem</b>
A avaliação do aprendizado será realizada por meio de atividades: estudos dirigidos, questionários, fichamentos e trabalhos escritos.
<b>Bibliografia básica</b> (indicar um mínimo de três obras disponíveis na biblioteca e que deem conta de todo o conteúdo programático a ser desenvolvido)
<ol style="list-style-type: none"><li>1. MAHAN, L.K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. São Paulo: Roca, 2005</li></ol>



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

2. CARDOSO, M.A. Nutrição e Metabolismo – Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
3. SILVA, S. M. C. S.; MURA, J. D. P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2011

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

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

**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).

**Bibliografia Digital a ser Utilizada**

- Slides de aulas
- Artigos e Diretrizes disponíveis em periódicos de acesso livre, que serão disponibilizados pelo professor;

**Cronograma**

DATA	Assunto
10/09/20	Apresentação da disciplina; Introdução à disciplina - Aula síncrona.
17/09/20	Metabolismo Energético - Aula síncrona.



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

24/09/20	Carboidratos e fibras - Aula síncrona
01/10/20	Carboidratos e fibras - Atividade assíncrona
08/10/20	Lipídeos - Aula síncrona
15/10/20	Proteínas - Aula síncrona
22/10/20	Vitaminas e Minerais - Aula síncrona
29/10/20	Vitaminas e Minerais - Atividade assíncrona
05/11/20	Suporte nutricional - Aula síncrona
12/11/20	Guia Alimentar para a população brasileira - Aula síncrona
19/11/20	Guia Alimentar para a população brasileira - Atividade assíncrona
26/11/20	Guia Alimentar para a população brasileira - Atividade assíncrona
03/12/20	Guia Alimentar para a população brasileira - Atividade assíncrona
17/12/20	Prazo para entrega de atividades avaliativas referentes à Prova Final.

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

**Aulas síncronas 60%**

**Atividades assíncronas 40%**



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 27/08/2020 às 16:40

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/55060?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 02/09/2020 às 09:16

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:  
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/57884?tipoArquivo=O>