



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	NUTRIÇÃO, ALIMENTOS E NUTRIENTES III								
Unidade Ofertante:	FAMED								
Código:	FAMED33203	Período/Série:	4	Turma:	N				
Carga Horária:			Natureza:						
Teórica:	60	Prática:	0	Total:	60	Obrigatória:	(X)	Optativa:	()
Professor(A):	Profa ERIKA MARIA MARCONDES TASSI Profa GRAZIELI BENEDETTI PASCOAL			Ano/Semestre:	2022/2				
Observações:									

2. EMENTA

Conceitos Básicos de Nutrição. Alimentos e Nutrientes. Água e eletrólitos. Alimentos funcionais. Alimentos orgânicos. Alimentos minimamente processados. Diferentes tipos de alimentação (Dieta vegetariana/Dieta do Mediterrâneo).

3. JUSTIFICATIVA

O módulo "Nutrição, Alimentos e Nutrientes III" justifica-se pela sua imensa relevância à formação do aluno, visto que integra conhecimentos básicos e imprescindíveis sobre nutrição e alimentação, os quais serão úteis para atuação profissional.

4. OBJETIVO

Compreender a definição, funções, fontes alimentares, bem como a digestão, absorção e metabolismo de macronutrientes e micronutrientes. Promover a interação e a inter-relação entre os macronutrientes e micronutrientes dos alimentos em todos os aspectos ligados à nutrição; Compreender os mecanismos de equilíbrio hidroeletrólitos e ácido-básico, bem como correlacionar a alimentação, a nutrição e a saúde.

5. PROGRAMA

O cronograma da disciplina está apresentado no quadro abaixo:

T = aulas teóricas

G = Grazieli

E = Erika

Data	Atividades Presenciais Terça-feira 8h00 - 11h30 (4 h/a)	Conteúdo Programático da disciplina
28/02/2023 (1)	T (G)	Apresentação sobre a disciplina: objetivos, ementa e bibliografia. Apresentação do <i>Microsoft Teams</i> , suas funcionalidades, postagens de tarefas e prazos. Apresentação sobre os critérios de avaliação (tarefas e seminário). Tema dos seminários e sorteio: <i>Tema 1: Alimentos Convencionais, Orgânicos e Agroecológicos.</i> <i>Tema 2: Alimentos Ultraprocessados e seus impactos à saúde e ao meio ambiente.</i> <i>Tema 3: Alimentação Vegetariana.</i> <i>Tema 4: Plantas Alimentícias não convencionais: Frutos do bioma Cerrado.</i> Aula expositiva-dialogada: Introdução à Alimentação e Nutrição.
07/03/2023 (2)	T (E)	Proteínas (parte I): conceito, classificação, fontes, digestão, absorção, metabolismo e recomendações.
14/03/2023 (3)	T (E)	Proteínas (parte II): conceito, classificação, fontes, digestão, absorção, metabolismo e recomendações.
21/03/2023 (4)	T (E)	Lipídios (parte I): conceito, classificação, fontes, digestão, absorção, metabolismo e recomendações.
28/03/2023 (5)	T (E)	Lipídios (parte II): conceito, classificação, fontes, digestão, absorção, metabolismo e recomendações.
04/04/2023 (6)	T (E)	Produção de Energia.

11/04/2023 (7)	T (E)	PROVA I: introdução à nutrição e alimentação, proteínas, lipídios e produção de energia.
18/04/2023 (8)	T (G)	Carboidratos: conceito, classificação, fontes, digestão, absorção, metabolismo e recomendações.
25/04/2023 (9)	T (G)	Fibras Alimentares: conceito, classificação, fontes, fermentação, metabolismo e recomendações.
02/05/2023 (10)	T (G)	Vitaminas hidrossolúveis: conceito, classificação, fontes, absorção, metabolismo e recomendações.
09/05/2023 (11)	T (G)	Vitaminas lipossolúveis: conceito, classificação, fontes, absorção, metabolismo e recomendações.
16/05/2023 (12)	T (G)	Minerais (parte I): conceito, classificação, fontes, absorção e metabolismo e recomendações.
23/05/2023 (13)	T (G)	Minerais (parte II): conceito, classificação, fontes, absorção e metabolismo e recomendações.
30/05/2023 (14)	T (G)	Compostos bioativos e sinergia dos alimentos.
06/06/2023 (15)	T (G)	PROVA II: carboidratos, fibras alimentares, vitaminas e minerais.
13/06/2023 (16)	T (G)	Apresentação do Seminário "Alimentos, Nutrição e Saúde".
20/06/2023 (17)	T (G)	Atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem (será aplicada uma prova objetiva e/ou dissertativa) - 3 h/a. Correção da atividade de recuperação de aprendizagem - 1 h/a.
27/06/2023 (18)	T (G)	Vista de provas e notas da disciplina.

6. METODOLOGIA

ATIVIDADES PRESENCIAIS:

As atividades presenciais (4 horas/aula) serão realizadas das 8h00 às 11h30, às terças-feiras, com a presença do professor responsável em sala de aula.

As atividades (tarefas e seminário) deverão ser obrigatoriamente anexados no Microsoft Teams, seguindo rigorosamente as regras e os prazos estipulados pelo professor. A data-limite para entrega das atividades será descrita no Microsoft Teams e não serão avaliados, em hipótese alguma, trabalhos postados após o prazo final da entrega e/ou enviados pelo chat do professor no Microsoft Teams e/ou enviados ao e-mail do professor. Em caso de plágio, a atividade não será avaliada e o estudante receberá nota zero.

ASSIDUIDADE:

Os estudantes terão o direito de faltar em 25% da disciplina, segundo as Normas da Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022).

7. AVALIAÇÃO

A disciplina terá as seguintes atividades avaliativas:

Estudo dirigido individual sobre o conteúdo programático.

O estudo dirigido será disponibilizado no Microsoft Teams, valendo 2,0 pontos cada (18 pontos no total).

- 1) Estudo dirigido sobre proteínas.
- 2) Estudo dirigido sobre lipídios.
- 3) Estudo dirigido sobre produção de energia
- 4) Estudo dirigido sobre carboidratos.
- 5) Estudo dirigido sobre fibras alimentares.
- 6) Estudo dirigido sobre vitaminas hidrossolúveis.
- 7) Estudo dirigido sobre vitaminas lipossolúveis.
- 8) Estudo dirigido sobre minerais (macrominerais e microminerais).
- 9) Estudo dirigido sobre compostos bioativos e sinergia dos alimentos.

Apresentação oral do seminário "Alimentos, Nutrição e Saúde" (32 pontos).

Cada grupo fará uma revisão da literatura sobre o tema sorteado, apresentando oralmente em sala de aula.

Os temas abordados nos seminários serão:

Tema 1: Alimentos Convencionais, Orgânicos e Agroecológicos.

Tema 2: Alimentos Ultraprocessados e seus impactos à saúde e ao meio ambiente.

Tema 3: Alimentação Vegetariana.

Tema 4: Plantas Alimentícias não convencionais: Frutos do bioma Cerrado.

Dois provas contendo questões dissertativas e/ou objetivas (50 pontos)

PROVA I - 25 pontos.

PROVA II - 25 pontos.

A soma das atividades (estudos dirigidos, seminário e provas) é de 100 pontos.

CRITÉRIOS DA ATIVIDADE AVALIATIVA DE RECUPERAÇÃO DE APRENDIZAGEM:

De acordo com as Normas Gerais de Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022), a disciplina "Nutrição, Alimentos e Nutrientes III" prevê 01 atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem **somente** para o estudante que não obtiver o rendimento mínimo para aprovação (60 pontos) e com frequência mínima de 75% no componente curricular.

Caso haja a necessidade de atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem (valendo 100 pontos), o cálculo da nota final seguirá a seguinte fórmula:

Estudo dirigido individual (18 pontos) + Seminário (32 pontos) + PROVA I (25 pontos) + PROVA II (25 pontos) + atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem (100 pontos) = valor X

Fórmula = **valor X / 2 = nota final da disciplina.**

A atividade avaliativa de recuperação englobará todo o conteúdo da disciplina e contará com questões objetivas e/ou dissertativas.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

COZZOLINO, S.M.F. **Biodisponibilidade de nutrientes**. 6. ed. Barueri: Editora Manole, 2020.

COZZOLINO, S.M.F.; COMINETTI, C. **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição**: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2. ed. Barueri: Editora Manole, 2020.

SHILS, M.E.; SHIKE, M.; ROSS, A.C.; CABALLERO, B.; COUSINS, R.J. **Nutrição Moderna de Shils na saúde e na doença**. 11. ed. Barueri: Editora Manole, 2016.

Complementar

BERG, J. M.; TYMOCZKO, J. L.; J., Jr. Gatto G.; STRYER, L. **Bioquímica**. [S.l.]: Editora Grupo GEN, 2021.

RAYMOND, J. L.; MORROW, K. Alimentos, nutrição e dietoterapia. [S.l.]: Editora Grupo GEN, 2022.

CARDOSO, M.A.; SCAGLIUSI, F.B. **Nutrição e dietética**. 2. ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2019.

GIBNEY, M. J. *et al.* **Introdução à nutrição humana**. [S.l.]: Editora Grupo GEN, 2022.

NUTRITION RESEARCH. New York: Elsevier, 1981 - Disponível em: <https://www-sciencedirect.ez34.periodicos.capes.gov.br/journal/nutrition-research>

Human Physiology - Carbohydrates Digestion and Absorption, 2014. 1 vídeo (11 min). Publicado pelo canal Janux. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=JLkm5m0UVEk>. Acesso em: 07 jun. 2021.

Human Physiology - Protein Digestion and Absorption, 2014. 1 vídeo (12 min). Publicado pelo canal Janux. Disponível em: https://www.youtube.com/watch?v=VV7_V0MbKsQ. Acesso em: 07 jun. 2021.

Human Physiology - Digestion and Absorption of Lipids, 2014. 1 vídeo (10 min). Publicado pelo canal Janux. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=hnWk0dVb8fQ>. Acesso em: 07 jun. 2021.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Grazieli Benedetti Pascoal**, **Professor(a) do Magistério Superior**, em 24/01/2023, às 13:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4192946** e o código CRC **30AE7576**.



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	FUNDAMENTOS DA NUTRIÇÃO					
Unidade Ofertante:	FAMED					
Código:	FAMED33102	Período/Série:	1	Turma:	N	
Carga Horária:			Natureza:			
Teórica:	30	Prática:	0	Total:	30	Obrigatória: (X)
Professor(A):	GRAZIELI BENEDETTI PASCOAL			Ano/Semestre:	2022/2	
Observações:						

2. EMENTA

História da alimentação no contexto mundial e regional. Hábitos alimentares em diferentes culturas. Influência dos diferentes grupos étnico-raciais na cultura alimentar. História e regulamentação da profissão do nutricionista. Discussão sobre o mercado de trabalho e aproximação prática às diferentes áreas de atuação do profissional.

3. JUSTIFICATIVA

A disciplina "Fundamentos da Nutrição" justifica-se pela sua importância em fornecer conhecimentos acerca da cultura alimentar de diversos povos, inclusive a brasileira. Além disso, traz também conhecimentos acerca da história da profissão de Nutricionistas e suas áreas de atuação.

4. OBJETIVO

Refletir e compreender o significado da alimentação humana nos contextos histórico e cultural. Conhecer a história da nutrição, origem da profissão, o cenário atual e perspectivas futuras. Reconhecer a dimensão cultural da alimentação humana numa perspectiva histórica. Conhecer, valorizar e respeitar a diversidade cultural da alimentação humana. Conhecer a história da profissão, estabelecendo referenciais teóricos que definam o papel do nutricionista como profissional de saúde. Identificar as diversas áreas de atuação profissional, reconhecendo suas especificidades e atribuições do nutricionista.

5. PROGRAMA

O cronograma da disciplina está demonstrado no quadro abaixo:

* T = aula teórica

Data	Atividades Presenciais SEGUNDA-FEIRA 09:50 - 11:30 (2 h/a semanais)	Conteúdo Programático das aulas presenciais
27/02/2023	T (1)	Recepção dos ingressantes
06/03/2023	T (2)	Apresentação da disciplina: objetivos, ementa e bibliografia. Apresentação do <i>Microsoft Teams</i> e suas funcionalidades para a entrega das tarefas. Apresentação dos critérios de avaliação da disciplina. Normas para elaboração dos seminários e sorteio dos temas.
13/03/2023	T (3)	Histórico da Profissão de Nutricionistas, formação dos Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, áreas de atuação e mercado de trabalho.
20/03/2023	T (4)	História da alimentação, antropologia da nutrição, alimentação e culturas alimentares. A cultura alimentar e a prática profissional do Nutricionista

27/03/2023	T (5)	Encontro com Nutricionistas e suas respectivas áreas de atuação: Nutrição Clínica - Ambulatório. Nutrição em Saúde Coletiva – Atenção Primária/SUS.
03/04/2023	T (6)	Encontro com Nutricionistas e suas respectivas áreas de atuação: Nutrição em Esportes e Exercício Físico. Nutrição Clínica - Hospitalar.
10/04/2023	T (7)	Encontro com Nutricionistas e suas respectivas áreas de atuação: Nutrição em Alimentação Coletiva - Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão.
17/04/2023	T (8)	Encontro com Nutricionistas e suas respectivas áreas de atuação: Nutrição em Saúde Coletiva - Vigilância Sanitária. Nutrição Materno Infantil.
24/04/2023	T (9)	Encontro com Nutricionistas e suas respectivas áreas de atuação: Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos. Atuação do Nutricionista nas mídias sociais, gerenciamento de carreira e ética profissional. Leitura do material: Exercício ilegal da profissão do Nutricionista (material do CRN-9).
01/05/2023	-	Feriado.
08/05/2023	T (10)	Encontro com Nutricionistas e suas respectivas áreas de atuação: Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos. Nutrição Clínica - Ambulatório (Nutrição Esportiva, Estética, Emagrecimento) e gerenciamento de carreira e mídias sociais. Leitura do material do CRN-9: Exercício ilegal da profissão do Nutricionista.
15/05/2023	T (11)	Elaboração do Seminário sobre Cultura Alimentar Internacional e Brasileira.
22/05/2023	T (12)	Aspectos Gerais da Cultura Alimentar Internacional: América do Sul/América Central América do Norte África
29/05/2023	T (13)	Aspectos Gerais da Cultura Alimentar Internacional: Europa Ásia Oceania
05/06/2023	T (14)	Aspectos Gerais da Cultura Alimentar Brasileira: Região Sul Região Sudeste Região Centro-oeste
12/06/2023	T (15)	Aspectos Gerais da Cultura Alimentar Brasileira: Região Nordeste Região Norte Leitura de textos sobre aspectos contemporâneos de alimentação e cultura (disponibilizados no Teams).
19/06/2023	T (16)	Atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem (prova objetiva).
26/06/2023	T (17)	vista de notas.

6. METODOLOGIA

As atividades presenciais (2 horas/aula) serão realizadas das 9h50 às 11h30 às segundas-feiras com a presença do professor responsável. A plataforma de Tecnologia da Informação utilizada para a entrega de atividades será o Microsoft Teams.

As atividades (tarefas e seminários) deverão ser obrigatoriamente anexados no Microsoft Teams, seguindo rigorosamente as regras e os prazos estipulados pelo professor. A data-limite para entrega das atividades será descrita no Microsoft Teams e não serão avaliados, em hipótese alguma, trabalhos postados após o prazo final da entrega e/ou enviados pelo chat do professor no Microsoft Teams e/ou enviados ao e-mail do professor. Em caso de plágio, a atividade não será avaliada e o estudante receberá nota zero.

ASSIDUIDADE:

Os estudantes terão o direito de faltar em 25% da carga horária da disciplina, segundo as Normas Gerais da Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022).

7. AVALIAÇÃO

A disciplina terá as seguintes atividades:

Leitura de textos (artigos científicos, capítulos de livros, etc), visualização de vídeos e escuta de podcasts sobre o tema abordado. Cada atividade será valorada, seguindo os critérios do professor. As atividades que valerão pontos serão:

08 tarefas individuais que serão disponibilizadas no Microsoft Teams. Cada tarefa valerá 05 pontos – 40 pontos.

Tarefa 1 - resenha do capítulo de livro "A comida moveu o mundo".

Tarefa 2 - resenha do artigo "Mercado de trabalho do nutricionista: 80 anos de história" (em inglês).

Tarefa 3 - resenha do capítulo de livro "Identidade Cultural da Alimentação".

Tarefa 4 - resenha do capítulo de livro "Patrimônio e Globalização".

Tarefa 5 - resenha do capítulo de livro "Valor social e cultural da alimentação".

Tarefa 6 - resenha do capítulo de livro "Primeiros escritos sobre comida e identidade".

Tarefa 7 - resenha do capítulo de livro "Comida saudável sumiu do prato dos brasileiros".

Tarefa 8 - resenha sobre temáticas de alimentação e cultura alimentar contemporâneos (o professor irá disponibilizar artigos científicos e/ou jornalísticos, vídeos e podcasts e o estudante deverá entregar por escrito uma resenha sobre a temática).

1 seminário sobre "Aspectos Gerais da Cultura Alimentar Internacional" - 30 pontos.

1 seminário sobre "Aspectos Gerais da Cultura Alimentar Brasileira" - 30 pontos.

CRITÉRIOS DA ATIVIDADE AVALIATIVA DE RECUPERAÇÃO DE APRENDIZAGEM:

De acordo com as Normas Gerais de Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022), a disciplina "Fundamentos da Nutrição" prevê 01 atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem **somente** para o estudante que não obtiver o rendimento mínimo para aprovação (60 pontos) e com frequência mínima de 75% no componente curricular.

Caso haja a necessidade de atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem (valendo 100 pontos), o cálculo da nota final seguirá a seguinte fórmula:

TAREFAS INDIVIDUAIS (40 pontos) + SEMINÁRIO INTERNACIONAL (30 pontos) + SEMINÁRIO BRASIL (30 pontos) + atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem (100 pontos) = valor X

Fórmula = **valor X / 2 = nota final da disciplina.**

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

JACOB, M. **Alimentação e Cultura para Nutrição**. 1ª ed. NUPEEA, 2021, 230p.

COLLAÇO, J.H.L.; BARBOSA, F.A.C.; ROIM, T.P.B. **Cidades e Consumo Alimentar: Tradições e Modernidades do Comer Contemporâneo**. Disponível em: https://www.ufjf.br/nutricaoogv/files/2019/03/ebook_cidades_consumo2.pdf

MENASCHE, R.; ALVAREZ M.; COLLAÇO, J. **Dimensões socioculturais da alimentação: diálogos latino-americanos**. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/172899/001056514.pdf?sequence=1>

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.

ABREU, Edeli Simioni de et al . **Alimentação mundial: uma reflexão sobre a história**. Saude soc. São Paulo , v. 10, n. 2, p. 3-14, dez. 2001. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-12902001000200002

GABRIEL, C.G.; OLIVEIRA, J.T.C.; SILVA, B.L.; FAGUNDES, A.A.; SILVA, T.C.; SOAR, C. **Mercado de trabalho do nutricionista: 80 anos de história**. Rev Nutr. 2019;

32: e180162. Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_abstract&pid=S1415-52732019000100302&lng=en&nrm=iso&tlng=pt

Complementar

Revista Demetra: Alimentação, Nutrição e Saúde. **Número Temático: Diálogos no Campo da Antropologia da Alimentação**, v. 10, n3, 2015. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra/issue/view/938>

NESTLE, M. **Uma verdade indigesta: como a indústria alimentícia manipula a ciência do que comemos**. 1ª ed. São Paulo: Editora Elefante, 2019. 368p.

SCRINIS, G. **Nutricionismo: a ciência e a política do aconselhamento nutricional**. 1ª ed. São Paulo: Editora Elefante, 2021, 464p.

VASCONCELOS, F.A.G. **O nutricionista no Brasil: uma análise histórica**. Rev Nutr. 2002; 15(2). Disponível em: https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732002000200001

PEREIRA, A.M. **Hábitos Alimentares: Uma Reflexão Histórica**. Nutrícias, Porto, n. 18, p. 18-20, set. 2013. Disponível em: < http://www.scielo.mec.pt/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2182-72302013000300005 >

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. SECRETARIA DE EDUCAÇÃO BÁSICA. **Módulo 10: Alimentação e Nutrição no Brasil**. Maria de Lourdes Carlos Rodrigues et al. Brasília: Universidade de Brasília, 2007. Disponível em: < <http://portal.mec.gov.br/seb/arquivos/pdf/profunc/aliment.pdf> >

MACIEL, M.E. **Uma cozinha à brasileira. Estudos Históricos**, Rio de Janeiro, 33: 1-16, 2004. Disponível em: < <http://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/article/view/2217> >

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. **Alimentos Regionais Brasileiros**. 2ª ed. 2015, 486p. Disponível em: https://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/alimentos_regionais_brasileiros_2ed.pdf

O Joio e o Trigo: Jornalismo investigativo sobre alimentação, saúde e poder. Disponível em: <https://ojoioetrigo.com.br/>

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Grazieli Benedetti Pascoal, Professor(a) do Magistério Superior**, em 24/01/2023, às 13:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4193026** e o código CRC **D7E2BA53**.



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	NUTRIÇÃO, ALIMENTOS E NUTRIENTES I				
Unidade Ofertante:	FAMED				
Código:	FAMED33203	Período/Série:	2	Turma:	N
Carga Horária:			Natureza:		
Teórica:	45	Prática:	30	Total:	75
Professor(A):	Profa GRAZIELI BENEDETTI PASCOAL		Ano/Semestre:	2022/2	
Observações:	As aulas práticas serão realizadas no Laboratório de Bromatologia, bloco 2B, campus Umuarama.				

2. EMENTA

Introdução à Bromatologia. Preparo de amostras e soluções para análise de alimentos. Abordagem das diferentes metodologias de análises de: cinzas, proteínas, carboidratos, fibras alimentares, lipídios e vitaminas. Tabelas de composição de alimentos. A importância da análise de alimentos para a indústria alimentícia. Rotulagem nutricional. Aditivos. Padrões de Identidade e Qualidade de acordo com a Legislação de Alimentos. Cromatografia.

3. JUSTIFICATIVA

A disciplina "Nutrição, Alimentos e Nutrientes I" contempla conteúdos básicos de bromatologia, que propiciam ao aluno a capacidade de análise crítica das diversas tabelas de composição e rótulos de alimentos. Contribui também para o aluno conhecer, avaliar e criticar sobre a identidade e qualidade dos diferentes alimentos industrializados. Os conhecimentos de bromatologia serão imprescindíveis para a atuação profissional do Nutricionista.

4. OBJETIVO

Estudar e conhecer as principais metodologias de análise dos componentes básicos dos alimentos (umidade, proteínas, lipídios, cinzas, fibras alimentares, carboidratos e vitaminas), visando facilitar a interpretação dos dados de Tabelas de Composição de Alimentos, bem como de rótulos de alimentos.

Contribuir com conhecimentos necessários sobre Padrões de Identidade e Qualidade previstos na Legislação de Alimentos.

5. PROGRAMA

O cronograma da disciplina está dividido em atividades presenciais teóricas (T) e aulas práticas em laboratório (P), como se segue no quadro abaixo:

Data	Atividades presenciais Quarta-feira 14h00 - 18h30 (5 h/a)	Conteúdo programático
01/03/2023	-	Semana de Recepção dos Ingressantes 2022/2
08/03/2023	T	Apresentação, objetivos, ementa e bibliografia. Apresentação da ferramenta Microsoft Teams. Normas para entrega de tarefas. Critérios de notas da disciplina. Introdução à Bromatologia e apresentação das dependências do Laboratório de Bromatologia.
15/03/2023	T/P	Pesos e medidas em um laboratório de alimentos. Soluções e pH em análise de alimentos. Teórica - 2 h/a Prática - 3 h/a
22/03/2023	T/P	Água e atividade de água e sua influência nos alimentos Noções básicas de amostragem de alimentos. Prática: determinação de umidade (105°C em estufa e infravermelho) e amostragem dos alimentos que serão usados ao longo do semestre Teórica - 2 h/a Prática - 3 h/a
29/03/2023	T/P	Tabelas de Composição de Alimentos
05/04/2023	T/P	Carboidratos e laudo de alimentos (base úmida e base seca) - 1 h/a Prática: Análise de carboidratos pelo método fenol-sulfúrico - 4 h/a
12/04/2023	T	PROVA 1 - pesos e medidas, soluções, pH, água e atividade de água, determinação de umidade e carboidratos.
19/04/2023	T/P	Proteínas e cinzas - 3 h/a Prática: análise de proteínas e cinzas - 2 h/a práticas de proteínas (etapa da digestão)
26/04/2023	P	Prática: análise de proteínas (etapas da destilação e titulação) e cinzas.
03/05/2023	T/P	Lipídios - 2 h/a Prática: análise de lipídios pelo método Goldfish, acidez e ácidos graxos livres - 3 h/a
10/05/2023	T/P	Compostos bioativos - 1 h/a Prática: análise de vitamina C - 4 h/a
17/05/2023	P	Prática: análise de carotenoides
24/05/2023	T	Aditivos Alimentares
31/05/2023	T	Rotulagem de alimentos (atividade avaliativa) PROVA 2 - proteínas, cinzas, lipídios, compostos bioativos e laudo de alimentos.
		Apresentação oral do seminário sobre Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ

07/06/2023	T	Tema 1 – Alimentos infantis. Tema 2 – Embutidos. Tema 3 – Farinha de trigo, sêmolos/semolinhas, massas alimentícias e biscoitos.
14/06/2023	T	Apresentação oral do seminário sobre Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ Tema 4 – Polpas, sucos, néctares e refrescos. Tema 5 – Produtos lácteos. Tema 6 – Doces.
21/06/2023	T	Atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem (prova objetiva e/ou dissertativa).
28/06/2023	T	Vista de provas e notas.

6. METODOLOGIA

As aulas presenciais consistirão em aulas expositivas e dialogadas. As aulas práticas serão realizadas nas dependências do Laboratório de Bromatologia, bloco 2B, campus Umuarama, seguindo as normas de Biossegurança da FAMED e da UFU.

ASSIDUIDADE:

Os estudantes terão o direito de faltar em 25% da carga horária da disciplina, segundo as Normas Gerais da Graduação (Resolução CONGRAD nº 46, de 28 de março de 2022).

7. AVALIAÇÃO

A disciplina terá as seguintes atividades avaliativas:

PROVAS - 50 pontos

- Prova 1 – 25 pontos.
- Prova 2 – 25 pontos.

ATIVIDADES - 34 pontos

- Seminário sobre "Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ)" – 15 pontos.
- Tabelas de Composição de Alimentos – 15 pontos.
- Rotulagem de Alimentos – 04 pontos.

RESULTADOS DE AULAS PRÁTICAS - valendo 2 pontos cada atividade (8 x 2 = 16 pontos)

Entregar os resultados detalhados, com cálculos, e de acordo com as atividades propostas pelo professor, das seguintes aulas práticas:

1. Soluções
2. Umidade (105°C em estufa e infravermelho)
3. Carboidratos (método fenol-sulfúrico)
4. Proteínas
5. Cinzas
6. Lipídios (método de Goldfish, acidez e % ácidos graxos livres)
7. Compostos bioativos: vitamina C
8. Compostos bioativos: carotenoides

Quando aplicável, deve-se demonstrar:

- Cálculos em base úmida
- Cálculos em base seca
- Comparar o valor (em base úmida) com o rótulo e fazer a análise de conformidade do rótulo
- Comparar o valor (em base úmida) com as tabelas de composição de alimentos (TBCA/USP e TACO/UNICAMP)

Todo recebimento e/ou envio das atividades ocorrerá exclusivamente pela plataforma Microsoft Teams. Ainda, os roteiros de aulas práticas e as diretrizes de elaboração das atividades de RTIQ, das tabelas de composição de alimentos e da rotulagem de produtos embalados serão dados pelo professor em sala de aula e anexados posteriormente na plataforma Teams.

As atividades (tarefas e seminário) deverão ser obrigatoriamente anexados no Microsoft Teams, seguindo rigorosamente as regras e os prazos estipulados pelo professor. A data-limite para entrega das atividades será descrita no Microsoft Teams e não serão avaliados, em hipótese alguma, trabalhos postados após o prazo final da entrega e/ou enviados pelo chat do professor no Microsoft Teams e/ou enviados ao e-mail do professor. Em caso de plágio, a atividade não será avaliada e o estudante receberá nota zero.

CRITÉRIOS DA ATIVIDADE AVALIATIVA DE RECUPERAÇÃO DE APRENDIZAGEM:

De acordo com as Normas Gerais de Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022), a disciplina "Nutrição, Alimentos e Nutrientes I" prevê 01 atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem **somente** para o estudante que não obtiver o rendimento mínimo para aprovação (60 pontos) e com frequência mínima de 75% no componente curricular.

Caso haja a necessidade de atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem (valendo 100 pontos), o cálculo da nota final seguirá a seguinte fórmula:

PROVA I (25 pontos) + PROVA II (25 pontos) + ATIVIDADES (34 pontos) + RESULTADOS DAS AULAS PRÁTICAS (16 pontos) + atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem (100 pontos) = valor X

Fórmula = **valor X / 2 = nota final da disciplina.**

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

DA-SILVA, C.O.; TASSI, E.M.M.; PASCOAL, G.B. **Ciência dos Alimentos: Princípios de Bromatologia.** 1ª ed. Editora Rubio, 2017, 248p.

DAMODARAN, S.; PARKIN, K.L.; FENNEMA, O.R. **Química de Alimentos de Fennema.** 4ª ed. Editora Artmed, 2010, 900p.

CECCHI, H.M. **Fundamentos teóricos e práticos em análise de alimentos.** 2ª ed. Editora da Unicamp, 2003, 208p.

NIELSEN, S.S. **Food Analysis**. 5ª ed. Editora Springer, 2017, 647p.

TABELA BRASILEIRA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS DA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (TBCA-USP) - versão 7.1. Universidade de São Paulo (USP); 2020. Disponível em: <http://www.tbca.net.br/>

INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Métodos físico-químicos para análise de alimentos. 4ª ed e 1ª ed digital. Editora do Instituto Adolfo Lutz, 2008, 1020p. Disponível em: <https://wp.ufpel.edu.br/nutricaoobromatologia/files/2013/07/NormasADOLFOLUTZ.pdf>

AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA - ANVISA. BIBLIOTECA DE ALIMENTOS; 2021. Disponível em: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/arquivos/biblioteca-de-alimentos>

Complementar

COULTATE, T.P. **Alimentos: a química de seus componentes**. 3ª ed. Editora ArtMed, 2004, 368p.

LAJOLO, F.M.; MERCADANTE, A.Z. **Química e Bioquímica dos Alimentos**. Volume 2. 1ª ed. Editora Atheneu, 2018, 420p.

ARAÚJO, J.M.A. **Química de Alimentos: Teoria e Prática**. 4ª ed. Editora UFV, 2008, 596p.

BELITZ, H.D.; GROSCH, W.; SCHIEBERLE, P. **Food Chemistry**. 4th revised and extended edition. Ed Springe, 2009, 1114p.

FOOD CHEMISTRY. Disponível em: <https://www.journals.elsevier.com/food-chemistry>

JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS. Disponível em: <https://www.journals.elsevier.com/journal-of-food-composition-and-analysis>

DEMETRA: ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E SAÚDE. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/index.php/demetra>

9. **APROVAÇÃO**

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ____/____/____

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Grazieli Benedetti Pascoal, Professor(a) do Magistério Superior**, em 24/01/2023, às 13:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4193087** e o código CRC **C90347B2**.



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Nutrição e outras áreas de atuação II				
Unidade Ofertante:	FACULDADE DE MEDICINA				
Código:	FAMED33804	Período/Série:	8°	Turma:	N
Carga Horária:			Natureza:		
Teórica:	15	Prática:	15	Total:	30
			Obrigatória	Optativa ()	
Professor(A):	Prof Erick Prado de Oliveira Profª Grazieli Benedetti Pascoal		Ano/Semestre:	2022/2	
Observações:					

2. EMENTA

Marketing e Nutrição.

3. JUSTIFICATIVA

O módulo "Nutrição e outras áreas de atuação II" contempla aspectos teórico-práticos sobre, particularmente, a atuação do Nutricionista em Marketing de Alimentos, em "Personal Diet" e em condutas dietéticas no atendimento ambulatorial. Dessa forma, o discente terá contato com outras áreas de atuação, propiciando novos conhecimentos sobre a profissão.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

- Identificar a importância da relação entre Marketing e Nutrição;
- Capacitar o aluno para o trabalho na área de Nutrição e Marketing

5. PROGRAMA

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO		
SEMANA	AULAS PRESENCIAIS - TIPO DE AULA T - teórica P - prática (2 horas-aula) 14h00 - 15h40	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DAS AULAS PRESENCIAIS
28/02/2023	T (1) (Profª Grazieli)	Apresentação, ementa, objetivos e bibliografia. Normas para entrega de exercícios de rotulagem e o seminário de "desenvolvimento de novos produtos". Critérios de nota. Definição de marketing e Desenvolvimento de Novos Produtos. Fundamentos de Marketing: história do marketing; história do marketing de alimentos; o futuro do marketing de alimentos. Comportamento do consumidor de alimentos. Estratégias em marketing de alimentos - parte I.
07/03/2023	T (2) (Profª Grazieli)	Definição de marketing e Desenvolvimento de Novos Produtos. Fundamentos de Marketing: história do marketing; história do marketing de alimentos; o futuro do marketing de alimentos. Comportamento do consumidor de alimentos. Estratégias em marketing de alimentos - parte II.
14/03/2023	T (3) (Profª Grazieli)	Comportamento do consumidor de alimentos. Estratégias em marketing de alimentos. Políticas de comunicação e embalagens em Marketing de alimentos. Legislação de alimentos: Rotulagem Geral (RDC nº 727, de 1º de julho de 2022). A RDC nº 727 entrou em vigor dia 1º de setembro de 2022 e revogou a RDC 259/2002 - parte I.
21/03/2023	T (4) (Profª Grazieli)	Comportamento do consumidor de alimentos. Estratégias em marketing de alimentos. Políticas de comunicação e embalagens em Marketing de alimentos. Legislação de alimentos: Rotulagem Geral (RDC nº 727, de 1º de julho de 2022). A RDC nº 727 entrou em vigor dia 1º de setembro de 2022 e revogou a RDC 259/2002 - parte II.
28/03/2023	T (5) (Profª Grazieli)	A nova Rotulagem nutricional: RDC nº 429, de 8 de outubro de 2020 e IN nº 75, de 8 de outubro de 2020. Leitura prévia das seguintes legislações para desenvolvimento do seminário: RDC nº 429/20 e IN nº 75 RDC nº 715/22 (revogou a 29/98 - alimentos para fins especiais e a RDC 135/17 - lactose em alimentos para fins especiais) RDC nº 727/22 (revogou a RDC 136/17 - Lactose em alimentos; e a RDC 26/15 - Alimentos alergênicos) RDC nº 712/22 (revogou a RDC nº 493/2021 - Alimentos Integrais) Referência: Biblioteca de Alimentos.
04/04/2023	T (6) (Profª Grazieli)	Atuação do Nutricionista na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos, Resolução 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN.
11/04/2023	T (7) (Profª Grazieli)	Plantão de dúvidas sobre o roteiro do seminário "Desenvolvimento de Novos Produtos". O professor estará em sala de aula tirando todas as dúvidas sobre as Legislações de Rotulagem postadas no Microsoft Teams e sobre o seminário a ser apresentado.
18/04/2023	T (8) (Profª Grazieli)	Apresentação oral dos seminários - Desenvolvimento de Novos Produtos.
25/04/2023	T (9) (Prof Erick)	Apresentação e organização dos atendimentos

02/05/2023	T (10) (Prof Erick)	Atendimento de pacientes no LANUT (Grupos 1 e 2)
09/05/2023	T (11) (Prof Erick)	Atendimento de pacientes no LANUT (Grupos 3 e 4)
16/05/2023	T (12) (Prof Erick)	Elaboração da avaliação da composição corporal e cálculos dietéticos
23/05/2023	T (13) (Prof Erick)	Atendimento de pacientes no LANUT (Grupos 1 e 2)
30/05/2023	T (14) (Prof Erick)	Atendimento de pacientes no LANUT (Grupos 3 e 4)
06/06/2023	T (15) (Prof Erick)	Apresentação dos artigos
13/06/2023	T (16) (Prof Erick)	Apresentação dos artigos
20/06/2023	T (17) (Prof Erick/Profa Grazieli)	Atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem - 1 h/a (será aplicada uma prova objetiva e/ou dissertativa). Vista de notas da disciplina - 1 h/a.

6. METODOLOGIA

As atividades presenciais estão discriminadas no quadro acima, assim como as datas e horários correspondentes.

As atividades (tarefas e seminário) deverão ser obrigatoriamente anexados no Microsoft Teams, seguindo rigorosamente as regras e os prazos estipulados pelo professor. A data-limite para entrega das atividades será descrita no Microsoft Teams e não serão avaliados, em hipótese alguma, trabalhos postados após o prazo final da entrega e/ou enviados pelo chat do professor no Microsoft Teams e/ou enviados ao e-mail do professor. Em caso de plágio, a atividade não será avaliada e o estudante receberá nota zero.

AVALIAÇÃO

Marketing de Alimentos (50 pontos):

Tarefa 1 : Atividade de rotulagem (análise de conformidade) de 04 produtos industrializados – 20 pontos.

Tarefa 2: Seminário "Desenvolvimento de Novos Produtos" – 30 pontos. Os estudantes deverão apresentar o seminário oralmente e em sala de aula. O roteiro detalhado para o desenvolvimento do seminário será disponibilizado pelo professor e anexado no Microsoft Teams.

Nutrição ambulatorial (50 pontos):

Caso clínico: 30 pontos. Serão avaliadas as atividades realizadas no atendimento presencial. Serão avaliadas a avaliação do paciente e a conduta alimentar.

Atividade (artigo científico): 20 pontos. Será avaliada a didática da apresentação, assim como o senso crítico às informações do artigo.

ASSIDUIDADE:

Os estudantes terão o direito de faltar em 25% da carga horária da disciplina, segundo as Normas Gerais da Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022).

CRITÉRIOS DA ATIVIDADE AVALIATIVA DE RECUPERAÇÃO DE APRENDIZAGEM:

De acordo com as Normas Gerais de Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022), a disciplina "Nutrição e outras áreas de atuação II" prevê 01 atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem **somente** para o estudante que não obtiver o rendimento mínimo para aprovação (60 pontos) e com frequência mínima de 75% no componente curricular.

Caso haja a necessidade de atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem (valendo 100 pontos), o cálculo da nota final seguirá a seguinte fórmula:

Atividades de Marketing de Alimentos (50 pontos) + Atividades de Ambulatório (50 pontos) + atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem (100 pontos) = valor X

Fórmula = **valor X / 2 = nota final da disciplina.**

7. BIBLIOGRAFIA

Básica

DA-SILVA, E.M.M. **Marketing para quem entende de Nutrição**. 1ª ed. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2014. 168p.

NESTLE, M. **Uma verdade indigesta: como a indústria alimentícia manipula a ciência do que comemos**. 1ª ed. São Paulo: Editora Elefante, 2019. 368p.

SCRINIS, G. **Nutricionismo: a ciência e a política do aconselhamento nutricional**. 1ª ed. São Paulo: Editora Elefante, 2021, 464p.

BRASIL. Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **INSTRUÇÃO NORMATIVA - IN Nº 75, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020**. Requisitos técnicos para declaração da rotulagem nutricional nos alimentos embalados. Diário Oficial da União; Poder Executivo, Brasília, DF, 09 out. 2020). Link disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/IN+75_2020_.pdf/7d74fe2d-e187-4136-9fa2-36a8dcfc0f8f

BRASIL. Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 429, DE 8 DE OUTUBRO DE 2020** (Publicada no DOU nº 195, de 9 de outubro de 2020). Rotulagem nutricional dos alimentos embalados. Diário Oficial da União; Poder Executivo, Brasília, DF, 09 out. 2020). Link disponível em: http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/RDC_429_2020_.pdf/9dc15f3a-db4c-4d3f-90d8-ef4b80537380

BRASIL. Coordenação de Processos Regulatórios (CPROR). Assessoria de Melhoria da Qualidade Regulatória (ASREG). Gabinete do Diretor-Presidente. **Biblioteca de Alimentos**. Link disponível: <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/arquivos/biblioteca-de-alimentos>

CUPPARI, L. **Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto**. 2ª. ed. São Paulo: Manole, 2005. 200p.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia.** 9ª. ed. São Paulo: Roca, 1998. 1179p.

Complementar

CÂMARA, M. C. C.; MARINHO, C. L. C.; GUILAM, M. C. R. Análise crítica da rotulagem de alimentos diet e light no Brasil. **Cad. Saúde Colet.**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 35-52, 2008.

COSTA, S.S.M.F.; LIMA, C.K.; MIRANDA, H.F.; CAVALCANTIL, F.I.D. Utilização da informação nutricional de rótulos por consumidores de Natal, Brasil. **Revista Panamericana de Salud Pública**, n.5, v.29, p. 337-343, 2011.

DA SILVA, S. A.; DIAS, M. R. M.; FERREIRA, T. A. P. C. Rotulagem de alimentos para lactentes e crianças de primeira infância. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 21, n. 2, p. 185-194, 2008.

FERREIRA, A. B.; LANFER-MARQUEZ, U. M. Legislação brasileira referente à rotulagem nutricional de alimentos. **Rev. Nutr.**, Campinas, v. 20, n. 1, p. 83-93, 2007.

LOBANCO, C. M. et al. Fidedignidade de rótulos de alimentos comercializados no município de São Paulo, SP. **Rev. Saúde Pública**, São Paulo, v. 43, n. 3, p. 499-505, 2009.

MACHADO, S. S. et al. Comportamento dos consumidores com relação à leitura de rótulos de produtos alimentícios. **Alim. Nutr.**, Araraquara, v. 17, n. 1, p. 97-103, 2006.

8. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Erick Prado de Oliveira**,
Professor(a) do Magistério Superior, em 30/01/2023, às 16:51, conforme
horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código
verificador **4193402** e o código CRC **1D2D1142**.



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Fundamentos Biológicos das Doenças e Defesas do Organismo I			
Unidade Ofertante:	Instituto de Ciências Biomédicas (ICBIM)			
Código:	ICBIM39303	Período/Série:	4º Período	Turma: N
Carga Horária:		Natureza:		
Teórica:	60	Prática:	0	Total: 60
		Obrigatória:	Optativa()	
Professor(A):	Mônica Camargo Sopelete	Ano/Semestre:	2022/2	
Observações:	<p style="text-align: center;">PLANO DE ENSINO PROVISÓRIO</p> <p>Componente curricular do Eixo 1: O ser humano em sua dimensão biológica (PPC vigente 2012.2A).</p> <p>Número de vagas: 30 vagas - 60 horas = 72 hora-aula</p> <p>Ano/Semestre 2022/2 com início dia 27 de fevereiro 2023 e término em 29 de junho de 2023, segundo Resolução CONGRAD Nº 73, DE 17 OUTUBRO DE 2022:</p> <p>- Docente e estudantes devem atender ao Protocolo de Biossegurança da Universidade Federal de Uberlândia e aos Protocolos Internos de Biossegurança - PIBs das Unidades Acadêmicas e órgãos administrativos, que deverão ser atualizados conforme recomendações das autoridades sanitárias, segundo consta no Artigo 1 da Resolução CONSUN Nº 30, DE 07 DE MARÇO DE 2022.</p> <p>- Ao se matricular no componente, o(a) discente declara-se ciente das normas estabelecidas nesse plano e na Resolução CONGRAD nº 25/2020, alterada pela Resolução CONGRAD nº 11/2021 e CONGRAD nº 38/2022.</p> <p>- A Recuperação da Aprendizagem (RA) do componente curricular se dará seguindo Normas Gerais de Graduação Resolução CONGRAD Nº 46, de 28 de março de 2022, alterada pela Resolução CONGRAD nº 78, de 16/11/2022), Art. 141 e Resolução COLCONUT Nº 03/2023 (Processo SEI nº 23117.091676/2022-14).</p> <p>- Os estudantes estão sujeitos às penalidades expostas no Regimento Geral da UFU (http://www.ufu.br/documentos/legislacao/Regimento_Geral_da_UFU.pdf) em caso de fraudes ou comportamento fraudulento, observado o Art. 196, do capítulo III do regime disciplinar.</p> <p>- O professor não autoriza a gravação e divulgação/compartilhamento de suas aulas, e mesmo frações, ou qualquer forma de reprodução das mesmas.</p>			

2. EMENTA

Introdução à Imunologia. Órgãos e células do Sistema Imune. Imunidade inata. Imunologia da Inflamação. Antígenos e Anticorpos. Interações antígeno-anticorpo. Complexo Principal de Histocompatibilidade. Moléculas apresentadoras de antígenos e Processamento de antígenos e apresentação ao linfócito T. Mecanismos da resposta imune - Imunidade humoral e Imunidade celular. Sistema Complemento. Regulação da resposta imune e Tolerância imunológica. Imunologia da gestação e lactação. Imunidade a Microrganismos e Imunoprofilaxia. Reações de Hipersensibilidade. Doenças autoimunes. Resposta imune aos transplantes. Imunologia dos tumores. Imunodeficiências. Imunologia aplicada à Nutrição. Mensuração das funções imunológicas (métodos).

3. JUSTIFICATIVA

A disciplina Fundamentos biológicos das doenças e defesa do organismo I (ICBIM39303), no curso graduação em Nutrição, pauta-se nas competências e habilidades necessárias ao desenvolvimento profissional do Nutricionista. Pretende-se sensibilizar e capacitar o acadêmico de nutrição em transformar ativamente seu conhecimento, relativo aos processos fisiológicos e fisiopatológicos associados ao sistema imune dos seres humanos, nas diversas fases da vida (gestação, nascimento, crescimento, vida adulta e envelhecimento). E assim, proporcionar ao futuro profissional atitudes transformadoras, olhar crítico e de respeito aos processos de saúde-doença, às pessoas, comunidades e populações.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Fornecer as bases conceituais para a compreensão dos componentes e mecanismos do sistema imune relacionados com a manutenção da homeostase.

Objetivos Específicos:

Conhecer e compreender os mecanismos imunológicos no controle e/ou exacerbação dos processos infecciosos, tumorais, de transplantes e inflamatórios no organismo humano.

5. PROGRAMA

1. Introdução à Imunologia:

- Introdução e definições do sistema imune: Imunidade inata e adaptativa, imunidade celular e humoral, imunidade passiva e ativa;
- Órgãos e células envolvidos nas respostas imunes: medula óssea, timo, baço,

linfonodos, tecido linfóide associado à epiderme e mucosas, linfócitos, macrófagos, neutrófilos, eosinófilos, mastócitos, basófilos e células *Natural killer*.

2. Antígenos e Imunógenos:

- Antigenicidade e Imunogenicidade;
- Antígenos e tipos de epítopos;
- Ação dos adjuvantes imunológicos utilizados em vacinas.

3. Anticorpos:

- Estrutura básica e função dos anticorpos (imunoglobulinas);
- Interações antígeno-anticorpo.

4. Complexo Principal de Histocompatibilidade:

- Moléculas apresentadoras de antígenos (MHC/HLA);
- Processamento e apresentação de antígenos aos linfócitos T.

5. Moléculas, células e mecanismos da Imunidade inata:

- Barreiras mecânicas, física e químicas da imunidade inata;
- Padrões e receptores moleculares associados a patógenos;
- Imunologia da inflamação.

6. Mecanismos da Resposta imune celular:

- Imunidade celular;
- Regulação da resposta imune celular e Tolerância imunológica.

7. Mecanismos da Resposta imune humoral:

- Imunidade humoral;
- Função e vias de ativação do Sistema Complemento;
- Regulação da resposta imune humoral e Tolerância imunológica.

8. Mecanismos das Reações de Hipersensibilidade tipo I, II, III e IV:

- Mecanismos e doenças associadas às reações de hipersensibilidade dos tipos I, II, III e IV;
- Alérgenos e doenças alérgicas; alergias e intolerâncias alimentares.

9. Doenças autoimunes:

- Imunofisiopatologia de algumas doenças autoimunes: Diabetes Mellitus tipo 1, Lúpus Eritematoso Sistêmico, Artrite Reumatoide, Espondilite Anquilosante, Miastenia grave, Doença de Graves, Tireoidite de Hashimoto, Síndrome de Sjogren, Síndrome de Guillain Barré, Pênfigo foliáceo e vulgar e Doença celíaca.

10. Imunologia dos Tumores:

- Antígenos e marcadores tumorais;
- Mecanismos imunes no controle de células tumorais;
- Mecanismos de evasão dos tumores à ação do sistema imune;
- Intervenções imunológicas no controle de células tumorais.

11. Resposta imune aos transplantes:

- Classificação dos transplantes;
- Mecanismos associados à rejeição de transplantes sólidos e de medula óssea;
- Transfusão sanguínea;
- Intervenções imunológicas para a redução da rejeição a enxertos e órgãos;

12. Imunidade a microrganismos e Imunoprofilaxia:

- Imunidade à bactérias extra e intracelulares, vírus, fungos, protozoários e helmintos;
- Diferentes tipos de imunobiológicos e aplicabilidade clínica: vacinas, soros, imunoglobulinas normais e hiperimunes e anticorpos monoclonais terapêuticos.

13. Imunodeficiências:

- Imunodeficiências primárias: Imunodeficiência severa combinada, Síndrome de Wiskott-Aldrich, Anomalia de DiGeorge, Doença granulomatosa crônica;
- Imunodeficiências secundárias: Kwashiorkor, Imunossenescência, Infecção pelo vírus da Imunodeficiência humana (HIV); Desenvolvimento da AIDS no hospedeiro.

14. Imunologia aplicada à Nutrição:

- Imunologia da gestação e lactação: mecanismos maternos de tolerância ao embrião e feto; mecanismos de transferência de anticorpos maternos; componentes bioativos presentes no leite materno humano e seus papéis no desenvolvimento do sistema imune do neonato e lactente;
- Intolerância e alergias alimentares;
- Doenças autoimunes de importância para o Nutricionista.

15. Mensuração das funções imunológicas (métodos imunológicos):

- Aglutinação, Fixação do complemento, Imunofluorescência, ELISA, *Immunoblotting*, citometria de fluxo e testes rápidos baseados em imunocromatografia.
- Indicação dos métodos imunológicos no diagnóstico de doenças.

6. METODOLOGIA

ATIVIDADES PRESENCIAIS:

As atividades presenciais (4 horas/aula por semana) serão realizadas das 14h00 às 17h40, às quintas-feiras, conduzidas pelo docente responsável em sala de aula no *Campus Umuarama*, sendo que nas 15 semanas previstas, contabilizar-se-ão 60 h/a no total. Não são previstas aulas remotas, mas sim atividades que serão desenvolvidas nos horários escolhidos pelos estudantes. As aulas presenciais iniciarão no horário previsto e haverá uma tolerância de 05 minutos para o início das atividades, com a averiguação da presença de forma oral e/ou escrita, em todas as aulas, podendo a averiguação ocorrer inclusive em mais de um momento em um mesmo dia.

ATIVIDADES REMOTAS (ASSÍNCRONAS): As atividades remotas assíncronas, não serão contabilizadas como aulas e serão realizadas nos horários convenientes para os estudantes. Essas atividades englobarão auto-estudo e entrega de atividades avaliativas, no **Microsoft Teams** correspondente ao componente curricular.

As orientações, resolução de dúvidas para as atividades remotas, e mesmo presenciais, poderão ser postadas na equipe específica do componente, criada no *Microsoft Teams* ou *Moodle*, com objetivo de promover engajamento com o conteúdo e aprendizagem colaborativa.

As atividades remotas formativas e/ou somativas (Estudos dirigidos, Mapa mental/conceitual, Jogos e Questionários) deverão ser obrigatoriamente anexados ou realizados no *Microsoft Teams*, de acordo com as orientações e prazos acordados previamente, entre o docente e os estudantes e constantes neste Plano de Ensino. Em hipótese alguma, não serão aceitas atividades postadas após o prazo final da entrega.

Em caso de **plágio** (por exemplo, entre estudantes e/ou de cópia de material disponível na *internet* ou impresso), a atividade não será avaliada e o estudante receberá nota zero pela atividade, por se caracterizar atividade fraudulenta.

RECURSOS NECESSÁRIOS PARA AS ATIVIDADES REMOTAS (ASSÍNCRONAS):

- Computador, *tablet* ou *smartphone*;
- Conexão com internet para participação de atividades remotas.
- **Acesso ao e-mail** institucional da UFU (para cadastro, participação e uso das Soluções Institucionais de colaboração e cooperação, como *Microsoft Teams*, e caso seja necessário, o *Moodle*).
- **Inscrição no Office 365** para o estudante poder utilizar seus aplicativos, inclusive o *Microsoft Teams*, através do link <http://www.microsoft.com/pt-br/education/products/office>. Recomenda-se ao estudante usar a versão do *M. Teams desktop*, ou seja, instalada no seu computador. Para *download* do programa computador, o estudante deverá acessar o site: <http://www.microsoft.com/pt-br/microsoft-teams/download-app>.
- **Inscrição no Moodle institucional** para utilizar o ambiente virtual nas avaliações do componente curricular ICBIM39303, quando se fizerem necessárias. Para se inscrever, o estudante deve ir ao site: <https://www.moodle.ufu.br/login/index.php>, onde há informações de como proceder.
- O estudante será inscrito nos componentes curriculares remotos no *Microsoft Teams*, pelo docente responsável: ICBIM39303 - Fundamentos Biológicos das Doenças e Defesa do Organismo I (Nutrição 2022/2) e no *Moodle*: Imunologia disciplina Auxiliar.

CARGA HORÁRIA: ATIVIDADES PRESENCIAIS E TOTAL:

O componente curricular ICBIM39303 tem um total de 60 horas (60 minutos cada), o que equivale a 72 horas-aulas (cada hora-aula tem 50 minutos). Assim, em 15 semanas de aula previstas no calendário acadêmico, constante na Resolução CONGRAD/UFU nº 25/2020, e CONGRAD/UFU nº 38/2022, a carga horária será de:

- atividades **Presenciais**:
 - terão 60 horas ou 72 horas-aulas, em 15 semanas de aula (4,0 horas-aula por semana)(às quintas-feiras das 14h00 às 17h40).
- atividades **Remotas (Assíncronas)**:
 - terão zero aulas computadas no Plano de ensino.
- Total: 60 horas ou 72 h/a presenciais.

OBSERVAÇÃO: Os estudantes poderão desenvolver **atividades assíncronas suplementares de estudo**, à livre demanda e individual ou em grupo. Essas atividades poderão ser realizadas nos dias e horários convenientes para os estudantes, na plataforma *Microsoft Teams* e/ou *Moodle*. Não serão computadas na carga horária do componente curricular.

ASSIDUIDADE ÀS ATIVIDADES (PRESENCIAIS) E APROVAÇÃO:

A assiduidade ao componente curricular ICBIM39303 2022/2 será computada:

- Pela participação nas aulas presenciais, através do preenchimento do Diário Eletrônico do Professor, por averiguação da presença de forma oral e/ou por escrito.
- Entrega das atividades remotas assíncronas solicitadas pelo docente no *M. Teams* ou *Moodle*.

Quanto à aprovação, será considerado aprovado em um componente curricular o estudante que obtiver **frequência mínima de 75% e nota mínima de 60 pontos**, segundo as Normas Gerais de Graduação constante na Resolução CONGRAD nº 46, de 28 de março de 2022, alterada pela Resolução CONGRAD nº 78, de 16/11/2022) e Resolução COLCONUT Nº 03/2023 (Processo SEI nº 23117.091676/2022-14).

ATIVIDADES PRESENCIAIS (aulas e avaliações):

- Aulas:

- As aulas presenciais serão expositivas e dialogadas, com objetivo de promover que os acadêmicos desenvolvam competências, habilidades e atitudes que se aproximem dos objetivos de aprendizagem do componente curricular. Para isso, serão utilizados recursos motivacionais, interacionais, de engajamento no processo de aprendizagem e metodologias ativas como os descritos a seguir.

- Recursos motivacionais, interacionais e de engajamento no processo de aprendizagem:

- Serão empregados diversos recursos e estratégias que facilitem a participação e interação dos estudantes, bem como construção do conhecimento e habilidades e atitudes: perguntas rápidas e interativas, Quadro negro/branco, Mapa mental/conceitual, *Flash Cards* e jogos *on-line*. Eles permitirão identificar e averiguar as experiências pessoais e da turma e facilidades/dificuldades dos acadêmicos, no seu aprendizado quanto ao conteúdo programático e nas atividades formativas e/ou somativas. Sendo assim, a análise dos resultados do uso desses recursos subsidiará a fundamentação para redirecionamento e reorientação, caso se faça necessário. As atividades com esses recursos poderão ser avaliativas somativas.

- Metodologias ativas de ensino e aprendizagem:

- Diversas metodologias de ensino e aprendizagem serão desenvolvidas nas aulas presenciais, em grupo ou individualmente. Entre elas, citam-se: Mapa mental/conceitual, *Team-Based Learning* (TBL) e Rotação por estações.

- Avaliações Formativas /ou somativas:

- As atividades avaliativas seguirão **critérios por rubricas** com categorias, disponíveis previamente aos estudantes no início do período letivo, e mesmo, no início de cada avaliação **presencial impressa e nas atividades avaliativas remotas**. Constituirão de questionário com questões objetivas e descritivas, respondidas presencialmente de forma individual e sem consulta, ou entrega das atividades avaliativas remotas assíncronas, pelo *M. Teams* ou *Moodle*.
- Em caso de **fraudes** ou atos definidos como **infração**, os discentes estão sujeitos às penalidades expostas no Regimento Geral da UFU (https://ufu.br/sites/ufu.br/files/media/documento/regimento_geral_da_ufu.pdf), observado o Capítulo III, Seção II, do Regime disciplinar.

HORÁRIOS DE ATENDIMENTO e APOIO AO ESTUDANTE:

- O atendimento presencial, individualizado ou em grupo, aos estudantes se dará semanalmente, cujo dia e horário, serão acordados com os estudantes e disponibilizado previamente pelo docente.

- O atendimento assíncrono se dará exclusivamente no *M. Teams*, por meio de *Chat* ou por *e-mail* institucional (monica.sopelete@ufu.br). O docente se compromete a entrar pelo menos uma vez ao dia, de segunda a sexta-feira, para responder aos questionamentos, dúvidas, críticas e sugestões enviados pelos estudantes.

Obs.: Está prevista a participação de monitor(es) para auxiliar no desenvolvimento do componente curricular, de forma presencial e remota.

ACESSO À BIBLIOGRAFIA:

Todo o material bibliográfico básico e complementar, bem como instrucional está disponível nas Bibliotecas da UFU e aqueles relativos à Imunologia e do Ministério da Saúde, como textos, videoaulas e vídeos institucionais e científicos, livres para uso educacional, estarão disponibilizados no formato pdf, *link* ou arquivo no *M. Teams* ou *Moodle*. Novos materiais bibliográficos serão adicionados à bibliografia da ICBIM39303, conforme os acadêmicos socializem suas melhores escolhas, levando em consideração os diversos estilos e estratégias de estudo e aprendizagem.

Acesso a bibliografia suplementar (não fornecida pelo docente) de qualidade pode ser realizado pelo portal *Periódicos Capes*, que disponibiliza livros, *e-books*, enciclopédias e acervo de diversos periódicos científicos. Para isso o acadêmico, precisará estar conectado à *internet* e acessar a Comunidade Acadêmica Federada (CAFe), pelo site <https://www.bibliotecas.ufu.br/servicos/ acesso-remoto-portal-capes-cafe>, utilizando para fazer o *log in*, seu *e-mail* institucional.

CRONOGRAMA

Quadro 1. Descrição das atividades, de acordo com calendário proposto pela Resolução CONGRAD n° 73 de 2022, da ICBIM39303 2022/2, referente a datas/horários e carga horária:

Semana e Data	Atividades Síncronas: Quinta-feira das 14h00 às 17h40 <i>Microsoft Teams</i> ou <i>Moodle</i>	Carga horária (horas-aula)	Atividades Remotas (Assíncronas) <i>Microsoft Teams</i> ou <i>Moodle</i>	Docente responsável
Semana 1 e aula dia 02/03	1 Apresentação da Disciplina ICBIM39303 2 Conteúdos programáticos a serem desenvolvidos na forma de aula presencial expositiva e dialogada: Introdução à Imunologia Órgãos e células do Sistema Imune <i>Metodologias ativas e recursos motivacionais interacionais e de engajamento:</i> Quiz, Jogos, Quadro negro/branco, Mapa mental/conceitual.	4,0 h/a	Autoestudo, <i>Flash Cards</i> e Jogos <i>on-line</i> (NearPod)	Mônica Camargo Sopelete
Semana 2 e aula dia 09/03	Conteúdos programáticos a serem desenvolvidos na forma de aula expositiva dialogada: Antígenos e Anticorpos Interações antígeno-anticorpo <i>Metodologias ativas e recursos motivacionais interacionais e de engajamento:</i> Quiz, Jogos, Quadro negro/branco, Mapa mental/conceitual.	4,0 h/a	Autoestudo, <i>Flash Cards</i> e Jogos <i>on-line</i> (NearPod)	Mônica Camargo Sopelete
Semana 3 e aula dia 16/03	Conteúdos programáticos a serem desenvolvidos na forma de aula expositiva dialogada: Complexo Principal de Histocompatibilidade Moléculas apresentadoras de antígenos Processamento de antígenos e apresentação de peptídeos antigênicos aos linfócitos T <i>Metodologias ativas e recursos motivacionais interacionais e de engajamento:</i> Quiz, Jogos, Quadro negro/branco, Mapa mental/conceitual.	4,0 h/a	Autoestudo, <i>Flash Cards</i> e Jogos <i>on-line</i> (NearPod)	Mônica Camargo Sopelete
Semana 4	1. Conteúdos programáticos a serem desenvolvidos na forma de			

e aula dia 23/03	<u>aula expositiva dialogada:</u> Imunidade Inata Imunologia da Inflamação Sistema complemento	4,0 h/a	Autoestudo, Flash Cards e Jogos on-line (NearPod)	Mônica Camargo Sopelete
Semana 5 e aula dia 30/03	1 Avaliação somativa, formativa e individual (Avaliação 1 = Av1): Conteúdos: Semanas 1 a 4 Valor total: 30,0 pontos <u>Conteúdos programáticos a serem desenvolvidos na forma de aula expositiva dialogada:</u> Mecanismos da resposta imune celular; Regulação da resposta imune celular e Tolerância imunológica <i>Metodologias ativas e recursos motivacionais interacionais e de engajamento: Quiz, Jogos, Quadro negro/branco, Mapa mental/conceitual.</i>	4,0 h/a	Autoestudo, Flash Cards e Jogos on-line (NearPod)	Mônica Camargo Sopelete
Semana 6 e aula dia 06/04	<u>Conteúdos programáticos a serem desenvolvidos na forma de aula expositiva dialogada:</u> Mecanismos da resposta imune humoral Regulação da resposta imune humoral e Tolerância imunológica <i>Metodologias ativas e recursos motivacionais interacionais e de engajamento: Quiz, Jogos, Quadro negro/branco, Mapa mental/conceitual.</i>	4,0 h/a	Autoestudo, Flash Cards e Jogos on-line (NearPod)	Mônica Camargo Sopelete
Semana 7 e aula dia 13/04	Reações de Hipersensibilidade <i>Metodologias ativas e recursos motivacionais interacionais e de engajamento: Quiz, Jogos, Quadro negro/branco, Mapa mental/conceitual.</i>	4,0 h/a	Autoestudo, Flash Cards e Jogos on-line (NearPod)	Mônica Camargo Sopelete
Semana 8 e aula dia 20/04	<u>Conteúdos programáticos a serem desenvolvidos na forma de aula expositiva dialogada:</u> Doenças autoimunes <i>Metodologias ativas e recursos motivacionais interacionais e de engajamento: Quiz, Jogos, Quadro negro/branco, Mapa mental/conceitual.</i>	4,0 h/a	Autoestudo, Flash Cards e Jogos on-line (NearPod)	Mônica Camargo Sopelete
Semana 9 e aula dia 27/04	1. Avaliação somativa, formativa e individual (Avaliação 2 = Av2): Conteúdos: Semanas 5 a 8 Valor total: 35,0 pontos <u>2. Conteúdos programáticos a serem desenvolvidos na forma de aula expositiva dialogada:</u> Imunologia da Gestação e Lacta�o	4,0 h/a	Autoestudo, Flash Cards e Jogos on-line (NearPod)	Mônica Camargo Sopelete
Semana 10 e aula dia 04/05	<u>Conteúdos programáticos a serem desenvolvidos na forma de aula expositiva dialogada:</u> Resposta imune aos transplantes <i>Metodologias ativas e recursos motivacionais interacionais e de engajamento: Quiz, Jogos, Quadro negro/branco, Mapa mental/conceitual.</i>	4,0 h/a	Autoestudo, Flash Cards e Jogos on-line (NearPod)	Mônica Camargo Sopelete
Semana 11 e aula dia 11/05	<u>Conteúdos programáticos a serem desenvolvidos na forma de aula expositiva dialogada:</u> Resposta imune aos tumores <i>Metodologias ativas e recursos motivacionais interacionais e de engajamento: Quiz, Jogos, Quadro negro/branco, Mapa mental/conceitual.</i>	4,0 h/a	Autoestudo, Flash Cards e Jogos on-line (NearPod)	Mônica Camargo Sopelete
Semana 12 e aula dia 18/05	1. Conteúdos programáticos a serem desenvolvidos na forma de vídeoaula assíncrona, discussões no chat e resolução de questionário ou mapa mental/conceitual: Imunidade à microrganismos e patógenos; Imunoprofilaxia	4,0 h/a	Autoestudo, Flash Cards e Jogos on-line (NearPod)	Mônica Camargo Sopelete
Semana 13	<u>Conteúdos programáticos a serem desenvolvidos na forma de aula expositiva dialogada:</u> Imunodeficiências			

e aula dia 25/05	Imunodeficiências <i>Metodologias ativas e recursos motivacionais interacionais e de engajamento:</i> Quiz, Jogos, Quadro negro/branco, Mapa mental/conceitual.	4,0 h/a	Autoestudo, Flash Cards e Jogos on-line (NearPod)	Mônica Camargo Sopelete
Semana 14 e aula dia 01/06	Avaliação somativa, formativa e individual (Avaliação 3 = Av3): Conteúdos: Semanas 9 a 13 Valor total: 35,0 pontos	4,0 h/a	Autoestudo, Flash Cards e Jogos on-line (NearPod)	Mônica Camargo Sopelete
Semana 15 08/06	Feriado Nacional	4,0 h/a	Autoestudo, Flash Cards e Jogos on-line (NearPod)	Mônica Camargo Sopelete
Semana 16 e aula dia 15/06	1. Conteúdos programáticos a serem desenvolvidos na forma de aula expositiva dialogada ou Rotação por estações: Imunologia aplicada à Nutrição <i>Metodologias ativas e recursos motivacionais interacionais e de engajamento:</i> Quiz, Jogos, Quadro negro/branco, Mapa mental/conceitual. 2. Conteúdos programáticos a serem desenvolvidos na forma de aula expositiva dialogada ou Rotação por estações: Métodos Imunológicos de Diagnóstico <i>Metodologias ativas e recursos motivacionais interacionais e de engajamento:</i> Quiz, Jogos, Quadro negro/branco, Mapa mental/conceitual.	4,0 h/a	Autoestudo, Flash Cards e Jogos on-line (NearPod)	Mônica Camargo Sopelete
Dias 22 e 29/06	1. Avaliação(ões) da(s) Recuperação(ões) da Aprendizagem*: formativa e individual: RAf(s) Conteúdos: variável por estudante Valor total: valor variável por estudante 2. Avaliação do componente curricular pelos estudantes	Período destinado a outras atividades acadêmicas (10% do semestre letivo)	Autoestudo, Flash Cards e Jogos on-line (NearPod)	Mônica Camargo Sopelete

Observação: O docente poderá propor TDE - Trabalho discente Efetivo, caso não consiga cumprir a carga horária ou conteúdo. A decisão pelo TDE será conjunta: docente e estudantes. Segundo a Resolução **CONGRAD N° 73**, Art. 2º para o semestre letivo de 2022.2 no "Art. 3º Os professores poderão fazer uso do Trabalho Discente Efetivo - TDE para complementar a carga-horária de componentes curriculares, se necessário. Trabalho Discente Efetivo - TDE corresponde a atividades propostas e orientadas pelos professores, previstas nos Planos de Ensino e realizadas pelos estudantes de forma individual ou em grupo, em horário que for conveniente aos estudantes, respeitando os prazos estabelecidos para a sua conclusão.

* **RECUPERAÇÃO DA APRENDIZAGEM (RA):** Ver item 7. AVALIAÇÃO

7. AVALIAÇÃO

O componente ICBIM39303 2022/2 contará com atividades avaliativas formativas e/ou somativas, presenciais e individuais, conforme Quadro 2, apresentado abaixo.

Todas as avaliações formativas e somativas terão instruções, recomendações, valores individuais e totais e, critérios por rubricas, disponibilizados na avaliação impressa e no mesmo ambiente da avaliação, como por exemplo, *M. Teams e/ou no Moodle*. As datas das atividades (como as apresentadas no quadro abaixo) ficarão publicadas no *M. Teams/Arquivos*, pasta com documentos oficiais, no arquivo Plano de Ensino. Em caso de **plágio**, ou comportamento fraudulento de qualquer espécie, a valoração da atividade será reduzida à **zero**.

Leitura e interpretação de texto, bem como visualização e interpretação de vídeos e videoaulas, que não foram apresentados e discutidos na aula presencial, mas que estão disponibilizados como bibliografia complementar, são atividades suplementares de estudo, à livre demanda do estudante. Terão objetivo de apresentar, sensibilizar, incrementar ou complementar o processo de aprendizagem de determinados conteúdos. Não serão avaliativas, mas sim, fundamentais para a evolução do aprendizado.

As atividades na forma de Questionários ou Mapa mental/conceitual poderão ser desenvolvidas individualmente ou em grupo, conforme definição e divulgação prévia pelo docente. Serão importantes também como avaliações formativas.

Assim, as avaliações somativas pontuadas são:

Avaliações presenciais, somativas e formativas individuais = Av1 30,0 + Av2 35,0 + Av3 35,0 pontos Total = 100 pontos

*RECUPERAÇÃO DA APRENDIZAGEM (RA):

- **Estudantes elegíveis para a RA:** Os estudantes que tiveram pelo menos 75% de presença, mas não obtiveram 60% da pontuação das atividades avaliativas parciais

serão convidados para realizar atividades de recuperação da aprendizagem do conteúdo referente. Entretanto, o estudante que não desejar fazer as RA parciais (RAp1, RAp2 e RAp3) poderá fazer as RA(s) finais (RAf1, RAf2 e RAf3), ao final do período, relativos aos conteúdos que tenha sido previamente convidado.

- **Instrumentos avaliativos:** os instrumentos avaliativos das RA(s) poderá(rão) ser questões de objetivas ou dissertativas, bem como estudos dirigidos ou mapas conceituais. As Av(s) e RA parciais e/ou finais poderão ser realizadas com instrumentos semelhantes ou diferentes, à critério do docente. Essas avaliações de recuperação (RAp/f1, RAp/f2 e RAp/f3) englobarão os conteúdos programados respectivos à Av1, Av2 e Av3. Assim, o estudante poderá fazer todas as Avs, duas ou somente uma, conforme seu rendimento. O estudante terá acesso a(s) videoaula(s) pelo M. Teams referente ao conteúdo da recuperação, além de plantão de dúvidas junto ao docente, em horário a combinar ou de forma remota.

Observação: A avaliação da recuperação da aprendizagem será presencial e individual, e em caso excepcional, poderá se dar de forma remota síncrona. A datas das RAp1, RAp2 e RAp3 serão acordadas entre o docente e os estudantes convocados, e ocorreram de 07 a 15 dias após a publicação das notas parciais/finais. As RAf1, RAf2 e RAf3 serão realizadas no dia 22/06/2023 no horário e local das aulas presenciais.

- **Substituição de nota(s):** Ao final do período será validada a Av ou RAp/f respectiva, de maior pontuação obtida pelo estudante, podendo assim a pontuação final se manter ou ser maior do que a Av inicial.

Quadro 2. Descrição das atividades avaliativas do componente curricular ICBIM39303 2022/2, seus respectivos dias, duração e valores.

Dia	Atividades avaliativas: Questões objetivas e dissertativas	Tipo de atividade	Duração	Valor Atividades avaliativas presenciais (pontos)
30/03	Avaliação presencial somativa, formativa e individual (Avaliação 1 = Av1): Conteúdos: Semanas 1 a 4 Valor total: 30,0 pontos	Presencial e individual	90 min	30,0
27/04	Avaliação presencial somativa, formativa e individual (Avaliação 2 = Av2): Conteúdos: Semanas 5 a 9 Valor total: 35,0 pontos	Presencial e individual	90 min	30,0
01/06	Avaliação presencial, somativa, formativa e individual (Avaliação 3 = Av3): Conteúdos: Semanas 9 a 13 Valor total: 35,0 pontos	Presencial e individual	90 min	35,0
Total				100,0
22/06	Recuperação da Aprendizagem: Avaliação presencial, somativa, formativa e individual (RAp/f1, RAp/f2 e/ou RAp/f3): Conteúdos: variável conforme estudante Valor total: variável conforme estudante	Presencial e individual	90 min cada	variável

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

ABBAS, Abul K.; LICHTMAN, Andrew H. H.; PILLAI, Shiv. Imunologia celular e molecular. Rio de Janeiro: GEN Guanabara Koogan, 2019. Livros. (1 recurso online). ISBN 9788595150355. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788595150355>. Acesso em: 03 fev. 2023.

DELVES, Peter J. et al. ROITT. Fundamentos de imunologia. 13. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Livros. (1 recurso online). ISBN 9788527733885. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788527733885>. Acesso em: 03 fev. 2023.

MURPHY, Kenneth. Imunobiologia de Janeway. 8. ed. Porto Alegre: ArtMed, 2014. Livros. (1 recurso online). ISBN 9788582710401. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788582710401>. Acesso em: 03 fev. 2023.

RIBEIRO, Helem Ferreira et al. Imunologia clínica. Porto Alegre: SAGAH, 2019. Livros. (1 recurso online). ISBN 9788533500716. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788533500716>. Acesso em: 03 fev. 2023.

VAZ, Adelaide J. et al. Ciências farmacêuticas: imunoensaios, fundamentos e aplicações. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. Livros. (1 recurso online). ISBN 9788527734042. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788527734042>. Acesso em: 03 fev. 2023.

Complementar

BAHIA. Secretaria da Saúde. Superintendência de Vigilância e Proteção da Saúde. Manual de boas práticas em imunização no contexto da pandemia COVID-19 no Estado da Bahia / Secretaria da Saúde. Superintendência de Vigilância e Proteção da Saúde (Suvisa). – Salvador: SESAB, 2020. Disponível em: <http://www.saude.ba.gov.br/wp-content/uploads/2020/11/MANUAL-DE-BOAS-PRACTICAS-DE-IMUNIZACAO.pdf>. >. BMJ. Best Practice. Kwashiorkor. Disponível em: <https://bestpractice.bmj.com/topics/pt-br/1022>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância das Doenças Transmissíveis. Manual de Normas e Procedimentos para Vacinação / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância das Doenças Transmissíveis, 2014. 176 p. : il.

Disponível em: <https://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_procedimentos_vacinacao.pdf>.

BRASIL. Protocolo Clínico e Diretrizes Terapêuticas Síndrome de Guillain-Barré. Disponível em: <<http://portal.arquivos2.saude.gov.br/images/pdf/2016/fevereiro/24/Guilain-Barré-PCDT-Formatado.pdf>>. BRASIL. Protocolo Clínico e Diretrizes Terapêuticas Miastenia Gravis. Disponível em: <<http://portal.arquivos.saude.gov.br/images/pdf/2015/novembro/26/Miastenia-Gravis-PCDT-Formatado.pdf>>.

CARVALHO, M. H. C. Citocinas, Disfunção Endotelial e Resistência à Insulina. Arq Bras Endocrinol., v. 50, n. 2, 2006. Disponível em: <https://www.researchgate.net/publication/245875897_Citocinas_disfuncao_endotelial_e_resistencia_a_insulina>.

DELVES, P. J. Overview of the Immune System. Disponível em: <<https://www.merckmanuals.com/professional/immunology-allergic-disorders/biology-of-the-immune-system/overview-of-the-immune-system>>.

FRANK, S. A. Immunology and Evolution of Infectious Disease. Princeton (NJ): Princeton University Press; 2002. Disponível em: <<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK2396/#A23>>.

KLEIN, H. Medicina transfusional. Disponível em: <http://www.medicinanet.com.br/m/conteudos/acp-medicina/5283/medicina_transfusional_%E2%80%93_harvey_g_klein.htm>.

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Monica Camargo Sopelete, Professor(a) do Magistério Superior**, em 06/02/2023, às 15:14, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4193423** e o código CRC **1289F3C7**.

Referência: Processo nº 23117.002502/2023-68

SEI nº 4193423



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Faculdade de Medicina

Avenida Para, 1720 - Bairro Umuarama, Uberlândia-MG, CEP 38400-902

Telefone: 34 3225-8604 - Bloco 2U - Sala 23



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Nutrição e Saúde Coletiva						
Unidade Ofertante:	FAMED						
Código:	FAMED33803	Período/Série:	8º	Turma:	N		
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	45	Prática:	15	Total:	60	Obrigatória (x)	Optativa ()
Professor(A):	Ana Elisa Madalena Rinaldi				Ano/Semestre:	2022-2	
Observações:							

2. EMENTA

Atuação do Nutricionista em Saúde Coletiva. Transição nutricional. Situação alimentar e nutricional no Brasil. Epidemiologia das carências nutricionais, doenças metabólicas e as medidas preventivas (epidemiologia nutricional). Programas de alimentação e nutrição. Ações de nutrição em saúde coletiva: diagnóstico, planejamento, avaliação e intervenção. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Guias alimentares.

3. JUSTIFICATIVA

Esta disciplina está inserida no eixo do conhecimento específico do projeto político pedagógico do curso, constituindo uma das grandes áreas de atuação do nutricionista (Saúde Pública). Nesta disciplina o estudante irá conhecer as atribuições do profissional contemplando todas as etapas das ações, programas e políticas de alimentação e nutrição (do diagnóstico à elaboração e avaliação). Este conteúdo específico do nutricionista soma-se àquele ministrado nos módulos de Saúde Coletiva I e II, possibilitando a formação de um profissional da saúde com habilidades para exercer funções no Sistema Único de Saúde e nos programas municipais e estaduais de Alimentação e Nutrição.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Conceituar e conhecer os principais programas, políticas e ações de alimentação e nutrição desenvolvidos e executados nos níveis local/regional e nacional.

Objetivos Específicos:

Discutir as ações de nutrição realizadas nos diversos campos de atuação do nutricionista na área da Saúde Coletiva;

Conhecer as principais Políticas Públicas de Alimentação e Nutrição no Brasil;

Conceituar vigilância alimentar e nutricional;

Discutir sobre alguns inquéritos alimentares realizados para a população brasileira;

Verificar determinantes que influenciam a alimentação saudável;

Compreender a importância do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA);

Conhecer as dimensões da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN);

Analisar o perfil alimentar e nutricional da população brasileira;

Discutir a relevância e os desafios das Políticas e Programas de Nutrição;

Conhecer as principais carências nutricionais (epidemiologia e estratégias de intervenção);

Conhecer grupos e programas vinculados à Atenção Primária à Saúde;
Realizar reflexões críticas sobre os determinantes do estado nutricional da população brasileira e sobre as fortalezas e limitações dos programas nacionais de alimentação e nutrição.

Desenvolver ações reflexivas e criativas sobre a atuação do nutricionista no campo da Saúde Coletiva.

5. PROGRAMA

Os estudantes poderão esclarecer dúvidas pelo chat do Moodle e enviar e-mail para agendar um horário específico pelo email: anarinaldi@ufu.br

Todas as referências, atividades avaliativas e links de websites ou vídeos serão disponibilizados no Moodle (Disciplina Nutrição e Saúde Coletiva, chave: nscaemr).

Data	Conteúdo (sala de aula)	Estudo autodirigido
27/02	8:00 às 10:30h Apresentação da atuação do nutricionista em saúde coletiva e apresentação da disciplina	10:30 às 11:20h Leitura Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) (Roteiro)
06/03	8:00 às 10:30h -Conceito de política pública -Política Nacional de Alimentação e Nutrição Atividade: Aprendizagem Baseada em Equipe (TBL) ATIVIDADE AVALIATIVA REALIZADA EM SALA DE AULA	Leitura e atividade (Roteiro 1)
13/03	8:00 às 10:30h Vigilância alimentar e nutricional Sistema de Vigilância alimentar e Nutricional (SISVAN)	Leitura e atividade (Roteiro 2)
20/03	8:00 às 10:30h Inquéritos nacionais sobre consumo alimentar e estado nutricional – avaliação nutricional de populações	
27/03	8:00 às 10:30h Promoção da alimentação adequada e saudável Guias alimentares	Elaboração da apresentação do artigo científico
03/04	Sistema alimentar – o caminho da nossa comida Apresentação de artigo científico	
10/04	8:00 às 12:00h Visita aos agricultores Programa de Extensão Feirinha Solidária (produção agroecológica) ATIVIDADE AVALIATIVA – elaboração de relatório da visita	Elaboração do relatório da visita Leitura e atividade (Roteiro 3)
17/04	8:00 às 10:30h Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), Sistema Nacional de SAN (SISAN) e Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN)	Leitura e atividade (Roteiro 4)
24/04	8:00 às 11:20h Visita ao Programa Mesa Brasil Visita à Cozinha Comunitária (Bairro Morada Nova)	Elaboração dos determinantes sociais da anemia ferropriva, obesidade, desnutrição infantil, desmame precoce
08/05	8:00 às 10:30h Apresentação do trabalho sobre os determinantes sociais da anemia ferropriva, obesidade, desnutrição infantil e desmame	

	precoce ATIVIDADE AVALIATIVA REALIZADA EM SALA DE AULA	
08/05	8:00 às 10:30h Epidemiologia e programas de alimentação e nutrição voltadas às carências nutricionais	
15/05	8:00 às 10:00h Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) O PNAE e a agricultora familiar - relato de experiência	Leitura e atividade (Roteiro 5)
22/05	8:00 às 12:00h Programas e políticas de promoção, apoio e proteção ao aleitamento materno	
29/05	8:00 às 10:00h Visita à unidade básica de saúde da família	Elaboração do relatório da visita UBSF Resolução da situação-problema (linha de cuidado à obesidade na Rede de Atenção à saúde - atividade individual)
05/06	8:00 às 12:00h Prevenção e manejo da obesidade na rede de atenção à saúde Linhas de cuidado da obesidade na Rede de Atenção à saúde	Elaboração da síntese coletiva sobre o caso da Atenção Primária
12/06	8:00 às 11:20 Atenção nutricional na Atenção Primária à Saúde <u>Convidada: Profa. Luciana Saraiva da Silva (FAMED-UFU)</u> ATIVIDADE AVALIATIVA REALIZADA EM SALA DE AULA Fechamento da disciplina	
19/06	Entrega do mapa conceitual	

6. METODOLOGIA

Estudo dirigido (capítulos de livro e artigos científicos)

Resolução de situação-problema

Aula dialogada

Visitas a Programas de Alimentação e Nutrição e Unidade Básica de Saúde

Elaboração de mapa conceitual

7. AVALIAÇÃO

Todas as atividades avaliativas terão feedback de forma individual no Moodle

Atividades	Pontuação	Forma de avaliação	Forma de entrega
Estudo dirigido (5) - roteiros 1,2,3,4,5	10 pontos/cada (50 pontos)	Individual	Moodle
Aprendizagem Baseada em Equipe (<i>Team Based Learning</i>) - Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN)	Individual: 1,5 pontos Grupo: 3,5 pontos (5 pontos)	Individual/Grupo	Atividade realizada em sala
Apresentação de um artigo científico relacionado com os temas da disciplina (análise crítica e conexão com a disciplina)	Artigo: 6,0 pontos	Grupo	Apresentação em sala de aula

Roteiro estruturado			aula
Determinantes sociais da anemia ferropriva, obesidade, desnutrição infantil e desmame precoce	7,0 pontos	Grupo	Moodle Apresentação em sala de aula
Resolução da situação-problema (linha de cuidado à obesidade na Rede de Atenção à saúde)	5,0 pontos	Individual	Moodle
Resolução de situação-problema (caso de um paciente atendido por nutricionista em unidade básica de saúde)	12 pontos	Grupo	Apresentação em sala de aula
Mapa conceitual (conteúdo da disciplina)	15 pontos	Individual	Moodle

Todas as atividades avaliativas que devem ser postadas no Moodle e deverão ser realizadas no prazo de uma semana. Os estudantes que não realizarem no prazo de uma semana, terão a oportunidade de fazê-la na semana seguinte, porém com 50% do valor.

Segundo as Normas de Graduação (Resolução CONGRAD nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022), caso o estudante com frequência mínima de 75% de presença não obtenha a pontuação necessária, será realizada atividade de recuperação. O estudante poderá fazer três atividades intituladas “roteiros” que não tenha realizado ou refazer atividades cujas notas obtidas foram inferiores a 50% do valor da atividade. O estudante poderá entregar a atividade após duas semanas do prazo da entrega.

Orientações trabalhos manuscritos/digitalizados:

Todos os trabalhos a serem entregues devem conter uma capa com as seguintes informações: nome da universidade, da faculdade, do curso, nome da disciplina, do professor, título do trabalho e nomes completos dos integrantes do trabalho. Referências nas normas da ABNT. **ENTREGAR TODOS OS TRABALHOS EM FORMATO “PDF”**

A aprovação da disciplina está condicionada a presença de 75% e a pontuação igual ou superior a 60 pontos. A presença na aula será contabilizada pela assinatura das estudantes na lista de presença (início da aula) e por chamada oral (final da aula).

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

(Todos os capítulos de livros serão escaneados e disponibilizados no Moodle)

CARDOSO, M.A. **Nutrição em Saúde Coletiva**. São Paulo: Atheneu, 2014.

MONTEIRO, C.A. & LEVY, R.B. **Velhos e novos males da saúde no Brasil - De Geisel à Dilma**. São Paulo: HUCITEC, 2015

TADDEI, J.A. et al. **Nutrição em saúde pública**. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política nacional de alimentação e nutrição** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. - Brasília: Ministério da Saúde, 2011. Disponível em: <

http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao.pdf>

Complementar

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Matriz para Organização dos Cuidados em Alimentação e Nutrição na Atenção Primária à Saúde** [versão preliminar] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. - Brasília: Ministério da Saúde, 2022. Disponível em: <https://nutricaoaps.com.br/wp-content/uploads/2022/02/OS-0052021-Matriz-para-Organizacao-2.pdf>

Brasil. Ministério da Saúde. **Instrutivo para o cuidado da criança e do adolescente com sobrepeso e obesidade no âmbito da Atenção Primária à Saúde** [recurso eletrônico]/Ministério da Saúde, Universidade do Estado do Rio de Janeiro.- Brasília: Ministério da Saúde, 2022. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/instrutivo_crianca_adolescente.pdf

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D.P. **Epidemiologia nutricional**. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu, 2007.

JACOB, M. Sistemas alimentares para nutrição. Nupeea, 2021.

JAIME, P.C. Políticas públicas de alimentação e nutrição. São Paulo: Atheneu, 2019.

Serie LANCET: Health in Brazil. Disponível em: <http://www.thelancet.com/series/health-in-brazil>

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Ana Elisa Madalena Rinaldi, Professor(a) do Magistério Superior**, em 18/01/2023, às 22:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4199758** e o código CRC **5E7DDF12**.

Referência: Processo nº 23117.002502/2023-68

SEI nº 4199758



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Educação Nutricional				
Unidade Ofertante:	FAMED				
Código:	FAMED33705	Período/Série:	7º	Turma:	N
Carga Horária:			Natureza:		
Teórica:	30	Prática:	15	Total:	45
				Obrigatória (X):	Optativa ()
Professor(A):	Ana Elisa Madalena Rinaldi			Ano/Semestre:	2022-2
Observações:					

2. EMENTA

Determinantes das práticas alimentares e gostos. Métodos de avaliação do comportamento alimentar. Cultura alimentar. Antropologia e nutrição. Correntes psicológicas e comportamento alimentar. Definição e histórico da educação alimentar. Aconselhamento nutricional. Programas de Educação nutricional. Materiais pedagógicos na educação nutricional.

3. JUSTIFICATIVA

Esta disciplina pertence ao conteúdo específico do curso e está conectado com todas as áreas de atuação do nutricionista, pois possibilita ao aluno aprender a abordagem dos indivíduos para que estes possam modificar sua prática alimentar. Este módulo possibilitará ao aluno compreender os aspectos biológicos, ambientais, socioculturais envolvidos na formação do comportamento alimentar, conhecer e desenvolver ferramentas e estratégias para promoção da alimentação saudável em indivíduos e grupos populacionais.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Conceituar o processo de educação alimentar e nutricional para o desenvolvimento de ações que visem às mudanças alimentares.

Objetivos Específicos:

Identificar os determinantes biológicos, psicossociais, culturais, econômicos, históricos envolvidos no comportamento e nas práticas alimentares;

Aplicar o conceito de educação alimentar e nutricional nas condutas que visem às mudanças alimentares;

Desenvolver ações de educação alimentar e nutricional com base em teorias pedagógicas e considerando os determinantes biopsicossociais, culturais e econômicos dos indivíduos e grupos populacionais.

5. PROGRAMA

Os estudantes poderão esclarecer dúvidas pelo chat do Moodle e enviar e-mail para agendar um horário específico pelo email: anarinaldi@ufu.br

Todas as referências, atividades avaliativas e links de websites ou vídeos serão disponibilizados no Moodle (Disciplina Educação nutricional, chave: **eanaecj**).

Ao longo da disciplina serão realizadas atividades de forma assíncrona para cumprir as 54 horas da disciplina (descrição no cronograma abaixo).

DATA	Conteúdo (sala de aula)	Atividade pró-estudo (horário definido pelo estudante)
03/03	8:00 às 9:30h Apresentação da disciplina e do plano de ensino Multidimensionalidade da alimentação	Elaboração da autobiografia alimentar
10/03	8:00 às 10:40h Autobiografia alimentar: instrumento para conhecimento do comportamento e práticas alimentares Multidimensionalidade da alimentação	Leitura e atividade (Texto 1)
17/03	8:00 às 09:40h Teorias de ensino-aprendizagem	Leitura Texto para TBL
24/03	8:00 às 10:10h Histórico do conceito e da abordagem da educação nutricional Marco de Referência de EAN (MDS) Atividade avaliativa durante a aula Aprendizagem Baseada em Grupo (Team Based Learning - TBL)	Leitura e atividade (Texto 2)

31/03	8:00 às 10:00h Guias alimentares Apresentação atividade <i>podcast</i>	Leitura e preparo da apresentação “Cadernos de Promoção da Saúde”
14/04	8:00 às 10:40h Apresentação conteúdo dos Cadernos de Promoção da Saúde (Ministério da Saúde) Discussão das propostas de atividades a serem realizadas na ESEBA-UFU Atividade avaliativa durante a aula	Visita à ESEBA
28/04	8:00 às 10:40h Elaboração de ações educativas Tipos de material educativo Atividade avaliativa durante a aula - avaliação de folder	
05/05	8:00 às 9:30h Aplicação da atividade educativa na ESEBA Atividade avaliativa durante a aula	Elaboração do relatório da atividade educativa Leitura e atividade (Texto 3)
12/05	8:00 às 10:40h Correntes da psicologia e sua interface na atuação do profissional nutricionista Métodos de avaliação do comportamento alimentar	Preenchimento de instrumento de avaliação do comportamento alimentar Leitura e atividade (Texto 4)
19/05	8:00 às 10:40h Aconselhamento dietético: conceito e discussão de caso Atividade avaliativa durante a aula	Leitura e atividade (Texto 5)
26/05	8:00 às 10:15h Oficinas culinárias: um método educativo Habilidades culinárias	Organização da lista de compra dos ingredientes para a oficina culinária 1
02/06	8:00 às 10:40h Oficina culinária 1 Lab. Técnica Dietética (UFU) Atividade avaliativa durante a aula	Elaboração do relatório da Oficina Culinária 1
09/06	8:00 às 10:00h Grupos operativos Apresentação e discussão <i>podcast</i>	Planejamento da Oficina Culinária 2, elaboração de folder
16/06	8:00 às 10:40h Oficina culinária 2 Lab. Técnica Dietética (UFU) Atividade avaliativa durante a aula	Elaboração de relatório da Oficina Culinária 2
23/06	Fechamento da disciplina	

6. METODOLOGIA

A metodologia adotada envolve diferentes técnicas e recursos de ensino:

- Aulas dialogadas
- Discussão de textos relacionados à aula
- Atividades práticas: oficina culinária, elaboração de material educativo

7. AVALIAÇÃO

A aprovação da disciplina está condicionada a presença de 75% nos encontros síncronos e a pontuação igual ou superior a 60 pontos. A presença na aula será registrada pela chamada oral a partir da lista de estudantes disponível no Portal Docente (final da aula). Será dado 10 minutos de tolerância em caso de atraso.

Todas as atividades avaliativas terão feedback de forma individual no Moodle

Atividades	Pontuação (pontos)	Forma de avaliação
Autobiografia alimentar	5	Individual
TBL Histórico EAN	5	
Leituras e estudos dirigidos pontuados 1,2,3,4,5 (6 pontos cada)	30	Individual
Apresentação “Cadernos de Promoção da Saúde”	5	Grupo
Avaliação <i>folder</i>	5	Dupla
Discussão de caso – aconselhamento dietético	5	Dupla
<i>Podcast</i> (Guia alimentar para população brasileira)	10	Dupla
Elaboração do <i>folder</i>	10	Grupo
Organização e aplicação da atividade educativa na escola (relatório)	10	Grupo
Oficina culinária 1 – 5,0 pontos Oficina culinária 2 – 10,0 pontos	15	Grupo

IMPORTANTE

Segundo as Normas de Graduação (Resolução CONGRAD nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022), caso o estudante com frequência mínima de 75% de presença não obtenha a pontuação necessária, será realizada atividade de recuperação. O estudante poderá fazer três atividades intituladas “leituras e estudos dirigidos” que não tenha realizado ou refazer atividades cujas notas obtidas foram inferiores a 50% do valor da atividade. O estudante poderá entregar a atividade após duas semanas do prazo da entrega.

Orientações trabalhos:

Todos os trabalhos a serem entregues devem conter uma capa com as seguintes

informações: nome da disciplina, do professor, título do trabalho e nomes completos dos integrantes do trabalho.

Formatação: referências nas normas da ABNT, impressão/redação frente e verso.

ENTREGAR TODOS OS TRABALHOS EM FORMATO "PDF". Os trabalhos que não atenderem essa formatação terão desconto de 1,0 ponto na nota. Os trabalhos com excesso de erros de digitação, sentença sem sentido e com formatação confusa terão desconto de 1,0 ponto.

Para todas as atividades serão oferecidas feedback individual ou em grupo.

Na presença de cópia literal de trechos de artigos, capítulos ou de quaisquer materiais, a atividade será anulada.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

DIEZ-GARCIA, R.W.; MANCUSO, A.M.C. **Série Nutrição e metabolismo:** mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2017.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa.** 36ª edição, 2007.

CONTRERAS, J.; GRACIA, M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: FIOCRUZ, 2011.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas.** - Brasília, DF: MDS;

Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Disponível em: <

http://www.mds.gov.br/webarquivos/arquivo/seguranca_alimentar/caisan/Publicacao/Educacao_Alimentar_Nutricional/1_marcoEAN.pdf>

Complementar

Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. - 2. ed. - Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em:

<http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira.pdf>.

Acesso em: 03/08/2016

CANESQUI, A.M.; DIEZ-GARCIA, R.W. **Antropologia e nutrição:** um diálogo possível. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2005. Disponível

em: <http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/cd10_01.pdf>. Acesso em: 14/04/2016

FLANDRIM, J.L.; MONTANARI, M. (org.). **História da alimentação.** 5.ed. São Paulo: Estação Liberdade, 2007.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Ana Elisa Madalena Rinaldi, Professor(a) do Magistério Superior**, em 18/01/2023, às 22:54, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4202325** e o código CRC **607713E5**.



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	NUTRIÇÃO CLÍNICA I				
Unidade Ofertante:	FACULDADE DE MEDICINA				
Código:	FAMED33502	Período/Série:	5º	Turma:	N
Carga Horária:			Natureza:		
Teórica:	45	Prática:	15	Total:	60
				Obrigatória:	Optativa ()
Professor(A):	Marina Rodrigues Barbosa e Flávia Moure Simões de Branco		Ano/Semestre:	2022-2	

2. EMENTA

Conceito de dietoterapia, finalidade, importância e princípios da prescrição dietoterápica. Função do nutricionista dietoterapeuta. Rotina nutricional do paciente hospitalizado – História Clínica Nutricional. Exame Físico. Avaliação do estado nutricional do paciente hospitalizado - Avaliação Global Subjetiva. Terapia Nutricional Oral: Dietas Geral, Especializadas e Suplementos Alimentares. Conceito de dietoterapia, finalidade, importância e princípios da prescrição dietoterápica. Função do nutricionista dietoterapeuta. Rotina nutricional do paciente hospitalizado – História Clínica Nutricional. Exame Físico. Avaliação do estado nutricional do paciente hospitalizado - Avaliação Global Subjetiva. Terapia Nutricional Oral: Dietas Geral, Especializadas e Suplementos Alimentares.

3. JUSTIFICATIVA

O aprimoramento de conceitos e a aprendizagem dos procedimentos de avaliação e intervenção nutricional no paciente são fundamentais para a atuação do nutricionista em ambulatórios e hospitais. A avaliação envolve atividades de triagem e avaliação do estado nutricional, diagnóstico nutricional e elaboração da prescrição dietética para a intervenção nutricional. O conhecimento das dietas orais hospitalares, no que tange às diretrizes dietoterápicas e a aplicação dietética de tais preceitos, com o exercício de elaboração de dietas modificadas e da composição e características físico-químicas de alimentos é um dos pilares da base técnica do trabalho do nutricionista clínico.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Apresentar e discutir as ações de avaliação, acompanhamento e rotina nutricional do paciente hospitalizado.

Objetivos Específicos:

- Conhecer os conceitos básicos de dietoterapia;
- Entender os mecanismos fisiopatológicos habituais do corpo humano e suas relações com o estado nutricional;
- Realizar ações de rotina nutricional do paciente hospitalizado – História Clínica Nutricional e Exame Físico;
- Avaliar o estado nutricional do paciente hospitalizado – Avaliação Global Subjetiva;
- Conhecer a Terapia Nutricional Oral: Dietas Geral, Especializadas e Suplementos Alimentares;
- Operacionalizar dietas hospitalares orais.

5. PROGRAMA

PROGRAMA E CRONOGRAMA – 2º SEMESTRE DE 2022 (27 de fevereiro de 2023 a 29 de junho de 2023, conforme Resolução CONGRAD nº 73/2022)

Semanas	Data	Conteúdo	Responsável
1	28/02 Terça-feira 13h10-15h40	Apresentação da disciplina e aula introdutória sobre Atuação em Nutrição Clínica (internação, ambulatório e terapia nutricional)	Profa Dra Marina
	16-16h50	Discussão e Atividade pró-estudo: Leitura de resoluções e criação de comparativo entre resoluções, Discussão sobre atuação em equipe multiprofissional	Profa Dra Marina
	Tempo de estudo	Atividade pró-estudo: Filme Nise: O Coração da	

	e preparação 2h	Loucura / Discussão artigos e filme sobre Humanização do cuidado em saúde	
2	07/03 Terça-feira 13h10-15h40	Efeito da doença no estado nutricional / Triagem Nutricional e classificação da assistência nutricional	Profa Dra Marina
	16-16h50	Simulações de Triagem Nutricional e discussão	Profa Dra Marina
3	14/03 Terça-feira 13h10-15h40	Bases para entrevista nutricional / Abordagem ao paciente / História Clínica Nutricional	Profa Dra Marina
	16-16h50	Atividade pró-estudo: Construção da História Clínica Nutricional e simulação	Profa Dra Marina
4	21/03 Terça-feira 13h10-15h30	Estudo da avaliação do estado nutricional: impactos da Desnutrição Intra-hospitalar	Profa Dra Flavia
	15h30-16h50	Prática HC-UFU: conhecimento do local de prática (metade da turma)	Profa Dra Flavia Profa Dra Marina
5	28/03 Terça-feira 13h10-16h50	Avaliação do estado nutricional do paciente hospitalizado – antropometria Prática em sala de aula	Profa Dra Flavia
6	04/04 Terça-feira 13h10-16h50	Avaliação do estado nutricional do paciente hospitalizado – Exame Físico e ASG	Profa Dra Flavia
7	11/04 Terça-feira 13h10-16h00	Avaliação do estado nutricional do paciente hospitalizado - bioquímica e dietética	Profa Dra Flavia
	16h00-16h50	Prática HC-UFU: conhecimento do local de prática (metade da turma)	Profa Dra Flavia Profa Dra Marina
8	18/04 Terça-feira 13h10-16h50	Dietas Oraís Hospitalares: modificações de consistência e Registro em prontuário (SOAP) e orientação de alta hospitalar	
9	25/04 Terça-feira 13h10-16h50	AVALIAÇÃO COGNITIVA INDIVIDUAL	Profa Dra Flavia Profa Dra Marina
10	02/05 Terça-feira 13h10-16h50	Prática HC-UFU: avaliação nutricional do paciente hospitalizado, aplicação da ASG e HCN	Profa Dra Flavia Profa Dra Marina Fernanda
11	09/05 Terça-feira 13h10-16h50	Apresentação dos seminários de dietas orais hospitalares: modificação nutricional	Profa Dra Flavia
	Tempo de estudo e preparação	Estudo sobre Dieta Modificada, escolha da preparação, envio da lista de compras e	

	2h	organização do planejamento de alta	
12	16/05 Terça-feira 13h10-16h50	Prática HC-UFU: avaliação nutricional do paciente hospitalizado, aplicação da ASG e HCN	Profa Dra Flavia Profa Dra Marina Fernanda
13	23/05 Terça-feira 13h10-16h50	Prática no LABDTA: preparo e discussão da aplicabilidade ao caso clínico e modificação de dieta necessária.	Profa Dra Flavia Profa Dra Marina
14	30/05 Terça-feira 13h10-16h00	Discussão e apresentação do Caso Clínico Final	Profa Dra Flavia Profa Dra Marina Fernanda
15	06/06 Terça-feira 13h10-16h50	Discussão e apresentação do Caso Clínico Final	Profa Dra Flavia Profa Dra Marina
16	13/06 Terça-feira 13h10-16h00	Atividades avaliativas de recuperação Entrega das notas da disciplina	

***Cronograma sujeito a alterações. Todas as atividades serão realizadas às terças-feiras das 13:10 às 16:50h.**

As referências, atividades avaliativas, links de websites ou vídeos e comunicados serão disponibilizados na Equipe da turma no Teams Microsoft TEAMS.

6. METODOLOGIA

Serão desenvolvidas atividades com exposição dialogada e discussão das temáticas previstas e desenvolvimento de atividades que oportunizem a aprendizagem, tais como: estudo dirigido, a partir de leitura de capítulos de livro e artigos científicos, elaboração de dietas e orientações nutricionais, confecção e apresentação de seminários e metodologia ativa, dentre mapas conceituais, situações-problema e portfólio. Recursos do Moodle serão utilizados para permitir discussão das temáticas ao longo do período assíncrono. As atividades práticas serão realizadas no HC-UFU seguindo e respeitando todas as recomendações dos protocolos de biossegurança da UFU, FAMED e HC-UFU. Os estudantes serão divididos em grupos de acordo com a capacidade de cada cenário de prática. Os locais previstos para as práticas são: Cirúrgica I e Clínica Médica. A nutricionista do Curso, Flaviane, fará o acompanhamento e o apoio das atividades práticas.

7. AVALIAÇÃO

7.1 Distribuição de pontos:

Atividades	Pontos	Forma de avaliação	Forma de entrega
Relatórios de atividades: Leitura de artigos e relatório sobre humanização	5,0	Individual	Apresentação presencial e postagem da parte escrita postado no Teams
Simulação Tema: Instrumentos de Triagem Nutricional e classificação da assistência nutricional	5,0	Duplas	Apresentação presencial e postagem da parte escrita postado no Teams
Seminários de Dietas Hospitalares Datas das apresentações: Temas dos seminários: 1. Dieta Hipocalórica/Hiperclórica; 2. Dieta Hipoproteica/Hiperprotéica; 3. Dieta Hipossódica 4. Dieta Laxante/Obstipante; 5. Dieta pobre em Fósforo/Potássio;	15,0	Grupal	Apresentação presencial e postagem da parte escrita postado no Teams

6. Hipogordurosa.			
Avaliação Prática: Avaliação do estado nutricional, parâmetros para antropometria, avaliação bioquímica, ASG, exame físico e ingestão alimentar	18,0	Trio	Presencial
Propostas de preparações das dietas modificadas de consistência e composição aplicado ao caso clínico e alinhado com orientação de alta hospitalar	15,0	trio	Prática no Laboratório de TD e entrega da proposta com composição nutricional e orientação de alta hospitalar
Caso clínico final	20,0	Trio	Apresentação presencial e postagem da parte escrita no Teams
Avaliação cognitiva	20,0	Individual	Presencial
Auto avaliação	2,0	Individual	O link do formulário no <i>google forms</i>
Total	100 pontos		

Os feedbacks das atividades avaliativas serão realizados coletiva ou individualmente dependendo da atividade a ser realizada.

7.2 Critérios de avaliação da atividade prática com paciente (18 pontos): Abaixo estão descritos os critérios avaliativos que serão utilizados para acompanhamento e avaliação do estudante nas atividades práticas. Inadequado = 0; parcialmente adequado = metade da pontuação; adequado = pontuação total no critério.

1-Demonstra capacidade intelectual/teórica relacionada à prática (faz interconexão do conhecimento teórico com a realidade vivenciada no cenário de prática).

- Adequado: cumpre o item em sua totalidade.

- Parcialmente adequado: demonstra capacidade intelectual/teórica, mas não relaciona com a prática.

- Inadequado: não demonstra capacidade intelectual/teórica e não relaciona com a prática.

2- a) Apresenta uma visão crítica e reflexiva das situações; b) busca e pesquisa informações necessárias para desempenhar as atividades com qualidade; c) analisa um problema e formula suas próprias hipóteses.

- Adequado: cumpre o item em sua totalidade.

- Parcialmente adequado: cumpre duas das alternativas.

- Inadequado: não cumpre nenhuma das alternativas.

3-Participa das discussões realizadas.

- Adequado: cumpre o item em sua totalidade.

- Parcialmente adequado: participou em uma discussão.

- Inadequado: não participou de nenhuma discussão.

4-Desenvolve a comunicação: a) estrutura, organiza e transmite as ideias de forma clara e correta; b) domina a linguagem de forma compreensiva; c) questiona as ideias; busca, compara e avalia os diferentes pontos de vistas e possibilidades; d) argumenta, faz inferências, constrói novas perspectivas a partir da reflexão do conhecimento.

- Adequado: cumpriu todas as alternativas.

- Parcialmente adequado: cumpriu dois itens.

- Inadequado: não cumpriu nenhum dos itens.

5- Aplica e analisa adequadamente os instrumentos de triagem nutricional

- Adequado: cumpriu o item em sua totalidade.

- Parcialmente adequado: cumpriu parcialmente.

- Inadequado: não aplica e analisa corretamente.

6- Realiza a História Clínica Nutricional

- Adequado: cumpriu o item em sua totalidade, utilizado o instrumento de maneira, reconhecendo as especificidades de cada enfermária.

- Parcialmente adequado: cumpriu parcialmente.

- Inadequado: realizou de maneira inadequada a HCN.

7- Realiza a coleta e a análise antropométrica

- Adequado: cumpriu o item em sua totalidade, utilizada os equipamentos e análises adequadas, reconhecendo as especificidades de cada paciente

- Parcialmente adequado: cumpriu parcialmente.

- Inadequado: Examinando tem dificuldades com as técnicas, equipamentos e análises dos parâmetros antropométricos.

7.3 Critérios de avaliação atividade prática LABTDTA (15 pontos):

2,0 pontos: (pré aula) Envio da receita para a lista de compras em quantidade (gr ou ml), medida caseira e embalagem comercialmente encontrada (pacote, frasco, a granel etc.).

5,0 pontos: Adequação da preparação em consistência e/ou composição para o paciente avaliado na atividade prática no HC-UFU;

5,0 pontos: Elaboração da ficha técnica da preparação definida pelo grupo;

3,0 pontos: Organização durante a aula prática no LABTDTA e adequação das porções para análise sensorial após a finalização do preparo.

7.4 Critérios de avaliação do estudo de caso clínico final (20 pontos):

2,0 pontos: Referencial teórico sobre fatores de risco nutricional associados ao estudo de caso clínico (implicações da doença na alimentação e no estado nutricional), contendo no mínimo 2 referências bibliográficas atualizadas (publicadas em revistas científicas e/ou em consensos e diretrizes de sociedades brasileiras ou internacionais nos últimos 5 anos).

2,0 ponto: Avaliação Global Subjetiva – conclusão da avaliação e justificativa;

5,0 pontos: Avaliação do estado nutricional - com cálculos e interpretações dos indicadores antropométricos, bioquímicos, de consumo alimentar e exame físico;

2,0 pontos: diagnóstico nutricional - desenvolvimento do raciocínio clínico;

2,0 pontos: prescrição dietética - desenvolvimento do raciocínio clínico;

2,0 pontos: Simulação do acompanhamento nutricional intra-hospitalar: explicação das orientações nutricionais e registro no modelo SOAP, como se fosse o prontuário do paciente.;

2,0 pontos: Orientações de alta hospitalar

3,0 pontos: Apresentação.

Caso seja julgado improcedente, ou configurado plágio, o aluno receberá pontuação 0,00 (zero) para tal atividade.

7.5 Critérios de avaliação do Seminário sobre Dietas Hospitalares (14 pontos):

4,0 pontos: Cumprimento dos objetivos propostos;

4,0 pontos: Clareza e organização das informações nos slides da apresentação oral, bem como postura, clareza e entendimento das informações da fala.

3,0 pontos: Participação na discussão e capacidade de reflexão sobre o tema

3,0 pontos: Perguntas pertinentes como banca para discussão do tema.

Caso seja julgado improcedente, ou configurado plágio, o aluno receberá pontuação 0,00 (zero) para tal atividade.

O recebimento será presencial e/ou pelo envio das pela plataforma Microsoft Teams ou Moodle. A data-limite para entrega das atividades será descrita na plataforma ou presencialmente. Não serão avaliados trabalhos postados após o prazo final da entrega. Em caso de plágio com outros trabalhos, a atividade não será avaliada e todos os envolvidos receberão nota zero. Os estudantes que faltarem com justificativa cabível nos dias de realização de atividades em sala de aula, poderão entregá-las no máximo na aula seguinte (início da aula). Nesses casos, a pontuação atribuída será de 100%, juntamente com cópia de atestado (médico, trabalho, óbito, alistamento, etc).

Caso haja necessidade de atividade de recuperação a mesma seguirá o que consta a seguir.

7.6 CRITÉRIOS DA ATIVIDADE AVALIATIVA DE RECUPERAÇÃO:

De acordo com as Normas Gerais de Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022) e com a RESOLUÇÃO COLCONUT Nº 1, DE 13 DE JANEIRO DE 2023 sobre Avaliação de Recuperação da Aprendizagem do Estudante do Curso de Graduação em Nutrição, a disciplina prevê 02 atividades avaliativas de recuperação de aprendizagem para o estudante (01 teórica e 01 prática) que não obtiver o rendimento mínimo para aprovação (60 pontos) e com frequência mínima de 75% no componente curricular.

A avaliação teórica será uma avaliação cognitiva individual e a avaliação prática será realizada com acompanhamento de paciente nas enfermarias do HC, conforme atividade realizada ao longo da disciplina. Os critérios utilizados serão os mesmos descritos no item 7.2 deste documento.

A atividade avaliativa de recuperação valerá 100 pontos, e o critério/cálculo da nota final seguirá a seguinte fórmula:

AVALIAÇÃO COGNITIVA (20 PONTOS) + ATIVIDADES AVALIATIVAS (60) + AVALIAÇÃO PRÁTICA (20 pontos) + ATIVIDADE AVALIATIVA DE RECUPERAÇÃO teórica (50 pontos) + (ATIVIDADE AVALIATIVA DE RECUPERAÇÃO prática (50 pontos) = valor X; Fórmula = valor X /

2 = nota final da disciplina.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

CUPPARI, L. **Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto**. 2ª. ed. São Paulo: Manole, 2005.

DUARTE, A.C.G. **Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais**. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4ª. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO; FIDELIX, M.S.P. (org.). Manual orientativo: **Sistematização do cuidado em nutrição**. São Paulo: Associação Brasileira de Nutrição, 2014. Consultado em: <https://www.asbran.org.br/storage/arquivos/PRONUTRI-SICNUT-VD.pdf>. Acessado em 17 de dezembro de 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica**. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/estrategias_cuidado_pessoa_doenca_cronica_cab35.pdf. Acessado em 02 de outubro de 2019.

SHEAN, P., GONZALEZ, M. C., PRADO, C. M., MCKEEVER, L., HALL, A. M. AND BRAUNSCHEWIG, C. A. (2019), American Society for Parenteral and Enteral Nutrition Clinical Guidelines: The Validity of Body Composition Assessment in Clinical Populations. Journal of Parenteral and Enteral Nutrition. doi:[10.1002/jpen.1669](https://doi.org/10.1002/jpen.1669). Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31216070/>. Acesso em: 23 abr 2021.

Complementar

CALIXTO-LIMA, L.; REIS, N.T. **Interpretação de exames laboratoriais aplicados à nutrição clínica**. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.

COSTA, M.J.C. **Interpretação de exames bioquímicos para o nutricionista**. São Paulo: Atheneu, 2007.

DEMARIO, Renata Léia; SOUSA, Anete Araújo de; SALLES, Raquel Kuerten de. **Comida de hospital: percepções de pacientes em um hospital público com proposta de atendimento humanizado**. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 15, supl. 1, p. 1275-1282, June 2010. Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232010000700036&lng=en&nrm=iso>. access on 16 Mar. 2020. <https://doi.org/10.1590/S1413-81232010000700036>.

DEMETRIO, Franklin et al. **A nutrição clínica ampliada e a humanização da relação nutricionista-paciente: contribuições para reflexão**. Rev. Nutr., Campinas, v. 24, n. 5, p. 743-763, Oct. 2011. Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732011000500008&lng=en&nrm=iso>. access on 16 Mar. 2020. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732011000500008>.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Marina Rodrigues Barbosa, Coordenador(a)**, em 28/01/2023, às 10:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4207957** e o código CRC **EB2B92A9**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Faculdade de Educação

Av. João Naves de Ávila, 2121 - Bairro Santa Mônica, Uberlândia-MG, CEP 38400-902

Telefone: +55 (34) 3239-4411 - www.faced.ufu.br - faced@ufu.br



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS					
Unidade Ofertante:	FACULDADE DE EDUCAÇÃO - FACED					
Código:	LIBRAS01	Período/Série:	DIVERSOS	Turma:		
Carga Horária:			Natureza:			
Teórica:	30H	Prática:	30H	Total:	60H	Obrigatória (X) Optativa ()
Professor(A):	KLEYVER TAVARES DUARTE			Ano/Semestre:	2022/2	
Observações:						

2. EMENTA

Conceito de Libras, Fundamentos históricos da educação de surdos. Legislação específica. Aspectos Linguísticos da Libras

3. JUSTIFICATIVA

O curso de graduação de licenciatura pretende formar profissionais competentes, críticos, comprometidos com a cidadania e aptos a atuar com a inclusão educacional dos Surdos. Assim, em consonância com as exigências do mundo do trabalho, a disciplina tem por meta a formação dos mesmos com o domínio e conhecimento da Libras para atuar de forma ética sobre a realidade educacional de alunos surdos em diversos segmentos culturais.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Compreender os principais aspectos da Língua Brasileira de Sinais – Libras, língua oficial da comunidade surda brasileira, contribuindo para a inclusão educacionais dos alunos surdos.

Objetivos Específicos:

- Utilizar a Língua Brasileira de Sinais (Libras) em contextos escolares e não escolares. Reconhecer a importância, utilização e organização gramatical da Libras nos processos educacionais dos surdos;
- Compreender os fundamentos da educação de surdos;
- Estabelecer a comparação entre Libras e Língua Portuguesa, buscando semelhanças e diferenças;
- Utilizar metodologias de ensino destinadas à educação de alunos surdos, tendo a Libras como elemento de comunicação, ensino e aprendizagem.

5. PROGRAMA

As Atividades serão ministradas da seguinte forma:

	Percentual da	Carga Horária
--	---------------	---------------

Tipo de atividades	carga horária total	total 60 horas
Aulas Práticas	50%	30 horas
Aulas Teóricas	50%	30 horas
Total	100%	60 horas

Conteúdos:

1. Aspectos Linguísticos da Libras

- A Língua Brasileira de Sinais e a constituição dos sujeitos surdos.
- História das línguas de sinais.
- As línguas de sinais como instrumentos de comunicação, ensino e avaliação da aprendizagem em contexto educacional dos sujeitos surdos;
- A língua de sinais na constituição da identidade e cultura surdas.

2. Aspectos Legal

- Legislação da Política Pública voltado aos Surdos;
- Lei nº 10.436, de 24/04/2002 e o Decreto nº 5.626, de 22/12/2005.

3. Introdução a gramática da Libras:

- Características da língua, seu uso e variações linguísticas.
- Estrutura Linguística e gramatical da Libras: Parâmetros da Libras (configurações de mão, movimento, locação, orientação da mão, expressões não-manuais); Classificadores.
- Noções básicas da Libras: Alfabeto Manual (Dátilologia e Soletração); números; noções de tempo (turno, horas e minutos); cumprimento e saudação; gêneros; pronomes; verbos; sinais contextualizadas de famílias, alimentos, assunto escolar.

4. Prática introdutória em Libras:

- Diálogo e conversação com frases simples ;
- Gravação de vídeo em Libras;
- Prática de conversação e contextualização de uso em Libras.

6. METODOLOGIA

As aulas serão aplicadas de forma expositiva dialógica e organizadas de modo que primeiro serão trabalhados os conhecimentos da prática e depois a parte teórica da disciplina. As técnicas utilizadas envolverão como trabalho didático e também avaliativo: seminários, debates, estudos dirigidos, exposições dialogadas e dramatização.

Os temas serão abordados com: aulas expositivas, atividades de reprodução dos sinais; elaboração de frases, pequenos textos utilizando os sinais aprendidos, criação de materiais pedagógicos para o ensino dos sinais aprendidos, dentre outras, bem como, as atividades de avaliação do conteúdo estudado. Assim, os estudantes precisaram acompanhar o conteúdo proposto diretamente com o professor.

Outros 50% serão realizadas por meio de atividades com a duração de 2 horas de atividades

no mesmo dia de aulas, serão destinadas a fixação dos conteúdos/sinais ensinados, com atividades presenciais, de acordo com a especificidade de cada conteúdo do programa dentre eles: estudos dirigidos, aulas expositivas, exposições dialogadas, desenvolvimento de estudo de campo e dinâmicas de grupo, filmes, etc.. Assim, os estudantes poderão se aprofundar mais sobre os conhecimentos teóricos por meio de estudos dirigidos e atividades proposto pelo professor.

Os recursos didáticos utilizados serão: quadro e giz, lousa branca, recursos audiovisuais (data-show, vídeo, som, filmadora e internet (Email, pesquisar Google, WWW.signwriting.com e etc).

7. AVALIAÇÃO

Avaliação Objetivos

Gerar uma prática reflexiva do ato avaliativo visando promover experiências significativas capazes de produzir um novo olhar sobre as situações que envolvam avaliação dos alunos do curso considerando que se encontram em fase de formação para o exercício da profissão docente; Proporcionar experiências avaliativas processuais e contínuas de caráter formativo diagnóstico e global visando promover um redimensionamento do fazer diário do estudante do curso de licenciatura.

Sistemática e instrumentos de avaliação dos estudantes a serem utilizados:

- Apresentações e atividades avaliativas em Libras em aulas presenciais;
- Atividades de estudos dirigidos com questões discursivas;
- Apresentações e atividades avaliativas em Libras em aulas presenciais;
- Apresentação de Trabalho Final (Prática)

Atividades de avaliação e distribuição dos pontos correspondentes:

ETAPA	
Atividades	Pontuação
Atividades em Libras em aulas trabalhos e diálogos presenciais e tarefa externa divididos.	35 PONTOS
1ª AVALIAÇÃO DITADO EM LIBRAS	15 PONTOS
2ª AVALIAÇÃO ESCRITA DE SINAIS	20 PONTOS
Apresentação de Trabalho final em Libras	30 PONTOS

Total	100 pontos
-------	------------

Critérios de avaliação

- Para atividades realizadas: desempenho, envolvimento e capacidade de coerência nas discussões do conteúdo teórico e prática trabalhado.
- Para estudo dirigido: coesão, coerência, fidedignidade com o conteúdo, capacidade de síntese, capacidade de compreensão textual, estrutura textual.
- Para atividades práticas realizadas nas aulas presenciais: capacidade de expressão e compreensão dos conteúdos em Libras, e criatividade na elaboração e organização do trabalho.
- Avaliação: capacidade na compreensão e no domínio de leitura e expressão em Libras.
- Para a Apresentação de Trabalho Final: postura, apresentação, coesão e coerência entre os slides, articulação do conteúdo pelo grupo, envolvimento do grupo entre si e com o material da apresentação, domínio da Libras.
- Entrega e apresentação dos trabalhos dentro do prazo combinado.
- Todos os trabalhos serão desenvolvidos de forma individual ou em grupos.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

- BRITO, L. F. Estrutura Linguística da LIBRAS. **Instituto Nacional de Educação de Surdos**. 2006. Disponível em: <http://www.ines.gov.br/ines_livros/35/35_PRINCIPAL.HTM>. Acesso em: 1 out. 2013.
- C. (Eds.). Língua de sinais e educação do surdo. São Paulo: Sociedade Brasileira de Neuropsicologia, 1993.
- CAPÍTULO 1: <https://www.youtube.com/watch?v=LmvBFaxTUxE>
- CAPÍTULO 2: <https://www.youtube.com/watch?v=Ed1WNOSQbu0&t=15s>
- CAPÍTULO 3: <https://www.youtube.com/watch?v=ID2kYDzr-cE>
- CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D. Dicionário Enciclopédico Ilustrado Trilíngüe da Língua de Sinais Brasileira, Volume I: Sinais de A a L. 3 ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2008.
- CAPOVILLA, F. C.; RAPHAEL, W. D.; MAURICIO, A. C. L. NOVO DEIT-LIBRAS: Dicionário
- EMMOREY, K; BELLUGI, U. & KLIMA, E. Organização neural da língua de sinais. In: Moura, M. C.;
- Enciclopédico Ilustrado Trilíngüe da Língua de Sinais Brasileira (Libras) baseado em Linguística e Neurociências Cognitivas, 2v. 2ed. São Paulo: EDUSP, 2010.
- FELIPE, T. A. **LIBRAS em contexto**. Programa Nacional de Apoio à Educação dos Surdos. Brasília: MEC/SEESP, 2007.
- GESSER, A. LIBRAS? Que língua é essa?: crenças e preconceitos em torno da língua de sinais e da realidade surda. São Paulo: Parábola, 2009.
<https://www.scielo.br/pdf/rbla/v14n4/v14n4a18.pdf>
- MOURÃO, M. P. (Org). Língua Brasileira de Sinais. Centro de Educação a Distância, Centro de Ensino, Pesquisa, Extensão e Atendimento em Educação Especial. Uberlândia, MG, 2018 2 ed. Material elaborado para os cursos a distância da Universidade Federal de Uberlândia/Universidade Aberta do Brasil. 118p.
- QUADROS, R. M. de (org). Estudos surdos I – Petrópolis, RJ : Arara Azul, 2006. Disponível em: <https://www.editora-arara-azul.com.br/ParteA.pdf>
- SANTANA, A. P. Surdez e Linguagem: aspectos e implicações neurolinguísticas. São Paulo: Plexos, 2007.

Complementar

BRASIL. Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002. Dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras e dá outras providências. Disponível em:

<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2002/l10436.htm>. Acesso em jul.2020.

Disponível em:<https://repositorio.ufsc.br/bitstream/handle/123456789/88409/236323.pdf?>

[sequence=1](#) em: <http://29reuniao.anped.org.br/trabalhos/trabalho/GT15-2512--Int.pdf>

_____. Decreto nº 5.626, de 22 de dezembro de 2005. Regulamenta a Lei nº 10.436, de 24 de abril de 2002, que dispõe sobre a Língua Brasileira de Sinais – Libras, e o art. 18 da Lei nº 10.098, de 19 de dezembro de 2000. Disponível em:

<http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2005/decreto/d5626.htm>. Acesso em jul. 2020.

KARNOPP, L. B. Língua de sinais e língua portuguesa: em busca de um diálogo. In: LODI, A. C. B.; HARRISON, K. M. P.; CAMPOS, S. R. L. TESKE, O. (Org.) Letramento e Minorias. Porto Alegre: Mediação, 2002.

KARNOPP, Lodenir Becker. Aquisição do parâmetro configuração de mão na língua brasileira de sinais (LIBRAS): estudo sobre quatro crianças surdas, filhas de pais surdos. Dissertação de Mestrado.

Porto Alegre: PUCRS,

1994. <https://www.lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/143213/000946898.pdf?sequence=1>

KARNOPP, Lodenir Becker. Língua de Sinais na educação de surdos. In: THOMA, Adriana Silva & LOPES, Maura Corcini (Orgs.) A invenção da surdez: Cultura, alteridade, identidade e diferença no campo da educação. Santa Cruz do Sul: EDUNISC, 2004. 103 – 113. Disponível

QUADROS, R. M. de. Educação de surdos: a aquisição da linguagem. Porto Alegre: Artmed, 1997.

REIS, Flaviane. Professor Surdo: A política e a poética da transgressão pedagógica. Dissertação (Mestrado em Educação e Processos Inclusivos). Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2006.

SITES:

CEFET/SC - NEPES

<http://hendrix.sj.cefetsc.edu.br/%7Enepes/>

FENEIS

<http://www.feneis.org.br/page/index.asp>

GES

www.ges.ced.ufsc.br

DICIONÁRIO DE LIBRAS

www.dicionariolibras.com.br

www.signwriting.com

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/_____

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Kleyver Tavares Duarte**, Professor(a) do Magistério Superior, em 20/01/2023, às 17:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).





A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4208064** e o código CRC **F3E897EF**.

Referência: Processo nº 23117.002502/2023-68

SEI nº 4208064



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Faculdade de Medicina

Avenida Para, 1720 - Bairro Umuarama, Uberlândia-MG, CEP 38400-902

Telefone: 34 3225-8604 - Bloco 2U - Sala 23



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Método I						
Unidade Ofertante:	FAMED						
Código:	FAMED33302	Período/Série:	3º	Turma:	U		
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	30	Prática:	00	Total:	30	Obrigatória()	Optativa()
Professor(A):	Letícia Martins Okada				Ano/Semestre:	2022.2	
Observações:	Componente curricular ofertado a duas turmas, dos cursos de Nutrição e Fisioterapia (Metodologia Científica I - FAMED33304). Período letivo: 27/02/2023 a 29/06/2023 Horário das aulas: Terças-feiras: 09h50 às 11h30						

2. EMENTA

Introdução ao Conhecimento Científico. Ética em Pesquisa. Tipos de Trabalho Científico. Pesquisa em Bases de Dados. Referências Bibliográficas e Citação. Currículo Lattes.

3. JUSTIFICATIVA

A justificativa da oferta do componente curricular Método I para o curso de graduação em Nutrição se fundamenta na necessidade desses discentes em aprender sobre o pensamento científico e as metodologias envolvidas na pesquisa científica, uma vez que nutricionistas são profissionais importantes na manutenção do conhecimento voltado para a prática profissional de sua área e isso se tornará possível através de pesquisas científicas.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Discutir os princípios gerais do pensamento científico;
Descrever o método científico e suas relações com os conhecimentos popular, religioso e filosófico;
Conhecer os principais tipos de trabalhos científicos, bem como suas estruturas;
Compreender os princípios da ética em pesquisa;
Compreender os procedimentos para pesquisa em bases de dados;
Compreender as normas de citação e de elaboração de referências bibliográficas;
Elaborar Introdução, Justificativa e Objetivos de trabalhos científicos;
Elaborar o Currículo Lattes.

5. PROGRAMA

Semana (Data)	Atividades presenciais
1ª semana (28/02/2023)	09:50 - 11:30 Apresentação da disciplina/conteúdo programático. Apresentação dos critérios de avaliação.
2ª semana	09:50 - 11:30

2ª semana (07/03/2023)	Aula 1 - Formas de conhecimento: do senso comum ao conhecimento científico.
3ª semana (14/03/2023)	09:50 - 11:30 Aula 2 - Lógica e raciocínio na inferência científica.
4ª semana (21/03/2023)	09:50 - 11:30 Aula 3 - Ciência e pesquisa: definições e conceitos.
5ª semana (28/03/2023)	09:50 - 11:30 Cine Metodológico - Filme "O óleo de Lorenzo" (entrega da análise crítica até dia 11/04/2023)
6ª semana (04/04/2023)	09:50 - 11:30 Aula 4 - Tipos e estruturação de trabalhos científicos (elaboração das perguntas para o debate)
7ª semana (11/04/2023)	09:50 - 11:30 Debate Científico - Ética em pesquisa envolvendo seres humanos e animais.
8ª semana (18/04/2023)	09:50 - 11:30 Aula 5 - Artigo científico: leitura crítica e fichamento (entrega das atividades até a próxima aula)
9ª semana (25/04/2023)	09:50 - 11:30 Aula 6 - Pesquisa: delimitação do tema, procedimentos de busca em bases de dados, elaboração de introdução e revisão de literatura.
10ª semana (02/05/2023)	09:50 - 11:30 Continuação do projeto (em sala de aula) - delimitação do tema, procedimentos de busca em bases de dados, elaboração de introdução e revisão de literatura.
11ª semana (09/05/2023)	09:50 - 11:30 Aula 7 - Pesquisa: elaboração de objetivos (geral e específicos) e justificativa.
12ª semana (16/05/2023)	09:50 - 11:30 Aula 8 - Pesquisa: citações e referências bibliográficas (entrega da atividade até a próxima aula)
13ª semana (23/05/2023)	09:50 - 11:30 Continuação do projeto (em sala de aula) - elaboração de objetivos (geral e específicos), justificativa, citações e referências bibliográficas.
14ª semana 30/05/2023	09:50 - 11:30 Apresentação dos Projetos de Pesquisa - 5 grupos
15ª semana (06/06/2023)	09:50 - 11:30 Apresentação dos Projetos de Pesquisa - 5 grupos
16ª semana (13/06/2023)	09:50 - 11:30 Aula 11 - Pesquisa: procedimentos de busca em bases de dados (SIAB/SISAB) (entrega da atividade ao final da aula)
17ª semana (20/06/2023)	09:50 - 11:30 Aula 12 - Elaboração Currículo Lattes (entrega da atividade ao final da aula)
18ª semana (27/06/2023)	09:50 - 11:30 Feedback sobre o componente curricular e encerramento do semestre. Atividade de recuperação de aprendizagem.

6. METODOLOGIA

Carga horária: 2,4h/aula por semana presenciais (terça-feira, das 09:50 às 11:30). Todas as referências bibliográficas e o material de apoio serão disponibilizados na plataforma *Microsoft Teams* (link de acesso a equipe será disponibilizado aos estudantes no primeiro dia de aula).

Salienta-se que todo o material produzido e divulgado pelo docente, como vídeos, textos, arquivos de voz etc., está protegido pela Lei de Direitos Autorais (Lei nº 9.610, de 19 de

fevereiro de 1998), pela qual fica vetado o uso indevido e a reprodução não autorizada de material autoral por terceiros. Ademais, cabe, aos responsáveis pela reprodução ou uso indevido do material de autoria dos docentes, as sanções administrativas e às dispostas na Lei de Direitos Autorais. A assiduidade dos estudantes será apurada a partir da lista de presença nas aulas presenciais, assim como o envio das atividades solicitadas nas devidas datas limite para envio.

Obs.: os estudantes possuem o direito de faltar em 25% da carga horária da disciplina, segundo as Normas Gerais da Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022).

ATENDIMENTO AO ESTUDANTE:

PROFESSOR	DIA DA SEMANA	HORA	E-MAIL*
Profa. Letícia Martins Okada	Terças-feiras	09:00-09:50	leticia.okada@ufu.br

***com agendamento prévio de, no mínimo, 24 horas.**

7. AVALIAÇÃO

a) Cada avaliação, apresentada no quadro abaixo, tem como objetivo geral ser um instrumento formativo, ou seja, proporcionar tanto ao docente quanto ao discente a coleta de dados/informações/conhecimentos que os ajudem a reorientar o seu trabalho no processo de ensino-aprendizagem, no sentido de apontar falhas, aprendizagens ainda não conseguidas e aspectos a melhorar (CORTESÃO, 2002). Por isso, o foco deve ser o processo de ensino-aprendizagem e não somente a análise numérica da avaliação.

Atividades: assiduidade, participação e interação	5,0 pontos
Entrega de exercícios/atividades de fixação do conteúdo	25,0 pontos
Trabalho - Referências bibliográficas	10,0 pontos
Projeto de pesquisa (atividade em grupo) Trabalho escrito: 25,0 pontos (entrega até 09/06) Apresentação: 15,0 pontos	40,0 pontos
Análise crítica - Filme "O óleo de Lorenzo" (atividade em grupo)	20,0 pontos
TOTAL	100,0 pontos

b) A entrega das atividades previstas ocorrerá por meio da plataforma *Microsoft Teams*.

Obs.: A entrega de atividades com atraso (até 2 dias) serão avaliadas com no máximo 75% do valor total atribuído. Após esse prazo, cada situação será avaliada e pactuada entre professor e estudante.

Critérios da atividade de recuperação de aprendizagem: Ao estudante que não atingir 60 pontos e tiver frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento), será facultada uma avaliação de recuperação de aprendizagem que valerá 100 pontos, contemplando todo o conteúdo do semestre, e substituirá a nota anterior obtida. Entretanto, o valor máximo para registro com essa avaliação será de 60 pontos.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: Informação e Documentação - Referências - Elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2000.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10520: Informação e Documentação - Citações em Documentos - Apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.
- HADDAD, N. Metodologia de Estudos em Ciências da Saúde. Como Planejar, Analisar e Apresentar um Trabalho. São Paulo: Roca, 2003.
- HOSSNE, W.S.; VIEIRA, S. Metodologia Científica Para a Área de Saúde. Rio de Janeiro: Campus, 2003.
- SPECTOR, N. Manual para a redação de teses, projetos de pesquisa e artigos científicos. 2ª. Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan S. A., 2001.

Complementar

1. JORGE, M.T. & RIBEIRO, L.A. Fundamentos para o conhecimento científico - Áreas de Saúde. São Paulo: CLRBalheiro, 1999.
2. LAKATOS, E. M. ; MARCONI, M. A. Metodologia Científica. São Paulo: Atlas, 1989.
3. LAKATOS, E. M. ; MARCONI, M. A. Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Atlas, 1989.
4. MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Técnicas de Pesquisa: planejamento e execução de pesquisas, amostragem e técnicas de pesquisa, elaboração, análise e interpretação de dados. 2ª ed. São Paulo: Atlas, 1990.
5. SEVERINO, A. J. Metodologia do Trabalho Científico - edição revista e ampliada. 22ª. ed. São Paulo: Cortez, 2002.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Letícia Martins Okada**, **Professor(a) Substituto(a) do Magistério Superior**, em 26/01/2023, às 11:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4218915** e o código CRC **1DEF1818**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Faculdade de Medicina
Avenida Para, 1720 - Bairro Umuarama, Uberlândia-MG, CEP 38400-902
Telefone: 34 3225-8604 - Bloco 2U - Sala 23



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Semiologia e Avaliação Nutricional II				
Unidade Ofertante:	FAMED				
Código:	33501	Período/Série:	5º	Turma:	N1, N2
Carga Horária:			Natureza:		
Teórica:	30	Prática:	15	Total:	45
				Obrigatória (X):	Optativa ()
Professor(A):	Flávia Moure Simões de Branco e Larissa Silva Limirio			Ano/Semestre:	2022/2
Observações:	As aulas presenciais: Segunda-feira - 08:50 às 11:30 hrs				

2. EMENTA

História e anamnese alimentar. Exame clínico-físico-nutricional. Avaliação nutricional do recém-nascido. Avaliação nutricional criança. Avaliação nutricional de adolescentes. Avaliação nutricional de gestantes. Avaliação nutricional de adultos e idosos. Softwares de avaliação da composição corporal e cálculo de dietas.

3. JUSTIFICATIVA

Entende-se que o desenvolvimento pleno do aluno em atividades teóricas e práticas de Semiologia e Avaliação Nutricional será de grande valia para o desenvolvimento do raciocínio clínico do mesmo. Tal conteúdo é considerado essencial no estabelecimento do diagnóstico nutricional e, finalmente, prescrição dietética adequada dos indivíduos. Com tal abordagem será possível instrumentalizar os alunos do Curso de Nutrição, apresentando os temas inerentes ao módulo de forma integrada e crescente em complexidade.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Realizar a avaliação nutricional em grupos específicos (crianças, adolescentes, gestantes, adultos e idosos)

Objetivos Específicos:

- Realizar a anamnese e história alimentar e nutricional em todos os grupos específicos.
- Aplicar a anamnese nutricional em diferentes faixas etárias/ grupos especiais.
- Estabelecer os parâmetros teórico-práticos do exame clínico-físico-nutricional.
- Identificar os métodos/ protocolos de avaliação nutricional adequados de acordo com a faixa etária/ grupos especiais: recém-nascido, criança, adolescentes, gestantes, adultos e idosos.
- Realizar exame clínico-físico nutricional em diferentes faixas etárias/ grupos especiais.
- Utilizar softwares de avaliação corporal e cálculo de dietas.

5. PROGRAMA

- Abordagem teórico-prática da história e anamnese alimentar.
- Abordagem teórico-prática do exame clínico-físico-nutricional.

- Avaliação nutricional para grupos especiais: gestantes, recém-nascidos, crianças, adolescentes, adultos e idosos.
- Estudos de casos envolvendo avaliação nutricional em várias faixas etárias.
- Utilização de softwares de avaliação corporal e cálculo de dietas.

Descreve-se a seguir o cronograma do módulo:

Data	Conteúdo Programático	Professora
27/02	Apresentação, objetivos, ementa e bibliografia. Explicação sobre seminários, avaliações e aulas práticas. Explicação sobre estudo de caso prático. Dividir grupos.	Larissa
06/03	História clínica nutricional. Anamnese nutricional. Exame físico.	Larissa
13/03	Discussão sobre modelos de anamnese nutricional. Aplicação de um modelo pronto com o colega.	Larissa
20/03	Avaliação nutricional para grupos especiais: gestantes	Larissa
27/03	Discussão sobre artigo <i>Intergrowth</i> . <u>Prática:</u> (na própria sala de aula). Estudo de caso. Avaliação nutricional para grupos especiais: gestantes. Trazer: computador, calculadora	Larissa
03/04	Prova I <u>Conteúdo:</u> anamnese nutricional e avaliação nutricional na gestação.	Larissa
10/04	Avaliação nutricional para grupos especiais: recém-nascido, criança e adolescente	Flávia
	Pró-estudo: Leitura do artigo "Comparação das curvas NCHS, CDC e OMS em crianças com risco cardiovascular".	
17/04	Discussão do artigo: "Comparação das curvas NCHS, CDC e OMS em crianças com risco cardiovascular". <u>Prática:</u> (na própria sala de aula): Estudo de caso; avaliação nutricional de crianças e adolescentes.	Flávia
24/04	Prova II <u>Conteúdo:</u> Avaliação nutricional de crianças e adolescentes.	Flávia
01/05	FERIADO	
08/05	<u>Prática:</u> Estudo de caso para adultos. Avaliação nutricional em adultos.	Flávia
15/05	Discussão e apresentação atendimento adultos	Flávia
22/05	<u>Teórica:</u> Avaliação nutricional para grupos especiais: idosos. <u>Prática:</u> (na própria sala de aula) avaliação do idoso. Caso avaliação nutricional do idoso	Flávia
29/05	Discussão e apresentação atendimento idosos	Flávia
05/06	Prova III <u>Conteúdo:</u> Avaliação nutricional de adultos e idosos.	Flávia
12/06	Avaliação de recuperação Fechamento da disciplina e entrega de notas	Flávia e Larissa

6. METODOLOGIA

Atividades síncronas: 4 horas-aula/semana (segunda-feira 08:50 - 11:30h) de acordo com as datas no quadro acima.

Os materiais para atividades serão disponibilizados no Teams (arquivos PDF, links, vídeos, atividades), no canal específico da disciplina. A bibliografia será composta por capítulos de livros e artigos disponíveis na Web.

Atividades estão discriminadas no quadro acima, assim como as datas correspondentes.

Atendimento e comunicação com os discentes

O atendimento aos alunos ocorrerá pelo Microsoft Teams e nos encontros síncronos. Também utilizaremos mural de dúvidas na plataforma, no qual os alunos poderão postar suas dúvidas para que possamos construir uma resposta coletiva. As dúvidas também poderão ser esclarecidas de forma privada.

A data-limite para entrega das atividades será sempre 24 horas antes do próximo encontro. Não serão avaliados trabalhos postados após o prazo final da entrega. Em caso de plágio, a atividade não será avaliada e o aluno receberá nota zero.

Nos encontros e nas atividades voltadas à discussão dos casos clínicos será fundamental que o aluno participe das discussões. A assiduidade será avaliada com as entregas das atividades dentro dos prazos estipulados no quadro em referência e por meio de chamadas.

7. AVALIAÇÃO

Desenvolvimento de formulário para anamnese. **Total: 10 pontos.**

Prova (15 pontos cada): **Total: 45 pontos total.**

Estudos de caso (gestantes e criança; 10 pontos cada). **Total: 20 pontos total.**

Atividade prática adulto participação: 10 pontos; apresentação: 5 pontos. **Total: 15 pontos.**

Atividade prática idoso: apresentação 10 pontos. **Total: 10 pontos.**

7.1 AVALIAÇÃO DE RECUPERAÇÃO

De acordo com as Normas Gerais de Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022), a disciplina prevê 01 atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem para o estudante que não obtiver o rendimento mínimo para aprovação (60 pontos) e com frequência mínima de 75% no componente curricular.

A atividade avaliativa de recuperação valerá 100 pontos, e o critério/cálculo da nota final seguirá a seguinte fórmula: $NOTA\ OBTIDA\ NAS\ ATIVIDADES\ AVALIATIVAS\ QUE\ CONSTAM\ NO\ ITEM\ 7\ DESTE\ PLANO + NOTA\ OBTIDA\ NA\ ATIVIDADE\ AVALIATIVA\ DE\ RECUPERAÇÃO / 2$.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

BRASIL. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN. Disponível em http://bvsmis.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nacional_alimentacao_nutricao_2ed.pdf. Acesso em setembro, 2020.

BRASIL. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde. Disponível em http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/orientacoes_coleta_analise_dados_antropometricos.pdf. Acesso em setembro, 2020.

CHEMIN, S.M.; MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2ª edição. São Paulo: Roca, 2010.

DUARTE, A.C.; CASTELLANI, F.R. Semiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Axcel Books, 2002.

ROSSI, L.; CARUSO, L.; GALANTE, A.P. Avaliação Nutricional: Novas Perspectivas. 1ª edição. São Paulo: Roca, 2009.

SAMPAIO, L.R., SILVA, M.C.M, OLIVEIRA, T.M., and LEITE, V.R. Semiologia nutricional. In: SAMPAIO, L.R., org. Avaliação nutricional [online]. Salvador: EDUFBA, 2012, pp. 23-47. Sala de aula collection. ISBN: 978-85-232-1874-4. <https://doi.org/10.7476/9788523218744.0004>.

SAMPAIO, Lílian Ramos. Avaliação nutricional e envelhecimento. Rev. Nutr., Campinas, v. 17, n. 4, p. 507-514, Dec. 2004. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732004000400010&lng=en&nrm=iso>. Acesso em setembro, 2020. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732004000400010>.

SOCIEDADE BRASILEIRA DE PEDIATRIA. Curvas de Crescimento. Disponível em <https://www.sbp.com.br/departamentos-cientificos/endocrinologia/graficos-de-crescimento/>

Acesso em: setembro, 2020.

VITOLLO, M.R. Nutrição, da Gestação ao Envelhecimento. São Paulo: Rubio, 2008.

Complementar

ALASFOOR D, MOHAMMED AJ. Implications of the use of the new WHO growth charts on the interpretation of malnutrition and obesity in infants and young children in Oman. East Mediterr Health J.

ATALAH ES, CASTILLO CL, CASTRO R, ALDEA A. Propuesta de un nuevo estándar de evaluación nutricional en embarazadas. Rev Med Chil. 1997;125(12):1429-36.

BRASIL. Ministério da Saúde. Pré-natal e puerpério: atenção qualificada e humanizada.

1 ed. Brasília: SPS/MS, 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. Incorporação da curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde de 2006 e 2007 no SISVAN. Disponível em

CENTERS FOR DIASEASE CONTROL AND PREVENTION (CDC). National Center for Health Statistics - NCHS. CDC Growth Charts for the United States: Methods and Development. Series Report II, n. 246, 2000.

NATIONAL ACADEMY OF SCIENCES. Institute of Medicine. Nutrition during pregnancy. Washington: National Academy Press; 1990.

2009;15(4):890-8.

BURROWS TL, MARTIN RJ, COLLINS CE. A systematic review of the validity of dietary assessment methods in children when compared with the method of doubly labeled water. J Am Diet Assoc. 2010 Oct;110(10):1501-10.

LEONE C, BERTOLI CJ, SCHOEPS DO. Novas curvas de crescimento da Organização Mundial da Saúde: comparação com valores de crescimento de crianças pré-escolares das cidades de Taubaté e Santo André, São Paulo. Rev Paul Pediatr. 2009;27(1):40-7.

DE ONIS M, ONYANGO AW, BORCHI E, GARZA C, YANG H; WHO Multicentre Growth Reference Study Group. Comparison of the World Health Organization (WHO) Child Growth Standards and the National Center for Health Statistics/WHO international growth reference: implications for child health programmes. Public Health Nutr. 2006;9(7): 942-7.

HICKEY CA. Sociocultural and behavioral influences on weight gain during pregnancy. Am J Clin Nutr. 2000;71(5 Supl):1364S-70S.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ____/____/____

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Moure Simões de Branco, Professor(a) Substituto(a) do Magistério Superior**, em 26/01/2023, às 16:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4220203** e o código CRC **C20FCD78**.



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	NUTRIÇÃO CLÍNICA II				
Unidade Ofertante:	FACULDADE DE MEDICINA				
Código:	FAMED33604	Período/Série:	6º	Turma:	N
Carga Horária:			Natureza:		
Teórica:	45	Prática:	30	Total:	75
				Obrigatória(X)	Optativa()
Professor(A):	Erick Prado de Oliveira, Flávia Moure Simões de Branco e Marina Rodrigues Barbosa			Ano/Semestre:	2022-2

2. EMENTA

Dietas enterais e parenterais. Jejum, desnutrição proteico-energética, síndrome de resposta inflamatória sistêmica e evolução clínica de pacientes hospitalizados. Fisiopatologia e dietoterapia da desnutrição proteico-energética. Fisiopatologia e dietoterapia das anemias. Fisiopatologia e dietoterapia da síndrome metabólica, obesidade, hipertensão arterial sistêmica, dislipidemia. Fisiopatologia e dietoterapia dos transtornos alimentares. Avaliação da eficiência da terapêutica nutricional.

3. JUSTIFICATIVA

O conhecimento fisiopatológico das doenças é essencial para o exercício profissional do nutricionista, independentemente da sua área específica de atuação. Esta compreensão envolve o conhecimento do processo saúde / doença, assim como dos sinais e sintomas que acometem um indivíduo e que podem comprometer o seu estado nutricional. Essas informações são essenciais na orientação do aluno / profissional no momento da definição, prescrição e monitorização da Terapia Nutricional. Também é essencial a compreensão de que a conduta nutricional deve ser individualizada para cada paciente, atendendo, inclusive, particularidades ligadas a um momento clínico específico.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Apresentar e discutir as alterações fisiopatológicas e elaborar terapia nutricional adequada à indivíduos com desnutrição proteico-energética, magreza, sarcopenia, síndrome metabólica, obesidade, hipertensão arterial sistêmica, dislipidemia e diabetes mellitus

Objetivos Específicos:

- Conhecer e operacionalizar dietas enterais e parenterais;
- Compreender os efeitos metabólicos do jejum para indivíduos saudáveis e para pacientes expostos a situações de injúria;
 - Compreender as alterações fisiopatológicas da síndrome de resposta inflamatória sistêmica e suas implicações na evolução clínica de pacientes hospitalizados;
 - Compreender as alterações fisiopatológicas da desnutrição proteico-energética e suas implicações na evolução clínica de pacientes hospitalizados;
- Elaborar a terapia nutricional adequada para indivíduos portadores de desnutrição;
- Caracterizar as alterações fisiopatológicas e elaborar a terapia nutricional adequada a indivíduos portadores de anemias;
- Caracterizar as alterações fisiopatológicas e elaborar a terapia nutricional adequada a indivíduos portadores de Síndrome Metabólica, Obesidade, Hipertensão Arterial Sistêmica e Dislipidemias;
- Elaborar dietas terapêuticas e instituir o plano de cuidado nutricional adequado aos indivíduos portadores de Distúrbios Alimentares e de Comportamento;
- Avaliar a eficiência da terapêutica nutricional

5. PROGRAMA

PROGRAMA E CRONOGRAMA – 2º SEMESTRE DE 2022 (27 de fevereiro de 2023 a 29 de junho de 2023, conforme Resolução CONGRAD nº 73/2022)

Semanas	Data/Dia	Responsável	Conteúdo
1	28/02	Terça-feira 8-9h40	Flávia e Marina Apresentação da disciplina Introdução à Terapia Nutricional e Suplementos nutricionais orais
		9h50 - 10h40	Flávia Discussão sobre resoluções de suplementos orais e exercício prático de cálculo de densidade calórica.
	02/03	Quinta-feira 14-15h40	Flávia Terapia Nutricional Enteral
2	07/03	Terça-feira 8-8h50	Flávia Terapia Nutricional Enteral: Discussão sobre resoluções de suplementos orais e Terapia Nutricional Enteral
		8h50 - 10h40	Flávia Aplicação dos conceitos e Discussão sobre Terapia Nutricional Enteral com resolução de exercícios sobre TNE
	09/03	Quinta-feira 14-15h40	Flávia Terapia Nutricional Parenteral
		Atividade pró estudo 1h	Flávia Estudo sobre TNP
3	14/03	Terça-feira 8-10h40	Erick Sarcopenia
		16/03 Quinta-feira 14-15h40	Flávia AVALIAÇÃO COGNITIVA I
4	21/03	Terça-feira 8-10h40	Erick Sarcopenia
		23/03	Erick Sarcopenia (prática)
5	28/03	Terça-feira 8-10h40	Flávia Diabetes Mellitus
		Atividade pró estudo 2h	Flávia Atividade aplicada: Diabetes Mellitus – aplicação dos conceitos
	30/03	Quinta-feira 14-15h40	Erick Obesidade
6	04/04	Terça-feira 8-10h40	Erick Obesidade
		06/04	Erick Obesidade, HAS e Dislipidemia e Aterosclerose
7	11/04	Terça-feira 8-10h40	Erick Síndrome Metabólica Hiperuricemia e cálculo renal
		Atividade pró estudo 3h	Erick Jejum, Síndrome de Realimentação, Desnutrição

	13/04	Quinta-feira 14-15h40	Erick	AVALIAÇÃO COGNITIVA II
8	18/04	Terça-feira 8-10h40		Abordagens não dietistas e o impacto das dietas restritivas
	20/04	Quinta-feira 14-15h40	Marina	Atividade pró-estudo Dietas da moda e a abordagem não prescritiva
		Atividade pró estudo 2h		Estudo do referencial teórico
9	25/04	Terça-feira 8-10h40	Marina	Transtorno Alimentar e discussão
	27/04	Quinta-feira 14-15h40	Marina	Transtornos Alimentares
		Atividade pró estudo 1h		Desenvolvimento do Trabalho - Transtorno Alimentar
10	02/05	Terça-feira 8-9h40	Marina	Obesidade – pré e pós cirurgia bariátrica
		9h50 - 10h40	Erick, Flávia , Marina e Fernanda	Alinhamento e orientações atendimentos ambulatoriais
	04/05	Quinta-feira 14-15h40	Erick, Flávia , Marina e Fernanda	Prática ambulatorial (consulta - 4 grupos A: 2 grupos no DIRQ e 2 no HC-UFU)
11	09/05	Terça-feira 8-10h40	Marina	Obesidade – pré e pós cirurgia bariátrica
		Atividade pró estudo 1h		Desenvolvimento dos materiais educativos abordagem não dietista
	11/05	Quinta-feira 14-15h40	Erick, Flávia, Fernanda e Marina	Prática ambulatorial (retorno grupos A)
12	16/05	Terça-feira 8-9h40	Marina	AVALIAÇÃO COGNITIVA III
		9h50 - 10h40		Discussão conduta e abordagem - caso clínico dos 4 grupos A
	18/05	Quinta-feira 14-15h40	Erick, Flávia, Fernanda e Marina	Prática ambulatorial (consulta - 4 grupos B: 2 grupos no DIRQ e 2 no HC-UFU)
13	23/05	Terça-feira 8-10h40	Marina	Apresentação - materiais educativos abordagem não dietista
		10 - 10h40	Erick, Flávia, Marina e Fernanda	Discussão conduta e abordagem - caso clínico dos 4 grupos B
	25/05	Quinta-feira 14-15h40	Erick, Flávia, Fernanda e Marina	Prática ambulatorial (retorno grupos B)
		Terça-feira	Erick, Flávia, Fernanda	

14	30/05	8-10h40	Erick, Flávia, Fernanda e Marina	Discussão conduta e abordagem retornos finais
	01/06	Quinta-feira 14-15h40	Erick, Flávia, Fernanda e Marina	Prática ambulatorial (retornos FINAIS todos os grupos - DIRQ e HC-UFU)
		Atividade pró estudo 1h		Atividade pró-estudo - Finalização do Caso Clínico
15	06/06	Terça-feira 8-10h40	Erick, Flávia, Fernanda e Marina	Avaliação e Apresentação de Caso Clínicos ambulatoriais.
	08/06	Quinta-feira		FERIADO - Corpus Christi
16	13/06	Terça-feira 8-10h40	Erick, Flávia, Fernanda e Marina	Avaliação e Apresentação de Caso Clínicos ambulatoriais.
	15/06	Quinta-feira 14-15h40	Erick, Flávia e Marina	Entrega de notas parciais
17	20/06	Terça-feira 8-10h40	Erick, Flávia e Marina	Atividade Avaliativa de Recuperação Entrega de notas e fechamento da disciplina

*Cronograma sujeito a alterações. Todas as atividades serão realizadas às Terças-feiras 8-10h40 e Quintas-feiras 14-15h40.

As referências, atividades avaliativas, links de websites ou vídeos e comunicados serão disponibilizados na Equipe da turma no Teams Microsoft TEAMS.

6. METODOLOGIA

Serão desenvolvidas atividades com exposição dialogada e discussão das temáticas previstas e desenvolvimento de atividades que oportunizem a aprendizagem, tais como: estudo dirigido, a partir de leitura de capítulos de livro e artigos científicos, elaboração de dietas e orientações nutricionais, confecção e apresentação de seminários e metodologia ativa, dentre mapas conceituais e situações-problema. Recursos do Moodle serão utilizados para permitir discussão das temáticas ao longo do período assíncrono. Simulação de entrevistas e participação de convidados de forma virtual pelos estudantes estão previstas para possibilitar a discussão e aplicação das temáticas. As atividades práticas presenciais serão realizadas no HC-UFU seguindo e respeitando todas as recomendações dos protocolos de biossegurança da UFU, FAMED e HC-UFU. Os estudantes serão divididos em grupos de acordo com a capacidade de cada local e respeitando o distanciamento mínimo. Os locais previstos para as práticas são: Serviço de Nutrição - TNE, Enfermaria - Clínica Médica, "Ambulatório pré e pós operatório de cirurgia bariátrica", DIRQS - Diretoria de Qualidade de Vida do Servidor e Ambulatório de Nutrição Clínica que acontece no corredor do ambulatório da Pediatria - HC-UFU.

7. AVALIAÇÃO

7.1 Distribuição de pontos:

Atividades	Pontos	Forma de avaliação	Forma de entrega	Responsável
Cálculo de dieta enteral e parenteral Tema: Cálculo e prescrição de dieta enteral	5	Dupla	Postagem no teams	Flavia
Avaliação cognitiva I	15	Individual	Presencial	Flavia
Atividade aplicada Tema: Diabetes Mellitus	5	Dupla	Postagem no teams	Flavia
Subtotal PARTE I	25 pontos			Flavia
Trabalho jejum	3	Grupo	Postagem no teams	Erick
Prova II	22	Individual	Presencial	Erick
	55			

Subtotal PARTE II	20 pontos			Erick
Discussão de Estudo Caso clínico Tema: Transtorno Alimentar	7	Grupo	Discussão presencial e postagem da parte escrita postado no Teams	Marina
Material educativo, reflexão e discussão sobre tema Tema: Abordagem não prescritiva do cuidado em Nutrição	7	Grupo	Discussão/apresentação presencial e postagem da parte escrita postado no Teams	Marina
Avaliação cognitiva III	11	Individual	Presencial	Marina
Subtotal PARTE III	25 pontos			
Atendimento da aula prática	12		Presencial	Erick, Flavia e Marina
Apresentação e discussão do caso clínico	12		Apresentação presencial e entrega no Teams	Erick, Flavia e Marina
Auto avaliação	1	Individual	O link do formulário no google forms	Erick, Flavia e Marina
Subtotal PARTE IV	25 pontos			Erick, Flavia e Marina
Total (SOMA PARTES I, II, III e IV)	100 pontos			

Os feedbacks das atividades avaliativas serão realizados coletiva ou individualmente dependendo da atividade a ser realizada.

7.2 Critérios de avaliação da atividade prática com paciente (12 pontos): Abaixo estão descritos os critérios avaliativos que serão utilizados para acompanhamento e avaliação do estudante nas atividades práticas. Inadequado = 0; parcialmente adequado = metade da pontuação; adequado = pontuação total no critério.

(2,0 pontos) 1-Demonstra capacidade intelectual/teórica relacionada à prática (faz interconexão do conhecimento teórico com a realidade vivenciada no cenário de prática).

- Adequado: cumpre o item em sua totalidade.

- Parcialmente adequado: demonstra capacidade intelectual/teórica, mas não relaciona com a prática.

- Inadequado: não demonstra capacidade intelectual/teórica e não relaciona com a prática.

(2,0) 2- a) Apresenta uma visão crítica e reflexiva das situações; b) busca e pesquisa informações necessárias para desempenhar as atividades com qualidade; c) analisa um problema e formula suas próprias hipóteses.

- Adequado: cumpre o item em sua totalidade.

- Parcialmente adequado: cumpre duas das alternativas.

- Inadequado: não cumpre nenhuma das alternativas.

(2,0) 3-Desenvolve a comunicação: a) estrutura, organiza e transmite as ideias de forma clara e correta; b) domina a linguagem de forma compreensiva; c) questiona as ideias; busca, compara e avalia os diferentes pontos de vistas e possibilidades; d) argumenta, faz inferências, constrói novas perspectivas a partir da reflexão do conhecimento.

- Adequado: cumpriu todas as alternativas.

- Parcialmente adequado: cumpriu dois itens.

- Inadequado: não cumpriu nenhum dos itens.

(2,0) 4- Realiza a coleta e a análise antropométrica

- Adequado: cumpriu o item em sua totalidade, utilizada os equipamentos e análises adequadas, reconhecendo as especificidades de cada paciente

- Parcialmente adequado: cumpriu parcialmente.

- Inadequado: Examinando tem dificuldades com as técnicas, equipamentos e análises dos parâmetros antropométricos.

(2,0) 5- Realiza o Diagnóstico Nutricional Adequadamente a) considera os instrumentos adequados para o caso em questão; b) descreve adequadamente no prontuário

- Adequado: cumpriu o item em sua totalidade, utilizado o instrumento de maneira, reconhecendo as especificidades de cada ambulatório/paciente e descreve adequadamente.

- Parcialmente adequado: cumpriu parcialmente.

- Inadequado: realizou de maneira inadequada o diagnóstico.

(2,0 ponto) 6- Realiza e aplica adequadamente a orientação ao paciente a) define com clareza com estratégia utilizará para acompanhamento do paciente b) considera aspectos essenciais e estabelece diretrizes;

- Adequado: cumpriu o item em sua totalidade.

- Parcialmente adequado: cumpriu parcialmente.

- Inadequado: não aplica e analisa corretamente.

7.3 Critérios de avaliação do caso clínico final (12 pontos):

2,0 pontos: Referencial teórico sobre fatores de risco nutricional associados ao estudo de caso clínico (implicações da doença na alimentação e no estado nutricional), contendo no mínimo 2 referências bibliográficas atualizadas (publicadas em revistas científicas e/ou em consensos e diretrizes de sociedades brasileiras ou internacionais nos últimos 5 anos).

2,0 pontos: Avaliação do estado nutricional - com cálculos e interpretações dos indicadores antropométricos, bioquímicos, de consumo alimentar e exame físico;

2,0 pontos: Diagnóstico nutricional - desenvolvimento do raciocínio clínico;

2,0 pontos: Prescrição e planejamento do cuidado nutricional - desenvolvimento do raciocínio clínico;

4,0 pontos: Apresentação do Caso Clínico

Caso seja julgado improcedente, ou configurado plágio, o aluno receberá pontuação 0,00 (zero) para tal atividade.

O recebimento será presencial e/ou pelo envio das pela plataforma Microsoft Teams ou Moodle. A data-limite para entrega das atividades será descrita na plataforma ou presencialmente. Não serão avaliados trabalhos postados após o prazo final da entrega. Em caso de plágio com outros trabalhos, a atividade não será avaliada e todos os envolvidos receberão nota zero. os estudantes que faltarem com justificativa cabível nos dias de realização de atividades em sala de aula, poderão entregá-las no máximo na aula seguinte (início da aula). Nesses casos, a pontuação atribuída será de 100%, juntamente com cópia de atestado (médico, trabalho, óbito, alistamento, etc).

Caso haja necessidade de atividade de recuperação a mesma seguirá o que consta a seguir.

7.4 CRITÉRIOS DA ATIVIDADE AVALIATIVA DE RECUPERAÇÃO:

De acordo com as Normas Gerais de Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022) e com a RESOLUÇÃO COLCONUT Nº 1, DE 13 DE JANEIRO DE 2023 sobre Avaliação de Recuperação da Aprendizagem do Estudante do Curso de Graduação em Nutrição, a disciplina prevê 02 atividades avaliativas de recuperação de aprendizagem para o estudante (01 teórica e 01 prática) que não obtiver o rendimento mínimo para aprovação (60 pontos) e com frequência mínima de 75% no componente curricular.

A avaliação teórica será uma avaliação cognitiva individual e a avaliação prática será realizada com atendimento nutricional, os critérios utilizados serão os mesmos descritos no item 7.2 deste documento.

A atividade avaliativa de recuperação valerá 100 pontos, e o critério/cálculo da nota final seguirá a seguinte fórmula:

SUBTOTAL I + SUBTOTAL II + SUBTOTAL III + SUBTOTAL IV + ATIVIDADE AVALIATIVA DE RECUPERAÇÃO TEÓRICA (50 pontos) + ATIVIDADE AVALIATIVA DE RECUPERAÇÃO PRÁTICA (50 pontos) = valor X; Fórmula = valor X / 2 = nota final da disciplina.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

- CUPPARI, L. Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto. 2ª. ed. São Paulo: Manole, 2005.
- WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4ª. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.
- WAITZBERG, D.L.; DIAS, M.C.G. Guia básico de terapia nutricional: manual de boas práticas. 2ª ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.
- Diretriz de Dislipidemia
http://publicacoes.cardiol.br/2014/diretrizes/2017/02_DIRETRIZ_DE_DISLIPIDEMIAS.pdf
- 7ª Diretriz Brasileira de Hipertensão Arterial (<http://departamentos.cardiol.br/sbc-dha/profissional/revista/24-1.pdf>)
- I Diretriz Brasileira de Diagnóstico e Tratamento da Síndrome Metabólica (<https://www.scielo.br/pdf/abc/v84s1/a01v84s1.pdf>)
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica: obesidade. Brasília:

Ministério da Saúde, 2014. Disponível em:

http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/caderno_38.pdf. Acessado em 17 de dezembro de 2020.

- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/estrategias_cuidado_pessoa_doenca_cronica_cab35.pdf. Acessado em 02 de outubro de 2019.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise de Situação de Saúde. Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas não transmissíveis (DCNT) no Brasil 2011-2022. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/plano_acoes_enfrent_dcnt_2011.pdf. Acessado em 02 de outubro de 2019.
- H. LOCHS, L. VALENTINI, T. SCHÜTZ, S.P. ALLISON, P. HOWARD, C. PICHARD, S.D. ANKER, J. ARENDS, M.E. ASSIS-CAMILLO, M.M. BERGER, YN BERNER, E. BERRY, G. BODOKY, A. BONDOLFI, F. BOZZETTI, M. BRAGA, E. BUEHLER, E. CABRÉ, N.J.M. CANO, T. CEDERHOLM, M.A. CICOIRA, ESPEN Guidelines on adult enteral nutrition. Clinical Nutrition 2006;25:177-360. Disponível em: <https://www.clinicalnutritionjournal.com/action/showPdf?pii=S0261-5614%2806%2900051-3>. Acessado em 17 de dezembro de 2020.

Complementar

- ALVARENGA, M. Nutrição Comportamental. 1º ed. Barueri, SP: Manole, 2018.
- ALVARENGA, M.; SCAGLIUSI, F.B.; PHILIPPI, S.T. Nutrição e transtornos alimentares: avaliação e tratamento. 1º ed. Barueri, SP: Manole, 2010.
- ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO; FIDELIX, M.S.P. (org.). Manual orientativo: Sistematização do cuidado em nutrição. São Paulo: Associação Brasileira de Nutrição, 2014. Disponível em: <http://www.asbran.org.br/arquivos/PRONUTRI-SICNUT-VD.pdf>
- DERAM, S. O peso das dietas. 1º ed. Barueri, SP: Sextante, 2018.
- GARCIA, R.W.D; MANCUSO, A.M.C. Mudanças Alimentares e Educação Alimentar e Nutricional. 2º ed. São Paulo, Guanabara Koogan, 2017.
- International Diabetes Federation. Disponível em: <<http://www.diabetes.org.br/>>. Acessado em 10 de agosto de 2016.
- MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 9ª. ed. São Paulo: Roca, 1998. 1179 p.
- RODRIGUES, E.M; SOARES, F.P.T.; BOOG, M.C.F. Resgate do conceito de aconselhamento no contexto do atendimento nutricional. Rev. Nutr. [online]. 2005, vol.18, n.1, pp.119-128. ISSN 1415-5273. <https://doi.org/10.1590/S1415-52732005000100011>
- SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9ª. ed. Barueri: Manole, 2003.
- Sociedade Brasileira de Cirurgia Bariátrica e Metabólica. Disponível em: <<http://www.sbcbr.org.br/wordpress/>>. Acessado em 10 de agosto de 2016.
- Sociedade Brasileira de Diabetes. Disponível em: <<http://www.idf.org/>>. Acessado em 10 de agosto de 2016. WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G. Guia básico de terapia nutricional. Manual de boas práticas. São Paulo: Atheneu, 2005.
- Cruz-Jentoft AJ et al. Sarcopenia: revised European consensus on definition and diagnosis. Age Ageing. 2019 Jan 1;48(1):16-31. doi: 10.1093/ageing/afy169. Age Ageing. 2019 Jul 1;48(4):601. (<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/30312372/>)

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ____/____/____

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Marina Rodrigues Barbosa, Coordenador(a)**, em 28/01/2023, às 15:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4223337** e o código CRC **9F01E9C3**.



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Discussão de Casos em Nutrição Clínica I						
Unidade Ofertante:	FAMED						
Código:	FAMED39509	Período/Série:		Turma:			
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	30 horas	Prática:	15 horas	Total:	45 horas	Obrigatória:	Optativa(x)
Professor(A):	Flávia Moure Simões de Branco				Ano/Semestre:	2022.1	
Observações:	Para melhor aproveitamento e acompanhamento da disciplina é recomendado ter cursado ou estar cursando Nutrição Clínica I, uma vez que a presente disciplina contempla temas e discussões abordados na disciplina de Nutrição Clínica I.						

2. EMENTA

Terapia Nutricional. Dietas enterais. Dietas Parenterais. Jejum. Estresse Metabólico. Síndrome da resposta inflamatória sistêmica. Desnutrição. Síndrome de realimentação. Caquexia.

3. JUSTIFICATIVA

Com as aulas do componente curricular "Discussão de Casos em Nutrição Clínica I", pretende-se que o aluno/profissional em formação em Nutrição consiga entender o processo saúde / doença e sinais e sintomas de patologias que podem comprometer o estado nutricional do paciente. O que é essencial para o diagnóstico nutricional, bem como para a condução da dietoterapia adequada, desde momento da definição, até a prescrição e monitorização da Terapia Nutricional.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

- Fundamentar o desenvolvimento do raciocínio clínico e de uma visão crítica em relação aos aspectos nutricionais de indivíduos saudáveis e expostos a situações de doença, por meio da apresentação e discussão de aspectos clínicos e terapêuticos em nutrição.
- Conhecer aspectos básicos referentes aos efeitos do jejum e/ou a presença de situações de estresse metabólico / doenças sobre a composição corporal dos indivíduos.
- Compreender aspectos básicos essenciais da doença desnutrição, relacionados à

fisiopatologia, diagnóstico, classificação, condutas terapêuticas, e o diagnóstico diferencial com a caquexia.

Realizar a integração entre os conhecimentos aprendidos em cada caso clínico, desenvolvendo o raciocínio clínico e a análise crítica do estudante, por meio de atividades de integração prático-teóricas, com discussão de aspectos clínicos e de terapia nutricional.

Objetivos Específicos:

- Conhecer aspectos básicos e essenciais referentes às dietas enterais (vias de ministração, formulações, classificação, avaliação da composição química, indicações, vantagens, desvantagens, prescrição, formas de ministração, cálculos, evolução / monitorização, complicações).
- Conhecer aspectos básicos e essenciais referentes à Nutrição Parenteral Periférica, Nutrição Parenteral Total (vias de ministração, formulações, classificação, soluções disponíveis, cálculo / exercícios de prescrição, indicações, formas de ministração, evolução / monitoramento, vantagens / desvantagens, complicações agudas e crônicas).
- Compreender os efeitos metabólicos do jejum para indivíduos saudáveis e para pacientes expostos a situações de injúria;
- Compreender as alterações fisiopatológicas da síndrome de resposta inflamatória sistêmica e suas implicações na evolução do estado nutricional de pacientes hospitalizados;
- Compreender as alterações fisiopatológicas da desnutrição proteico-energética e suas implicações na evolução clínica de pacientes hospitalizados;
- Compreender as alterações fisiopatológicas da síndrome de realimentação e discutir a terapia nutricional adequada a indivíduos portadores de desnutrição proteico-energética;
- Compreender as alterações fisiopatológicas e discutir a terapia nutricional adequada a indivíduos portadores de caquexia.

5. PROGRAMA

- Terapia nutricional. Dietas enterais. Vias de ministração. Formulações disponíveis. Classificação das dietas enterais. Avaliação da composição química. Indicações, vantagens / desvantagens. Formas de ministração. Cálculos. Evolução / Monitorização. Complicações agudas e crônicas.
- Terapia nutricional. Dietas parenterais. Vias de ministração. Soluções disponíveis. Classificação das dietas parenterais. Nutrição Parenteral Periférica. Nutrição Parenteral Total. Indicações, vantagens / desvantagens. Formas de ministração. Cálculos. Evolução / Monitorização. Complicações agudas e crônicas.
- Jejum. Conceito. Fases do jejum. Reservas energéticas. Mobilização das reservas energéticas. Proteólise. Lipólise. Gliconeogênese. Cetogênese. Jejum prolongado. Resposta adaptativa ao jejum. Alterações metabólicas no jejum tardio. Jejum terminal.
- Estresse metabólico / Trauma. Conceito. Resposta metabólica ao trauma: fase “ebb” e fase “flow”. Alterações hormonais e metabólicas no estresse. Comparação entre resposta metabólica-hormonal no estresse e no jejum. Taxa metabólica no estresse. Associação entre jejum e estresse metabólico.
- Desnutrição. Malnutrição. Fatores causais da desnutrição primária e secundária. Classificação de desnutrição. Desnutrição hospitalar. Fatores causais da desnutrição hospitalar. Aspectos epidemiológicos da desnutrição hospitalar. Alterações fisiopatológicas associadas à desnutrição. Terapia Nutricional. Síndrome de Realimentação. Caquexia.

CRONOGRAMA

Data	CONTEÚDO PROGRAMÁTICO	
	Segunda-feira das 14 às 16:50	Professor

Aula 1 27/02	Apresentação da disciplina e plano de ensino. Formação dos grupos para apresentação dos seminários. Atividade assíncrona: Leitura RDC nutrição enteral.	Flávia
Aula 2 06/03	Discussão de caso clínico: dieta enteral (vias, indicações, monitorização, fórmulas e cálculos)	Flávia
Aula 3 13/03	Discussão de caso clínico: participação Marcella Cecília (nutricionista Clínica Médica HC-UFU)	Flávia
Aula 4 20/03	Discussão de caso clínico: nutrição parenteral (vias, indicações, monitorização, fórmulas e cálculos)	Flávia
Aula 5 27/03	Discussão de caso clínico: jejum e síndrome de realimentação	Flávia
Aula 6 03/04	Discussão de caso clínico: nutrição em pediatria – oncologia (participação Luciana Medeiros nutricionista enfermagem de Pediatria HC-UFU)	Flávia
Aula 7 10/04	Discussão de caso clínico: sarcopenia e caquexia	Flávia
Aula 8 17/04	Atividade pró estudo (elaboração do caso clínico)	
Aula 9 24/04	Apresentação de caso clínico pelos alunos	Flávia
Aula 10 01/05	FERIADO	Flávia
	Discussão de caso clínico: Complicações	

Aula 11 08/05	da terapia nutricional (diarreia) - Participação Bruna Residente HC-UFU	Flávia
Aula 12 15/05	Discussão de caso clínico em desnutrição	Flávia
Aula 13 22/05	Discussão de caso clínico: Resposta metabólica ao trauma	Flávia
Aula 14 29/05	Atividade pró estudo (elaboração do caso clínico)	Flávia
Aula 15 05/06	Apresentação de caso clínico pelos alunos	Flávia
Aula 16 12/06	Atividade Avaliativa de Recuperação Entrega de notas e Encerramento da disciplina	Flávia

6. **METODOLOGIA**

As atividades serão desenvolvidas por meio de exposição dialogada e discussão de casos clínicos dentro das temáticas previstas e desenvolvimento de atividades que oportunizem a aprendizagem, tais como: diagnóstico nutricional, elaboração de dietas e orientações nutricionais, confecção e apresentação de seminário. Participação de convidados especialistas nas áreas de cada temática de forma virtual e presencial estão previstas para possibilitar a discussão e aplicação das temáticas. As atividades práticas serão realizadas no HC-UFU seguindo e respeitando todas as recomendações dos protocolos de biossegurança da UFU, FAMED e HC-UFU. Os estudantes serão divididos em grupos de acordo com a capacidade de cada local e respeitando o distanciamento mínimo.

7. **AVALIAÇÃO**

-Resolução de casos clínicos durante as aulas: 30 pontos

-Apresentação do caso clínico 1: 35 pontos

-Apresentação do caso clínico 2: 35 pontos

Critérios de avaliação do estudo de caso clínico:

Avaliação com um paciente selecionado pelo grupo de alunos dentro dos temas discutidos em sala.

6,0 pontos: Referencial teórico sobre fatores de risco nutricional associados ao estudo de caso clínico (implicações da doença na alimentação e no estado nutricional), contendo no mínimo 2 referências bibliográficas atualizadas (publicadas em revistas científicas e/ou em consensos e diretrizes de sociedades brasileiras ou internacionais).

6,0 pontos: Avaliação Global Subjetiva – conclusão da avaliação e justificativa;

6,0 pontos: Avaliação do estado nutricional - com cálculos e interpretações dos indicadores antropométricos, bioquímicos, de consumo alimentar e exame físico;

6,0 pontos: diagnóstico nutricional - desenvolvimento do raciocínio clínico;

6,0 pontos: prescrição dietética - desenvolvimento do raciocínio clínico;

5,0 pontos: Simulação do acompanhamento nutricional intra-hospitalar: explicação das orientações nutricionais e registro no modelo SOAP, como se fosse o prontuário do paciente.;

Atividade de recuperação

De acordo com as Normas Gerais de Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022), a disciplina prevê uma atividade avaliativa de recuperação para os alunos que não atingirem 60 pontos ou 75% de frequência na disciplina. A atividade avaliativa de recuperação terá valerá 100 pontos, em formato de prova com todo o conteúdo ministrado na disciplina, e o critério/cálculo da nota final seguirá a seguinte fórmula:

TOTAL + ATIVIDADE AVALIATIVA DE RECUPERAÇÃO = valor X; Fórmula = valor X / 2 = nota final da disciplina.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

CUPPARI, L. **Guia de nutrição:** nutrição clínica no adulto. 3. ed. São Paulo: Manole, 2014.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause:** alimentos, nutrição e dietoterapia. 13. ed. São Paulo: Roca, 2012.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica.** 4. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.v.1 e v.2.

Complementar

ESPEN guidelines. Link: <https://www.espen.org/guidelines-home/espen-guidelines>

BISCHOFF, SC. et al. **ESPEN guideline on home enteral nutrition.** Clinical nutrition.;39(1):5-2, 2020. Link: https://www.espen.org/files/ESPEN-Guidelines/ESPEN_guideline_on_home_enteral_nutrition.pdf

BRAUNWALD, E. et al. **Medicina interna de Harrison.** 18. ed. Rio de Janeiro: Amgh Editora, 2013. UMU

GUYTON, A. C. **Fisiologia humana e mecanismos das doenças.** 6.ed.Arthur C. Guyton ;

tradução de Charles Alfred, [et al.]. Rio de Janeiro: Guanabara, 1998.

GUYTON, A. C. HALL, J. E. **Tratado de fisiologia médica**. 11.ed.. Tradução de Alcides Marinho Junior, [et al.]. Rio de Janeiro. Elsevier, 2006.

ROSSI, L; CARUSO, L; GALANTE, A. P. **Avaliação nutricional**: novas perspectivas. São Paulo: Roca, 2009.

SINGER, P. **ESPEN guideline on clinical nutrition in the intensive care unit**. Clinical nutrition; 38(1):48-79, 2019.

SHILS, M. E. et al. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9. ed. Barueri: Manole, 2003.

WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G. **Guia básico de terapia nutricional**. 2.ed. Manual de boas práticas. São Paulo: Atheneu, 2007.

9. **APROVAÇÃO**

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Moure Simões de Branco**, **Professor(a) Substituto(a) do Magistério Superior**, em 29/01/2023, às 17:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4223466** e o código CRC **60736EE8**.



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	MICRO E MACROORGANISMOS BENÉFICOS E PREJUDICIAIS AO HOMEM III						
Unidade Ofertante:	ICBIM						
Código:	ICBIM39401	Período/Série:	3º	Turma:	N1		
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	30	Prática:	30	Total:	60	Obrigatória(%)	Optativa()
Professor(A):	Helisângela de Almeida Silva				Ano/Semestre:	2022-2	
Observações:							

2. EMENTA

Importância dos micro-organismos nos alimentos. Grupos de bactérias importantes em alimentos. Alterações químicas causadas por alimentos. Princípios gerais de conservação dos alimentos. Deterioração microbiana de alimentos. Análise microbiológica de produtos alimentícios diversos.

3. JUSTIFICATIVA

Microbiologia tem importância no diagnóstico das doenças com etiologia bacteriana, fúngica e viral, de origem alimentar, além de propiciar aos alunos a prática de técnicas laboratoriais necessárias para a cultura, identificação e resistência desses microrganismos aos antimicrobianos; analisar e classificar a viabilidade do alimento e apontar os pontos críticos de controle na contaminação microbiana.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Estudar os principais micro-organismos associados a doenças veiculadas por alimentos no homem

Objetivos Específicos:

Realizar análises microbiológicas em diversos alimentos, de acordo com os padrões estabelecidos pelo Ministério da Saúde;

Explicar os principais métodos de análise microbiológica de rotina;

Estabelecer medidas profiláticas visando diminuir ou prevenir toxinfecções alimentares;

Reconhecer a importância dos microrganismos para a saúde nutricional e suas implicações sociais, políticas e econômicas.

5. PROGRAMA

--	--

Data	Atividade Presencial (teórica e prática) 13:10-16:40
27/02/2023	Apresentação do plano de ensino Introdução à disciplina Revisão de célula bacteriana Prática: Normas de biossegurança
06/03/2023	Continuação de célula bacteriana Prática: Coloração de Gram
13/03/2023	Bactérias Gram positivas Prática: Prática: cultivo de microrganismos
20/03/2023	Bactérias Gram negativas Prática: leitura da aula anterior
27/03/2023	1° Atividade Avaliativa
03/04/2023	Importância dos fungos na alimentação Prática: visualização de formas fúngicas
10/04/2023	Alimentos e doenças: intoxicação alimentar e doenças infecciosas Contaminação e deterioração
17/04/2023	Amostragem Investigação laboratorial
24/04/2023	2° Atividade Avaliativa
08/05/2023	Investigação laboratorial Prática: Análise microbiológica de alimentos
	Principais processos de preservação de alimentos

15/05/2023	Prática: Análise microbiológica de alimentos (continuação)
22/05/2023	Indicadores de segurança e qualidade de alimentos (APPCC) Prática: Análise microbiológica de alimentos (continuação)
29/05/2023	Prática: Análise microbiológica de alimentos (continuação)
05/06/2023	3º Atividade avaliativa
12/06/2023	Apresentação de seminários
19/06/2023	Apresentação de seminários Resultado final-Plataforma: Teams
26/06/2023	Resultado final Recuperação- Plataforma: Teams

6. METODOLOGIA

Aulas expositivas teóricas, com uso do powerpoint, ocorrerão no Bloco 8C, sala a ser definida, será disponibilizado o cronograma detalhado da disciplina, com os conteúdos a serem ministrados com seus respectivos dias e horários, bem como as datas, horários e conteúdo das atividades avaliativas.

As aulas práticas serão realizadas no laboratório de Microbiologia, bloco 4C, segundo andar. De acordo com as Normas do Comitê de Biossegurança da instituição. Serão realizados relatórios referentes as aulas práticas. Só poderão entregar relatórios de aula prática os alunos presentes na aula.

7. AVALIAÇÃO

Os alunos serão avaliados quanto aos diferentes tópicos especificados no plano de ensino: atividades avaliativas, participação em aula prática, elaboração de mapa mental e relatórios de aula prática. As avaliações serão periódicas e formativas, ao longo das 17 semanas do curso:

- Serão aplicadas três avaliações: 1º e 2º valendo 25 pontos cada, 3º com o valor de 15 pontos que ocorrerão em data previamente agendada no cronograma.
- 15 pontos para apresentação de seminários.
- 20 pontos de relatório de aula prática.

Atividade de recuperação de aprendizagem:

De acordo com as Normas Gerais de Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022) o estudante que não obtiver o rendimento mínimo para aprovação (60 pontos) e com frequência mínima de 75% no componente curricular, será aplicada uma prova teórica com todo o conteúdo do componente curricular e será considerado aprovado o aluno que atingir 60% do valor da atividade, caso não consiga, a nota atribuída será aquela de maior valor.

A avaliação da recuperação da aprendizagem será presencial e individual, ao final do período letivo.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

- FRANCO, B. D. G. M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008,
- MADIGAN, MARTINKO, BENDER, BUCKLEY, STAHL. Microbiologia de Brock, 14º ed, Porto Alegre, Artmed, 2016.
- TRABULSI, L.R.; ALTERTHUM, F. Microbiologia, 6 a ed, São Paulo, Atheneu, 2015.
- TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. Microbiologia. 12ª Ed., Porto Alegre, Artmed, 2017.
- INTERNATIONAL COMMISSION ON MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS FOR FOODS. Microorganismos em alimentos 8. Springer, 2015.

Complementar

- FORSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p.
- FRAZIER, W.C., WESTHOFF , D.C. Microbiologia de los alimentos . 4ª ed. Editora Acribia, 1993. 681p..
 - HOBBS, B. C., ROBERTS, D. Toxinfecções e Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos. 1 ed. São Paulo: Varela, 1998.
 - TRABULSI, L.R. Microbiologia. 3 a ed. Rio de Janeiro, Livraria Atheneu, 2008.
 - SILVA, N; JUNQUEIRA, V.C.A.; SILVEIRA, N.F.A.; TANIWAKI, M.H; SANTOS, R.F.S; GOMES, R.A.R. Manual de métodos de Análise microbiológica de Alimentos e a Água. 4ª ed., Santa Maria, 2010.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ____/____/____

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Helisangela de Almeida Silva**, **Professor(a) do Magistério Superior**, em 30/01/2023, às 11:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4224849** e o código CRC **DDB96D76**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Faculdade de Medicina

Avenida Para, 1720 - Bairro Umuarama, Uberlândia-MG, CEP 38400-902

Telefone: 34 3225-8604 - Bloco 2U - Sala 23



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	NUTRIÇÃO CLÍNICA IV						
Unidade Ofertante:	FAMED						
Código:	FAMED33802	Período/Série:	8°	Turma:	N1 e N2		
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	45	Prática:	30	Total:	75	Obrigatória:	Optativa ()
Professor(A):	Geórgia das Graças Pena e Flávia Mour e Simões De Branco				Ano/Semestre:	2022.2	
Observações:							

2. EMENTA

Fisiopatologia e dietoterapia nos distúrbios reumáticos. Fisiopatologia e dietoterapia nas doenças autoimunes e na imunossupressão. Fisiopatologia e dietoterapia para indivíduos portadores de Síndrome da Imunodeficiência Adquirida. Fisiopatologia e dietoterapia para indivíduos portadores de neoplasias. Fisiopatologia e dietoterapia no peri, pré e pós-operatório. Fisiopatologia e dietoterapia dos distúrbios neurológicos. Fisiopatologia e dietoterapia dos distúrbios metabólicos. Fisiopatologia e dietoterapia no estresse metabólico. Avaliação da eficiência da terapêutica nutricional.

Observação: alguns conteúdos foram ministrados em componentes curriculares anteriores. Outros que constam nas ementas anteriores serão ofertados neste componente. Ao final, todos os estudantes terão visto todos os conteúdos previstos no Projeto Político Pedagógico e devidamente programados ao longo dos componentes da Nutrição Clínica II, III e IV, sem prejuízos dos mesmos aos estudantes.

3. JUSTIFICATIVA

O conhecimento fisiopatológico das doenças é essencial para o exercício profissional do nutricionista, independentemente da sua área específica de atuação. Essa compreensão envolve o conhecimento do processo saúde-doença e dos fatores de risco envolvidos que impactam no estado nutricional e prognóstico clínico e nutricional. Essas informações são essenciais na orientação do estudante/profissional no momento da definição, prescrição e monitorização da terapia nutricional. É essencial ainda, a compreensão de que a conduta nutricional deva ser individualizada para cada paciente, atendendo, inclusive, particularidades ligadas a um momento clínico específico.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Identificar, compreender e relacionar as alterações fisiopatológicas das doenças ou

situações clínicas apresentadas e o impacto no estado nutricional, definindo o diagnóstico em nutrição e elaborando a terapia nutricional e monitorização adequadas.

Objetivos Específicos:

- Conhecer a epidemiologia, fatores de risco, etiologia e fisiopatologia das doenças e condições clínicas previstas no programa;
- Reconhecer os fatores de risco nutricional apresentados nas diversas condições clínicas sendo capaz de identificar estes fatores na história clínica-nutricional, no exame físico geral e dirigido, nos sinais e sintomas, no consumo alimentar, nos medicamentos utilizados e nos indicadores bioquímicos apresentados.
- Selecionar, entender e aplicar adequadamente os instrumentos de triagem ou avaliação nutricional previamente conhecidos em outros componentes curriculares;
- Desenvolver o raciocínio clínico-reflexivo e concluir os diagnósticos em nutrição (por meio da avaliação nutricional) ou determinação de risco nutricional (por meio da triagem nutricional) a depender do contexto clínico apresentado pelo paciente;
- Reconhecer e listar os diagnósticos em nutrição para a situação clínica ou doença apresentados tendo como base o estímulo à padronização das terminologias do cuidado em nutrição;
- Conhecer as recomendações específicas e estabelecer as metas do cuidado nutricional, calculando a necessidade energética, de macro e micronutrientes para a condição clínica ou doença apresentada;
- Treinar o pensamento clínico-reflexivo capaz de discutir critérios de escolha da via de alimentação e terapia nutricional (oral, enteral e parenteral), alteração de consistência no caso de alimentação via oral e, juntamente com a determinação das necessidades específicas, registrar no prontuário de forma sistematizada (método S-subjetivo, O-objetivo, A-análise, P-Plano);
- Compreender o prognóstico clínico e nutricional e ajustar a conduta nutricional se assim for necessário;
- Monitorar e avaliar a efetividade da terapia nutricional;
- Realizar as etapas supracitadas para os contextos teóricos para pacientes graves (em estado crítico - grandes cirurgias, grandes queimados e politraumatizados), insuficiência respiratória aguda e crônica, lesão renal aguda e doença renal crônica, lúpus eritematoso sistêmico (doenças autoimunes), câncer e Síndrome da Imunodeficiência Adquirida (doenças potencialmente imunossupressoras), Epilepsia e dieta cetogênica, Parkinson/Alzheimer (doenças neurológicas);
- Conhecer os principais erros inatos do metabolismo que possuem terapêutica nutricional específicas.

5. PROGRAMA

O programa para o componente curricular Nutrição Clínica IV prevê 75 horas-relógio (h) que são convertidas em 90 horas-aulas (ha) e será ministrado em 16 semanas que totalizam em média 5 ha/semana.

Atenção!

- Durante a execução da matrícula é importante destacar para os estudantes que temos turmas práticas. Em princípio a turma N1 de 14:00 às 15:40 e a turma N2 de 16:00 às 17:40. Pode ser necessário criar novas turmas a depender do número de estudantes matriculados. Para tal, precisaremos dividir a turma igualmente, então, apesar de oferecermos 15 vagas em cada uma no momento da matrícula, depois haverá reorganização das mesmas para permanecer número equivalente de estudantes. Isso significa que o estudante que se matriculou na N1 poderá ser passado para N2 ou vice-versa a fim de equilibrar o número de estudantes por turma. Caso seja necessário um critério, será adotado o critério de ordenação pelo CRA do maior para o menor.

- Em diversos momentos precisaremos realizar atividades que cumprirão 4ha no mesmo dia, a fim de cumprir os objetivos de aprendizagem, bem como atender às solicitações de alguns cenários de prática no Hospital de Clínicas/UFU. De toda forma, a carga horária total será devidamente respeitada conforme programa descrito abaixo. Portanto, o estudante necessita ter disponibilidade de horários especialmente a quarta-feira à tarde protegida (sem outras atividades pessoais ou acadêmicas neste período do dia, ou seja, de 14h-17h40).

CRONOGRAMA DO SEGUNDO SEMESTRE DE 2022 - PERÍODO 2022/2 - INÍCIO 27/02/2023 A 29/06/2023							
Semana	Data	Tipo de atividade e carga horária (ha)			Conteúdo programado	Local	Observações
					Aulas teóricas:		
					2ª f: 14:00 - 14:50, 14:50 - 15:40, 16:00 - 16:50		
					Aulas práticas:		
					N1 - 14:00 - 14:50, 14:50 - 15:40 e N2 - 16:00 - 16:50, 16:50 - 17:40		
1	27/fev	3			<p>Aula teórica: Apresentação do plano de ensino, separação dos grupos de trabalho. Apresentação da estrutura de casos clínicos e sistematização do cuidado em nutrição. Aula teórica: Fisiopatologia e terapia nutricional no paciente em estado crítico.</p>	8C Sala XXX	
					<p>Aula prática: Apresentação da estrutura das enfermarias, rotina básica do nutricionista em nível hospitalar e revisão dos</p>		

	01/mar	4		principais formulários utilizados na prática clínica: Apresentação do Sistema de Internação hospitalar, folhas de prescrição médica, enfermagem e nutrição, folha de choque, folha de dietas, formulário de cálculo de estimativa de peso e altura e de cálculo de dietas enterais.	HC/UFU	Clínica Médica, Cirúrgica 2, Cirúrgica 1
2	06/mar	3		Aula teórica: Fisiopatologia e terapia nutricional no paciente em estado crítico.	8C Sala XXX	
	08/mar	4		Aula prática Turma N1/N2: Avaliação nutricional no paciente em estado crítico	HC/UFU	N1: UTI e N2: Sala de Emergência. Necessário 4 horários devido restrição de entrada de 3 estudantes/vez no setor.
3	13/mar	3		Aula teórica: Fisiopatologia e terapia nutricional no paciente em estado crítico. Aula teórica: Transição de dietas.	8C Sala XXX	
	15/mar	4		Aula prática Turma N2/N1: Avaliação nutricional no paciente em estado crítico.	HC/UFU - Unidade de tratamento intensivo e Sala de Emergência	N2: UTI e N1: Sala de Emergência. Necessário 4 horários devido restrição de entrada de 3 estudantes/vez no setor.

4	20/mar	3			Aula teórica: Fisiopatologia e terapia nutricional na injúria renal aguda.	8C XXX	Sala	
	22/mar		4		Aula prática N1/N2: Discussão de casos clínicos de pacientes críticos, transição de dietas e insuficiência respiratória aguda/crônica.	HC/UFU		Clínica Médica, Cirúrgica 2, Cirúrgica 1. Estudantes em duplas ou trios deverão coletar informações sobre alguns pacientes internados, coletando todas as informações necessárias e aplicando AGS
5	27/mar	3			Aula teórica: Doença renal crônica - tratamento conservador e dialítico	8C XXX	Sala	
	29/mar		4		Aula prática N1/N2: Discussão de casos clínicos de pacientes críticos, transição de dietas e insuficiência respiratória aguda/crônica.	HC/UFU		Clínica Médica, Cirúrgica 2, Cirúrgica 1. Estudantes apresentarão os diagnósticos de nutrição da semana passada bem como a conduta nutricional e simulação de registro de prontuário.
6	03/abr	3			Aula teórica: Doença renal crônica - tratamento conservador e dialítico	HC/UFU		
	05/abr		3		Aula prática N1:	HC/UFU		Setor de Hemodiálise e

	05/abr		2		Visita à hemodiálise.	HC/UFU	Transplante renal
7	10/abr	3			Aula teórica: Fisiopatologia e terapia nutricional Insuficiência Cardíaca Congestiva (ICC)	8C XXX Sala	
	12/abr	2	2		Grupo 1/Apresentação do Caso clínico: Paciente em estado crítico. Grupo 2/Apresentação do Caso clínico: Paciente com insuficiência respiratória crônica.	8C XXX Sala	
8	17/abr	3			1ª Avaliação (Paciente em estado crítico, insuficiência respiratória aguda/crônica e lesão renal aguda)	8C XXX Sala	
	19/abr		4		Aula prática: Fisiopatologia e terapia nutricional no câncer/ICC.	HC/UFU	N1: UCO e N2 Oncologia. Estudantes em duplas ou trios deverão coletar informações sobre alguns pacientes internados, realizar avaliação e trazer para discussão em grupo.
	24/abr	3			Aula teórica: Fisiopatologia e terapia nutricional no câncer.	8C XXX Sala	
							N2: UCO e N1 Oncologia Estudantes em duplas ou trios

9	26/abr		4		Aula prática: Fisiopatologia e terapia nutricional no câncer/ICC.	HC/UFU	deverão coletar informações sobre alguns pacientes internados, realizar avaliação e trazer para discussão em grupo.
	01/mai				FERIADO NACIONAL		
10	03/mai		2		2ª avaliação (prática): Avaliação nutricional do paciente hospitalizado	HC/UFU	Clínica Médica, Cirúrgica 2, Cirúrgica 1
11	08/mai	3			Aula teórica: Fisiopatologia e terapia nutricional no Lúpus Eritematoso Sistêmico.	8C XXX	Sala
	10/mai	2	2		Aula teórica: Fisiopatologia e terapia nutricional no HIV/SIDA.	8C XXX	Sala
12	15/mai	3			3ª Avaliação (Doença renal crônica, insuficiência cardíaca congestiva, lupus eritematoso sistêmico e câncer)	8C XXX	Sala
	17/mai	2	2		Grupo 3/Apresentação do Caso clínico: Paciente com doença renal crônica. Grupo 4/Apresentação do Caso clínico: Paciente com ICC	HC/UFU	N1 e N2 juntas. Sala corredor da antiga Clínica Médica
	22/mai	3			Aula teórica: Fisiopatologia e terapia nutricional na Epilepsia refratária	8C XXX	Sala

13	24/mai	2			Aula teórica-prática: Acompanhamento de pessoas que convivem com o HIV e desenvolvimento da SIDA.	8C XXX	Sala	Nutricionista do ambulatório Hebert de Souza
14	29/mai	3			Aula teórica: Fisiopatologia e terapia nutricional no Alzheimer e Parkinson	8C XXX	Sala	
	31/mai	2	2		Grupo 5/Apresentação do Caso clínico: Paciente com lúpus eritematoso sistêmico ou HIV/SIDA/ ou Alzheimer/Parkinson			
15	05/jun	3			Aula teórica: Fisiopatologia e terapia nutricional nos erros inatos do metabolismo	8C XXX	Sala	
	07/jun	2			Revisão de conteúdo.	8C XXX	Sala	
16	12/jun	3			4ª Avaliação (HIV/SIDA, Epilepsia, Alzheimer/Parkinson e erros inatos do metabolismo).	8C XXX	Sala	N1 e N2 juntas
	14/jun				Aplicação de provas substitutivas e vista de prova.	8C XXX	Sala	
17	19/jun	3			Prova de recuperação. Finalização do componente curricular.			
Total		54	40	0	Observação. O dia 07 de junho pode ser usado também para conteúdo caso seja necessário alguma reprogramação.			

Aulas presenciais teóricas

Serão desenvolvidas aulas teóricas expositivas dialogadas e aulas teórico-práticas com elaboração e apresentação de casos clínicos, realização de exercícios e discussões sempre voltados à prática clínica. É importante o desenvolvimento de habilidades e competências para leitura, levantamentos bibliográficos relacionados ao conteúdo da disciplina e poderá ser usado dinâmicas de grupo. Para o desenvolvimento das atividades propostas serão utilizados os seguintes recursos didáticos: quadro e giz, recursos audiovisuais (data-show), livros textos e artigos científicos. Os casos clínicos serão estruturados nas dependências do Hospital de Clínicas da Universidade Federal de Uberlândia.

Todos os materiais (link das aulas do YouTube®, descrição dos casos clínicos, artigos científicos, plano de leitura, comparação das diretrizes, referências bibliográficas, notas das atividades avaliativas, entre outros) serão disponibilizados via Moodle/UFU® conforme descrito abaixo.

Nome: [Nutrição Clínica IV](#)

Link Moodle/UFU: <https://www.moodle.ufu.br/course/view.php?id=3964>

Senha: NCIV

Aulas presenciais práticas

Para as aulas práticas que ocorrerão em cenário real de assistência nutricional no HC/UFU e é **indispensável** os logins do computador e no sistema de internação, logo, todo estudante que ainda não os tenha, favor solicitar o pedido neste link ([Clique aqui](#)). Ao preencher não se esqueça de clicar nas opções: Cadastro Sistema AGHU, Portal RH e Confecção de crachá (caso ainda não o tenha). Comparecer à aula de prática de jaleco, sapatos fechados, sem adornos. Os cabelos longos devem estar presos. Demais orientações favor ler as as normas do HC/UFU ([Clique aqui](#)), também disponível no Moodle ([Clique aqui](#)).

6. AVALIAÇÃO

6.1. Provas com questões dissertativas e objetivas, sem consulta: (80 pontos)

As provas serão realizadas nos dias estabelecidos no programa.

1ª. avaliação - 25 pontos (17/04/2023; 14h - 16h50)

2ª. avaliação - 10 pontos (03/05/2023; 14h - 16h50)

3ª. avaliação - 25 pontos (15/05/2023; 14h - 16h50)

4ª. avaliação - 20 pontos (12/06/2023; 14h - 16h50)

Os conteúdos de cada prova estão descritos no item programa no tópico anterior.

6.2. Apresentação e entrega do caso clínico: (20 pontos), sendo 15 pontos para elaboração do caso clínico e 5 pontos para apresentação e discussão com a seguinte distribuição de pontos:

- Entrega do caso clínico por escrito: 15 pontos (ver critérios abaixo)*.

* **Critérios de avaliação da elaboração do caso clínico:** (15 pontos)

1. Texto com referencial teórico sobre o tema (doença, mecanismos fisiopatológicos, fatores de risco nutricional associados) e também para a definição da conduta

nutricional (recomendações nutricionais atualizadas): utilizar pelo menos, 10 referências bibliográficas publicadas, de preferência nos últimos cinco anos. Não serão aceitos sítios eletrônicos (no máximo 1,5 página).

2. Apresentação do paciente e da avaliação nutricional, diagnóstico nutricional, prescrição dietética, evolução nutricional, orientações de alta hospitalar (UTILIZAR Instrumento de avaliação do estado nutricional proposto na disciplina e Avaliação Global Subjetiva – AGS ou o formulário padrão da enfermagem, por exemplo AGS-PPP para pacientes oncológicos).

3. Manter uma ordem lógica na realização e apresentação do mesmo.

***Apresentação e participação na discussão do caso clínico:** (5 pontos), com a seguinte distribuição de pontos:

- Apresentação em sala de aula, participação efetiva e discussão da conduta nutricional: 3 pontos.

- Banca (o restante dos colegas): 2 pontos.

Demais regras:

- No dia da apresentação, será sorteado uma pessoa para apresentar o seu caso clínico e a turma deverá realizar as perguntas (banca).
- Os grupos deverão enviar para a professora via Moodle® e para o e-mail da turma, o caso clínico, com antecedência de 48 horas para que se prepare as perguntas/dúvidas (banca).
- Cada estudante participante das respectivas bancas deverá entregar sua pergunta para a professora antes da apresentação.
- Somente serão aceitos os trabalhos apresentados e entregues nas datas previstas no cronograma e com a presença do estudante em sala para a realização dos mesmos. Qualquer atraso, não comparecimento do estudante deverá ser devidamente justificado para o professor responsável. Caso seja julgado improcedente, ou configurado plágio, o estudante receberá pontuação 0,00 (zero) para tal atividade.

Apresentação de casos clínicos

Ordem	Tema	Estudantes
1	Grupo 1 – Paciente em estado crítico 1	
2	Grupo 2 - Paciente em estado crítico 2	
3	Grupo 3 - Paciente com doença renal crônica	
4	Grupo 4: Paciente com Insuficiência Cardíaca Congestiva	
5	Grupo 5: Paciente com lúpus eritematoso sistêmico ou HIV/SIDA/ ou Alzheimer/Parkinson	

6.3. Avaliação substitutiva: Os estudantes que faltarem nos dias de prova deverão informar e justificar a falta com antecedência (quando pertinente) para conseguirem autorização para realização da prova substitutiva. Faltas dentro das normas UFU/ não planejadas como algum evento súbito de saúde ou acidente que não conseguem ser comunicadas com antecedência, deverão ser comunicadas em 24h e apresentar documento comprobatório ao professor (quando pertinente).

Estudantes com faltas justificáveis dentro das normas da UFU, farão a prova substitutiva com questões abertas, abrangendo conteúdo designado à mesma (em data mencionada para tal finalidade no programa supracitado). O estudante que perdeu prova e que tenha justificativa e autorizado pelo professor, mesmo fora dos critérios aceitos pelas regras da UFU terá direito de fazer uma prova substitutiva, no final do período, com todo o conteúdo do semestre, com questões abertas, a fim de substituir a nota da prova que perdeu.

Será obrigatória a frequência nas atividades correspondentes ao componente curricular, ficando nela reprovado o (a) estudante (a) que não comparecer a no mínimo 75% das mesmas. A chamada poderá ocorrer no início ou final de cada aula. Em caso de necessidade poderá entrar em contato com a professor via e-mail.

E-mail: georgia@ufu.br

6.4. Atividades de recuperação:

1) Casos clínicos: Todos os casos clínicos apresentados serão corrigidos e devolvidos para o grupo. Caso desejem poderão corrigir os pontos inadequados e devolver ao professor no prazo de uma semana e então recuperar a nota da parte escrita como forma de atividade avaliativa de recuperação

2) Avaliação de recuperação: Se o estudante não alcançar a nota suficiente na média do semestre, poderá ser realizada a prova de recuperação no dia designado no programa, permitindo nova tentativa de recuperação de notas, desde que esteja em cumprimento dos requisitos segundo a Resolução de pelo menos 75% de frequência. A avaliação será de todo o conteúdo do semestre.

Observação - Fica informado a todo estudante que conforme RESOLUÇÃO Nº 25/2020, DO CONSELHO DE GRADUAÇÃO § 7º *“Todo o material produzido e divulgado pelo docente, como vídeos, textos, arquivos de voz, etc., está protegido pela Lei de Direitos Autorais (Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998), pela qual fica vetado o uso indevido e a reprodução não autorizada de material autoral por terceiros cabendo, aos responsáveis pela reprodução ou uso indevido do material de autoria dos docentes, as sanções administrativas e às dispostas na Lei de Direitos Autorais.”*

7. BIBLIOGRAFIA

Básica

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ª. ed. São Paulo: Roca, 2012. 1228 p.

SILVA, S.M.C.S; MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 3º ed. São Paulo: Roca, 2016.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Nutrição moderna na saúde e na doença. 10ª. ed. Barueri: Manole, 2009. 2256p.

WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4ª. ed. Rio de

Janeiro: Atheneu, 2009.

Complementar

Manual Orientativo: Sistematização do Cuidado de Nutrição / [organizado pela] Associação Brasileira de Nutrição ; organizadora: Marcia Samia Pinheiro Fidelix. – São Paulo : Associação Brasileira de Nutrição, 2014.

CAMPOS, Antônio Carlos L. Tratado de Nutrição e Metabolismo em Cirurgia. 1ªed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 812 p.

CUPPARI, Lilian, AVESANI, Carla Maria, KAMIMURA, Maria Ayako. Nutrição na Doença Renal Crônica. 1ªed. São Paulo. Manole, 2013. 460 p.

CUPPARI, Lilian. Guia de Nutrição Clínica no Adulto. 3ªed. São Paulo. Manole, 2014. 569 p.

MARTINS, C; RIELLA, MC. Nutrição e o Rim. 2ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2013.396 p.

TOLEDO, D; CASTRO, M. Terapia Nutricional em UTI.1ª ed. Rio de Janeiro. 2015, 404p.

INSTITUTO NACIONAL DO CÂNCER. Consenso nacional de nutrição oncológica. / Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva; Nivaldo Barroso de Pinho (organizador) – 2. ed. rev. ampl. atual. – Rio de Janeiro: INCA, 2016. 112p. : Il. ; v. 2.

8. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Geórgia das Graças Pena, Professor(a) do Magistério Superior**, em 31/01/2023, às 11:57, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4225371** e o código CRC **DB830B55**.



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	NUTRIÇÃO E OUTRAS ÁREAS DE ATUAÇÃO I					
Unidade Ofertante:	FAMED					
Código:	FAMED33704	Período/Série:	7º	Turma:		
Carga Horária:			Natureza:			
Teórica:	30	Prática:	15	Total:	45	Obrigatória: () Optativa: ()
Professor(A):	Erick Prado de Oliveira			Ano/Semestre:	2022/2	
Observações:						

2. EMENTA

Nutrição e esporte. Necessidades nutricionais do atleta. Consumo alimentar e composição corporal. Recomendações nutricionais para atletas. Suplementação.

3. JUSTIFICATIVA

Entende-se que o desenvolvimento pleno do aluno no tema “Nutrição Esportiva” será de grande valia para o desenvolvimento do raciocínio clínico/ nutricional do mesmo no atendimento a indivíduos praticantes de exercícios físicos em diferentes níveis. Tal conteúdo é considerado essencial na capacitação na área de prescrição dietética de indivíduos fisicamente ativos. Com tal abordagem será possível instrumentalizar os alunos do Curso de Nutrição, apresentando os temas inerentes ao módulo de forma integrada e crescente em complexidade.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

- Compreender as particularidades da nutrição no esporte, especialmente no que se refere a consumo alimentar, avaliação da composição corporal e necessidades nutricionais de atletas;
- Compreender os princípios, a importância e os riscos associados ao uso de suplementos nutricionais na prática esportiva;
- Compreender a importância da água e eletrólitos no desempenho desportivo;
- Elaborar recomendações nutricionais para atletas, considerando os momentos antes, durante e após a atividade física

5. PROGRAMA

- Bioenergética do exercício, termoregulação e equilíbrio hídrico.
- Estimativa do gasto energético em praticantes de atividade física.

- A importância e o metabolismo de macro e micronutrientes na atividade física.
- A importância da água e eletrólitos no desempenho desportivo / Hidratação.
- Avaliação do consumo alimentar e da composição corporal em atletas.
- Recomendações nutricionais e dieta antes, durante e após a atividade física.
- Suplementação: tipos de suplementos alimentares, princípios da suplementação, riscos.

6. **METODOLOGIA**

As aulas teóricas são aulas expositivas, pautadas em exposições dialogadas, demonstrações práticas e situações problematizadoras referentes ao tema.

Descreve-se a seguir o cronograma do módulo:

AULA 1 – **02/03**: Apresentação, objetivos, ementa e bibliografia. Explicação sobre seminários e avaliações. Fisiologia do Exercício, Bioenergética e Bioquímica do Exercício.

AULA 2 - **09/03**: Fisiologia do Exercício, Bioenergética e Bioquímica do Exercício.

AULA 3 – **16/03**: Fisiologia do Exercício, Bioenergética e Bioquímica do Exercício.

AULA 4- **23/03: PROVA 1**

AULA 5 **30/03**: Recomendação nutricional e suplementação no exercício

AULA 6 **06/04**: Recomendação nutricional e suplementação no exercício

AULA 7 **13/04**: Recomendação nutricional e suplementação no exercício

AULA 8 **20/04**: Recomendação nutricional e suplementação para hipertrofia muscular

Atividade de estudo: Gasto energético no exercício

AULA 9 **27/04**: Recomendação nutricional e suplementação para hipertrofia muscular

AULA 10: **11/05**: Hidratação

AULA 11: **18/05**: Atendimento Nutricional (LANUT)

AULA 12: **25/05**: Atendimento Nutricional (LANUT)

AULA 13: **01/06**: Apresentação do trabalho de suplementos

AULA 14 **08/06: Feriado**

AULA 15: **15/06: PROVA 2**

AULA 16: **22/06: Prova de recuperação/vista das notas**

Todo o material da disciplina será disponibilizado no Microsoft Teams.

CRITÉRIOS DA ATIVIDADE AVALIATIVA DE RECUPERAÇÃO DE APRENDIZAGEM:

De acordo com as Normas Gerais de Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022), a disciplina "Nutrição e outras áreas de atuação II" prevê 01 atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem **somente** para o estudante que não obtiver o rendimento mínimo para aprovação (60 pontos) e com frequência mínima de 75% no componente curricular.

7. AVALIAÇÃO

Atividades	Pontos	Forma de avaliação	Forma de entrega	Professor responsável
Prova 1	20	Individual	presencial	Erick
Prova 2	40	Individual	presencial	Erick
Trabalho sobre suplementos – Apresentação de artigos	20	Grupo	Apresentação oral	Erick
Trabalho sobre atendimento de atleta/praticante de exercício físico	20	Grupo	Trabalho escrito	Erick
Subtotal	100 pontos			

Os seminários e trabalhos sobre suplementos serão avaliados pela apresentação oral.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

BACURAU, Reury Frank. Nutrição e suplementação esportiva. 4. ed. São Paulo: Phorte, 2006.

POWERS, Scott K.; HOWLEY, Edward T. Fisiologia do exercício: teoria e aplicação ao condicionamento e ao desempenho. Tradução de Marcos Ikeda. 3. ed. Barueri: Manole, 2000.

McARDLE, W. D.; KATCH, F. I.; KATCH, V. L. Nutrição para o desporto e o exercício. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

<https://periodicos.ufsc.br/index.php/rbcdh/article/view/3931>

https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732007000400009

Complementar

HEYWARD, V. H.; STOLARCZYK, L. M. Avaliação da composição corporal aplicada. São Paulo: Manole, 2000.

KATCH, F. I. Nutrição, exercício e saúde. São Paulo: Medsi, 1996.

KAMEL, D. Nutrição e atividade física. São Paulo: Sprint, 1998.

KATCH, F. I. Fisiologia do exercício: energia, nutrição e desempenho humano. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1998.

LANCHA JR, A. H. Nutrição e metabolismo aplicado à atividade motora. São Paulo: Atheneu, 2002.

TIRAPEGUI, Júlio. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física, 2.ed. São Paulo: Atheneu, 2012.

WILLIAMS, Melvin H. Nutrição para saúde, condicionamento físico & desempenho esportivo. Tradução de Sonia Bidutte. 5. ed. Barueri: Manole, 2002.

<http://seer.uftm.edu.br/revistaeletronica/index.php/aces/article/view/2099>

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Erick Prado de Oliveira**, **Professor(a) do Magistério Superior**, em 30/01/2023, às 16:29, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4226263** e o código CRC **0CB40D20**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Faculdade de Medicina

Avenida Para, 1720 - Bairro Umuarama, Uberlândia-MG, CEP 38400-902

Telefone: 34 3225-8604 - Bloco 2U - Sala 23



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Estágio Supervisionado em Ambulatório II					
Unidade Ofertante:	FAMED					
Código:	FAMED33009	Período/Série:	10º	Turma:		
Carga Horária:			Natureza:			
Teórica:	30	Prática:	180	Total:	210	Obrigatória (x) Optativa ()
Professor(A):	ERICK PRADO DE OLIVEIRA			Ano/Semestre:	2S/2022	
Observações:						

2. EMENTA

Avaliação nutricional e condutas dietéticas para o paciente ambulatorial portador de obesidade, diabetes mellitus, hipoglicemia, dislipidemia, hipertensão arterial, síndrome metabólica, desnutrição proteico-energética, síndrome da resposta inflamatória sistêmica, sarcopenia, síndrome da realimentação, doenças gastrointestinais, renais, doença celíaca, alergias alimentares, intolerância a lactose, entre outras doenças.

3. JUSTIFICATIVA

O estágio supervisionado permitirá ao aluno colocar em prática os conhecimentos adquiridos sobre as condutas nutricionais para pacientes em atendimento ambulatorial.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Realizar o atendimento nutricional em pacientes ambulatoriais.

Objetivos Específicos:

Conhecer a rotina de atendimento nutricional em ambulatórios;

- Atender pacientes dos diversos ambulatórios em diferentes serviços de saúde;
- Avaliar a história clínica, o consumo alimentar e diagnosticar o estado nutricional dos pacientes com base nos dados clínicos, bioquímicos, antropométricos e dietéticos;
- Calcular dietas específicas aos pacientes, com base nas diretrizes do diagnóstico nutricional;
- Realizar orientações nutricionais;
- Efetuar monitoramento periódico das condutas aditadas;
- Realizar atividades de educação nutricional;

- Prescrever suplementos nutricionais, bem como alimentos para fins especiais, quando necessários à complementação da dieta, sob supervisão.

5. PROGRAMA

Dietoterapia nas doenças relacionados aos aparelhos gastrointestinal, renal e cardíaco no que tange a etiologia, fisiopatologia, quadro clínico, complicações, tratamento e prognóstico; Dietoterapia nos processos patológicos relacionados à obesidade, no pré e pós-operatório, diabetes mellitus, hipoglicemia, dislipidemias e síndrome metabólica referentes à etiologia, fisiopatologia, quadro clínico, complicações, tratamento e prognóstico.

6. METODOLOGIA

Serão considerados locais de estágio supervisionado os ambulatórios do hospital das clínicas da UFU. Os alunos participarão dos seguintes ambulatórios: Cirurgia Bariátrica Pré-operatória, Crianças com necessidades especiais, Oncologia adulto, Endócrino Pediátrico (DM), Fibrose Cística, Alergia Alimentar, Ambulatório Geral de Adulto, Gravidez de Alto Risco, Moléstia Infecciosa. Estas Instituições serão previamente estabelecidas pela Comissão de Estágios e acordadas com os supervisores de estágio. Um dos requisitos para que o ambulatório possa receber o estagiário é a presença de nutricionista no local, para atuar como supervisor do estágio.

Cada estudante ou grupo de estudantes fará seu estágio em um ambulatório escolhido pelo aluno ou determinado por sorteio, caso mais alunos desejem estagiar em um local que ofereça um número de vagas inferior ao número de interessados.

Os horários de realização dos estágios serão definidos de acordo com as demandas e rotina de cada local de estágio, em comum acordo entre o supervisor de estágio e professor orientador. A carga horária diária do aluno será de 6 horas.

7. AVALIAÇÃO

A avaliação do aproveitamento do estágio será realizada pelo professor orientador e pelo supervisor de estágio, de forma sistemática e contínua, seguindo os modelos de avaliação descritos na ficha de avaliação do supervisor de estágio e ficha de avaliação do professor orientador. Ambas as fichas têm o valor de 50 pontos. A nota final do estágio será obtida pela soma das notas finais atribuídas pelo professor orientador e supervisor de Estágio.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

- WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4ª. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009
- CUPPARI, L. **Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto**. 2ª. ed. São Paulo: Manole, 2005.
- SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9ª. ed. Barueri: Manole, 2003.

Complementar

- WAITZBERG, D. L.; DIAS, M. C. G. **Guia básico de terapia nutricional**. Manual de boas práticas. São Paulo: Atheneu, 2005.
- CARUSO, L.; SIMONY, R. F.; SILVA, A. L. N. D. **Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica**. São Paulo: Atheneu, 2003.
- BODINSK, L.H. **Dietoterapia: princípios e práticas**. São Paulo: Atheneu, 1998.

- COSTA, R. F. **Composição corporal**: teoria e prática da avaliação. São Paulo: Manole, 2001.
- BARROS e VICTORA. **Epidemiologia da Saúde Infantil** – um manual para diagnósticos Comunitários. São Paulo: Hucitec, 1998.
- MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause**: alimentos, nutrição e dietoterapia. 9ª. ed. São Paulo: Roca, 1998. 1179 p
- BABIAK, R M V. **Introdução ao diagnóstico nutricional**. São Paulo: Atheneu,1997.
- WILLIANS, S. R. **Fundamentos de nutrição e dietoterapia**. 6ª. ed. Porto Alegre: Artmed, 1997
- PHILIPPI, S. T.; ALVARENGA, M. **Transtornos alimentares**: uma visão nutricional. Barueri: Manole, 2004.
- ISOSAKI, M.; CARDOSO, E. **Manual de dietoterapia e avaliação nutricional**. São Paulo: Atheneu, 2004

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Erick Prado de Oliveira, Professor(a) do Magistério Superior**, em 30/01/2023, às 16:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4226436** e o código CRC **DC70C072**.



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	NUTRIÇÃO NOS DIVERSOS CICLOS DA VIDA II						
Unidade Ofertante:	FACULDADE DE MEDICINA						
Código:	FAMED33703	Período/Série:	7º período		Turma:	N1, N2, N3	
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	30 horas	Prática:	15 horas	Total:	45 horas	Obrigatória()	Optativa()
Professor(A):	Profa. Laura Cristina Tibiletti Baieiro				Ano/Semestre:	2022.2	
Observações:	Terça-feira (N1, N2 e N3): das 16:00 às 17:40 Sexta-feira N1: das 14:00 às 14:50 horas N2: das 14:50 às 15:40 horas N3: das 16:00 às 16:50 horas						

2. EMENTA

Conceito do atendimento ambulatorial nutricional. Cuidado nutricional para adolescentes, adultos e idosos. Cuidado nutricional nas doenças da infância. Aspectos metabólicos e fisiológicos na adolescência, vida adulta e melhor idade. Necessidades nutricionais dos adolescentes, adultos e idosos. Recomendações e diretrizes nutricionais para adolescentes, adultos e idosos. Planejamento teórico-prático de dietas para dos adolescentes, adultos e idosos.

3. JUSTIFICATIVA

Com as aulas teóricas e práticas do Módulo "Nutrição nos Diversos Ciclos da Vida II", como continuidade ao Módulo "Nutrição nos Diversos Ciclos da Vida I", pretende-se que o profissional em formação em Nutrição consiga entender e aplicar na prática de atendimento ambulatorial nutricional os princípios metabólicos e as necessidades nutricionais específicas das diferentes fases da vida, bem como, as bases nutricionais e dietoterápicas do recém-nascido, da criança, do adolescente, do adulto, do idoso, da gestante e da mulher em lactação.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Aplicar na prática de atendimento ambulatorial nutricional os princípios metabólicos e as necessidades nutricionais específicas das diferentes fases da vida, bem como, as bases nutricionais e dietoterápicas do recém-nascido, da criança, do adolescente, do adulto, do idoso, da gestante e da mulher em lactação.

Objetivos Específicos:

- Realizar atendimento nutricional em nível ambulatorial à adultos e idosos;
- Aplicar as técnicas de avaliação corporal e de investigação dietética;
- Emitir diagnóstico nutricional e realizar orientação dietética individual nas doenças da infância;

- Compreender o metabolismo e as necessidades nutricionais do adolescente, do adulto e do idoso.

5. PROGRAMA

PROGRAMA E CRONOGRAMA – 2º SEMESTRE DE 2022 (27 de fevereiro de 2023 a 17 de junho de 2023, conforme Resolução CONGRAD nº 73/2022)

Descreve-se a seguir o cronograma do módulo:

SEMANA	DATA		CONTEÚDO/TEMÁTICA
1	28/02/23	Terça-feira (N1, N2 e N3) 16h - 17h40	Explicação sobre o atendimento e avaliações. Apresentação da bibliografia. Resolução de dúvidas. Apresentar o Plano de ensino e formas de avaliação. Estabelecer compromissos. Mostrar o Teams e materiais disponíveis. Divisão dos trios/locais para atendimento.
	03/03/23	Sexta-feira N1: 14h-14h50 N2: 14h50-15h40 N3: 16h- 16h50	Discussão coletiva dos protocolos.
2	07/03/23	Terça-feira (N1, N2 e N3) 16h - 17h40	Atendimento: N1A, N2A, N3A e N1B Trios que não realizaram o atendimento nutricional na semana: elaboração de orientações/planos, manter contato com o paciente, reunião de alinhamento com nutricionista responsável
	10/03/23	Sexta-feira N1: 14h-14h50 N2: 14h50-15h40 N3: 16h- 16h50	Reunião de alinhamento de discussão de caso com nutricionista responsável N1A, N2A, N3A e N1B
			Retorno e entrega de plano N1A, N2A,

3	14/03/23	Terça-feira (N1, N2 e N3) 16h - 17h40	N3A e N1B Atendimentos N2B, N3B, N1C e N2C Trios que não realizaram o atendimento nutricional na semana: elaboração de orientações/planos, manter contato com o paciente, reunião de alinhamento com nutricionista responsável
	17/03/23	Sexta-feira N1: 14h-14h50 N2: 14h50-15h40 N3: 16h- 16h50	Reunião de alinhamento de discussão de caso com nutricionista responsável N2B, N3B, N1C e N2C
4	21/03/23	Terça-feira (N1, N2 e N3) 16h - 17h40	Retorno e entrega de plano N2B, N3B, N1C e N2C Atendimentos N3C e N1D Trios que não realizaram o atendimento nutricional na semana: elaboração de orientações/planos, manter contato com o paciente, reunião de alinhamento com nutricionista responsável
	24/03/23	Sexta-feira N1: 14h-14h50 N2: 14h50-15h40 N3: 16h- 16h50	Reunião de alinhamento de discussão de caso com nutricionista responsável N3C e N1D
5	28/03/23	Terça-feira (N1, N2 e N3) 16h - 17h40	Retorno e entrega de plano N3C e N1D
	31/03/23	Sexta-feira N1: 14h-14h50 N2: 14h50-15h40 N3: 16h- 16h50	Apresentação dos primeiros atendimentos, discussão de conduta e abordagem
6	04/04/23	Terça-feira (N1, N2 e N3) 16h - 17h40	Apresentação dos primeiros atendimentos, discussão de conduta e abordagem

	07/04/23	Sexta-feira N1: 14h-14h50 N2: 14h50-15h40 N3: 16h- 16h50	Apresentação dos primeiros atendimentos, discussão de conduta e abordagem
7	11/04/23	Terça-feira (N1, N2 e N3) 16h - 17h40	Retorno e entrega de plano N1A, N2A, N3A e N1B Trios que não realizaram o atendimento nutricional na semana: elaboração de orientações/planos, manter contato com o paciente, reunião de alinhamento com nutricionista responsável
	14/04/23	Sexta-feira N1: 14h-14h50 N2: 14h50-15h40 N3: 16h- 16h50	Reunião de alinhamento de discussão de caso com nutricionista responsável N1A, N2A, N3A e N1B
8	18/04/23	Terça-feira (N1, N2 e N3) 16h - 17h40	Retorno e entrega de plano N2B, N3B, N1C e N2C Trios que não realizaram o atendimento nutricional na semana: elaboração de orientações/planos, manter contato com o paciente, reunião de alinhamento com nutricionista responsável
	21/04/23	Sexta-feira N1: 14h-14h50 N2: 14h50-15h40 N3: 16h- 16h50	Reunião de alinhamento de discussão de caso com nutricionista responsável N2B, N3B, N1C e N2C
9	25/04/23	Terça-feira (N1, N2 e N3) 16h - 17h40	Retorno e entrega de plano N3C e N1D Trios que não realizaram o atendimento nutricional na semana: elaboração de orientações/planos, manter contato com o paciente, reunião de alinhamento com nutricionista responsável
		Sexta-feira N1: 14h-14h50	Reunião de alinhamento de discussão de caso com nutricionista responsável

	28/04/23	N2: 14h50-15h40 N3: 16h- 16h50	de caso com nutricionista responsável N3C e N1D
10	02/05/23	Terça-feira (N1, N2 e N3) 16h - 17h40	Apresentação dos atendimentos, discussão de conduta e abordagem
	05/05/23	Sexta-feira N1: 14h-14h50 N2: 14h50-15h40 N3: 16h- 16h50	Apresentação dos atendimentos, discussão de conduta e abordagem
11	09/05/23	Terça-feira (N1, N2 e N3) 16h - 17h40	Retorno e entrega de plano N1A, N2A, N3A e N1B Trios que não realizaram o atendimento nutricional na semana: elaboração de orientações/planos, manter contato com o paciente, reunião de alinhamento com nutricionista responsável
	12/05/23	Sexta-feira N1: 14h-14h50 N2: 14h50-15h40 N3: 16h- 16h50	Reunião de alinhamento de discussão de caso com nutricionista responsável N1A, N2A, N3A e N1B
12	16/05/23	Terça-feira (N1, N2 e N3) 16h - 17h40	Retorno e entrega de plano N2B, N3B, N1C e N2C Trios que não realizaram o atendimento nutricional na semana: elaboração de orientações/planos, manter contato com o paciente, reunião de alinhamento com nutricionista responsável
	19/05/23	Sexta-feira N1: 14h-14h50 N2: 14h50-15h40 N3: 16h- 16h50	Reunião de alinhamento de discussão de caso com nutricionista responsável N2B, N3B, N1C e N2C
			Retorno e entrega de plano N3C e N1D

13	23/05/23	Terça-feira (N1, N2 e N3) 16h - 17h40	Trios que não realizaram o atendimento nutricional na semana: elaboração de orientações/planos, manter contato com o paciente, reunião de alinhamento com nutricionista responsável
	26/05/23	Sexta-feira N1: 14h-14h50 N2: 14h50-15h40 N3: 16h- 16h50	Reunião de alinhamento de discussão de caso com nutricionista responsável N3C e N1D
14	30/05/23	Terça-feira (N1, N2 e N3) 16h - 17h40	Apresentação dos casos acompanhados N1A, N2A, N3A, N1B, N2B e N3B
	02/06/23	Sexta-feira N1: 14h-14h50 N2: 14h50-15h40 N3: 16h- 16h50	Apresentação dos casos acompanhados N1C, N2C, N3C e N1D
15	06/06/23	Terça-feira (N1, N2 e N3) 16h - 17h40	Finalização de apresentações e entrega de SOAP
	09/06/23	Sexta-feira N1: 14h-14h50 N2: 14h50-15h40 N3: 16h- 16h50	Entrega de notas parciais Atividade Avaliativa de Recuperação Entrega de notas e fechamento da disciplina

6. METODOLOGIA

As atividades serão desenvolvidas por meio de exposições dialogadas, discussões dirigidas, demonstrações práticas e situações problematizadoras referentes ao conteúdo da disciplina. Cabe ressaltar que grande parte das atividades será desenvolvida por meio do atendimento nutricional em trios de alunos, com a presença dos professores da disciplina. Os estudantes serão divididos em grupos de acordo com a capacidade de cada local e respeitando o distanciamento mínimo. Os locais previstos para as práticas são: DIRQS - Diretoria de Qualidade de Vida do Servidor e Ambulatório de Nutrição Clínica que acontece no Campus Santa Mônica.

O horário das atividades está descrito no cronograma supracitado. Os materiais da disciplina serão disponibilizados via ferramenta de tecnologia gratuita Microsoft Teams.

Para acesso ao Teams é necessário que o aluno solicite a inscrição na equipe correspondente a disciplina.

Lembrem-se que para se inscrever no curso no Teams é necessário seu e-mail institucional da UFU. Caso alguém ainda não tenha, solicite via o Portal do Estudante: <https://www.portalestudante.ufu.br/>.

Atendimento aos alunos

O atendimento aos alunos ocorrerá por e-mail e nos encontros presenciais. Será também utilizado o recurso “Mural de dúvidas” da plataforma Microsoft Teams, a fim de que haja exposição das dúvidas dos alunos e construção de resposta coletiva.

7. AVALIAÇÃO

	Item avaliado	Pontos
1	Presença do aluno no atendimento (Total 5 encontros/ 5 pontos cada)	25,0
2	Elaboração do plano alimentar (Total 1 plano)	29,0
3	Elaboração da orientação de retorno (Total 4 orientações/ 5 pontos cada)	20,0
4	Apresentação dos casos pelo aluno nas reuniões (3 por reunião/ Total de 3 reuniões)	10,0
5	Atividade de abordagem comportamental	5,0
6	Prontuário da paciente	11,0
	Total	100

As pontuações relacionadas às atividades ambulatoriais serão distribuídas pela avaliação do desenvolvimento dos casos atendidos, segundo os critérios descritos abaixo:

Ponto a ser avaliado	Crítérios	Pontuação
Presença do aluno no atendimento (5 pontos/cada)	Presença ou Ausência	Presença: 5 pontos Ausência: 5 pontos
Elaboração do plano alimentar (29,0 pontos)	O diagnóstico nutricional considerado na elaboração estava correto?	Pontuação total em caso de acerto: 6 pontos
	A interpretação antropométrica considerada na elaboração foi realizada de maneira apropriada?	Pontuação total em caso de acerto: 4 pontos
	A avaliação do consumo alimentar (qualitativa, quantitativa e semiquantitativa) foi realizada de maneira correta?	Pontuação total em caso de acerto: 4 pontos
	O plano elaborado atendeu aos critérios baseados na literatura científica e/ou ao protocolo CONUT/UFU?	Pontuação total em caso de acerto: 5 pontos
	O plano alimentar foi personalizado e respeitou características individuais do	Pontuação total em

	paciente, como suas preferências, aversões, intolerâncias, aspectos sociais, econômicos, culturais e relacionados à rotina do indivíduo?	caso de acerto: 5 pontos
	Foram propostos, de maneira didática e aplicada, métodos de Educação Nutricional validados?	Pontuação total em caso de acerto: 5 pontos
Elaboração da orientação de retorno (5 pontos/cada)	Houve a adaptação adequada do plano alimentar?	Pontuação total em caso de acerto: 2,5 pontos
	Foram propostas e reforçadas, de maneira didática e aplicada, métodos de Educação Nutricional validados?	Pontuação total em caso de acerto: 2,5 pontos
Apresentação dos casos pelo aluno nas reuniões (10 pontos)	A apresentação do caso pelo aluno seguiu a ordem prevista das informações e a descrição necessária ao entendimento dos ouvintes?	Pontuação total em caso de acerto: 10 pontos
Prontuário da paciente (11 pontos)	Baseado na ferramenta SOAP, os dados S ubjetivo, O bjetivo, A valiação e o P lano foram devidamente apresentados?	S ubjetivo: 3 pontos O bjetivo: 3 pontos A valiação: 2,5 pontos P lano: 2,5 pontos

6.1 CRITÉRIOS DA ATIVIDADE AVALIATIVA DE RECUPERAÇÃO:

De acordo com as Normas Gerais de Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022), a disciplina prevê 01 atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem para o estudante que não obtiver o rendimento mínimo para aprovação (60 pontos) e com frequência mínima de 75% no componente curricular.

A atividade avaliativa de recuperação valerá 100 pontos, e o critério/cálculo da nota final seguirá a seguinte fórmula:

NOTA OBTIDA NO SEMESTRE + ATIVIDADE AVALIATIVA DE RECUPERAÇÃO (100) = valor X; Fórmula = valor X / 2 = nota final da disciplina.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

CUPPARI, L . **Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no Adulto**. 2ª. ed. São Paulo: Manole, 2005.

INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). Dietary Reference Intakes: applications in dietary assessment. Washington DC, 2000. Disponível em http://books.nap.edu/catalog.php?record_id=9956 Acesso em 10 de maio de 2011

INSTITUTE OF MEDICINE (IOM).Dietary Reference Intakes Research Synthesis: Workshop Summary, 2006. Disponível em: <http://www.nap.edu/catalog/11767.html> Acesso em 10 de maio de 2011

INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). Dietary Reference Intakes: The Essential Guide to Nutrient Requirements, 2006. Disponível em: <http://www.nap.edu/catalog/11537.html>

Acesso em 07 de outubro de 2011

Complementar

ACCIOLY, E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M.de A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2002.

BRASIL. Atualização da Diretriz Brasileira de Dislipidemias e Prevenção da Aterosclerose. Sociedade Brasileira de Cardiologia 2017; 109:1-90.

DIRETRIZES DA SOCIEDADE BRASILEIRA DE DIABETES 2017-2018 / Organização José Egídio Paulo de Oliveira, Renan Magalhães Montenegro Junior, Sérgio Vencio. -- São Paulo : Editora Clannad, 2017.

DUTRA-DE-OLIVEIRA, J. E. **Ciências nutricionais**. São Paulo: Sarvier, 1999.

RAYNOR HA, CHAMPAGNE CM. Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Interventions for the Treatment of Overweight and Obesity in Adults. J Acad Nutr Diet. 2016 Jan;116(1):129-47.

VITOLLO, M.R. **Nutrição**: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

WHELTON PK, CAREY RM, ARONOW WS et al., 2017.

ACC/AHA/AAPA/ABC/ACPM/AGS/APhA/ASH/ASPC/NMA/PCNA Guideline for the Prevention, Detection, Evaluation, and Management of High Blood Pressure in Adults: Executive Summary: A Report of the American College of Cardiology/American Heart Association Task Force on Clinical Practice Guidelines. Hypertension. 2018 Jun;71(6):1269-1324. 2017 Nov 13.

9. **APROVAÇÃO**

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Moure Simões de Branco, Professor(a) Substituto(a) do Magistério Superior**, em 31/01/2023, às 09:45, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4227547** e o código CRC **70BF811D**.

Referência: Processo nº 23117.002502/2023-68

SEI nº 4227547



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Bioquímica da Nutrição					
Unidade Ofertante:	FAMED					
Código:	33201	Período/Série:	2º	Turma:	N	
Carga Horária:			Natureza:			
Teórica:	60	Prática:	0	Total:	60	Obrigatória: () Optativa: ()
Professor(A):	Laura Cristina Tibiletti Baleiro			Ano/Semestre:	2022/2	
Observações:	As aulas presenciais: Segunda-feira - 14:00 às 17:30 hrs					

2. EMENTA

Bioenergética e Metabolismo.

3. JUSTIFICATIVA

Entende-se que o embasamento bioquímico do aluno do Curso de Nutrição é de grande valia para o pleno entendimento posterior acerca do aproveitamento de nutrientes em diferentes ciclos da vida e, inclusive, em condições de doença. Com tal abordagem será possível instrumentalizar os alunos do Curso de Nutrição, apresentando os temas bioquímicos de forma integrada e crescente em complexidade.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

- Estudar a bioenergética e os tipos de reações bioquímicas;
- Compreender o metabolismo, o mecanismo de regulação e as interações metabólicas entre nutrientes.

5. PROGRAMA

- Bioenergética e Tipos de Reações Bioquímicas;
- Metabolismo de carboidratos, lipídeos e produtos nitrogenados;
- Princípios da Regulação Metabólica;
- Adaptações metabólicas necessárias a determinadas situações fisiológicas e patológicas;
- Regulação Hormonal e Integração do Metabolismo em Mamíferos.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

SEMANA	
1 ^a 27/02/23	Apresentação, objetivos, ementa e bibliografia. Explicação sobre seminários, avaliações, fóruns, artigos e PBL (sorteio dos grupos).
2 ^a 06/03/23	Homeostase fisiológica. Introdução a Bioenergética e Bioquímica nutricional. Atividade para a próxima aula: Assistir ao Documentário “Manifesto em defesa da comida”, de Michael Pollan
3 ^a 13/03/23	Discussão e abordagem bioquímica do Documentário “Manifesto em defesa da comida”, de Michael Pollan. Primeira reunião PBL em grupos.
4 ^a 20/03/23	Metabolismo de carboidratos. Biossíntese de carboidratos.
5 ^a 27/03/23	Prova I
6 ^a 03/04/23	Reunião PBL em grupos.
7 ^a 10/04/23	Metabolismo lipídico. Metabolismo das lipoproteínas. Atividade para a próxima aula: Ler o artigo: “Doença hepática gordurosa não alcoólica e sua relação com a síndrome metabólica no pré-operatório de pacientes submetidos à cirurgia bariátrica”. Link do artigo: https://www.scielo.br/pdf/ramb/v59n2/v59n2a15.pdf
8 ^a 17/04/23	Pró-estudo:PBL
9 ^a	Discussão/roda de conversa sobre o artigo “Doença hepática gordurosa não alcoólica e sua relação com a síndrome metabólica no pré-operatório de

24/04/23	pacientes submetidos à cirurgia bariátrica” Metabolismo de proteínas.
10 ^a 01/05/23	FERIADO
11 ^a 08/05/23	Metabolismo de proteínas.
12 ^a 15/05/23	Apresentação PBL
13 ^a 22/05/23	Apresentação PBL
14 ^a 29/05/23	Prova II
15 ^a 05/06/23	Vista de provas. Fechamento e avaliação da disciplina. Prova de recuperação.

6. **METODOLOGIA**

Os recursos didáticos utilizados serão: quadro e giz, recursos audiovisuais (retroprojeter, Datashow, tv, vídeo, aparelho de som, gravador etc.) e Plataforma Microsoft Teams.

As aulas serão expositivas, pautadas em exposições dialogadas, demonstrações práticas e situações problematizadoras referentes à ingestão alimentar e sua interação com as respostas bioquímicas do corpo humano.

Os fóruns de discussão e a disponibilização de materiais da disciplina serão realizados com o apoio da ferramenta de tecnologia Microsoft Teams.

7. **AVALIAÇÃO**

A modalidade de avaliação adotada baseia-se na aplicação de duas avaliações escritas compostas por questões dissertativas e de múltipla escolha. As avaliações serão realizadas no 5^o e 13^o encontros, conforme cronograma apresentado previamente. A soma das referidas avaliações totalizará 70 pontos (35 pontos cada para P1 e P2), representando 70% da nota final do módulo.

Dos 30 pontos restantes:

- 10 pontos para participação ativa nas discussões de cada tema em sala de aula (documentário, aula 3; e artigo, aula 9): 5 pontos para cada discussão.
- 20 pontos para o desenvolvimento do PBL, sendo: 18 pontos apresentação do PBL e 2 pontos participação nas reuniões de PBL.

7.1 AVALIAÇÃO DE RECUPERAÇÃO

De acordo com as Normas Gerais de Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022), a disciplina prevê 01 atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem para o estudante que não obtiver o rendimento mínimo para aprovação (60 pontos) e com frequência mínima de 75% no componente curricular.

A atividade avaliativa de recuperação valerá 100 pontos, e o critério/cálculo da nota final seguirá a seguinte fórmula:

PROVA I + PROVA II + PARTICIPAÇÃO + PBL + ATIVIDADE AVALIATIVA DE RECUPERAÇÃO (100) = valor X; Fórmula = valor X / 2 = nota final da disciplina.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

CONN, E. E., STUMPF, P. K. Introdução à bioquímica. 3ª ed. São Paulo: Edgard Blucher.

LEHNHNGER, A.L., NELSON, D.L., COX, M.M. Princípios de Bioquímica, 6ª ed., Artmed, 2014.

MARZZOCO, A.; TORRES, B.B. Bioquímica Básica, 4ª ed., Ed. Guanabara Koogan, 2015.

Complementar

COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de nutrientes. 3ª ed. Barueri: Manole, 2009.

DEVLIN, T.M. Manual de Bioquímica com correlações clínicas. 6 ed. São Paulo: Edgard Blucher. 2007.

OLIVEIRA, J. E. D.; MARCHINI, J. S. Ciências nutricionais – Aprendendo a aprender. 2ª ed. São Paulo: Sarvier, 2009.

MCMURRY, J. Química Orgânica. São Paulo: Thomson Learning, 2005.

MONTGOMERY, R. CONWAY, T. W., SPECTOR, A. A. Bioquímica – uma abordagem dirigida por casos, 5. ed., Artes Médicas, 1994.

PALERMO, J.R., Bioquímica da Nutrição. São Paulo: Atheneu. 2008.

VIEIRA, E. C., FIGUEIREDO, E. A., ALVAREZ-LEITE, J.L., GOMES, M. V. Química fisiológica 2ª ed. São Paulo: Editora Atheneu, 1992.

Artigos utilizados e cujos links constam na programação de aula:

Barreiros, RC et al. Frutose em humanos: efeitos metabólicos, utilização clínica e erros inatos associados. Rev. Nutr. 18 (3) - Jun 2005. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rn/v18n3/a10v18n3.pdf>

Silva, TAA et al, Sarcopenia Associada ao Envelhecimento: Aspectos Etiológicos e Opções Terapêuticas. Rev Bras Reumatol, v. 46, n.6, p. 391-397, nov/dez, 2006. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rbr/v46n6/06.pdf>

Bernardi, F et al., Comportamento de restrição alimentar e obesidade. Rev. Nutr., Campinas, 18(1):85-93, jan./fev., 2005. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rn/v18n1/23510.pdf>

Pinto WJ. A função endócrina do tecido adiposo. Disponível em: <https://revistas.pucsp.br/RFCMS/article/view/14868>

Bolsoni-Lopes A, Furieri LB; Alonso-Vale MIC. Obesidade e a covid-19: uma reflexão sobre a relação entre as pandemias. Rev. Gaúcha Enferm. 42 (spe), 2021. Disponível em: [SciELO - Brasil - Obesity and covid-19: a reflection on the relationship between pandemics Obesity and covid-19: a reflection on the relationship between pandemics](#)

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Flávia Moure Simões de Branco, Professor(a) Substituto(a) do Magistério Superior**, em 31/01/2023, às 09:53, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4227672** e o código CRC **36924E53**.

Referência: Processo nº 23117.002502/2023-68

SEI nº 4227672



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Sistemas II						
Unidade Ofertante:	Instituto de Ciências Biomédicas - ICBIM						
Código:	ICBIM39301	Período/Série:	3º	Turma:	N1 / N2 / F3 / F3A		
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	105 h oras	Prática:	75 hor as	Total:	180 h oras	Obrigatória()	Optativa()
Professor(A):	Paulo Rogério de Faria, Ana Paula Coelho Balbi, Paulinne Junqueira Silva Andre sen Strini, Polyanne Junqueira Silva Andres en Strini, Marcos Luiz Ferreira-Neto				Ano/Semestre:	2022/2º (Ano Civil 2023)	
Observações:	<p>- Ao se matricular na disciplina, o(a) discente declara-se ciente das normas e estabelecidas nesse plano e na legislação vigente;</p> <p>- Questões relativas ao ambiente de estudo do(a) discente, bem como equipamentos, softwares, energia elétrica e afins são de exclusiva responsabilidade do(a) discente;</p> <p>- Os(as) discentes estão sujeitos às penalidades expostas no Regimento Geral da UFU (http://www.ufu.br/documentos/legislacao/Regimento_Geral_da_UF_U.pdf) em caso de fraudes ou comportamento fraudulento, de acordo com o Art. 196.</p>						

2. EMENTA

- Histologia, anatomia, fisiologia da nutrição e metabolismo dos sistemas endócrino, hemo-linfopoético, cardiovascular, respiratório, digestório, genitourinário.

3. JUSTIFICATIVA

- O conhecimento dos conteúdos básico das disciplinas de anatomia, fisiologia e histologia fornecerá aos alunos a compreensão das relações, composição e funcionamento dos sistemas viscerais que em conjunto trabalham para fornecer energia, eliminar resíduo e controlar funções orgânicas. É fundamental que o profissional da saúde conheça o organismo e seu funcionamento para compreender e saber tratar eventuais desvios da função normal.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

- Identificar a estrutura morfofuncional, discutir os princípios fisiológicos e metabólicos, dos órgãos e sistemas endócrino, hemo-linfopoético, cardiovascular, respiratório, digestório e genitourinário; relacionar a organização geral do corpo humano nas diversas fases da vida.

Objetivos Específicos:

- Estudar os aspectos morfológicos, morfogenéticos e funcionais normais dos sistemas endócrino, hemo-linfopoético, cardiovascular, respiratório, digestório e genitourinário.
- Discutir as bases da secreção, transporte, ação e metabolismo dos hormônios.
- Aprimorar o espírito crítico e a consciência da transitoriedade de teorias e técnicas, assumindo a necessidade da reciclagem contínua ao longo de toda a vida profissional.
- Aguçar a curiosidade e o interesse pela pesquisa científica.
- Valorizar o trabalho em equipe, aceitando e atribuindo responsabilidades.
- Participar de processos decisórios que envolvam o interesse da comunidade.
- Valorizar a ética e ser sensível às necessidades individuais de cada paciente.

5. PROGRAMA

§ Organização geral do Sistema Cardiovascular

§ Anatomia do Coração

- § Anatomia do Sistema Circulatório
- § Hemocitopoese e Órgãos linfóides
- § Histologia do Sistema circulatório
- § Visão geral do sistema cardiovascular, hemodinâmica e controle da vasomotricidade
- § Bioeletrogênese cardíaca e noções do eletrocardiograma
- § Controle do ritmo e contração do músculo cardíaco
- § Ciclo cardíaco
- § Aferição da PAM (Prática)
- § Mecanismos de controle da pressão arterial
- §
- § Anatomia do Sistema Respiratório
- § Músculos da Inspiração e Expiração
- § Histologia do Sistema respiratório
- § Visão funcional do sistema respiratório
- § Ventilação alveolar
- § Mecânica ventilatória e o ciclo ventilatório
- § Volumes e capacidades pulmonares
- § Regulação da respiração
- § Difusão e transporte de gases
- Histologia do Sistema endócrino
- § Introdução ao funcionamento do sistema endócrino
- § Fisiologia do eixo hipotálamo-hipofisário e pineal
- § Hormônios adenohipofisário e neurohipofisário
- § Fisiologia da Tireóide
- § Fisiologia da Adrenal
- § Fisiologia do pâncreas endócrino e sua participação no controle do metabolismo de carboidratos, proteínas e lipídios
- § Controle do metabolismo do cálcio
- §
- § Organização geral do sistema reprodutor
- § Anatomia sistema genital masculino
- § Anatomia sistema genital feminino
- § Histologia do Sistema reprodutor feminino
- § Histologia do Sistema reprodutor masculino
- § Controle neuro-endócrino da espermatogênese e reprodução no homem
- § Controle neuro-endócrino do ciclo ovariano e endometrial na mulher
- § Fisiologia da gestação, do parto e da lactação
- §
- § Anatomia Sistema Digestório
- § Histologia do sistema digestório
- § Visão funcional do sistema digestório
- § Funções motora e secretora do trato gastrointestinal

- § Digestão e absorção de carboidratos, proteínas e lipídios
- § Absorção de vitaminas e sais minerais, transporte de água e eletrólitos
- § Controle da ingestão de alimentos
- §
- § Anatomia sistema urinário
- § Histologia do Sistema urinário
- § Filtração glomerular
- § Mecanismos de transporte de solutos e água ao longo do néfron
- § Regulação da osmolaridade plasmática (concentração e diluição urinária)
- § Regulação do volume de líquido extracelular
- § Participação do rim no equilíbrio ácido-base
- § Fisiopatologia dos distúrbios da função renal

6. METODOLOGIA

- As aulas presenciais teóricas serão ministradas em sala de aula, conforme cronograma de aulas disponibilizado aos estudantes.
- As aulas práticas presenciais da Anatomia Humana serão ministradas no Laboratório de Anatomia Humana (DEPAH/ICBIM), no Bloco 2A, Campus Umuarama, com a utilização de peças anatômicas naturais. Caso haja disponibilidade de monitor, eles contribuirão no auxílio das atividades práticas. Será exigido o uso de equipamentos de proteção individual conforme normas vigentes do laboratório e de biossegurança.
- Os avisos, materiais e atividades complementares do módulo de Anatomia Humana, bem como as orientações para sua realização e prazos de entrega, estarão descritas no Moodle/UFU, por meio do link: <https://www.moodle.ufu.br/course/view.php?id=8589>, Sistemas II - Anatomia Humana - Fisioterapia / Nutrição; Chave de acesso: ICBIM39301 (código da disciplina). Tais atividades poderão ser distribuídas em videoaulas gravadas previamente e disponibilizadas aos alunos; preenchimento dos roteiros de estudo; avaliação por meio dos questionários; leitura do material de apoio; participação em fóruns e enquetes e/ou demais atividades pertinentes à disciplina.
- As aulas práticas presenciais de Histologia serão ministradas no Laboratório Histologia 2B-226, no Bloco 2B, Campus Umuarama, com a utilização de microscópio de luz e lâminários. Para complementação de estudo prático extraclasse, o aluno será orientado a utilizar o site www.histologyguide.com, o qual contém lâminas digitalizadas de alta qualidade e disponíveis gratuitamente na internet.
- Estudos dirigidos e slides serão disponibilizados aos alunos na plataforma Moodle/UFU. O módulo histologia de Sistemas II está presente na plataforma Moodle/UFU e pode ser encontrada com o nome ICBIM39301_Sistemas II_Módulo Histologia, cuja senha de autoinscrição é histo2022_02.
- Para os conteúdos de Fisiologia Cardiovascular e Respiratória as aulas serão 100% presenciais assim como as aulas práticas. Também, serão disponibilizados uma turma no Microsoft Teams para o acesso dos estudantes a todos os materiais utilizados pelo professor em sala de aula, assim como questões orientadoras, artigos e vídeos sobre os conteúdos ministrados.
- Os conteúdos de Fisiologia dos Sistemas Endócrino/reprodutor, digestório e renal serão 100% presenciais, abordados em salas de aula com os alunos, e todo o material utilizado nas aulas serão disponibilizados aos alunos através de seus e-mails pessoais.

CRONOGRAMA DE AULAS

DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
28/02 terça	14:00 - 15:40h	F1/F2/N1/N2	8C 323	Teórica	Introdução ao módulo sistemas 2 / Anatomia do Sistema Circulatório e Linfático	Paulinne
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Anatomia do Sistema Circulatório e Linfático	Paulinne
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
01/03 quarta	14:00 - 15:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Histologia do Sistema Circulatório	Paulo
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Histologia do Sistema Circulatório	Paulo
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR

02/03 quinta	14:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Hemodinâmica	Marcos
	14:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Controle da vasomotricidade	Marcos
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
07/03 terça	14:00h - 15:40	N1/N2	Lab Anato	Prática	Anatomia do Sistema Circulatório	Paulinne/Polyanne
	14:00h - 15:40	F1/F2	2B-226	Prática	Histologia do Sistema Circulatório	Paulo
	16:00h - 17:40	F1/F2	Lab Anato	Prática	Anatomia do Sistema Circulatório	Paulinne/Polyanne
	16:00h - 17:40	N1/N2	2B-226	Prática	Histologia do Sistema Circulatório	Paulo
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
08/03 quarta	14:00 - 15:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Eletrofisiologia do Miocárdio	Marcos
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Noções de ECG	Marcos
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
09/03 quinta	14:00 - 15:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Controle do ritmo cardíaco	Marcos
	14:00 - 15:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Ciclo cardíaco	Marcos
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
14/03 terça	14:00 - 17:40h	F1/F2	Lab Anato	Prática	Histologia dos órgãos linfóides	Paulo
	14:00 - 17:40h	N1/N2	2B-226	Prática	Histologia dos órgãos linfóides	Paulo
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
15/03 quarta	14:00 - 15:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Controle da pressão arterial	Marcos
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Controle da pressão arterial	Marcos
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
16/03 quinta	14:00 - 15:40h	F1/F2	2B-226	Prática	Órgãos linfóides	Paulo
	14:00 - 15:40h	N1/N2	Lab Físio	Prática	Medida da PA/ ECG	Marcos
	16:00 - 17:40h	N1/N2	2B-226	Prática	Órgãos linfóides	Paulo
	16:00 - 17:40h	F1/F2	Lab Físio	Prática	Medida da PA/ ECG	Marcos
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
21/03 terça	14:00 - 15:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Prova F1: Avaliação de Fisiologia Cardiovascular	Marcos
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Anatomia do Sistema Respiratório	Polyanne
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
22/03 quarta	14:00 - 15:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Histologia do Sistema Respiratório	Paulo
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Histologia do Sistema Respiratório	Paulo
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
23/03 quinta	14:00 - 15:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Visão funcional do Sistema Respiratório	Marcos
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Volumes e capacidades pulmonares	Marcos
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
28/03 terça	14:00h - 15:40	F1/F2	Lab Anato	Prática	Anatomia do Sistema Respiratório	Paulinne/Polyanne
	14:00h - 15:40	N1/N2	2B-226	Prática	Histologia do Sistema Respiratório	Paulo
	16:00h - 17:40	N1/N2	Lab Anato	Prática	Anatomia do Sistema Respiratório	Paulinne/Polyanne
	16:00h - 17:40	F1/F2	2B-226	Prática	Histologia do Sistema Respiratório	Paulo
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
29/03 quarta	14:00 - 15:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Mecânica respiratória	Marcos
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Noções de espirometria	Marcos

DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
30/03 quinta	14:00 - 15:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Difusão e transporte de gases	Marcos
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Regulação da Respiração	Marcos
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
04/04 terça	13:00 - 14:30h	F1/F2/N1/N2	8C 323	Teórica/Prática	Prova H1: Avaliação teórica e prática de Histologia do Sistema Circulatório, Linfoide e Respiratório (30 pontos)	Paulo
	14:30 - 15:30h	F1/F2/N1/N2	Lab Anato	Prática	Prova A1: Avaliação de Anatomia do Sistema Circulatório e Respiratório (20,0 pts)	Paulinne/Polyanne
	17:00 - 18:00h	F1/F2/N1/N2	Moodle	Teórica	Prova A1: Avaliação de Anatomia do Sistema Circulatório e Respiratório (20,0 pts)	Paulinne/Polyanne
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
05/04 quarta	14:00 - 15:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Histologia do Sistema Endócrino	Paulo
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Histologia do Sistema Endócrino	Paulo
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
06/04 quinta	14:00h - 15:40	F1/F2	2B-226	Prática	Histologia do Sistema Endócrino	Paulo
	14:00h - 15:40	N1/N2	x	x	Horário livre para estudo-prova?	x
	16:00h - 17:40	N1/N2	2B-226	Prática	Histologia do Sistema Endócrino	Paulo
	16:00h - 17:40	F1/F2	x	x	Horário livre para estudo-prova?	x
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
11/04 terça	14:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Prova F2: Avaliação de Fisiologia Respiratória	Marcos
	14:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Introdução ao Sistema Endócrino.	Ana Paula
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	PROVA	ASSUNTO	PROFESSOR
12/04 quarta	14:00h - 15:40	F1/F2/N1/N2		Teórica	Estabelecimento dos eixos hipotálamo-hipófise-glândulas.	Ana Paula
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Estabelecimento dos eixos hipotálamo-hipófise-glândulas.	Ana Paula
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	PROVA	ASSUNTO	PROFESSOR
13/04 quinta	14:00h - 15:40	F1/F2/N1/N2		Teórica	Eixo hipotálamo-hipófise-glândulas	Ana Paula
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Eixo hipotálamo-hipófise-GH	Ana Paula
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
18/04 terça	14:00 - 15:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Tireóide.	Ana Paula
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Tireóide.	Ana Paula
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
19/04 quarta	14:00 - 15:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Paratireóides: metabolismo de cálcio e fosfato	Ana Paula
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Pancreas.	Ana Paula
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
20/04 quinta	14:00h - 15:40	F1/F2/N1/N2		Teórica	Pâncreas/Eixo hipotálamo-hipófise-suprarrenais.	Ana Paula
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Eixo hipotálamo-hipófise-suprarrenais.	Ana Paula
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
25/04 terça	14:00h - 15:40	F1/F2/N1/N2		Teórica	Anatomia dos Sistemas Urinário, Reprodutor Feminino e Masculino	Paulinne
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Anatomia dos Sistemas Urinário, Reprodutor Feminino e Masculino	Paulinne
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
26/04 quarta	14:00h - 15:40	F1/F2/N1/N2		Teórica	Histologia do Sistema Reprodutor Masculino	Paulo
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Histologia do Sistema Reprodutor Masculino	Paulo
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
27/04	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Histologia do Sistema Reprodutor Feminino	Paulo

quinta	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Histologia do Sistema Reprodutor Feminino	Paulo
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
02/05 terça	14:00h - 15:40	F1/F2/N1/N2		Teórica	Histologia do Sistema Urinário	Paulo
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Histologia do Sistema Urinário	Paulo
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
03/05 quarta	14:00h - 15:40	F1/F2/N1/N2		Teórica	Fisiologia do sistema reprodutor masculino	Ana Paula
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Fisiologia do sistema reprodutor feminino	Ana Paula
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
04/05 quinta	14:00h - 15:40	F1/F2	2B-226	Prática	Histologia do Sistema Urinário, Reprodutor Feminino e Masculino	Paulo
	14:00h - 15:40	N1/N2	Lab Anato	Prática	Anatomia do Sistema Reprodutor Masculino, Feminino e Urinário	Paulinne/Polyanne
	16:00h - 17:40	N1/N2	2B-226	Prática	Histologia do Sistema Urinário, Reprodutor Feminino e Masculino	Paulo
	16:00h - 17:40	F1/F2	Lab Anato	Prática	Anatomia do Sistema Reprodutor Masculino, Feminino e Urinário	Paulinne/Polyanne
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
09/05 terça	14:00h - 17:40	F1/F2/N1/N2		Teórica	Anatomia do Sistema Digestório e glândulas anexas	Polyanne
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Gravidez, parto e lactação	Ana Paula
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
10/05 quarta	14:00h - 17:40	F1/F2/N1/N2		Teórica	Histologia do Sistema Digestório I	Paulo
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Histologia do Sistema Digestório II	Paulo
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
11/05 quinta	13:00 - 14:30h	F1/F2/N1/N2	8C 323	Teórica/Prática	Prova H2: Avaliação Teórica e Prática de Histologia dos Sistemas Endócrino e Reprodutor (30 pontos)	Paulo
	14:30 - 15:30h	F1/F2/N1/N2	Lab Anato	Prática	Prova A2: Avaliação de Anatomia do Sistema Urinário, Reprodutor Feminino e Masculino (15,0 pts)	Paulinne/Polyanne
	17:00 - 18:00h	F1/F2/N1/N2	Moodle	Teórica	Prova A2: Avaliação de Anatomia do Sistema Urinário, Reprodutor Feminino e Masculino (15,0 pts)	Paulinne/Polyanne
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
16/05 terça	14:00h - 15:40	F1/F2/N1/N2		Teórica	Continuação de Digestório II e Histologia das glândulas anexas	Paulo
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Histologia das glândulas anexas	Paulo
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
17/05 quarta	14:00h - 15:40	F1/F2/N1/N2		Teórica	Prova F4: Avaliação de Fisiologia do Sistema Endócrino/Reprodutor	Ana Paula
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Prova F4: Avaliação de Fisiologia do Sistema Endócrino/Reprodutor	Ana Paula
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
18/05 quinta	14:00h - 15:40	F1/F2/N1/N2		Teórica	Introdução ao Sistema Digestório; BOCA/FARINGE/ESÔFAGO: mastigação, deglutição, secreção salivar e digestão de carboidratos.	Ana Paula
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	BOCA/FARINGE/ESÔFAGO: mastigação, deglutição, secreção salivar e digestão de carboidratos.	Ana Paula
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
23/05 terça	14:00h - 15:40	F1/F2	Lab Anato	Prática	Anatomia do Sistema Digestório e glândulas anexas	Paulinne/Polyanne
	14:00h - 15:40	N1/N2	2B-226	Prática	Histologia do Sistema Digestório	Paulo
	16:00h - 17:40	N1/N2	Lab Anato	Prática	Anatomia do Sistema Digestório e glândulas anexas	Paulinne/Polyanne
	16:00h - 17:40	F1/F2	2B-226	Prática	Histologia do Sistema Digestório	Paulo
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
24/05 quarta	14:00h - 15:40	F1/F2/N1/N2		Teórica	ESTÔMAGO: motilidade.	Ana Paula
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	ESTÔMAGO: secreção gástrica, digestão de proteínas, regulação do esvaziamento gástrico.	Ana Paula
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
	14:00h -	F1/F2/N1/N2		Teórica	INTESTINO DELGADO: motilidade	Ana Paula

25/05 quinta	15:40	F1/F2/N1/N2		Teórica	INTESTINO DELGADO: motilidade	Ana Paula
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	INTESTINO DELGADO: secreções pancreática, biliar e intestinal; digestão de carboidratos.	Ana Paula
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
30/05 terça	13:30 - 14:30h	F1/F2/N1/N2	8C 323	Teórica/Prática	Prova H3: Avaliação Teórica e Prática de Histologia de Sistema Urinário e Digestório (40 pontos)	Paulo
	14:30 - 15:30h	F1/F2/N1/N2	Lab Anato	Prática	Prova A3: Avaliação de Anatomia do Sistema Digestório (15,0 pts)	Paulinne/Polyanne
	17:00 - 18:00h	F1/F2/N1/N2	Moodle	Teórica	Prova A3: Avaliação de Anatomia do Sistema Digestório (15,0 pts)	Paulinne/Polyanne
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
31/05 quarta	14:00h - 15:40	F1/F2/N1/N2		Teórica	INTESTINO DELGADO: digestão de proteínas e lipídeos. Transporte de solutos e solvente.	Ana Paula
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	INTESTINO GROSSO: motilidade, secreção e transporte de solutos e solvente, defecação.	Ana Paula
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
01/06 quinta	14:00h - 15:40	F1/F2/N1/N2		Teórica	Introdução ao sistema urinário	Ana Paula
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Filtração glomerular e hemodinâmica renal	Ana Paula
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
06/06 terça	14:00h - 15:40	F1/F2/N1/N2		Teórica	Prova F6: Avaliação de Fisiologia do Sistema Digestório	Ana Paula
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Determinação da taxa de filtração glomerular	Ana Paula
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
07/06 quarta	14:00h - 15:40	F1/F2/N1/N2		Teórica	Transporte de solutos e solvente ao longo do nefron.	Ana Paula
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Regulação da osmolalidade plasmática e formação da urina	Ana Paula
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
08/06 quinta					FERIADO - CORPUS CHRISTI	
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
13/06 terça	14:00h - 15:40	F1/F2/N1/N2		Teórica	Regulação do volume de líquido extracelular	Ana Paula
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Regulação do volume de líquido extracelular	Ana Paula
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
14/06 quarta	14:00h - 15:40	F1/F2/N1/N2		Teórica	Manutenção do equilíbrio acido-base	Ana Paula
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica	Manutenção do equilíbrio acido-base	Ana Paula
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
15/06 quinta	14:00h - 15:40	F1/F2/N1/N2		Teórica	Prova F5: Avaliação de Fisiologia do Sistema Urinário	Ana Paula
	16:00 - 17:40h	F1/F2/N1/N2		Teórica		
DATA	HORÁRIO	TURMA	SALA	AULA	ASSUNTO	PROFESSOR
22/06 quinta					Avaliação de Recuperação da Aprendizagem - Anatomia Humana	
27/06 terça					Avaliação de Recuperação da Aprendizagem - Histologia	
29/06 quinta					Avaliação de Recuperação da Aprendizagem - Fisiologia	

7. AVALIAÇÃO

- As datas, horários (periodicidade) e pontuação das avaliações estarão discriminadas no Cronograma de Aulas, disponibilizado ao estudante;
- As avaliações teóricas para a área de Anatomia Humana serão feitas por meio do preenchimento dos questionários de avaliação que estarão disponíveis na plataforma Moodle/UFU (<https://www.moodle.ufu.br/course/view.php?id=8589>), composto principalmente por questões de múltipla escolha. No total serão 3 avaliações, valendo entre 15,0 e 20,0 pontos cada, totalizando 50,0 pontos. As avaliações ocorrerão de forma digital conforme instruções disponibilizadas no Moodle/UFU;
- As avaliações práticas para a área de Anatomia Humana serão realizadas no Laboratório de Anatomia Humana (DEPAH/ICBIM) por meio da utilização de material anatômico natural, em sistema de rodízio e com tempo definido para respostas. No total serão 3 avaliações,

valendo entre 15,0 e 20,0 pontos cada, totalizando 50,0 pontos. As normas e orientações serão repassadas aos estudantes no momento da sua realização;

- As avaliações do módulo Histologia serão presenciais com questões abertas e/ou de questões de múltipla escolha. No total serão três avaliações teórico-práticas, com as seguintes pontuações; 1ª avaliação 30 pontos (20 pontos teórica e 10 pontos prática), 2ª avaliação 30 pontos (20 pontos teórica e 10 pontos prática) e 3ª avaliação 40 pontos (25 pontos teórica e 15 pontos prática), totalizando 100 pontos;
- Os alunos sem acesso às ferramentas digitais, equipamentos e internet para a realização das atividades avaliativas deverão solicitar ao docente, com um prazo mínimo de 15 dias de antecedência, a reserva do laboratório de informática da Instituição. A reserva será feita para o quantitativo de alunos com pedido realizado tempestivamente.
- As atividades avaliativas dos conteúdos de Fisiologia Cardiovascular e Respiratória valerão 15 pontos cada, sendo que a pontuação total deste módulo será de 30 pontos. As avaliações serão sem consulta e individual sendo que ambas acontecerão de forma presencial (em sala de aula) com tempo cronometrado. As questões poderão ser discursivas e/ou objetivas (múltipla escolha, falso ou verdadeiro, etc.). As outras atividades como, por exemplo, exercícios durante as aulas não serão pontuadas. OBS: A validação da assiduidade dos discentes será realizada pela chamada em sala de aula;
- As atividades avaliativas dos conteúdos de Fisiologia dos Sistemas Endócrino/reprodutor, digestório e renal serão realizadas por meio provas, entregas de portfólios e/ou seminários a depender dos temas;
- A divulgação dos resultados das avaliações será feita por meio do Moodle/UFU, e-mails ou quaisquer outras formas de acesso dos alunos;
- O resultado final para integralização da disciplina de Sistemas II será obtido pela média das avaliações de cada área (Anatomia, Histologia e Fisiologia):

- Anatomia = Avaliações teóricas (50 pts) + práticas (50 pts), totalizando 100,0 pts

- Histologia = Avaliações teóricas e práticas (100 pts)

- Fisiologia = Avaliações teóricas (30 pontos para cardio/respiratório e 70 pontos para endócrino/reprodutor, digestório e renal = totalizando 100 pts)

- Resultado final = Nota da Anatomia + Nota da Histologia + Nota da Fisiologia ÷ 3

- Os critérios para realização e correção das avaliações serão informados previamente aos alunos pelo docente responsável pelo conteúdo;
- A validação da assiduidade dos discentes para controle de frequência será realizada pela participação durante as atividades presenciais;
- As avaliações fora de época (segunda chamada) para o módulo de Anatomia Humana terão conteúdo cumulativo de todo o semestre;
- As provas de segunda chamada para o módulo de Histologia terão o mesmo conteúdo da avaliação perdida, e a realização será sempre na semana seguinte à solicitação, em dia e horário a ser definido pelo docente e aluno. Esta prova será feita de forma presencial e com questões abertas e/ou múltipla escolha;
- As provas de segunda chamada para o módulo de Fisiologia, independentemente da avaliação perdida, serão realizadas somente na última semana de aula, em data e horários definidos pelo professor;
- A avaliação de recuperação da aprendizagem será realizada ao final do semestre, mediante solicitação prévia do estudante, considerando o resultado final da disciplina. O estudante que não atingiu a média final para a aprovação fará a prova de recuperação somente do(s) módulo(s) que não atingiu o aproveitamento mínimo de 60 pontos. Uma nova média das notas será calculada e substituirá o resultado final anteriormente obtido pelo aluno. O conteúdo será cumulativo de todo o semestre para todos os módulos (Anatomia, Histologia e Fisiologia). Não serão realizadas avaliações parciais ao longo do semestre.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

1. AIRES, M. **Fisiologia**. 2ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1999.
2. BERNE, R. M. & LEVY, M. M. **Fisiologia**. 6ª ed., Editora Elsevier, 2009.
3. CARVALHO, H.F., RECCO-PIMENTEL, S.M. **A Célula**. 2ª Ed. Editora Manole, 2007, 380p.
4. CINGOLANI, H. E.; HOUSSAY, A. B. **Fisiologia Humana de Houssay**. 7ª ed. Porto Alegre, Artmed, 2004.

5. GANONG, WILLIAM FRANCIS – **Fisiologia Médica** – 24ª edição - Editora Artmed, 2013.
6. GARDNER, E.; GRAY, D.J.; O'RAHILLY, R. **Anatomia: Estudo regional do corpo humano**. 4ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1978.
7. GUYTON, A. G.; HAL, J.E. **Tratado de fisiologia médica**. 13ª ed, Editora Elsevier, 2017.
8. JUNQUEIRA, L.C.U.; CARNEIRO, J. **Histologia Básica**. 10ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2004.
9. OLIVEIRA, H.F. **Elementos de Anatomia e Fisiologia Humana – 2013**. E-Disciplinas USP. Disponível em: <<https://edisciplinas.usp.br/mod/folder/view.php?id=41797>>. Acesso em: 24 de julho de 2020.
10. DÂNGELO, J. G.; FATTINI, C. A. **Anatomia Humana, Sistêmica e Segmentar**. 3ª ed. São Paulo: Atheneu, 2007.
11. PAULSEN, F.; WASCHKE, J. **Sobotta: Atlas de Anatomia Humana**. 24ª ed. Vol 1, 2 e 3. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.
12. MOORE, K. L.; DALLEY, A. F. AGUR, A. N. **Anatomia orientada para a clínica**. 8ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.
13. ROSA, A.B.F.; DAVID, P.Z.; SILVA, D.C. de O. **Asclépio: Atlas de Anatomia Humana**. Instituto de Ciências Biomédicas, Universidade Federal de Uberlândia (ICBIM-UFU). Uberlândia, Minas Gerais, Brasil. Disponível em: <<http://guiadeanatomia.com/anatomia.html>>. Acesso em: 24 de julho de 2020.
14. FCM UNICAMP. **Site didático de Anatomia Patológica, Neuropatologia e Neuroimagem**. Departamento de Anatomia Patológica, Faculdade de Ciências Médicas, Universidade Estadual de Campinas (FCM-UNICAMP). Campinas, São Paulo, Brasil. Disponível em: <<http://anatpat.unicamp.br/>>. Acesso em: 24 de julho de 2020.
15. ALVES, P.H.A.; MIRANDA, L.R.; BORGES, I.M.; VIEIRA, C.M.; STRINI, P.J.S.A.; STRINI, P.J.S.A. **Saibanato**. Instituto de Ciências Biomédicas, Universidade Federal de Uberlândia (ICBIM-UFU). Uberlândia, Minas Gerais, Brasil. Disponível em: <www.saibanato.com>. Acesso em 25 de janeiro de 2021.
16. RHEINGANTZ, M.G.T.; OLIVEIRA, L.B.O.; MINELLO, L.F.; CRUZ, L.A.X. **Histologia dos Sistemas: Guia Prático**. Pelotas: UFPEL, 2019, 244p. (https://wp.ufpel.edu.br/histologiaquiapratico/files/2018/11/Histologia.Sistemas_peq.pdf)
17. Profa Tania Barth & Profa Aparecida do Carmo Zerbo Tremacoldi. **Atlas Virtual de Histologia**. Universidade Estadual de Santa Cruz. Disponível em: http://www.uesc.br/projetos/atlas-histologia/index.php?item=conteudo_apresentacao.php. Acesso em 21 janeiro de 2021.
18. Profa Paula Siqueira Vianna Bachetinni. **Atlas de Histologia Médica**. Universidade Católica de Pelotas. Disponível em: <https://medicina.ucpel.edu.br/atlas/https://medicina.ucpel.edu.br/atlas/sistemas/digestivo/>. Acesso em: 21 janeiro de 2020

Complementar

1. AIRES, M. M. **Fisiologia**. 4ª ed., Editora Guanabara Koogan, 2012.
2. CURI, R; ARAUJO FILHO, J. P. **Fisiologia Básica**. Editora Guanabara Koogan, 2009.
3. DEE SILVERTHORN. **Fisiologia Humana – Uma abordagem integrada**. 7ª ed., Editora Artmed, 2017.
4. GUYTON, A. C. **Tratado de Fisiologia Médica**. 11ª ed. São Paulo, Elsevier, 2006.
5. SNELL, R. S. **Histologia Clínica**. Rio de Janeiro, Interamericana, 1985.
6. SOCIEDADE BRASILEIRA DE ANATOMIA. **Terminologia Anatômica: terminologia anatômica internacional**. 1ª ed. São Paulo: Manole, 2001.
7. WEST, J.B. **Fisiologia Respiratória**. 6ª ed. São Paulo, Manole, 2002.
8. WILLIAMS P. L.; WARWICK, R.; DYSON, M.; BANNISTER. L. H. **Gray's Anatomia**. 37ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 1995. 2 v.
9. TORTORA, G. J.; NIELSEN, M. T. **Princípios de Anatomia Humana**. 14ª ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.
10. NETTER, F. H. **Atlas de Anatomia Humana**. 7ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2019.
11. Profa Paula Siqueira Vianna Bachetinni. **Atlas de Histologia Médica**. Universidade Católica de Pelotas. Disponível em: <https://medicina.ucpel.edu.br/atlas/https://medicina.ucpel.edu.br/atlas/sistemas/digestivo/>. Acesso em: 21 janeiro de 2020

OBS: As bibliografias básica e complementar digitais referentes ao conteúdo de Fisiologia e Anatomia Humana foram solicitadas ao SISBI/UFU e serão divulgadas aos alunos tão logo sejam adquiridas.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Ana Paula Coelho Balbi**, **Professor(a) do Magistério Superior**, em 04/02/2023, às 15:27, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Paulo Rogério de Faria**, **Professor(a) do Magistério Superior**, em 06/02/2023, às 07:58, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Paulinne Junqueira Silva Andresen Strini, Professor(a) do Magistério Superior**, em 06/02/2023, às 20:07, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4241523** e o código CRC **7CEE1565**.

Referência: Processo nº 23117.002502/2023-68

SEI nº 4241523



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Saúde Coletiva I						
Unidade Ofertante:	Faculdade de Medicina						
Código:	FAMED 33101	Período/Série:	1º	Turma:	Nutrição		
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	60	Prática:	15	Total:	75	Obrigatória:	Optativa()
Professor(A):	Luciana Saraiva da Silva				Ano/Semestre:	2022/2	
Observações:							

2. EMENTA

Histórico da saúde e reforma sanitária brasileira. Formulação e implantação de políticas de saúde. A importância dos territórios nas políticas de saúde. A institucionalização, organização e funcionamento do Sistema Único de Saúde. Sistema de Saúde Privado e Saúde Suplementar. Atenção Primária à Saúde. Território em saúde. Equipamentos Sociais. Indicadores de Saúde e Sistemas de Informação em Saúde.

3. JUSTIFICATIVA

Este componente curricular está inserido no eixo do conhecimento específico do projeto político pedagógico do curso, constituindo uma das grandes áreas de atuação do nutricionista (Saúde Coletiva). O estudante irá conhecer o histórico, implementação, organização e funcionamento das políticas de saúde, possibilitando a formação de um profissional da saúde com habilidades para trabalhar no Sistema Único de Saúde, conforme preconizado nas Diretrizes Curriculares.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Analisar a institucionalização, organização e o funcionamento do Sistema de Saúde Brasileiro, a partir da compreensão do processo saúde-adoecimento-cuidado.

Objetivos Específicos:

- Conhecer o processo saúde-adoecimento-cuidado;
- Compreender o contexto histórico, político e social da implantação das políticas de saúde no Brasil;
- Compreender os modelos de atenção, princípios fundamentais, financiamento, gerenciamento e controle social no Sistema Único de Saúde (SUS);
- Compreender a Atenção Primária à Saúde, com ênfase na Estratégia Saúde da Família;

- Identificar o território, as redes sociais e os equipamentos sociais;
- Compreender Indicadores de Saúde;
- Conhecer os principais Sistemas de Informação em Saúde;
- Avaliar o impacto dos serviços de saúde sobre os níveis de saúde da população.

5. PROGRAMA

	AULAS TEÓRICAS 3h/aula (2ª feira - tarde)	ATIVIDADES PRÁTICAS 2h/aula (5ª feira - manhã)
Semana	FEVEREIRO	
1	27 - Recepção dos ingressantes	02 - Recepção dos ingressantes
	MARÇO	
2	06 - Introdução à disciplina, Contrato de Convivência, Formas de avaliação, Dinâmica de apresentação... Apresentação do conteúdo programático da disciplina e critérios de avaliação Dinâmica O que sabemos sobre (Saúde, Doença, DSS, SUS)	09 - Filme SICKO Assistir e Debater Após assistir ao filme SICKO: - Destaque as principais características e desafios dos serviços de saúde dos EUA; - Reflita sobre a importância da saúde como direito humano fundamental.
3	13 - Conceito de saúde coletiva Conceitos de saúde, doença e processo saúde-adoecimento-cuidado (História Natural da Doença) Determinantes Sociais da Saúde	16 - Processar uma Situação Problema - DSS
4	20 - Cidadania e modelos de proteção social Comparação dos sistemas sanitários no Mundo Modelos assistenciais	23 - Trecho do <u>Filme</u> : Um ato de coragem Questão de aprendizagem - pequenos grupos e roda de conversa. Levando em consideração o filme Um ato de coragem, reflita sobre: 1 - As razões da inviabilidade do modelo neoliberal na saúde; 2 - Se não houvesse o SUS... (Levar revistas, reportagens, charges, cartolinas, canetinhas, cola).
5	27 - Histórico das políticas de Saúde no Brasil até MRSB e criação do SUS	30 - Construção de Linha do tempo (APRESENTAÇÃO MAPA CONCEITUAL)
	ABRIL	
6	03 - SUS - Princípios e diretrizes (controle social) Bases legais do SUS - CF 88, LOAS, NOBS, NOAS, PACTOS, decreto 7508 Proposta - Jornal do SUS	06 - Horário protegido Atividade - Saúde Suplementar
7	10 - Financiamento do SUS - EC29 Avanços e desafios Atividade - Princípios do SUS	13 - APRESENTAÇÃO JÚRI SIMULADO
8	17 - 1ª prova	20 - Avaliação Mapa Conceitual

9	24 - Regionalização em Saúde	27 - EXERCÍCIO Regionalização
MAIO		
10	01 - FERIADO - DIA DO TRABALHO	04 - Humanização - Política Nacional de Humanização
11	08 - Atenção Primária à Saúde (conceito de família e arranjos familiares, abordagem familiar em saúde, Atenção básica, Política Nacional AB) Estratégia Saúde da Família / NASF	11 - Exercício APS Série UBS / APS
12	15 - Conceito de espaço/território - territorialização Atividade territorialização (Fichas de cadastramento)	18 - Avaliação Mapa Conceitual
13	22 - Visita técnica - UBS ou assentamento	25 - Júri Simulado
14	29 - Indicadores de Saúde	01 - Sistemas de Informações
JUNHO		
15	05 - Exercício - Indicadores de saúde Exercício - Sistemas de Informações	08 - FERIADO CORPUS CHRISTI
16	12 - 2ª prova	15 - Apresentação final MC Apresentação artística Autoavaliação
17	19 - Recuperação de aprendizagem, se necessário	

6. METODOLOGIA

A metodologia adotada envolve diferentes técnicas e recursos de ensino:

- Aulas expositivas e dialogadas (uso de Datashow, quadro e giz);
- Discussão de situações problema;
- Aprendizagem baseada em filmes;
- Construção de sínteses individuais e coletivas;
- Júri simulado;
- TBL - aprendizagem baseada em equipes;
- Mapa Conceitual;
- Laboratório de Informática;
- Dramatização;
- Visitas técnicas.

7. AVALIAÇÃO

Prova 1: 17/04/2023 - 15 pontos

Prova 2: 12/06/2023 - 15 pontos

***Prova de recuperação de aprendizagem** (se necessário): 19/06/2023 - 100 pontos

****Exercícios/estudos dirigidos:** 20 pontos (realizados ao longo do semestre, conforme previsto no item 5)

Júri Simulado: 15 pontos (apresentação no dia 25/05/2023)

Mapa Conceitual: 20 pontos (3 avaliações formativas - 20/04/23; 18/05/23; 15/06/23)

Relatório da visita: 10 pontos (visita 22/05/2023)

Auto avaliação: 15/06/2023 - 5 pontos

Apresentação artística: 15/06/2023 - 3 pontos extras

Observações:

- Prova Substitutiva: somente com justificativa (atestado médico, óbito de familiar próximo, atestado de trabalho e solicitação pelo serviço militar).

*Atividade avaliativa (Prova) de recuperação de aprendizagem ao estudante que não obtiver o rendimento mínimo para aprovação final (60 pontos) e com frequência mínima de 75% no componente curricular: prova teórica com questões abertas e fechadas, contemplando todo o conteúdo trabalhado na disciplina ao longo de todo o semestre.

*A(s) atividade(s) avaliativa(s) de recuperação de aprendizagem podem ser realizada(s) ao longo do semestre, e não apenas ao final (no caso de rendimento inferior a 60% nas atividades avaliativas parciais).

**Exercícios/estudos dirigidos: os alunos que faltarem nos dias de entrega de atividades e/ou realização de atividades em sala de aula, poderão entregá-las na aula seguinte. Nesses casos, a pontuação atribuída será de 50%. Após esse prazo, a entrega não poderá ser realizada e o aluno receberá nota 0,0.

Disponibilidade para atendimento ao estudante - enviar e-mail para agendamento: lucianassnut@gmail.com

Sala: Faculdade de Medicina - Bloco 2U - sala 12

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

BRASIL. LEGISLAÇÃO FEDERAL. Lei Orgânica de Saúde Nº 8080, 19 de setembro, 1990. Dispõe sobre as condições para promoção, proteção e recuperação da saúde, da organização e funcionamento dos serviços.

BRASIL. LEGISLAÇÃO FEDERAL. Lei Orgânica de Saúde Nº 8142, 28 de dezembro, 1990. Dispõe sobre a participação da comunidade na gestão do Sistema Único de Saúde e sobre as transferências intergovernamentais de recursos financeiros na área da saúde e outras providências.

BERTOLLI FILHO, C. História da saúde pública no Brasil. 4. ed. Coleção História em movimento. São Paulo: Ática, 2002.

CAMPOS, G.W.S.; MINAYO M.C.S.; AKERMAN M.; JUNIOR M.D.; CARVALHO Y.M. Tratado de Saúde Coletiva. São Paulo Rio de Janeiro. Hucitec Fiocruz. 2008. 871p.

MENDES, EV. (Organizador). Distrito Sanitário: o processo social de mudança das práticas sanitárias do Sistema Único de Saúde. 4 ed. São Paulo: Hucitec Abrasco. 1999.

ROCHA, A.A; CESAR, C.L.G. Saúde Pública – Bases Conceituais. São Paulo: Atheneu, 2008. 368p.

STARFIELD, B. Atenção Primária Equilíbrio entre necessidades de saúde, serviços e tecnologia. Brasília. UNESCO. 2002.726p.

TORRES, H. G.; MARQUES, E. Políticas sociais e território: uma abordagem metropolitana. São Paulo em Perspectivas, 18(4): 28-38, 2004.

Complementar

BRASIL. Conselho Nacional de Secretários de Saúde. Progestores. Para Entender a Gestão do SUS. Brasília: CONASS, 2003. 248p. Disponível em: http://www.conass.org.br/?id_area=90

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria Executiva, Área de Economia da Saúde e Desenvolvimento - Núcleo Nacional de Economia da Saúde. Seguridade Social e o Financiamento do Sistema Único de Saúde – SUS no Brasil. Brasília: 2007, 14p.

BRASIL. PORTARIA Nº 399/GM DE 22 DE FEVEREIRO DE 2006. Divulga o Pacto pela Saúde 2006 – Consolidação do SUS e aprova as Diretrizes Operacionais do Referido Pacto.

BRASIL. Conselho Nacional de Secretários de Saúde. SUS 20 anos. Brasília. 2009. Disponível em: http://www.conass.org.br/?id_area=56.

BRASIL. Ministério da Saúde. Cartilha Entendendo o SUS. Brasília:2006, 30p.

CONSTITUIÇÃO 1988. Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília: Senado Federal, Centro Gráfico,1988.

GIOVANELLA, L.; ESCOREL, S.; LOBATO, L.V.C; ET. AL. Políticas e Sistema de Saúde no Brasil. Rio de Janeiro. Fiocruz. 2008. 1112p.

PAIM, J. S. O que é o SUS. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2009. 148p (Coleção Temas em Saúde).

STEINBERGER, M. Território, ambiente e políticas públicas. São Paulo: LGE, 2006.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/_____

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Luciana Saraiva da Silva**, **Professor(a) do Magistério Superior**, em 04/02/2023, às 20:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4241584** e o código CRC **853417AC**.



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	SEMILOGIA E AVALIAÇÃO NUTRICIONAL I						
Unidade Ofertante:	FACULDADE DE MEDICINA (FAMED)						
Código:	FAMED 33405	Período/Série:	4º	Turma:	N1 e N2		
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	30	Prática:	15	Total:	45	Obrigatória()	Optativa()
Professor(A):	Barbara Perez Vogt e Larissa Limirio			Ano/Semestre:	2022/2		
Observações:	Quintas-feiras das 8:00 às 9:40 horas (aula teórica - turma reunida) 9:50 às 10:40 horas (Prática turma N1)/ 10:40 às 11:30 horas (Prática turma N2) Número de vagas: 30 vagas						

2. EMENTA

Introdução e importância da Semiologia e Avaliação Nutricional. Conceito de estado nutricional. Inquéritos alimentares. Avaliação Dietética qualitativa, semiquantitativa e quantitativa. Introdução a Dietary Reference Intake (DRI) no contexto de avaliação da ingestão alimentar. Avaliação antropométrica. Técnicas de avaliação da composição corporal.

3. JUSTIFICATIVA

O aprendizado teórico e prático de Semiologia e Avaliação Nutricional será de grande importância para o desenvolvimento de competências essenciais ao discente de nutrição, envolvendo desde habilidades técnicas até o raciocínio clínico do mesmo. O conteúdo abordado nessa disciplina prepara o discente para avaliação nutricional de indivíduos e coletividades por meio da realização de inquéritos alimentares, medidas antropométricas e métodos de avaliação da composição corporal, especialmente em adultos.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Integrar e relacionar os parâmetros de Semiologia e Avaliação Nutricional no que tange aos aspectos ligados a nutrição;

Objetivos Específicos:

- Integrar e relacionar os parâmetros de Semiologia e Avaliação Nutricional no que tange aos aspectos ligados a nutrição;

- Aplicar os instrumentos de investigação dietética;
- Realizar avaliação dietética qualitativa, semiquantitativa e quantitativa;
- Identificar as medidas utilizadas na avaliação antropométrica;
- Realizar avaliação antropométrica em adultos saudáveis, empregando métodos, técnicas e equações pertinentes;
- Manusear as diversas tabelas existentes;
- Empregar as técnicas de estimativa de composição corporal para indivíduos saudáveis.

5. PROGRAMA

- Conceitos e importância da Semiologia e Avaliação Nutricional;
- Conceito de estado nutricional;
- Inquéritos alimentares;
- Adequação dietética qualitativa;
- Adequação dietética semiquantitativa;
- Adequação dietética quantitativa baseada nas Dietary Reference Intake (DRI);
- Medidas antropométricas aplicadas na avaliação nutricional: peso, estatura, circunferências e dobras cutâneas, e suas aplicações;
- Métodos para avaliação da composição corporal: Impedância bioelétrica (BIA), pesagem hidrostática, interatância infravermelho e pletismografia.

Cronograma (sujeito à alterações):

Módulo	Datas	Atividades presenciais (3h/a por semana)
Inquéritos Alimentares	02/03/2023 (1) Profa. Barbara/Larissa	Apresentação da disciplina e cronograma Contrato de convivência AT: Conceitos e importância da Semiologia e Avaliação Nutricional
	09/03/2023 (2) Profa. Larissa	AT: DRIs AP: Exercícios DRIs
	16/03/2023 (3) Profa. Larissa	AT: Inquéritos alimentares - Recordatório 24 horas AP: Aplicação de três recordatórios 24h
	23/03/2023 (4) Profa. Larissa	AT: Inquéritos alimentares- Questionário de frequência alimentar AP: Aplicação de questionários de frequência alimentar
	30/03/2023 (5) Profa. Larissa	AT: Inquéritos alimentares- Registro alimentar AP: Aplicação de registro alimentar
	06/04/2023 (6) Profa. Larissa	AT: Análise quantitativa semiquantitativa de inquéritos alimentares AP: Análise quantitativa semiquantitativa de inquéritos alimentares Atividade avaliativa de inquéritos alimentares
	13/04/2023 (7) Profa. Larissa	AT: Avaliação 1 - Inquéritos e DRIs
	20/04/2023 (8) Profa. Barbara	AT: Antropometria - Conceito, técnica e uso da medida. Referências (Lohman). Equipamentos utilizados, validade e reprodutibilidade da medida, Índices e indicadores. Peso, estatura AP: Peso, estatura (LANUT)

Antropometria e composição corporal	27/04/2023 (9) Profa. Barbara	AT: Estimativa de peso e altura, circunferências (circunferência do braço e punho) AP: Envergadura, semi envergadura, altura do joelho, circunferência do braço e punho. (LANUT)
	04/05/2023 (10) Profa. Barbara	AT: Índices e indicadores. (Circunferências cefálica, torácica, cintura, abdominal, quadril, coxa, panturrilha, pescoço) AP: Circunferências (LANUT)
	11/05/2023 (11) Profa. Barbara	AT: Antropometria - dobras cutâneas AP: dobras cutâneas
	18/05/2023 (12) Profa. Barbara	AT: Antropometria - dobras cutâneas e composição corporal (modelos de compartimentos) AP: Dobras cutâneas (LANUT)
	25/05/2023 (13) Profa. Barbara	AT: Composição corporal - métodos para avaliação da composição corporal (bioimpedância, DEXA, pesagem hidrostática, ultrassonografia) AP: Bioimpedância (LANUT)
	01/06/2023 (14) Profa. Barbara	AP: Estudos de caso Entrega da atividade de avaliação antropométrica
	08/06/2023	Feriado Corpus Christi
	15/06/2023 (15) Profa. Barbara	AT: Avaliação 2 - antropometria e composição corporal
	22/06/2023 (16) Profa. Barbara e Larissa	Finalização da disciplina / Autoavaliação/ Vista de prova/ Atividade de recuperação de aprendizagem Entrega de notas

AP: atividade presencial; AT: atividade teórica

6. METODOLOGIA

As atividades estão discriminadas no quadro acima, assim como as datas correspondentes.

- Aulas teóricas: Aula expositiva dialogada, exercícios de fixação de conteúdo, estudos de caso clínico, com auxílio de aplicativos virtuais (Plickers, Quizizz, Kahoot) realizados em sala de aula.

- Aulas práticas: Para as aulas práticas presenciais, os alunos serão divididos em dois grupos (N1 e N2). As aulas contarão com o auxílio das nutricionistas técnicas do curso. A entrega de atividades e disponibilização de material para estudo (arquivos, links e vídeos) será realizada por meio do ambiente virtual de aprendizagem Microsoft Teams.

ATENDIMENTO E COMUNICAÇÃO COM OS DISCENTES: O atendimento aos alunos será agendado exclusivamente por e-mail (barbaravogt@ufu.br ou larissa-limirio@hotmail.com) ou chat na Plataforma Teams. A comunicação com a turma será por meio da plataforma Teams.

7. AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada por meio de:

1. Provas com questões dissertativas e objetivas (total de 70 pontos)
 - 1ª prova Teórica (13/04/2023): 35 pontos
 - 2ª prova Teórica (15/06/2023): 35 pontos
2. Atividade aulas Inquéritos (Profa. Larissa)(06/04/2023): 12 pontos
3. Atividade de avaliação antropométrica (Profa. Barbara)(01/06/2023): 12 pontos
4. Capacitação no LANUT (treinamento das medidas): 3 pontos
5. Autoavaliação (22/06/2023): 3 pontos

Atividade de avaliação antropométrica (3): atividade realizada em duplas. As duplas deverão realizar pelo menos três visitas de 1 hora ao LANUT no decorrer do semestre (mediante agendamento prévio por e-mail com a técnica Olaine - olaine@ufu.br). Os alunos realizarão todas as medidas antropométricas abordadas em sala de aula no colega da dupla. Ao fim

do semestre, será entregue a atividade contendo todos os valores das medidas antropométricas e cálculos abordados nas aulas. A atividade prática será realizada em dupla, porém o trabalho escrito será **individual**. Caso seja configurado plágio, a nota atribuída a atividade será zero.

Capacitação no LANUT (4): presença em pelo menos três visitas de 1 hora ao LANUT no decorrer do semestre para treinar as medidas antropométricas (mediante agendamento prévio por e-mail com a técnica Olaine - olaine@ufu.br).

Autoavaliação (5): Será enviado um link para o questionário de autoavaliação pela plataforma Teams. O prazo máximo para responder a autoavaliação é 22/06/2023.

Será atribuída nota somente para as atividades entregues no prazo estipulado no cronograma. Atividades que não forem entregues dentro do prazo e pela plataforma Teams não serão corrigidas.

Terão direito à requisitar prova substitutiva somente aqueles alunos que apresentarem documento com justificativa (atestado médico com CID, óbito de familiar próximo, atestado de trabalho ou solicitação pelo serviço militar) referente à data da prova.

Atividade de recuperação de aprendizagem: para os alunos que não obtiveram o rendimento mínimo para aprovação e com frequência mínima de 75% no componente curricular. Uma prova (35 pontos) com todo o conteúdo do componente curricular será aplicada e substituirá a menor nota de uma das duas provas teóricas.

ASSIDUIDADE: os estudantes terão o direito de faltar em 25% da carga horária da disciplina, segundo as Normas Gerais da Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022).

Todo o material produzido e divulgado pelo(a) docente, como vídeos, textos, arquivos de voz, etc., está protegido pela Lei de Direitos Autorais, a saber, a lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998, pela qual fica vetado o uso indevido e a reprodução não autorizada de material autoral por terceiros. Os responsáveis pela reprodução ou uso indevido do material de autoria dos(as) docentes ficam sujeitos às sanções administrativas e as dispostas na Lei de Direitos Autorais.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

CUPPARI, Lilian. Nutrição clínica no adulto. 4. ed. Barueri: Manole, 2019.

<https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788520464106>

FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; Martini, L.A. Inquéritos alimentares. Métodos e bases científicos. São Paulo: Manole, 2005.

FISBERG, Regina Mara; MARCHIONI, Dirce Maria Lobo; COLUCCI, Ana Carolina Almada. Avaliação do consumo alimentar e da ingestão de nutrientes na prática clínica. Arq Bras Endocrinol Metab, São Paulo, v. 53, n. 5, p. 617-624, 2009. Disponível em <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0004-27302009000500014&lng=en&nrm=iso>. Acesso em fev 2021.
<http://dx.doi.org/10.1590/S0004-27302009000500014>.

RIBEIRO, Sandra Maria Lima; MELO, Camila Maria de; TIRAPÉGUI, Julio. Avaliação nutricional: teoria e prática. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018.

<https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788527733694>

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Physical status: the use and interpretation of anthropometry. Geneva, WHO, 1995 (Technical Report Series, 854).

Complementar

MOSHFEGH AJ, RHODES DG, BAER DJ, MURAYI T, CLEMENS JC, RUMPLER WV, PAUL DR,

SEBASTIAN RS, KUCZYNSKI KJ, INGWERSEN LA, STAPLES RC, CLEVELAND LE. The US Department of Agriculture Automated Multiple-Pass Method reduces bias in the collection of energy intakes. Am J Clin Nutr. 2008 Aug;88(2):324-32.

Park Y, Dodd KW, Kipnis V, Thompson FE, Potischman N, Schoeller DA, Baer DJ, Midthune D, Troiano RP, Bowles H, Subar AF. Comparison of self-reported dietary intakes from the Automated Self-Administered 24-h recall, 4-d food records, and food-frequency questionnaires against recovery biomarkers. Am J Clin Nutr. 2018 Jan 1;107(1):80-93. doi: 10.1093/ajcn/nqx002. PMID: 29381789; PMCID: PMC5972568.

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO -NEPA. Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TACO - 2ª Versão. Campinas: UNICAMP, 2006. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/taco/>.

BABIAK, R M V. Introdução ao diagnóstico nutricional. São Paulo: Atheneu,1997.

COSTA, R. F. Composição corporal: teoria e prática da avaliação. São Paulo: Manole, 2001.

FISBERG, R. M.; SLATER, B. Manual de receitas e medidas caseiras para cálculo de inquéritos alimentares. São Paulo: Manole, 2002.

FISBERG, Regina Mara; MARCHIONI, Dirce Maria Lobo; COLUCCI, Ana Carolina Almada. Avaliação do consumo alimentar e da ingestão de nutrientes na prática clínica. Arq Bras Endocrinol Metab, São P aulo, v. 53, n. 5, July 2009

ISOSAKI, M.; CARDOSO, E.; OLIVEIRA, A. Manual de Dietoterapia e Avaliação Nutricional. São Paulo: Atheneu, 2009.

SALES, Regiane Lopes de et al . Desenvolvimento de um inquérito para avaliação da ingestão alimentar de grupos populacionais. Rev. Nutr., Camp inas, v. 19, n. 5, Oct. 2006.

SCAGLIUSI, Fernanda Baeza; LANCHA JUNIOR, Antonio Herbert. Subnotificação da ingestão energética na avaliação do consumo alimentar. Rev. Nutr., Campinas, v. 16, n. 4, dez. 2003 .

TEIXEIRA JA, BAGGIO ML, GIULIANO AR, FISBERG RM, MARCHIONI DM. Performance of the quantitative food frequency questionnaire used in the Brazilian center of the prospective study Natural History of Human Papillomavirus Infection in Men: The HIM Study. J Am Diet Assoc. 2011 Jul;111(7):1045-51.

VASCONCELOS, F.A.G. Avaliação nutricional de coletividade. Florianópolis: UFSC, 2000.

YOKOO, Edna Massae et al . Proposta metodológica para o módulo de consumo alimentar pessoal na pesquisa brasileira de orçamentos familiares. Rev. Nutr., Campinas, v. 21, n. 6, dez. 2008.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/_____

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Barbara Perez Vogt**, **Professor(a) do Magistério Superior**, em 05/02/2023, às 02:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?



[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](#), informando o código verificador **4241648** e o código CRC **C6CB62CE**.

Referência: Processo nº 23117.002502/2023-68

SEI nº 4241648



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Faculdade de Medicina

Avenida Para, 1720 - Bairro Umuarama, Uberlândia-MG, CEP 38400-902

Telefone: 34 3225-8604 - Bloco 2U - Sala 23



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA						
Unidade Ofertante:	FAMED						
Código:	FAMED33004	Período/Série:	10°	Turma:	N1 e N2		
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	15	Prática:	195	Total:	210	Obrigatória:	Optativa()
Professor(A):	Barbara Perez Vogt, Geórgia das Graças Pena				Ano/Semestre:	2022/2	
Observações:							

2. EMENTA

Treinamento em serviço das atividades de atenção dietética individualizada em âmbito hospitalar e ambulatorial, nas diversas especialidades clínicas (Pediatria, Cirurgia e Clínicas Médicas). Oportunizar o desenvolvimento de tarefas de rotina do nutricionista clínico, com ênfase na dietoterapia, de forma independente e à luz dos conhecimentos científicos pertinentes a cada caso. Enfatizar o estudo teórico dos distúrbios metabólicos e patológicos de repercussão nutricional, com aplicação prática na dietoterapia. Favorecer a integração do estudante com os pacientes, com os nutricionistas clínicos e com a equipe interdisciplinar e multiprofissional, a partir do nível secundário de assistência à saúde.

3. JUSTIFICATIVA

Para o exercício profissional do nutricionista é essencial o conhecimento dos procedimentos pertinentes, assim como a realização da avaliação do estado nutricional. Esta compreensão envolve as particularidades do processo saúde / doença; principais sinais e sintomas que acometem um indivíduo e que podem comprometer o seu estado nutricional; avaliação dos hábitos alimentares; avaliação da composição corporal, tais como realização de medidas antropométricas; interpretação e análise de exames bioquímicos, de imagem, entre outros. Todas essas informações são essenciais na orientação do aluno / profissional no momento da definição, prescrição e monitorização da Terapia Nutricional. Também é essencial a compreensão de que a conduta nutricional deve ser individualizada para cada paciente, atendendo, inclusive, particularidades ligadas a um momento clínico específico.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral

Realizar ações de avaliação do diagnóstico nutricional, cálculo, elaboração, monitorização da terapia nutricional, registro em prontuário e orientação nutricional

em diversas condições clínicas em pacientes hospitalizados ou em condições clínicas específicas, vivenciando essas ações no cenário real de prática, sendo supervisionado pelo profissional do local e orientado pelo professor.

Objetivos específicos

- Manter ou recuperar o estado nutricional do indivíduo, visando minimizar os efeitos da doença, com melhor controle de infecção, melhor resposta a procedimentos cirúrgicos e redução do tempo de internação;
- Estimar as necessidades nutricionais de acordo com a avaliação clínico-nutricional do paciente;
- Prescrever dietas em diferentes condições clínicas e nutricionais, tendo como objetivo a recuperação ou a manutenção do estado nutricional;
- Indicar a utilização das diferentes vias de alimentação (via oral, enteral ou parenteral), considerando o diagnóstico clínico e a condição nutricional do paciente;
- Calcular o plano dietoterápico, incluindo a via de ministração e a composição da dieta;
- Acompanhar a evolução clínico-nutricional;
- Realizar orientação nutricional, visando à alta hospitalar do paciente;
- Promover orientação e educação nutricional;
- Acompanhar e supervisionar as atividades desenvolvidas na área do lactário, banco de leite humano e serviço de terapia nutricional;
- Desenvolver e apresentar estudos de casos clínicos a serem discutidos nas reuniões de orientação.

5. PROGRAMA

CRONOGRAMA DO PRIMEIRO SEMESTRE DE 2022

Desenvolvimento das tarefas de rotina do nutricionista clínico, com ênfase na terapia nutricional de forma independente e baseada em evidências científicas pertinentes a cada caso. Ênfase no estudo teórico dos distúrbios metabólicos e patológicos de repercussão nutricional, com aplicação prática na dietoterapia. Integração do estudante com os pacientes, com os nutricionistas clínicos e com a equipe interdisciplinar e multiprofissional, a partir do nível secundário de assistência à saúde. Atuação da equipe de terapia nutricional.

Seguindo a demanda para o próximo semestre, teremos 12 vagas previstas para os estudantes no Hospital de Clínicas da UFU (HC/UFU), 3 vagas em hospitais externos, conforme distribuição abaixo.

Número da vaga	ESTÁGIO NUTRIÇÃO CLÍNICA		
	Hospital	Setor	Horário
1	HC/UFU	UTI	07:00 às 13:00
2	HC/UFU	Pronto Socorro	07:00 às 13:00
3	HC/UFU	Pronto Socorro	07:00 às 13:00
4	HC/UFU	Hemodiálise	07:00 às 13:00
5	HC/UFU	Hemodiálise	07:00 às 13:00
6	HC/UFU	Clínica Médica	07:00 às 13:00

7	HC/UFU	Pediatria	07:00 13:00	às
8	HC/UFU	Cirúrgica 2	06:00 12:00	às
9	HC/UFU	Cirúrgica 1	06:30 12:30	às
10	HC/UFU	Terapia Nutricional	07:00 13:00	às
11	HC/UFU	Oncologia	07:00 13:00	às
12	HC/UFU	Moléstias Infecciosas	07:00 13:00	às
13	Hospital Santa Clara	vários	07:00 13:00	às
14	UMC - Uberlândia Medical Center	vários	07:00 13:00	às
15	UMC - Uberlândia Medical Center	vários	11:00 17:00	às

6. METODOLOGIA

Carga horária prática presencial

Serão desenvolvidas atividades práticas relacionadas à atuação do profissional nutricionista clínico: junto aos pacientes hospitalizados nas diferentes unidades de internação dos hospitais conveniados; no banco de leite do HC-UFU; no serviço de terapia nutricional do Hospital de Clínicas da UFU, entre outros locais de prática em nutrição.

Atividades de orientação

As atividades de orientação serão realizadas presencialmente ou via Microsoft Teams, a fim de atender os diferentes cenários de práticas e horários, bem como para atender à diversidade de horários do estágio de ambulatório que ocorre concomitante com o de clínica. O dia e horário será acordado entre o professor orientador e a turma.

Todos os materiais (casos clínicos, artigos científicos, plano de leitura, comparação das diretrizes, referências bibliográficas, notas das atividades avaliativas, entre outros) serão disponibilizados Microsoft Teams conforme descrito abaixo.

Link de acesso à equipe Estágio Nutrição Clínica 2022.2:

[https://teams.microsoft.com/l/team/19%3a-](https://teams.microsoft.com/l/team/19%3a-_WhMKDV7JwYIXeQizSVUJGfjdBmzGMd0wk8xPp54PU1%40thread.tacv2/conversations?groupId=0e8b9e0f-deb7-4953-99bc-e1fcf9f8319e&tenantId=cd5e6d23-cb99-4189-88ab-1a9021a0c451)

[_WhMKDV7JwYIXeQizSVUJGfjdBmzGMd0wk8xPp54PU1%40thread.tacv2/conversations?groupId=0e8b9e0f-deb7-4953-99bc-e1fcf9f8319e&tenantId=cd5e6d23-cb99-4189-88ab-1a9021a0c451](https://teams.microsoft.com/l/team/19%3a-_WhMKDV7JwYIXeQizSVUJGfjdBmzGMd0wk8xPp54PU1%40thread.tacv2/conversations?groupId=0e8b9e0f-deb7-4953-99bc-e1fcf9f8319e&tenantId=cd5e6d23-cb99-4189-88ab-1a9021a0c451)

As discussões semanais (2h/semana) com os professores orientadores serão direcionados à prática, discussão de casos clínicos e de outros tópicos teórico-práticos relacionados ao desenvolvimento do estágio.

7. AVALIAÇÃO

A avaliação do aproveitamento em cada área de estágio será realizada pelo Professor Orientador e pelo Supervisor de Estágio, de forma sistemática e contínua, seguindo os Modelos de Avaliação descritos no Anexo 1 (Ficha de Avaliação do Supervisor de Estágio) e Anexo 2 (Ficha de Avaliação do Professor Orientador) das normas do estágio supervisionado previsto no Plano Político Pedagógico (Disponível em: <http://www.famed.ufu.br/graduacao/nutricao/saiba-mais/estagio-supervisionado>). A nota final do estágio será obtida pela soma das notas finais atribuídas pelo Professor Orientador e Supervisor de Estágio.

Apresentação de um Relatório de Atividades para cada ciclo do Estágio em Nutrição Clínica. Será obrigatória a frequência às atividades práticas correspondentes ao estágio, ficando nele reprovado o (a) aluno (a) que não comparecer a 100% das mesmas.

Também fará parte da pontuação do aluno dentro do Anexo 2, a avaliação da apresentação e entrega de um Caso Clínico, com referencial teórico, história clínica nutricional, avaliação dietética e antropométrica, exames laboratoriais, exame físico, evolução clínica, apresentação da conduta dietética adotada durante o período de internação e orientação de alta.

Apresentação de casos clínicos - todo estudante deverá apresentar um caso clínico que escolherá junto do seu supervisor que tenha acompanhado. Registrará em documento assegurando a não identificação dos pacientes e todos os demais aspectos éticos.

Os estudantes deverão enviar o material a ser apresentado pelos grupos com antecedência de 48 horas na equipe da Teams na data combinada. Os demais colegas deverão ler o caso antecipadamente e participar efetivamente ao final discutindo as dúvidas sobre o conteúdo.

Ao final do estágio, o estudante deverá anexar os documentos exigidos nas normas de estágio (Anexo 1 ao 5) devidamente assinados pelas partes e escaneados de forma legível, entregues em formato pdf., na respectiva tarefa na plataforma Teams.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Somente serão aceitas as atividades práticas / relatórios / casos clínicos nas datas previstas no cronograma. Qualquer atraso ou não comparecimento do aluno deverá ser devidamente justificado para os professores orientadores e para o nutricionista supervisor do estágio. Caso seja julgado improcedente, o aluno receberá conceito 0,00 (zero) para tal atividade.

Os atestados médicos, assim como, outra forma de justificativa de ausência, não abonam faltas. No entanto, é importante que esses documentos sejam apresentados aos professores orientadores e aos supervisores do estágio como forma de demonstrar o compromisso do aluno com o estágio, sempre com o formulário de reposição de faltas devidamente preenchido e com antecedência em concordância e autorização do supervisor de estágio. Não são faltas justificáveis conforme Normas de Estágio: cirurgias eletivas, prova de carteira de motorista, viagens familiares (mesmo programadas). Outras situações particulares serão julgadas pela Comissão de Estágio. O aluno nessa condição estará automaticamente reprovado. Toda carga horária de atividade prática não realizada deve, obrigatoriamente, ser repostada dentro do prazo estabelecido no Termo de Compromisso. Aqueles que tiverem faltas justificáveis, após a apresentação do documento comprobatório, deve também realizar o preenchimento do formulário de reposição de faltas após autorização do supervisor e do orientador.

e-mail Profa. Geórgia: georgia@ufu.br

e-mail Profa. Barbara: barbaravogt@ufu.br

DESCRIÇÃO DO PLANO DE ATIVIDADES

Atividades propostas ao estagiário sempre sob autorização da supervisão

- Aplicação da triagem nutricional e/ou avaliação subjetiva global de acordo com os protocolos do setor;
- Avaliação do estado nutricional do paciente e diagnóstico nutricional;
- Discussão com o supervisor sobre o caso clínico e a conduta nutricional (prescrição dietética: via de alimentação, consistência e composição da dieta, número de horários de infusão, volume da dieta, etc);
- Preenchimento da planilha de controle de atendimento nutricional;
- Acompanhamento da distribuição das refeições nos leitos para confirmação da dieta ofertada versus prescrita;
- Acompanhamento da evolução nutricional do paciente (sintomas do trato gastrointestinal, cálculo da dieta, verificação da aceitação da dieta, infusão de nutrição enteral e parenteral, medidas antropométricas, exames bioquímico e físico);
- Registro em prontuário da avaliação e evolução nutricional;
- Leitura do prontuário para consulta de informações de outras especialidades;
- Auxílio na verificação e atualização das dietas e suplementos e envio da listagem para a unidade de alimentação;
- Discussão com a equipe quando for pertinente ou quando solicitado pelo supervisor;
- Elaboração e discussão de orientações de alta com o paciente e cuidadores;
- Elaboração e apresentação de estudos de caso clínico.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ª. ed. São Paulo: Roca, 2012. 1228 p.

ROSSI, L.; POLTRONIERI, F. Tratado de nutrição e dietoterapia. 1. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2019.

SILVA, S.M.C.S; MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 3º ed. São Paulo: Roca, 2016.

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. Nutrição moderna na saúde e na doença. 10ª. ed. Barueri: Manole, 2009. 2256p.

WAITZBERG, D.L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 4ª. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.

Complementar

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO; FIDELIX, M.S.P. (org.). Manual orientativo: Sistematização do cuidado em nutrição. São Paulo: Associação Brasileira de Nutrição, 2014.

CAMPOS, Antônio Carlos L. Tratado de Nutrição e Metabolismo em Cirurgia. 1ªed. Rio de Janeiro: Rubio, 2013. 812 p.

CUPPARI, Lilian, AVESANI, Carla Maria, KAMIMURA, Maria Ayako. Nutrição na Doença Renal Crônica. 1ªed. São Paulo. Manole, 2013. 460 p.

CUPPARI, Lilian. Guia de Nutrição Clínica no Adulto. 3ªed. São Paulo. Manole, 2014. 569 p.

MARTINS, C; RIELLA, MC. Nutrição e o Rim. 2ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara Koogan, 2013.396 p.

Periódico Clinical Nutrition: <https://www.clinicalnutritionjournal.com/>

Periódico Journal of Parenteral and Enteral Nutrition: <https://aspenjournals.onlinelibrary.wiley.com/journal/19412444>

Periódico Revista do Colégio Brasileiro de Cirurgiões: <https://www.scielo.br/j/rcbc/>

RODRIGUES, A.L.C.C.; SEVERINE, A.N.; CARVALHO, J.B.; et al. Avaliação da composição corporal em pacientes hospitalizados. 1. ed. – Santana de Parnaíba: Manole, 2021.

TOLEDO, D; CASTRO, M. Terapia Nutricional em UTI.1ª ed. Rio de Janeiro. 2015, 404p.

INSTITUTO NACIONAL DO CÂNCER. Consenso nacional de nutrição oncológica. / Instituto Nacional de Câncer José Alencar Gomes da Silva; Nivaldo Barroso de Pinho (organizador) – 2. ed. rev. ampl. atual. – Rio de Janeiro: INCA, 2016. 112p. : Il. ; v. 2.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Barbara Perez Vogt**,
Professor(a) do Magistério Superior, em 05/02/2023, às 02:52, conforme
horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº
8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
[https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?
acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código
verificador **4241649** e o código CRC **C1068047**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Faculdade de Medicina

Avenida Para, 1720 - Bairro Umuarama, Uberlândia-MG, CEP 38400-902

Telefone: 34 3225-8604 - Bloco 2U - Sala 23



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Nutrição Clínica III						
Unidade Ofertante:	FAMED						
Código:	FAMED33702	Período/Série:	7	Turma:	N		
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	30	Prática:	30	Total:	60	Obrigatória()	Optativa()
Professor(A):	Barbara Perez Vogt				Ano/Semestre:	2022/2	
Observações:	Número de vagas: 30 vagas						

2. EMENTA

Fisiopatologia e dietoterapia das doenças do trato gastrointestinal, fígado, vesícula biliar e pâncreas. Fisiopatologia e dietoterapia do sistema cardiovascular. Fisiopatologia e dietoterapia do aparelho renal Fisiopatologia e dietoterapia do aparelho respiratório.

3. JUSTIFICATIVA

O conhecimento fisiopatológico das doenças é essencial para o exercício profissional do nutricionista, independentemente da sua área específica de atuação. Esta compreensão envolve o conhecimento do processo saúde / doença, assim como dos sinais e sintomas que acometem um indivíduo e que podem comprometer o seu estado nutricional. Essas informações, associadas às atuais diretrizes de recomendações dietoterápicas são essenciais para a definição, prescrição e monitorização da conduta nutricional, independente da via de alimentação (oral, enteral, parenteral). Também é essencial a compreensão de que a conduta nutricional deve ser individualizada para cada paciente, atendendo, inclusive, particularidades ligadas a um momento clínico específico.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

- Caracterizar as alterações fisiopatológicas e elaborar a terapia nutricional adequada a indivíduos portadores de doenças do trato gastrointestinal, fígado, vesícula biliar e pâncreas;
- Caracterizar as alterações fisiopatológicas e elaborar a terapia nutricional adequada a indivíduos portadores de doenças do sistema cardiovascular;
- Caracterizar as alterações fisiopatológicas e elaborar a terapia nutricional adequada a indivíduos portadores de doenças do aparelho renal;
- Caracterizar as alterações fisiopatológicas e elaborar a terapia nutricional adequada a indivíduos portadores de doenças do aparelho respiratório;
- Avaliar a eficácia da terapêutica nutricional.

5. PROGRAMA

- Fisiopatologia e terapia nutricional na anemia: ferropriva, por doenças crônicas, megaloblástica, perniciosa.
- Fisiopatologia e terapia nutricional nas doenças do trato gastrointestinal: doenças do

esôfago (doença do refluxo gastroesofágico/esofagite/megaesôfago), diarreia (toxinfecção alimentar) e constipação, intolerâncias intestinais, úlcera e gastrite, doenças inflamatórias intestinais, síndrome do intestino curto, síndromes disabsortivas, ostomias, fístulas.

- Fisiopatologia e terapia nutricional nas doenças do pâncreas: pancreatite aguda ou crônica agudizada grave; pancreatite crônica.
- Fisiopatologia e terapia nutricional nas doenças do fígado: esteatose, hepatites e cirrose alcoólica e não alcoólicas, hipertensão portal, insuficiência hepática aguda (encefalopatia hepática) e crônica; doenças da vesícula biliar: colelitíase/colecistite.

Cronograma (sujeito a alterações)

Todas aulas teóricas e discussões de casos clínicos exigirão leituras e estudos dirigidos prévios

Aulas às quartas-feiras das 8:00 as 11:40.

Semana	Data e horário	Aulas presenciais (4h/a)
1	01/03 as 8:00	Apresentação da disciplina e cronograma Contrato de convivência
2	08/03 as 8:00	T- Refluxo Gastroesofágico / Megaesôfago/ Dispepsia / Gastrite
		P- Discussão caso clínico
3	15/03 as 8:00	T- Anemias nutricionais
		P- Discussão caso clínico
4	22/03 as 8:00	T- Intolerância à lactose e Doença celíaca
		P- Discussão caso clínico
5	29/03 as 8:00	T - Doenças da vesícula biliar: colecistite/ colelitíase, pancreatite aguda leve
		P- Discussão caso clínico
6	05/04 as 8:00	T- Pancreatite aguda / Pancreatite crônica
		P- Discussão caso clínico
7	12/04 as 8:00	T- Diarreias / Constipação
		P- Discussão caso clínico
8	19/04 as 8:00	T- Esteatose hepática e esteatohepatite alcoólica, Cirrose hepática alcoólica e não alcoólica
		P- Discussão caso clínico
9	03/05 as 8:00	T- Insuficiência hepática aguda e crônica/ Encefalopatia hepática
		P- Discussão caso clínico
10	10/05 as 8:00	T- Doenças inflamatórias intestinais e fístulas
		P- Discussão caso clínico
11	17/05 as 8:00	T- Ostomias e Síndrome do Intestino Curto
		P- Discussão caso clínico
12	24/05 as 8:00	P- Caso clínico HU
		Elaboração de estudo de caso clínico
13	31/05 as 8:00	T - Síndrome do Intestino Irritável
		P- Discussão caso clínico
14	07/06 as 8:00	Elaboração de estudo de caso clínico
15	14/06 as 8:00	P - Apresentação e discussão de estudos de casos clínicos
16	21/06 as 8:00	P - Apresentação e discussão de estudos de casos clínicos
17	28/06 as 8:00	Atividade de recuperação de aprendizagem Autoavaliação

P:prática; T: teórica

6. METODOLOGIA

Aulas teóricas, aulas expositivas e dialogadas, exercícios de fixação de conteúdo, discussão de casos clínicos, auxílio de aplicativos virtuais (Plickers, Quizizz, Kahoot, etc) realizados em

sala de aula.

Textos, diretrizes e artigos serão disponibilizados através de equipe na plataforma Teams. A entrega dos estudos de casos clínicos será realizada através da plataforma Teams.

A carga horária prática inclui discussões de casos clínicos, visitas presenciais ao HC UFU, e discussão de estudos de caso clínico.

As aulas práticas presenciais com visita ao HC-UFU serão realizadas em grupos de 5 alunos, em horários fixados e com supervisão e acompanhamento da docente, técnica do curso e nutricionista da enfermagem correspondente. Para as aulas práticas no HC/UFU é necessário crachá, login do computador e no sistema de internação (AGHU). Comparecer à aula de prática de jaleco, sapatos fechados, sem adornos e máscara facial cobrindo nariz e boca. Os cabelos longos devem estar presos.

ASSIDUIDADE: os estudantes terão o direito de faltar em 25% da carga horária da disciplina, segundo as Normas Gerais da Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022).

Todo o material produzido e divulgado pelo(a) docente, como vídeos, textos, arquivos de voz, etc., está protegido pela Lei de Direitos Autorais, a saber, a lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998, pela qual fica vetado o uso indevido e a reprodução não autorizada de material autoral por terceiros. Os responsáveis pela reprodução ou uso indevido do material de autoria dos(as) docentes ficam sujeitos às sanções administrativas e as dispostas na Lei de Direitos Autorais.

7. AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada de forma contínua por meio de atividades realizadas em sala de aula, totalizado 100 pontos (soma dos itens 7.1, 7.2, 7.3 e 7.4).

7.1. Discussões de caso clínico realizadas em aula, sendo 5 pontos para cada tema, divididos em:

- Participação na discussão: 1 ponto (total de 11 pontos)
- Atividades: 2 pontos (total de 22 pontos)
- Atividade de conclusão do caso clínico: 2 pontos (total de 22 pontos)

7.2. Trabalho escrito: Estudo de caso clínico (total de 34 pontos), divididos em:

- Capa (contendo as seguintes informações: nome da disciplina, da professora, título do trabalho e nomes completos dos integrantes do grupo), formatação, referências bibliográficas nas normas da ABNT, uso de linguagem técnica, ortografia: 4 pontos
- Introdução (conexão do conhecimento teórico atualizado com o caso clínico apresentado, implicações da doença na alimentação e no estado nutricional, contendo no mínimo 5 referências bibliográficas recentes (publicadas em revistas científicas e/ou consensos e diretrizes de sociedades brasileiras ou internacionais nos últimos 5 anos): 4 pontos
- Avaliação nutricional (correta aplicação e interpretação dos métodos: história clínica nutricional, exame físico, parâmetros bioquímicos, triagem nutricional, avaliação da ingestão alimentar e avaliação antropométrica com cálculos, avaliação subjetiva): 4 pontos
- Diagnóstico nutricional (desenvolvimento do raciocínio clínico) : 4 pontos
- Prescrição dietética (desenvolvimento do raciocínio clínico): 4 pontos
- Simulação do acompanhamento nutricional intra-hospitalar: explicação das orientações nutricionais e registro no modelo SOAP (como se fosse o prontuário do paciente): 4 pontos
- Orientações de alta hospitalar: 4 pontos
- Avaliação pelos colegas de grupo: 6 pontos

7.3. Apresentação do Estudo de caso clínico para a classe (clareza e organização das informações nos slides da apresentação oral, postura, clareza e entendimento das informações da fala): 6 pontos

7.4. Autoavaliação: 5 pontos

Será enviado um link para o questionário de autoavaliação pela plataforma Teams. O prazo máximo para responder a autoavaliação é 23/06/2023.

Caso seja configurado plágio em qualquer atividade, a nota atribuída a atividade será zero.

Será atribuída nota somente para as atividades entregues no prazo estipulado no cronograma. Atividades que não forem entregues dentro do prazo e pela plataforma Teams não serão corrigidas.

Disponibilidade para atendimento ao aluno – agendamento somente por Teams ou e-mail (barbaravogt@ufu.br). A comunicação com a turma será por meio da plataforma Teams.

Atividade de recuperação de aprendizagem:

Para os alunos que não obtiveram o rendimento mínimo para aprovação e com frequência mínima de 75% no componente curricular.

Para os estudantes que faltarem nos dias de realização de atividades em sala de aula, será atribuída uma atividade, que deverá ser entregue na aula seguinte. Mediante a apresentação de atestado, a pontuação atribuída será 100% da pontuação prevista (até 5 pontos). No caso de não apresentar atestado, a pontuação atribuída será de 50% (até 2,5 pontos). Após esse prazo, a entrega não poderá ser realizada e o estudante receberá nota 0,0. O estudante que se ausentar da atividade em sala de aula deve entrar em contato com a professora para solicitar a atividade, através do e-mail barbaravogt@ufu.br. Ao final do semestre, uma prova com todo o conteúdo do componente curricular será aplicada para os alunos que não atingirem o rendimento mínimo para aprovação. A média entre a nota total de discussão de caso clínico realizadas em aulas (item 7.1; até 55 pontos) e a nota da prova de recuperação de aprendizagem (até 55 pontos) substituirá a nota do item 7.1 no cálculo da nota final.

As notas de trabalho escrito e apresentação do estudo de caso clínico e autoavaliação não serão computadas na atividade de recuperação de aprendizagem. Portanto, caso haja a necessidade de atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem, o cálculo da nota final seguirá a seguinte fórmula:

$(\text{Nota total atividades presenciais} + \text{Nota prova recuperação de aprendizagem}) / 2 + \text{Nota estudo de caso clínico} + \text{apresentação} + \text{autoavaliação}$

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

AMERICAN SOCIETY FOR PARENTERAL AND ENTERAL NUTRITION (ASPEN). Guidelines & Clinical Resources. Disponível em:

https://www.nutritioncare.org/guidelines_and_clinical_resources/

THE EUROPEAN SOCIETY FOR CLINICAL NUTRITION AND METABOLISM (ESPEN). ESPEN Guidelines. Disponível em < <http://www.espen.org/lisbon/13-espen/education/177-guideline-services> .

ASOCIAÇÃO MÉDICA BRASILEIRA. Projeto diretrizes. Disponível em:

<https://diretrizes.amb.org.br/>

CUPPARI, Lilian. Nutrição clínica no adulto. 4. ed. Barueri: Manole, 2019.

<https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788520464106>

Complementar

SHILS, M. E.; OLSON, J. A.; SHIKE, M.; ROSS, A. C. **Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença**. 9ª. ed. Barueri: Manole, 2003.

WAITZBERG, D.L. **Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica**. 4ª. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.

MAHAN, L. K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 9ª. ed. São Paulo: Roca, 1998. 1179 p.

Bortolini, G.A.; Fisberg, M. Orientação nutricional do paciente com deficiência de ferro. Rev. Bras. Hematol. Hemoter. 2010; 32(Supl.2):105-113. Disponível em:

<https://www.scielo.br/pdf/rbhh/v32s2/aop70010.pdf>

Carvalho MC, Baracat, ECE, Sgarbieri VC. Anemia ferropriva e anemia de doença crônica: distúrbios do metabolismo de ferro. Segurança Alimentar e Nutricional, 13(2), 54-63. Disponível em: <https://periodicos.sbu.unicamp.br/ojs/index.php/san/article/view/1832/1885>

Marcason W. What medical nutrition therapy guideline is recommended post-cholecystectomy? J Acad Nutr Diet. 2014;114(7):1136. Disponível em: <https://jandonline.org/action/showPdf?pii=S2212-2672%2814%2900550-4>

Portela CLM, Melo MLP, Sampaio HAC. Aspectos fisiopatológicos e nutricionais da doença hepática gordurosa não-alcoólica (DHGNA). Rev Bras Nutr Clin 2013; 28 (1): 54-60. Disponível em: <http://www.braspen.com.br/home/wp-content/uploads/2016/12/09-Aspectos-fisiopatol%C3%B3gicos-e-nutricionais-da-doen%C3%A7a-hep%C3%A1tica-gordurosa-n%C3%A3o-alco%C3%B3lica.pdf>

Shuja, A. Malespin M, Scolapio J. Nutritional Considerations in Liver Disease. Gastroenterol Clin North Am. 2018; 47(1): 243-252. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S088985531730122X?via%3Dihub>

Alves JG. Constipação intestinal. J. bras. Med. 2013; 101(02): 31-37. Disponível em: <http://files.bvs.br/upload/S/0047-2077/2013/v101n2/a3987.pdf>

Chang SJ, Huang HH. Diarrhea in enterally fed patients blame the diet? Curr Opin Clin Nutr Metab Care. 2013; 16(5): 588-94. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23799327/>

Sociedade Brasileira de Pediatria. Guia Prático de Atualização: Diarreia aguda: diagnóstico e tratamento. 2017;1:1-15. Disponível em: https://www.sbp.com.br/fileadmin/user_upload/2017/03/Guia-Pratico-Diarreia-Aguda.pdf

Mattar R. Mazo DFC. Intolerância à lactose: mudança de paradigmas com a biologia molecular. Rev. Assoc. Med. Bras. 2010;56(2):230-236. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/ramb/v56n2/a25v56n2.pdf>

Andrade VLA, Fonseca TN, Gouveia CA, Kobayashi TG, Leite RGS Mattar RA, Silva FAA. Dieta restrita de FODMEPs como opção terapêutica na síndrome do intestino irritável: revisão sistemática. Gastroenterol. endosc. Dig. 2015;34(1): 34-41. Disponível em: <http://files.bvs.br/upload/S/0101-7772/2015/v34n1/a5117.pdf>

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Barbara Perez Vogt, Professor(a) do Magistério Superior**, em 05/02/2023, às 23:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4241828** e o código CRC **2AA63D18**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Faculdade de Matemática

Av. João Naves de Ávila, 2121, Bloco 1F - Bairro Santa Mônica, Uberlândia-MG, CEP 38400-902

Telefone: +55 (34) 3239-4158/4156/4126 - www.famat.ufu.br - famat@ufu.br



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	MÉTODO III					
Unidade Ofertante:	FAMAT					
Código:	FAMAT39501	Período/Série:		Turma:		
Carga Horária:			Natureza:			
Teórica:	45	Prática:		Total:	45	Obrigatória: ()
Professor(A):	ROGÉRIO DE MELO COSTA PINTO			Ano/Semestre:		
Observações:						

2. EMENTA

Organização e Apresentação de Dados Estatísticos; Probabilidade; Distribuição de Probabilidade - Discretas e Contínuas; Técnicas de Amostragens; Distribuições Amostrais; Teoria da Estimação; Testes de Hipóteses; Teste do Qui-quadrado; Regressão Linear Simples.

3. JUSTIFICATIVA

A Estatística é extremamente importante para os alunos do curso de Ciências Contábeis, pois eles tomarão conhecimento das ferramentas estatísticas e o tratamento dos dados e também para a tomada de decisões, não só na pesquisa, mas no exercício da profissão.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Desenvolver nos alunos uma compreensão intuitiva da estatística e do raciocínio estatístico, treinando-o na resolução de problemas de probabilidade, estatística e amostragens, para que entendam como são tomadas decisões de caráter estatístico.

Objetivos Específicos:

Fornecer idéias e conceitos básicos sobre a estatística e a sua aplicação, desenvolvendo o raciocínio estatístico na descrição e apresentação de informações relevantes contidas em um conjunto de dados bem como tratar dos conceitos e cálculos das probabilidades, suas distribuições, aplicações e inferências.

5. PROGRAMA

1. NOÇÕES BÁSICAS

- 1.1 Variáveis
- 1.2 Apuração de dados
- 1.3 População e amostra

2. DISTRIBUIÇÕES DE FREQUÊNCIAS E GRÁFICOS

- 2.1 Diferentes tipos de distribuições de frequências
- 2.2 Representações gráficas

3. MEDIDAS DE POSIÇÃO E DE DISPERSÃO

3.1 Média aritmética, mediana e moda

3.2 Amplitude, variância, desvio padrão e coeficiente de variação

4. NOÇÕES SOBRE CORRELAÇÃO E REGRESSÃO LINEAR SIMPLES

4.1 Coeficiente de correlação de Pearson;

4.2 Diagrama de Dispersão;

4.3 Reta de regressão (métodos dos mínimos quadrados)

5. Noções de Probabilidade

5.1 Definição de probabilidade

5.2 União, interseção e complementação de probabilidade

5.3 Probabilidade condicionada e independência de eventos

5.4 Distribuição binomial e distribuição de Poisson

5.5 Distribuição normal

6. AMOSTRAGEM E DISTRIBUIÇÕES AMOSTRAIS

6.1 Tipos de amostragem

6.2 Distribuição t-student

6.3 Distribuição qui-quadrado

6.4 Distribuição F

7. Intervalos de Confiança

7.1 Intervalo de confiança para média, diferença entre médias

7.2 Intervalo de confiança proporção e diferença entre proporções

8. Teste de Hipóteses

8.1 Testes de hipóteses para média e diferença entre médias

8.2 Teste de hipóteses para proporção e diferença entre proporções

8.3 Testes de Correlação

6. METODOLOGIA

TÉCNICAS DE ENSINO, CARGA HORÁRIA E TECNOLÓGICAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

A disciplina será ministrada com aulas expositivas, com utilização do quadro e data show, exercícios práticos em sala de aula e exercícios extraclasse.

Atividades Assíncronas:

Carga Horária: 6,0 horas/aula

TDIC: As atividades assíncronas serão realizações de exercícios práticos utilizando planilhas eletrônicas (Excel ou LibreOffice calc) e também o software estatístico gratuito Jamovi (<https://www.jamovi.org/features.html>). Serão produzidas Vídeo-aulas com exemplos práticos de utilização dos cálculos por meio das planilhas eletrônicas e também do software estatístico gratuito Jamovi. Será disponibilizado aos alunos um banco de dados para a realização das atividades assíncronas. Todo o material didático utilizado na disciplina será disponibilizado na página pessoal do professor Rogério M. C. Pinto utilizando a plataforma Google Sites (<https://sites.google.com/view/rogerio-ufu>), as vídeo-aulas serão disponibilizadas via Canal do YouTube do Professor Rogério M.C. Pinto.

Formas de apuração da assiduidade das atividades assíncronas: Serão realizadas duas atividades assíncronas no semestre, sendo 3,0 horas/aula para cada atividade. A assiduidade será computada pela entrega da atividade pelos alunos. Se o aluno entregar a atividade ele ficará com presença correspondente a 3 aulas. Se o aluno não entregar a tarefa ele receberá 3 faltas na disciplina. Cada atividade assíncrona

terá o valor de 10 pontos, totalizando 20 pontos no total no semestre.

Trabalho Discente Efetivo para contemplar os 10 dias letivos de acordo com a RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 73, DE 17 DE OUTUBRO DE 2022.

Os 10 dias letivos serão destinados às vistas de provas para os alunos e complementação dos estudos por meio de listas de exercícios extraclasse, as quais serão disponibilizadas aos alunos e com o suporte presencial do professor no seu gabinete de trabalho para tirar dúvidas e auxiliar na resolução dos exercícios.

CRONOGRAMA DAS ATIVIDADES

SEMANA	MÓDULOS	ATIVIDADES PREVISTAS	CARGA-HORÁRIA
1ª 27 FEVEREIRO	Início do semestre letivos e Estatística Descritiva	Apresentação da Disciplina e Organização e apresentação de dados estatísticos. Aulas expositivas com utilização do quadro e data show, exercícios práticos em sala de aula.	3,0 horas/aula
2ª 06 MARÇO	Distribuições de freqüências e Gráficos	Organização e apresentação de dados estatísticos. Aulas expositivas com utilização do quadro e data show, exercícios práticos em sala de aula.	3,0 horas/aula
3ª 13 MARÇO	Medidas de Posição	Apresentar os conceitos de média, mediana e moda e quartis. Aulas expositivas com utilização do quadro e data show, exercícios práticos em sala de aula.	3,0 horas/aula
4ª 20 MARÇO	Medidas de Dispersão	Apresentar os conceitos de amplitude, variância e desvio-padrão. Aulas expositivas com utilização do quadro e data show, exercícios práticos em sala de aula. Definição da primeira atividade assíncrona (4,0 horas/aula).	7,0 horas/aula
5ª 27 MARÇO	Regressão linear simples	Apresentar os conceitos de correlação e regressão linear. Aulas expositivas com utilização do quadro e data show, exercícios práticos em sala de aula.	3,0 horas/aula
6ª 03 ABRIL	1ª Prova Teórica	Preparação e Realização da prova	3,0 horas/aula
7ª 10 ABRIL	Probabilidades	Apresentar os conceitos de probabilidade, operações com eventos e suas propriedades. Aulas expositivas com utilização do quadro e data show, exercícios práticos em sala de aula.	3,0 horas/aula
	Distribuições		

8ª 17 ABRIL	Distribuições amostrais e Modelos probabilísticos Discretos e contínuos	Apresentar os conceitos de distribuições amostrais e suas aplicações. Aulas expositivas com utilização do quadro e data show, exercícios práticos em sala de aula.	3,0 horas/aula
9ª 24 ABRIL	Teoria da Amostragem e distribuições amostrais	Apresentar os conceitos de amostragem probabilística e não probabilística e suas aplicações. Aulas expositivas com utilização do quadro e data show, exercícios práticos em sala de aula.	3,0 horas/aula
10ª 01 MAIO	2ª Prova Teórica	Preparação e Realização da prova	3,0 horas/aula
11ª 08 MAIO	Intervalos de Confiança	Apresentar os conceitos de estimação de parâmetros. Aulas expositivas com utilização do quadro e data show, exercícios práticos em sala de aula.	3,0 horas/aula
12ª 15 MAIO	Intervalos de Confiança	Apresentar os conceitos de estimação de parâmetros. Aulas expositivas com utilização do quadro e data show, exercícios práticos em sala de aula.	3,0 horas/aula
13ª 22 MAIO	Testes de Hipóteses	Aplicação dos da teoria dos testes de hipóteses. Aulas expositivas com utilização do quadro e data show, exercícios práticos em sala de aula.	3,0 horas/aula
14ª 29 MAIO	Testes de Hipóteses	Aplicação dos da teoria dos testes de hipóteses. Aulas expositivas com utilização do quadro e data show, exercícios práticos em sala de aula. Definição da segunda atividade assíncrona (4,0 horas/aula).	7,0 horas/aula
15ª 05 JUNHO	3ª Prova Teórica	Preparação e Realização da prova	3,0 horas/aula
16ª 12 JUNHO	Prova de Recuperação	Preparação e Realização da prova	3,0 horas/aula

7. AVALIAÇÃO

Sistema de Avaliação: 1ª Prova: 03/04/23 (25 pontos)
2ª Prova: 01/05/23 (25 pontos)
3ªa Prova: 05/06/23 (30 pontos)
Atividades assíncronas: (20 pontos)
Prova Substitutiva: 12/06/2023

As Provas e as atividades assíncronas terão valor total de 100 pontos. Para ser aprovado, o discente deverá alcançar, no mínimo, 60 pontos no aspecto do aproveitamento e 75% no aspecto da assiduidade às atividades curriculares efetivamente realizadas. Ambos os índices determinam o aproveitamento final no componente curricular.

A avaliação fora de época (provas) será aplicada mediante a aprovação de solicitação feita pelo discente à Coordenação de Curso.

De acordo art. 173 do Regimento Geral da UFU, será dada uma oportunidade de recuperação ao aluno que não conseguiu o rendimento mínimo para aprovação e obteve o mínimo de 75% no aspecto da assiduidade às atividades curriculares efetivamente realizadas. Será aplicada uma prova substituindo a menor nota das 3 provas que o aluno realizará na disciplina, sendo o valor dessa prova de recuperação igual ao valor da prova em que o aluno teve a menor nota.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

MORETTIN, L. G. **Estatística Básica** Probabilidade e Inferência. São Paulo: Makron Books, 2010.

TRIOLA, M. F. **Introdução à Estatística**. Rio de Janeiro : LTC, 2008.

COSTA NETO, P. L. O. **Estatística**. São Paulo: Edgard Blücher, 2002.

Complementar

BUSSAB, W. O.; MORETTIN, P. **Estatística Básica**. São Paulo: Atual Editora, 2002.

FREUD, J. E.; SIMON, G. A. **Estatística Aplicada**. Porto Alegre: Bookman, 2000.

LEVINE, D. M.; BERENSON, M. L.; STEPHAN, D. **Estatística: teoria e aplicações**. Rio de Janeiro: LTC editora, 2008.

ANDERSON, D. R.; SWEENEY, D. J.; WILLIAMS, T. A.; CAMN, J. D.; COCHRAN, J. J. **Estatística Aplicada à Administração e Economia**. 8 ed. São Paulo : Cengage, 2019, 597 p.

KAZMIER, L. J. **Estatística Aplicada à Administração e Economia**. 4 ed. Bookman Companhia Ed, 2007.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Rogério de Melo Costa Pinto, Professor(a) do Magistério Superior**, em 07/02/2023, às 17:30, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4242065** e o código CRC **34BE5404**.



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição II				
Unidade Ofertante:	FAMED				
Código:	FAMED33801	Período/Série:	8º período	Turma:	N
Carga Horária:			Natureza:		
Teórica:	45	Prática:	15	Total:	60
			Obrigatória	Optativa ()	
Professor(A):	Renata Aparecida Mendes e Vivian Consuelo Reolon Schmidt		Ano/Semestre:	2022/1	
Observação: As aulas presenciais serão das 14:00 às 17:40 às sextas-feiras.					

2. EMENTA

Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF). Higiene e Manipulação de alimentos em lactários, bancos de leite e salas de nutrição enteral. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) nas diversas etapas de preparação de alimentos. Avaliação da produtividade e avaliação de programas de acreditação em UAN. Biossegurança em UAN. Gestão ambiental e responsabilidade social.

3. JUSTIFICATIVA

Os conteúdos trabalhados no decorrer do módulo são fundamentais para que o futuro profissional nutricionista tenha ferramentas básicas para gerenciar uma Unidade de Alimentação e Nutrição e vem de encontro ao proposto no Projeto Pedagógico do Curso - PPC.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Contribuir com a formação do acadêmico na área de Administração de Unidades de Alimentação e nutrição, fornecendo as ferramentas básicas para o exercício profissional.

Objetivos Específicos:

Identificar e conhecer uma Unidade de Alimentação e Nutrição abordando os tipos de serviços fornecidos e o volume da produção;

Conhecer e operacionalizar as Boas Práticas de Fabricação.

Conhecer e operacionalizar os Procedimentos Operacionais Padronizados em Unidades de Alimentação e Nutrição.

Conhecer e avaliar o Programa de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle.

Conhecer, avaliar e criticar os diversos programas de qualidade e acreditação em UAN.

Conhecer a biossegurança aplicada à UAN.

Avaliar a produtividade em UAN.

Desenvolver treinamentos para serem implantados em UAN.

5. PROGRAMA

Controle de Qualidade: Boas Práticas de Fabricação e elaboração do Manual de BPF.

Controle de Qualidade: Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).

Controle de Qualidade: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).

Higiene e manipulação de alimentos em lactários, bancos de leite e serviços de nutrição enteral e parenteral em uma Unidade de Alimentação e Nutrição.

Gestão de qualidade e programas de acreditação em UAN e Avaliação da produtividade.

Biossegurança em UAN e Gestão ambiental e responsabilidade social.

Biossegurança em UAN e Gestão ambiental e responsabilidade social.

Biossegurança em UAN e Gestão ambiental e responsabilidade social.

CRONOGRAMA

Semana	Data	Atividades (4h./semana)
1	02/03 R	Apresentação do componente curricular, conteúdo, metodologia e avaliações Orientação sobre os trabalhos a serem realizados durante o semestre Importância das Boas Práticas de Fabricação
2	09/03 R	Desenvolvimento docente da FAMED (não haverá aula)
3	16/03 R	Legislações sanitárias, Infrações sanitárias, defesas, responsabilidade técnica Lista de verificação de boas práticas
4	23/03 R	Exibição de vídeo: "Pesadelo na Cozinha" - discussão sobre inadequações e possíveis soluções para os problemas detectados Apresentação do resultado da lista de verificação de boas práticas aplicada e plano de ação corretiva
	30/03 R	Implementação de Boas Práticas de Fabricação Procedimentos operacionais padronizados (POPs) e instruções de trabalho (ITs)
5	06/04 R	Oficina de elaboração de POPs e ITs
6	13/04 R	Palestras com nutricionistas convidados Atuação na Vigilância sanitária Atuação na consultoria em alimentos
7	20/04 R	1ª Avaliação - 25,0 pontos
8	27/04 V	Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC)
9	04/05 V	Análise de perigos e pontos críticos de controle (APPCC) e Apresentação do resultado do plano APPCC
10	11/05 V	Apresentação de seminário sobre normas ISO e sistemas de acreditação
11	18/05 V	Higiene e manipulação de alimentos em lactários, bancos de leite humano e serviços de nutrição enteral
12	25/05 V	Visita técnica: Atuação do nutricionista em banco de leite humano - A confirmar.
13	01/06 V	Sustentabilidade e responsabilidade social em serviços de alimentação
14	08/06 V	FERIADO
15	15/06 V	Apresentação sobre os aspectos de sustentabilidade e responsabilidade social

15	13/00 V	Apresentação sobre os projetos de sustentabilidade e responsabilidade social desenvolvidos pelos estudantes
16	22/06 V	2ª Avaliação - 25,0 pontos
17	29/06 R/V	Atividade Avaliativa de Recuperação

6. METODOLOGIA

As técnicas de ensino empregadas para o desenvolvimento de Nutrição em UAN II são: aulas expositivas dialogadas, discussão de textos em sala, aulas práticas e vídeos. Os recursos didáticos empregados nas aulas teóricas são: quadro e giz; e recursos audiovisuais (data-show, vídeo). Nas aulas práticas serão feitas visitas técnicas a unidades de alimentação e nutrição e resolução de situações-problema.

Os estudantes poderão esclarecer dúvidas pelo fórum do Moodle, pelo e-mail dos docentes ou durante os encontros presenciais.

Todos os materiais de aula, atividades avaliativas e links de websites ou vídeos serão disponibilizados no Moodle na disciplina "Nutrição em Unidades de Alimentação e Nutrição II" (chave enviada por e-mail aos estudantes no início do semestre).

7. AVALIAÇÃO

Atividade	Data	Onde?	Valor	Forma de realização
Preparação de glossário com expressões desconhecidas, novas, pouco usuais, úteis para a área de Alimentação Coletiva	22/06/2023	Moodle	2,0	Individual
Aplicação de lista de verificação de boas práticas e plano de ação em um restaurante	23/03/2023	Presencial/Moodle	5,0	Grupo
Participação na discussão do vídeo "Pesadelo na Cozinha"	23/03/2023	Presencial	2,0	Individual
Elaboração e apresentação de POPs e ITs	06/04/2022	Presencial/ Moodle	3,0	Grupo
Elaboração do manual de boas práticas e POPs	20/04/2022	Moodle	12,0	Grupo
1ª Avaliação	20/04/2022	Presencial	25,0	Individual
Estudo de caso APPCC	04/05/2022	Moodle	5,0	Grupo
Seminário sobre normas ISO e sistemas de acreditação	11/05/2022	Presencial	8,0	Grupo
Entrega e apresentação do projeto de sustentabilidade e responsabilidade social	01/06/2023	Presencial/ Moodle	8,0	Grupo
Relatório Visita Técnica	15/06/2023	Moodle	4,0	Individual
2ª Avaliação	22/06/2023	Presencial	25,0	Individual
TOTAL			100	

7.1. CRITÉRIOS DA ATIVIDADE AVALIATIVA DE RECUPERAÇÃO:

De acordo com as Normas Gerais de Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD N° 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022) a disciplina prevê 01 atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem para o estudante que não obtiver o rendimento mínimo para aprovação (60 pontos) e que apresentar frequência mínima de 75% no componente curricular.

A atividade avaliativa de recuperação valerá 100 pontos, e o critério/cálculo da nota final seguirá a seguinte fórmula: NOTA OBTIDA NAS ATIVIDADES AVALIATIVAS QUE CONSTAM NO ITEM 7 DESTA PLANO + NOTA OBTIDA NA ATIVIDADE AVALIATIVA DE RECUPERAÇÃO/ 2.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

ABREU; E.S. SPINELLI, N.G.N; ZANARDI, A.M.P. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição**: um modo de fazer. 4. ed. São Paulo: Editora Metha, 2011.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. 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.

Diário Oficial da União, Brasília, 6 de novembro de 2002. Disponível

em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_275_2002_COMP.pdf/fce9dac0-ae57-4de2-8cf9-e286a383f254 >.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de Setembro de 2004. Disponível

em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%25830-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b >.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC nº 171, de 4 de setembro de 2006. Dispõe sobre o Regulamento Técnico para o funcionamento de Bancos de Leite Humano. Diário Oficial da União, Brasília, 5 de setembro de 2006. Disponível em: <

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2006/res0171_04_09_2006.html#:~:text=)%2C%20em%20anexo.-,Art.,18%20de%20julho%20de%202003>.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Resolução RDC nº 503, de 27 de maio de 2021. Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral. Diário Oficial da União, Brasília, 31 de maio de 2021. Disponível em: <

https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2020/rdc0503_27_05_2021.pdf>.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Higiene e vigilância sanitária de alimentos**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2015.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação**. 7. ed. Rio de Janeiro: Varela, 2014

Complementar

ALVES, M.G.; UENO, M. Identificação de fontes de geração de resíduos sólidos em uma unidade de alimentação e nutrição. **Revista Ambiente & Água**, v. 10, n. 4, p.874-888, 2015. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_artext&pid=S1980-993X2015000400874&lng=en&nrm=iso>.

BRASIL. Ministério da Saúde. Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993. Aprova, na forma dos textos anexos, o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos". Determina que os estabelecimentos relacionados à área de alimentos adotem, sob responsabilidade técnica, as suas próprias Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços, seus Programas de Qualidade, e atendam aos PIQ's para Produtos e Serviços na Área de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 2 de dezembro de 1993. Disponível

em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/Portaria_MS_n_1428_de_26_de_novembro_de_1993.pdf/6ae6ce0f-



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Tecnologia de Alimentos						
Unidade Ofertante:	FACULDADE DE MEDICINA						
Código:	FAMED33602	Período/Série:	6	Turma:	N		
Carga Horária:			Natureza:				
Teórica:	30	Prática:	30	Total:	60	Obrigatória(%)	Optativa(%)
Professor(A):	Renata Aparecida Mendes			Ano/Semestre:	2022/2		
Observações:							

2. EMENTA

Introdução à tecnologia de alimentos. Princípios básicos da indústria de alimentos, matérias-primas, alterações nos alimentos. Métodos de conservação de produtos. Controle de qualidade de produtos industrializados. Tecnologia de produtos de origem vegetal, bebidas, hortaliças e panificação. Tecnologia de produtos de origem animal, carnes e laticínios. Análise sensorial dos alimentos.

3. JUSTIFICATIVA

Tecnologia de Alimentos aborda conteúdos que irão facilitar a compreensão dos processos de transformação dos alimentos para a produção das refeições.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Possibilitar ao aluno compreender os processos tecnológicos de produção e conservação dos alimentos, bem como suas implicações no valor nutritivo dos produtos elaborados.

Objetivos Específicos:

- Entender os principais processos utilizados para conservar alimentos, visando minimizar a perda de nutrientes e garantir a qualidade do produto final e a economia do processo;
- Conhecer os principais processos envolvidos na transformação da matéria-prima em produtos alimentícios de origem vegetal e animal.

5. PROGRAMA

Semana	Data Prevista	Atividades
1	01/03	Apresentação do componente curricular, conteúdo, metodologia e avaliações Introdução à tecnologia de alimentos
2	08/03	Alteração e conservação de alimentos
3	15/03	Análise sensorial de alimentos
4	22/03	Aula prática: análise sensorial de alimentos
5	29/03	Tecnologia de frutas e hortaliças
6	05/04	Tecnologia de panificação
7	12/04	Aula prática: fabricação de geleias e pães
8	19/04	1ª Avaliação (25 pontos)
9	26/04	Tecnologia de laticínios
10	03/05	Aula prática: fabricação de queijos

11	10/05	Tecnologia de produtos cárneos
12	17/05	Aula prática: fabricação de produtos cárneos
13	24/05	Tecnologia de bebidas
14	31/05	Atividade prática: substituindo alimentos ultraprocessados por preparações culinárias
15	07/06	2ª Avaliação (25 pontos)
16	14/06	Vista de notas
17	21/06	Atividade Avaliativa de Recuperação

6. METODOLOGIA

As técnicas de ensino empregadas para o desenvolvimento de Tecnologia de Alimentos são: aulas expositivas dialogadas, discussão de textos em sala, aulas práticas e vídeos. Os recursos didáticos empregados nas aulas teóricas são: quadro e giz; e recursos audiovisuais (data-show, vídeo). Nas aulas práticas serão feitas demonstrações da produção de alguns alimentos e resolução de situações-problema.

As atividades práticas ocorrerão no Laboratório de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos, no Bloco 2U, Campus Umuarama, às quartas-feiras, das 14:00 às 17:40, conforme programa da disciplina. As atividades teóricas ocorrerão em salas de aula do Campus Umuarama.

Para as atividades práticas todos os estudantes deverão utilizar máscaras faciais, calça comprida, sapato fechado e touca e higienizar frequentemente as mãos com água e sabonete líquido ou álcool em gel, que estarão disponíveis na área de higienização de mãos do laboratório.

Os estudantes poderão esclarecer dúvidas pelo fórum do Moodle, pelo e-mail (renatanutri@ufu.br), durante as aulas e no horário de atendimento, às terças-feiras, das 10:00 às 12:00, na sala 2 do bloco 2U (ao lado do Laboratório de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos).

Os materiais de aula, atividades avaliativas e links de websites ou vídeos serão disponibilizados no Moodle na disciplina " FAMED 33602Tecnologia de Alimentos (chave de inscrição: tecnologia de alimentos). Link para a disciplina: <https://www.moodle.ufu.br/course/view.php?id=2974>.

7. AVALIAÇÃO

Atividade avaliativa	Data de entrega/realização	Entrega	Valor	Forma de realização
1. Preparação de glossário com expressões desconhecidas, novas e úteis para a área de Tecnologia de Alimentos	07/06/2023	Moodle	3	individual
2. Exercício sobre alteração e conservação de alimentos	15/03/2023	Moodle	5	individual
3. Exercício sobre análise sensorial de alimentos	05/04/2023	Moodle	8	grupo
4. 1ª Avaliação	19/04/2023	Presencial	25	individual
5. Atividade prática: fabricação de geleias e pães (ficha técnica de preparação e demais exercícios)	26/04/2023	Moodle	8	grupo
6. Atividade prática: fabricação de queijos (ficha técnica de preparação e demais exercícios)	17/05/2023	Moodle	8	grupo
7. Atividade prática: fabricação de produtos cárneos (ficha técnica de preparação e demais exercícios)	31/05/2023	Moodle	8	grupo
8. Atividade prática: substituindo alimentos ultraprocessados por preparações culinárias	07/06/2023	Moodle	10	grupo

De acordo com as Normas Gerais de Graduação (Resolução CONGRAD N° 46, de 28 de março de 2022), a disciplina prevê 01 atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem para o estudante que não obtiver o rendimento mínimo para aprovação (60 pontos) e que apresentar frequência mínima de 75% no componente curricular.

A atividade avaliativa de recuperação valerá 100 pontos e consistirá de uma prova teórica abrangendo todo o conteúdo da disciplina. O critério/cálculo da nota final a ser obtida pelo estudante no componente curricular seguirá a seguinte fórmula:

NOTA OBTIDA NAS ATIVIDADES AVALIATIVAS QUE CONSTAM NO ITEM 7 DESTA PLANO + NOTA OBTIDA NA ATIVIDADE AVALIATIVA DE RECUPERAÇÃO/ 2.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 652 p.
GAVA, A. J. **Princípios de tecnologia de alimentos**. 7ª. ed. São Paulo: Nobel, 1988.
ORDOÑEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de Alimentos**. Vol.1 - Componentes dos Alimentos e Processos. Porto Alegre: ArtMed, 2007.
ORDOÑEZ PEREDA, J. A. **Tecnologia de Alimentos**. Vol.2 - Alimentos de Origem Animal. Porto Alegre: ArtMed, 2007.

Complementar

BENASSI, V. de T.; WATANABE, E. Fundamentos da tecnologia de panificação. Embrapa Agroindústria de Alimentos, 1997. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/410301/fundamentos-da-tecnologia-de-panificacao>>. Acesso em: 03 fev. 2021.

CENCI, S.A. Processamento mínimo de frutas e hortaliças: tecnologia, qualidade e sistemas de embalagem. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2011. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/907934/processamento-minimo-de-frutas-e-hortalicas-tecnologia-qualidade-e-sistemas-de-embalagem>>. Acesso em: 03 fev. 2021.

DELIZA, R.; et al. Comunicado Técnico 195. Processamento de Presunto Cozido com Teor de Sal Reduzido tratado por Alta Pressão Hidrostática: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2013. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/973432/processamento-de-presunto-cozido-com-teor-de-sal-reduzido-tratado-por-alta-pressao-hidrostatica>>. Acesso em: 03 fev. 2021.

GOMES, C. A. et al. Hortaliças minimamente processadas. Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2005. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/415610/hortalicas-minimamente-processadas>>. Acesso em: 03 fev. 2021.

MATOS, E.H.S.F. Dossiê Técnico. Processamento de Frutas Desidratadas. Centro de Apoio ao Desenvolvimento Tecnológico da Universidade de Brasília - CDT/UnB, 2007. Disponível em: <<http://sbrt.ibict.br/dossie-tecnico/downloadsDT/NDE=>>>. Acesso em: 03 fev. 2021.

MONTEIRO, C.A. et al. NOVA. A estrela brilha. **World Nutrition**, n.7, v.1-3, p.28-40, 2016. Disponível em: <<http://archive.wphna.org/wp-content/uploads/2016/02/WN-2016-7-1-3-28-40-Monteiro-Cannon-Levy-et-al-NOVA-Portuguese.pdf>>. Acesso em: 04 fev. 2021.

RIZZON, L. A.; DALL'AGNOL, I. Vinho tinto. Embrapa Uva e Vinho, 2007. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/541963/vinho-tinto>>. Acesso em: 03 fev. 2021.

SILVA, F. T. Queijo minas frescal. Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2016. Disponível em: <<https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1054918/queijo-minas-frescal>>. Acesso em: 03 fev. 2021.

TEIXEIRA, L.V. Análise sensorial na indústria de alimentos. **Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes**, n.366, v. 64, p. 12-21, 2009. Disponível em: <<https://www.revistadoilct.com.br/rilct/article/view/70>>. Acesso em: 04 fev. 2021.

VIEIRA, L. C.; LOURENÇO JÚNIOR, J. B. Comunicado Técnico, 137. Tecnologia de Fabricação de Bebida Láctea. Belém, PA: Embrapa Amazônia Oriental, 2005. Disponível

em: <<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/658791>>. Acesso em: 03 fev. 2021.

9. **APROVAÇÃO**

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Renata Aparecida Mendes, Professor(a) do Magistério Superior**, em 06/02/2023, às 11:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4243554** e o código CRC **3101A397**.

Referência: Processo nº 23117.002502/2023-68

SEI nº 4243554



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição						
Unidade Ofertante:	FACULDADE DE MEDICINA						
Código:	FAMED33903	Período/Série:	9	Turma:	N		
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	15	Prática:	195	Total:	210	Obrigatória()	Optativa()
Professor(A):	Renata Aparecida Mendes e Vivian Consuelo Reolon Schmidt				Ano/Semestre:	2022/2	
Observações:							

2. EMENTA

Planejamento, gerenciamento e avaliação de unidades de alimentação e nutrição, visando a manutenção e/ou melhoria das condições de saúde de coletividades sadias e enfermas.

3. JUSTIFICATIVA

O estágio é a oportunidade do estudante aplicar na prática os conhecimentos teóricos adquiridos nas disciplinas relacionadas com o estágio. É fundamental para preparar o futuro profissional nutricionista para gerenciar uma Unidade de Alimentação e Nutrição, e vem de encontro ao proposto no Projeto Pedagógico do Curso - PPC

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Proporcionar ao aluno uma participação integrada na realidade de Unidades de Alimentação e Nutrição, tornando-o apto a planejar, organizar, controlar, avaliar, elaborar projeto e administrar uma UAN.

Objetivos Específicos:

- Colocar em prática os conceitos fundamentais de higiene alimentar e a legislação da ANVISA referente ao recebimento de matérias-primas; processamento de alimentos; construção de áreas destinadas à manipulação de alimentos; limpeza e sanificação de ambientes, equipamentos, alimentos e manipuladores; com a finalidade de prevenir ou reduzir as contaminações dos produtos finais por micro-organismos ou substâncias que levam riscos à saúde do consumidor;
- Avaliar as condições higiênico-sanitárias de UANs;
- Elaborar, implementar e conhecer programas de garantia da qualidade higiênico-sanitária de alimentos;
- Aplicar os conhecimentos básicos de administração geral em UANs;
- Conhecer os recursos humanos, estruturas organizacionais, teorias administrativas da administração geral aplicadas em UANs;
- Caracterizar a população-alvo, o sistema de distribuição, os tipos de serviços de alimentação e o cardápio utilizado em UANs;
- Descrever os procedimentos e normas básicas em cada área de trabalho utilizados em UANs;
- Conhecer e caracterizar as principais áreas de trabalho (estrutura física, localização, características de construção, dimensões, etc.) que constituem UANs desde o recebimento até a distribuição;
- Relacionar, dimensionar, situar, verificar a utilidade dos equipamentos e utensílios utilizados em todas as áreas de trabalho de UANs desde o recebimento até a distribuição;
- Conhecer as relações com fornecedores e o processo de recebimento, compras e armazenamento de mercadorias de UANs;
- Planejar ou conhecer os cardápios de UANs. Planejar, calcular, e controlar custos de uma UAN;
- Identificar e conhecer as escalas de trabalho utilizadas em UANs;
- Formular sistemas de controle de qualidade e avaliação adequados a UANs;
- Relacionar os princípios básicos de segurança do trabalho na UAN.

5. PROGRAMA

	Atividades	Turma 1	Turma 2
01	Reunião on-line para informações gerais, apresentação do plano de ensino e explicação sobre os formulários e trabalhos (Anexos, Normas Complementares de Estágios Curriculares do Curso de Nutrição da UFU)	07/03/2022 às 14h (Microsoft Teams)	02/05/2023 às 14h (Microsoft Teams)
	Atividade avaliativa 1:	28/03/2022	23/05/2022

02	Apresentação do roteiro de observação 1 (Máximo de 10 min por local + arguição dos orientadores). Entrega do cronograma com plano de atividades assinado pelos supervisores.	20/03/2023 às 14h (Microsoft Teams)	23/03/2023 às 14h (Microsoft Teams)
03	Atividade avaliativa 2: Apresentação do roteiro de observação 2 (Máximo de 10 min por local + arguição dos orientadores). Discussão sobre o exercício de ficha técnica de preparação	11/04/2023 às 14h (Microsoft Teams)	06/06/2023 às 14h (Microsoft Teams)
04	Atividade avaliativa 3: Apresentação final sobre o estágio (Máximo de 10 min por local + arguição dos orientadores).	25/04/2023 às 14h (Microsoft Teams)	20/06/2023 às 14h (Microsoft Teams)
05	Entrega do relatório de atividades e demais documentos/formulários do estágio (Anexos 1 a 5)	03/05/2023 Moodle	26/06/2023 Moodle

TURMA/PERÍODO DE ESTÁGIO:

Turma 1: 13/03/2023 a 03/05/2023

Turma 2: 08/05/2023 a 26/06/2023

Observações importantes:

- Os roteiros de observação serão disponibilizados no Moodle bem como os demais documentos do estágio.
- Todos os trabalhos e demais informações sobre o estágio serão
- A participação é obrigatória em todas as reuniões de estágio e será pontuada conforme o item 5 deste plano de ensino.
- A pontualidade faz parte da avaliação.
- Cada aluno terá **10 minutos** para fazer as apresentações orais. O não cumprimento do tempo acarreta **penalidade** na nota.
- Os alunos deverão assistir a todas as apresentações dos demais colegas, caso contrário **perderá metade** dos pontos referentes à apresentação.
- Os trabalhos escritos devem ser inseridos na plataforma Moodle na data agendada no cronograma, e conforme combinado previamente em sala.
- Não serão aceitos trabalhos entregues fora do prazo (inclusive anexos preenchidos pelos supervisores)**, sendo atribuída **nota zero**, exceto na apresentação de atestado de saúde, em até 48 horas posteriores à data prevista. Neste caso, o aluno apresentará o trabalho em data a ser combinada com o professor.
- O aluno não pode faltar ao estágio por conveniência:** viagens, passeio, compromissos pessoais, exames de rotina, consultas agendadas...
- A adequação às normas gramaticais da Língua Portuguesa será critério de avaliação em todas as etapas de avaliação (oral e escrita), podendo o aluno ser penalizado.
- Atenção: o critério mais relevante para a formação da nota do aluno é a capacidade de **visão crítica** (positiva ou negativa) das atividades desenvolvidas e observadas.
- Respeitar e seguir as orientações do supervisor** de estágio local, conduzir o trabalho com muita ética e responsabilidade. O aluno deverá seguir as orientações dadas pelos supervisores locais. O aluno não pode se negar a realizar atividades propostas pelos supervisores locais de cada unidade.
- É importante que o aluno faça um cronograma das atividades que precisa desenvolver durante o estágio**, tanto dos professores orientadores quanto dos supervisores.
- O aluno não pode cumprir horas de estágio fora da unidade ou das reuniões agendadas no cronograma.
- Qualquer problema o aluno deverá entrar em contato com o professor orientador de estágio.
- Uma atitude incorreta e grave que o aluno tenha a qualquer momento do estágio pode levar a reprovação, independente das notas dos trabalhos e do supervisor.
- O aluno deverá obrigatoriamente participar e realizar todas as atividades do estágio sugeridas pelas orientadoras.

6. METODOLOGIA

Os materiais informativos, atividades avaliativas e links de websites ou vídeos serão disponibilizados no Moodle nas disciplinas "Estágio Supervisionado em Unidades de Alimentação e Nutrição - turma 1 ou Estágio supervisionado em UAN - turma 2. Link para as disciplinas: <https://moodle.ufu.br/course/view.php?id=8665> e <https://moodle.ufu.br/course/view.php?id=8857>. Os dados para acesso serão enviados por e-mail aos estudantes matriculados.

Os estudantes poderão esclarecer dúvidas pelo fórum do Moodle, pelo e-mail (renatanutri@ufu.br e vivianfeq@ufu.br), durante as reuniões de estágio e no

horário de atendimento, às terças-feiras, das 10:00 às 12:00, na sala 2 do bloco 2U (ao lado do Laboratório de Técnica Dietética e Tecnologia de Alimentos).

Atividades Gerais - SUGESTÕES para o estudante desenvolver em sua rotina de estágio:

- Atividades de orientação dietética individual a comensais.
- Verificação, acompanhamento e supervisão do processo de recebimento de gêneros e outros materiais.
- Verificação, acompanhamento e supervisão do processo de armazenamento de gêneros alimentícios e outros materiais (condições e regras de conservação, rotinas e instrumentos de controle).
- Previsão dos gêneros alimentícios, elaboração de requisições de acordo com os cardápios vigentes.
- Acompanhamento e avaliação da aceitação das refeições pelos clientes.
- Acompanhamento e avaliação dos processos técnicos de higienização, bem como dos produtos usados no procedimento.
- Acompanhamento de processos de aquisição de gêneros alimentícios e outros materiais.
- Observação dos métodos de estimativa e cálculo dos custos dos cardápios.
- Acompanhamento e avaliação dos percentuais de sobras e restos alimentares, verificação de condições ideais de armazenamento, para posterior utilização.
- Acompanhamento das rotinas de trabalho da equipe responsável pela produção de refeições.
- Atividades de culinária experimental, voltadas para o aprimoramento, inovação e racionalização dos cardápios.
- Degustação das preparações.
- Controle e registro das temperaturas.
- Controle e supervisão adequada de horários de distribuição.
- Supervisão e orientação do processo de distribuição e higienização.
- Supervisão e orientação do processo de recebimento de gêneros.

Sugestões de calendário de atividades

SÃO APENAS SUGESTÕES, CASO O SUPERVISOR NÃO PASSE UMA ROTINA!

A ordem poderá ser alterada de acordo com a necessidade da unidade e do supervisor, respeitando-se as datas de entrega dos trabalhos.

1ª e 2ª semanas

- Conhecimento e observação geral do serviço.
- Observação da rotina do nutricionista com o objetivo de aprender a rotina do serviço para realizá-la posteriormente (técnico/administrativo).
- Identificação e caracterização do local do estágio.
- Classificação da estrutura organizacional, físico-funcional.
- Identificar a gestão de RH e planejamento de cardápios.
- Medidas de segurança e saúde do trabalho
- Aplicação do check list baseado na RDC 216/2004 ou o check list existente na unidade.
- Métodos usados para o controle de qualidade.
- Análise crítica e elaboração do roteiro de apresentação da instituição.

3ª e 4ª semanas

- Avaliação do cardápio de 1 semana.
- Identificar a utilização de Fichas Técnicas
- Avaliar a qualidade sensorial das preparações
- Avaliar as medidas de pré-preparo e relacioná-las ao custo e qualidade (desperdício, forma de descongelamento, corte, cocção...)
- Observação, registro e crítica dos "per capita" das preparações da semana, bem como dos teores de nutrientes críticos.
- Avaliar o dimensionamento de pessoal da UAN.

5ª, 6ª e 7ª semanas

- Execução das atividades de rotina orientadas pelo supervisor de estágio.

7. AVALIAÇÃO

Composição da nota final:

Item	Critério	Valor
Avaliação do supervisor de estágio (50 pontos)	Assiduidade/pontualidade (frequência no estágio)	5 pontos
	Iniciativa (capacidade de tomar iniciativas responsáveis e de apresentar ideias novas)	5 pontos
	Produtividade/qualidade do trabalho (habilidade na execução das atividades)	5 pontos
	Cooperação (capacidade de colaboração em benefício do trabalho/senso de equipe)	5 pontos
	Aprendizado (capacidade de aprender técnicas, rotinas e novos conhecimentos)	5 pontos
	Conhecimentos técnicos	5 pontos
	Sociabilidade (habilidade para relacionar-se com a equipe a estabelecer um ambiente agradável e de respeito)	5 pontos
	Cumprimento de normas e zelo pelo patrimônio	5 pontos
	Dedicação/responsabilidade (nível de dedicação e comprometimento com o trabalho)	5 pontos
	Ética profissional (preocupação com princípios éticos, entendimento do papel profissional)	5 pontos
Avaliação do orientador de estágio (50 pontos)	Relatório Entrega no prazo (5 pontos) Redação clara e objetiva (5 pontos) Qualidade do conteúdo (10 pontos) Capacidade de síntese (5 pontos)	25 pontos
	Desempenho nas orientações Assiduidade e pontualidade (5 pontos) Conhecimento técnico (5 pontos) Repasso das vivências no local de estágio (5 pontos) Visão crítica (5 pontos) Capacidade de associar teoria e prática (5 pontos)	25 pontos
	TOTAL	100 pontos

Observações Importantes:

- Os supervisores dos locais de estágio somente irão disponibilizar as avaliações de atitude, habilidades e destrezas após a entrega de todos os trabalhos realizados na unidade, pelo estagiário. Esta avaliação só será aceita se devidamente **carimbada e assinada** pelo supervisor. Caso contrário, o documento não será aceito e as notas nele registradas não serão consideradas, ou seja, **será atribuída nota zero**. Verifiquem com atenção todos os documentos que precisam da assinatura do supervisor.
- É de total responsabilidade do estagiário o preenchimento completo de **todos** os dados dos formulários e trabalhos (informações gerais, cidade, data, nomes...). Lembre-se que são documentos formais, devem ser preenchidos a caneta ou impressos.
- O estagiário obrigar-se-á a cumprir as condições fixadas para o estágio, bem como as normas de trabalho estabelecidas para os funcionários da empresa especialmente aquelas que resguardam o sigilo e as informações a que tenha acesso, em decorrência do estágio.
- A posição crítica e proativa do aluno nas apresentações dos trabalhos é o critério mais importante para definição das notas.
- Em caso de feriado ou recesso, o aluno seguirá o calendário do local de estágio e não o da UFU.
- Qualquer inobservância às normas internas de procedimento do local de estágio acarretará em reprovação imediata do aluno, independente das notas previamente obtidas.
- Dada a natureza do Curso, a carga horária do estágio deverá ser cumprida em situações reais de vida e de trabalho obedecendo alguns aspectos como pontualidade e assiduidade, iniciativa e criatividade no desenvolvimento das atividades do estágio, capacidade de auto-avaliação e disposição para mudanças, postura ética e profissional.
- A frequência mínima obrigatória será de 100% (cem por cento) do total de horas definidas no estágio supervisionado. Quando o aluno não puder comparecer ao estágio, este deverá fazer reposição das horas devidas.
- O aluno será supervisionado *in loco* exclusivamente pelo Nutricionista Responsável Técnico do local de estágio, cabendo ao professor da disciplina encontros em reuniões realizadas on-line para apresentação dos trabalhos e esclarecimentos de dúvidas, conforme calendário definido neste Plano.
- O aluno deverá comunicar ao professor responsável pela disciplina, no prazo máximo de 24 horas, qualquer intercorrência ocorrida no local de estágio, via e-mail, telefone ou pessoalmente.**
- O aluno deverá colaborar para manter um ambiente agradável e ético, com equipes multiprofissionais e demais funcionários dos locais de estágios de cada Instituição, assim como zelar e colaborar pela manutenção e aperfeiçoamento do campo de estágio.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

CARELLE, A.C.; CÂNDIDO, C.C. Manipulação e Higiene dos Alimentos. São Paulo: Editora Saraiva, 2014. E-book. ISBN 9788536521060. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536521060/>. Acesso em: 06 fev. 2023.

SILVA, S.M.C.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para a elaboração. 4. ed. São Paulo: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788527735360. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735360/>. Acesso em: 06 fev. 2023.

MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação: planejamento e administração. São Paulo: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520449820. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520449820/>. Acesso em: 06 fev. 2023.

Complementar

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. **Seleção e preparo de alimentos: Gastronomia e Nutrição**. São Paulo: Editora Metha, 2014.

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G.; PINTO, A. M. S. **Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Editora Metha, 2011.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. 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. Diário Oficial da União, Brasília, 6 de novembro de 2002. Disponível em: http://portal.anvisa.gov.br/documents/10181/2718376/RDC_275_2002_COMP.pdf/fce9dac0-ae57-4de2-8cf9-e286a383f254. Acesso em: 06 fev. 2023.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA. Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 16 de Setembro de 2004. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>. Acesso em: 06 fev. 2023.

CHESSER, J.W.; CULLEN, N.C. **Gestão em serviços de alimentação: liderança e desenvolvimento de recursos humanos para a gastronomia**. São Paulo: Editora Manole, 2016. E-book. ISBN 9788520451700. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520451700/>. Acesso em: 06 fev. 2023.

MUTTONI, S. **Administração de serviços de alimentação**. Porto Alegre: Grupo A, 2017. E-book. ISBN 9788595020450. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595020450/>. Acesso em: 06 fev. 2023.

TEXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. **Administração aplicada às unidades de alimentação e nutrição**. Rio de Janeiro: Editora Atheneu, 2007.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/_____

Coordenação do Curso de Graduação: _____

ANEXO 1

Locais de estágio em UAN 2022/2

Empresa	nº de vagas	Horário
RU UFU (rodízio entre os três campi de Uberlândia)	2	08:00 as 14:00
Hiperseve HCU-UFU Cozinha Geral	1	07:00 as 13:00
Hiperseve HC- UFU Cozinha Dietética	1	07:00 as 13:00
Hospital Santa Clara	1	07:00 as 13:00
Hospital Santa Clara	1	11:00 as 17:00
GRSA Souza Cruz	1	08:00 as 14:00
GRSA Souza Cruz	1	13:00 as 19:00
Sodexo Coraill	1	08:00 as

Sodexo Carim	1	14:00
Sodexo B2W	1	08:00 as 14:00
Sodexo B2W	1	14:00 as 20:00
Itambé Alibrás	1	08:00 as 14:00
Itambé Alibrás	1	12:00 às 18:00
TOTAL DE VAGAS	14	



Documento assinado eletronicamente por **Renata Aparecida Mendes, Professor(a) do Magistério Superior**, em 06/02/2023, às 17:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4243676** e o código CRC **7779259F**.

Referência: Processo nº 23117.002502/2023-68

SEI nº 4243676



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Faculdade de Medicina

Avenida Para, 1720 - Bairro Umuarama, Uberlândia-MG, CEP 38400-902

Telefone: 34 3225-8604 - Bloco 2U - Sala 23



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Saúde Coletiva III						
Unidade Ofertante:	Faculdade de Medicina						
Código:	FAMED33301	Período/Série:	3º	Turma:	N		
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	15	Prática:	15	Total:	30	Obrigatória:	Optativa: ()
Professor(A):	Lívia Castro Crivellenti				Ano/Semestre:	2022/2	
Observações:	Carga horária total atividades presenciais: 30h/a (2h/a por semana - 15 semanas) - 3ª feira às 08:00 Convidados: Profa. Dra. Cristiane Betanho (FAGEN-UFU) Elisângela Neves dos Santos (Vigilância Sanitária - Secretaria de Saúde - Prefeitura Municipal de Uberlândia) Ms. Welber Tomás de Oliveira (CEPES-UFU)						

2. EMENTA

Saúde, Doença e Epidemiologia. Vigilância ambiental. Saneamento. Água. Esgoto. Resíduos sólidos. Vigilância Sanitária. Controle Higiênico Sanitário de Alimentos

3. JUSTIFICATIVA

Os módulos "Saúde Coletiva I", "Saúde Coletiva II" e "Micro e macro-organismos benéficos e prejudiciais ao homem I" permitiram ao aluno conhecer o conceito saúde e doença, compreender o sistema de saúde brasileiro (Sistema Único de Saúde), as políticas de saúde no Brasil, os processos morfológicos, biológicos e os meios de transmissão dos microrganismos patológicos. Neste módulo, o aluno aplicará tais conhecimentos para compreender o impacto destes microrganismos na saúde populacional, os fatores ambientais determinantes do processo saúde-doença, a veiculação de patógenos por meio hídrico e dos alimentos e a atuação das vigilâncias sanitária, epidemiológica e ambiental na manutenção da saúde populacional e prevenção de doenças.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Compreender a influência do meio ambiente na saúde dos indivíduos e populações, no contexto da vigilância em saúde.

Objetivos Específicos:

Conhecer as ações da vigilância em saúde e sua importância para a saúde da população;

Compreender a relação entre saneamento ambiental, contaminação de alimentos e medidas preventivas de doenças;

Conhecer as atribuições e legislações do sistema de vigilância sanitária;

Conhecer os princípios das Boas Práticas de Fabricação e Manipulação com aplicação prática nas visitas aos estabelecimentos comerciais de alimentos;

Compreender a atuação conjunta das vigilâncias ambiental, epidemiológica e sanitária na prevenção de doenças e na manutenção da saúde pública.

5. PROGRAMA

A carga horária total semanal da disciplina é de 2 horas/aula. As aulas presenciais serão realizadas presencialmente às terças-feiras das 08:00 às 09:40.

Data	Conteúdo
Semana 1 28/02 as 8:00	Apresentação da disciplina e do plano de ensino Atividade - Fórum 1: apresentação dos estudantes e expectativas para a disciplina
Semana 2 07/03 as 8:00	Vigilância em saúde Estudo Dirigido – Vigilância em Saúde Fórum 2 – Impacto das mudanças nos fatores ambientais que afetam a saúde pública
Semana 3 14/03 as 8:00	Vigilância ambiental: conceito, componentes, indicadores Estudo dirigido sobre o artigo “Poluição do ar e hospitalização na maior metrópole brasileira” Vídeo - Tratamento de água e esgoto

Semana 4 21/03 as 8:00	Saneamento Básico Palestra sobre a cobertura universal do saneamento básico no brasil Ms. Welber Tomás de Oliveira (CEPES-UFU) Estimular a reflexão dos alunos sobre o Novo Marco do Saneamento
Semana 5 28/03 as 8:00	Saneamento básico: resíduos sólidos (reciclagem) Profa. Dra. Cristiane Betanho (FAGEN-UFU)
Semana 6 04/04 as 8:00	Júri Simulado – Saneamento Básico no Brasil
Semana 7 11/04 as 8:00	Vigilância ambiental: alimentação e sustentabilidade Leitura material “A sindemia global da obesidade, desnutrição e mudanças climáticas”
Semana 8 18/04 as 08:00	Estudo
Semana 9 25/04 as 8:00	Prova I
Semana 10 02/05 as 8:00	Vigilância sanitária Estudo dirigido – Artigo científico “SUS 30 anos: Vigilância Sanitária

Semana 11 09/05 as 8:00	Vigilância sanitária – atuação dos fiscais da Vigilância Sanitária da Prefeitura Municipal de Uberlândia Elisângela Neves dos Santos (Vigilância Sanitária – Secretária de Saúde - Prefeitura Municipal de Uberlândia) Resolução da situação-problema sobre a atuação dos fiscais da vigilância sanitária
Semana 12 16/05 as 8:00	Aula Prática - Visita a estabelecimentos alimentícios
Semana 13 23/05 as 8:00	Apresentação de seminários sobre doenças transmitidas por alimentos (DTA) Apresentação de seminários sobre boas práticas de manipulação de alimentos
Semana 14 30/05 as 8:00	Regulamentação das boas práticas de manipulação Resolução de situação-problema (boas práticas de manipulação)
Semana 15 06/06 as 8:00	Apresentação e discussão do mapa conceitual
Semana 16 13/06 as 8:00	Prova II
Semana 17 20/06 as 8:00	Finalização da disciplina – vista de prova Avaliação de Recuperação se necessário
Semana 18 27/06 as 8:00	Avaliação de Recuperação (se necessário)

6. METODOLOGIA

Aulas teóricas, aula expositiva dialogada, exercícios de fixação de conteúdo, auxílio de aplicativos virtuais (Plickers, Quizizz, Kahoot) realizados em sala de aula.

Atividades assíncronas: entrega de atividades e disponibilização de material complementar para estudo (arquivos, links e vídeos) será realizada por meio do ambiente virtual de aprendizagem Moodle.

Durante o período destinado às atividades assíncronas, haverá um fórum disponível na plataforma Moodle para dúvidas.

As aulas práticas será no formato de visitas realizadas estabelecimentos alimentícios (carga horária prática: 15 horas).

7. AVALIAÇÃO

Todas as atividades avaliativas terão feedback de forma individual no Moodle

Atividades	Pontuação (pontos)	Forma de avaliação
Seminários	20 pontos	Grupo
Júri simulado	10 pontos	Grupo
Estudo dirigido e análise de artigo científico	5 pontos	Individual
Fórum	5 pontos	Individual
Mapa conceitual	15 pontos	Grupo
Aula Prática	5 pontos	Individual
Atuação dos fiscais da vigilância sanitária	5 pontos	Grupo
Resolução de situação-problema (boas práticas de manipulação)	5 pontos	Grupo
Prova I	15 pontos	Individual

Prova II	15 pontos	Individual
----------	-----------	------------

Todas as atividades avaliativas deverão ser realizadas no prazo de uma semana. Os estudantes que não realizarem no prazo de uma semana, terão a oportunidade de fazê-la na semana seguinte, porém com 50% do valor.

Caso seja configurado plágio, o aluno receberá pontuação 0 (zero) para a atividade.

Atividade de recuperação de aprendizagem: para os alunos que não obtiveram o rendimento mínimo para aprovação e/ou com frequência mínima de 75% no componente curricular, será garantida a realização de uma atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem, com valor de 30,0 pontos em substituição às notas das Provas I e II e será realizada no dia 27/06/2023.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. RESOLUÇÃO RDC ANVISA 216/2004. Disponível: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html

BRASIL. Fundação Nacional de Saúde. Vigilância ambiental em saúde. Fundação Nacional de Saúde. Brasília: FUNASA, 2002. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_sinvas.pdf>. Acesso em: 14/04/2016

WORLD HEALTH ORGANIZATION. Five Keys to Safer Food Manual. Publications WHO, [S.], 2006. Disponível em: <http://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/manual_sinvas.pdf>. Acesso em: 14/04/2016

Complementar

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Guia de Vigilância em Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <http://blog.iagsaude.com.br/wp-content/uploads/2015/01/guia-vigilancia-saude.pdf> >. Acesso em: 14/04/2016

GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S. Higiene e vigilância sanitária de alimentos. 5.ed. São Paulo: Manole, 2015.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. IBGE. Pesquisa Nacional de Saneamento Básico. Rio de Janeiro: IBGE, 2010. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/condicaodevida/pnsb2008/>>. Acesso em: 14/04/2006.

BRASIL. Política Nacional de Resíduos Sólidos. [Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010](#). Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, altera a Lei nº9605, de 12 de fevereiro de 1998; e dá outras providências,2010. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2010/lei/112305.htm. Acesso em: 14/04/2006.

ROZENFELD S. Fundamentos da vigilância sanitária. Rio de Janeiro: Ed. FIOCRUZ, 2000.

SILVA JR, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação.6.ed. São Paulo: Varela, 2008.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Luana Padua Soares**,
Professor(a) do Magistério Superior, em 06/02/2023, às 13:14, conforme
horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº
8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site
[https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?
acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código
verificador **4243806** e o código CRC **B6611C91**.

Referência: Processo nº 23117.002502/2023-68

SEI nº 4243806



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Estágio Supervisionado em Nutrição Social						
Unidade Ofertante:	Faculdade de Medicina						
Código:	FAMED 33904	Período/Série:	9º	Turma:	Nutrição		
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	15	Prática:	195	Total:	210	Obrigatória()	Optativa()
Professor(A):	Luana Padua Soares Catarina Machado Azeredo Lívia Castro Crivellenti Luciana Saraiva da Silva				Ano/Semestre:	2022/2	
Observações:	Módulo integrante do eixo "Conhecimentos Específicos em Nutrição". Nessa área de estágio o estudante deverá desenvolver conhecimentos, habilidades e atitudes que possibilitem ações no campo da saúde coletiva.						

2. EMENTA

O estágio em nutrição social permite o treinamento em serviço nas atividades de saúde em nível primário, que se relacionem com as condições alimentares e nutricionais da população. Favorece a identificação de ações próprias da nutrição no atendimento primário à saúde e/ou sua implementação. Oportuniza a prática do diagnóstico nutricional individual e coletivo; do planejamento de ações que levam a solução dos problemas identificados; de ações próprias da atenção dietética; da implementação e/ou avaliação de programas e atividades peculiares à nutrição social.

3. JUSTIFICATIVA

O estágio é a oportunidade do aluno aplicar o aprendizado teórico-científico adquirido durante a formação acadêmica, por meio do desenvolvimento de atividades práticas pertinentes à atuação do profissional Nutricionista na área de Saúde Pública, o que vai ao encontro da proposta do Projeto Pedagógico do Curso - PPC.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Preparar o acadêmico para a atuação profissional no campo da saúde pública/coletiva, oferecendo oportunidades de atividades de nutrição para indivíduos e coletividades.

Objetivos Específicos:

- Executar serviços de atenção dietética no atendimento individual ou coletiva nos serviços públicos de saúde e sua projeção para a população assistida;
- Executar atividades que busquem a integração do Serviço de Saúde com as ações desenvolvidas pela população da(s) comunidade(s) de sua área de influência (escolas, serviços de assistência, instituições religiosas e/ou filantrópicas);
- Identificar as características da clientela e de suas condições de vida, com vistas ao reconhecimento da realidade da área de influência do serviço de saúde;
- Atender a grupos de risco nutricional com intensificação de ações educativas;

- Capacitar pessoal auxiliar e/ou voluntários compreendendo aspectos de nutrição básica aplicados à Saúde Pública e outros de interesse específico;
- Analisar os Programas de Alimentação e Nutrição, no âmbito do Ministério da Saúde.

5. PROGRAMA

Análise crítica do papel da educação nutricional para a sociedade nos seus diversos momentos históricos. Utilização do processo ensino aprendizagem em educação nutricional. Fundamentos e processo de mudança do comportamento alimentar. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas educativos. Programas de alimentação e nutrição, no âmbito do Ministério da Saúde.

Locais de Estágio*:

- Unidades Básicas de Saúde da Família – UBSF / Unidades Básicas de Saúde – UBS
 - Vigilância Sanitária
 - Secretaria de Agronegócio, Economia e Inovação (Setor de Segurança Alimentar e Nutricional)
 - Programa Municipal de Alimentação Escolar
 - ESEBA (Escola de Educação Básica da Universidade Federal de Uberlândia)
 - Instituição de Longa Permanência para Idosos
- * locais possíveis (ainda em negociação)

Turmas:

Turma 1 - 13/03/2023 a 03/05/2023*

Turma 2 - 08/05/2023 a 23/06/2023*

* Podem ocorrer alterações nos períodos de estágio, a depender das demandas dos locais e/ou necessidade de ajustes na distribuição de carga horária semanal.

Carga horária semanal: 30 horas

Carga horária diária: 6 horas

Horário: de acordo com os horários dos supervisores de cada local de estágio

Cronograma de atividades:

Reuniões	Atividades	Datas*	
		Turma 1	Turma 2
Reunião inicial	<ul style="list-style-type: none"> • Definição e apresentação dos locais de estágio / Normas e Orientações do estágio 	09/03/23	05/05/23
Reunião intermediária	<ul style="list-style-type: none"> • Relatório parcial / Cronograma de atividades / Discussão sobre o andamento dos estágios 	a definir	a definir
Reunião final	<ul style="list-style-type: none"> • Apresentação final do estágio • Entrega dos formulários e relatórios 	03/05/23	23/06/23

*Datas sujeitas à alterações

OBS.: Competências a serem trabalhadas nos relatórios

- Análise crítica e reflexiva: analisa um problema/questão, formula suas próprias hipóteses, chega a conclusões coerentes a partir das compreensões conceituais e teóricas; utiliza referenciais teóricos e discute/dialoga criticamente a partir dos conhecimentos adquiridos nas disciplinas do curso e demais leituras/estudos realizados.

6. METODOLOGIA

As atividades deverão ser desempenhadas de acordo com as possibilidades e realidade dos serviços, de forma que otimize o funcionamento deste serviço e contribua para a formação profissional do acadêmico.

As atividades a serem desenvolvidas devem contemplar os seguintes tópicos:

6.1) Unidades Básicas de Saúde da Família - UBSF / Unidades Básicas de Saúde - UBS

1. Caracterização da unidade e da comunidade
 - Caracterizar a unidade (estrutura física, profissionais, dentre outros aspectos);
 - Caracterizar a área de abrangência / comunidade – equipamentos disponíveis (escolas, igrejas, creches, CEAI, praças), aspectos sociais, culturais, dentre outros;
 - Identificar as atribuições e atividades da Nutricionista da unidade de estágio;
 - A partir de uma compreensão mais ampla da unidade, escolher um problema (qualquer tipo: atuação do profissional, organização do serviço) e sugerir como você resolveria/melhoraria o mesmo.
2. Perfil demográfico e epidemiológico
 - Caracterizar o perfil demográfico e epidemiológico da população atendida na unidade de saúde (coordenador da unidade) e da população atendida pela nutrição (nutricionista);
 - Utilizar gráficos e/ou tabelas para apresentar os dados.
3. Princípios da Atenção Primária/NASF
4. Sistemas de informação: SISPRENATAL, SIAB, e-SUS
5. SISVAN
 - Conhecer o SISVAN;
 - Fazer e digitar de acordo com a demanda da nutricionista supervisora (número, faixa etária etc);
 - Utilizar os dados das crianças avaliadas e fazer uma avaliação coletiva no ANTHRO;
6. Programas (ex: Bolsa Família, Vacinação, outros)
7. Programas de suplementação (Ferro e Vitamina A)
8. Visitas domiciliares
 - Realizar ao menos 02 visitas domiciliares, mesmo que não seja com a nutricionista.
9. Atividades de educação nutricional (grupos, salas de espera, outros)
 - Participar dos grupos educativos (gestante, puericultura, diabetes, hipertensão e outros) e de salas de espera;
 - Participar como ouvintes de outros profissionais (educador físico, fisioterapeuta, fonoaudiólogo, enfermagem); acompanhar/assistir e ver qual é a interação do trabalho destes profissionais com o nosso;
 - É obrigatória a elaboração de pelo menos um material didático e/ou plano de orientação.
10. Atendimento individual (condutas DM, HAS, obesidade, dislipidemia)
11. Outras atividades (ex: participação de reuniões de Conselho)

6.2) Vigilância Sanitária

1. Conhecer a Vigilância Sanitária;
2. Conhecer a legislação pertinente;
3. Acompanhar as atividades em todos os setores da Vigilância Sanitária;
4. Participar das visitas/inspeções;
5. Realizar check list / laudos;
6. Desenvolver materiais, conforme orientação dos supervisores.

6.3) Secretaria de Agronegócio, Economia e Inovação

1. Conhecer a Secretaria: estrutura, profissionais e outros aspectos;
2. Conhecer a legislação pertinente;

3. Acompanhar e desenvolver atividades no setor de inspeção;
4. Acompanhar e desenvolver atividades nos setores Pró-Pão, no Programa de Agricultura Familiar (PAA), no NovoAgro (Agroecologia, Agroindústria de Pequeno Porte, Avicultura Caipira, Piscicultura, Gastronomia e Turismo Rural) e outros projetos em execução (Horas Sustentáveis);
5. Planejar atividades de orientação nutricional e higiênico-sanitária.

6.4) Programa Municipal de Alimentação Escolar

1. Conhecer toda legislação pertinente ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
2. Conhecer o Programa Municipal de Alimentação Escolar (PMAE);
3. Acompanhar as atividades referentes à gestão do PMAE (compras, licitação, elaboração de cardápios, visitas a fornecedores etc.);
4. Realizar avaliação nutricional e atividades de educação nutricional (com alunos, pais, professores) em escolas a serem definidas pelas nutricionistas do PMAE. Nesta mesma escola, acompanhar todo o processo de produção de alimentos (recebimento de alimentos, estoque, produção, distribuição etc.) e realizar, se necessário, capacitações com os manipuladores de alimentos.

6.5) ESEBA (Escola de Educação Básica da Universidade Federal de Uberlândia)

1. Conhecer a ESEBA (estrutura, funcionamento, organização, profissionais etc.);
2. Conhecer a legislação pertinente;
3. Conhecer a atuação da nutricionista;
4. Realizar avaliação nutricional das crianças e adolescentes, bem como de servidores;
5. Realizar atividades de educação nutricional (com alunos, pais, professores). A
6. Acompanhar todo o processo de gestão (compras, licitação, elaboração de cardápios etc.) e produção de alimentos (recebimento de alimentos, estoque, produção, distribuição etc.). Realizar, se necessário, capacitações com os manipuladores de alimentos.

6.6) Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI)

1. Conhecer e caracterizar a instituição;
2. Acompanhar todo o processo de produção de alimentos (recebimento de alimentos, estoque, produção, distribuição etc.) e realizar, se necessário, capacitações com os manipuladores de alimentos;
3. Realizar avaliação nutricional dos idosos;
4. Realizar atividades de educação nutricional com os idosos.

7. AVALIAÇÃO

- O aluno estará aprovado se obtiver média superior a 60 pontos e cumprimento de 100% da carga horária.
- A nota final do aluno será realizada mediante somatório da avaliação do supervisor de estágio (50%) e a nota do professor orientador (50%).
- Uma atitude incorreta e grave que o aluno tenha a qualquer momento do estágio pode levar a reprovação, independente das notas dos trabalhos e do supervisor.
- Os critérios de avaliação encontram-se disponíveis no Manual de Estágio e nas Normas de Estágio do Curso de Nutrição: http://www.famed.ufu.br/system/files/conteudo/normas_de_estagio_nutricao.pdf
- Todos os documentos referentes à avaliação devem ser entregues nas datas estabelecidas no item 5 - Programa.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO SUPERVISOR (50 pontos):

- ASSIDUIDADE /PONTUALIDADE (frequência no estágio) – 5 pontos
- INICIATIVA (capacidade de tomar iniciativas responsáveis e de apresentar ideias novas) – 5 pontos
- PRODUTIVIDADE / QUALIDADE DO TRABALHO (habilidade na execução das atividades) – 5 pontos
- COOPERAÇÃO (capacidade de colaboração em benefício do trabalho / senso de

- equipe) – 5 pontos
- APRENDIZADO (capacidade de aprender técnicas, rotinas e novos conhecimentos) – 5 pontos
- CONHECIMENTOS TÉCNICOS – 5 pontos
- SOCIABILIDADE (habilidade para relacionar-se com a equipe a estabelecer um ambiente agradável e de respeito) – 5 pontos
- CUMPRIMENTO DE NORMAS E ZELO PELO PATRIMÔNIO – 5 pontos
- DEDICAÇÃO / RESPONSABILIDADE (nível de dedicação e comprometimento com o trabalho) – 5 pontos
- ÉTICA PROFISSIONAL (Preocupação com princípios éticos, entendimento do papel profissional) – 5 pontos

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO ORIENTADOR (50 pontos):

- **Relatório (25 pontos):**

- Entrega no prazo - 5 pontos
- Redação clara e objetiva - 5 pontos
- Qualidade do conteúdo - 10 pontos
- Capacidade de síntese - 5 pontos

- **Desempenho nas orientações (25 pontos):**

- Assiduidade e pontualidade - 5 pontos
- Conhecimento técnico - 5 pontos
- Repasse das vivências no local de estágio - 5 pontos
- Visão crítica - 5 pontos
- Capacidade de associar teoria e prática - 5 pontos

É fundamental que o(a) estagiário(a) elabore um cronograma das atividades que precisa desenvolver durante o estágio, em consenso com os professores orientadores e supervisores.

O(A) estagiário(a) deverá desenvolver uma proposta de intervenção para ser executada ao longo do estágio (desenvolvimento de um grupo, materiais didáticos). Esta proposta deve ser sugerida e elaborada pelo discente, com a anuência e orientação do supervisor. Vale ressaltar que a proposta de intervenção deve ser compatível com a carga horária total do estágio e apropriada à realidade local.

OBS.: O(A) estagiário(a) deve apresentar no relatório final todos os resultados alcançados, discutindo-os e comparando-os com a literatura científica sobre o tema.

Relatórios e Formulários

Documentação a ser entregue no dia da reunião final de estágio de cada turma

- Formulário de Controle de Frequência (ANEXO 1)
- Formulário de Avaliação do Estagiário pelo(a) Supervisor(a) de Estágio (ANEXO 2)
- Formulário de Avaliação do Estagiário pelo(a) Professor(a) Orientador(a) (ANEXO 3)
- Formulário de Avaliação Final do Estagiário (ANEXO 4)
- Relatório Resumido (ANEXO 5)
- Relatório Completo

Relatório Resumido

Relatório com no máximo 3 páginas, com um breve resumo sobre as atividades desenvolvidas no estágio, utilizando o modelo em anexo.

Relatório Completo

- Capa
- Introdução (breve Introdução abordando atuação do nutricionista em Saúde Pública)

- Desenvolvimento (orientações descritas abaixo)
- Considerações Finais (abordar aspectos positivos e negativos e sugestões para melhoria do serviço)
- Referências Bibliográficas
- Anexos

Desenvolvimento

Unidades Básicas de Saúde - UBS / Núcleo de Apoio a Saúde da Família - NASF

Deve contemplar os seguintes tópicos:

1. Caracterização da unidade e da comunidade
2. Perfil demográfico e epidemiológico da população atendida
3. Atividades desenvolvidas (atendimento individual, avaliação antropométrica, visitas domiciliares, elaboração de materiais, etc)
4. Princípios da Atenção Primária/NASF
5. Sistemas de informação: SISPRENATAL, SIAB, e-SUS, *Fast Medic*
6. SISVAN
7. Programas (ex: Bolsa Família)
8. Programas de suplementação (Ferro e Vitamina A)
9. Visitas domiciliares
10. Atividades de educação nutricional (grupos, salas de espera, outros)
11. Atendimento individual (condutas DM, HAS, obesidade, dislipidemia)
12. Outras atividades

Vigilância Sanitária

Deve contemplar os seguintes tópicos:

1. Vigilância sanitária e atuação do nutricionista
2. Resumo sobre a legislação pertinente
3. Relato sobre as visitas/inspeções: caracterizar as visitas/inspeções realizadas
4. Sobre a Vigilância Sanitária: estrutura, profissionais e outros aspectos
5. Listar o número e o tipo de estabelecimentos visitados
6. Listar os documentos exigidos durante as inspeções
7. Listar as informações que são necessárias no FormSUS (qual o objetivo de preencher?)
8. Enumerar (a partir das visitas realizadas durante o estágio) as principais irregularidades observadas nos estabelecimentos – dê preferência em apresentar os resultados em gráficos e/ou tabelas
9. Materiais desenvolvidos para a Vigilância Sanitária

Secretaria de Agronegócio, Economia e Inovação

Deve contemplar os seguintes tópicos:

1. Funções da Secretaria e Atuação do(a) nutricionista: fazer um link entre as funções da secretaria e a atuação do nutricionista em Saúde Pública, especialmente em relação à Segurança Alimentar e Nutricional.
2. Resumo sobre a legislação pertinente
3. Sobre a Secretaria: estrutura, profissionais e outros aspectos
4. Descrever detalhadamente as atividades desenvolvidas
5. Descrição das visitas nas feiras: quais as legislações usadas para fazer a fiscalização? Descrição geral dos produtos. Quais os dados usados pelos fiscais durante a inspeção? Quais as principais irregularidades a partir das legislações dos fiscais?
6. SIM: quais as legislações usadas para o check list de inspeção?
7. Pro-pão: programa municipal? Quando foi criado? Todas as famílias que solicitam recebem o desconto na cesta? Onde o cadastro é realizado? Melhorar o objetivo dos folders entregues no pro-pão (qual o objetivo das informações); conhecer o perfil dos beneficiários.
8. PAA: legislação, objetivo, atividades desenvolvidas, quantos produtores envolvidos? Qual o incentivo financeiro recebido?
9. NovoAgro: legislação, objetivo, atividades desenvolvidas em cada um dos pilares.

Programa Municipal de Alimentação Escolar

Deve contemplar os seguintes tópicos:

1. Sobre o Programa Municipal de Alimentação Escolar (PMAE);

2. Relato das atividades referentes à gestão do PMAE (compras, licitação, elaboração de cardápios, visitas a fornecedores etc.);

3. Descrever detalhadamente as atividades desenvolvidas na escola definida pelas nutricionistas do PMAE:

- Resultados da avaliação nutricional (utilizar gráficos e/ou tabelas)
- Atividades de educação nutricional
- Descrição das atividades referentes ao processo de produção de alimentos

ESEBA

Deve contemplar os seguintes tópicos:

1. Sobre a Alimentação Escolar;

2. Relato das atividades referentes à gestão (compras, licitação, elaboração de cardápios etc.);

3. Descrever detalhadamente as atividades desenvolvidas:

- Resultados da avaliação nutricional (utilizar gráficos e/ou tabelas)
- Atividades de educação nutricional
- Descrição das atividades referentes ao processo de produção de alimentos

Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI)

Deve contemplar os seguintes tópicos:

1. Aspectos relacionados à saúde e nutrição de idosos;

2. Estrutura física e profissional da ILPI;

3. Relato detalhado das atividades referentes ao processo de produção de alimentos;

4. Descrever as atividades de avaliação do estado nutricional e apresentar os resultados;

* Utilizar gráficos e/ou tabelas

5. Descrever detalhadamente as atividades de educação nutricional.

Apresentação

- Cada aluno terá 10 minutos para a apresentação. O não cumprimento do tempo acarreta penalidade na nota.
- Os alunos devem assistir a todas as apresentações dos demais colegas, caso contrário perderá metade dos pontos referente à apresentação.

Observações

- É de total responsabilidade do estagiário o preenchimento completo de todos os dados dos formulários e relatórios.
- Os relatórios e formulários devem ser entregues no dia da reunião final.
- Não serão aceitos trabalhos fora do prazo (inclusive anexos preenchidos pelos supervisores), sendo atribuída nota zero, exceto na apresentação de atestado de saúde, em até 48 horas posteriores à data prevista. Neste caso, o aluno apresentará o trabalho em data a ser combinada com o professor.
- A adequação às normas gramaticais da Língua Portuguesa será critério de avaliação em todas as etapas, podendo o aluno ser penalizado.
- Atenção: o critério mais relevante para a formação da nota do aluno é a capacidade de visão crítica (positiva ou negativa) das atividades desenvolvidas e observadas.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica.

Política nacional de alimentação e nutrição / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. rev. – Brasília: Ministério da Saúde, 2003.

CESAR, C.L.G.; ROCHA, A.A. Saúde pública – bases conceituais. São Paulo: Atheneu, 2008, 352p.

KAC, G.; SICHIERI, R.; GIGANTE, D.P. Epidemiologia nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu, 2007.

TADDEI JA et al. Nutrição em saúde pública. Rio de Janeiro: Rubio, 2010.

Vasconcelos FAG. Avaliação nutricional de Coletividades. Santa Catarina: Editora da UFSC, 2008.

Artigos dos períodos científicos (Disponíveis no Scielo): Cadernos de Saúde Pública e Revista de Saúde Pública.

Complementar

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia alimentar para a população brasileira: promovendo a alimentação saudável / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Brasília: Ministério da Saúde, 2006. 210p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. Guia alimentar para crianças menores de dois anos / Secretaria de Políticas de Saúde, Organização Pan Americana da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2002. 152 p.

DIEZ-GARCIA, R.W.; MANCUSO, A.M.C. Série Nutrição e Metabolismo: Mudanças alimentares e educação nutricional. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011.

KRAUSE, E. M. Alimentos, nutrição e dietas. São Paulo: Roca, 1998.

MARTINS, C. e ABREU, S. S. Pirâmide de alimentos: manual do educador. Curitiba: Nutroclínica, 1997.

GOUVEIA, E. L. C. Nutrição: saúde e comunidade. Rio de Janeiro: Revinter. 1999, 247p.

DUTRA, J.E.O. Ciências nutricionais. São Paulo: Savier, 2001.

MICHEL, O. Reeducação alimentar sinônimo de saúde perfeita. São Paulo: LTR, 2001.

PHILLIP, S.T.; ALVARENGA, M. Transtornos alimentares: uma visão nutricional. São Paulo: Manole, 2004.

GARCIA, E. M. Atendimentos sistematizados em nutrição. São Paulo: Atheneu, 2005.

LINDEN, S. Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino. São Paulo: Varela, 2005.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ____/____/____

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Luana Padua Soares, Professor(a) do Magistério Superior**, em 06/02/2023, às 14:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4243951** e o código CRC **931CE331**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Faculdade de Medicina

Avenida Para, 1720 - Bairro Umuarama, Uberlândia-MG, CEP 38400-902

Telefone: 34 3225-8604 - Bloco 2U - Sala 23



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Saúde Coletiva II						
Unidade Ofertante:	Faculdade de Medicina - FAMED						
Código:	FAMED33202	Período/Série:	2º	Turma:	N		
Carga Horária:			Natureza:				
Teórica:	45	Prática:	15	Total:	60	Obrigatória: (x)	Optativa: ()
Professor(A):	Luana Padua Soares			Ano/Semestre:	2022/2		
Observações:	--						

2. EMENTA

Introdução à Epidemiologia. Transições Demográfica e Epidemiológica. Políticas, Programas e Ações de interesse em Saúde Coletiva. Planejamento em Saúde.

3. JUSTIFICATIVA

O componente curricular "Saúde Coletiva II" integra o eixo "O Ser Humano e sua Inserção Social", que busca a compreensão da formação em saúde como um processo de práticas sociais, permeado pelas concepções de saúde, adoecimento, condicionantes históricos, abrangendo diferentes dimensões da vida humana (educação, trabalho, condições de vida, subjetividade, relações sociais). Os pontos interpretativos das práticas de assistência e de formação estão diretamente relacionados com um entendimento ampliado de saúde e de educação, buscando superar relações de causalidade linear e instaurar uma cultura acadêmica estimulada pela dúvida, pelo diálogo entre os diferentes, pelo alargamento dos caminhos de produção dos conhecimentos científicos e da perspectiva dos saberes e experiências humanas.

O estudante irá conhecer e analisar criticamente as políticas, programas e ações de interesse em Saúde Coletiva, possibilitando a formação de um profissional da saúde com habilidades para trabalhar no Sistema Único de Saúde, conforme preconizado nas Diretrizes Curriculares.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Compreender a importância e aplicabilidade da Epidemiologia na área da saúde, bem como conhecer e analisar as principais políticas, programas e ações de interesse na Saúde Coletiva.

Objetivos Específicos:

- Compreender os processos de transição demográfica e transição epidemiológica;
- Conhecer o Programa Bolsa Família e sua interface com a área da saúde;

- Conhecer e analisar as políticas, programas e ações direcionadas para os diferentes ciclos da vida – crianças, jovens e adolescentes, mulheres, homens e idoso;
- Conhecer e analisar as políticas, programas e ações direcionadas para doenças crônicas não-transmissíveis de importância em saúde pública;
- Conhecer e analisar as políticas, programas e ações direcionadas para doenças infecciosas e parasitárias de importância em saúde pública;
- Compreender a Vigilância em Saúde e a Vigilância Epidemiológica.
- Compreender o processo de planejamento em saúde.

5. PROGRAMA

SEMANA	DATA	CH	ATIVIDADES/CONTEÚDO
1	27/02	4h/a	Semana de recepção e acolhimento aos calouros
2	06/03	4h/a	- Apresentação da disciplina (Plano de Ensino) - Contrato de Convivência - Dinâmica de apresentação da turma - Aula: Transição Demográfica Transição Epidemiológica Introdução às Doenças Infecciosas e Parasitárias
3	13/03	4h/a	- Aula: Tuberculose Hanseníase Dengue / Zika vírus / Chikungunya IST (HIV/Aids, Hepatites, Sífilis)
4	20/03	4h/a	- Aula e Discussão de Estudo Dirigido Covid-19 Processo Epidêmico Vigilância Epidemiológica
5	27/03	4h/a	- Aula Imunização
6	03/04	4h/a	Prova I
7	10/04	4h/a	- Aula Introdução às Doenças e Agravos Não-Transmissíveis (DANT) Introdução à Saúde Mental
8	17/04	4h/a	- Orientações aos grupos sobre Trabalho DANT e Saúde Mental
9	24/04	4h/a	Apresentação dos Trabalhos DANT e Saúde Mental
--	01/05	--	Feriado
10	08/05	4h/a	- Aula: Saúde da Criança Saúde de Jovens e Adolescentes

11	15/05	4h/a	- Aula: Saúde da Mulher Saúde do Homem - Bate-papo sobre Violência contra a Mulher Convidada: Mariana Hasse (membro do NUAVIDAS HC/UFU)
12	22/05	4h/a	- Aula: Saúde do Idoso - Atividade avaliativa sobre políticas e programas nos diferentes ciclos da vida
13	29/05	4h/a	- Aula e Atividade Avaliativa Atenção Domiciliar - Aula Planejamento em Saúde
14	05/06	4h/a	Prova II
15	12/06	4h/a	- Apresentação de Trabalho – Saúde de Populações Vulneráveis - Autoavaliação - Avaliação da Disciplina
16	19/06	4h/a	Avaliação de Recuperação de Aprendizagem
17	26/02	4h/a	Fechamento da disciplina Lançamento de notas

* Atividades práticas: referem-se a visitas técnicas, atividades com profissionais de saúde, debates, TBL, dramatizações e construções de forma coletiva. Essas atividades estão inseridas nas aulas ao longo do semestre. Não é possível definir com antecedência as datas das atividades que dependem da liberação da Prefeitura Municipal de Uberlândia (ex: visitas técnicas).

** Cronograma sujeito a alterações.

6. METODOLOGIA

a) A metodologia principal de ensino é baseada na aula invertida.

b) Serão realizadas as seguintes atividades:

- Dinâmicas e trabalhos em grupo;
- Construções de forma individual e coletiva;
- Estudo dirigido;
- Entrevistas;
- Visitas;
- Filmes/Documentários;
- Participação de profissionais de saúde nas aulas.

c) Disponibilidade para atendimento ao estudante – semanalmente ao final das aulas ou via e-mail (luanapaduasoares@hotmail.com)

d) Todo o material produzido e divulgado pelo(a) docente, como vídeos, textos, arquivos de voz, etc., está protegido pela Lei de Direitos Autorais, a saber, a lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998, pela qual fica vetado o uso indevido e a reprodução não autorizada de material autoral por terceiros. Os responsáveis pela reprodução ou uso indevido do material de autoria dos(as) docentes ficam sujeitos às sanções administrativas e as dispostas na Lei de Direitos Autorais.

7. AVALIAÇÃO

Os discentes serão avaliados por meio da avaliação formativa e somativa, conforme descrito abaixo:

Avaliações	Data	Pontuação
Estudo Dirigido (Processo Epidêmico / Covid-19 / Vigilância Epidemiológica)	20/03/23	6,0
Prova I	03/04/23	18,0
Trabalho DANT / Saúde Mental	24/04/23	20,0
Atividade Avaliativa - Políticas e programas nos diferentes ciclos da vida	22/05/23	8,0
Atividade Avaliativa - Atenção Domiciliar	29/05/23	5,0
Prova II	05/06/23	18,0
Trabalho - Saúde de Populações Vulneráveis	12/06/23	20,0
Participação / Assiduidade	Durante o semestre	2,0
Autoavaliação	12/06/23	3,0
Total		100,0

Observações:

- 1) Haverá um roteiro com as orientações referentes a cada atividade avaliativa.
- 2) Poderão ocorrer alterações das atividades (substituição, exclusão, inclusão). Caso isso aconteça, poderá haver redistribuição das notas.
- 3) Os alunos que faltarem nos dias de prova, deverão observar as Normas de Graduação da UFU para solicitação de avaliação fora de época.
- 4) Os alunos que faltarem nos dias de realização de atividades em sala de aula e justificarem (com apresentação de documento comprobatório) poderão entregá-las na aula seguinte (no início da aula, até no máximo 08:20 horas). Nesses casos, a pontuação atribuída será de no máximo 50%. Após esse prazo, a entrega não poderá ser realizada e o aluno receberá nota 0,0.

* As orientações acima não se aplicam a relatórios de visitas, TBL e apresentações de trabalho. Nestes casos, os alunos que faltarem perderão a nota correspondente à atividade.

Critérios de Avaliação

- Nas atividades avaliativas os critérios utilizados serão: capacidade e clareza da escrita e de comunicação, a evolução do estudante durante o semestre, envolvimento com os conteúdos estudados, capacidade crítica do aluno diante do tema proposto, objetividade, cumprimento de prazos na entrega atividades, assiduidade e pontualidade nas aulas.
- A autoavaliação será realizada com o objetivo de incentivar a reflexão e a autocrítica. Serão considerados os seguintes critérios: 1) assiduidade e pontualidade; 2) leitura, estudo e realização das atividades; 3) participação ativa nas discussões, atividades e trabalhos; 4) comprometimento, interesse e responsabilidade; 5) convivência com colegas e professora; 6) aprendizado.

Avaliação de Recuperação de Aprendizagem

Será garantida a realização de uma atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem ao estudante que não obtiver o rendimento mínimo para aprovação e com frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento).

A Avaliação de Recuperação será uma prova no valor de 55,0, em substituição às notas das provas e demais atividades avaliativas (com exceção dos Trabalhos sobre DANT/Saúde Mental e Saúde de Populações Vulneráveis, Autoavaliação e Participação/Assiduidade) e será realizada no dia 19/06/2023.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Programa Nacional de Imunizações (PNI): 40 anos** / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2013. 236 p. : il.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Caderno de atenção domiciliar** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2013. 1,2,3 v. : il.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Ações e Programas**. Disponível em <www.saude.gov.br>.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. **Saúde de A a Z**. Disponível em <www.saude.gov.br>.

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. **Guia de Vigilância Epidemiológica**. 7 ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2009.

ROUQUAYROL MZ, FILHO N de A. **Epidemiologia e Saúde**. 7 ed. Rio de Janeiro: Medsi, 2013.

TANCREDI, F. B.; BARRIOS, S.R.; FERREIRA, J.H.G. **Planejamento em Saúde**. Volume 2. – São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, 1998. (Série Saúde & Cidadania). 82p. Disponível em: <http://www.saude.mt.gov.br/adminpublicacao/arquivo/Saude%20&%20Cidadania%20Volume02.pdf>.

Complementar

Bonita, R. **Epidemiologia básica** / R. Bonita, R. Beaglehole, T. Kjellström; [tradução e revisão científica Juraci A. Cesar]. - 2.ed. - São Paulo, Santos. 2010 213p.: il. Disponível em: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/43541/9788572888394_por.pdf?sequence=5&isAllowed=y

CAMPOS, G.W.S.; MINAYO M.C.S.; AKERMAN M.; JUNIOR M.D.; CARVALHO Y.M. **Tratado de Saúde Coletiva**. São Paulo Rio de Janeiro. Hucitec Fiocruz. 2008. 871p.

PEREIRA MG. **Epidemiologia: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

ROCHA, A.A; CESAR, C.L.G. **Saúde Pública - Bases Conceituais**. São Paulo: Atheneu, 2008. 368p.

TEIXEIRA, C. **Planejamento em saúde. Conceitos, Métodos e Experiências**. Salvador: EDUFBA, 2010. 161p.

Artigos científicos

Documentários / Filmes

9. **APROVAÇÃO**

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Luana Padua Soares, Professor(a) do Magistério Superior**, em 06/02/2023, às 15:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4244273** e o código CRC **A9642221**.

Referência: Processo nº 23117.002502/2023-68

SEI nº 4244273



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Citologia, Histologia e Embriologia						
Unidade Ofertante:	ICBIM						
Código:	ICBIM39101	Período/Série:	1°	Turma:	N		
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	45	Prática:	30	Total:	75	Obrigatória (x)	Optativa ()
Professor(A):	Daniele Lisboa Ribeiro e Tatiana Carla Tomiosso				Ano/Semestre:	2022/2	
Observações:							

2. EMENTA

Estrutura das células e do interstício. Estrutura e função dos tecidos fundamentais. Embriogênese.

3. JUSTIFICATIVA

Os conteúdos a serem ministrados nesse módulo formam a base celular e tecidual para o entendimento do ser humano como um organismo, e servem de pré-requisito para que se entenda como as células e tecidos funcionam em condições normais e patológicas. São também a base para análises laboratoriais imprescindíveis para um correto diagnóstico das moléstias humanas.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Conhecer a composição tissular, celular, bem como as bases embrionárias de sua capacidade de

preservação e reprodução.

Objetivos Específicos:

Discorrer sobre:

- A composição geral das células e como seus componentes encontram-se organizados para determinar o exercício das suas diferentes funções.

- A composição histológica geral do ser humano e como as células se organizam para determinar o

exercício das funções específicas dos complexos tissulares.

- As bases embrionárias da reprodução humana.

5. **PROGRAMA**

Cronograma de aulas, avaliações e demais atividades:

28/02 - Sem aula, semana de recepção dos calouros

02/03- Sem aula, semana de recepção dos calouros

07/03- Membranas biológicas

09/03- Aula prática: manuseio do microscópio

14/03- Núcleo

16/03- Aula prática: núcleo

21/03- Citoesqueleto

23/03-. Aula prática: citoesqueleto

28/03- Avaliação 1

30/03- Retículo endoplasmático e Complexo de Golgi

04/04- Lisossomos

06/04- Mitocôndria

11/04 - livre para estudo

13/04- Avaliação 2

18/04- Tecido Epitelial

20/04- Aula prática de Tecido epitelial

25/04 - Tecido Conjuntivo

27/04 - Aula prática de tecido conjuntivo

02/05- Tecido adiposo e Sangue

04/05- Aula prática de tecido adiposo e sangue

09/05- Quizz para estudo dirigido

11/05- Avaliação 3

16/05- Gametas e fertilização

18/05- Segunda semana do desenvolvimento

23/05- Gastrulação

25/05- Neurulação

30/05- Quarta à oitava semana- período fetal e Membranas fetais

01/06 - Aula prática com modelos embrionários

06/08 -. Livre para estudo

08/06- FÉriado

13/06 - Trabalho de Embriologia

15/06- Avaliação 4

20/06-Vistas de provas

22/06- Recuperação

6. METODOLOGIA

O Módulo será desenvolvido com atividades presenciais que acontecerá em aulas (terça-feira 14:00-16:30 e quinta-feira 10:00-11:40). Durante esses encontros as atividades serão: aulas expositivas e/ou invertidas, desenvolvimento de mapas conceituais, debates sobre situações biológicas, atividades celulares e organizações teciduais em situações normais e patológicas, participação em aulas práticas em ambiente laboratorial, uso de vídeos educacionais e animações.

7. AVALIAÇÃO

Assiduidade Discente:

A assiduidade dos discentes será verificada em todas as aulas, sendo 5 a disciplina composta de 5 aulas semanais. Frequência mínima para aprovação de 75%.

Avaliações:

Os alunos serão avaliados quanto aos diferentes tópicos especificados no programa desse plano de ensino. As avaliações serão periódicas, através de provas teóricas e práticas que abordarão o conteúdo discutido nos diferentes tipos de aula. Serão 4 avaliações valendo 15, totalizando 60 pontos; e elas apresentarão questões fechadas e abertas (discursivas). Os discentes também serão avaliados durante as aulas com atividades em sala ou em ambiente virtual que valerão 40 pontos no total (6 atividades valendo entre 6 e 7 pontos cada). Tais atividades consistirão em discussões em grupo, elaboração de mapas conceituais e/ou Quizz como métodos de participação ativa em sala de aula ou atividade assíncrona para maior consolidação do aprendizado e melhor integração entre docente-discentes.

Avaliação fora de época (2ª chamada):

para casos de doença comprovada por atestado médico ou falecimento de familiar; e deverá ser solicitada diretamente ao professor. A solicitação deve acontecer dentro do prazo 1 semana, a contar a data de realização da avaliação perdida, mediante justificativa documentada (Art. 174 e 175, Normas Gerais da Graduação da UFU, Resolução nº 15/2011);

Avaliação de recuperação:

Os alunos que tiverem frequência mínima de 75% e que não obtiverem o rendimento mínimo para

a aprovação terão direito a avaliação de recuperação. Tal avaliação será uma prova dissertativa, valendo 15 pontos e abrangendo o conteúdo daquela avaliação de menor valor do aluno. A nota da recuperação substituirá a nota da prova anterior.

Os alunos receberão as avaliações corrigidas em até 15 dias após o exercício das mesmas.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

- DE ROBERTIS, E. D. P. & DE ROBERTIS, E. M. F. Bases da Biologia Celular e Molecular. 4ª ed. Rio de

Janeiro, Guanabara Koogan, 2006.

- CARVALHO, H.F., RECCO-PIMENTEL, S.M. A célula. 2ª Ed. Editora Manole. 2006.
- JUNQUEIRA, L. C. & CARNEIRO, J. L. Histologia Básica. 11ª ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan,

2008.

- JUNQUEIRA, L. C. & CARNEIRO, J. Biologia Celular e Molecular. 7ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara

Koogan, 2000.

- ROSS MH, PAWLINA. Histologia: Texto e Atlas. 5ª ed. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 2008.
- JUNQUEIRA, L.C. & ZAGO. Embriologia Médica Comparada. 3ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan,

1982.

- MOORE, K. L. Embriologia Básica. 6ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2004.

Complementar

- ALBERTS, B; BRAY, D; LEWIS, J; RAFF, M; ROBERTS, K & WATSON, D.J. Biologia Molecular da

célula. 3ª ed. Porto Alegre: Editora Artes Médicas, 1997.

- COOPER, G.M. A célula: uma abordagem molecular, 2ª edição, Porto Alegre, ArtMed Editora, 2001.
- DI FIORI, M. S. H.; MANCINI, R. E.; DE ROBERTIS, E. D. P. Novo Atlas de Histologia. Rio de Janeiro,

Guanabara Koogan. 5ª ed. São Paulo: Editora Artes Médicas, 1994.

- GARTNER, L. P. & HIATT. J. L. Tratado de Histologia. Rio de Janeiro. Guanabara Koogan, 3ª Ed. 2007.
- MOORE, K. L. Embriologia Clínica. 8ª ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2008.

LANGMAN. Embriologia Médica 9ª ed. ABDR, Guanabara Koogan, 2005.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/_____

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Daniele Lisboa Ribeiro, Professor(a) do Magistério Superior**, em 06/02/2023, às 15:40, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4245040** e o código CRC **8443D5C8**.

Referência: Processo nº 23117.002502/2023-68

SEI nº 4245040



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	MICRO E MACROORGANISMOS BENÉFICOS E PREJUDICIAIS AO HOMEM II						
Unidade Ofertante:	ICBIM						
Código:	(ICBIM39302)	Período/Série:	3º período	Turma:	N1		
Carga Horária:			Natureza:				
Teórica:	30	Prática:	30	Total:	60	Obrigatória()	Optativa()
Professor(A):	Ana Carolina Gomes Jardim (jardim@ufu.br) Rosineide Marques Ribas (rosi_ribas@yahoo.com.br)			Ano/Semestre:	2022/2		
Observações:							

Micro-organismos - morfologia, nutrição, fisiologia, genética, aspectos relacionados à taxonomia (classificação e nomenclatura), patogenicidade e controle (desinfecção, esterilização e antimicrobianos).

2. JUSTIFICATIVA

Microbiologia tem importância no diagnóstico das doenças com etiologia bacteriana, fúngica e viral, de maior prevalência e/ou incidência particularmente no ambiente hospitalar, além de propiciar aos alunos a prática de técnicas laboratoriais necessárias para a cultura, identificação e resistência desses microrganismos aos antimicrobianos.

3. OBJETIVO

- Compreender a Virologia Básica, Bacteriologia Básica e Micologia Básica;
- Estudar os micro-organismos responsáveis pelas doenças infecciosas no homem, quanto à sua taxonomia, morfologia, fisiologia, genética e patogenicidade;
- Conhecer os aspectos relacionados ao controle de micro-organismos.

4. PROGRAMA

Data	Atividade (13h10 – 16h50)	Professora
27/02/2023	Atividade teórica: Apresentação da disciplina e Histórico da Microbiologia A diversidade microbiana na biosfera terrestre Parede Bacteriana e fúngica: Ultra-estrutura. Estruturas celulares bacterianas e fúngicas <i>Laboratório de Microbiologia: Introdução ao Laboratório de Microbiologia.</i> <i>Método de coloração de Gram</i> <i>Coloração de Fontana Tribondeau e Ziehl Neelsen</i> Atividade prática Colorações (simples, Gram, Fontana-Tribondeau, Ziehl-Neelsen, Wirtz-Conklin, Albert-Laybourn) Avaliação 10,0 pontos (atividade em grupo, remoto, pelo teams)	Rosineide
06/03/2023	Atividade teórica: Metabolismo microbiano, Nutrição e curva de crescimento Atividade prática	Rosineide

	Cultivos (meios seletivos e não seletivos) Análise microbiota	
13/03/2023	Atividade teórica: Genética Microbiana: transdução, transformação, conjugação e mutação Principais classes de antimicrobianos e Resistência Microbiana Atividade prática <i>Cultivo de Bactérias: leitura</i> Teste de resistência	Rosineide
20/03/2023	Atividade teórica: Aspectos ecológicos da relação microorganismo-hospedeiro Microbiota Atividade prática Higienização das mãos: teste prático em sala Leitura aula anterior	Rosineide
27/03/2023	Avaliação 25,0 pontos (prova)	Rosineide
03/04/2023	Atividade teórica: *Apresentação do módulo de Virologia *Apresentação dos critérios de avaliação *Discussão sobre os temas dos seminários e normas para a elaboração. *História da Virologia *Propriedades gerais dos vírus	Ana Carolina
10/04/2023	Atividade teórica: * Ciclo Replicativo viral	Ana Carolina
17/04/2023	Atividade prática (BLOCO 4C – LAB PRÁTICAS EM MICROBIOLOGIA): * Multiplicação e titulação do bacteriófago T4 Atividade teórica: * Patogênese das infecções * Videoaula: Resposta Imune às infecções virais	Ana Carolina
24/04/2023	Atividade prática (BLOCO 4C – LAB PRÁTICAS EM MICROBIOLOGIA): * Leitura e cálculo do título de bacteriófago Atividade teórica: * Métodos de Diagnóstico das infecções virais	Ana Carolina
08/05/2023	Atividade prática (BLOCO 4C – LAB PRÁTICAS EM MICROBIOLOGIA): * Cultivo celular * Vídeo aula sobre PCR	Ana Carolina
15/05/2023	Atividade teórica: * Principais vacinas víricas * Videoaula Antivirais	Ana Carolina

22/05/2023	Avaliação Virologia 1 (30 pts)	Ana Carolina
29/05/2023	Atividade teórico-prática: Seminários: Rotavírus, Norovírus, Vírus da Hepatite A e Vírus da Poliomeélite	Ana Carolina
05/06/2023	Atividade teórico-prática: Seminários: Influenza, Coronavírus, Vírus da Hepatite C e Vírus da Imunodeficiência Humana Avaliação Seminários Valor total: (20 pts) * Atividade avaliativa “protótipo de Vírus” Valor total: 5 pontos	Ana Carolina
12/06/2023	Avaliação Virologia 2 (10 pts)	Ana Carolina
19/06/2023	Avaliação de Recuperação (100 pts)	Ana Carolina/ Rosineide
26/06/2023	Vista de Provas	Ana Carolina/ Rosineide

5. METODOLOGIA

Aulas expositivas teóricas, com uso do powerpoint, ocorrerão no Bloco 8C, sala a ser definida. Será disponibilizado o cronograma detalhado da disciplina, com os conteúdos a serem ministrados com seus respectivos dias e horários, bem como as datas, horários e conteúdo das atividades avaliativas.

As aulas práticas serão realizadas no laboratório de Microbiologia, bloco 4C, segundo andar. De acordo com as Normas do Comitê de Biossegurança da instituição. Serão realizados relatórios referentes as aulas práticas. Só poderão entregar relatórios de aula prática os alunos presentes nas aulas.

6. AVALIAÇÃO

As avaliações serão realizadas em atividades com somatória final de 100 pontos. As atividades avaliativas compreenderão avaliações, relatórios de atividades oriundas das aulas praticas presenciais e apresentação de seminários.

Avaliações bacteriologia: atividades avaliativas em 27/02/2022 (10 pontos) e em 27/03/2022 (25 pontos). **Valor total do modulo Bacteriologia: 35 pontos.**

Avaliações virologia: uma atividades avaliativas com valor de 5 pontos (05/06/2023: protótipo de vírus); apresentação de seminários (20 pontos); e 2 provas escritas (22/05/2023: 30 pontos; 12/06/2023: 10 pontos). **Valor total do modulo de Virologia = 65 pontos.**

Será prevista uma avaliação de recuperação com o conteúdo completo da disciplina, com valor de 100 pontos em 19/06/2023.

7. BIBLIOGRAFIA

Básica

AY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6a edição, Rio Grande do Sul: Artmed, 2005.

PELCZAR, J.M. Microbiologia: conceitos e aplicações. Volumes I e II, 2a ed, São Paulo, MAKRON Books, 1996.

TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. Microbiologia. 6ª Ed., Porto Alegre, Artmed, 2000.

SANTOS, N.S.O.; ROMANOS, M.T.V.; WIGG, M.D. **Virologia humana**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2015.

SANTOS, N.S.O. **Introdução à Virologia humana**. 2. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.

TRABULSI, L.R.; ALTERTHUM, F. **Microbiologia**. 5. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008.

MURRAY, P.R.; ROSENTHAL, K.S.; PFALLER, M.A. **Microbiologia médica**. 6. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

JAWETZ, E.; MELNICK, J.L.; ADELBERG, E.A. Microbiologia Médica, 20ªed, Rio de Janeiro,

Editora Guanabara Koogan, 1998.

MINS, C.A., PLAYFAIR, J.H.L., ROITT, I.M., WAKELIN, R., WILLIAS, R. Microbiologia Médica. 1ª ed. São Paulo, Editora Manole Ltda, 1995.

TORTORA, G.J.; FUNKE, B.R.; CASE, C.L. Microbiologia. 6ª ed. Porto Alegre, Artmed, 2000.

JAY, J. M. Microbiologia de Alimentos. 6a edição, Rio Grande do Sul: Artmed, 2005.

Complementar

FRAZIER, W.C., WESTHOFF, D.C. Microbiologia de los alimentos . 4ª ed. Editora Acribia, 1993. 681p..

HOBBS, B. C., ROBERTS, D. Toxinfecções e Controle Higiênico-Sanitário de Alimentos. 1 ed. São Paulo: Varela, 1998.

KNIFE, D.M.; HOWLEY, P.M. Fields Virology. 5. ed. Philadelphia: Lippincott Williams & Wilkins, 2007.

COLLIER, L; OXFORD, J. Human Virology, 3. ed. New York, Oxford University Press, 2006.

DIMMOCK, N.J.; EASTON, A.J.; LEPPARD, K.N. Introduction to the Modern Virology. Malden: Blackwell Publishers, 2007.

FLINT, S.J. et.al. Principles of virology. Washington: ASM Press, 2009.

CARTER, J.B. & SAUNDERS, V.A. Virology – Principles and applications. John Wiley & Sons Ltd. West Sussex, England, 2007.

STRAUSS, J.H; STRAUSS E.G. Viruses and Human Disease, 2. ed. California: Elsevier, 2008.

8. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Ana Carolina Gomes Jardim, Professor(a) do Magistério Superior**, em 06/02/2023, às 17:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4245761** e o código CRC **2BD7D251**.



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Gestão de Negócios e Empreendedorismo				
Unidade Ofertante:	FAGEN				
Código:	FAGEN39501	Período/Série:	5º	Turma:	N1
Carga Horária:			Natureza:		
Teórica:	45	Prática:	0	Total:	45
		Obrigatória:	(X)	Optativa:	()
Professor(A):	Eduardo De Carli		Ano/Semestre:		
Observações:	a oferta do componente curricular se dará na forma híbrida conforme a Resolução CONGRAD 30/2011, a Resolução CONGRAD 25/2020 e a Resolução CONGRAD 32/2021. Total da Carga Horária Presencial: 45 horas/aula Total da Carga Horária com Atividades Assíncronas: 09 horas/aula				

2. EMENTA

Carreira empreendedora. Conceitos de empreendedorismo. Identificação de oportunidades. Metas financeiras. Definição do produto/serviço. Plano de negócio. Análise do mercado. Estratégias de marketing. Estruturação da organização e da equipe. Planejamento econômico-financeiro. Fontes de financiamento.

3. JUSTIFICATIVA

A disciplina "Gestão de Negócios e Empreendedorismo" contempla conteúdos básicos de empreendedorismo e pretende despertar nos estudantes a capacidade de empreender, começar o seu próprio negócio e/ou desenvolver as capacidades empreendedoras que são necessárias para os futuros profissionais. Além disso, a disciplina ajudará com ferramentas que podem auxiliar o estudante a desenvolver o seu lado empreendedor dentro do contexto da área da saúde.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Desenvolver a capacidade empreendedora, aprender a identificar oportunidades de negócios, e a criar e gerenciar um novo negócio.

Objetivos Específicos:

Compreender e aplicar os conceitos como produto/serviços, análise de mercado e desenvolvimento de plano de negócios. Ser capaz de aplicar estratégias de marketing, estruturação da organização e da equipe, planejamento econômico-financeiro.

5. PROGRAMA

1. Conceitos fundamentais:

- 1.1 Empreendedorismo e o empreendedor;
- 1.2 Características do Empreendedorismo e do empreendedor;
- 1.3 Motivos e mitos para o empreendedorismo;
- 1.4 O processo empreendedor e oportunidades,
- 1.5 Inovação e proteção de ideias;

2. Desenvolvimento do negócio:

- 2.1 Pesquisa de Mercado
- 2.2 Modelo de Negócios
- 2.3 Definição de Produto/ Serviço
- 2.4 Análise de Mercado
- 2.5 Estratégia de Marketing
- 2.6 Plano Operacional e Organizacional
- 2.7 Planejamento Financeiro
- 2.8 Fontes de Financiamento

6. METODOLOGIA

TÉCNICAS DE ENSINO, CARGA HORÁRIA E TECNOLÓGICAS DIGITAIS DE INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

A disciplina será constituída de aulas expositivas, exposições dialogadas com a participação de discentes, seminários, casos e estudos de caso.

Recursos a serem utilizados: quadro, giz/pincel, projetor multimídia e Plataforma Moodle, que será utilizada para a disponibilização de materiais/informativos e entrega de atividades. Os materiais da disciplina, com exceção dos textos de livros que possuem direitos autorais,

serão disponibilizados via Plataforma Moodle.

A comunicação entre discente e docente, ocorrerá por meio da Plataforma Moodle.

O acesso ao Moodle deverá ser realizado por meio do link:

<https://moodle.ufu.br/course/view.php?id=11375> - FAGEN39501 Gestão de Negócios e Empreendedorismo (2022/2).

Obs: em caso de necessidade de atendimento à discentes de forma remota, será utilizada a plataforma Microsoft Teams.

Obsl: cabe ao discente o devido ingresso na disciplina.

Aulas Síncronas:

Quintas-feiras: 8h às 10:30h. A assiduidade será computada durante as aulas.

Atividades Assíncronas:

Carga Horária: 9 horas

TDIC: O acesso às atividades assíncronas será via Plataforma Moodle.

CÓDIGO DE ACESSO À DISCIPLINA:

LINK: <https://moodle.ufu.br/course/view.php?id=11375>

CHAVE DE ACESSO: FAGEN39501 (2022/2)

Formas de apuração da assiduidade das atividades assíncronas: será realizada via entrega das atividades via Moodle, dentro do prazo estipulado (vide cronograma de atividades).

7. AVALIAÇÃO

SEMANA	MÓDULOS	ATIVIDADES PREVISTAS	CARGA-HORÁRIA
1 Semana: 02 a 08 de março	1. Introdução da Disciplina	Apresentação do professor e da disciplina/Plano de ensino + introdução à Gestão e ao Empreendedorismo	3 horas
2 Semana: 09 a 15 de março	2. Empreendedorismo e o empreendedor + A motivação e a geração de ideias para novos negócios	DOLABELA, F. O segredo de Luísa . São Paulo: Cultura, 1999. (Capítulo 1) DORNELAS, J. C. Empreendedorismo : transformando ideias em negócios. Rio de Janeiro: Campus, 2008. (Capítulo 2 – O processo empreendedor - e Capítulo 3 – Identificando Oportunidades) + Atividade 1	3 horas
3 Semana: 16 a 22 de março	3. Processo visionário	DOLABELA, Fernando. A vez do sonho . São Paulo: Cultura. 2000. CIMADON, J.E.; RUPPENTHAL, J.E.; MANFRÓI, A. S. A Aplicação da Teoria Visionária de Filion no Desenvolvimento de Mpes. Criadas por Necessidade . Disponível em: http://www.abepro.org.br/biblioteca/enegep2007_tr630470_9575.pdf . Acesso em 01/04/2022. + Atividade 2	3 horas
4 Semana: 23 a 29 de março	4. Perfil e característica do empreendedor	MIONE, A.; MACHADO, H. V.; ST-CYR, L.; ALVES, M. C. M. O Processo de Criação de Empresas por Mulheres. RAE - eletrônica , v. 2, n. 2, junho-dezembro, 2003. Acesso em 01/04/2022. + Atividade 3	3 horas
5 Semana: 30 de março a 05 de abril	5. A validação de uma ideia e Design Thinking	DOLABELA, F. O segredo de Luísa . São Paulo: Cultura, 1999. (Capítulo 2) VIANNA, M.; VIANNA, Y.; ADLER, I.; LUCENA, B.; RUSSO, B. Design thinking: inovação em negócios. Rio de Janeiro: MJV Press, 2012. Acesso em 01/08/2019. Disponível em: https://cdn2.hubspot.net/hubfs/455690/Ofertas/Ebooks/Arquivos/Livro_Design_Thinking_-_Inovao_Negcios.pdf . Acesso em 03/02/2023. + Atividade 4	3 horas
6 Semana: 06 a 12 de abril	6. Identificando oportunidades	DORNELAS, José C.A. Planos de negócios que dão certo . Rio de Janeiro: Campus. 2008. (Capítulos 3 e 4 – Identificando Oportunidades) + Atividade 5	3 horas
7 Semana: 13 a 19 de abril	7. Plano de Negócios	DORNELAS, José C.A. Planos de negócios que dão certo . Rio de Janeiro: Campus. 2008. (Capítulo 5 – Plano de Negócios) + Atividade 6	3 horas

8 Semana: 20 a 26 de abril	8. Criando um Plano de Negócios (Parte I)	DORNELAS, José C.A. Planos de negócios que dão certo . Rio de Janeiro: Campus. 2008. (Capítulo 6 – Criando um Plano de Negócios eficiente) + Atividade 7	3 horas
9 Semana: 27 de abril a 03 de maio	9. Criando um Plano de Negócios (Parte II)	DORNELAS, José C.A. Planos de negócios que dão certo . Rio de Janeiro: Campus. 2008. (Capítulo 6 – Criando um Plano de Negócios eficiente) + Atividade 8	3 horas
10 Semana: 04 a 10 de maio	10. Criando um Plano de Negócios (Parte III)	DORNELAS, José C.A. Planos de negócios que dão certo . Rio de Janeiro: Campus. 2008. (Capítulo 6 – Criando um Plano de Negócios eficiente) + Atividade 9	3 horas
11 Semana: 11 a 17 de maio	11. Criando um Plano de Negócios (Parte IV)	DORNELAS, José C.A. Planos de negócios que dão certo . Rio de Janeiro: Campus. 2008. (Capítulo 6 – Criando um Plano de Negócios eficiente) + Atividade 10	3 horas
12 Semana: 18 a 24 de maio	12. Apresentação do Plano de Negócios	Apresentação Trabalhos	3 horas
13 Semana: 25 a 31 de maio	13. Apresentação do Plano de Negócios	Apresentação Trabalhos	3 horas
14 Semana: 01 a 07 de junho	14. Apresentação do Plano de Negócios	Apresentação Trabalhos	3 horas
15 Semana: 08 a 14 de junho (08 de junho – feriado – Corpus Christi)	15. Entrega do Plano de Negócios	Entrega do Plano de Negócios via Moodle.	3 horas
16 Semana: 15 a 21 de junho	16. Reavaliação	Reavaliação (prova presencial – 20 questões objetivas acerca do conteúdo estudado)	
17 Semana: 22 a 28 de junho	17. Entrega dos trabalhos/notas/encerramento da disciplina	Entrega dos trabalhos/notas aos discentes/Encerramento da disciplina	

IMPORTANTE:

1. A aprovação está condicionada à frequência igual ou superior a 75% da carga horária da disciplina (45h).
2. A frequência será computada por meio de chamada oral (em aulas presenciais). Quando de atividades assíncronas, a frequência será computada com base na entrega de atividades dentro do prazo estipulado conforme cronograma de atividades.
3. Todas as atividades deverão ser entregues via Plataforma Moodle. Em caso de entregas de atividades em atraso, isto é, após o prazo limite especificado, as notas serão assim consideradas: até 1 dia de atraso (-20%); entre 2 e 4 dias de atraso (-40%); entre 5 e 7 dias de atraso (-70%). Após esse período, não serão aceitas atividades em atraso.
4. Atividades realizadas em sala de aula somente poderão ser entregues pelos discentes presentes em aula. Quando ausentes, mesmo em caso de entrega da atividade, não será

computada para nota. As atividades realizadas em sala de aula não poderão ser repostas.

5. A Prova de Recuperação substituirá a nota do Plano de Negócios (trabalho final). A Resolução nº 46/2022 do CONGARD, que aprova as Normas Gerais da Graduação da Universidade Federal de Uberlândia, e dá outras providências, regulamenta a "avaliação de recuperação". Dispõe: "Art. 141. Será garantida a realização de, ao menos, uma atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem ao estudante que não obtiver o rendimento mínimo para aprovação e com frequência mínima de 75% (setenta e cinco por cento) no componente curricular".

AVALIAÇÃO:

- Plano de Negócios (Entrega final -45- e Apresentação final -15-): 60 pontos
- Atividades avaliativas: 40 pontos

Obs: os critérios de avaliação (entrega e apresentação) do Plano de Negócios serão apresentados aos discentes no primeiro dia de aula e disponibilizados via Moodle a partir de então.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

DOLABELA, F. **O segredo de Luísa**. São Paulo: Cultura, 1999.

DORNELAS, J.C.A. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios**. Rio de Janeiro: Elsevier-Campus, 3. ed., 2008. INSTITUTO EMPREENDER ENDEAVOR. **Crie seu negócio de alto impacto: livro do empreendedor**. Endeavor, 2010.

TAJRA, Sanmya Feitosa. **Empreendedorismo: questões na área de saúde, social, empresarial e educacional**. São Paulo: Ed. Érica, 2009.

Complementar

BARON, R. A.; SHANE, S. A. **Empreendedorismo: uma visão do processo**. São Paulo: Cengage Learning, 2007.

DEGEN, R.J. **Empreendedor: empreender como opção de carreira**. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2009.

DORNELAS, José C.A. **Planos de negócios que dão certo**. Rio de Janeiro: Campus, 2008.

FARAH, O. E.; CAVALCANTI, M.; MARCONDES, L. P. (orgs.). **Empreendedorismo estratégico: criação e gestão de pequenas empresas**. São Paulo: Cengage Learning, 2008.

HIRSCH, R. D.; PETERS, M.P.; SHEPER, P.D. **Empreendedorismo**. 7. ed. Porto Alegre: Artmed, 2009.

DIREITOS AUTORAIS

Todo o material produzido e divulgado pelo docente, como vídeos, textos, arquivos de voz, etc., está protegido pela Lei de Direitos Autorais (Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998), pela qual fica vetado o uso indevido e a reprodução não autorizada de material autoral por terceiros, cabendo aos responsáveis pela reprodução ou uso indevido do material de autoria dos docentes as sanções administrativas e às dispostas na Lei de Direitos Autorais.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ____/____/____

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Eduardo De Carli, Professor(a) do Magistério Superior**, em 06/02/2023, às 19:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4245924** e o código CRC **4281C54C**.



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	ICBIM39203 - Micro e Macro-organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem I						
Unidade Ofertante:	Instituto de Ciências Biomédicas						
Código:	ICBIM39203	Período/Série:	2º		Turma:	N	
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	30 horas	Prática:	30 horas	Total:	60 horas	Obrigatória:	Optativa()
Professor(A):	Henrique Tomaz Gonzaga				Ano/Semestre:	2022.2	
Observações:							

2. JUSTIFICATIVA

O conteúdo integra o eixo: “O Ser Humano em sua Dimensão Biológica”, que contempla os conhecimentos biológicos necessários aos profissionais em formação na área de saúde. Espera-se que o conteúdo dessa disciplina possa fornecer subsídios teóricos e práticos para que esses profissionais possam compreender a importância social e econômica das doenças parasitárias, a interação do homem com o meio ambiente e os fatores que contribuem para a ocorrência e distribuição dos principais parasitos humanos. Conceitos em parasitologia. Morfologia, biologia e meios de transmissão das doenças parasitárias. Importância social e econômica das doenças parasitárias. Diagnóstico parasitológico. Epidemiologia, profilaxia e controle das parasitoses.

3. OBJETIVO

Objetivo geral:

Conhecer os principais parasitos de importância para o homem, a interação com o meio ambiente e os fatores que contribuem para a sua ocorrência e distribuição.

Objetivos específicos:

- Reconhecer e diferenciar cada parasita, cada forma evolutiva e cada veiculador.
- Citar a distribuição geográfica dos parasitas e transmissores.
- Explicar a biologia dos parasitas e dos transmissores.
- Explicar os métodos parasitológicos de diagnóstico de rotina.
- Reconhecer fatores que influem no aparecimento e disseminação dos parasitas.
- Estabelecer medidas profiláticas visando diminuir ou prevenir infestações.
- Reconhecer a importância dos parasitas, suas implicações sociais, políticas e econômicas num país em desenvolvimento

4. EMENTA

Conceitos em parasitologia. Morfologia, biologia e meios de transmissão das doenças parasitárias. Importância social e econômica das doenças parasitárias. Diagnóstico parasitológico. Epidemiologia, profilaxia e controle das parasitoses.

5. PROGRAMA

	Data		Horário	Modalidade	Atividades/conteúdo
	Março				
1	03/03/2023	SEX.	08h-11h30	Presencial	<ul style="list-style-type: none"> ■ Apresentação da disciplina ■ Introdução ao estudo dos parasitos de interesse na saúde pública: relação parasito-hospedeiro; conceitos e termos técnicos e considerações sobre nomenclatura zoológica ■ Morfologia, biologia, patologia, diagnóstico, tratamento, epidemiologia, profilaxia e controle - estrutura das aulas ■ Introdução ao estudo dos helmintos de importância médica
2	10/03/2023	SEX.	08h-11h30	Presencial	<ul style="list-style-type: none"> ■ <i>Fasciola hepatica</i> e transmissores (limneídeos) - fasciolose hepática ■ <i>Schistosoma mansoni</i> e transmissores (<i>Biomphalaria</i> sp.) - esquistossomose
3	17/03/2023	SEX.	08h-11h30	Presencial	<ul style="list-style-type: none"> ■ <i>Taenia saginata</i> e <i>Taenia solium</i> - complexo teníase-cisticercose ■ <i>Echinococcus granulosus</i> - hidatidose ■ <i>Hymenolepis nana</i> e <i>H. diminuta</i> - himenolepiase
4	24/03/2023	SEX.	08h-11h30	Presencial	<ul style="list-style-type: none"> ■ <i>Ascaris lumbricoides</i> - ascaridíase ■ <i>Enterobius vermicularis</i> - enterobiase ■ <i>Trichuris trichiura</i> - tricuriase
5	31/03/2023	SEX.	08h-11h30	Presencial	<ul style="list-style-type: none"> ■ <i>Necator americanus</i> e <i>Ancylostoma duodenale</i> - ancilostomíase ■ Larva migrans cutânea ■ <i>Strongyloides stercoralis</i> - estrogiloidíase
	Abril				
6	14/04/2023	SEX.	08h-11h30	Presencial	<ul style="list-style-type: none"> ■ <i>Wuchereria bancrofti</i> - filariose linfática ■ <i>Onchocerca volvulus</i> - oncocercose ■ Revisão
7	28/04/2023	SEX.	08h-11h30	Presencial	<p>Avaliação P - Helmentologia Grupo A - 08h00-08h30 Grupo B - 08h30-09h00</p> <p>Avaliação T - Helmentologia 09h15-11h30</p>
8a*	--	--	--	Videoaula disponível	<ul style="list-style-type: none"> ■ Introdução ao estudo dos protozoários de importância médica <p>*Atividade prevista como Trabalho Discente</p>

				em abril	Efetivo - TDE em horário que for conveniente aos estudante. Resolução CONGRAD nº 73/2022.
Maio					
8	05/05/2023	SEX.	08h-11h30	Presencial	<ul style="list-style-type: none"> ■ <i>Trypanosoma cruzi</i> - doença de Chagas ■ <i>Toxoplasma gondii</i> - toxoplasmose
9	12/05/2023	SEX.	08h-11h30	Presencial	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gênero <i>Leishmania</i>: leishmaníase tegumentar americana e leishmaníase visceral americana
10	19/05/2023	SEX.	08h-11h30	Presencial	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gênero <i>Plasmodium</i> - malária
11	26/05/2023	SEX.	08h-11h30	Presencial	<ul style="list-style-type: none"> ■ <i>Giardia lamblia</i> - giardíase ■ Tricomonádídeos, incluindo <i>Trichomonas vaginalis</i> - tricomoníase
Junho					
12	02/06/2023	SEX.	08h-11h30	Presencial	<ul style="list-style-type: none"> ■ Amebas, incluindo <i>Entamoeba histolytica</i> - amebíase ■ <u>Revisão prática de protozoários</u> Grupo A Grupo B
13	03/06/2023	SÁB.*	08h-11h30	Presencial	<p>Avaliação P - Protozoologia Grupo A - 08h00-08h30 Grupo B - 08h30-09h00</p> <p>Avaliação T - Protozoologia 09h15-11h30</p> <p>*Reposição de aula (Res. CONGRAD 73/2022)</p>
14a*	--	--	--	Videoaula disponível em janeiro	<ul style="list-style-type: none"> ■ Introdução à Malacologia, Entomologia e Acarologia médica <p>*Atividade prevista como Trabalho Discente Efetivo - TDE em horário que for conveniente aos estudante. Resolução CONGRAD nº 73/2022.</p>
14	09/06/2023	SEX.	08h-11h30	Presencial	<ul style="list-style-type: none"> ■ Barbeiros e percevejos - Ordem Hemiptera - Famílias Reduviidae e Cimicidae ■ Piolhos - Subordem Anoplura ■ Pulgas - Ordem Siphonaptera - Famílias Pulicidae e Hectopsyllidae ■ Carrapatos e ácaros - Famílias Ixodidae e Argasidae; Famílias Sarcoptidae e Demodecidae
15	16/06/2023	SEX.	08h-11h30	Presencial	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ordem Diptera Subordem Nematocera - Famílias Psychodidae, Simuliidae, Ceratopogonidae e Culicidae Subordem Brachycera

					■ Prática de Entomologia e Acarologia Grupo A Grupo B
16a*	--	--	--	<i>Distribuída via plataforma Teams</i>	Avaliação T - Entomologia e Acarologia <i>*Atividade prevista como Trabalho Discente Efetivo - TDE em horário que for conveniente aos estudante, respeitando o prazo para a sua conclusão. Resolução CONGRAD nº 73/2022.</i>
16	23/06/2023	SEX.	08h30-10h00	Presencial	Avaliação P - Entomologia e Acarologia Grupo A - 08h00-08h30 Grupo B - 08h30-09h00
17	Entrega até 29/06/2023	--	--	<i>Distribuída via plataforma Teams</i>	<i>Atividade final de recuperação de aprendizagem</i>

Atividades assíncronas

Ao longo do período letivo.

- 1 - Visitação a perfis, páginas e atlas de Parasitologia online.
- 2 - Fórum de dúvidas.
- 3 - Leituras básicas de livro referência e/ou artigos e notícias.

Vídeo-aulas.

Eventualmente poderão ser disponibilizadas aulas para revisão.

Avaliação

Exercícios T - Helmintologia - 4,0 pontos.
 Avaliação T - Helmintologia - 22,0 pontos.
 Avaliação P - Helmintologia - 10,0 pontos.

Exercícios T - Protozoologia - 4,0 pontos.
 Avaliação T - Protozoologia - 22,0 pontos.
 Avaliação P - Protozoologia - 10,0 pontos.

Exercício T - Entomologia - 2,0 pontos.
 Avaliação T - Entomologia - 16,0 pontos.
 Avaliação P - Entomologia - 10,0 pontos.

6. METODOLOGIA

Aulas teóricas expositivas e dialogadas com o uso de slides. As apresentações, e outros arquivos/materiais de aula, serão disponibilizadas aos alunos na plataforma Microsoft Teams. As aulas abordarão a espécie/o grupo de interesse do parasito e a condição do parasitismo no homem. A estrutura básica consistirá em: morfologia, biologia (hábitat, transmissão e ciclo de vida), diagnóstico, patologia, aspectos do tratamento, epidemiologia, profilaxia e controle. As práticas em Micro e Macro-organismos Benéficos e Prejudiciais ao Homem I consistem na apresentação de coleções úmida e seca e laminário com os principais parasitos e seus vetores/transmissores de interesse médico. Os caracteres diagnósticos terão maior destaque. Além disso são apresentadas e demonstradas, eventualmente, técnicas de diagnóstico. As aulas práticas ocorrerão no Laboratório de Ensino de Parasitologia, bloco 4C, sala 238, Campus Umuarama. A morfologia dos parasitos é parte do conteúdo teórico, assim as aulas teóricas também têm fundo prático; além das

imagens e vídeos das aulas, serão utilizados Atlas de Parasitologia online e fotos do material disponível no Departamento de Parasitologia da UFU. Durante as aulas práticas, no Laboratório de Ensino de Parasitologia, bloco 4C 238, os alunos serão apresentados aos exemplares de parasitos e vetores da coleção macro e microscópica disponíveis. Os materiais serão montados no microscópio, ou dispostos na bancada, para exame do aluno, com eventual registro das principais características observadas. Material complementar será sugerido, como páginas de Atlas online, seminários em vídeos da Sociedade Brasileira de Parasitologia e outros selecionados previamente.

7. AVALIAÇÃO

A avaliação será feita ao longo do semestre letivo, com momentos de exercícios e provas teóricas (60% dos pontos) e provas práticas (30% dos pontos) com questões contextualizadas, dissertativas ou objetivas. Os exercícios serão disponibilizados via plataforma Teams para entrega individual. Serão feitas 1-2 questões abertas curtas, respondidas com pequenos parágrafos, por exercício, ao longo de cada parte dos módulos, para os alunos entregarem individualmente, via plataforma Team (10% dos pontos). Nas avaliações teóricas, os alunos serão avaliados quanto aos aspectos dos parasitos estudados, e às introduções aos grupos/temas, especificamente sobre: classificação, morfologia, biologia (hábitat, transmissão e ciclo de vida), patogenia e manifestações clínicas, diagnóstico, aspectos do tratamento, epidemiologia e profilaxia e controle. A avaliação prática ocorrerá com os espécimes da coleção do Departamento de Parasitologia, observados em aula, para identificação e caracterização. Durante a avaliação prática os alunos terão que identificar o estágio e parasito observado no material disponibilizado; poderão ser solicitados que citem as características diagnósticas/de identificação. Nos 2 primeiros módulos as avaliações teóricas terão o valor de 22,0 pontos e as práticas de 10,0 pontos; no 3º módulo, a avaliação será pontuada em 16,0 pontos na parte teórica e 10,0 pontos na prática. A solicitação de eventual prova substitutiva deverá ser justificada e será submetida à análise do professor e, se necessário, será consultado o colegiado do curso. Atividades de recuperação paralela e parcial poderão ser previstas, em modelo remoto assíncrono, a critério do professor, principalmente, se for observada média baixa na nota da avaliação. A possível recuperação será de nota e não de conteúdo. Será garantia, no mínimo, uma atividade de recuperação final, caso não obtenha o rendimento mínimo de 60 pontos e tenha, no mínimo, 75% de frequência. A atividade de recuperação de aprendizagem, de todo o conteúdo visto, será realizada pelo aplicativo Microsoft Teams. O formulário será disponibilizado após o dia 23/06/2023, com entrega agendada até o dia 29/06/2023 - último dia do semestre letivo. A atividade consistirá de perguntas objetivas, abertas e, eventualmente, de identificação do parasitos estudados. Para aprovação o estudante deverá obter, ao final desta etapa, o valor mínimo de 60 pontos a qual substituirá a nota obtida ao longo do semestre, caso maior. A previsão é que todas as atividades sejam individuais. Cada prova ocorrerá ao término de cada grupo de aulas (Helmintologia, Protozoologia e Entomologia). As atividades serão entregues corrigidas em até uma semana, após a aplicação. A vista de prova poderá ser solicitada assim que o aluno receber a nota, em horário a combinar, diferente do horário das aulas. Será disponibilizado, no mínimo, um período de um dia para a turma agendar a vista. A avaliação será conforme os art. 141 e 163 das Normas Gerais da Graduação vigentes na UFU e as normas do Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

- 1- REY, L. Bases da Parasitologia Médica. 3ª. edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2009.
<https://shortest.link/reybases>
- 2- REY, L. Parasitologia. 4ª. edição. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2008.
<https://shortest.link/reyparasito>
- 3- NEVES, DP; MELO, AL; LINARDI, PM; VITOR, RWA. Parasitologia Humana. 13ª edição. São Paulo: Atheneu. 2016.
<https://shortest.link/neves>

Complementar

- 1- AMATO NETO, V. Parasitologia: uma abordagem clínica. Rio de Janeiro: Elsevier. 2008.
- 2- CIMERMAN, B.; CIMERMAN, S. Parasitologia Humana e seus Fundamentos Gerais. 2ª edição. São Paulo: Atheneu. 2002.
- 3- DE CARLI, G.A. Parasitologia Clínica. Livraria Atheneu Editora. São Paulo: Atheneu. 2007.
- 4- ASH, L.R; ORIHEL, T.C. Ash & Orihel's Atlas of Human Parasitology. 5ª edição, ASCP Press, 2007.
- 5- ROBERTS, L.; JANOVY JR., J.; NADLER, S. Foundations of Parasitology. 9ª edição, McGraw-Hill, 2012.
- 6- LOKER, E.S.; HOFKIN, B.V. Parasitology - a Conceptual Approach. 1ª edição, Garland Science, 2015.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Henrique Tomaz Gonzaga, Professor(a) do Magistério Superior**, em 06/02/2023, às 21:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4246029** e o código CRC **67708FF8**.



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I						
Unidade Ofertante:	FACULDADE DE MEDICINA (FAMED)						
Código:	FAMED33605	Período/Série:	6º período		Turma:	N	
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	15 ho ras	Prática:	15 ho ras	Total:	30 ho ras	Obrigatória:	Optativa()
Professor(A):	Cíntia Rodarte Parreira Alane				Ano/Semestre:	2022/2	
Observações:	30 vagas Atividades teórica = 15 h/a (1 h/a por semana) Atividades práticas = 15 h/a (1 h/a por semana)						

2. EMENTA

Elaboração de Projeto de Pesquisa.

3. JUSTIFICATIVA

As atividades previstas para este módulo referem-se à orientação docente para realização do Trabalho de Conclusão de Curso, de acordo com o Método Científico e com as normas existentes. Esse módulo trará subsídios para o desenvolvimento pleno do Trabalho de Conclusão de Curso, com foco especial ao amadurecimento científico do aluno em todo o processo inerente à execução da pesquisa.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Propiciar orientação docente para desenvolvimento do projeto de pesquisa do Trabalho de Conclusão de Curso.

Objetivos Específicos:

- Acompanhar o processo de escolha do orientador e coorientador.
- Monitorar a escolha do tema e andamento do TCC.
- Prestar atendimento na escolha do tema para a Pesquisa.
- Orientar quanto à elaboração do Projeto de Pesquisa.
- Orientar quanto ao encaminhamento do projeto de pesquisa ao Comitê de Ética em Pesquisa da UFU.

5. PROGRAMA

As atividades previstas para este módulo referem-se à orientação docente para realização do Trabalho de Conclusão de Curso, de acordo com o Método Científico e com as normas existentes. Serão desenvolvidas por diferentes professores da Universidade Federal de Uberlândia.

- Linhas de Pesquisa
- Escolha do Orientador / Coorientador
- Seleção do Tema para a Pesquisa
- Elaboração do Projeto de Pesquisa
- Encaminhamento do projeto de pesquisa ao Comitê de Ética em Pesquisa da UFU

Cronograma de atividades				
Horário: Sextas-feiras: 10h40 às 11h30 (Teórica) e 11h30 às 12h20 (Práticas)				
Datas	ATIVIDADES TEÓRICA	CH	ATIVIDADES PRÁTICAS	CH
10/03/2023	Apresentação da disciplina, objetivos, ementa, critérios de nota e bibliografia. Explicação sobre o plano do curso e visão geral do conteúdo.	1h/a	Horário reservado para busca de orientadores.	1h/a
17/03/2023	Aula sobre as regras do TCC	1h/a	Horário reservado para busca de orientadores.	1h/a
24/03/2023	Aula Busca de artigo científico em base de dados	1h/a	Horário reservado para atividades ou encontros com o orientador. Monitoramento do desenvolvimento do TCC.	1h/a
31/03/2023	Tradutores e Gerenciadores de referências	1h/a	Horário reservado para atividades ou encontros com o orientador. Monitoramento do desenvolvimento do TCC.	1h/a
07/04/2023	Feriado			
14/04/2023	Introdução à pesquisa científica. Tema, pergunta, problema, hipótese e justificativa científica. Especificidades da	1h/a	Horário reservado para atividades ou encontros com o orientador. Monitoramento de	

	pesquisa científica: estabelecimento do objetivo geral e dos objetivos específicos.		orientador. Monitoramento do desenvolvimento do TCC.	1h/a
21/04/2023	Feriado			
28/04/2023	Especificidades da pesquisa científica: Metodologia, resultados e discussão.	1h/a	Horário reservado para atividades ou encontros com o orientador. Monitoramento do desenvolvimento do TCC.	1h/a
05/05/2023	Ética em pesquisa – Conselho de ética.	1h/a	Horário reservado para atividades ou encontros com o orientador. Monitoramento do desenvolvimento do TCC. Atividade 1: Entrega da ficha de avaliação parcial do orientador.	1h/a
12/05/2023	Plágio, autoplágio.	1h/a	Horário reservado para atividades ou encontros com o orientador. Monitoramento do desenvolvimento do TCC.	1h/a
19/05/2023	Horário para produção dos Seminários	1h/a	Horário reservado para atividades ou encontros com o orientador. Monitoramento do desenvolvimento do TCC.	1h/a
26/05/2023	Apresentação de seminário	1h/a	Horário para escolha dos artigos e produção dos Seminários.	1h/a
02/06/2023	Apresentação de seminário	1h/a	Horário para escolha dos artigos e produção dos Seminários.	1h/a
09/06/2023	Apresentação de seminário	1h/a	Horário reservado para atividades ou encontros com o orientador. Monitoramento do desenvolvimento do TCC. Atividade 2: Entrega da ficha de avaliação final do orientador.	1h/a
16/06/2023	Finalização do módulo. Vista de notas e faltas	1h/a	Horário reservado para atividades ou encontros com o	1h/a

10/06/2023		III/a	orientador. Monitoramento do desenvolvimento do TCC.	III/a
23/06/2023	Atividade de Recuperação de Aprendizagem	1h/a	Horário reservado para atividades ou encontros com o orientador. Monitoramento do desenvolvimento do TCC.	1 h/a

6. METODOLOGIA

O conteúdo programático da disciplina será desenvolvido por meio de aulas presenciais teórica e atividades práticas (horário reservado para atividades ou encontros com o orientador).

Atividades presenciais e práticas estão discriminadas no quadro acima, assim como as datas correspondentes.

A disponibilização de material para estudo (arquivos, links e vídeos) será realizada por meio do ambiente virtual de aprendizagem Microsoft Teams.

As atividades práticas serão destinadas à elaboração dos itens do projeto de pesquisa do estudante de acordo com os materiais disponibilizados (artigos sobre redação científica e normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT)). Além disso, o estudante deverá, junto ao orientador, estabelecer um cronograma de encontros para o acompanhamento do desenvolvimento das etapas da pesquisa.

Disponibilidade para atendimento ao aluno – enviar e-mail para agendamento (cinthianutri@ufu.br). Sala: Faculdade de Medicina - Bloco 2U.

7. AVALIAÇÃO

- **Atividades práticas:** Duas fichas de avaliação preenchidas pelo orientador (ficha parcial: 20 pts; ficha final: 50 pts) – 70 pts.
- **Apresentação de Seminário** (presencial) – 30 pts.

A data-limite para entrega das atividades 1 e 2 (fichas de avaliação parcial e final) será 05/05/2023 e 09/06/2023, respectivamente. **Serão aceitas somente as fichas entregues até o prazo previsto no cronograma.**

ASSIDUIDADE: A assiduidade dos alunos será medida pela frequência em sala de aula, entrega das atividades e apresentação de seminário de forma presencial. A aprovação da disciplina está condicionada a presença de 75% nos encontros presenciais e a pontuação igual ou superior a 60 pontos (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022).

Atividade de recuperação

A disciplina de Trabalho de Conclusão de Curso 1 prevê 01 atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem para o estudante que não obtiver o rendimento mínimo para aprovação (60 pontos) e com frequência mínima de 75% no componente curricular, de acordo com as Normas Gerais de Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022). A atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem valerá 100 pontos, e o critério/cálculo da nota final será obtido pela média entre a nota das avaliações anteriores (100 pts) e a atividade de recuperação (100 pts). Nota final da disciplina = $X / 2$

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

VOLPATO, G.L. **Ciência: da filosofia à publicação**. 5. ed. São Paulo; Vinhedo: Cultura Acadêmica: Scripta, 245 p. 2007.

MARCONI, M. de A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788597026580>

MARCONI, M. de A. LAKATOS, E. M. **Metodologia do trabalho científico**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788597026559>

VOLPATO, G.L.: O método lógico para redação científica. **Revista Eletrônica De Comunicação, Informação & Inovação em Saúde**, v.9, n.1, 2015. Disponível em: <https://www.reciis.icict.fiocruz.br/index.php/reciis/article/view/932>

VOLPATO, G.L.: Ciência, publicação e redação científica. *Rev. Eletr. Enf.* [online], vol.13, n.3, pp.374-374, 2011. Disponível em: <https://revistas.ufg.br/fen/article/view/13452>

VOLPATO, G.L.; FREITAS, E.G. Desafios na publicação científica. *Pesqui. Odontol. Bras.* 2003, vol.17, suppl.1, p.49-56. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/pob/a/DZ9n6VWbwvx5zTGKcztFM3H/>

LEOPARDI, M. T. et al. **Metodologia da pesquisa na saúde**. Santa Maria: Pallotti, 2001.

Complementar

NASCIMENTO, L. P. do. **Elaboração de projetos de pesquisa**: monografia, dissertação, tese e estudo de caso, com base em metodologia científica. São Paulo: Cengage Learning, 2016. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788522126293>

ALMEIDA, M. de S. **Elaboração de projeto, TCC, dissertação e tese**: uma abordagem simples, prática e objetiva. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2014. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788597025927>

MARCONI, M. de A. LAKATOS, E. M. **Técnicas de pesquisa**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2021. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788597026610>

MARCONI, M. de A. LAKATOS, E. M. **Metodologia científica**: ciência e conhecimento científico, métodos científicos, teoria, hipóteses e variáveis, metodologia jurídica. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2022. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9786559770670>

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2022. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9786559771653>

APOLINÁRIO, F. **Dicionário de metodologia científica**: um guia para a produção do conhecimento científico. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2011. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788522466153>

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: Informação e Documentação - Referências - Elaboração. Rio de Janeiro: ABNT, 2000.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10520: Informação e Documentação – Citações em Documentos - Apresentação. Rio de Janeiro: ABNT, 2002.

TEIXEIRA, E & RANIERI, M. S. S. **Diretrizes para elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso**. Belém: EDUEPA, 2001.

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

VOLPATO, G.L. AUTORIA CIENTÍFICA: POR QUE TANTA POLÊMICA? Revista de Gestão e Secretariado -GeSec, São Paulo, v. 7, n. 2, p 213-227, mai./ago. 2016. Disponível em: <https://www.revistagesec.org.br/secretariado/article/view/597/pdf>

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Cíntia Rodarte Parreira Alane, Professor(a) do Magistério Superior**, em 06/02/2023, às 21:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4246058** e o código CRC **6F56C2C4**.

Referência: Processo nº 23117.002502/2023-68

SEI nº 4246058



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	CÁLCULOS EM NUTRIÇÃO						
Unidade Ofertante:	FACULDADE DE MEDICINA - FAMED						
Código:	FAMED33404	Período/Série:	4º período	Turma:	N		
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	30 horas	Prática:	0	Total:	30 horas	Obrigatória:	Optativa()
Professor(A):	Cíntia Rodarte Parreira Alane				Ano/Semestre:	2022/2	
Observações:	30 vagas						

2. EMENTA

Proporção entre nutrientes, densidade e recomendação de nutrientes para indivíduos saudáveis. Cálculo do VET (valor energético total) para indivíduos saudáveis. Cálculos de cardápios balanceados. Listas de Substituições.

3. JUSTIFICATIVA

O conhecimento de planejamento dietético é essencial para o exercício profissional do nutricionista, independentemente da sua área específica de atuação. Esta compreensão envolve o conhecimento dos instrumentos e recursos existentes para a execução desse trabalho. Sendo essencial na orientação do aluno / profissional no momento da definição, prescrição e orientação de dietas. Também é essencial a compreensão de que a conduta nutricional deve ser individualizada para cada paciente/cliente.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

- Elaborar cardápio e plano alimentar para indivíduos saudáveis, com opções de substituições e dicas de alimentação saudável;
- Fornecer subsídios para os módulos "Nutrição nos Diversos Ciclos da Vida I e II" e "Nutrição Clínica I, II, III e IV".

Objetivos Específicos:

(Copiar da Ficha de Disciplina os objetivos propostos.)

5. PROGRAMA

As aulas presenciais serão realizadas às terças-feiras das 16h às 17h40.

Semana	Data e horário	Atividade presencial	Atividades avaliativas
--------	----------------	----------------------	------------------------

1	07/03/23 as 16h	Apresentação da disciplina. Gasto energético total e de repouso	Atividade: Cálculo do gasto energético
2	14/03/23 as 16h	Tabela de composição de alimentos e medidas caseiras	
3	21/03/23 as 16h	Cálculo de recordatório alimentar de 24 horas	Atividade: Cálculo de recordatório alimentar de 24 horas
4	28/03/23 as 16h	Avaliação da dieta	Atividade: Avaliação da dieta
5	04/04/23 as 16h	Guia alimentar para a população brasileira	
6	11/04/23 as 16h	1ª Prova	1ª Prova
7	18/04/23 as 16h	Recomendações nutricionais (DRI) e cálculo de adequação	Atividade: Adequação da Dieta
8	25/04/23 as 16h	Planejamento dietético	Atividade: cálculo do plano alimentar
9	02/05/23 as 16h	Planejamento dietético	Atividade: cálculo do plano alimentar
10	09/05/23 as 16h	Lista de substitutos	Atividade: Lista de substitutos
11	16/05/23 as 16h	Lista de substitutos	Atividade: Lista de substitutos
12	23/05/23 as 16h	Programas de cálculos	Atividade: Plano alimentar em programa de cálculos
13	30/05/23 as 16h	2ª Prova	2ª Prova

14	03/06/23 as 16h	Finalização do módulo. Vista de notas e faltas	
15	13/06/23 as 16h	Recuperação de aprendizagem	

6. METODOLOGIA

Carga horária presencial total: 30h/a (2 h/a por semana).

Aulas teóricas, aulas expositivas dialogadas, leitura de material para estudo disponibilizados por meio do ambiente virtual de aprendizagem Microsoft Teams (arquivos, links e vídeos), exercícios/atividades de fixação de conteúdo individual e com consulta e duas provas dissertativas/objetivas individual e sem consulta.

Atividades avaliativas: entrega de atividades e duas provas dissertativas/objetivas individual e sem consulta.

Os estudantes poderão esclarecer dúvidas pelo chat da plataforma virtual *Microsoft Teams*, através do e-mail, ou durante os encontros presenciais. Disponibilidade para atendimento ao aluno – enviar e-mail para agendamento (cinthianutri@ufu.br). Sala: Faculdade de Medicina - Bloco 2U.

ASSIDUIDADE: A assiduidade dos alunos será medida pela frequência em sala de aula e entrega de atividades. A aprovação da disciplina está condicionada a presença de 75% nos encontros presenciais e a pontuação igual ou superior a 60 pontos (RESOLUÇÃO CONGRAD N° 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022).

Todo o material produzido e divulgado pelo(a) docente, como vídeos, textos, arquivos de voz, etc., está protegido pela Lei de Direitos Autorais, a saber, a lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998, pela qual fica vetado o uso indevido e a reprodução não autorizada de material autoral por terceiros. Os responsáveis pela reprodução ou uso indevido do material de autoria dos(as) docentes ficam sujeitos às sanções administrativas e as dispostas na Lei de Direitos Autorais.

7. AVALIAÇÃO

A avaliação será realizada de forma contínua por meio de atividades disponibilizadas na plataforma Teams e duas provas presenciais dissertativas/objetivas totalizado 100 pontos.

Atividade/ Prova	Data da entrega	Pontuação	Individual ou em grupo
1: Cálculo do gasto energético	15/03/23	8 pontos	Individual com consulta
2: Cálculo de recordatório alimentar de 24 horas	29/03/23	12 pontos	Individual com consulta
3: Avaliação da dieta	05/04/23	8 pontos	Individual com consulta
1ª Prova	11/04/23	15 pontos	Presencial, individual e sem consulta

4: Adequação da Dieta	26/04/23	8 pontos	Individual com consulta
5: Cálculo de plano alimentar	09/05/23	12 pontos	Individual com consulta
6: Elaboração de lista de substituição de alimentos	23/05/23	12 pontos	Individual com consulta
7: Cálculo do plano alimentar em programa de cálculo	27/05/23	5 pontos	Individual com consulta
2ª Prova	30/05/23	15 pontos	Presencial, individual e sem consulta
Participação (presença e entrega dos exercícios)		5 pontos	
	TOTAL	100 pontos	
Recuperação de Aprendizagem	13/06/23	100 pontos	Presencial, individual sem consulta

As atividades devem ser enviadas através da plataforma Teams, conforme o cronograma.

Mediante a apresentação de atestado, a data de entrega da atividade poderá ser readequada, mantendo a pontuação atribuída de 100% da pontuação prevista. O estudante que apresentar a necessidade de readequar a data de entrega das atividades deve entrar em contato com a professora para combinar uma nova data e encaminhar o atestado, através do e-mail cinthianutri@ufu.br.

Serão aceitos somente os trabalhos apresentados e entregues até o prazo previsto no cronograma.

Caso seja configurado plágio, o aluno receberá pontuação 0 (zero) para a atividade.

Atividade de recuperação

A disciplina de Cálculos em Nutrição prevê 01 prova dissertativa/objetiva de recuperação de aprendizagem referente ao conteúdo ministrado durante o semestre para o estudante que não obtiver o rendimento mínimo para aprovação (60 pts) e com frequência mínima de 75% no componente curricular, de acordo com as Normas Gerais de Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022). A prova avaliativa de recuperação de aprendizagem valerá 100 pontos, e o critério/cálculo da nota final será obtido pela média entre a nota das avaliações anteriores (100 pts) e a atividade de recuperação (100 pts).

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

CUPPARI, L. **Nutrição Clínica no Adulto**. 4. ed. Barueri: Manole, 2019. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788520464106>

PALMA, D.; ESCRIVÃO, M.A. M. S.; OLIVEIRA, F.L.C. **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência**. Barueri: Manole, 2019. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788520447673>

SOARES, N. T.; MAIA, F. M. M. **Avaliação do consumo alimentar: recursos teóricos e aplicação das DRIs**. Rio de Janeiro: MedBook, 2013. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9786557830628>

NÚCLEO DE ESTUDOS E PESQUISAS EM ALIMENTAÇÃO -NEPA. **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TACO** - 4.ed. revisada e ampliada. Campinas: UNICAMP, 2011. Disponível em: <https://www.nepa.unicamp.br/taco/tabela.php?ativo=tabela>.

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (USP). FOOD RESEARCH CENTER (FoRC). **Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA)**. Versão 7.1. São Paulo, 2020. Disponível em: <http://www.tbca.net.br/>

IBGE. **Pesquisa de Orçamentos Familiares 2008 – 2009 - Tabela de medidas referidas para os alimentos consumidos no Brasil**. Rio de Janeiro, 2011. Disponível em: <https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/livros/liv50000.pdf>

Complementar

MARCHIONI, D.M. L.; GORGULHO B. M.; STELUTI, J. **Consumo alimentar: guia para avaliação**. Barueri: Manole, 2019. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788520456194>

OLIVEIRA, J. E. D.; MARCHINI, J. S. **Ciências nutricionais – Aprendendo a aprender**. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 760p., 2008.

PHILIPPI, S. T. **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 3. ed., rev., atual. Barueri: Manole, 2018. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788520462423>

PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. 5. ed. Barueri: Manole, 2016. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788520449837>

FRANCO, G. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo; Rio de Janeiro: Atheneu, 307p., 2004.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed., 1. reimpr. – Brasília: Ministério da Saúde, 2014.**

FISBERG, R.M.; MARCHIONI, D.M.L. **Manual de avaliação do consumo alimentar em estudos populacionais: a experiência do inquérito de saúde em São Paulo (ISA) / Universidade de São Paulo. Faculdade de Saúde Pública. São Paulo: Faculdade de Saúde Pública da USP, 2012. 197 p.** Disponível em: <http://colecoes.sibi.usp.br/fsp/items/show/2419>

INSTITUTE OF MEDICINE. **Nutrient Recommendations: Dietary Reference Intakes (DRI)**. Disponível em: https://ods.od.nih.gov/Health_Information/Dietary_Reference_Intakes.aspx

MARCHIONI, D.M.; SLATER, B.; FISBERG, R.M. **Aplicação das Dietary Reference Intakes na avaliação da ingestão de nutrientes para indivíduos**. *Rev Nutr.* 2004, vol.17, n.2, pp. 207-216. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rn/v17n2/21133.pdf>

PINHEIRO, A.B.V. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. São Paulo: Atheneu, 2004.

RIBEIRO, P.; MORAIS, T.B.; COLUGNATI, F.A.B.; SIGULEM, D.M. Tabelas de composição química de alimentos: análise comparativa com resultados laboratoriais. Rev. Saúde Pública. 2003, vol.37, n.2, pp.216-225. Disponível em: <https://www.scielo.br/pdf/rsp/v37n2/15289.pdf>

RIBEIRO, R. C.; OLIVEIRA, T. R. P. R.; RIBEIRO, T. L.; CAMPOS, K. A. Porções alimentares adaptadas: proposta de instrumento para educação nutricional. Nutrire, 2013, v.38, n.2, p.172-188. Disponível em: <http://docs.bvsalud.org/biblioref/2017/05/322102/artigo.pdf>

9. **APROVAÇÃO**

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Cíntia Rodarte Parreira Alane, Professor(a) do Magistério Superior**, em 06/02/2023, às 21:55, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4246144** e o código CRC **5FBCA2B4**.

Referência: Processo nº 23117.002502/2023-68

SEI nº 4246144



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	FUNDAMENTOS BIOLÓGICOS DAS DOENÇAS E DEFESA DO ORGANISMO III.						
Unidade Ofertante:	INSTITUTO DE CIÊNCIAS BIOMÉDICAS (ICBIM)						
Código:	ICBIM 39501	Período/Série:	5º PERÍODO		Turma:	N	
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	60 horas	Prática:	0	Total:	60 horas	Obrigatória()	Optativa()
Professor(A):	Prof. Dr. Luiz Borges Bispo-da-Silva Prof. Dr. Rodrigo Molini Leão				Ano/Semestre:	2022-2 (27/02/2023 a 29/06/2023)	
Observações:	Pré-requisitos: Fundamentos Biológicos das Doenças e Defesa do Organismo I (Imunologia) e II (Patologia). Os professores não autorizam a gravação e/ou divulgação/compartilhamento de suas aulas, em parte ou no todo, bem como de qualquer outro material de autoria dos docentes disponibilizado aos discentes. Cabe salientar que "todo o material produzido e divulgado pelo docente, como vídeos, textos, arquivos de voz, etc., está protegido pela Lei de Direitos Autorais (Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998), pela qual fica vetado o uso indevido e a reprodução não autorizada de material autoral por terceiros cabendo, aos responsáveis pela reprodução ou uso indevido do material de autoria dos docentes, as sanções administrativas e às dispostas na Lei de Direitos Autorais". Contatos dos docentes: rodrigofarmacologia@outlook.com (Prof. Rodrigo); bispodsilva@yahoo.com.br (Prof. Luiz). Mensagens sem identificação do aluno não serão respondidas. Plano elaborado de acordo com a Resolução CONGRAD N° 73/2022, do Conselho de Graduação da Universidade Federal de Uberlândia.						

2. EMENTA

Introdução à Farmacologia. Farmacocinética. Farmacodinâmica. Sinais de Transdução.

3. JUSTIFICATIVA

A Farmacologia oferece os conhecimentos necessários aos profissionais de saúde, **nutricionistas**, sobre os princípios básicos da farmacocinética e farmacodinâmica das principais classes de fármacos. Em cada classe de fármacos são discutidos os mecanismos de ação, bem como os efeitos terapêuticos e adversos, destacando-se a importância dos fármacos no cenário da prática clínica. Neste contexto, a disciplina de farmacologia contribui para a formação de um profissional nutricionista capaz de atuar na promoção, manutenção e recuperação da saúde, apto para o trabalho em equipe multiprofissional, com ênfase na integralidade ao cuidado do indivíduo

saudável ou enfermo, como proposto no Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Nutrição da Universidade Federal de Uberlândia.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Estudar os princípios gerais da farmacologia, no que tange a farmacocinética (vias de administração, distribuição, metabolismo e eliminação de drogas), a farmacodinâmica (princípios gerais da ação de drogas, receptores farmacológicos e interação entre drogas e nutrientes) e a transdução dos sinais.

Objetivos Específicos:

- Estudar os princípios gerais da farmacologia: farmacodinâmica e farmacocinética.
- Compreender o mecanismo de ação de diferentes classes de fármacos, seus efeitos terapêuticos e potenciais efeitos adversos.
- Relacionar o conhecimento sobre as diferentes classes de fármacos com a prática clínica.

5. PROGRAMA

01. INTRODUÇÃO À FARMACOLOGIA Importância da Farmacologia, conceitos e definições.
02. FARMACOCINÉTICA Vias de administração de medicamentos e formas farmacêuticas. Absorção, distribuição, biotransformação e eliminação de fármacos.
03. FARMACODINÂMICA Princípios gerais da ação dos fármacos. Receptores farmacológicos e interações fármaco-receptor. Interações entre fármacos e nutrientes.
04. SISTEMA NERVOSO CENTRAL E PERIFÉRICO Introdução ao sistema nervoso central e periférico: neurotransmissão. Fármacos para tratamento da obesidade. Fármacos utilizados no tratamento da bulimia e anorexia.
05. FARMACOLOGIA DOS AUTACÓIDES E DA INFLAMAÇÃO E DOR Farmacologia dos anti-inflamatórios e analgésicos periféricos: anti-inflamatórios não - esteroidais (AINES). Farmacologia dos anti-inflamatórios esteroidais (AIES). Anti-histamínicos.
06. FARMACOLOGIA DO TRATO GASTROINTESTINAL Fármacos redutores da acidez gástrica.
07. FARMACOLOGIA ENDÓCRINA Diabetes: insulinas e hipoglicemiantes orais. Distúrbios da tireoide e tratamentos.
08. FARMACOLOGIA CARDIOVASCULAR E RENAL Fármacos diuréticos. Fármacos anti-hipertensivos.
09. HIPOCOLESTEROLEMIANTES Fármacos usados no tratamento de dislipidemias.

6. METODOLOGIA

As aulas serão ofertadas no formato presencial com atividades (aulas) síncronas durante todo o semestre letivo. Para as aulas serão utilizadas apresentações projetadas por Datashow, quadro e giz.

De acordo com o Art. 3º da RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 73, DE 17 DE OUTUBRO DE 2022, "os professores poderão fazer uso do Trabalho Docente Efetivo - TDE para complementar a carga-horária de componentes curriculares, se necessário". Tais atividades serão orientadas pelos docentes e desenvolvidas de forma assíncrona. O TDE pode incluir estudo de casos clínicos, resolução de listas de exercícios, estudos dirigidos ou qualquer outra

atividade pedagógica proposta pelo docente.

Os conteúdos abordados na disciplina e atividades avaliativas estão elencados no cronograma da disciplina apresentado abaixo.

**CRONOGRAMA REFERENTE AO 2º SEMESTRE LETIVO DE 2022
27/02/2023 à 17/06/2023 - 16 terças-feiras**

Data	Conteúdo	Professor Responsável
28/02 8h00- 11h30	Apresentação da Disciplina. Introdução à Farmacologia: Conceitos gerais Farmacodinâmica.	Prof. Luiz
07/03 8h00- 11h30	Farmacodinâmica (cont.).	Prof. Luiz
14/03 8h00- 11h30	Farmacocinética.	Prof. Luiz
21/03 8h00- 11h30	Farmacocinética (cont.).	Prof. Luiz
28/03 8h00- 11h30	PROVA 1 (P1) - 20,0 pontos Diuréticos	Prof. Luiz
04/04 8h00- 11h30	Farmacologia do Sistema Cardiovascular: Fármacos usados no tratamento das dislipidemias.	Prof. Luiz
11/04 8h00- 11h30	Farmacologia do Sistema Cardiovascular: Anti- hipertensivos.	Prof. Luiz
18/04 8h00- 11h30	Fármacos para o tratamento de Distúrbios da tireoide	Prof. Luiz
25/04 8h00- 11h30	PROVA 2 (P2) - 20,0 pontos Insulinas	Prof. Luiz / Prof. Rodrigo
02/05 8h00- 11h30	Hipoglicemiantes e anti-hiperglicemiantes	Prof. Rodrigo
09/05 8h00- 11h30	Anti-inflamatórios não esteroidais (AINEs) Anti-inflamatórios esteroidais (AIEs)	Prof. Rodrigo
16/05 8h00- 11h30	PROVA 3 (P3) - 20,0 pontos Anti-histamínicos	Prof. Rodrigo
23/05 8h00- 11h30	Fármacos utilizados no tratamento da doença ulcerosa péptica. Introdução ao Sistema Nervoso Central e Periférico: Neurotransmissão.	Prof. Rodrigo
30/05 8h00- 11h30	Fármacos utilizados no tratamento da Obesidade.	Prof. Rodrigo
06/06 8h00- 11h30	Fármacos utilizados no tratamento da Obesidade. (cont.) Fármacos utilizados no tratamento da Anorexia e Bulimia.	Prof. Rodrigo
13/06 8h00-	PROVA 4 (P4) - 20,0 pontos	Prof. Rodrigo

11h30		
17/06	90º DIA LETIVO REFERENTE A 2022.2	
21/06 8h00- 11h30	SEMINÁRIOS - 10,0 pontos	Prof. Rodrigo
27/06 8h00- 11h30	AVALIAÇÃO DE RECUPERAÇÃO	Prof. Rodrigo

As datas acima estão de acordo com o calendário acadêmico Anexo da Resolução No. 73/2022, do Conselho de Graduação da Universidade Federal de Uberlândia - Período Letivo 2022/2. O cronograma apresentado, se necessário, poderá sofrer alterações, as quais serão informadas aos alunos em tempo hábil, incluindo proposta de TDE, conforme preconiza a referida resolução.

7. AVALIAÇÃO

As atividades avaliativas serão propostas por cada um dos docentes da disciplina e corresponderão a:

1. **Avaliações escritas (Provas);**
2. **Outras atividades avaliativas como: apresentação de seminários, listas de exercícios, estudos de caso, estudos dirigidos, confecção e apresentação de podcasts, e outras atividades poderão ser propostas pelo docente. Ressalta-se que tais atividades são distintas do TDE.**

A pontuação total (100,0 pontos) será distribuída em **80,0 pontos** para as avaliações escritas e 20,0 pontos para as atividades avaliativas complementares (incluindo o TDE, se necessário).

Os pontos serão distribuídos aos docentes proporcionalmente à sua respectiva carga horária na disciplina:

DOCENTES	PROVAS (80,0 PONTOS)
Prof. Luiz	28/03 - PROVA 1 (P1): 20,0 PONTOS
Prof. Luiz	25/04 - PROVA 2 (P2): 20,0 PONTOS
Prof. Rodrigo	23/05 - PROVA 3 (P3): 20,0 PONTOS
Prof. Rodrigo	21/06 - PROVA 4 (P4): 20,0 PONTOS
DOCENTES	OUTRAS ATIVIDADES AVALIATIVAS (20,0 PONTOS)
Prof. Luiz	10,0 PONTOS
Prof. Rodrigo	10,0 PONTOS

AVALIAÇÃO DE RECUPERAÇÃO

A avaliação de recuperação será realizada exclusivamente pelos alunos que não alcançarem a nota mínima necessária para aprovação na disciplina (60,0 pontos). A nota da avaliação de recuperação substituirá todas as notas do aluno obtidas em provas (ou seja, a prova de recuperação valerá 80,0 pontos). Portanto, serão mantidas as notas das demais atividades propostas durante o semestre letivo, as quais totalizam 20,0 pontos. Haverá apenas uma prova de recuperação, a qual será aplicada no último dia de aula, conforme cronograma acima.

OUTRAS OBSERVAÇÕES:

Será atribuída nota zero à atividade que o aluno deixar de fazer. *Entretanto, se o aluno faltar a alguma avaliação por motivo justificável, de acordo com a **Resolução No 15/2011, do Conselho de Graduação**, poderá realizar uma avaliação substitutiva sobre o assunto em questão. A data da avaliação fora de época será acordada entre o docente e o aluno.*

Resolução Nº 15/2011, do Conselho de Graduação
Seção II
Da avaliação fora de época

§ 1º São considerados impedimentos para comparecer à avaliação:

1. - Exercícios ou manobras efetuadas na mesma data e hora, em virtude de incorporação nos Núcleos de Preparação de Oficiais da Reserva (NPOR) (Lei nº 4.375, de 17/8/64);
2. - Doença confirmada por atestado médico;
3. - Luto pelo falecimento de parentes; e
4. - Qualquer outro fato relevante devidamente comprovado, a critério do Colegiado de Curso.

NOTA MÍNIMA PARA APROVAÇÃO: 60% (60,0 Pontos).

FREQUÊNCIA MÍNIMA EXIGIDA: 75% (MÁXIMO DE FALTAS: 25%)

A avaliação da frequência (chamada) será realizada pelo professor a qualquer momento durante as aulas

Bonés e óculos escuros: é proibida a utilização de bonés e óculos escuros durante as avaliações.

Durante as aulas ou avaliações é **proibido escrever nas carteiras.**

COMUNICAÇÃO ENTRE DOCENTE E ALUNOS: seguem abaixo os e-mails dos docentes responsáveis pela disciplina. As mensagens enviadas pelos discentes devem ter remetente identificado, mesmo quando o assunto representa interesse da turma. Mensagens anônimas serão desconsideradas e não serão respondidas.

bispodsilva@yahoo.com.br
rodrigofarmacologia@outlook.com

PLANTÃO DE DÚVIDAS: Cada docente disponibilizará horários extras destinados ao **Plantão de Dúvidas** relacionado ao conteúdo das aulas. Na dependência da disponibilidade de monitores para a disciplina de Farmacologia, oferecida ao Curso de Nutrição, haverá horários extras adicionais destinados ao Plantão de Dúvidas. O plantão de dúvidas poderá ocorrer de forma remota se todos os interessados da turma aceitarem e tiverem condições de participarem da reunião.

ENVIO E GRAVAÇÃO DAS AULAS: Os arquivos das aulas serão disponibilizados aos alunos, a critério do professor. **Como já ressaltado, é proibida a divulgação de todo e qualquer material de autoria do docente** disponibilizado aos alunos.

É proibida a gravação das atividades síncronas (aulas e plantões de dúvidas) utilizando-se de qualquer meio, exceto quando o docente responsável estiver de acordo.

Estas orientações estão de acordo com a **Resolução Nº 25/2020, do Conselho de Graduação.**

Resolução Nº 25/2020, do Conselho de Graduação
Art. 10.

§ 7º Todo o material produzido e divulgado pelo docente, como vídeos, textos, arquivos de voz, etc., está protegido pela Lei de Direitos Autorais (Lei nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998), pela qual fica vetado o uso indevido e a reprodução não autorizada de material autoral por terceiros cabendo, aos responsáveis pela reprodução ou uso indevido do material de autoria dos docentes, as sanções administrativas e às dispostas na Lei de Direitos Autorais.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

RANG, H.P.; DALE, M.N.; RITTER, J.M.; MOORE, P.K. **Farmacologia**. Elsevier, Rio de Janeiro, 7ª Ed., 2012.

RANG, H.P.; DALE, M.N.; RITTER, J.M.; MOORE, P.K. **Farmacologia**. Elsevier, Rio de Janeiro, 8ª Ed., 2016.

SILVA.P. **Farmacologia**. Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro, 8ª Ed., 2010.

KATZUNG, B. G. **Farmacologia Básica e Clínica**. McGraw Hill Artmed, Rio de Janeiro, 12ª Ed., 2014.

KATZUNG, B. G. **Farmacologia Básica e Clínica**. McGraw Hill Artmed, Rio de Janeiro, 13ª Ed., 2017.

Complementar

BRUNTON, L.L.; LAZO, J.S.; PARKER, K.L. **Goodman & Gilman, As Bases Farmacológicas da Terapêutica**. McGraw Hill, Rio de Janeiro, 12ª Ed., 2012.

BRUNTON, L.L.; LAZO, J.S.; PARKER, K.L. **Goodman & Gilman, As Bases Farmacológicas da Terapêutica**. McGraw Hill, Rio de Janeiro, 13ª Ed., 2018.

FUCHS, F., WANNMACHER, L. **Farmacologia Clínica, Fundamentos da Terapêutica Racional**. Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro. 4ª Ed., 2010.

FUCHS, F., WANNMACHER, L. **Farmacologia Clínica, Fundamentos da Terapêutica Racional**. Ed. Guanabara Koogan, Rio de Janeiro. 5ª Ed., 2017.

GRAEFF, F. E GUIMARÃES, F. S - **Fundamentos de Psicofarmacologia**, Ed. Atheneu, São Paulo. 2ª Ed., 2012.

GOLAN, D. E.; TASHJIAN JR, A. H.; ARMSTRONG, E. J.; ARMSTRONG, A. H. **Princípios de Farmacologia: A base fisiopatológica da Farmacologia**. Editora Guanabara Koogan, Rio de Janeiro. 3ª ed., 2014.

DELUCCIA, R.; OLIVEIRA-FILHO, R. M.; PLANETA, C. S.; AVELLAR, M. C. W. **Farmacologia Integrada**, Ed. Revinter, Rio de Janeiro, 3ª ed., 2007.

HARVEY, RICHARD, A.; MYCEK, MARY JULIA. **Farmacologia Ilustrada**, Ed. Artmed, 5ª ed., 2013.

HARVEY, RICHARD, A.; MYCEK, MARY JULIA. **Farmacologia Ilustrada**, Ed. Artmed, 6ª ed., 2016.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/_____

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Molini Leão, Professor(a) do Magistério Superior**, em 06/02/2023, às 22:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4246216** e o código CRC **2DD8EE33**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Instituto de Ciências Sociais

Av. João Naves de Ávila, 2121, Bloco 1H, Sala 20 - Bairro Santa Mônica, Uberlândia-MG, CEP 38400-902

Telefone: - secretaria@incis.ufu.br



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Indivíduo e Sociedade I						
Unidade Ofertante:	Instituto de Ciências Sociais						
Código:	INCIS 39501	Período/Série:	5º	Turma:	N1		
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	45	Prática:		Total:	45	Obrigatória:	Optativa()
Professor(A):	Antonio Carlos Lopes Petean				Ano/Semestre:	2022/2º	
Observações:							

2. EMENTA

Abordagens teóricas da relação indivíduo-sociedade: métodos e categorias centrais. Abordagens da alimentação nas Ciências Sociais: análise de casos selecionados focalizando a alimentação nos diversos campos temáticos como cultura, identidade, saúde, trabalho, gênero, entre outros.

3. JUSTIFICATIVA

O contato com a sociologia da alimentação e da saúde propicia ao aluno uma compreensão crítica de sua prática profissional, pela desnaturalização de valores, normas, concepções que, para os participantes do mundo moderno ocidental, tendem a ser tomadas como objetivas e universais. Ao compreender a dimensão social e cultural do corpo e da alimentação, o futuro profissional poderá assumir um olhar distanciado em relação as normas alimentares e, eventualmente, adquirir maior liberdade de movimento e pensamento no interior do seu universo profissional. O que não necessariamente precisa levar a uma relativização completa, mas a uma maior capacidade de problematização.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Debater reflexões teóricas das Ciências Sociais, apresentando conceitos e metodologias que concernem à relação entre indivíduo e sociedade, enfatizando a temática da alimentação em suas manifestações concretas.

Objetivos Específicos:

Observar a alimentação, selecionando um ou mais campos temáticos específicos de modo a elaborar um estudo que empregue as reflexões teóricas da disciplina na análise do(s) caso(s) observados.

5. PROGRAMA

1. Alimentação, cultura e sociedade: perspectiva multidisciplinar para um diálogo

entre saúde, nutrição, corpo e Ciências Sociais.

1.1. A questão da segurança alimentar

1.2. A fome, insegurança alimentar e racismo estrutural

1.3. Agricultura familiar e abastecimento

2. Questões contemporâneas sobre alimentação e seus diversos campos temáticos.

2.1. Cultura, alimentação e identidade

2.2. Evolução dos modos à mesa

2.3. O comer fora de casa: a era do Fast Food.

2.4. Corpo, saúde e alimentação

2.5. Saúde, alimentação e etnicidade

2.6. Alimentação e religião

6. METODOLOGIA

A disciplina baseia-se em aulas expositivas que compreendem estudos dirigidos, análise de textos, análises de documentários, relacionados aos conteúdos e a bibliografia básica e complementar, disponibilizada aos discentes. A disciplina tem a carga horária total de 45h. São previstos quinze (15) encontros que ocorrerão às sextas-feiras das 8h às 10:40 h.

Se necessário será aplicado trabalho Discente Efetivo (TDE) para complementar a carga-horária de componentes curriculares. O TDE corresponde a atividades propostas e orientadas pelo professor.

03/03/2023 – Apresentação do programa, da avaliação e da metodologia

10/03/2023 – A fome, a segurança alimentar e a agricultura familiar

17/03/2023 - Alimentação e nutrição: um diálogo com os princípios de qualidade de vida

24/03/2023 - A comida como lugar de história: as dimensões do gosto

31/03/2023 – Insegurança alimentar de comunidades afro-brasileiras

14/04/2023 – Nutrição, Alimentação e racismo institucional

28/04/2023 – Avaliação: As avaliações serão com base na bibliografia apresentada e referente aos conteúdos programáticos. Cada avaliação será composta por cinco questões que serão disponibilizadas pelo professor

05/05/2023 – Evolução dos modos à mesa e sociabilidade

12/05/2023 – O comer fora de casa: O Fast-food como aspecto da modernidade alimentar.

19/05/2023 – Cozinha e identidade cultural

26/05/2023 – Avaliação: As avaliações serão com base na bibliografia apresentada e referente aos conteúdos programáticos. Cada avaliação será composta por cinco questões que serão disponibilizadas pelo professor

02/06/2023 – Cozinha e construção da imagem do mineiro

09/06/2023 – Cozinha doméstica e cozinha profissional no mundo moderno

16/06/2023- Religião e culinária

23/06/2023- Visto de nota

7. AVALIAÇÃO

AVALIAÇÃO

Duas avaliações no semestre. Será atribuído o valor máximo de 50 (cinquenta) pontos para cada avaliação. As avaliações serão com base na bibliografia apresentada e referente aos conteúdos programáticos. Cada avaliação será composta por cinco questões que serão disponibilizadas pelo professor. O valor de cada questão é de 10 pontos, para as duas avaliações, totalizando 100 pontos. As avaliações serão dissertativas.

ATIVIDADE AVALIATIVA DE RECUPERAÇÃO

Conforme Resolução Nº 46, de 28/03/2022 do CONGRAD, “Art. 127. o discente para ser aprovado deverá obter no mínimo, 60 pontos de aproveitamento e 75% (setenta e cinco por cento) de frequência nas atividades acadêmicas. Quanto a atividade avaliativa de recuperação de conteúdo/aprendizagem, sobre todo o semestre letivo será na forma de uma prova dissertativa com valor de 0 a 100 pontos. A avaliação de recuperação será oferecida ao discente que tiver frequência igual ou superior a 75%, mas que não obteve 60 pontos na soma das duas avaliações. O valor da avaliação de recuperação será de 100 pontos e será composta por dez questões no valor de 10 pontos cada. A nota obtida na avaliação de recuperação constituirá a nova média final do discente.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

ABDALA, Mônica. Receita de mineiridade: a cozinha e a construção da imagem do mineiro. 2. ed. Uberlândia: EDUFU, 2007.

ASSASSUNÇÃO, Viviane Kraieski De. Alimentação e sociabilidade: apontamentos a partir e além da perspectiva simmeliana. In: revista de Ciências Humanas, Florianópolis, EDUFSC, Volume 43, Número 2, p. 523-535, outubro de 2009.

BITTENCOURT, Liliane de Jesus e NUNES, Mônica de Oliveira. “Transtorno alimentar em estudantes negras de Salvador: a relação com a imagem corporal”. In: Demetra; 2017; 12(1); 169-192.

FERREIRA, Andrea Jacqueline Fortes; GOES, Emanuelle Freitas e RAMOS, Dandara de Oliveira. Desigualdades raciais em saúde e a pandemia da Covid-19. Trabalho, Educação e Saúde, Rio de Janeiro, v. 18, n. 3, 2020.

GUERREIRO, Ana Elisa; GUERREIRO, Camilo Hurtado; SILVA, Denise Oliveira e TOLEDO, Luciano Medeiros De. “A rede de causalidade da insegurança alimentar e nutricional de comunidades quilombolas com a construção da rodovia BR-163, Pará, Brasil”. In: Rev. Nutr., Campinas, 21(Suplemento):83s-97s, jul./ago., 2008.

MORAIS, Dayane de Castro; Priore, Silvia Eloiza e Sperandio, Naiara. Atualizações e debates sobre segurança alimentar e nutricional. Viçosa, MG: UFV, 2020.

POULAIN, J.P. Sociologias da alimentação. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

SIMMEL, G. Sociologia da refeição. Estudos Históricos, n. 33, jan.-jun. 2004. Rio de Janeiro: Fundação Getúlio Vargas. <https://bibliotecadigital.fgv.br/ojs/index.php/reh/issue/view/300>

Complementar

CHEMIN, S.M; MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2º edição. São Paulo: Roca, 2010.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. "Cozinha doméstica e cozinha profissional: do discurso às práticas do discurso às práticas". In: Caderno Espaço Feminino. (Dossiê Comida e Gênero). Uberlândia: EDUFU. v.19, n. 1. 1 sem. 2008.

FREITAS, Maria do Carmo; FONTES; OLIVEIRA. (Orgs). Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura. Salvador: EDUFBA, 2008.

FLANDRIN, Jean-Luiz; MONTANARI, Massimo. (Org.). História da alimentação. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

SANTOS, Carlos Roberto Antunes Dos. A comida como lugar de história: as dimensões do gosto. In: História: Questões & Debates, Curitiba, n. 54, p. 103-124, jan./jun. 2011. Editora UFPR.

WERNECK, Jurema. Racismo institucional e saúde da população negra. In: Saúde Soc. São Paulo, v.25, n.3, p.535-549, 2016.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Antonio Carlos Lopes Petean, Professor(a) do Magistério Superior**, em 06/02/2023, às 23:17, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4246266** e o código CRC **516CC7E6**.

Data de Envio:

07/02/2023 14:14:21

De:

UFU/Coordenação do Curso de Graduação em Nutrição <conut@famed.ufu.br>

Para:

rmcpinto@ufu.br

Assunto:

Planos de Ensino 2022.2

Mensagem:

Prezado Rogério, boa tarde

Solicitamos que, por favor, assine o Plano de Ensino da disciplina Método III (Curso de Nutrição) no processo SEI nº 23117.002502/2023-68, para que possamos ter acesso ao documento.

Att.

Camila R. Moraes

Secretaria do Curso de Nutrição

Anexos:

Oficio_4190018.html



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Faculdade de Medicina

Avenida Para, 1720 - Bairro Umuarama, Uberlândia-MG, CEP 38400-902

Telefone: 34 3225-8604 - Bloco 2U - Sala 23



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Exames complementares						
Unidade Ofertante:	Faculdade de Medicina						
Código:	FAMED33601	Período/Série:	6P	Turma:	N		
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	30	Prática:	0	Total:	30	Obrigatória()	Optativa()
Professor(A):	Luiz Fernando Moreira Izidoro			Ano/Semestre:	2022/02		
Observações:	Esse Plano de Ensino está em conformidade com a Resolução CONGRAD nº 73/2022, seguindo especificamente o Art. 2º para o semestre letivo de 2022.2 ficam estabelecidos 100 (cem) dias letivos para o cumprimento do trabalho acadêmico efetivo, com a seguinte distribuição: I - no mínimo 90 (noventa) dias destinados a aulas, e II - até 10 (dez) dias destinados a outras atividades acadêmicas.						

2. EMENTA

Objetivos dos estudos dos exames complementares. Principais exames complementares. Diagnósticos em comprometimento dos sistemas urinário, respiratório, cardiovascular, gastrointestinal, endócrino, dos mecanismos metabólicos e em doenças infecciosas. Solicitação de exames por nutricionistas.

3. JUSTIFICATIVA

O conteúdo Exames Complementares fornece aos estudantes conhecimentos fundamentais sobre o estado saúde-doença do paciente, além de proporcionar uma visão breve sobre análises clínicas, facilitando solicitação exames laboratoriais que auxiliam o entendimento do estado saúde-doença do paciente.

4. OBJETIVO

- Adquirir conhecimentos fundamentais necessários à interpretação de resultados de exames complementares, nas diferentes condições fisiopatológicas.
- Capacitar o nutricionista a solicitar exames laboratoriais, necessários à avaliação, à prescrição e à evolução nutricional do cliente-paciente, de acordo com autorização dada pelo Conselho Federal de Nutrição.

5. PROGRAMA

01/03/2023 - Aula expositiva: Exames Complementares

Entrega dos Planos de Ensino;

Objetivos do componente curricular

Importância do componente curricular

08/03/2023 - Aula expositiva: Introdução aos Valores de Referência (Intervalos de Referência) e Valores Críticos

Definição de termos;

Utilização dos valores referenciais;

Critérios de exclusão para aceitar os valores de referência;

Critérios de subdivisão dos sujeitos utilizados na determinação dos valores de referência;

Aceitação dos valores de referência;

Abordagem sobre exatidão e precisão;

Controle de qualidade laboratorial.

15/03/2023 - Aula expositiva: Urinálise

Exames realizados com urina (Interpretação do EAS).

22/03/2023 - Aula expositiva: Urinálise

Exames realizados com urina (Interpretação do EAS).

29/03/2023 - Aula expositiva: Coprologia

Exames realizados com fezes (parasitológico e coprocultura, sangue oculto, pesquisa de gordura fecal, pesquisa de piócitos e hemácias).

05/04/2023 – Aula expositiva: Interpretação de exames de importância nas doenças hepáticas e do pâncreas

Exames laboratoriais que analisam as condições hepáticas;

Icterícia, causas e consequências;

Exames relacionados que avaliam a função hepato-pancreática.

12/04/2023: Realização da primeira prova teórica com questões discursivas, valor 30 pontos, sem consulta e individual.

19/04/2023 – Aula expositiva: Interpretação de exames de importância em nutrição para doenças renais

Principais exames que facilitam o diagnóstico de patologias renais;

Significado clínico da variação dos analitos que avaliam a condição renal;

Insuficiência renal e a condição nutricional dos pacientes.

26/04/2023 – Aula expositiva: Interpretação de exames para diagnóstico de deficiências nutricionais

Proteínas plasmáticas e exames complementares.

03/05/2023 – Aula expositiva: Exames relacionados com o metabolismo de carboidratos

Exames para diagnóstico e monitoramento de diabetes.

10/05/2023: Realização da segunda prova teórica com questões discursivas, valor 35 pontos, sem consulta e individual.

17/05/2023 a 31/05/2023 - Aulas expositivas: Interpretação do hemograma e hemostasia

Elementos das séries vermelha e branca;

Implicações clínicas para os casos de alterações dos valores obtidos;

Índices hematimétricos;

Plaquetas e suas alterações;

Hemostasia e coagulação do sangue;

Coagulograma e suas implicações.

07/06/2023 a 14/06/2023 - Aulas expositivas Interpretação de exames de importância em nutrição para cardiopatias e ou dislipidemia:

Fontes pré-analíticas do perfil lipídico; variáveis fisiológicas;

Principais lipídios e lipoproteínas relacionadas com as dislipidemias e cardiopatias;

Exames relacionados com dislipidemias e cardiopatias;

Interpretação dos exames que detectam dislipidemias e cardiopatias.

21/06/2023: Realização da terceira prova teórica com questões discursivas, valor 35 pontos, sem consulta e individual.

28/06/2023: Realização da prova substitutiva com questões discursivas, valor 100 pontos, sem consulta e individual.

6. METODOLOGIA

Todas as aulas serão dadas em sala, havendo sempre espaço para reflexões entre as dúvidas e conteúdo trabalhado. As aulas serão de forma expositiva, usando quadro, giz e demais recursos disponíveis no ambiente de trabalho. As aulas acontecerão às quartas-feiras, das 9h50min às 11h40min. As dúvidas que porventura surgirem, sempre serão esclarecidas ao final das aulas e também pelo grupo whatsapp que será criado especificamente para atender as necessidades dos alunos.

7. AVALIAÇÃO

O componente curricular será avaliado de forma individual e sem consulta. Serão dadas três (3) provas teóricas, somando 100 pontos e aquele aluno cujo rendimento acadêmico for menor que 60 terá direito de realizar uma prova substitutiva. Essa avaliação será elaborada com questões abordadas durante todo o semestre e de forma totalmente discursiva. Aquele aluno que porventura não tiver frequência mínima de 75% não poderá fazer a prova e a aprovação daqueles com perfil de execução dependerá da contabilização de no mínimo 60% da nota. Caso algum aluno venha obter rendimento maior que esse valor, a nota a ser lançada será 60 pontos.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

FISCHBACH, F.T. Manual de enfermagem : exames laboratoriais e diagnósticos / Frances Talaska Fischbach com Marshall Barnett Dunning III ; [tradução: Cláudia Lúcia Caetano de Araújo]. - Rio de Janeiro : Guanabara Koogan, 2005.

GUYTON, A.C. HALL, J.E. **Tratado de Fisiologia Médica** / Arthur C. Guyton, John E. Hall ; tradução Alcides Marinho Junior ... [et al.]. Rio de Janeiro Elsevier, 2006.

SAM, A.H. **Diagnóstico diferencial rápido : sinais, sintomas e resultados de exames laboratoriais de A**

a Z / Amir H. Sam ; [tradução: Vilma Ribeiro de Sousa Varga]. Rio de Janeiro: Revinter: 2006.

TODD, J.C, SANFORD, A.H.; HENRY, J.B.; DAVIDSOHN, I. Diagnósticos clínicos e conduta terapêutica por exames laboratoriais / Todd, Sanford, Davidsohn ; [editado por] John Bernard Henry ; traduzido por Maria A. Madail e A. Filipe da Cunha. São Paulo: Manole, 1982.

Complementar

COSTA, M.J.C. Interpretação de Exames Bioquímicos para o **Nutricionista**. São Paulo: Atheneu,

2008. GUIMARÃES, R.X. Clínica e laboratório. 2ª ed. São Paulo: Sarvier; 1978.

GUYTON, A.C. **Fisiologia humana e mecanismos** das doenças / Arthur C. Guyton ; tradução de Charles Alfred ... [et al.]. Rio de Janeiro: Guanabara, 1993.

JACQUES WALLACH, M. D. **Interpretação de Exames Laboratoriais**. 7.ed. Rio de Janeiro: Guanabara, 2003.

JANINI, P. Interpretação clínica do **hemograma**. São Paulo: Sarvier, 1992.

MILLER, O.; GONÇALVES, R.R. Laboratório para o Clínico. 8ª ed. São Paulo Atheneu, 1999.

9. **APROVAÇÃO**

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Luiz Fernando Moreira Izidoro, Professor(a) do Magistério Superior**, em 07/02/2023, às 18:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4250115** e o código CRC **8DC55800**.

Referência: Processo nº 23117.002502/2023-68

SEI nº 4250115



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Nutrição, Alimentos e Nutrientes II					
Unidade Ofertante:	Faculdade de Medicina					
Código:	FAMED33303	Período/Série:	3o período	Turma:	N	
Carga Horária:			Natureza:			
Teórica:	45	Prática:	30	Total:	75	Obrigatória: ()
Optativa: ()						
Professor(A):	ERIKA MARIA MARCONDES TASSI CINTHIA RODARTE PARREIRA ALANE			Ano/Semestre:	2022/2	
Observações:						

2. EMENTA

Conceitos básicos de Técnica Dietética. Indicadores no preparo dos alimentos. Técnicas de mensuração de alimentos líquidos, pastosos e sólidos. Conceitos, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética em diferentes grupos de alimentos e bebidas. Planejamento de cardápios institucionais e hospitalares.

3. JUSTIFICATIVA

O módulo "Nutrição, Alimentos e Nutrientes II" apresenta conteúdos básicos de técnica dietética, que serão importantes para a atuação profissional, principalmente nas áreas de nutrição clínica e unidades de alimentação e nutrição.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Aplicar métodos adequados de seleção, conservação, preparo e conhecer o valor nutricional de grupos alimentares.

Objetivos Específicos:

- Manipular corretamente equipamentos e utensílios em áreas de preparo de alimentos;
- Aplicar métodos adequados de seleção, conservação, preparo e conhecer o valor nutricional de leite e derivados, ovos, carnes, leguminosas, hortaliças, frutas, cereais, óleos/gorduras; açúcares; molhos e sopas e bebidas/infusões;
- Identificar as transformações dos alimentos causadas pela cocção.

-Aplicar conhecimentos de técnica dietética na elaboração de cardápios hospitalares (dieta geral, branda, pastosa, leve e líquida).

5. PROGRAMA

5. PROGRAMA

Datas	Aulas	CH	ATIVIDADES
01/03 (1/1ª Sem.)	Apresentação, objetivos, ementa, bibliografia e critérios de nota. Normas para entrega dos trabalhos. Introdução à técnica dietética Técnicas básicas de pré-preparo e preparo	3h/a	-Vídeo sobre técnicas de preparo -Estudo dirigido referente ao tema aula teórica
02/03 (2/1ª Sem.)	Aula prática. Técnicas básicas de pré-preparo e preparo	2h/a/turma	
08/03 (3/2ª Sem.)	Indicadores no preparo de alimentos Medidas caseiras e padronizadas Ficha técnica de preparação	3h/a	-Estudo dirigido referente ao tema aula teórica
09/03 (4/2ª Sem.)	Aula prática. Medidas caseiras e padronizadas Ficha técnica de preparação	2h/a/turma	-Entrega de relatório da aula prática.
15/03 (5/3ª Sem.)	Leguminosas: Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética.	3h/a	-Estudo dirigido referente ao tema aula teórica
16/03 (6/3ª Sem.)	Aula prática. Leguminosas	3h/a	-Entrega de relatório da aula prática.
22/03	Frutas e Hortaliças/ PANC: Conceito, composição nutricional, classificação,	3h/a	-Estudo dirigido referente ao tema aula teórica

(7/4ª Sem.)	características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética.	3h/a	
23/03 (8/4ª Sem.)	-Aula Prática. Frutas e Hortaliças/ PANC:	2h/a	--Entrega de relatório da aula prática.
29/03 (9/5ª Sem.)	Bebidas e Infusões/ Molhos e Sopas (Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética).	3h/a	-Estudo dirigido referente ao tema aula teórica
30/03 (10/5ª Sem.)	-Aula Prática. Bebidas e Infusões/ Molhos e Sopas	2h/a	--Entrega de relatório da aula prática.
05/04 (11/6ª Sem.)	Prova I.	3h/a	
06/04 (12/6ª Sem.)	-Ficha técnica de preparação-FTP	2h/a	-Entrega do estudo dirigido referente ao tema aula teórica.
12/04 (13/7ª Sem.)	Leite e derivados: Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética	3h/a	-Estudo dirigido referente ao tema aula teórica
13/04 (14/7ª Sem.)	Aula Prática	3h/a	--Entrega de relatório da aula prática
19/04 (15/8ª Sem.)	Cereais, Massas e Pães: Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética	3h	-Estudo dirigido referente ao tema aula teórica

20/04 (16/8ª Sem.)	Aula Prática - Cereais	3h/a	--Entrega de relatório da aula prática
26/04 (17/9ª Sem.)	Açúcares e edulcorantes: Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética.	3h/a	-Estudo dirigido referente ao tema aula teórica
27/04 (18/9ª Sem.)	Prática – Açúcares e edulcorantes	3h/a	--Entrega de relatório da aula prática
03/05 (19/10ª Sem.)	Óleos e gorduras: Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética	3h/a	-Estudo dirigido referente ao tema aula teórica
04/05 (20/10ª Sem.)	Prática – Óleos e gorduras	3h/a	--Entrega de relatório da aula prática
10/05 (21/11ª Sem.)	Ovos: Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética.	3h/a	-Estudo dirigido referente ao tema aula teórica
11/05 (22/11ª Sem.)	Prática: Ovos	3h/a	--Entrega de relatório da aula prática
17/05 (23/12ª Sem.)	Prova II	3h/a	
18/05 (24/12ª Sem.)	Ficha Técnica de Preparação	3h/a	--Entrega de relatório da aula prática
04/05			

24/05 (25/13ª Sem.)	Dietas hospitalares	3h/a	-Estudo dirigido referente ao tema aula teórica
25/05 (26/13ª Sem.)	Aula Prática	2h/a	--Entrega de relatório da aula prática
31/05 (27/14ª Sem.)	Carnes: Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética.	3h/a	-Estudo dirigido referente ao tema aula teórica - Vídeo sobre cortes de carne
01/06 (28/15ª Sem.)	Aula Prática	3h/a	--Entrega de relatório da aula prática
07/06 (29/15ª Sem.)	Trabalho de condimentos	3h/a	
08/06 (30/15ª Sem.)	Feriado	3h/a	
14/06 (31/16ª Sem.)	Prova III	3h/a	
15/06 (32/16ª Sem.)	FTP	3h/a	
21/06 (33/17ª Sem.)	Apresentação trabalho final	3h/a	
22/06 (34/17ª Sem.)	Vista de notas	3h/a	
28/06 (33/17ª Sem.)	Atividade de recuperação	3h/a	

6. METODOLOGIA

ATIVIDADES PRESENCIAIS:

As atividades presenciais (3 horas/aula) serão realizadas das 8h00 às 10h30, às quartas-feiras, com a presença do professor responsável em sala de aula. As práticas serão realizadas nas quintas-feiras as 8:00 no laboratório de Técnica Dietética (duas turmas).

As atividades (tarefas, relatórios e seminário) deverão ser obrigatoriamente anexados no Microsoft Teams, seguindo rigorosamente as regras e os prazos estipulados pelo professor. A data-limite para entrega das atividades será descrita no Microsoft Teams e não serão avaliados, em hipótese alguma, trabalhos postados após o prazo final da entrega e/ou enviados pelo chat do professor no Microsoft Teams e/ou enviados ao e-mail do professor.

ASSIDUIDADE:

Os estudantes terão o direito de faltar em 25% da disciplina, segundo as Normas da Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022).

7. AVALIAÇÃO

Os instrumentos empregados para a avaliação são: provas (com questões objetivas e descritivas), trabalho escrito, vídeo, estudo dirigido, entrega de relatórios de aulas práticas e participação na aula teórica.

CRITÉRIOS DE NOTAS

PROVAS 03 – 40 Pontos

Prova I: 15 pontos

Prova II: 15 pontos

Prova III: 10 pontos

TRABALHO FINAL: 15 pontos

RELATÓRIOS DE AULA PRÁTICA 10 - 4 pontos (40 pontos)

1. Cortes. Pesos e medidas. Ficha técnica das preparações
2. Cereais, Massas e Pães
3. Carnes
4. Leite e derivados
5. Frutas e Hortaliças/PANC
6. Bebidas e infusões/Molhos e sopas
7. Leguminosas
8. Ovos
9. Óleos e Gorduras
10. Açúcares e Edulcorantes

TRABALHO condimentos- 4 Pontos

Condimentos: Conceito, composição nutricional, classificação, características sensoriais, aquisição, armazenamento e aplicações em Técnica Dietética

ESTUDO DIRIGIDO - 1 Ponto

CRITÉRIOS DA ATIVIDADE AVALIATIVA DE RECUPERAÇÃO DE APRENDIZAGEM:

De acordo com as Normas Gerais de Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022), a disciplina "Nutrição, Alimentos e Nutrientes II" prevê 01 atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem **somente** para o estudante que não obtiver o rendimento mínimo para aprovação (60 pontos) e com frequência mínima de 75% no componente curricular.

Caso haja a necessidade de atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem (valendo 100 pontos), o aluno irá fazer uma prova.

A atividade avaliativa de recuperação englobará todo o conteúdo da disciplina e contará com questões objetivas e/ou dissertativas.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

LIESELOTTE HOESCHL ORNELLAS. Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos. **Atheneu** São Paulo, P.296, 2006.

SEMÍRAMIS MARTINS ÁLVARES DOMENE. Técnica dietética - teoria e aplicações. **Guanabara Koogan**, 260, 2011.

SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI. Nutrição e Técnica Dietética. **Manole**, 2003.

Complementar

DA-SILVA, S.M.C.; MARTINEZ. S. **Cardápio: Guia Prático para a Elaboração**. 2ª ed. São Paulo: Roca, 2008.

DELIA RODRIGUEZ-AMAYA, MIEKO KIMURA, JAIME AMAYA-FARFAN. Fontes Brasileiras de Carotenóides: Tabela Brasileira de composição de Carotenóides em Alimentos.-**Brasília: MMA/SBF**, 2008.100p.

FLÁVIA MILAGRES CAMPOS, HÉRCIA STAMPINI DUARTE MARTINO, CÉPHORA MARIA SABARENSE, HELENA MARIA PINHEIRO-SANT'ANA. Estabilidade de compostos antioxidantes em hortaliças processadas: uma revisão. **Alim. Nutr.**, Araraquara, v.19, n.4, p. 481-490, 2008

PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos – fundamentos básicos da nutrição**. 1ª ed. Barueri: Manole, 2008.

PHILIPPI, S. T.**Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. ed.2, p.135, 2002

[RTIQ - Leite e seus derivados — Português \(Brasil\) \(www.gov.br\)](http://www.gov.br/rtiq/leite)

[RTIQ - Ovos e seus derivados — Português \(Brasil\) \(www.gov.br\)](http://www.gov.br/rtiq/ovos)

[Ministério da Saúde \(saude.gov.br\)](http://saude.gov.br)

[CT 43.indd \(embrapa.br\)](http://embrapa.br)

[RTIQ - Cárneos e seus derivados — Português \(Brasil\) \(www.gov.br\)](http://www.gov.br/rtiq/carne)

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ____/____/____

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Érika Maria Marcondes Tassi, Professor(a) do Magistério Superior**, em 08/02/2023, às 11:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4251617** e o código CRC **2E9D074C**.

Referência: Processo nº 23117.002502/2023-68

SEI nº 4251617



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Faculdade de Medicina Veterinária

Rodovia BR 050, Km 78, Bloco 1CCG, Sala 211A - Bairro Glória, Uberlândia-MG, CEP 38400-902

Telefone: (34) 2512-6802 - www.famev.ufu.br - famev@ufu.br



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Processamento de Produtos de Origem Animal						
Unidade Ofertante:	Faculdade de Medicina Veterinária						
Código:	GZT100	Período/Série:		Turma:			
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	30	Prática:	15	Total:	45	Obrigatória:	Optativa(x)
Professor(A):	Kênia de Fátima Carrijo				Ano/Semestre:	2022/2	
Observações:							

2. EMENTA

Produção de carnes, leite, ovos, mel e peixe: cenário nacional e internacional. Produtos de Origem Animal como matérias primas para a elaboração de produtos derivados. Ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, especiarias e condimentos no processamento de produtos de origem animal. Processamento de carnes e de produtos derivados. Processamento do leite e de produtos lácteos derivados. Processamento de ovos e de produtos derivados. Processamento de pescados e de produtos derivados. Processamento de mel e de produtos derivados.

3. JUSTIFICATIVA

Os conteúdos a serem trabalhados na disciplina de Processamento de Produtos de Origem Animal são de fundamental importância na formação do nutricionista, pois os mesmos estão relacionados com os alimentos procedentes das matérias primas animais (leite, carne, ovos, mel, peixe e derivados), destinadas à alimentação humana. A disciplina permite que o aluno compreenda a necessidade do adequado processamento, a conservação e o controle de qualidade dos produtos obtidos, a fim de garantir que o alimento obtido seja seguro, não causando danos à saúde do consumidor.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Possibilitar que o discente conheça as características de qualidade das matérias primas de origem animal, sua tecnologia de obtenção bem como as etapas que compõem o processamento de seus respectivos derivados.

Objetivos Específicos:

Ao final da disciplina, o aluno será capaz de:

- Conhecer o processo de obtenção das diferentes matérias primas de origem animal;
- Verificar aspectos da qualidade de diferentes matérias primas de origem animal;
- Relacionar os diferentes ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia empregados no processamento de produtos de origem animal, bem como indicar a sua função;
- Identificar os diversos métodos de conservação de produtos de origem animal, bem como seus e derivados;
- Conhecer os fluxogramas de fabricação dos principais produtos de origem animal.

5. PROGRAMA

1. Produção de carnes leite, ovos, mel e peçado: cenário nacional e internacional:

- 1.1 Consumo de produtos de origem animal no Brasil e no mundo;
- 1.2 Sua importância economia brasileira;
- 1.3 Produção e Exportação de produtos de origem animal.

2. Produtos de Origem Animal como matérias primas para a elaboração de produtos derivados:

- 2.1 Higiene na obtenção;
- 2.2 Seleção das matérias-primas.

3. Princípios e métodos de conservação de produtos de origem animal:

- 3.1 Fatores intrínsecos e extrínsecos que favorecem a deterioração;
- 3.2 Conservação pelo emprego do calor;
- 3.3 Conservação pelo emprego do frio;
- 3.4 Conservação pela desidratação;
- 3.5 Conservação pelo uso de aditivos;
- 3.6 Conservação pelo uso de embalagens: vácuo e atmosfera modificada;
- 3.7 Conservação pela irradiação;
- 3.8 Conservação pela alta pressão hidrostática.

4. Ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, especiarias e condimentos no processamento de produtos de origem animal.

5. Processamento de carnes e de produtos derivados:

- 5.1 Produtos curados e salgados;
- 5.2 Produtos defumados;
- 5.3 Produtos fermentados e dessecados;
- 5.4 Produtos embutidos frescos e cozidos;
- 5.5 Produtos emulsionados;
- 5.6 Produtos reestruturados;
- 5.7 Produtos enlatados;
- 5.8 Produtos empanados.

6. Processamento de pescados e de produtos derivados:

- 6.1 Pescado como alimento;
- 6.2 Deterioração de pescado: fatores e alterações físico-químicas;
- 6.3 Processamento de pescado congelado;
- 6.4 Processamento de peixe enlatado: atum e sardinha;
- 6.5 Defumação de peixes;
- 6.6 Salga e secagem;
- 6.7 Processamento de caviar.

7. Processamento de ovos e de produtos derivados:

- 7.1 Classificação de ovos de consumo no Brasil;
- 7.2 Propriedades funcionais das proteínas dos ovos;
- 7.3 Beneficiamento de ovos em natureza e embalagens para seu acondicionamento;
- 7.4 Fluxograma do processamento de ovos pasteurizados;
- 7.5 Fluxograma do processamento de ovos em pó: obtenção por atomização e liofilização;
- 7.6 Obtenção de ovos cozidos em conserva.

8. Processamento de mel e de produtos derivados:

- 8.1 Etapas tecnológicas de beneficiamento do mel;
- 8.2 Consumo de mel *versus* botulismo infantil;
- 8.3 Formação de hidroximetilfurfural;
- 8.4 Demais derivados das abelhas.

9. Processamento do leite e de produtos lácteos derivados:

- 9.1 Leite pasteurizado e UHT;
- 9.2 Leites fermentados;
- 9.3 Queijos.

6. METODOLOGIA

- O conteúdo das aulas presenciais será ministrado por meio de aulas expositivas dialogadas, adotando-se estratégias de interação com os discentes.
- As aulas ocorrerão às quintas-feiras, das 8h00 às 10h40, no Campus Umuarama.
- Serão disponibilizados no Moodle (<https://www.moodle.ufu.br>), que é a plataforma de ensino adotada para hospedar materiais de apoio da disciplina, roteiros de aulas e links de websites ou vídeos. Na semana que antecede ao início das aulas os discentes matriculados serão inscritos manualmente para terem acesso à referida plataforma.
- As serão disponibilizados na Plataforma Moodle e deverão ser acessados/lidos anteriormente às aulas pré-definidas.
- Será adotado o Fórum de Discussão, disponibilizado na Plataforma Moodle, para tirar dúvidas de caráter coletivo. Dúvidas em específico deverão ser registradas via chat do Moodle ou encaminhadas para o email da docente: kenia.carrijo@ufu.br.

- **Atendimento ao aluno:**

- O atendimento ao aluno ocorrerá no final das aulas expositivas, sendo os 20 minutos após o final das aulas.

- **Vista de prova:**

- Após a disponibilização no Moodle, das notas das avaliações (as quais serão realizadas de maneira presencial), discentes que queiram realizar a vista de prova, devem fazer a solicitação via chat do Moodle. A docente irá responder, propondo dia e horário.

- **Verificação da assiduidade dos alunos:**

- Para verificação da assiduidade dos alunos durante as aulas, será realizada a chamada pelo nome dos alunos matriculados, projetando o diário a partir do Portal Docente, no início/final de cada dia de aula.

CRONOGRAMA DAS AULAS DA DISCIPLINA DE PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - 2022/2.

Semana	Data	Aulas - 5as feiras das 08h00 às 10h40 - Campus Umuarama
1	02/03/2023	Introdução à disciplina de Processamento de Produtos de Origem Animal / Produção e Exportação de carnes, ovos, mel, pescado e leite Assistir vídeos disponibilizados no Moodle
2	09/03/2023	Princípios e Métodos de Conservação de produtos de origem animal - parte 1 Assistir vídeos disponibilizados no Moodle
3	16/03/2023	Princípios e Métodos de Conservação de produtos de origem animal - parte 2
4	23/03/2023	Processamento de carnes e derivados - parte 1
5	30/03/2023	Processamento de carnes e derivados - parte 2
6	06/04/2023	Processamento de carnes e derivados - parte 3
7	13/04/2023	Aula prática - processamento de carnes e derivados
8	20/04/2023	Primeira Avaliação da disciplina (35,0 pontos)
9	27/04/2023	Processamento de pescado e derivados - parte 1
10	04/05/2023	Processamento de pescado e derivados - parte 2
11	11/05/2023	Processamento de ovos e derivados
12	18/05/2023	Segunda Avaliação da disciplina (30,0 pontos) Processamento de mel e derivados
13	25/05/2023	Processamento de leite e derivados - Parte 1
14	01/06/2023	Processamento de leite e derivados - Parte 2
	08/06/2022	<u>Feriado - Corpus Christi</u>
15	15/06/2023	Terceira avaliação da disciplina (35,0 pontos)
16	22/06/2023	Aula prática - processamento de ovos e derivados
17	29/06/2023	Vista de prova e lançamento de notas e faltas

7. AVALIAÇÃO

- **Prova com questões objetivas e dissertativas:** As avaliações serão feitas

de maneira presencial nos seguintes dias, abaixo relacionados:

- 1ª prova (20/04/2022): 35 pontos.
- 2ª prova (18/05/2023): 30 pontos.
- 3ª prova (15/06/2023): 35 pontos

As avaliações serão individuais.

- Critérios para avaliação das provas: Domínio do conteúdo técnico; escrita clara e objetiva; sequência lógica e poder de articulação dos conteúdos.

- **Atividade avaliativa de recuperação da aprendizagem:** Para discentes que não obtiverem o rendimento mínimo para aprovação (60,0 pontos) e que possuírem frequência mínima de 75% terão direito à realização de atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem. Esta atividade será uma prova presencial, com duração de duas horas. Será cobrado nesta avaliação o conteúdo completo da disciplina. Esta avaliação terá valor de 100 pontos e substituirá, proporcionalmente, a menor nota obtida em prova.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

CAMARGO, R. C. R. **Produção de mel**. Teresina: Embrapa Meio-Norte, 2002. 133p. Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/80709/1/sistemaproducao-3.PDF>. Acesso em: 06 jun. 2021.

CRIBB, A. Y.; SEIXAS FILHO, J. T.; MELLO, S. C. R. P. **Manual técnico de manipulação e conservação de pescado**. Embrapa Agroindústria de Alimentos. Brasília, DF: Embrapa, 2018. 119p. Disponível em: <http://ainfo.cnptia.embrapa.br/digital/bitstream/item/198877/1/Livro-Conservacao-Pescado.pdf>. Acesso em: 06 jun. 2021.

LAWRIE, R. A. **Ciência da carne**. 6ª Ed. Porto Alegre: Artmed, 2005, 384p.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de Alimentos: Princípios e práticas**. Porto Alegre: Editorial Artmed. 2006. 602p.

ORDOÑEZ, J. A. et al. **Tecnologia de alimentos: alimentos de origem animal**. Porto Alegre: Artmed. v. 1. 2005. 294p.

Complementar

CASTILLO, C. J. C. **Qualidade da Carne**. São Paulo: Varela. 2006. 240p.

EVANGELISTA, J. **Tecnologia de alimentos**. São Paulo: Editora Atheneu, 4 ed. 2008. 652p.

GAVA, A. J.; SILVA, C. A. B.; FRIAS, J. R. G. **Tecnologia de alimentos: princípios e aplicações**. São Paulo: Nobel. 2008. 511p.

GONÇALVES, A. A. **Tecnologia do Pescado: ciência, tecnologia, inovação e legislação**. São Paulo: Atheneu. 2011. 608p.

PARDI, M. C. **Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne**. Vol. I e II. Goiânia: Editora da UFG, 2001. 2v.

SHIMOKOMAKI, M.; OLIVO, R.; TERRA, N. N.; FRANCO, B. D. G. M. **Atualidades em ciência e tecnologia de carnes**. São Paulo: Varela, 2006. 236p.

SILVEIRA, E. T. F. **Industrialização de Produtos Cárneos**. In: SUÍNOS,

Associação Brasileira de Criadores de. Manual de Industrialização dos Suínos. Brasília: Quality Gráfica e Editora, 2014. Cap. 11. p. 175-187. Disponível em: http://abcs.org.br/wp-content/uploads/2020/06/manual-industria_blog.pdf?msckid=52701902d14811ecac57cf0f086aef85 . Acesso em: 07/06/2021.

VIEIRA, R.H.S.F.V. **Microbiologia, higiene e qualidade do pescado:** teoria e prática. São Paulo: Varela, 2003. 380p.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Kenia de Fatima Carrijo, Professor(a) do Magistério Superior**, em 07/02/2023, às 18:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4250076** e o código CRC **1550E298**.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Instituto de Biotecnologia

Av. Pará, 1720, Bloco 2E - Bairro Umuarama, Uberlândia-MG, CEP 38400-902

Telefone: +55 (34) 3225-8437 - www.ibtec.ufu.br - ibtec@ufu.br



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	FUNDAMENTOS MOLECULARES					
Unidade Ofertante:	INSTITUTO DE BIOTECNOLOGIA					
Código:	INGEB 39101	Período/Série:	1º	Turma:	N	
Carga Horária:			Natureza:			
Teórica:	105 H ORAS	Prática:	45 H ORAS	Total:	150 H ORAS	Obrigatória() Optativa()
Professor(A):	CÁSSIA REGINA DA SILVA, MÁRIO ANTONIO SPANÓ, ELISANGELA ROSA DA SILVA E VALESKA BARCELOS GUZMAN			Ano/Semestre:		
Observações:	Conforme Resolução CONGRAD 46/2022					

2. EMENTA

Tópicos de Biofísica Analítica e Radiobiologia. Fundamentos da Química Orgânica e da Bioquímica.

Estrutura e função de Biomoléculas. Bases da Genética.

3. JUSTIFICATIVA

O conhecimento básico em Biofísica, Bioquímica e Genética e suas aplicações na saúde humana é o conteúdo fundamental no campo das Ciências Biológicas e Médicas. A disciplina de Fundamentos Moleculares torna-se, então, indispensável para formar a base de conhecimento necessária para a compreensão de disciplinas mais específicas abordadas ao longo do curso.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Conhecer a composição molecular do ser humano, bem como as bases genéticas e metabólicas de sua

capacidade de preservação e reprodução.

Objetivos Específicos:

- Discorrer sobre a composição molecular geral e as especializações funcionais das biomoléculas que

constituem os seres humanos, bem como sobre as bases genéticas;

- Aplicar os conhecimentos adquiridos com o módulo nos problemas de saúde.

5. PROGRAMA

O módulo de Fundamentos Moleculares será dividido em três disciplinas conforme segue:

BIOQUÍMICA (terça-feira das 08:00 às 11:30)

28/02	Recepção de calouros/liberação das turmas	
07/03	Apresentação do semestre e alunos na disciplina	
14/03	Fundamentos de química orgânica	
16/03	Fundamentos de química orgânica	Entrega de atividade 1 e atendimento ao aluno até o dia 25/10 Apenas serão aceitas atividades escritas a mão.
21/03	PROVA 1	
28/03	Água, pH e tampão	
04/04	Água, pH e tampão	Entrega de atividade 2 e atendimento ao aluno até o dia 22/11. Apenas serão aceitas atividades escritas a mão.
11/04	PROVA 2	
18/04	Química de aminoácidos e proteínas	
25/04	Proteínas Função	
02/05	Enzimas	Entrega de atividade 3 e atendimento ao aluno até o dia 20/11. Apenas serão aceitas atividades escritas a

		mão.
09/05	PROVA 3	
16/05	Química de carboidratos, lipídeos e nucleotídeos	
23/05	Química de carboidratos, lipídeos e nucleotídeos	Entrega de estudo dirigido dia 24/01
30/05	Livre para preparação de seminários	
06/06	Apresentação de seminários	
07/06	Apresentação de seminários	
20/06	Prova de recuperação	
27/06	Ajuste de notas	

BIOFÍSICA (quarta-feira das 13:10 às 17:40)

Data	TEMA DA AULA	Pontuação	Professora
01/03	Recepção de calouros/liberação das turmas		Coordenação
08/03	Apresentação do cronograma de Radiobiologia e métodos biofísicos de estudo - Radiações ionizantes/ documentário Chernobyl		Elisangela/ Valeska
15/03	Radiações ionizantes		Elisangela
	Ativ assíncrona: Questionário no Moodle	3 pontos	

22/03	Raio X		Elisangela
	Atividade assíncrona: Filme: O pesadelo de Goiânia	1 ponto	
29/03	Radiações não ionizantes		Elisangela
29/03	Atividade assíncrona: Videoaula: Você sabe tomar sol?	1 ponto	
05/04	Radiobiologia		Elisangela
12/04	Avaliação-Radiações e radiobiologia	10 pontos	Elisangela
19/04	Biossegurança/instrumentação laboratorial (Prática – nutrição) Espectrofotometria (Teórica – Fisioterapia)		Elisangela/ Valeska
26/04	Biossegurança/instrumentação laboratorial (Prática – Fisioterapia) Espectrofotometria (Teórica –Nutrição)		Elisangela/ Valeska
03/05	Espectrofotometria (Prática – Nutrição) Cromatografia (Teórica – Fisioterapia)		Elisangela/ Valeska
10/05	Espectrofotometria (Prática – Fisioterapia) Cromatografia (Teórica – Nutrição)	Relatório (5 pts)	Elisangela/ Valeska
17/05	Cromatografia (Prática – Nutrição)		Elisangela/ Valeska

	Eletroforese (Teórica – Fisioterapia)		
24/05	Cromatografia (Prática – Fisioterapia) Eletroforese (Teórica – Nutrição)		Elisangela/ Valeska
31/05	Eletroforese (Prática – Nutrição e Fisioterapia)	Relatório (5 pts)	Valeska
07/06	Bioquímica		Cássia
14/06	Avaliação de Métodos	5 pts	Elisangela/ Valeska
21/06	Avaliação substitutiva		Elisangela/ Valeska
28/06	Revisão das avaliações/notas e Encerramento		Elisangela/ Valeska
		Total= 30 pts	

GENÉTICA (quinta-feira das 14:00 às 16:50)

02/3 Recepção de calouros/liberação das turmas

09/3 Apresentação do Programa de Genética e do sistema de avaliação. Caracterização do material genético. Estrutura química e física do DNA.

16/3 Bioquímica.

23/3 Transcrição e tradução da informação genética.

30/3 Mecanismos de regulação gênica.

06/4 Prova 1 (10,0 pontos).

13/4 Ultra-estrutura cromossômica. Mitose e a regulação do ciclo mitótico.

20/4 Divisão celular: Meiose. Gametogênese.

27/4 Mutagênese química e física.

04/5 Prova 2 (10,0 pontos).

11/5 Mecanismos de reparo de DNA.

18/5 Citogenética. Alterações numéricas dos cromossomos.

25/5 Alterações estruturais dos cromossomos.

01/6 Síndromes cromossômicas.

08/6 Feriado Corpus Christi.

15/6 Prova 3 (10,0 pontos).

22/6 Prova substitutiva e Prova de recuperação da menor nota obtida nas avaliações anteriores (10,0 pontos)

6. METODOLOGIA

As aulas teóricas serão ministradas de forma expositiva dialogadas com auxílio de Datashow e lousa. Em algumas aulas teóricas os alunos apresentarão seminários acerca do conteúdo adquirido. As aulas práticas serão ministradas de forma expositivas dialogadas (Datashow e lousa) com o auxílio de equipamentos e materiais em laboratórios adequados. Ao longo das aulas práticas serão desenvolvidos exercícios e relatórios.

Biofísica:

a) Aulas teóricas expositivas nas quais serão utilizados projetor multimídia, projeção de vídeos e animações feitas em computador, além de lousa e giz.

b) Aulas práticas: estudos dirigidos, seminários e aulas de atividade laboratorial executadas pelos próprios alunos. Nas aulas práticas, realizadas no laboratório, as turmas serão divididas em 2: - Fisioterapia e Nutrição. É obrigatório o uso de jaleco durante as aulas práticas realizadas em laboratório.

**As aulas práticas serão realizadas em laboratório e a turma será dividida (horário previsto: 2 aulas práticas separadas para cada graduação: nutrição e fisioterapia) uma vez que a capacidade máxima de acomodação no espaço físico do laboratório é de 20 alunos.

c)-Atividades assíncronas: (09 aulas para integralizar as 45 h da disciplina que correspondem a 54 aulas) - Essas atividades serão realizadas por meio da disponibilização de material para leitura, videoaulas complementares ao conteúdo de biofísica, documentários, palestras e questionários referentes aos temas estudados. Para tal, será usada a plataforma Moodle. É responsabilidade do aluno se inscrever na disciplina por meio do seu e-mail institucional.

O atendimento ao aluno será realizado: Bioquímica: Qualquer dia da semana com exceção de terças, quartas e sextas-feiras pela manhã, sempre sob agendamento prévio pelo email cassia.regina@ufu.br; Biofísica: -segundas-feiras (14h às 16 h) e terças-feiras (09 h às 10 h); mediante agendamento via e-mail das professoras (elisagnela@ufu.br e valeska@ufu.br).

7. AVALIAÇÃO

A avaliação para cada módulo e a geral seguem abaixo:

BIOQUÍMICA

Atividades: se referem a realização de questionários, artigos para resumo e resolução de questões, cada uma no valor de 2,5 pontos (totalizando 10 pontos (4 atividades)).

PROVAS: se referem a realização de avaliações com resolução de questões optativas e discursivas, cada uma no valor de 8 pontos (totalizando 24 pontos).

Seminários: se referem a apresentação de seminário em grupo, no valor de 6 pontos.

Avaliação de recuperação: será realizada uma prova com questões discursivas e optativas no valor de 100 pontos, no dia 20/06, que serão somados a média final do aluno, e esta soma dividida por 2. Prova de recuperação + Média final do aluno (antes da realização da recuperação) / 2

A disciplina de bioquímica tem peso final de 40 pontos (10+24+6).

BIOFÍSICA

O tema Radiações e Radiobiologia será avaliado por:

-3 atividades assíncronas, no valor de 3, 1 e 1 ponto respectivamente, conforme previsto em cronograma, totalizando 5 pontos;

- Uma avaliação presencial, no valor de 10 pontos, prevista para o dia 12/04/23, conforme cronograma.

O tema Métodos biofísicos de estudo será avaliado por:

-Quatro relatórios escritos manualmente e por 4 questionários disponibilizados na plataforma Moodle a serem entregues na aula prática seguinte. Cada relatório tem a pontuação de 1,5 ponto e cada questionário, 1 ponto. Os relatórios e questionários das aulas práticas terão o valor somado de 10 pontos.

-Uma avaliação de Métodos Biofísicos de Estudo, no valor de 5 pontos; prevista para o dia 14/06/23, conforme cronograma.

Totalizando 30 pontos referentes ao conteúdo de Biofísica.

No dia 21/06/23 será aplicada uma avaliação substitutiva, com questões discursivas e objetivas e sem consulta, para os alunos que tiverem um aproveitamento inferior a 60% da nota.

8. BIBLIOGRAFIA

Básica

SILVA, Rodrigo Borges da; COELHO, Felipe Lange. **Fundamentos de química orgânica e inorgânica**. Porto Alegre: SER - SAGAH, 2018. Livros. (1 recurso online). ISBN 9788595026711. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788595026711>.

BETTELHEIM, Frederick A. *et al.* **Introdução à química geral, orgânica e bioquímica**: combo. São Paulo: Cengage Learning, 2016. Livros. (1 recurso online). ISBN 9788522126361. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788522126361>.

BETTELHEIM, Frederick A. *et al.* **Introdução à química orgânica**. São Paulo: Cengage Learning, 2016. Livros. (1 recurso online). ISBN 9788522126378. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9788522126378>.

NELSON, David L.; COX, Michael M. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. Porto Alegre:

Artmed, 2018. xxxiv, 1278 p., il. (algumas col.), 29 cm. ISBN 9788582715338.

BERG, Jeremy Mark. **Bioquímica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2014. 1162 p., il. Inclui bibliografia e índice. ISBN 9788527723619 (enc.).

GARCIA, E.A.C. Biofísica. São Paulo: Editora Sarvier. 2002. 387p.

GOLDGERGER, E. Alterações do equilíbrio hídrico, eletrolítico e ácido-base. 5ª ed. Rio de Janeiro.

GARCIA, E.A.C. Biofísica. São Paulo: Editora Sarvier. 2002. 387p.

GOLDGERGER, E. Alterações do equilíbrio hídrico, eletrolítico e ácido-base. 5ª ed. Rio de Janeiro.

HENEINE, I.F. Biofísica Básica. São Paulo: Editora Atheneu. 2002. 394p.

LACAZ-VIEIRA, F., MALNIC, G. Biofísica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 1982. 510p.

OLIVEIRA, JA. Biofísica para Ciências Biomédicas, . 3 a Ed, ediPUCRS, 2008.

Complementar

MANUAL de bioquímica com correlações clínicas. São Paulo: Blucher, 2011. xxx, 1252 p., il. Inclui bibliografia e índice. ISBN 9788521205920 (enc.).

COMINETTI, Cristiane : Cozzolino, Silvia Maria Franciscato (org.). **Bases bioquímicas e fisiológicas da nutrição**: nas diferentes fases da vida, na saúde e na doença. 2. ed. rev., ampl Barueri: Manole, 2020. Livros. (1 recurso online). ISBN 9786555761764. Disponível em: <https://www.sistemas.ufu.br/biblioteca-gateway/minhabiblioteca/9786555761764>.

LEHNINGER, Albert L. **Princípios de bioquímica de Lehninger**. Porto Alegre: Artmed, c2014. 1298 p., il. Inclui bibliografia e índice. ISBN 9788582710722 (enc.).

BARKER K. Na Bancada - manual de iniciação científica em laboratórios de pesquisa científica. Artmed, Porto Alegre, 2002.

FRUMENTO, A. S. Biofísica. Madrid, Mosby/Doyna Livros, 1995

MURADÁS, A. S.; QUILLFELDT, J. A.; ROLIM G. A. F. S. Biofísica Fundamental. Porto Alegre, Depto

Biofísica/UFRGS KRM editoração, 1995. São Paulo

OKUNO, E. Física para ciências biológicas e biomédicas. São Paulo: Harper e Row do Brasil. 1982. 490p.

VIEIRA, E. C., FIGUEIREDO, E. A., ALVAREZ-LEITE, J.L., GOMES, M. V. Química fisiológica 2ª ed.

São Paulo: Editora Atheneu, 1992.

9. APROVAÇÃO

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Cassia Regina da Silva, Professor(a) do Magistério Superior**, em 08/02/2023, às 08:19, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4249298** e o código CRC **220D95BA**.

Referência: Processo nº 23117.002502/2023-68

SEI nº 4249298



UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Instituto de Psicologia

Av. Pará, 1720, Bloco 2C Sala 34 - Campus Umuarama - Bairro Umuarama,
Uberlândia-MG, CEP 38400-902

Telefone: +55 (34) 3225-8505 - www.ip.ufu.br - secretaria@ipsi.ufu.br



PLANO DE ENSINO

1. IDENTIFICAÇÃO

Componente Curricular:	Individuo e Sociedade II						
Unidade Ofertante:	Instituto de Psicologia						
Código:	PUFU39601	Período/Série:	6º	Turma:	N1		
Carga Horária:				Natureza:			
Teórica:	45	Prática:		Total:	45	Obrigatória ()	Optativa ()
Professor(A):	Dr. Alexandre Vianna Montagnero			Ano/Semestre:	2022-2		
Observações:							

2. EMENTA

Conceitos, definições e evolução histórica da Psicologia. Comunicação e Psicologias Social, Comunitária e da Saúde.

3. JUSTIFICATIVA

O conteúdo esta em perfeita sintonia com os objetivos multidisciplinares do curso e a importância dada ao conhecimento de outras áreas de conhecimento para o futuro profissional da área de saúde.

Ao compreender os principais fenômenos e explicações sobre o processo de saúde e doença no campo da psicologia, o futuro profissional se torna mais sensível as necessidades emocionais da pessoa em sofrimento e se torna mais empático e colaborativo em equipes que envolvem o trabalho do psicólogo.

4. OBJETIVO

Objetivo Geral:

Entender o campo da Psicologia, como uma ciência de comportamento humano. Trabalhar os conteúdos dessas ciências para compreender o importante papel do homem na busca do equilíbrio emocional e ambiental

Objetivos Específicos:

- levar o profissional da saúde a compreender e integrar as diferentes orientações epistemológicas que explicam o processo de saúde e doença no campo da psicologia
- Compreender como o estresse e sua dinâmica se inter-relaciona com os processos de saúde e doença de individuo
- Compreender como a psicologia explica e trata os distúrbios alimentares, a dor a depressão e a ansiedade e como esse conhecimento pode contribuir na prática do profissional de saúde.
- Compreender as noções mais atuais sobre a relação e entre o adoecimento e a personalidade e desenvolvimento no ciclo de vida, usando esse conhecimento na interação com o cliente na prática do profissional de saúde.

5. PROGRAMA

UNIDADE I: A psicologia da saúde

- o processo de saúde e doença, reflexões e teorias atuais
- as explicações das escolas da psicologia sobre o processo de doença e o seu tratamento

UNIDADE II – O estresse e o enfrentamento

- a dinâmica do estresse como evento fisiológico, psicológico e social
- O enfrentamento do estresse e sua relevância nas intervenções na saúde

UNIDADE III - Psicopatologia e doenças crônicas

- Dinâmica da fome e explicações evolutivas e psicológicas sobre nosso comportamento alimentar
- os transtornos alimentares, sua explicação dinâmica e tratamento psicológicos
- a depressão e sua dinâmica
- Os transtornos de ansiedade e sua dinâmica

UNIDADE IV - Trabalho multidisciplinar e pesquisa integrada: psicologia X nutrição.

- O ciclo de vida e o processo de saúde e doença, as peculiaridades do trabalho em saúde com crianças, adolescentes, idosos e pacientes terminais.
- o problema da adesão em atendimento em saúde.

6. **METODOLOGIA**

Será utilizado aulas teórico expositivas com apoio de data show, documentários caso clínicos exposição de pesquisas, texto no moodle etc

Serão realizados trabalhos em grupo e debates dirigidos tal como descrito no sistema de avaliação

7. **AVALIAÇÃO**

Duas avaliações individuais e sem consulta, cada uma valendo 35 pontos, uma da unidade I e II e outra da unidade III e IV. As duas provas conterão perguntas fechadas e perguntas abertas (dissertativas). A primeira prova ocorrerá no dia 10 de abril de 2023 e a segunda prova no dia 06 de junho de 2023

Trabalho em grupo - o grupo escolherá uma pesquisa publicada em periódicos nacionais relacionando psicologia da saúde e sua área de atuação e fará uma exposição para a sala ressaltando as etapas da pesquisa, aplicabilidade e importância para a área. A nota será dada com base na coerência da apresentação e com base em relatório escrito: Valor- 20 pontos realizada no dia 29/05. E uma atividade no moodle em grupo versando sobre temas atuais e relevantes na prática do profissional da saúde e que se relacionam com o conhecimento acumulado pela psicologia e com os temas trabalhados em sala com data de entrega para 12 de junho de 2023

Avaliação de recuperação:

De acordo com as Normas Gerais de Graduação (RESOLUÇÃO CONGRAD Nº 46, DE 28 DE MARÇO DE 2022), a disciplina prevê 01 atividade avaliativa de recuperação de aprendizagem para o estudante que não obtiver o rendimento mínimo para aprovação (60 pontos) e que tenha uma frequência mínima de 75% no componente curricular. Assim, depois da última vista de prova, o aluno que na soma das demais notas, não atingir o valor mínimo, terá direito a avaliação substitutiva, em dia e horário previamente combinado com o docente.

A atividade avaliativa de recuperação valerá 100 pontos, será dissertativa e sem consulta, abrangendo todo o conteúdo ministrado na disciplina. O estudante precisa alcançar pelo menos 60% da nota para ter direito à aprovação. Neste caso, a nota máxima que o estudante poderá tirar nesta atividade é a pontuação requerida por este estudante para atingir a nota mínima de aprovação na disciplina que é de 60 pontos.

8. **BIBLIOGRAFIA**

Básica

ALENCAR, E. M. L. S. de. "Psicologia: introdução aos princípios básicos do comportamento". 17. ed. [s. l.]: Vozes, 2011 (10 Exemplares)

MORRIS, C. G.; MAISTO, A. A. Introdução à psicologia. [6.ed.]. [s. l.]: Prentice Hall do Brasil, 2004 (15 Exemplares)

STRAUB, RICHARD (2007) Psicologia da Saúde. Porto Alegre: Artes Médicas (23 exemplares)

Complementar

CARLSON, NEIL R. (2002) Fisiologia do comportamento. Manole, São Paulo. (7 exemplares)

DATTILIO, F. M. & FREEMAN, A. (Orgs.). Estratégias cognitivo-comportamentais para intervenções em crise: tratamentos de problemas clínicos. Campinas: Editorial Psy II.

KANDEL, E.R.; SCHWARTZ, J. H.; JESSELL, T. M. Fundamentos da neurociência e do comportamento. Rio de Janeiro: Editora Prentice Hall, 1997.

LENT, R. Cem Bilhões de neurônios- Conceitos fundamentais de Neurociência. São Paulo: Editora Atheneu, 2004.

MÁRCIO BORGES MOREIRA, CARLOS AUGUSTO DE MEDEIROS. Princípios básicos de análise do comportamento. Porto alegre Artmed – 2007 (5 exemplares)

Aprovado

9. **APROVAÇÃO**

Aprovado em reunião do Colegiado realizada em: ___/___/___

Coordenação do Curso de Graduação: _____



Documento assinado eletronicamente por **Alexandre Vianna Montagnero, Professor(a) do Magistério Superior**, em 07/02/2023, às 16:24, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://www.sei.ufu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4249578** e o código CRC **8474B343**.