



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

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Maruípe	
Curso: Nutrição			
Departamento Responsável: Educação Integrada em Saúde			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Profa. Dra. Geralda Gillian Silva-Sena			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/4500097888842757			
Disciplina: Composição de Alimentos		Código: DIS07225	
Pré-requisito: -----		Carga Horária Semestral: 45H	
Créditos: 2	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	30	-----	15
Ementa: Histórico da Composição de Alimentos. Guias Alimentares. Introdução à composição química e valor nutricional dos grupos de alimentos: carboidratos, proteínas, lipídeos, vitaminas, minerais, fibras, água e eletrólitos, pigmentos naturais. Introdução ao estudo de Tabelas de Composição de Alimentos e à Rotulagem de Alimentos.			
Objetivos Específicos			
<ol style="list-style-type: none">1. Tornar o aluno apto para reconhecer os grupos de alimentos, sua composição química e valor nutritivo;2. Conhecer os fatores que interferem com a composição e valor nutritivo dos alimentos;3. Introduzir o estudo de tabelas de composição dos alimentos;4. Oferecer subsídios ao aluno para planejamento dietético.			



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

Conteúdo Programático
Unidade 1: Introdução ao estudo da Composição dos Alimentos 1.1 Alimentos e nutrientes: conceitos básicos; 1.2 Fatores que interferem na composição química e valor nutricional dos alimentos; 1.3 Alimentação Saudável e os Guias Alimentares.
Unidade 2: Grupos de Alimentos 2.1 Grupo do arroz, pão, massa, batata e mandioca: Carboidratos e vitamina B1; 2.2 Grupo das frutas e das hortaliças: Vitamina C, folato, beta-caroteno, potássio, magnésio e substâncias bioativas; 2.3 Grupo do leite, queijo e iogurte: Proteínas e AA, cálcio, fósforo, vitaminas A, D e B2; 2.4 Grupo das carnes e ovos: Proteínas, ferro, cobre, cromo, zinco, vitaminas B6 e B12, niacina e biotina; 2.5 Grupo dos feijões e oleaginosas: Proteínas, fósforo, selênio e manganês 2.6 Grupo dos óleos e gorduras: Gorduras, ácidos graxos e vitaminas E e K. 2.7 Grupo dos açúcares e doces: Carboidratos simples; 2.8 Alimentos para fins especiais (light e diet).
Unidade 3: Outros constituintes de alimentos 3.1 Água e eletrólitos: Água, flúor, cloro, sódio e iodo; 3.2 Fibras alimentares;
Unidade 4: Introdução ao uso e aplicação de tabelas de composição de alimentos Tabelas disponíveis na literatura científica (exercícios práticos); Introdução ao estudo da Rotulagem de Alimentos.
Metodologia
As aulas serão expositivas, estimulando, contudo, a participação dos alunos durante a exposição do conteúdo, através de perguntas formuladas à turma, exercícios e trabalhos. Como recursos audiovisuais, serão utilizados: projetor conectado a um computador para exposição do conteúdo teórico, quadro branco, pincéis e caixa de som. Propõe-se também a realização de grupos de discussão, seminários, análise e discussão de textos técnico-científicos da área.
Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem
A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de avaliações e atividades escritas e apresentações orais, bem como atividades integradas durante o período. A nota final do aluno



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

será a média aritmética dos instrumentos de avaliação.

Bibliografia básica

1. FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9ª ed. São Paulo -Rio de Janeiro: Ed. Atheneu, 1992. 307p.
2. PACHECO, M. Tabela de Equivalentes, Medidas Caseiras e Composição Química dos Alimentos. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2006. 654p.
3. PHILIPPI, S. T. Pirâmide dos alimentos: Fundamentos Básicos da Nutrição. 1. ed. São Paulo: Ed. Manole, 2008. 387p.

Bibliografia complementar

1. BOBBIO, F.O. & BOBBIO P.A. Introdução à química de alimentos. 2.ed./3.ed., São Paulo: Varela, 1992/2003.
2. FREITAS, S. M. L. Alimentos com alegação Diet ou Light - definições, legislação e implicações no consumo. Ed. Atheneu. São Paulo, 2006.138p.
3. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Alimentar para a População Brasileira – promovendo a alimentação saudável. 1. ed. Brasília, DF. 2005. 236p.
4. PINHEIRO A.B.V, LACERDA E.M.A.; BENZECRY E.H. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª.ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 2009.131p.
5. SALINAS, R. D. Alimentos e nutrição –Introdução à bromatologia. Ed. Artmed, Porto Alegre, 2002. 278p.

Cronograma

Data	Dia	Horário	Conteúdo
11/03	Quarta	14:00- 17:00	Apresentação da disciplina Introdução ao estudo da Composição de Alimentos
18/03	Quarta	14:00- 17:00	Histórico da Composição de Alimentos
25/03	Quarta	14:00- 17:00	Alimentação Saudável e Guias Alimentares Tabelas de composição de alimentos (P)
01/04	Quarta	14:00- 17:00	Grupos de Alimentos (arroz, pão, massa, batata e mandioca) Tabelas de composição de alimentos (P)



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

08/04	Quarta	14:00- 17:00	Grupos de Alimentos (frutas e hortaliças) Tabelas de composição de alimentos (P)
15/04	Quarta	14:00- 17:00	Grupos de Alimentos (leite e derivados) Grupo de Discussão (GD) (P)
22/04	Quarta	14:00- 17:00	SEMANA DO RESPIRO
29/04			CAPACITAÇÃO PEDAGÓGICA – todos docentes CCS
06/05	Quarta	14:00- 17:00	1a AVALIAÇÃO
13/05	Quarta	14:00- 17:00	Grupos de Alimentos (carnes e ovos) Tabelas de composição de alimentos (P)
20/05	Quarta	14:00- 17:00	Grupos de Alimentos (leguminosas e oleaginosas) Tabelas de composição de alimentos (P)
27/05	Quarta	14:00- 17:00	Grupos de Alimentos (óleos e gorduras) Tabelas de composição de alimentos (P)
03/06	Quarta	14:00- 17:00	Grupos de Alimentos (açúcares e doces, água e eletrólitos, fibras alimentares) Tabelas de composição de alimentos (P)
10/06	Quarta	14:00- 17:00	Grupo de Discussão (GD) (P) Tabelas de composição de alimentos (P)
17/06	Quarta	14:00- 17:00	Seminários 1, 2, 3
24/06	Quarta	14:00- 17:00	Seminários 4, 5, 6
01/07	Quarta	14:00- 17:00	2a AVALIAÇÃO
15/07	Quarta	14:00- 17:00	PROVA FINAL

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



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

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Maruípe	
Curso: Nutrição			
Departamento Responsável: Educação Integrada em Saúde - DEIS			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Erika Madeira Moreira da Silva			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/7312236100095931			
Disciplina: Técnica Dietética II			Código: DIS 10707
Pré-requisito: Técnica Dietética I			Carga Horária Semestral: 60h
Créditos: 3	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	30	-	30
Ementa: A Técnica Dietética no planejamento de Cardápios para coletividades. Adequação de per capitas e preparações para coletividades. Técnicas de preparo de alimentação para diferentes faixas etárias. Técnicas de preparo de alimentação para atendimento dietoterápico.			
Objetivos Específicos:			
<ol style="list-style-type: none">1. Conhecer as regras e técnicas para elaboração de cardápios.2. Aplicar os conhecimentos adquiridos na Técnica Dietética I, na elaboração de cardápios e preparações para sadios e enfermos.3. Elaborar cardápios e preparações para atendimento dietoterápico individual (modificação de consistência, dieta enteral artesanal, diabéticos, celíacos, hipertensos, entre outros).4. Elaborar cardápios e preparações para coletividades sadias em suas diferentes fases (lactentes, pré-escolares, escolares, adolescentes, adultos).5. Elaborar cardápios e preparações para alimentações não-convencionais (vegetariano restrito, ovolactovegetarianos).			



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

Conteúdo Programático :

1. TÉCNICAS PARA O PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS

- 2.1 – Classificação e tipos de cardápios;
- 2.2 – Regras para elaboração e planejamento de cardápios;
- 2.3 – Serviços especiais: lanches e alimentação transportada;
- 2.4 – Avaliação nutricional do cardápio: cálculo energético para coletividade;
- 2.5 – Fichas técnicas de preparo.

2. PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS E TÉCNICAS DE PREPARO PARA ALIMENTAÇÃO SEGUNDO AS FAIXAS ETÁRIAS

- 3.1 – Técnicas de preparo e diluição de leite de vaca e de fórmulas infantis para aleitamento artificial;
- 3.2 – Planejamento de cardápios e técnicas de preparo da alimentação do pré-escolar e do escolar;
- 3.3 – Planejamento de cardápios e técnicas de preparo da alimentação do adolescente;
- 3.4 - Programa Nacional de Alimentação Escolar e Programa de Alimentação do Trabalhador;

3. PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS E TÉCNICAS DE PREPARO PARA ATENDIMENTO DIETOTERÁPICO

- 4.1 – Ajustes dietéticos (modificações de consistência e composição do cardápio padrão).
- 4.2 – Técnicas de preparações especiais (celíacos, hipertensos, diabéticos, intolerantes a lactose, vegetarianos, doença renal crônica, fenilcetonúria).
- 4.3 – Técnicas de preparo e cálculo nutricional de fórmulas de nutrição enteral artesanal.

Metodologia:

METODOLOGIA

AULAS TEÓRICAS: expositivas e dialogadas.

AULAS PRÁTICAS: experimentos em laboratório, exercícios práticos, confecção de fichas de preparo, discussões em grupo.

RECURSOS DIDÁTICOS:

AULAS TEÓRICAS: quadro, computador e data show.

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

Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem :



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

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de avaliações escritas, relatórios e/ou exercícios práticos gerados a cada aula e elaboração de fichas de preparo realizadas nas aulas práticas. Além disso, a presença e participação serão utilizadas como critérios de avaliação do aluno.

- Avaliações escritas: 80% da nota final

- Relatórios, exercícios e participação nas aulas práticas: 20% da nota final

Bibliografia básica :

1. SILVA, S.M.C.S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para elaboração. 2ª ed. São Paulo: roca, 2008. 68 TEICHMANN, I.T.M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. Ed. Caxias do sul: EDUCS, 2009.
2. PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. São Paulo: Manole, 2006, 402 p.
3. VAN BOEKEL, S.S.; LOPEZ, R.P.S. Manual de fichas técnicas de preparações para nutrição clínica: modificações de consistência e preparações enterais não industrializadas. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2013, 155 p.

Bibliografia complementar :

1. ARAÚJO, M.O.D.; GUERRA, T.M.M. Alimentos Per Capitas. 3 ed. Natal: EDUFRRN, 2007. BRASIL.
2. BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Manual de orientação para a alimentação escolar na educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e na educação de jovens e adultos / [organizadores Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos...et al.] – 2. ed. - Brasília : PNAE : CECANE-SC, 2012. 48 p. Disponível em:
<http://www.fn-de.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolaralimentacao-e-nutricao>
3. BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Manual de orientação sobre a alimentação escolar para portadores de diabetes, hipertensão, doença celíaca, fenilcetonúria e intolerância a lactose / [organizadores Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos...[et al.] – 2. ed. – Brasília : PNAE : CECANE-SC, 2012. 54 p. Disponível em:
<http://www.fn-de.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolaralimentacao-e-nutricao>
4. BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.



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

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

5. BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Relatório do Grupo Técnico de Referências Nutricionais para o PNAE criado pela Portaria MEC nº 246 de 09 de agosto de 2006. Brasília: PNAE: CECANESC, 2012. 45 p. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacaoescolar-alimentacao-e-nutricao>
6. BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Relatório do Grupo Técnico de Testes de Aceitabilidade nos alimentos do PNAE criado pela Portaria MEC nº 362 de 08 de dezembro de 2006. Brasília: PNAE: CECANE-SC, 2012. 45 p. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacaoescolar/alimentacao-escolar-alimentacao-e-nutricao>
7. BRASIL. Ministério do Emprego e Trabalho. Parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Portaria Nº 193, de 5/12/2006. Disponível em: http://www.mte.gov.br/legislacao/portarias/2006/p_20061205_193.pdf.
8. CASTRO, F.A.F; QUEIROZ, V.M.V. Cardápios: planejamento e etiqueta. Viçosa, Ed. UFV, 2007.
9. DAN, W. Nutrição Oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. Ed., São Paulo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte: Editora Ateneu, 2006.
10. PHILIPPI, S.T. Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para decisão nutricional. 3ª edição. São Paulo: Editora Manole, 2012.
11. PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.S.; VEIROS, M.B.; HERING, B. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis: Editora da UFSC, 2005.
12. ORNELLAS, L. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8ª ed. Rev. e apl. São Paulo: Atheneu, 2007.
13. PINHEIRO, A.B.V.; LACERDA, E.M.A. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5 ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

Cronograma*:



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

02/03/20 – Planejamento pedagógico do curso de Nutrição
09/03/20 - O planejamento de Cardápios + exercícios
16/03/20 - Cardápios para lanches e alimentação transportada + exercícios
23/03/20 - Avaliação Nutricional do Cardápio: determinação energética para coletividade + exercícios
30/03/20 - Técnicas de preparo_fórmulas lácteas (Teórica)
06/04/20 - Técnicas de preparo_fórmulas lácteas (Prática)
13/04/20 - 1ª Avaliação teórica
27/04/20 - Técnicas de preparo_pré-escolar e escolar_adolescentes (Teórica)
04/05/20 - Técnicas de preparo_pré-escolar e escolar_adolescentes (Prática)
11/05/20 - Técnicas de preparo_atendimento dietoterápico específico (Prática 1)
18/05/20 - Técnicas de preparo_atendimento dietoterápico específico (Prática 2)
25/05/20 - Técnicas de preparo_atendimento dietoterápico_mudança de consistência (Teórica)
01/06/20 - Técnicas de preparo_atendimento dietoterápico_mudança de consistência (Prática)
08/06/20 - Técnicas de preparo_dieta enteral (Teórica)
15/06/20 - Técnicas de preparo_dieta enteral (Prática)
22/06/20 - 2ª Avaliação teórica
29/06/20 – Prova final **
10/07/20 – Término do período letivo

*Cronograma sujeito à modificações.

** Prova final será aplicada fora do período de provas finais devido ao período de férias do docente.



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

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Maruípe	
Curso: Nutrição			
Departamento Responsável: Educação Integrada em Saúde - DEIS			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Erika Madeira Moreira da Silva			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/7312236100095931			
Disciplina: Técnica Dietética II			Código: DIS 10707
Pré-requisito: Técnica Dietética I			Carga Horária Semestral: 60h
Créditos: 3	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	30	-	30
Ementa: A Técnica Dietética no planejamento de Cardápios para coletividades. Adequação de per capitas e preparações para coletividades. Técnicas de preparo de alimentação para diferentes faixas etárias. Técnicas de preparo de alimentação para atendimento dietoterápico.			
Objetivos Específicos:			
<ol style="list-style-type: none">1. Conhecer as regras e técnicas para elaboração de cardápios.2. Aplicar os conhecimentos adquiridos na Técnica Dietética I, na elaboração de cardápios e preparações para sadios e enfermos.3. Elaborar cardápios e preparações para atendimento dietoterápico individual (modificação de consistência, dieta enteral artesanal, diabéticos, celíacos, hipertensos, entre outros).4. Elaborar cardápios e preparações para coletividades sadias em suas diferentes fases (lactentes, pré-escolares, escolares, adolescentes, adultos).5. Elaborar cardápios e preparações para alimentações não-convencionais (vegetariano restrito, ovolactovegetarianos).			



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

Conteúdo Programático :

1. TÉCNICAS PARA O PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS

- 2.1 – Classificação e tipos de cardápios;
- 2.2 – Regras para elaboração e planejamento de cardápios;
- 2.3 – Serviços especiais: lanches e alimentação transportada;
- 2.4 – Avaliação nutricional do cardápio: cálculo energético para coletividade;
- 2.5 – Fichas técnicas de preparo.

2. PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS E TÉCNICAS DE PREPARO PARA ALIMENTAÇÃO SEGUNDO AS FAIXAS ETÁRIAS

- 3.1 – Técnicas de preparo e diluição de leite de vaca e de fórmulas infantis para aleitamento artificial;
- 3.2 – Planejamento de cardápios e técnicas de preparo da alimentação do pré-escolar e do escolar;
- 3.3 – Planejamento de cardápios e técnicas de preparo da alimentação do adolescente;
- 3.4 - Programa Nacional de Alimentação Escolar e Programa de Alimentação do Trabalhador;

3. PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS E TÉCNICAS DE PREPARO PARA ATENDIMENTO DIETOTERÁPICO

- 4.1 – Ajustes dietéticos (modificações de consistência e composição do cardápio padrão).
- 4.2 – Técnicas de preparações especiais (celíacos, hipertensos, diabéticos, intolerantes a lactose, vegetarianos, doença renal crônica, fenilcetonúria).
- 4.3 – Técnicas de preparo e cálculo nutricional de fórmulas de nutrição enteral artesanal.

Metodologia:

METODOLOGIA

AULAS TEÓRICAS: expositivas e dialogadas.

AULAS PRÁTICAS: experimentos em laboratório, exercícios práticos, confecção de fichas de preparo, discussões em grupo.

RECURSOS DIDÁTICOS:

AULAS TEÓRICAS: quadro, computador e data show.

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

Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem :



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

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de avaliações escritas, relatórios e/ou exercícios práticos gerados a cada aula e elaboração de fichas de preparo realizadas nas aulas práticas. Além disso, a presença e participação serão utilizadas como critérios de avaliação do aluno.

- Avaliações escritas: 80% da nota final

- Relatórios, exercícios e participação nas aulas práticas: 20% da nota final

Bibliografia básica :

1. SILVA, S.M.C.S.; MARTINEZ, S. Cardápio: guia prático para elaboração. 2ª ed. São Paulo: roca, 2008. 68 TEICHMANN, I.T.M. Cardápios: técnicas e criatividade. 7. Ed. Caxias do sul: EDUCS, 2009.
2. PHILIPPI, S.T. Nutrição e técnica dietética. São Paulo: Manole, 2006, 402 p.
3. VAN BOEKEL, S.S.; LOPEZ, R.P.S. Manual de fichas técnicas de preparações para nutrição clínica: modificações de consistência e preparações enterais não industrializadas. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2013, 155 p.

Bibliografia complementar :

1. ARAÚJO, M.O.D.; GUERRA, T.M.M. Alimentos Per Capitas. 3 ed. Natal: EDUFRN, 2007. BRASIL.
2. BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Manual de orientação para a alimentação escolar na educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e na educação de jovens e adultos / [organizadores Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos...et al.] – 2. ed. - Brasília : PNAE : CECANE-SC, 2012. 48 p. Disponível em:
<http://www.fn-de.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolaralimentacao-e-nutricao>
3. BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Manual de orientação sobre a alimentação escolar para portadores de diabetes, hipertensão, doença celíaca, fenilcetonúria e intolerância a lactose / [organizadores Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos...[et al.] – 2. ed. – Brasília : PNAE : CECANE-SC, 2012. 54 p. Disponível em:
<http://www.fn-de.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolaralimentacao-e-nutricao>
4. BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.



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

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

5. BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Relatório do Grupo Técnico de Referências Nutricionais para o PNAE criado pela Portaria MEC nº 246 de 09 de agosto de 2006. Brasília: PNAE: CECANESC, 2012. 45 p. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacaoescolar-alimentacao-e-nutricao>
6. BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Relatório do Grupo Técnico de Testes de Aceitabilidade nos alimentos do PNAE criado pela Portaria MEC nº 362 de 08 de dezembro de 2006. Brasília: PNAE: CECANE-SC, 2012. 45 p. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacaoescolar/alimentacao-escolar-alimentacao-e-nutricao>
7. BRASIL. Ministério do Emprego e Trabalho. Parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT. Portaria Nº 193, de 5/12/2006. Disponível em: http://www.mte.gov.br/legislacao/portarias/2006/p_20061205_193.pdf.
8. CASTRO, F.A.F; QUEIROZ, V.M.V. Cardápios: planejamento e etiqueta. Viçosa, Ed. UFV, 2007.
9. DAN, W. Nutrição Oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. Ed., São Paulo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte: Editora Ateneu, 2006.
10. PHILIPPI, S.T. Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para decisão nutricional. 3ª edição. São Paulo: Editora Manole, 2012.
11. PROENÇA, R.P.C.; SOUSA, A.A.S.; VEIROS, M.B.; HERING, B. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis: Editora da UFSC, 2005.
12. ORNELLAS, L. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8ª ed. Rev. e apl. São Paulo: Atheneu, 2007.
13. PINHEIRO, A.B.V.; LACERDA, E.M.A. Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras. 5 ed. São Paulo: Atheneu, 2005.

Cronograma*:



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

02/03/20 – Planejamento pedagógico do curso de Nutrição
09/03/20 - O planejamento de Cardápios + exercícios
16/03/20 - Cardápios para lanches e alimentação transportada + exercícios
23/03/20 - Avaliação Nutricional do Cardápio: determinação energética para coletividade + exercícios
30/03/20 - Técnicas de preparo_fórmulas lácteas (Teórica)
06/04/20 - Técnicas de preparo_fórmulas lácteas (Prática)
13/04/20 - 1ª Avaliação teórica
27/04/20 - Técnicas de preparo_pré-escolar e escolar_adolescentes (Teórica)
04/05/20 - Técnicas de preparo_pré-escolar e escolar_adolescentes (Prática)
11/05/20 - Técnicas de preparo_atendimento dietoterápico específico (Prática 1)
18/05/20 - Técnicas de preparo_atendimento dietoterápico específico (Prática 2)
25/05/20 - Técnicas de preparo_atendimento dietoterápico_mudança de consistência (Teórica)
01/06/20 - Técnicas de preparo_atendimento dietoterápico_mudança de consistência (Prática)
08/06/20 - Técnicas de preparo_dieta enteral (Teórica)
15/06/20 - Técnicas de preparo_dieta enteral (Prática)
22/06/20 - 2ª Avaliação teórica
29/06/20 – Prova final **
10/07/20 – Término do período letivo

*Cronograma sujeito à modificações.

** Prova final será aplicada fora do período de provas finais devido ao período de férias do docente.



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

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Maruípe	
Curso: Nutrição			
Departamento Responsável: DEIS			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Valdete Regina Guandalini			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/7931552401781397			
Disciplina: Estágio em Curricular em Nutrição e Saúde Coletiva			Código: DIS11181
Pré-requisito:			Carga Horária Semestral: 270 horas
Créditos: 8	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	-----	-----	270
Ementa: Educação nutricional; Dietoterapia; Epidemiologia; Avaliação Nutricional; Nutrição materno-infantil; Saúde Pública; Pesquisa em Nutrição. Programas desenvolvidos nas unidades de saúde, a saber: PAISM, PAISCA. Programa de prevenção e controle de doenças crônico-degenerativas; Ações básicas de saúde. Programa de saúde da família. Atenção ao Idoso.			
Objetivos Específicos			
1. Capacitar o aluno na prática de Nutrição e Saúde Pública, consolidando o conhecimento teórico prático dos aspectos fundamentais da Nutrição, comprometida e voltada para a realidade da população.			
Conteúdo Programático			
O conteúdo programático é definido com o campo de estágio e de acordo a proposta do estágio.			
Metodologia			
Atividades práticas de ensino, supervisionadas por preceptores e tutores.			
Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem			
A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de relatório final, avaliação do tutor e do			



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

preceptor.

Bibliografia básica

1. AUGUSTO, A. L. P. et al. Terapia nutricional. São Paulo: Atheneu, 2002.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição. Pesquisa Nacional sobre saúde e nutrição: perfil de crescimento da população brasileira de 0 a 25 anos. Brasília, 1990. 80p
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição. Condições nutricionais da população brasileira: adultos e idosos. Brasília, 1990.
4. ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 4ed São Paulo: Manole, 2008.
5. HEYWARD, V.H.; STOLARCZYK, L. M. Avaliação da Composição Corporal Aplicada. São Paulo: Manole, 2000.
6. FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9 ed. São Paulo: Atheneu, 2004.
7. KRAUSE. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 10 ed. São Paulo: Roca, 2002.
8. WAITZBERG, D. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2002.
9. SHILS, M.E. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença, 9ª edição, Vol I e II, 2002.
10. DUTRA O., J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2003.
11. EUCLIDES, M.P. Nutrição do lactente. Bases científicas para uma alimentação adequada. Viçosa, 1997.
12. MONTEIRO, C.A. (org.). Velhos e novos males da saúde no Brasil. A evolução no País e de suas doenças. São Paulo: Hucitec, 1995.
13. SCHRAIBER, L.B. et al. (orgs.) Saúde do adulto. Programas e ações na unidade básica. São Paulo: Hucitec, 1996

Bibliografia complementar

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



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

2. CUPPARI, L. Guia de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/EPM – Nutrição Clínica no Adulto. São Paulo: Manole, 2002.
3. FAO/FAEA/WHO. Elementos traço na nutrição e saúde Humana. Ed. Roca, 1998.
4. MELO LUNA. Técnica Dietética: Pesos e Medidas em Alimentos. 1995. Aires: Hucitec/Lugar Editorial, 1997.
5. MINISTÉRIO DA SAÚDE (2012). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Disponível em:
<http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>
6. Estratégia Global para Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde. Disponível em: http://nutricao.saude.gov.br/pas.php?conteudo=estrategia_global.

Cronograma



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

As atividades são desenvolvidas no Campo de Prática durante 6 semanas, de acordo com o Plano de Trabalho elaborado com o Preceptor.



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

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Maruípe	
Curso: Nutrição			
Departamento Responsável: DEIS			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Valdete Regina Guandalini			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/7931552401781397			
Disciplina: Estágio em Curricular em Nutrição e Saúde Coletiva			Código: DIS11181
Pré-requisito:			Carga Horária Semestral: 270 horas
Créditos: 8	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	-----	-----	270
Ementa: Educação nutricional; Dietoterapia; Epidemiologia; Avaliação Nutricional; Nutrição materno-infantil; Saúde Pública; Pesquisa em Nutrição. Programas desenvolvidos nas unidades de saúde, a saber: PAISM, PAISCA. Programa de prevenção e controle de doenças crônico-degenerativas; Ações básicas de saúde. Programa de saúde da família. Atenção ao Idoso.			
Objetivos Específicos			
1. Capacitar o aluno na prática de Nutrição e Saúde Pública, consolidando o conhecimento teórico prático dos aspectos fundamentais da Nutrição, comprometida e voltada para a realidade da população.			
Conteúdo Programático			
O conteúdo programático é definido com o campo de estágio e de acordo a proposta do estágio.			
Metodologia			
Atividades práticas de ensino, supervisionadas por preceptores e tutores.			
Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem			
A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de relatório final, avaliação do tutor e do			



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

preceptor.

Bibliografia básica

1. AUGUSTO, A. L. P. et al. Terapia nutricional. São Paulo: Atheneu, 2002.
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição. Pesquisa Nacional sobre saúde e nutrição: perfil de crescimento da população brasileira de 0 a 25 anos. Brasília, 1990. 80p
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Instituto Nacional de Alimentação e Nutrição. Condições nutricionais da população brasileira: adultos e idosos. Brasília, 1990.
4. ESCOTT-STUMP, S. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 4ed São Paulo: Manole, 2008.
5. HEYWARD, V.H.; STOLARCZYK, L. M. Avaliação da Composição Corporal Aplicada. São Paulo: Manole, 2000.
6. FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9 ed. São Paulo: Atheneu, 2004.
7. KRAUSE. Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 10 ed. São Paulo: Roca, 2002.
8. WAITZBERG, D. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3 ed. São Paulo: Atheneu, 2002.
9. SHILS, M.E. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença, 9ª edição, Vol I e II, 2002.
10. DUTRA O., J. E.; MARCHINI, J. S. Ciências Nutricionais. São Paulo: Sarvier, 2003.
11. EUCLIDES, M.P. Nutrição do lactente. Bases científicas para uma alimentação adequada. Viçosa, 1997.
12. MONTEIRO, C.A. (org.). Velhos e novos males da saúde no Brasil. A evolução no País e de suas doenças. São Paulo: Hucitec, 1995.
13. SCHRAIBER, L.B. et al. (orgs.) Saúde do adulto. Programas e ações na unidade básica. São Paulo: Hucitec, 1996

Bibliografia complementar

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



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

2. CUPPARI, L. Guia de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP/EPM – Nutrição Clínica no Adulto. São Paulo: Manole, 2002.
3. FAO/FAEA/WHO. Elementos traço na nutrição e saúde Humana. Ed. Roca, 1998.
4. MELO LUNA. Técnica Dietética: Pesos e Medidas em Alimentos. 1995. Aires: Hucitec/Lugar Editorial, 1997.
5. MINISTÉRIO DA SAÚDE (2012). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Disponível em:
<http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>
6. Estratégia Global para Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde. Disponível em: http://nutricao.saude.gov.br/pas.php?conteudo=estrategia_global.

Cronograma

As atividades são desenvolvidas no Campo de Prática durante 6 semanas, de acordo com o Plano de Trabalho elaborado com o Preceptor.



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

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Maruípe	
Curso: Nutrição			
Departamento Responsável: Educação Integrada em Saúde - DEIS			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Daniela Alves Silva – Érica Aguiar Moraes – Erika Madeira Moreira da Silva – Geralda Gillian Silva Sena – Jackline Freitas Brilhante de São José			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/7312236100095931 ; http://lattes.cnpq.br/4500097888842757 ; http://lattes.cnpq.br/9686717495086118 ; http://lattes.cnpq.br/8746390821689463 ; http://lattes.cnpq.br/3303337023124129			
Disciplina: Estágio Curricular em Unidades de Alimentação e Nutrição			Código: DIS 11448
Pré-requisito: Planejamento e Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II/ Microbiologia e Higiene dos Alimentos			Carga Horária Semestral: 240h
Créditos: 8	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	-	-	240
Ementa: Características da Unidade de Alimentação e Nutrição. Planejamento em Unidade de Alimentação e Nutrição. Organização e funcionamento. Administração de Recursos Físicos. Administração de Recursos Humanos. Administração de Material. Administração Financeira. Avaliação e Controle. Higiene e Segurança do Trabalho.			
Objetivos Específicos:			
1. Capacitar o aluno para o desenvolvimento de funções técnicas e administrativas inerentes ao processo produtivo em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, estimulando o desenvolvimento de seu potencial crítico.			
Conteúdo Programático:			
1. Apresentação ao local de estágio/formalização do estágio e reconhecimento da UAN 2. Acompanhamento inicial das etapas de produção da UAN junto ao Nutricionista responsável 3. Análise crítica da edificação e montagem da UAN 4. Organização e Gerenciamento de RH (plantões / escalas / seleções) 5. Organização e Gerenciamento de RH (rotinas higiene / segurança / roteiros de atividades) 6. Planejamento de cardápios, avaliação e adequação ao PAT 7. Acompanhamento e análise dos processos de planejamento de refeições, compras e controle de estoque 8. Levantamento e análise dos sistemas de controle de qualidade 9. Acompanhamento e análise dos procedimentos de controle higiênicos sanitário das instalações e alimentos 10. Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição			



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

11. Serviços especiais: atividades de planejamento de cardápios especiais e testes de receitas
12. Avaliação da aceitação de preparações

Metodologia:

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

Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem :

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

Bibliografia básica :

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

Bibliografia complementar:

1. FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.
2. SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 304p., 2012.
3. TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCANTINI, T. M. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 219p., 2010.
4. PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. 1. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2006. 221 p.
5. MINISTÉRIO DA SAÚDE (2012). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Disponível em:
<http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>
6. Estratégia Global para Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde. Disponível



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

em: http://nutricao.saude.gov.br/pas.php?conteudo=estrategia_global.

Cronograma:

As atividades são desenvolvidas no Campo de Prática, de acordo com o Plano de Trabalho elaborado com o Preceptor.

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



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

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Maruípe	
Curso: Nutrição			
Departamento Responsável: Educação Integrada em Saúde - DEIS			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Daniela Alves Silva – Érica Aguiar Moraes – Erika Madeira Moreira da Silva – Geralda Gillian Silva Sena – Jackline Freitas Brilhante de São José			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/7312236100095931 ; http://lattes.cnpq.br/4500097888842757 ; http://lattes.cnpq.br/9686717495086118 ; http://lattes.cnpq.br/8746390821689463 ; http://lattes.cnpq.br/3303337023124129			
Disciplina: Estágio Curricular em Unidades de Alimentação e Nutrição			Código: DIS 11448
Pré-requisito: Planejamento e Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição II/ Microbiologia e Higiene dos Alimentos			Carga Horária Semestral: 240h
Créditos: 8	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	-	-	240
Ementa: Características da Unidade de Alimentação e Nutrição. Planejamento em Unidade de Alimentação e Nutrição. Organização e funcionamento. Administração de Recursos Físicos. Administração de Recursos Humanos. Administração de Material. Administração Financeira. Avaliação e Controle. Higiene e Segurança do Trabalho.			
Objetivos Específicos:			
1. Capacitar o aluno para o desenvolvimento de funções técnicas e administrativas inerentes ao processo produtivo em uma Unidade de Alimentação e Nutrição, estimulando o desenvolvimento de seu potencial crítico.			
Conteúdo Programático:			
1. Apresentação ao local de estágio/formalização do estágio e reconhecimento da UAN 2. Acompanhamento inicial das etapas de produção da UAN junto ao Nutricionista responsável 3. Análise crítica da edificação e montagem da UAN 4. Organização e Gerenciamento de RH (plantões / escalas / seleções) 5. Organização e Gerenciamento de RH (rotinas higiene / segurança / roteiros de atividades) 6. Planejamento de cardápios, avaliação e adequação ao PAT 7. Acompanhamento e análise dos processos de planejamento de refeições, compras e controle de estoque 8. Levantamento e análise dos sistemas de controle de qualidade 9. Acompanhamento e análise dos procedimentos de controle higiênicos sanitário das instalações e alimentos 10. Acompanhamento dos processos de recepção, armazenamento e pré-preparo, preparo e distribuição			



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

11. Serviços especiais: atividades de planejamento de cardápios especiais e testes de receitas
12. Avaliação da aceitação de preparações

Metodologia:

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

Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem :

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

Bibliografia básica :

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

Bibliografia complementar:

1. FRANCO, Bernadette Dora Gombossy de Melo; LANDGRAF, Mariza. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2008. 182 p.
2. SANT'ANA, H. M. P. Planejamento físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Rubio, 304p., 2012.
3. TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCANTINI, T. M. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 219p., 2010.
4. PROENÇA, Rossana Pacheco da Costa. Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições. 1. ed. Florianópolis: Ed. da UFSC, 2006. 221 p.
5. MINISTÉRIO DA SAÚDE (2012). Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Disponível em:
<http://189.28.128.100/nutricao/docs/geral/pnan2011.pdf>
6. Estratégia Global para Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde. Disponível



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

em: http://nutricao.saude.gov.br/pas.php?conteudo=estrategia_global.

Cronograma:

As atividades são desenvolvidas no Campo de Prática, de acordo com o Plano de Trabalho elaborado com o Preceptor.

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



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

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



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

1. Unidade 1: Desenvolvimento histórico da ética

1.1. Introdução à disciplina de Ética e Exercício Profissional

1.2. A relação entre ética, moral e direito

2. Unidade 2: Introdução a bioética, origem e aplicação

2.1. Princípio: da Bioética

2.2. Discussão de assuntos relevantes à Bioética

3. Unidade 3: Ética e exercício profissional

3.1. Leis, decretos e portarias referentes à profissão de nutricionista

3.2. Atribuições das entidades representativas

3.3. Sistema CFN/CRN

3.4. Aplicação do código de ética do nutricionista

Metodologia

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

Em relação às tecnologias de informação e comunicação (TIC's), será utilizada a plataforma moodle (AVA UFES) para consulta de aulas, materiais de apoio e complementares, exercícios, vídeos, dentre outros que tornarem-se necessários durante o transcurso da disciplina. No AVA UFES os alunos deverão procurar pela disciplina "Ética e exercício da profissão" e não será exigida senha para acesso.

Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de provas, apresentação de seminários, participação nas atividades desenvolvidas em sala de aula e atividades escritas. A nota final será a soma dos instrumentos de avaliação: média das provas (valor: 40% dos pontos), seminário (valor: 30% dos pontos), atividades e exercícios (valor: 20% pontos), participação em sala (valor: 10% pontos). Cálculos da nota final: $(Provas * 0,4) + (Seminário * 0,3) + (Atividades * 0,2) + (Avaliação atitudinal * 0,1)$

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

Bibliografia básica

1. JUNGES J.R. Bioética: perspectivas e desafios. São Leopoldo: UNISINOS, 1999.
2. OLIVEIRA, M.A.de. Ética e sociabilidade. São Paulo: Loyola, 1996.



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

3. SINGER, P. Ética prática. São Paulo: Martins Fontes, 1998.
4. Resolução CFN N° 334 de 22 de outubro de 2004. Dispõe sobre o código de ética dos nutricionistas e dá outras providências.
5. Resolução CFN N° 399 de 26 de fevereiro de 2007. Altera o parágrafo único do Art. 16 do Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela resolução CFN N° 334, de 2004.
6. Resolução CFN N° 541 de 14 de maio de 2014. Altera o Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN N° 334, de 2004, e dá outras providências.

Bibliografia complementar

1. BOSI, M.L.M. Profissionalização e conhecimento. A Nutrição em questão. São Paulo: Hucitec, 1996.
2. VAZ, L. A consciência moral. Belo Horizonte: síntese, 1998.
3. BRASIL. Lei N° 8.234 de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista. Diário Oficial da União (República Federativa do Brasil). Brasília, set.1991. _____.
4. Resolução CFN N° 141 de 22 de outubro de 2003. Dispõe sobre o código de ética dos nutricionistas e dá outras providências. Diário Oficial da União (República Federativa do Brasil). Brasília, dez.1993.
5. MENDONÇA, Adriana Rodrigues dos Anjos et al. Bioética: meio ambiente, saúde e pesquisa. 1. ed. São Paulo: Iátria, 2006. 203 p..

Cronograma

CRONOGRAMA DE AULA

PERÍODO: 2020.01 Carga Horária: 3 horas/SEMANA

	Dia/ Mês	Tópicos
1	12/03	Recepção dos Calouros pela Centro Acadêmico de Nutrição
2	19/03	Reconhecimento das expectativas da turma e apresentação da disciplina
3	26/03	Ética, Moral e Direito + Conceito de bioética
4	02/04	Fundamento ético + Princípio da bioética
5	09/04	Tópicos em Bioética + Planejamento/Orientação de Seminários.
6	16/04	Pesquisa com seres humanos CEP/ CONEP/ Plataforma Brasil
7	23/04	Semana do respiro - Não haverá aula
8	30/04	Pesquisa com seres humanos - Atividade: Filme - O jardineiro fiel
9	07/05	Avaliação I
10	04/05	Ética em pesquisa com animais
11	21/05	Seminários de bioética: Grupos 1 e 2
12	28/05	Seminários de bioética: Grupos 3 e 4



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

13	04/06	Seminários de bioética: Grupos 5 e 6
14	11/06	Feriado - não haverá aula
15	18/06	Atribuições das entidade do nutricionista/ Sistema CFN-CRN
15	25/06	Código de ética do Nutricionista
17	02/07	Avaliação II
18	09/07	Não haverá aula
19	16/07	Prova final

Observações: Não será permitida a utilização de celular durante as aulas, tampouco tirar fotos dos materiais didáticos (slides ou outros materiais) ou gravar áudio das explicações. Para tais situações a permissão do professor deve ser solicitada com antecedência.



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

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



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

1. Unidade 1: Desenvolvimento histórico da ética

1.1. Introdução à disciplina de Ética e Exercício Profissional

1.2. A relação entre ética, moral e direito

2. Unidade 2: Introdução a bioética, origem e aplicação

2.1. Princípio: da Bioética

2.2. Discussão de assuntos relevantes à Bioética

3. Unidade 3: Ética e exercício profissional

3.1. Leis, decretos e portarias referentes à profissão de nutricionista

3.2. Atribuições das entidades representativas

3.3. Sistema CFN/CRN

3.4. Aplicação do código de ética do nutricionista

Metodologia

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

Em relação às tecnologias de informação e comunicação (TIC's), será utilizada a plataforma moodle (AVA UFES) para consulta de aulas, materiais de apoio e complementares, exercícios, vídeos, dentre outros que tornarem-se necessários durante o transcurso da disciplina. No AVA UFES os alunos deverão procurar pela disciplina "Ética e exercício da profissão" e não será exigida senha para acesso.

Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de provas, apresentação de seminários, participação nas atividades desenvolvidas em sala de aula e atividades escritas. A nota final será a soma dos instrumentos de avaliação: média das provas (valor: 40% dos pontos), seminário (valor: 30% dos pontos), atividades e exercícios (valor: 20% pontos), participação em sala (valor: 10% pontos). Cálculos da nota final: $(Provas * 0,4) + (Seminário * 0,3) + (Atividades * 0,2) + (Avaliação atitudinal * 0,1)$

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

Bibliografia básica

1. JUNGES J.R. Bioética: perspectivas e desafios. São Leopoldo: UNISINOS, 1999.
2. OLIVEIRA, M.A.de. Ética e sociabilidade. São Paulo: Loyola, 1996.



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

3. SINGER, P. Ética prática. São Paulo: Martins Fontes, 1998.
4. Resolução CFN N° 334 de 22 de outubro de 2004. Dispõe sobre o código de ética dos nutricionistas e dá outras providências.
5. Resolução CFN N° 399 de 26 de fevereiro de 2007. Altera o parágrafo único do Art. 16 do Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela resolução CFN N° 334, de 2004.
6. Resolução CFN N° 541 de 14 de maio de 2014. Altera o Código de Ética do Nutricionista, aprovado pela Resolução CFN N° 334, de 2004, e dá outras providências.

Bibliografia complementar

1. BOSI, M.L.M. Profissionalização e conhecimento. A Nutrição em questão. São Paulo: Hucitec, 1996.
2. VAZ, L. A consciência moral. Belo Horizonte: síntese, 1998.
3. BRASIL. Lei N° 8.234 de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de Nutricionista. Diário Oficial da União (República Federativa do Brasil). Brasília, set.1991. _____.
4. Resolução CFN N° 141 de 22 de outubro de 2003. Dispõe sobre o código de ética dos nutricionistas e dá outras providências. Diário Oficial da União (República Federativa do Brasil). Brasília, dez.1993.
5. MENDONÇA, Adriana Rodrigues dos Anjos et al. Bioética: meio ambiente, saúde e pesquisa. 1. ed. São Paulo: Iátria, 2006. 203 p..

Cronograma

CRONOGRAMA DE AULA

PERÍODO: 2020.01 Carga Horária: 3 horas/SEMANA

	Dia/ Mês	Tópicos
1	12/03	Recepção dos Calouros pela Centro Acadêmico de Nutrição
2	19/03	Reconhecimento das expectativas da turma e apresentação da disciplina
3	26/03	Ética, Moral e Direito + Conceito de bioética
4	02/04	Fundamento ético + Princípio da bioética
5	09/04	Tópicos em Bioética + Planejamento/Orientação de Seminários.
6	16/04	Pesquisa com seres humanos CEP/ CONEP/ Plataforma Brasil
7	23/04	Semana do respiro - Não haverá aula
8	30/04	Pesquisa com seres humanos - Atividade: Filme - O jardineiro fiel
9	07/05	Avaliação I
10	04/05	Ética em pesquisa com animais
11	21/05	Seminários de bioética: Grupos 1 e 2
12	28/05	Seminários de bioética: Grupos 3 e 4



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

13	04/06	Seminários de bioética: Grupos 5 e 6
14	11/06	Feriado - não haverá aula
15	18/06	Atribuições das entidade do nutricionista/ Sistema CFN-CRN
15	25/06	Código de ética do Nutricionista
17	02/07	Avaliação II
18	09/07	Não haverá aula
19	16/07	Prova final

Observações: Não será permitida a utilização de celular durante as aulas, tampouco tirar fotos dos materiais didáticos (slides ou outros materiais) ou gravar áudio das explicações. Para tais situações a permissão do professor deve ser solicitada com antecedência.



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

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



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

3. Representações do ato de comer na sociedade.

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

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

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

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

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

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

UNIDADE 6: Hábitos alimentares.

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

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

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

Metodologia:

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

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

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

Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem:

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de avaliações escritas e atividades integradas no período. A avaliação dos exercícios constará de avaliação, por parte do professor, da participação e presença do aluno durante a atividade, bem como seu desempenho na solução das



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

tarefas propostas.

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

Bibliografia básica:

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

Bibliografia complementar:

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



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

Sexta-feira: 08:00 às 12:00h

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

Data	Aula	Conteúdo previsto	Artigos
06/03	1	Apresentação da turma e do cronograma da disciplina. Introdução à Antropologia da Alimentação.	
13/03	2	Conceitos em Antropologia e contribuições da Antropologia na saúde. / Comida como cultura e as representações do ato de comer na sociedade.	
20/03	3	Modelos Alimentares Atividade: Resenha - Documentário Food, Inc (2008) (Discussão sobre a cadeia de produção dos alimentos, desde a manipulação e o monopólio de grãos e cereais à criação e abate de animais para consumo).	
27/03	4	A Evolução do Processo Alimentar: aspectos biológicos e culturais.	
03/04	5	A herança e a realidade negra, indígena e portuguesa na formação da cultura alimentar brasileira.	
10/04	-	Sexta-feira da Paixão (Semana Santa)	
17/04	6	As origens da cozinha brasileira e a relação com os hábitos e práticas alimentares atual / A diversidade alimentar nas diferentes regiões do Brasil.	
24/04	-	Semana do Respiro	
01/05	-	Feriado – Dia do Trabalho	
08/05	7	AVALIAÇÃO 1	
15/05	8	Histórico e contemporaneidade da Dietética e Transição Alimentar e Nutricional Atividade: Discussão do Documentário Muito além do peso (2012)	
22/05	9	Apresentação do Seminário – Cultura Alimentar nas diferentes regiões do Brasil.	
29/05	10	Riscos Alimentares: Dos alimentos aos nutrientes.	
05/06	11	Sistemas agroalimentares e códigos que regulam a produção e o consumo de alimentos. Discussão dos Documentários O veneno está na mesa I (2011) e II (2014).	
12/06	12	Segurança Alimentar e Nutricional e Soberania Alimentar.	
19/06	13	Apresentação e discussão do Atlas do Agronegócio	
26/06	14	Apresentação e discussão do documento do Observatório do direito à alimentação e à nutrição – 2019: O poder das mulheres na luta por soberania alimentar	
03/07	15	AVALIAÇÃO 2	
10/07	16	Entrega das médias finais e encerramento da disciplina.	
13 a 17/07	17	Período de provas finais referentes ao semestre letivo 2020/1.	

Prof^ª. Erika Cardoso dos Reis
UFES - CCS – DEIS



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

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



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

3. Representações do ato de comer na sociedade.

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

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

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

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

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

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

UNIDADE 6: Hábitos alimentares.

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

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

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

Metodologia:

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

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

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

Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem:

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de avaliações escritas e atividades integradas no período. A avaliação dos exercícios constará de avaliação, por parte do professor, da participação e presença do aluno durante a atividade, bem como seu desempenho na solução das



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CENTRO DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

DEPARTAMENTO DE EDUCAÇÃO INTEGRADA EM SAÚDE

tarefas propostas.

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

Bibliografia básica:

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

Bibliografia complementar:

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



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

Sexta-feira: 08:00 às 12:00h

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

Data	Aula	Conteúdo previsto	Artigos
06/03	1	Apresentação da turma e do cronograma da disciplina. Introdução à Antropologia da Alimentação.	
13/03	2	Conceitos em Antropologia e contribuições da Antropologia na saúde. / Comida como cultura e as representações do ato de comer na sociedade.	
20/03	3	Modelos Alimentares Atividade: Resenha - Documentário Food, Inc (2008) (Discussão sobre a cadeia de produção dos alimentos, desde a manipulação e o monopólio de grãos e cereais à criação e abate de animais para consumo).	
27/03	4	A Evolução do Processo Alimentar: aspectos biológicos e culturais.	
03/04	5	A herança e a realidade negra, indígena e portuguesa na formação da cultura alimentar brasileira.	
10/04	-	Sexta-feira da Paixão (Semana Santa)	
17/04	6	As origens da cozinha brasileira e a relação com os hábitos e práticas alimentares atual / A diversidade alimentar nas diferentes regiões do Brasil.	
24/04	-	Semana do Respiro	
01/05	-	Feriado – Dia do Trabalho	
08/05	7	AVALIAÇÃO 1	
15/05	8	Histórico e contemporaneidade da Dietética e Transição Alimentar e Nutricional Atividade: Discussão do Documentário Muito além do peso (2012)	
22/05	9	Apresentação do Seminário – Cultura Alimentar nas diferentes regiões do Brasil.	
29/05	10	Riscos Alimentares: Dos alimentos aos nutrientes.	
05/06	11	Sistemas agroalimentares e códigos que regulam a produção e o consumo de alimentos. Discussão dos Documentários O veneno está na mesa I (2011) e II (2014).	
12/06	12	Segurança Alimentar e Nutricional e Soberania Alimentar.	
19/06	13	Apresentação e discussão do Atlas do Agronegócio	
26/06	14	Apresentação e discussão do documento do Observatório do direito à alimentação e à nutrição – 2019: O poder das mulheres na luta por soberania alimentar	
03/07	15	AVALIAÇÃO 2	
10/07	16	Entrega das médias finais e encerramento da disciplina.	
13 a 17/07	17	Período de provas finais referentes ao semestre letivo 2020/1.	

Prof^ª. Erika Cardoso dos Reis
UFES - CCS – DEIS



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

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



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

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

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

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

Unidade 3 – Probabilidade e Inferência (Testes Estatísticos)

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

Metodologia:

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



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

Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem:

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de avaliações escritas e atividades integradas no período. A avaliação dos exercícios constará de avaliação, por parte do professor, da participação e presença do aluno durante a atividade, bem como seu desempenho na solução das tarefas propostas

A nota final do aluno será a média aritmética dos 04 instrumentos de avaliação: 3 avaliações escritas (10 pontos cada) + exercícios/atividades extraclasse (10 pontos no total).

Bibliografia básica:

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

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

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

Bibliografia complementar:

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

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

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

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

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

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

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



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

CRONOGRAMA – BIOESTATÍSTICA 2020/1

Carga Horária Diária: 3 horas/semana.

Quinta feira: 14:00 – 17:00h.

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

Data	Aula	Conteúdo previsto
05/03	1	Apresentação da turma e do cronograma da disciplina. Conceitos, importância e aplicabilidade da Bioestatística nos problemas biológicos em geral e no campo da saúde.
12/03	2	Tipos de variáveis. Revisão sobre os tipos de estudos epidemiológicos.
19/03	3	Estatística descritiva: tabelas e gráficos.
26/03	4	Estatística descritiva - Medidas resumo.
02/04	5	AVALIAÇÃO 1
09/04	6	Distribuição normal dos dados.
16/04	7	Amostragem. Intervalos de Confiança.
23/04	-	Semana do Respiro
30/04	8	Teste de hipóteses. Significância estatística.
07/05	9	AVALIAÇÃO 2
14/05	10	Introdução sobre os Testes Estatísticos: Qui-quadrado.
21/05	11	Testes paramétricos: Teste t de Student (amostras independentes e dependentes) e Análise de Variância (ANOVA).
28/05	12	Testes não paramétricos: Mann-Whitney, Wilcoxon, Kruskal-Wallis. Análise de correlação (Correlação de Pearson e Spearman).
04/06	13	Validade de testes diagnósticos.
11/06	-	Feriado - Corpus Christi
18/06	14	Apresentação e discussão de artigos científicos.
25/06	15	AVALIAÇÃO 3
02/07	17	Entrega das médias finais e encerramento da disciplina.
13 a 17/07	18	Semana de Prova final – Conteúdo de todo semestre.

Profª. Erika Cardoso dos Reis

UFES - CCS – DEIS

E-mail: erika.cardosoreis@gmail.com



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

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



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

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

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

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

Unidade 3 – Probabilidade e Inferência (Testes Estatísticos)

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

Metodologia:

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



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

Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem:

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de avaliações escritas e atividades integradas no período. A avaliação dos exercícios constará de avaliação, por parte do professor, da participação e presença do aluno durante a atividade, bem como seu desempenho na solução das tarefas propostas

A nota final do aluno será a média aritmética dos 04 instrumentos de avaliação: 3 avaliações escritas (10 pontos cada) + exercícios/atividades extraclasse (10 pontos no total).

Bibliografia básica:

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

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

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

Bibliografia complementar:

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

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

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

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

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

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

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



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

CRONOGRAMA – BIOESTATÍSTICA 2020/1

Carga Horária Diária: 3 horas/semana.

Quinta feira: 14:00 – 17:00h.

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

Data	Aula	Conteúdo previsto
05/03	1	Apresentação da turma e do cronograma da disciplina. Conceitos, importância e aplicabilidade da Bioestatística nos problemas biológicos em geral e no campo da saúde.
12/03	2	Tipos de variáveis. Revisão sobre os tipos de estudos epidemiológicos.
19/03	3	Estatística descritiva: tabelas e gráficos.
26/03	4	Estatística descritiva - Medidas resumo.
02/04	5	AVALIAÇÃO 1
09/04	6	Distribuição normal dos dados.
16/04	7	Amostragem. Intervalos de Confiança.
23/04	-	Semana do Respiro
30/04	8	Teste de hipóteses. Significância estatística.
07/05	9	AVALIAÇÃO 2
14/05	10	Introdução sobre os Testes Estatísticos: Qui-quadrado.
21/05	11	Testes paramétricos: Teste t de Student (amostras independentes e dependentes) e Análise de Variância (ANOVA).
28/05	12	Testes não paramétricos: Mann-Whitney, Wilcoxon, Kruskal-Wallis. Análise de correlação (Correlação de Pearson e Spearman).
04/06	13	Validade de testes diagnósticos.
11/06	-	Feriado - Corpus Christi
18/06	14	Apresentação e discussão de artigos científicos.
25/06	15	AVALIAÇÃO 3
02/07	17	Entrega das médias finais e encerramento da disciplina.
13 a 17/07	18	Semana de Prova final – Conteúdo de todo semestre.

Profª. Erika Cardoso dos Reis

UFES - CCS – DEIS

E-mail: erika.cardosoreis@gmail.com



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

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Maruípe	
Curso: Nutrição			
Departamento Responsável: Departamento de Educação Integrada em Saúde			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Carolina Perim de Faria			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4282616A9			
Disciplina: Saúde Coletiva		Código: DIS12444	
Pré-requisito: Epidemiologia Nutricional, Antropologia, Nutrição e Sociedade		Carga Horária Semestral: 60h	
Créditos: 3	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	45	0	15
Ementa: Fundamentada no conceito de saúde como direito do cidadão a disciplina aborda a organização de sistemas de saúde através do tempo. Previdência e assistência à saúde no Brasil e no mundo. O Sistema Único de Saúde (SUS): arcabouço doutrinário, operacional e jurídico. Planejamento e programação na área de saúde. A trajetória das políticas de saúde e de nutrição no Brasil, o modelo e instrumentos de gestão e planejamento do SUS e sua interface com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição.			
Objetivos Específicos			
Fornecer ao aluno elementos básicos de Saúde Coletiva, aplicando-os à Nutrição de maneira a permitir-lhe identificar, analisar, quantificar e tentar soluções aplicáveis aos principais problemas de Nutrição nos diferentes grupos populacionais. Conceituar saúde coletiva. Identificar a saúde como direito do cidadão. Compreender a importância do trabalho em equipes inter / multidisciplinares, na prevenção, promoção e recuperação da saúde. Conhecer as políticas e programas de saúde. Analisar as políticas e programas de saúde, propondo medidas que busquem a equidade, visando o acesso universal à saúde. Refletir sua responsabilidade social como profissional da saúde.			



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

Conteúdo Programático
Metodologia
<p>A disciplina será ministrada utilizando metodologia expositiva associada ao conceito de aula dialogada. Após cada conteúdo, haverá o debate do tópico apresentado por meio da discussão de artigo científico previamente determinado.</p> <p>As aulas expositivas serão intercaladas com as aulas de exercícios e práticas realizadas em diversos campos da saúde coletiva. As aulas práticas e de exercício envolverão visitas técnicas e palestras.</p>
Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem
<p>A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de apresentação de seminário, atividades escritas, provas escritas e participação nas atividades desenvolvidas em sala de aula e em campo. A nota final do aluno será a soma dos instrumentos de avaliação: Seminário (valor: 20 pontos), provas escritas (valor 40 pontos), atividades escritas (valor total 20 pontos) e presença, pontualidade e participação em aula (valor: 10 pontos).</p>
Bibliografia básica
<p>CAMPOS, G. W. S. et al. Tratado de saúde coletiva. São Paulo/Rio de Janeiro: Hucitec/Fiocruz, 59 2006.</p> <p>ALMEIDA, E.S.; SHIORO, A.; ZIONI, F. Políticas públicas e organização de sistema de saúde: antecedentes, reforma sanitária e o SUS. In Westphal, M.F.; Almeida, E.S.de. (Org), gestão de serviço de saúde. São Paulo, Edusp, 2001, v.único.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política nacional de alimentação e nutrição. 2ª Ed. rev. – Brasília: Ministério da Saúde, 2003. 48p. – (Série B. Textos Básicos de Saúde).</p>
Bibliografia complementar
<p>BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília: 1998.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde, PNSN. Condições nutricionais da população brasileira: adultos e idosos. Brasília: INAN, 1991.</p> <p>STARFIELD, B. Atenção primária: equilíbrio entre necessidades de saúde, serviços e tecnologia. Brasília: UNESCO, Ministério da Saúde, 2002. 726 p.</p> <p>MERHY, E. E.; ONOCKO, R. (Org.). Agir em saúde: um desafio para o público. São Paulo/ Buenos Aires: Hucitec/Lugar Editorial, 1997.</p>



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

BUSS, P.M. Uma introdução ao conceito de Promoção da Saúde. In: CZERESNIA, D. (Org). Promoção da Saúde: conceitos, reflexões, tendências. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2003. 174 p. TEIXEIRA, E. Resenha de livro: Tratamento e Cura - As alternativas de assistência a saúde; de HELMAN, C.G. Cultura, saúde e doença. Trad. Eliane Mussnich. 2. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1994. Cap. 4, p. 70-99. In: Rev. Latino-am.enfermagem - Ribeirão Preto - v. 3 - n. 2 - p. 193-197 - julho 1995 193.

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

CRONOGRAMA DE AULA		
PERÍODO: 2020/01 - Carga Horária: 4 horas/SEMANA		
DATA		
05/03/20	Apresentação da disciplina e conteúdo programático	
12/03/20	Unidade I: Organização de sistemas de saúde através do tempo.	
19/03/20	Unidade I: Previdência e assistência à saúde no Brasil e no mundo.	
26/03/20	Unidade I: Previdência e assistência à saúde no Brasil e no mundo. - Seminário 1	
02/04/20	Filme - Sicko: SOS Saúde e discussão crítica	
09/04/20	Unidade II: O Sistema Único de Saúde: arcabouço jurídico, operacional, ideológico.	
16/04/20	ESTUDO DIRIGIDO - GRUPOS DE DISCUSSÃO LEI Nº 8.080 e Nº 8.142	
30/04/20	AVALIAÇÃO ESCRITA 1	
07/05/20	Unidade III: Paradigmas sanitários. Promoção da saúde.	
14/05/20	Unidade III: Determinantes sociais da saúde.	
21/05/20	EXERCÍCIO - DSS	
28/05/20	Unidade IV: Planejamento e programação na área da saúde.	
04/06/20	Unidade IV: Atenção primária à Saúde.	
18/06/20	Unidade V: O modelo e instrumentos de gestão e planejamento do SUS e sua interface com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição.	
25/06/20	AVALIAÇÃO ESCRITA 2	
01/07/20	Encerramento disciplina	
15/07/20	Prova Final	



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

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Maruípe	
Curso: Nutrição			
Departamento Responsável: Departamento de Educação Integrada em Saúde			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Carolina Perim de Faria			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://buscatextual.cnpq.br/buscatextual/visualizacv.do?id=K4282616A9			
Disciplina: Saúde Coletiva		Código: DIS12444	
Pré-requisito: Epidemiologia Nutricional, Antropologia, Nutrição e Sociedade		Carga Horária Semestral: 60h	
Créditos: 3	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	45	0	15
Ementa: Fundamentada no conceito de saúde como direito do cidadão a disciplina aborda a organização de sistemas de saúde através do tempo. Previdência e assistência à saúde no Brasil e no mundo. O Sistema Único de Saúde (SUS): arcabouço doutrinário, operacional e jurídico. Planejamento e programação na área de saúde. A trajetória das políticas de saúde e de nutrição no Brasil, o modelo e instrumentos de gestão e planejamento do SUS e sua interface com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição.			
Objetivos Específicos			
Fornecer ao aluno elementos básicos de Saúde Coletiva, aplicando-os à Nutrição de maneira a permitir-lhe identificar, analisar, quantificar e tentar soluções aplicáveis aos principais problemas de Nutrição nos diferentes grupos populacionais. Conceituar saúde coletiva. Identificar a saúde como direito do cidadão. Compreender a importância do trabalho em equipes inter / multidisciplinares, na prevenção, promoção e recuperação da saúde. Conhecer as políticas e programas de saúde. Analisar as políticas e programas de saúde, propondo medidas que busquem a equidade, visando o acesso universal à saúde. Refletir sua responsabilidade social como profissional da saúde.			



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

Conteúdo Programático
Metodologia
<p>A disciplina será ministrada utilizando metodologia expositiva associada ao conceito de aula dialogada. Após cada conteúdo, haverá o debate do tópico apresentado por meio da discussão de artigo científico previamente determinado.</p> <p>As aulas expositivas serão intercaladas com as aulas de exercícios e práticas realizadas em diversos campos da saúde coletiva. As aulas práticas e de exercício envolverão visitas técnicas e palestras.</p>
Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem
<p>A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de apresentação de seminário, atividades escritas, provas escritas e participação nas atividades desenvolvidas em sala de aula e em campo. A nota final do aluno será a soma dos instrumentos de avaliação: Seminário (valor: 20 pontos), provas escritas (valor 40 pontos), atividades escritas (valor total 20 pontos) e presença, pontualidade e participação em aula (valor: 10 pontos).</p>
Bibliografia básica
<p>CAMPOS, G. W. S. et al. Tratado de saúde coletiva. São Paulo/Rio de Janeiro: Hucitec/Fiocruz, 59 2006.</p> <p>ALMEIDA, E.S.; SHIORO, A.; ZIONI, F. Políticas públicas e organização de sistema de saúde: antecedentes, reforma sanitária e o SUS. In Westphal, M.F.; Almeida, E.S.de. (Org), gestão de serviço de saúde. São Paulo, Edusp, 2001, v.único.</p> <p>BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política nacional de alimentação e nutrição. 2ª Ed. rev. – Brasília: Ministério da Saúde, 2003. 48p. – (Série B. Textos Básicos de Saúde).</p>
Bibliografia complementar
<p>BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília: 1998.</p> <p>BRASIL. Ministério da Saúde, PNSN. Condições nutricionais da população brasileira: adultos e idosos. Brasília: INAN, 1991.</p> <p>STARFIELD, B. Atenção primária: equilíbrio entre necessidades de saúde, serviços e tecnologia. Brasília: UNESCO, Ministério da Saúde, 2002. 726 p.</p> <p>MERHY, E. E.; ONOCKO, R. (Org.). Agir em saúde: um desafio para o público. São Paulo/ Buenos Aires: Hucitec/Lugar Editorial, 1997.</p>



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

BUSS, P.M. Uma introdução ao conceito de Promoção da Saúde. In: CZERESNIA, D. (Org). Promoção da Saúde: conceitos, reflexões, tendências. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2003. 174 p. TEIXEIRA, E. Resenha de livro: Tratamento e Cura - As alternativas de assistência a saúde; de HELMAN, C.G. Cultura, saúde e doença. Trad. Eliane Mussnich. 2. ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 1994. Cap. 4, p. 70-99. In: Rev. Latino-am.enfermagem - Ribeirão Preto - v. 3 - n. 2 - p. 193-197 - julho 1995 193.

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

CRONOGRAMA DE AULA		
PERÍODO: 2020/01 - Carga Horária: 4 horas/SEMANA		
DATA		
05/03/20	Apresentação da disciplina e conteúdo programático	
12/03/20	Unidade I: Organização de sistemas de saúde através do tempo.	
19/03/20	Unidade I: Previdência e assistência à saúde no Brasil e no mundo.	
26/03/20	Unidade I: Previdência e assistência à saúde no Brasil e no mundo. - Seminário 1	
02/04/20	Filme - Sicko: SOS Saúde e discussão crítica	
09/04/20	Unidade II: O Sistema Único de Saúde: arcabouço jurídico, operacional, ideológico.	
16/04/20	ESTUDO DIRIGIDO - GRUPOS DE DISCUSSÃO LEI Nº 8.080 e Nº 8.142	
30/04/20	AVALIAÇÃO ESCRITA 1	
07/05/20	Unidade III: Paradigmas sanitários. Promoção da saúde.	
14/05/20	Unidade III: Determinantes sociais da saúde.	
21/05/20	EXERCÍCIO - DSS	
28/05/20	Unidade IV: Planejamento e programação na área da saúde.	
04/06/20	Unidade IV: Atenção primária à Saúde.	
18/06/20	Unidade V: O modelo e instrumentos de gestão e planejamento do SUS e sua interface com a Política Nacional de Alimentação e Nutrição.	
25/06/20	AVALIAÇÃO ESCRITA 2	
01/07/20	Encerramento disciplina	
15/07/20	Prova Final	



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

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: MARUÍPE	
Curso: NUTRIÇÃO			
Departamento Responsável: Departamento de Educação Integrada em Saúde – DEIS			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Profª. Drª. Érica Aguiar Moraes			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/3303337023124129			
Disciplina: Educação Integrada I			Código: DIS12448
Pré-requisito: -----			Carga Horária Semestral: 30h
Créditos:	Distribuição da Carga Horária Semestral		
1	Teórica	Exercício	Laboratório
	15	-	15
Ementa: A disciplina visa fornecer instrumentos ao aluno para que o mesmo possa entender as origens e a formação da profissão de Nutricionista no Brasil, bem como o público alvo, a estrutura curricular e as especificidades do curso de Nutrição. Introdução à vivência universitária: oportunidade e desigualdade nas relações sociais, de gênero e raça na construção do saber. Através da discussão dos conceitos de Integração e Integralidade, o aluno terá a oportunidade de identificar os pontos comuns das disciplinas do semestre, problematizando e vivenciando os conteúdos abordados durante o período			
Objetivos Específicos			
<ol style="list-style-type: none">1. Conhecer, acompanhar, dimensionar, interpretar e avaliar as necessidades do Curso em um processo dinâmico na construção dos saberes integrados.2. Construir eixos integradores do processo de aprendizagem vivenciado nas disciplinas.3. Promover pensamento crítico.			



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

Conteúdo Programático
<ol style="list-style-type: none">1. UNIDADE 1: Apresentação da Instituição e Particularidades do curso de Nutrição2. UNIDADE 2: Introdução à origem e à formação da nutrição: Trajetória histórica, campos de atuação e perspectivas futuras3. UNIDADE 3: Currículos
Metodologia
<p>As aulas serão expositivas, estimulando, contudo, a participação dos alunos durante a exposição do conteúdo, através de perguntas formuladas à turma, exercícios e trabalhos. Como recursos audiovisuais, serão utilizados: projetor conectado a um computador para exposição do conteúdo teórico, quadro branco, pincéis e caixa de som.</p> <p>Em relação às tecnologias de informação e comunicação (TIC's), será utilizada a plataforma moodle (AVA UFES) para consulta de aulas, materiais de apoio e complementares, exercícios, vídeos, dentre outros que tornarem-se necessários durante o transcurso da disciplina. No AVA UFES os alunos deverão procurar pela disciplina "Educação integrada I" e não será exigida senha para acesso.</p>
Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem
<p>A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de trabalho e/ou exercícios, apresentação de seminários e participação nas atividades desenvolvidas em sala de aula. A nota final será a soma dos instrumentos de avaliação: Apresentação dos textos de nutrição (20% do valor dos pontos); Seminário áreas de atuação (30% do valor dos pontos); Exercício da visita técnica (20% do valor dos pontos); Currículo lattes e vitae (10% do valor dos pontos); Exercícios (10% do valor dos pontos); e Atividade e participação em sala de aula (10% do valor dos pontos).</p> <p>Cálculo do nota: (Apresentação dos textos de nutrição*0,2)+ (Seminário áreas de atuação*0,3)+ (Exercício da visita técnica *0,2)+ (Currículo lattes *0,1)+ (Exercícios* 0,1)+ (Avaliação atitudinal *0,1). OBS: O cálculo poderá variar conforme planilha de notas da plataforma portal do professor e atividades propostas durante o período conforme necessidade.</p>
Bibliografia básica



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

1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO (1991). Histórico do nutricionista no Brasil – 1939 a 1989: coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo: Atheneu, 1991. 444p.
2. BOSI, M.L.M. A face oculta da nutrição: ciência e ideologia. Rio de Janeiro : Espaço e Tempo, 1988. 220p.
3. FAZENDA, Ivani Catarina Arantes. O que é interdisciplinaridade?. São Paulo, SP: Cortez, 2008. 199 p.
4. VASCONCELOS, F. de A.G. de. O nutricionista no Brasil. Ver. Nutr. May/Aug. V15, n.2, p127-138. 2002. Disponível em:
http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732002000200001

Bibliografia complementar

1. ARRUDA, B.K.G. Saúde e Nutrição – os grandes desafios. Cadernos de Saúde Pública, R.J., 2 (1): 9-12, Jan/Mar, 1986.
2. ZOTELLI, L.; DIAS, J.S.; MARTINS, C. Nutrição: Trajetória histórica e perspectivas futuras. Nutrição em Pauta, 42 [16], 91. Julho/Agosto 2008. São Paulo.
3. BOSI, M.L.M. Profissionalização e conhecimento: a nutrição em questão. São Paulo: Hucitec, 1996. VALLA, V. V. (Org.). Saúde e Educação. Rio de Janeiro: DP&A, 2000
4. VASCONCELOS, F. de A.G. de. O nutricionista no Brasil. Ver. Nutr. May/Aug. V15, n.2, p127-138. 2002. Disponível em:
http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732002000200001.
5. SILVA, Jailson de Souza e; BARBOSA, Jorge Luiz; SOUSA, Ana Inês. (Org.) UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. PROGRAMA CONEXÕES DE SABERES : DIÁLOGOS ENTRE A UNIVERSIDADE E AS COMUNIDADES POPULARES. Desigualdade e diferença na universidade: gênero, etnia e grupos sociais populares. Rio de Janeiro: UFRJ, Pró-Reitoria de Extensão, 2006. 139 p.
6. QUALIDADE DE VIDA EVOLUÇÃO DOS CONCEITOS E PRÁTICAS NO SÉCULO XXI
<http://www.fef.unicamp.br/fef/qvaf/qualidade-de-vida-evolucao-dos-conceitos-e-praticas-no-seculo-xxi>
Capítulo 2: O Desafio da Alimentação como Fator de Qualidade de Vida na Última Década
Capítulo 8: Pluralidade e Complexidade da Questão Alimentar e Nutricional na Transição do Século XX para o XXI
Capítulo 9: Novos Padrões Alimentares e as Relações com os Domínios da Qualidade de Vida e Saúde
Capítulo 20: Hábitos Alimentares, Segurança e Soberania Alimentar

Cronograma



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

CRONOGRAMA DE AULA		
PERÍODO: 2020.01 Carga Horária: 2 horas/SEMANA		
	Dia/ Mês	Tópicos
1	10/03	Recepção pela coordenação de curso
2	17/03	Apresentação da disciplina + Estrutura do campus
3	24/03	Visita à biblioteca
4	31/03	Introdução à origem e à formação da nutrição
5	07/04	Diretrizes curriculares e PCC
6	14/04	Aula de preparação dos textos
7	21/04	Feriado + semana do respiro
8	28/04	Apresentação textos 1 e 2 + Email visita HUCAM
9	05/05	Apresentação textos 3 e 4
10	12/05	Aula de preparação do seminários: Áreas de atuação do nutricionista
11	19/05	Seminários: Nutrição Clínica + Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.
12	26/05	Seminários: Saúde Coletiva + Nutrição em Esportes
13	02/06	Seminários: Alimentação coletiva + Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão
14	09/06	Visita técnica ao HUCAN + Atividade
15	16/06	Currículos Vitae e Lattes + Redes científicas
16	23/06	Documentário - Cooked
17	30/06	Não haverá aula
18	04/07	Não haverá aula
19	14/07	Prova final

Observações: Não será permitida a utilização de celular durante as aulas, tampouco tirar fotos dos materiais didáticos (slides ou outros materiais) ou gravar áudio das explanações. Para tais situações a permissão do professor deve ser solicitada com antecedência.



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

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: MARUÍPE	
Curso: NUTRIÇÃO			
Departamento Responsável: Departamento de Educação Integrada em Saúde – DEIS			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Prof ^a . Dr ^a . Érica Aguiar Moraes			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/3303337023124129			
Disciplina: Educação Integrada I			Código: DIS12448
Pré-requisito: -----			Carga Horária Semestral: 30h
Créditos:	Distribuição da Carga Horária Semestral		
1	Teórica	Exercício	Laboratório
	15	-	15
Ementa: A disciplina visa fornecer instrumentos ao aluno para que o mesmo possa entender as origens e a formação da profissão de Nutricionista no Brasil, bem como o público alvo, a estrutura curricular e as especificidades do curso de Nutrição. Introdução à vivência universitária: oportunidade e desigualdade nas relações sociais, de gênero e raça na construção do saber. Através da discussão dos conceitos de Integração e Integralidade, o aluno terá a oportunidade de identificar os pontos comuns das disciplinas do semestre, problematizando e vivenciando os conteúdos abordados durante o período			
Objetivos Específicos			
<ol style="list-style-type: none">1. Conhecer, acompanhar, dimensionar, interpretar e avaliar as necessidades do Curso em um processo dinâmico na construção dos saberes integrados.2. Construir eixos integradores do processo de aprendizagem vivenciado nas disciplinas.3. Promover pensamento crítico.			



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

Conteúdo Programático
<ol style="list-style-type: none">1. UNIDADE 1: Apresentação da Instituição e Particularidades do curso de Nutrição2. UNIDADE 2: Introdução à origem e à formação da nutrição: Trajetória histórica, campos de atuação e perspectivas futuras3. UNIDADE 3: Currículos
Metodologia
<p>As aulas serão expositivas, estimulando, contudo, a participação dos alunos durante a exposição do conteúdo, através de perguntas formuladas à turma, exercícios e trabalhos. Como recursos audiovisuais, serão utilizados: projetor conectado a um computador para exposição do conteúdo teórico, quadro branco, pincéis e caixa de som.</p> <p>Em relação às tecnologias de informação e comunicação (TIC's), será utilizada a plataforma moodle (AVA UFES) para consulta de aulas, materiais de apoio e complementares, exercícios, vídeos, dentre outros que tornarem-se necessários durante o transcurso da disciplina. No AVA UFES os alunos deverão procurar pela disciplina "Educação integrada I" e não será exigida senha para acesso.</p>
Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem
<p>A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de trabalho e/ou exercícios, apresentação de seminários e participação nas atividades desenvolvidas em sala de aula. A nota final será a soma dos instrumentos de avaliação: Apresentação dos textos de nutrição (20% do valor dos pontos); Seminário áreas de atuação (30% do valor dos pontos); Exercício da visita técnica (20% do valor dos pontos); Currículo lattes e vitae (10% do valor dos pontos); Exercícios (10% do valor dos pontos); e Atividade e participação em sala de aula (10% do valor dos pontos).</p> <p>Cálculo do nota: (Apresentação dos textos de nutrição*0,2)+ (Seminário áreas de atuação*0,3)+ (Exercício da visita técnica *0,2)+ (Currículo lattes *0,1)+ (Exercícios* 0,1)+ (Avaliação atitudinal *0,1). OBS: O cálculo poderá variar conforme planilha de notas da plataforma portal do professor e atividades propostas durante o período conforme necessidade.</p>
Bibliografia básica



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

1. ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO (1991). Histórico do nutricionista no Brasil – 1939 a 1989: coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo: Atheneu, 1991. 444p.
2. BOSI, M.L.M. A face oculta da nutrição: ciência e ideologia. Rio de Janeiro : Espaço e Tempo, 1988. 220p.
3. FAZENDA, Ivani Catarina Arantes. O que é interdisciplinaridade?. São Paulo, SP: Cortez, 2008. 199 p.
4. VASCONCELOS, F. de A.G. de. O nutricionista no Brasil. Ver. Nutr. May/Aug. V15, n.2, p127-138. 2002. Disponível em:
http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732002000200001

Bibliografia complementar

1. ARRUDA, B.K.G. Saúde e Nutrição – os grandes desafios. Cadernos de Saúde Pública, R.J., 2 (1): 9-12, Jan/Mar, 1986.
2. ZOTELLI, L.; DIAS, J.S.; MARTINS, C. Nutrição: Trajetória histórica e perspectivas futuras. Nutrição em Pauta, 42 [16], 91. Julho/Agosto 2008. São Paulo.
3. BOSI, M.L.M. Profissionalização e conhecimento: a nutrição em questão. São Paulo: Hucitec, 1996. VALLA, V. V. (Org.). Saúde e Educação. Rio de Janeiro: DP&A, 2000
4. VASCONCELOS, F. de A.G. de. O nutricionista no Brasil. Ver. Nutr. May/Aug. V15, n.2, p127-138. 2002. Disponível em:
http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732002000200001.
5. SILVA, Jailson de Souza e; BARBOSA, Jorge Luiz; SOUSA, Ana Inês. (Org.) UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO. PROGRAMA CONEXÕES DE SABERES : DIÁLOGOS ENTRE A UNIVERSIDADE E AS COMUNIDADES POPULARES. Desigualdade e diferença na universidade: gênero, etnia e grupos sociais populares. Rio de Janeiro: UFRJ, Pró-Reitoria de Extensão, 2006. 139 p.
6. QUALIDADE DE VIDA EVOLUÇÃO DOS CONCEITOS E PRÁTICAS NO SÉCULO XXI
<http://www.fef.unicamp.br/fef/qvaf/qualidade-de-vida-evolucao-dos-conceitos-e-praticas-no-seculo-xxi>
Capítulo 2: O Desafio da Alimentação como Fator de Qualidade de Vida na Última Década
Capítulo 8: Pluralidade e Complexidade da Questão Alimentar e Nutricional na Transição do Século XX para o XXI
Capítulo 9: Novos Padrões Alimentares e as Relações com os Domínios da Qualidade de Vida e Saúde
Capítulo 20: Hábitos Alimentares, Segurança e Soberania Alimentar

Cronograma



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

CRONOGRAMA DE AULA		
PERÍODO: 2020.01 Carga Horária: 2 horas/SEMANA		
	Dia/ Mês	Tópicos
1	10/03	Recepção pela coordenação de curso
2	17/03	Apresentação da disciplina + Estrutura do campus
3	24/03	Visita à biblioteca
4	31/03	Introdução à origem e à formação da nutrição
5	07/04	Diretrizes curriculares e PCC
6	14/04	Aula de preparação dos textos
7	21/04	Feriado + semana do respiro
8	28/04	Apresentação textos 1 e 2 + Email visita HUCAM
9	05/05	Apresentação textos 3 e 4
10	12/05	Aula de preparação do seminários: Áreas de atuação do nutricionista
11	19/05	Seminários: Nutrição Clínica + Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.
12	26/05	Seminários: Saúde Coletiva + Nutrição em Esportes
13	02/06	Seminários: Alimentação coletiva + Nutrição no Ensino, na Pesquisa e na Extensão
14	09/06	Visita técnica ao HUCAN + Atividade
15	16/06	Currículos Vitae e Lattes + Redes científicas
16	23/06	Documentário - Cooked
17	30/06	Não haverá aula
18	04/07	Não haverá aula
19	14/07	Prova final

Observações: Não será permitida a utilização de celular durante as aulas, tampouco tirar fotos dos materiais didáticos (slides ou outros materiais) ou gravar áudio das explanações. Para tais situações a permissão do professor deve ser solicitada com antecedência.



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

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Maruípe	
Curso: Nutrição			
Departamento Responsável: Educação Integrada em Saúde			
Data de Aprovação (Art. Nº 91): xx/xx/2020			
Docente responsável: Fabíola Lacerda Pires Soares			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/0831330709334468			
Disciplina: Fundamentos da Pesquisa Científica			Código: DIS12449
Pré-requisito: ---			Carga Horária Semestral: 45
Créditos: 2	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	30	15	---
Ementa: Estudo sobre mundo científico e a prática da pesquisa. Função social da pesquisa. Fundamentação teórica dos tipos e das características da pesquisa. Instrumentalização metodológica. Introdução à construção de projetos e relatórios de pesquisa.			
Objetivos Específicos			
<ol style="list-style-type: none">1. Desenvolver competência para delimitar a pesquisa.2. Aprender as etapas do processo de pesquisa.3. Delimitar um problema de pesquisa e construir as etapas de um projeto.4. Analisar criticamente a literatura científica, buscando a construção de evidências no campo da Nutrição.			
Conteúdo Programático			
Unidade I – Fundamentos básicos e importância da pesquisa científica			
Unidade II – Etapas do trabalho acadêmico e do projeto de pesquisa			
2.1 Conceitos / Escolha, delimitação e problematização do tema			



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

2.2 Pesquisa bibliográfica: sistemática e não sistemática / Leitura analítica / Documentação e fichamento

2.3 Construção do trabalho

- A. Estruturação redacional e redação científica
- B. Citações e referências
- C. Aparato técnico

Unidade III – Modalidades de Trabalhos acadêmicos

3.1 Trabalhos de síntese

3.2 Resenha crítica

3.3 Fichamento

3.4 Paper

3.5 Artigo científico

3.6 Estudo de caso

3.7 Trabalhos acadêmicos

Unidade IV – Análise crítica da literatura científica

Unidade V – Apresentação de trabalhos acadêmicos

Unidade VI – Aspectos éticos em pesquisa envolvendo seres humanos e animais

Metodologia

PROCEDIMENTOS DE ENSINO:

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Exercícios de aprendizagem.

RECURSOS: Data-show e quadro branco.

Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem

A nota será composta por 7 avaliações (todas em **grupo de até 4 componentes**) relacionadas ao conceito de pesquisa e ciência, à construção do projeto e à finalização da pesquisa através das atividades desenvolvidas e/ou solicitadas em aula.

Avaliação 1 – Atividade em sala de aula: Elaboração de Tema/Problema/Hipótese - 0,5pt;

Avaliação 2 – Descritores e Fichamento - 0,5pt;

Avaliação 3 – Resumo - 1,0pt



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

Avaliação 4 – Revisão de literatura - 2,0pt;
Avaliação 5 – Apresentação oral powerpoint - 2,0pt;
Avaliação 6 – Apresentação oral banner - 2,0pt;
Avaliação 7 – Análise crítica da literatura científica - 2,0pt.

Bibliografia básica

- 1.LAKATOS EM. e MARCONI MA. Fundamentos da Metodologia Científica. 6. ed São Paulo: Atlas, 2008.
- 2.CERVO AL e BERVIAN PA. Metodologia Científica. 5. ed São Paulo: Prentice Hall, 2002.
- 3.VIEIRA, Sônia; HOSSNE, William Saad. Metodologia científica para a área de saúde. Rio de Janeiro: Elsevier: Campus.

Bibliografia complementar

- 1.ANDRADE MM. Introdução à Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Atlas
- 2.MARTINS G. Manual para elaborações de monografias e dissertações. São Paulo: Atlas
- 3.MOTTA V. Normas técnicas para a apresentação de Monografias. Porto Alegre: Artmed
- 4.BASTOS, Cleverson Leite; KELLER, Vicente. Aprendendo a aprender: introdução à metodologia científica. 21. ed. Petrópolis: Vozes, 2008. 111 p
- 5.SEVERINO, Antonio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2009. 304 p.

Cronograma

MARÇO

09 - Apresentação do Plano de Ensino e Atividades
16 - Unidade I – Fundamentos básicos e importância da pesquisa científica
23 - Unidade II – Etapas do trabalho acadêmico e do projeto de pesquisa (2.1)
30 - Apresentação das linhas de pesquisa da UFES

Entrega Avaliação 1 (Elaboração de Tema/Problema/Hipótese)

ABRIL

06 - Unidade II – Etapas do trabalho acadêmico e do projeto de pesquisa (2.2)
13 - Aula Prática na Biblioteca - Pesquisa Bibliográfica

20 - RECESSO

27 - Unidade II – Etapas do trabalho acadêmico e do projeto de pesquisa (2.3A)



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

MAIO

04 - Unidade II – Etapas do trabalho acadêmico e do projeto de pesquisa (2.3A)

Entrega Avaliação 2 (Descritores e Fichamento)

11 - Unidade II – Etapas do trabalho acadêmico e do projeto de pesquisa (2.3B)

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

25 - Unidade III – Modalidades de Trabalhos acadêmicos

JUNHO

01 - Unidade IV – Análise crítica da literatura científica

Entrega Avaliação 3 (Resumo)

08 - Unidade V – Apresentação de trabalhos acadêmicos

Entrega Avaliação 4 (Revisão de literatura)

15 - Unidade VI – Aspectos éticos em pesquisa envolvendo seres humanos e animais

22 - Avaliação 5 (Apresentação oral powerpoint)

29 - Avaliação 5 (Apresentação oral powerpoint)

JULHO

06 - Avaliação 6 (Apresentação oral banner)

Entrega Avaliação 7

13 - PROVA FINAL

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

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

* Cronograma sujeito a alterações.



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

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Maruípe	
Curso: Nutrição			
Departamento Responsável: Educação Integrada em Saúde			
Data de Aprovação (Art. Nº 91): xx/xx/2020			
Docente responsável: Fabíola Lacerda Pires Soares			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/0831330709334468			
Disciplina: Fundamentos da Pesquisa Científica			Código: DIS12449
Pré-requisito: ---			Carga Horária Semestral: 45
Créditos: 2	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	30	15	---
Ementa: Estudo sobre mundo científico e a prática da pesquisa. Função social da pesquisa. Fundamentação teórica dos tipos e das características da pesquisa. Instrumentalização metodológica. Introdução à construção de projetos e relatórios de pesquisa.			
Objetivos Específicos			
<ol style="list-style-type: none">1. Desenvolver competência para delimitar a pesquisa.2. Aprender as etapas do processo de pesquisa.3. Delimitar um problema de pesquisa e construir as etapas de um projeto.4. Analisar criticamente a literatura científica, buscando a construção de evidências no campo da Nutrição.			
Conteúdo Programático			
Unidade I – Fundamentos básicos e importância da pesquisa científica			
Unidade II – Etapas do trabalho acadêmico e do projeto de pesquisa			
2.1 Conceitos / Escolha, delimitação e problematização do tema			



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

2.2 Pesquisa bibliográfica: sistemática e não sistemática / Leitura analítica / Documentação e fichamento

2.3 Construção do trabalho

- A. Estruturação redacional e redação científica
- B. Citações e referências
- C. Aparato técnico

Unidade III – Modalidades de Trabalhos acadêmicos

3.1 Trabalhos de síntese

3.2 Resenha crítica

3.3 Fichamento

3.4 Paper

3.5 Artigo científico

3.6 Estudo de caso

3.7 Trabalhos acadêmicos

Unidade IV – Análise crítica da literatura científica

Unidade V – Apresentação de trabalhos acadêmicos

Unidade VI – Aspectos éticos em pesquisa envolvendo seres humanos e animais

Metodologia

PROCEDIMENTOS DE ENSINO:

- Aulas expositivas e dialogadas.
- Exercícios de aprendizagem.

RECURSOS: Data-show e quadro branco.

Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem

A nota será composta por 7 avaliações (todas em **grupo de até 4 componentes**) relacionadas ao conceito de pesquisa e ciência, à construção do projeto e à finalização da pesquisa através das atividades desenvolvidas e/ou solicitadas em aula.

Avaliação 1 – Atividade em sala de aula: Elaboração de Tema/Problema/Hipótese - 0,5pt;

Avaliação 2 – Descritores e Fichamento - 0,5pt;

Avaliação 3 – Resumo - 1,0pt



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

Avaliação 4 – Revisão de literatura - 2,0pt;
Avaliação 5 – Apresentação oral powerpoint - 2,0pt;
Avaliação 6 – Apresentação oral banner - 2,0pt;
Avaliação 7 – Análise crítica da literatura científica - 2,0pt.

Bibliografia básica

- 1.LAKATOS EM. e MARCONI MA. Fundamentos da Metodologia Científica. 6. ed São Paulo: Atlas, 2008.
- 2.CERVO AL e BERVIAN PA. Metodologia Científica. 5. ed São Paulo: Prentice Hall, 2002.
- 3.VIEIRA, Sônia; HOSSNE, William Saad. Metodologia científica para a área de saúde. Rio de Janeiro: Elsevier: Campus.

Bibliografia complementar

- 1.ANDRADE MM. Introdução à Metodologia do Trabalho Científico. São Paulo: Atlas
- 2.MARTINS G. Manual para elaborações de monografias e dissertações. São Paulo: Atlas
- 3.MOTTA V. Normas técnicas para a apresentação de Monografias. Porto Alegre: Artmed
- 4.BASTOS, Cleverson Leite; KELLER, Vicente. Aprendendo a aprender: introdução à metodologia científica. 21. ed. Petrópolis: Vozes, 2008. 111 p
- 5.SEVERINO, Antonio Joaquim. Metodologia do trabalho científico. 23. ed. rev. e atual. São Paulo: Cortez, 2009. 304 p.

Cronograma

MARÇO

09 - Apresentação do Plano de Ensino e Atividades
16 - Unidade I – Fundamentos básicos e importância da pesquisa científica
23 - Unidade II – Etapas do trabalho acadêmico e do projeto de pesquisa (2.1)
30 - Apresentação das linhas de pesquisa da UFES

Entrega Avaliação 1 (Elaboração de Tema/Problema/Hipótese)

ABRIL

06 - Unidade II – Etapas do trabalho acadêmico e do projeto de pesquisa (2.2)
13 - Aula Prática na Biblioteca - Pesquisa Bibliográfica

20 - RECESSO

27 - Unidade II – Etapas do trabalho acadêmico e do projeto de pesquisa (2.3A)



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

MAIO

04 - Unidade II – Etapas do trabalho acadêmico e do projeto de pesquisa (2.3A)

Entrega Avaliação 2 (Descritores e Fichamento)

11 - Unidade II – Etapas do trabalho acadêmico e do projeto de pesquisa (2.3B)

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

25 - Unidade III – Modalidades de Trabalhos acadêmicos

JUNHO

01 - Unidade IV – Análise crítica da literatura científica

Entrega Avaliação 3 (Resumo)

08 - Unidade V – Apresentação de trabalhos acadêmicos

Entrega Avaliação 4 (Revisão de literatura)

15 - Unidade VI – Aspectos éticos em pesquisa envolvendo seres humanos e animais

22 - Avaliação 5 (Apresentação oral powerpoint)

29 - Avaliação 5 (Apresentação oral powerpoint)

JULHO

06 - Avaliação 6 (Apresentação oral banner)

Entrega Avaliação 7

13 - PROVA FINAL

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

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

* Cronograma sujeito a alterações.



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

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Maruípe	
Curso: Nutrição			
Departamento Responsável: DEIS			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Fabiano Kenji Haraguchi			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/7280084109670510			
Disciplina: Nutrição e Metabolismo			Código:DIS12483
Pré-requisito: Bioquímica/ Fisiologia Humana			Carga Horária Semestral: 60hs
Créditos: 3	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	45	15	0
Ementa: Aborda fundamentos da nutrição e alimentação humana nos seus aspectos bioquímicos e fisiológicos. Estuda o metabolismo de macronutrientes e micronutrientes. Fornece bases científicas para o estabelecimento dos requerimentos nutricionais e das recomendações dietéticas.			
Objetivos Específicos			
<ol style="list-style-type: none">1. Conhecer e descrever o metabolismo dos macronutrientes e micronutrientes, com uma visão abrangente dos processos digestivo, absorptivo, assim como a regulação desses processos.2. Estabelecer as associações entre os diferentes tipos de alimentos com sua função no metabolismo.3. Apontar as características do controle do metabolismo energético, identificar os principais hormônios envolvidos e os processos bioquímicos e metabólicos durante os períodos: bem alimentado e jejum4. Apontar as interações nutricionais entre macro e micronutrientes.			
Conteúdo Programático			
1. Conceitos Básicos em Nutrição Apresentação da disciplina e plano de ensino Introdução ao metabolismo da Nutrição: Alimentação x Nutrição; Nutrientes essenciais, não essenciais e condicionalmente essenciais;			



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

2-Metabolismo Energético

Produção e armazenamento de energia no organismo;

Calorimetria direta e indireta;

Metabolismo basal;

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

Principais hormônios envolvidos no controle do metabolismo;

3-Digestão, Absorção e Metabolismo de macronutrientes

Definição: estrutura, classificação, fontes alimentares;

Digestão, absorção e transporte dos macronutrientes;

Funções e metabolismo pós-absortivo;

Recomendações;

Algumas aplicações terapêuticas;

Valor biológico de proteínas;

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

4-Integração Metabólica:

Metabolismo no período bem alimentado;

Metabolismo no período início de jejum;

Metabolismo no período de jejum prolongado;

5-Vitaminas, minerais e biodisponibilidade de nutrientes.

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

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

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

Interações nutricionais;

Fatores antinutricionais presentes nos alimentos

Metodologia

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



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

Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem	
<p>A avaliação do aprendizado será realizada por meio de três avaliações escritas e atividades complementares em sala de aula (estudos dirigidos, trabalhos, seminários, etc.).</p> <p>Provas escritas = 8 pts; atividades complementares = 2 pts</p> <p>OBS: Alunos não matriculados na disciplina não poderão fazer as avaliações escritas (provas), exceto se a avaliação ocorrer antes do período de reajuste da matrícula.</p>	
Bibliografia básica	
<ol style="list-style-type: none">1) MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause- Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 12 ed. São Paulo: Elsevier, 2010.2) CARDOSO, M.A. Nutrição e Metabolismo – Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.3) SILVA, S.M.C.S; MURA, J.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2011.	
Bibliografia complementar	
<ol style="list-style-type: none">1) SHILS, M.E.; SHIKE, M. Nutrição moderna na saúde e na doença. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009.2) WHITNEY, E; ROLFES, S.R. Nutrição 1 - Entendendo os Nutrientes 1 ed. Cengage Learning.3) LEHNINGER A.L. Princípios de Bioquímica. 5 ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.4) COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de Nutrientes. 4ed.São Paulo: Manole, 20125) COSTA, N.M.B.; PELUZIO, M.G. Nutrição básica e metabolismo. Viçosa, MG Ed. UFV, 2008.	
Cronograma	
DATA	Assunto
03/03/20	Apresentação da disciplina; calendário de provas; distribuição de pontos. Introdução a Nutrição e Metabolismo
10/03/20	Metabolismo Energético
17/03/20	Metabolismo Energético
24/03/20	Metabolismo de Carboidratos
31/03/20	Metabolismo de Carboidratos



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

07/04/20	1ª PROVA
14/04/20	Metabolismo de Proteínas
21/04/20	Feriado Tiradentes
28/04/20	Metabolismo de Proteínas
05/05/20	Metabolismo de Lipídeos
12/05/20	Metabolismo de Lipídeos
19/05/20	2ª PROVA
26/05/20	Biodisponibilidade de Nutrientes
02/06/20	Metabolismo de Vitaminas e Minerais
09/06/20	Metabolismo de Vitaminas e Minerais
16/06/20	Integração Metabólica
23/06/20	Integração Metabólica
30/06/20	3ª PROVA
07/07/20	Entrega de trabalhos e notas parciais
14/07/20	PROVA FINAL

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



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

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Maruípe	
Curso: Nutrição			
Departamento Responsável: DEIS			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Fabiano Kenji Haraguchi			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/7280084109670510			
Disciplina: Nutrição e Metabolismo			Código:DIS12483
Pré-requisito: Bioquímica/ Fisiologia Humana			Carga Horária Semestral: 60hs
Créditos: 3	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	45	15	0
Ementa: Aborda fundamentos da nutrição e alimentação humana nos seus aspectos bioquímicos e fisiológicos. Estuda o metabolismo de macronutrientes e micronutrientes. Fornece bases científicas para o estabelecimento dos requerimentos nutricionais e das recomendações dietéticas.			
Objetivos Específicos			
<ol style="list-style-type: none">1. Conhecer e descrever o metabolismo dos macronutrientes e micronutrientes, com uma visão abrangente dos processos digestivo, absorptivo, assim como a regulação desses processos.2. Estabelecer as associações entre os diferentes tipos de alimentos com sua função no metabolismo.3. Apontar as características do controle do metabolismo energético, identificar os principais hormônios envolvidos e os processos bioquímicos e metabólicos durante os períodos: bem alimentado e jejum4. Apontar as interações nutricionais entre macro e micronutrientes.			
Conteúdo Programático			
1. Conceitos Básicos em Nutrição Apresentação da disciplina e plano de ensino Introdução ao metabolismo da Nutrição: Alimentação x Nutrição; Nutrientes essenciais, não essenciais e condicionalmente essenciais;			



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

2-Metabolismo Energético

Produção e armazenamento de energia no organismo;

Calorimetria direta e indireta;

Metabolismo basal;

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

Principais hormônios envolvidos no controle do metabolismo;

3-Digestão, Absorção e Metabolismo de macronutrientes

Definição: estrutura, classificação, fontes alimentares;

Digestão, absorção e transporte dos macronutrientes;

Funções e metabolismo pós-absortivo;

Recomendações;

Algumas aplicações terapêuticas;

Valor biológico de proteínas;

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

4-Integração Metabólica:

Metabolismo no período bem alimentado;

Metabolismo no período início de jejum;

Metabolismo no período de jejum prolongado;

5-Vitaminas, minerais e biodisponibilidade de nutrientes.

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

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

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

Interações nutricionais;

Fatores antinutricionais presentes nos alimentos

Metodologia

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



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

Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem	
<p>A avaliação do aprendizado será realizada por meio de três avaliações escritas e atividades complementares em sala de aula (estudos dirigidos, trabalhos, seminários, etc.).</p> <p>Provas escritas = 8 pts; atividades complementares = 2 pts</p> <p>OBS: Alunos não matriculados na disciplina não poderão fazer as avaliações escritas (provas), exceto se a avaliação ocorrer antes do período de reajuste da matrícula.</p>	
Bibliografia básica	
<ol style="list-style-type: none">1) MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP, S. Krause- Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 12 ed. São Paulo: Elsevier, 2010.2) CARDOSO, M.A. Nutrição e Metabolismo – Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.3) SILVA, S.M.C.S; MURA, J.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. 2 ed. São Paulo: Roca, 2011.	
Bibliografia complementar	
<ol style="list-style-type: none">1) SHILS, M.E.; SHIKE, M. Nutrição moderna na saúde e na doença. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2009.2) WHITNEY, E; ROLFES, S.R. Nutrição 1 - Entendendo os Nutrientes 1 ed. Cengage Learning.3) LEHNINGER A.L. Princípios de Bioquímica. 5 ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.4) COZZOLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de Nutrientes. 4ed.São Paulo: Manole, 20125) COSTA, N.M.B.; PELUZIO, M.G. Nutrição básica e metabolismo. Viçosa, MG Ed. UFV, 2008.	
Cronograma	
DATA	Assunto
03/03/20	Apresentação da disciplina; calendário de provas; distribuição de pontos. Introdução a Nutrição e Metabolismo
10/03/20	Metabolismo Energético
17/03/20	Metabolismo Energético
24/03/20	Metabolismo de Carboidratos
31/03/20	Metabolismo de Carboidratos



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

07/04/20	1ª PROVA
14/04/20	Metabolismo de Proteínas
21/04/20	Feriado Tiradentes
28/04/20	Metabolismo de Proteínas
05/05/20	Metabolismo de Lipídeos
12/05/20	Metabolismo de Lipídeos
19/05/20	2ª PROVA
26/05/20	Biodisponibilidade de Nutrientes
02/06/20	Metabolismo de Vitaminas e Minerais
09/06/20	Metabolismo de Vitaminas e Minerais
16/06/20	Integração Metabólica
23/06/20	Integração Metabólica
30/06/20	3ª PROVA
07/07/20	Entrega de trabalhos e notas parciais
14/07/20	PROVA FINAL

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



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

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



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

1.3 Composição centesimal

Unidade 2: Análise de Alimentos

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

Unidade 3: Alterações em Alimentos

- 3.1 Escurecimento enzimático e não enzimático

Unidade 4: Legislação de Alimentos

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

Metodologia

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

Propõe-se também a realização de grupos de discussão, seminários, análise e discussão de textos técnico-científicos da área.

Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de avaliações e atividades escritas e apresentações orais, bem como atividades integradas durante o período. A nota final do aluno será a média aritmética dos instrumentos de avaliação.

Bibliografia básica

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

Bibliografia complementar



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

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

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

Data	Dia	Horário	Conteúdo
02/03	segunda	13:00 - 17:00	Oficina Pedagógica – curso de Nutrição
09/03	segunda	13:00 - 15:40	Apresentação da disciplina Introdução ao Estudo da Bromatologia Análise de Alimentos - Amostragem
		15:40-17:00	Aula P – Procedimentos e Segurança em Laboratório e Amostragem (Turma A)
16/03	segunda	13:00 - 15:00	Amostragem e Controle de Qualidade em Alimentos
		15:00 - 17:00	Anvisa e suas atribuições práticas
23/03	segunda	13:00 – 15:00	Composição Centesimal Análise de Alimentos – Acidez
		15:00 – 17:00	Aula P – Tabela de composição de Alimentos (Turma A)
30/03	segunda	13:00 – 15:00	Análise de alimentos – Acidez Análise de alimentos – Água
		15:00 – 17:00	Aula P – Determinação do pH em alimentos (Turma A)
06/04	segunda	13:00 - 15:00	Análise de alimentos – Água
		15:00 - 17:00	Aula P – Determinação da acidez em alimentos (Turma A)
13/04	segunda	13:00 - 15:00	Análise de alimentos – Cinzas
		15:00 - 17:00	Aditivos Alimentares (Turma A)
20/04	segunda		FERIADO/SEMANA DO RESPIRO
27/04	segunda	13:00 - 17:00	Aula P – Determinação de umidade e cinzas em alimentos (Turmas A e B)
04/05	segunda	13:00 - 17:00	Grupo de Discussão Fraude em alimentos (Turmas A e B)
11/05	segunda	13:00 - 17:00	1ª AVALIAÇÃO (T)
18/05	segunda	13:00 -15:00	Análise de alimentos – lipídeos
		15:00 - 17:00	Aula P – Determinação de açúcares redutores em alimentos (Turma A)
25/05	segunda	13:00 – 15:00	Análise de alimentos – lipídeos
		15:00 – 17:00	Aula P – Alterações em Alimentos (Turma A)



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

01/06	segunda	13:00 – 17:00	Aula P – Determinação de lipídeos em alimentos (Turmas A e B)
08/06	segunda	13:00 - 15:00	Análise de alimentos – proteínas
		15:00 – 17:00	Análise de alimentos – carboidratos
			Aula P – Determinação de proteínas em alimentos (Turma A)
15/06	segunda	13:00 - 16:00	Análise de alimentos – carboidratos
		16:00 – 17:00	Análise de alimentos – fibras
			Grupo de Discussão (Turmas A e B)
22/06	segunda	13:00 - 16:00	2ª AVALIAÇÃO (T)
29/06	segunda	13:00 - 15:00	Alterações em Alimentos
		15:00 - 17:00	Aula P – Registro de Produtos Alimentícios no Brasil
			Aula P – Rotulagem e Legislação de Alimentos (Turma A)
13/07	sexta	11:00 - 13:00	PROVA FINAL

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



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

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Maruípe	
Curso: Nutrição			
Departamento Responsável: Educação Integrada em Saúde - DEIS			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Erika Madeira Moreira da Silva			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/7312236100095931			
Disciplina: Técnica Dietética I			Código: DIS 12486
Pré-requisito: Bromatologia			Carga Horária Semestral: 75h
Créditos: 3	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	30	-	45
Ementa: Introdução ao estudo da técnica dietética. Organização e funcionamento do laboratório de Técnica Dietética. Boas Práticas de Manipulação/Fabricação. Indicadores de preparo dos alimentos. Aquisição, recebimento, armazenamento, técnicas de pré-preparo/preparo e consequentes alterações físico-químicas ocorridas nos processos culinários dos grupos alimentares: condimentos, caldos, molhos e sopas; infusos e bebidas; açúcares; cereais, farinhas e massas; leguminosas; óleos e gorduras; leite e derivados; ovos; carnes vermelhas, aves e pescados; frutas e hortaliças.			
Objetivos Específicos:			
1. Capacitar o aluno ao reconhecimento dos alimentos e de suas características físicas, químicas, biológicas, sensoriais, de digestibilidade e reaproveitamento em técnicas culinárias.			
Conteúdo Programático :			
1. Introdução ao estudo da Técnica Dietética 1.1. Conceitos fundamentais, objetivos, importância da disciplina 1.2. Critérios e princípios da cozinha dietética / O laboratório de técnica dietética 1.3. Técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos 1.4. Indicadores utilizados no preparo de alimentos: fator de correção, fator de cocção, indicador de reidratação, rendimento, percentual de desperdício.			



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

2. Classificação, utilização, propriedades, características organolépticas, seleção e aquisição, armazenagem, pré-preparo e cocção de diferentes grupos alimentares:
 - 2.1. Infusos e bebidas
 - 2.2. Condimentos, caldos, molhos e sopas
 - 2.3. Açúcares e doces
 - 2.4. Óleos e Gorduras
 - 2.5. Cereais, farinhas e massas
 - 2.6. Leguminosas
 - 2.7. Hortaliças e Frutas
 - 2.8. Leite e Derivados
 - 2.9. Ovos
 - 2.10. Carnes
 - 2.11. Aves e Pescados

Metodologia:

METODOLOGIA

AULAS TEÓRICAS: expositivas e dialogadas.

AULAS PRÁTICAS: experimentos em laboratório, exercícios práticos, confecção de fichas de preparo, discussões em grupo.

RECURSOS DIDÁTICOS:

AULAS TEÓRICAS: quadro, computador e data show.

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

Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem :

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de avaliações escritas, relatórios e/ou exercícios práticos gerados a cada aula e elaboração de fichas de preparo realizadas nas aulas práticas. Além disso, a presença e participação serão utilizadas como critérios de avaliação do aluno.

- Avaliações escritas: 80% da nota final

- Relatórios, exercícios e participação nas aulas práticas: 20% da nota final

Bibliografia básica :

1. DOMENE, S.M.A. *Técnica Dietética: teoria e aplicações*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011, 350p.
2. ORNELLAS, L. H. *Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos*. 8. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, 2007. 276 p. ISBN 8574540927
3. PHILLIPI, S. T. *Nutrição e Técnica Dietética*. 2. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2006. 402 p. ISBN 8520425178



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

Bibliografia complementar :

1. BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. *Introdução à química de alimentos*. 3. ed. rev. e atual. - São Paulo: Livraria Varela, 2003. 238 p.
2. JAPUR, C. C.; VIEIRA, M. N. C. M. *Dietética aplicada na produção de refeições*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. xii, 236 p.
3. PACHECO, M. *Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos*. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 669 p.
4. PHILIPPI, S.T. *Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para decisão nutricional*. 3ª edição. São Paulo: Editora Manole, 2012.
5. PINHEIRO, A.B.V.; BENZECRY, E.H.; LACERDA, E.M.A.; GOMES, M.C.S.; COSTA, V.M. *Tabela para Avaliação do Consumo Alimentar em Medidas Caseiras*. 5ª edição. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.
6. TEICHMANN, I. M. *Tecnologia culinária*. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. Não paginado.

Cronograma*:

03/03/20 - Indicadores de preparo na Técnica Dietética + treinamento para uso do laboratório
10/03/20 - Aula teórica: Infusos, bebidas, caldos, molhos e sopas
17/03/20 - Aula teórica: Óleos e gorduras, leguminosas
24/03/20 - Aula teórica: Cereais, raízes, tubérculos e seus produtos
31/03/20 - Aula prática: Infusos, bebidas, caldos, molhos e sopas + óleos e gorduras
07/04/20 - Aula prática: Cereais e leguminosas
14/04/20 - 1ª Avaliação teórica
28/04/20 – Aula teórica: Doces, açúcares e outros edulcorantes
05/05/20 - Aula teórica: Frutas e hortaliças
12/05/20 - Aula teórica: leite e derivados
19/05/20 - Aula teórica: Ovos e carnes (parte 1)
26/05/20 - Aula teórica: Carnes (parte 2)
02/06/20 - Aula prática: Doces, açúcares e outros edulcorantes
09/06/20 - Aula prática: Frutas, hortaliças, leite, derivados e ovos
16/06/20 - Aula prática: Carnes
23/06/20 - 2ª Avaliação teórica
30/06/20 - Prova final**
10/07/20 – Término do período letivo

*Cronograma sujeito à modificações.

** Prova final fora da semana de provas finais devido ao período de férias do docente.



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

Universidade Federal do Espírito Santo		Campus: Maruípe	
Curso: Nutrição			
Departamento Responsável: Educação Integrada em Saúde - DEIS			
Data de Aprovação (Art. Nº 91):			
Docente responsável: Erika Madeira Moreira da Silva			
Qualificação / link para o Currículo Lattes: http://lattes.cnpq.br/7312236100095931			
Disciplina: Técnica Dietética I			Código: DIS 12486
Pré-requisito: Bromatologia			Carga Horária Semestral: 75h
Créditos: 3	Distribuição da Carga Horária Semestral		
	Teórica	Exercício	Laboratório
	30	-	45
Ementa: Introdução ao estudo da técnica dietética. Organização e funcionamento do laboratório de Técnica Dietética. Boas Práticas de Manipulação/Fabricação. Indicadores de preparo dos alimentos. Aquisição, recebimento, armazenamento, técnicas de pré-preparo/preparo e consequentes alterações físico-químicas ocorridas nos processos culinários dos grupos alimentares: condimentos, caldos, molhos e sopas; infusos e bebidas; açúcares; cereais, farinhas e massas; leguminosas; óleos e gorduras; leite e derivados; ovos; carnes vermelhas, aves e pescados; frutas e hortaliças.			
Objetivos Específicos:			
1. Capacitar o aluno ao reconhecimento dos alimentos e de suas características físicas, químicas, biológicas, sensoriais, de digestibilidade e reaproveitamento em técnicas culinárias.			
Conteúdo Programático :			
1. Introdução ao estudo da Técnica Dietética 1.1. Conceitos fundamentais, objetivos, importância da disciplina 1.2. Critérios e princípios da cozinha dietética / O laboratório de técnica dietética 1.3. Técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos 1.4. Indicadores utilizados no preparo de alimentos: fator de correção, fator de cocção, indicador de reidratação, rendimento, percentual de desperdício.			



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

2. Classificação, utilização, propriedades, características organolépticas, seleção e aquisição, armazenagem, pré-preparo e cocção de diferentes grupos alimentares:
 - 2.1. Infusos e bebidas
 - 2.2. Condimentos, caldos, molhos e sopas
 - 2.3. Açúcares e doces
 - 2.4. Óleos e Gorduras
 - 2.5. Cereais, farinhas e massas
 - 2.6. Leguminosas
 - 2.7. Hortaliças e Frutas
 - 2.8. Leite e Derivados
 - 2.9. Ovos
 - 2.10. Carnes
 - 2.11. Aves e Pescados

Metodologia:

METODOLOGIA

AULAS TEÓRICAS: expositivas e dialogadas.

AULAS PRÁTICAS: experimentos em laboratório, exercícios práticos, confecção de fichas de preparo, discussões em grupo.

RECURSOS DIDÁTICOS:

AULAS TEÓRICAS: quadro, computador e data show.

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

Critérios/Processo de avaliação da Aprendizagem :

A avaliação da aprendizagem será realizada por meio de avaliações escritas, relatórios e/ou exercícios práticos gerados a cada aula e elaboração de fichas de preparo realizadas nas aulas práticas. Além disso, a presença e participação serão utilizadas como critérios de avaliação do aluno.

- Avaliações escritas: 80% da nota final

- Relatórios, exercícios e participação nas aulas práticas: 20% da nota final

Bibliografia básica :

1. DOMENE, S.M.A. *Técnica Dietética: teoria e aplicações*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011, 350p.
2. ORNELLAS, L. H. *Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos*. 8. ed. rev. e ampl. São Paulo: Atheneu, 2007. 276 p. ISBN 8574540927
3. PHILLIPI, S. T. *Nutrição e Técnica Dietética*. 2. ed. rev. e atual. Barueri, SP: Manole, 2006. 402 p. ISBN 8520425178



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

Bibliografia complementar :

1. BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. *Introdução à química de alimentos*. 3. ed. rev. e atual. - São Paulo: Livraria Varela, 2003. 238 p.
2. JAPUR, C. C.; VIEIRA, M. N. C. M. *Dietética aplicada na produção de refeições*. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2012. xii, 236 p.
3. PACHECO, M. *Tabela de equivalentes, medidas caseiras e composição química dos alimentos*. 2. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2011. 669 p.
4. PHILIPPI, S.T. *Tabela de Composição de Alimentos: Suporte para decisão nutricional*. 3ª edição. São Paulo: Editora Manole, 2012.
5. PINHEIRO, A.B.V.; BENZECRY, E.H.; LACERDA, E.M.A.; GOMES, M.C.S.; COSTA, V.M. *Tabela para Avaliação do Consumo Alimentar em Medidas Caseiras*. 5ª edição. Rio de Janeiro: Atheneu, 2004.
6. TEICHMANN, I. M. *Tecnologia culinária*. 2. ed. Caxias do Sul: EDUCS, 2009. Não paginado.

Cronograma*:

03/03/20 - Indicadores de preparo na Técnica Dietética + treinamento para uso do laboratório
10/03/20 - Aula teórica: Infusos, bebidas, caldos, molhos e sopas
17/03/20 - Aula teórica: Óleos e gorduras, leguminosas
24/03/20 - Aula teórica: Cereais, raízes, tubérculos e seus produtos
31/03/20 - Aula prática: Infusos, bebidas, caldos, molhos e sopas + óleos e gorduras
07/04/20 - Aula prática: Cereais e leguminosas
14/04/20 - 1ª Avaliação teórica
28/04/20 – Aula teórica: Doces, açúcares e outros edulcorantes
05/05/20 - Aula teórica: Frutas e hortaliças
12/05/20 - Aula teórica: leite e derivados
19/05/20 - Aula teórica: Ovos e carnes (parte 1)
26/05/20 - Aula teórica: Carnes (parte 2)
02/06/20 - Aula prática: Doces, açúcares e outros edulcorantes
09/06/20 - Aula prática: Frutas, hortaliças, leite, derivados e ovos
16/06/20 - Aula prática: Carnes
23/06/20 - 2ª Avaliação teórica
30/06/20 - Prova final**
10/07/20 – Término do período letivo

*Cronograma sujeito à modificações.

** Prova final fora da semana de provas finais devido ao período de férias do docente.