

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO
JEQUITINHONHA E MUCURI - UFVJM
CAMPUS JK

PRÓ-REITORIA DE GRADUAÇÃO
FACULDADE DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA
SAÚDE
DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO



PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO DE GRADUAÇÃO EM
NUTRIÇÃO

BACHARELADO
MODALIDADE PRESENCIAL

**PERÍODO EXCEPCIONAL DE PANDEMIA DO NOVO
CORONAVÍRUS – COVID-19**

Maio de 2022

SUMÁRIO

1 Apresentação

1.1 Da legislação educacional para o período excepcional de Pandemia da Covid-19

1.2 Breve contexto do impacto da pandemia na UFVJM

1.3 A situação do Ensino Remoto Emergencial (ERE) nos cursos de graduação da UFVJM durante o Período Extemporâneo 2020/5

1.3.1 Breve relato do Curso

2 A retomada dos semestres letivos regulares 2020/1 e 2020/2 por meio de atividades acadêmicas não presenciais e híbridas: a regulamentação dos PPCs nos termos da Resolução CNE/CP nº 2/2020

2.1 A proposta pedagógica para a oferta das atividades acadêmicas de forma não presencial e híbrida

3 A organização Curricular para as atividades acadêmicas de forma não presencial e híbrida

3.1 Quanto aos componentes curriculares

3.2 Estrutura curricular do curso por período

3.3 Quanto aos Planos de Ensino

4 Das estratégias avaliativas do processo de ensino e aprendizagem durante o período de realização das atividades acadêmicas de forma não presencial e híbrida

5 Dos recursos de infraestrutura tecnológica disponíveis para execução das atividades acadêmicas de forma não presencial e híbrida, programas de apoio ao discente e desenvolvimento docente

6 Da avaliação do desenvolvimento das atividades não presenciais e híbridas

7 Referências

8 Anexos

1 Apresentação

O ano de 2020 foi surpreendido pelo infausto surgimento e disseminação pandêmica da COVID-19, que abalou sociedades de inúmeros países, alcançou a nossa de modo brutal, ocasionou perdas e paralisação de todos os tipos de atividade, inclusive alterando profundamente os calendários escolares e as atividades educacionais (Parecer CNE/CP nº15/2020).

Em 30 de janeiro de 2020, a Organização Mundial da Saúde (OMS) declarou a situação de emergência em saúde pública de importância internacional em face da disseminação do novo coronavírus SARS-CoV-2, causadora da doença COVID-19. Em nova declaração, de 11 de março de 2020, a OMS considerou tratar-se de uma pandemia.

Diante do cenário mundial, o Ministério da Saúde declarou situação de emergência em saúde pública de importância nacional, decorrente do novo coronavírus, por meio da Portaria nº 188, de 3 de fevereiro de 2020. Como consequência, houve a necessidade do isolamento social como uma das estratégias para enfrentamento da doença.

As atividades presenciais foram suspensas na UFVJM em 19 de março de 2020, então houve a necessidade de se repensar a oferta dos componentes curriculares de forma não presencial.

O presente documento, portanto, consiste em apresentar a reorganização do Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em **Nutrição** da UFVJM como marco situacional do período excepcional de emergência em saúde pública decorrente da pandemia do novo coronavírus em atendimento às legislações vigentes.

Para a oferta de atividades acadêmicas não presenciais, foram e continuam sendo utilizados recursos educacionais digitais, tecnologias de informação e comunicação ou outros meios convencionais, nos cursos de graduação da UFVJM, em caráter temporário e excepcional, em função da Situação de Emergência em Saúde Pública devido à pandemia da COVID-19 e persistência de restrições sanitárias para a presença de todos os estudantes no ambiente escolar.

As metodologias do processo de ensino e aprendizagem contemplam atividades síncronas e assíncronas. Podem incluir videoaulas, seminários online e conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (como *Moodle e Google G Suite*), orientação de leituras, projetos, pesquisas, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos, redes sociais, correio eletrônico, blogs, entre outros.

1.1 Da legislação educacional para o período excepcional de Pandemia da COVID-19

Diante do cenário brasileiro frente ao novo coronavírus, o Ministério da Educação exarou, entre outros, os seguintes atos normativos:

- Portaria MEC nº 343, de 17 de março de 2020: dispõe sobre a substituição das aulas presenciais por aulas em meios digitais enquanto durar a situação de pandemia do novo coronavírus (COVID-19). Autoriza e declara ser de responsabilidade das instituições a definição das disciplinas que poderão ser substituídas, a disponibilização de ferramentas aos alunos que permitam o acompanhamento dos conteúdos ofertados bem como a realização de avaliações durante o período da autorização que trata a Portaria. Fica vedada a aplicação da substituição

de que trata o *caput* aos cursos de Medicina e disciplina em relação às práticas profissionais de estágios e de laboratório dos demais cursos.

- Portaria MEC nº 345, de 19 de março de 2020: altera a Portaria MEC nº 343, de 17 de março de 2020, com a seguinte redação “Fica autorizada, em caráter excepcional, a substituição das disciplinas presenciais, em andamento, por aulas que utilizem meios e tecnologias de informação e comunicação, por instituição de educação superior integrante do sistema federal de ensino, de que trata o art. 2º do Decreto nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017. Autoriza o curso de medicina a substituir apenas as disciplinas teórico-cognitivas do primeiro ao quarto ano do curso.

- Parecer CNE/CP nº 5, de 28 de abril de 2020: trata da reorganização do calendário escolar e da possibilidade de cômputo de atividades não presenciais, para fins de cumprimento de carga horária mínima anual, em razão da pandemia da Covid-19.

- Portaria MEC nº 473, de 12 de maio de 2020: prorroga o prazo previsto no § 1º do art. 1º da Portaria nº 343, de 17 de março de 2020.

- Portaria MEC 544, de 16 de junho de 2020: dispõe sobre a substituição das aulas presenciais por aulas em meios digitais, enquanto durar a situação de pandemia do novo coronavírus e revoga as Portarias MEC nº 343, de 17 de março de 2020, nº 345, de 19 de março de 2020, e nº 473, de 12 de maio de 2020.

- Parecer CNE/CP nº 9, de 8 de junho de 2020: é um reexame do Parecer CNE/CP nº 5/2020, que tratou da reorganização do Calendário Escolar e da possibilidade de cômputo de atividades não presenciais para fins de cumprimento da carga horária mínima anual, em razão da Pandemia da COVID-19.

- Parecer CNE/CP nº 11, de 7 de julho de 2020: estabelece orientações educacionais para a realização de aulas e atividades pedagógicas presenciais e não presenciais no contexto da pandemia.

- Parecer CNE/CP nº 15 de 6 de outubro de 2020: apresenta Diretrizes Nacionais para a implementação dos dispositivos da Lei nº 14.040, de 18 de agosto de 2020, que estabelece normas educacionais excepcionais a serem adotadas durante o estado de calamidade pública reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020.

- Portaria MEC nº 1.030, de 1º de dezembro de 2020: dispõe sobre o retorno às aulas presenciais e sobre caráter excepcional de utilização de recursos educacionais digitais para integralização da carga horária das atividades pedagógicas enquanto durar a situação de pandemia do novo coronavírus - Covid-19.

- Portaria MEC 1.038, de 07 de dezembro de 2020: altera a Portaria MEC nº 544, de 16 de junho de 2020, que dispõe sobre a substituição das aulas presenciais por aulas em meio digitais, enquanto durar a situação de pandemia do novo coronavírus e a Portaria MEC nº 1.030, de 1º de dezembro de 2020, que dispõe sobre o retorno às aulas presenciais e sobre caráter excepcional de utilização de recursos educacionais digitais para integralização da carga horária das atividades pedagógicas, enquanto durar a situação de pandemia do novo coronavírus - Covid-19.

- Parecer CNE/CP nº 19, de 8 de dezembro de 2020: é um reexame do Parecer CNE/CP nº 15, de 6 de outubro de 2020, que tratou das Diretrizes Nacionais para a implementação dos dispositivos da Lei nº 14.040, de 18 de agosto de 2020, que estabelece normas educacionais

excepcionais a serem adotadas durante o estado de calamidade pública reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020.

- Resolução CNE/CP nº 2, de 10 de dezembro de 2020: institui Diretrizes Nacionais orientadoras para a implementação dos dispositivos da Lei nº 14.040, de 18 de agosto de 2020, que estabelece normas educacionais excepcionais a serem adotadas pelos sistemas de ensino, instituições e redes escolares, públicas, privadas, comunitárias e confessionais, durante o estado de calamidade reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020.

Paralelo aos trabalhos do Ministério da Educação, o sistema jurídico brasileiro editou a Medida Provisória nº 934, de 1º de abril de 2020, com o objetivo de organizar normas excepcionais sobre o ano letivo para o sistema educacional brasileiro, decorrentes das medidas para enfrentamento da situação de emergência em saúde pública. A referida medida provisória foi convertida na Lei Federal nº 14.040, de 18 de agosto de 2020, que estabelece normas educacionais excepcionais a serem adotadas durante o estado de calamidade pública reconhecida pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, e altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.

Após a suspensão dos calendários acadêmicos da UFVJM e visando minimizar os efeitos da Pandemia da Covid-19 e seus impactos para o ensino de graduação, Conselhos Superiores e a Pró-Reitoria de Graduação estabeleceram as seguintes normativas para a retomada do ensino de graduação:

- Resolução CONSEPE nº 9, de 5 de agosto de 2020: autoriza, a critério dos colegiados de cursos, a oferta de atividades acadêmicas não presenciais, com uso de recursos educacionais digitais, tecnologias de informação e comunicação ou outros meios convencionais, validados pelos colegiados dos cursos de graduação da UFVJM, em período extemporâneo ao semestre letivo, em caráter temporário e excepcional, enquanto durar a Situação de Emergência em Saúde Pública devido à pandemia da Covid-19 e persistirem restrições sanitárias para presença dos estudantes no ambiente escolar.

- Resolução CONSEPE nº 12, de 23 setembro de 2020: dispõe sobre o Programa de Apoio Pedagógico e Tecnológico ao Ensino Remoto Emergencial nos Cursos de Graduação Presencial da UFVJM durante a pandemia do novo coronavírus COVID-19.

- Instrução Normativa PROGRAD nº 1, de 19 de agosto de 2020: estabelece as normas e diretrizes para a realização do estágio obrigatório e não obrigatório exercido de forma presencial ou não presencial durante o período de oferta do ensino emergencial extemporâneo nos cursos de graduação da UFVJM, em função da situação de excepcionalidade gerada pela pandemia do novo coronavírus (COVID-19).

- Resolução CONSU nº 6, de 21 de outubro de 2020: regulamenta a concessão do Auxílio Inclusão Digital no âmbito das Pró-reitorias PROGRAD/PROACE da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri decorrente da oferta de atividades acadêmicas de forma não presencial em função da pandemia da COVID-19 e dá outras providências.

- Resolução CONSEPE nº 01, de 6 de janeiro de 2021: estabelece diretrizes, em caráter temporário e excepcional de atividades acadêmicas de forma não presencial e híbrida para os cursos de graduação da UFVJM, em razão da situação de emergência em saúde pública decorrente da pandemia da Covid-19.

- Instrução Normativa PROGRAD nº 01, de 18 de fevereiro de 2021: estabelece as normas e diretrizes, em caráter temporário e excepcional, para a realização do estágio obrigatório e não

obrigatório exercido de forma presencial ou não presencial pelos discentes regularmente matriculados nos cursos de graduação da UFVJM, em função da situação de emergência em saúde pública decorrente da pandemia da COVID-19.

- Resolução CONSU nº 02, de 19 de fevereiro de 2021: institui a Política de Acessibilidade Digital no âmbito da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – UFVJM decorrente do retorno às atividades acadêmicas de forma não presencial em função da pandemia da COVID-19 e dá outras providências.

- PARECER CNE/CP nº 06, de 05 de agosto de 2021 - Diretrizes Nacionais orientadoras para a implementação de medidas no retorno à presencialidade das atividades de ensino e aprendizagem e para a regularização do calendário escolar.

- Resolução CNE/CP nº 02, de 05 de agosto de 2021 - Institui Diretrizes Nacionais orientadoras para a implementação de medidas no retorno à presencialidade das atividades de ensino e aprendizagem e para a regularização do calendário escolar.

- Resolução CONSEPE nº 23, de 06 de outubro de 2021 - Estabelece diretrizes, em caráter temporário e excepcional de atividades acadêmicas de forma não presencial e híbrida para os cursos de graduação da UFVJM, em razão da situação de emergência em saúde pública decorrente da pandemia da Covid19.

1.2 Breve contexto do impacto da pandemia na UFVJM

A situação de emergência em saúde pública decorrente da pandemia do novo coronavírus resultou na suspensão das atividades acadêmicas presenciais na UFVJM, com impacto direto nos calendários acadêmicos de 2020 (exceto dos cursos da Educação a Distância), conforme despacho do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE) nº 50, de 19 de março de 2020, a saber:

O Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão (CONSEPE), da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, em sua 139ª reunião, sendo a 24ª em caráter extraordinário, realizada no dia 19 de março de 2020, ao tratar sobre o assunto "Discussão e aprovação da suspensão do calendário acadêmico de 2020 em função do COVID-19" e demais desdobramentos, DEFERIU, por ampla maioria de votos e 1 (uma) abstenção, a suspensão de todos os calendários acadêmicos da UFVJM, sem exceção (DESPACHO CONSEPE 50/2020).

Salienta-se que a UFVJM promoveu amplo debate com a comunidade acadêmica para amenizar os impactos negativos da suspensão das atividades e, ao mesmo tempo, garantir o direito à continuidade do processo de ensino e aprendizagem, o que resultou na aprovação da Resolução CONSEPE nº 9, de 5 de agosto de 2020, com início das atividades de ensino em 21/09/2020 e término em 24/12/2020, totalizando, assim, 80 dias letivos.

Soma-se a isso, a experiência vivenciada pelos cursos de graduação, desde os grandes debates realizados no âmbito dos colegiados dos cursos até a tomada de decisão para a oferta de componentes curriculares com o objetivo de prosseguir com a formação dos estudantes. Desse modo, tem-se a seguir o item 1.3, que versa sobre a possibilidade de oferta e operacionalização de componentes curriculares durante o período extemporâneo 2020/5, os quais possibilitaram aos estudantes a continuidade dos estudos e, para alguns, a integralização da carga horária total dos seus respectivos cursos, ou seja, a colação de grau.

1.3 A situação do Ensino Remoto Emergencial (ERE) nos cursos de graduação da UFMG durante o Período Extemporâneo 2020/5

Opção adotada pelo curso:

(X) Oferta de unidades curriculares teóricas.

(X) Oferta de práticas profissionais de estágio ou práticas que exijam laboratórios especializados em 2020/5, nos termos do art. 4º da Resolução CONSEPE nº 9/2020, e os planos de trabalho encontram-se registrados no Sistema Eletrônico de Informações - SEI e homologados pelo CONSEPE.

(X) Oferta de unidades curriculares com carga horária teórica e prática com previsão de oferta da carga horária prática após o retorno das atividades presenciais, nos termos do § 3º do art. 3º da Resolução CONSEPE nº 9/2020.

() O curso não ofertou unidades curriculares em 2020/5, conforme Resolução CONSEPE nº 9/2020.

1.3.1 Breve relato do Curso

A oferta do período extemporâneo 2020/5 foi importante para manutenção do vínculo dos discentes com a Universidade.

Algumas dificuldades foram encontradas, como exemplo, a manutenção do vínculo e motivação das turmas iniciais do curso, que ainda não tinham familiaridade com a Universidade, seus processos, página da internet etc.

Outra dificuldade ocorreu com os alunos concluintes. Embora no início do período de isolamento social, todos tenham ficado com medo do contato com outras pessoas em seus locais de estágios, com o passar do tempo houve uma mobilização para a conclusão de estágios finais, com o intuito de colação de grau. O retorno às atividades de estágio do final do curso, ocorreram em conformidade com a legislação de estágio vigente, no período 2020/5 e continua ofertado em 2020/1, no entanto, a capacidade de oferta encontra-se reduzida devido à negativa em retornar às atividades por parte de algumas unidades concedentes de estágio

Além das adversidades elencadas, a oferta de unidades curriculares na modalidade remota para o semestre 2020/5 tornou-se mais complexa devido à necessidade de reestruturação das aulas e avaliações utilizando ferramentas digitais e devido à carência de recursos tecnológicos por parte dos discentes e de docentes.

Ao longo do período de isolamento social decorrente da Pandemia, foram realizadas reuniões com os discentes para esclarecimentos sobre as limitações, possibilidades e ações da coordenação de curso, das coordenações de estágios e da Universidade.

Destaca-se também a criação de comissão de diagnóstico de situação de acesso à internet e condições de estudo remoto, realizado por docentes e representante discente do curso, que foi enviada à PROGRAD.

Ressaltamos que nem todos os alunos diagnosticados nesse levantamento, foram contemplados com ações da Universidade.

Também merece destaque a Resolução Nº 9 , de 5 de agosto de 2020, em seu parágrafo 3º do Artigo 1º informa que: *“No que se refere às práticas profissionais de estágios ou às práticas que exijam laboratórios especializados, a aplicação da oferta de que trata o caput deve obedecer às Diretrizes Curriculares Nacionais, aprovadas*

pelo Conselho Nacional de Educação - CNE, ficando vedada a substituição daqueles cursos que não estejam disciplinados pelo CNE” (UFVJM, 2020).

Tal resolução, inviabilizou portanto a aplicação do ensino remoto para as atividades desenvolvidas em clínicas, laboratórios e hospitais, incompatíveis com o isolamento social hoje determinado, afetando significativamente a oferta de algumas disciplinas do curso. Destacamos as do ciclo básico, ofertado pelo Departamento de Ciências Básicas (DCB).

No intuito de manter nossos alunos envolvidos com a Universidade, o DCB apresentou a todos os cursos de saúde o Programa de Ensino “DCB e Você, juntos em direção ao Conhecimento”, aprovado pela Diretoria de Ensino e registrado na Divisão de Assuntos Acadêmicos (DAA) sob o número: 2020.D.2 .10.003.0. O referido programa de ensino teve como objetivo geral, promover a manutenção do vínculo discente com os servidores do DCB e a UFVJM, por meio de atividades acadêmico-científico-culturais, de maneira interdisciplinar, e os seguintes objetivos específicos:

1. Promover a manutenção do vínculo discente com o DCB e a UFVJM;
2. Contribuir para diminuição da evasão escolar;
3. Reforçar conteúdos teóricos já ministrados;
4. Divulgar e utilizar tecnologias de apoio à aprendizagem e ensino remoto;
5. Estimular o aproveitamento da carga horária do discente para atividades complementares curriculares;
6. Estimular a integração entre docentes, acadêmicos e servidores técnicos;
7. Ampliar a participação dos alunos de graduação no processo educacional e nas atividades relativas ao ensino e a vida acadêmica da Universidade;
8. Contribuir com a dinamização do ensino, sua relação com o conhecimento e com o processo de aprendizagens;
9. Possibilitar a atualização de informações e conteúdo para os discentes;
10. Fortalecer a integração entre Ensino, Pesquisa e Extensão.

O Programa contou com um total de 12 ações de ensino, sendo que oito ações foram oferecidas ao curso de Nutrição. Tais ações se desenvolveram de forma

autônoma, com cada ação sob a coordenação de um docente, que utilizou metodologia própria. As ações tiveram início final de setembro e término em meados de dezembro de 2020. As atividades de ensino ministradas bem como o nome dos respectivos coordenadores encontram-se discriminados no quadro a seguir:

	Ação de Ensino	Coordenadores
1	Aprimorando a Biologia das Células: reforço aos conteúdos teóricos já ministrados aos discentes de Citologia	Profª Angélica Pataro Reis
2	Base molecular da informação genética	Profª. Janaína de Oliveira Melo
3	Curso de Anatomia Humana: <i>Conhecendo seu corpo</i>	Prof. Paulo Messias de Oliveira Filho
4	Curso <i>on line</i> sobre Tópicos em Fisiologia Humana	Profª. Cristiane Fagundes Moura
5	Curso <i>on line</i> sobre Fisiopatologia da COVID-19	Prof. João Luiz de Miranda
6	Falando sobre microrganismos – Introdução e apoio à disciplina de microbiologia	Profª Cíntia Lacerda Ramos
7	Minicurso – Métodos de Estudos em Patologia	Prof. João Luiz de Miranda
8	Sociedade, cultura e indivíduo: reflexões sobre vida e morte no contexto da pandemia de Covid-19	Prof. Sando Henrique Vieira de Almeida

- Anexar os Planos de Trabalho pensados ao PPC em função da Portaria MEC nº 544, referentes à oferta 2020/5.

PLANO DE TRABALHO ESPECÍFICO
UNIDADES CURRICULARES CONFIGURADAS COMO PRÁTICAS PROFISSIONAIS OU
DE PRÁTICAS QUE EXIJAM LABORATÓRIOS ESPECIALIZADOS

1- PLANO DE TRABALHO:

Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição II- NUT 028

2- DEPARTAMENTO:

Departamento de Nutrição.

3- NOME DO DOCENTE:

Professoras: Dora Neumann e Maria de Fátima Gomes da Silva

4- PERÍODO LETIVO:

(2020/05): Período extemporâneo (período especial) em caráter temporário e excepcional de Atividades Acadêmicas de forma não presencial nos cursos de graduação da UFVJM – **Resolução CONSEPE nº 9, de 05 de agosto de 2020.**

5- Fundamentação Legal:

Parecer do CNE/CP nº 5/2020, de 1º de junho de 2020.

Portaria MEC nº 544, de 16 de junho de 2020.

Parecer do CNE/CP nº 9/2020, de 9 de julho de 2020.

Resolução Consepe nº 9, de 5 de agosto de 2020.

O Ministério da Educação resolve:

[...]

Art. 1º **Autorizar, em caráter excepcional**, a substituição das disciplinas presenciais, em cursos regularmente autorizados, por atividades letivas que utilizem recursos educacionais digitais, tecnologias de informação e comunicação ou outros meios convencionais, por instituição de educação superior integrante do sistema federal de ensino, de que trata o art. 2º do Decreto nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017.

§ 3º No que se refere às **práticas profissionais de estágios ou às práticas que exijam laboratórios especializados, a aplicação da substituição de que trata o caput deve obedecer às Diretrizes Nacionais Curriculares aprovadas pelo Conselho Nacional de Educação - CNE, ficando vedada a substituição daqueles cursos que não estejam disciplinados pelo CNE.**

§ 4º A aplicação da substituição de práticas profissionais ou de práticas que exijam laboratórios especializados, de que trata o § 3º, **deve constar de planos de trabalhos específicos, aprovados, no âmbito institucional, pelos colegiados de cursos e pensados ao projeto pedagógico do curso.**

(grifos nossos)

1- JUSTIFICATIVA

Os estágios curriculares obrigatórios do último período do curso de Nutrição tiveram suas atividades suspensas pelas instituições parceiras do curso, fato ocorrido simultaneamente à suspensão do calendário acadêmico da UFVJM.

Após meses de adaptação à nova situação e adequação das instituições que fornecem os estágios, retomamos a negociação pela oferta de vagas visando evitar um afastamento maior dos nossos alunos, que não foram contemplados pelo período extemporâneo (2020/5), assim como reduzir o prazo para a colação de grau dos mesmos, pois se encontram no último período do curso.

A disciplina será ofertada a discentes do último período, aos quais resta apenas cursar os estágios obrigatórios exigidos por lei ,para sua colação de grau. Os alunos receberão treinamento prévio sobre as formas de transmissão do vírus da COVID-19, bem como somente realizarão estágio com o uso adequado de EPIs estabelecidos de acordo com a concedente do estágio. Todas as regras, documentos e anexos da UFVJM serão assinados pela concedente e/ou pelo aluno, quando for o caso (anexo I e II da instrução normativa 01 de 2020, da PROGRAD). A supervisão docente será via remota, por meio de ferramentas digitais, como google meeting, RNP entre outras e acontecerá uma vez por semana, conforme acordado pelas coordenações de estágio e as unidades concedentes.

Obedecendo às Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição (RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2001). Conforme consta no:

Art. 7º A formação do nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados. A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base no Parecer/Resolução específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

Parágrafo Único. A carga horária do estágio curricular deverá ser distribuída equitativamente em pelo menos três áreas de atuação: nutrição clínica, nutrição social e nutrição em unidades de alimentação e nutrição. Estas atividades devem ser eminentemente práticas e sua carga horária teórica não poderá ser superior a 20% (vinte por cento) do total por estágio.

Em atendimento a essa legislação, os estágios em Nutrição Clínica II e em Unidade de Alimentação e Nutrição II, irão totalizar 180 horas, sendo que 20% dessa carga horária, serão realizados de forma teórica como explicitado no Plano de Trabalho de cada um dos estágios mencionados.

1- PARA PREENCHIMENTO DO DOCENTE

Data de entrega do Plano de Trabalho: 09/12/2020

Assinatura do docente: _____

SIAPE: 1737650

2- PARA PREENCHIMENTO DO PRESIDENTE DO COLEGIADO:

Diante do exposto, o Colegiado do Curso de Nutrição solicita aprovação no CONSEPE para que o Plano de Trabalho possa ser apensado ao Projeto Pedagógico de Curso, conforme dados abaixo:

Data de Aprovação do Plano de Trabalho no Colegiado do Curso 10/12/2020

Reunião Nº 112 () Extraordinária (X) Ordinária () *Ad referendum*

Assinatura do Presidente do Colegiado _____

Obs: em caso de aprovação *Ad referendum* do Colegiado, o coordenador terá cinco dias úteis a contar de 08/09/2020 para envio da Ata referendando a aprovação.

PLANO DE TRABALHO ESPECÍFICO
UNIDADES CURRICULARES CONFIGURADAS COMO PRÁTICAS PROFISSIONAIS OU
DE PRÁTICAS QUE EXIJAM LABORATÓRIOS ESPECIALIZADOS

1- PLANO DE TRABALHO:

ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II – NUT 027

2- DEPARTAMENTO:

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

3- NOME DO DOCENTE:

DANIELE FERREIRA DA SILVA

4- PERÍODO LETIVO:

(2020/05): Período extemporâneo (período especial) em caráter temporário e excepcional de Atividades Acadêmicas de forma não presencial nos cursos de graduação da UFVJM – **Resolução CONSEPE nº 9, de 05 de agosto de 2020.**

5- Fundamentação Legal:

Parecer do CNE/CP nº 5/2020, de 1º de junho de 2020.

Portaria MEC nº 544, de 16 de junho de 2020.

Parecer do CNE/CP nº 9/2020, de 9 de julho de 2020.

Resolução Consepe nº 9, de 5 de agosto de 2020.

O Ministério da Educação resolve:

[...]

Art. 1º **Autorizar, em caráter excepcional**, a substituição das disciplinas presenciais, em cursos regularmente autorizados, por atividades letivas que utilizem recursos educacionais digitais, tecnologias de informação e comunicação ou outros meios convencionais, por instituição de educação superior integrante do sistema federal de ensino, de que trata o art. 2º do Decreto nº 9.235, de 15 de dezembro de 2017.

§ 3º No que se refere às **práticas profissionais de estágios ou às práticas que exijam laboratórios especializados, a aplicação da substituição de que trata o caput deve obedecer às Diretrizes Nacionais Curriculares aprovadas pelo Conselho Nacional de Educação - CNE, ficando vedada a substituição daqueles cursos que não estejam disciplinados pelo CNE.**

§ 4º A aplicação da substituição de práticas profissionais ou de práticas que exijam laboratórios especializados, de que trata o § 3º, **deve constar de planos de trabalhos específicos, aprovados, no âmbito institucional, pelos colegiados de cursos e apensados ao projeto pedagógico do curso.**

(grifos nossos)

1- JUSTIFICATIVA

Os estágios curriculares obrigatórios do último período do curso de Nutrição tiveram suas atividades suspensas pelas instituições parceiras do curso, fato ocorrido simultaneamente à suspensão do calendário acadêmico da UFVJM.

Após meses de adaptação à nova situação e adequação das instituições que fornecem os estágios, retomamos a negociação pela oferta de vagas visando evitar um afastamento maior dos nossos alunos, que não foram contemplados pelo período extemporâneo (2020/5), assim como reduzir o prazo para a colação de grau dos mesmos, pois se encontram no último período do curso.

A disciplina será ofertada a discentes do último período, aos quais resta apenas cursar os estágios obrigatórios exigidos por lei, para sua colação de grau. Os alunos receberão treinamento prévio sobre as formas de transmissão do vírus da COVID-19, bem como somente realizarão estágio com o uso adequado de EPIs estabelecidos de acordo com a concedente do estágio. Todas as regras, documentos e anexos da UFVJM serão assinados pela concedente e/ou pelo aluno, quando for o caso (anexo I e II da instrução normativa 01 de 2020, da PROGRAD). A supervisão docente será via remota, por meio de ferramentas digitais, como google meeting, RNP entre outras e acontecerá uma vez por semana, conforme acordado pelas coordenações de estágio e as unidades concedentes.

Obedecendo às Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Nutrição (RESOLUÇÃO CNE/CES Nº 5, DE 7 DE NOVEMBRO DE 2001). Conforme consta no:

Art. 7º A formação do nutricionista deve garantir o desenvolvimento de estágios curriculares, sob supervisão docente, e contando com a participação de nutricionistas dos locais credenciados. A carga horária mínima do estágio curricular supervisionado deverá atingir 20% (vinte por cento) da carga horária total do Curso de Graduação em Nutrição proposto, com base no Parecer/Resolução específico da Câmara de Educação Superior do Conselho Nacional de Educação.

Parágrafo Único. A carga horária do estágio curricular deverá ser distribuída equitativamente em pelo menos três áreas de atuação: nutrição clínica, nutrição social e nutrição em unidades de alimentação e nutrição. Estas atividades devem ser eminentemente práticas e sua carga horária teórica não poderá ser superior a 20% (vinte por cento) do total por estágio.

Em atendimento a essa legislação, os estágios em Nutrição Clínica II e em Unidade de Alimentação e Nutrição II, irão totalizar 180 horas, sendo que 20% dessa carga horária, serão realizados de forma teórica como explicitado no Plano de Trabalho de cada um dos estágios mencionados.

1- PARA PREENCHIMENTO DO DOCENTE

Data de entrega do Plano de Trabalho: 09/12/2020

Assinatura do docente: _____

SIAPE: 1639603

2- PARA PREENCHIMENTO DO PRESIDENTE DO COLEGIADO:

Diante do exposto, o Colegiado do Curso de Nutrição solicita aprovação no CONSEPE para que o Plano de Trabalho possa ser apensado ao Projeto Pedagógico de Curso, conforme dados abaixo:

Data de Aprovação do Plano de Trabalho no Colegiado do Curso 10/12/2020

Reunião Nº 112 () Extraordinária (X) Ordinária () *Ad referendum*

Assinatura do Presidente do Colegiado _____

Obs: em caso de aprovação *Ad referendum* do Colegiado, o coordenador terá cinco dias úteis a contar de 08/09/2020 para envio da Ata referendando a aprovação.

2 A retomada dos semestres letivos regulares 2020/1 e 2020/2 por meio de atividades acadêmicas não presenciais e híbridas: a regulamentação dos PPCs nos termos da Resolução CNE/CP nº 2/2020

De 10 a 13 de novembro de 2020, a Pró-Reitoria de Graduação promoveu rodas de conversa com as 11 unidades acadêmicas da UFVJM para debater o novo calendário acadêmico e proposta de ensino não presencial e/ou híbrido, além das discussões no Conselho de Graduação, o que resultou na Resolução CONSEPE nº 1/2021 e aprovação do calendário letivo regular com: 2020/1, de 01/02/2021 a 18/05/2021; 2020/2, de 14/06 a 23/09 de 2021; 2021/1, com previsão de início em 18/10/2021.

As decisões acima encontraram base legal no art. 3º da Lei nº 14.040/2020, conforme explicitado nos parágrafos do art. 26 da Resolução CNE/CP nº 2/2020:

[...]

§ 3º As IES, no âmbito de sua autonomia e observada o disposto nos Pareceres CNE/CP nº 5 e CNE/CP nº 11/2020 e na Lei nº 14.040/2020, poderão:

- I –adotar a substituição de disciplinas presenciais por aulas não presenciais;
- II –adotar a substituição de atividades presenciais relacionadas à avaliação, processo seletivo, Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) e aulas de laboratório, por atividades não presenciais, considerando o modelo de mediação de tecnologias digitais de informação e comunicação adequado à infraestrutura e interação necessárias;
- III –regulamentar as atividades complementares de extensão, bem como o TCC;
- IV –organizar o funcionamento de seus laboratórios e atividades preponderantemente práticas em conformidade com a realidade local;
- V –adotar atividades não presenciais de etapas de práticas e estágios, resguardando aquelas de imprescindível presencialidade, enviando à Secretaria de Regulação e Supervisão da Educação Superior (SERES) ou ao órgão de regulação do sistema de ensino ao qual a IES está vinculada, os cursos, disciplinas, etapas, metodologias adotadas, recursos de infraestrutura tecnológica disponíveis às interações práticas ou laboratoriais a distância;
- VI –adotar a oferta na modalidade a distância ou não presencial às disciplinas teórico-cognitivas dos cursos;
- VII –supervisionar estágios e práticas profissionais na exata medida das possibilidades de ferramentas disponíveis;
- VIII –definir a realização das avaliações na forma não presencial;
- IX –adotar regime domiciliar para alunos que testarem positivo para COVID-19 ou que sejam do grupo de risco;
- X –organizar processo de capacitação de docentes para o aprendizado a distância ou não presencial;
- XI –implementar teletrabalho para coordenadores, professores e colaboradores;
- XII –proceder ao atendimento ao público dentro das normas de segurança editadas pelas autoridades públicas e com esquite em referências internacionais;
- XIII –divulgar a estrutura de seus processos seletivos na forma não presencial, totalmente digital;

- XIV –reorganizar os ambientes virtuais de aprendizagem e outras tecnologias disponíveis nas IES para atendimento do disposto nos currículos de cada curso;
 - XV –realizar atividades on-line síncronas, de acordo com a disponibilidade tecnológica;
 - XVI –ofertar atividades on-line assíncronas, de acordo com a disponibilidade tecnológica;
 - XVII–realizar avaliações e outras atividades de reforço ao aprendizado, on-line ou por meio de material impresso entregues ao final do período de suspensão das aulas;
 - XVIII –utilizar mídias sociais de longo alcance (WhatsApp, Facebook, Instagram etc.) para estimular e orientar estudos e projetos; e
 - XIX –utilizar mídias sociais, laboratórios e equipamentos virtuais e tecnologias de interação para o desenvolvimento e oferta de etapas de atividades de estágios e outras práticas acadêmicas vinculadas, inclusive, à extensão.
- § 4º Na possibilidade de atendimento ao disposto no parágrafo anterior, as IES deverão organizar novos projetos pedagógicos curriculares, descrevendo e justificando o conjunto de medidas adotadas, especialmente as referentes às atividades práticas e etapas de estágio e outras atividades acadêmicas, sob a responsabilidade das coordenações de cursos (BRASIL, CNE, 2020, p.10-11).

Diante do exposto, a reorganização dos Projetos Pedagógicos dos Cursos (PPCs) de graduação da UFVJM alinha-se à exigência prevista na Resolução CNE/CP nº 2, de 10 de dezembro de 2020, e propõe preservar os padrões de qualidade essenciais a todos os cursos de graduação no processo formativo dos estudantes submetidos à norma de ensino remoto e híbrido, que compreendam atividades não presenciais mediadas por tecnologias digitais de comunicação e de informação. A proposta visa, em especial, resguardar a saúde de toda a comunidade acadêmica enquanto perdurar a situação de emergência em saúde pública decorrente da COVID-19.

2.1 A proposta pedagógica para a oferta de atividades acadêmicas de forma não presencial e híbrida

O período extemporâneo foi marcado pela oferta de componentes curriculares apenas de forma remota e voluntária. Já a retomada do semestre letivo regular 2020/1, suspenso em março de 2020, pode prever a retomada gradual das atividades presenciais, conforme legislação vigente.

Nesse contexto, a proposta pedagógica e as metodologias empregadas nas aulas presenciais foram adaptadas para a forma de atividades não presenciais e híbridas, em conformidade com os Decretos Municipais de todas as cidades em que há campus da UFVJM: Diamantina, Unaí, Teófilo Otoni e Janaúba.

A Resolução CNE CP 2/2020 prevê, entre outros:

[...]

Art. 31. No âmbito dos sistemas de ensino federal, estadual, distrital e municipal, bem como nas secretarias de educação e nas instituições escolares públicas, privadas, comunitárias e confessionais, as atividades pedagógicas não presenciais de que trata esta Resolução poderão ser utilizadas em caráter excepcional, para integralização da carga horária das atividades pedagógicas, no cumprimento das medidas para enfrentamento

da pandemia da COVID-19 estabelecidas em protocolos de biossegurança. Parágrafo único. As atividades pedagógicas não presenciais poderão ser utilizadas de forma integral nos casos de: I - suspensão das atividades letivas presenciais por determinação das autoridades locais; e II - condições sanitárias locais que tragam riscos à segurança das atividades letivas presenciais (BRASIL, 2020, p. 12).

Dessa forma, a Resolução nº 1, de 06 de janeiro de 2021, do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFVJM, estabelece diretrizes, em caráter temporário e excepcional de atividades acadêmicas de forma não presencial e híbrida para os cursos de graduação da UFVJM, em razão da situação de emergência em saúde pública decorrente da pandemia da COVID-19. Em seu Artigo 1º, consta que:

§9º Em **situações excepcionais**, para os cursos em que ocorre a impossibilidade da realização de aulas práticas na forma não presencial, será permitida a oferta de atividades estritamente práticas de forma presencial, conforme diretrizes desta Resolução e da Comissão de Biossegurança, mediante justificativa elaborada pela Coordenação de Curso e aprovada pela Pró-Reitoria de Graduação.

Diante dessa publicação, para fins de análise pela DEN/PROGRAD e CPBio, a Coordenação de Curso fica responsável por enviar a justificativa de realização de práticas presenciais para a Diretoria de Ensino, contendo as seguintes informações:

- 1) Identificação da situação excepcional e justificativa pedagógica para oferta presencial, incluindo dados da disciplina e carga horária prática a ser ofertada (total e por aula);
- 2) Plano de Contingência para as práticas presenciais, detalhando ambiente físico (espaço em m²), número de alunos, tipo de ventilação, postos de trabalho, natureza das atividades a serem realizadas e medidas de biossegurança a serem aplicadas (preferencialmente apresentadas em forma de POPs);
- 3) Alvará sanitário, para o caso de clínicas/ambulatórios;
- 4) Situação do município quanto à permissão para atividades acadêmicas presenciais (Decreto Municipal/Acordo Estadual vigente), conforme Portaria MEC 1.038, de 07 de dezembro de 2020.

Especificamente para os cursos de Medicina, em conformidade com a Portaria MEC nº 1030/2020 (§ 4º, art. 2º), a Resolução CONSEPE UFVJM nº 1/2021, em seu artigo 1º, §3º, estabelece que: “fica autorizada a oferta de unidades curriculares teórico-cognitivas do primeiro ao quarto ano do curso e ao internato, conforme disciplinado pelo CNE”.

3 A organização curricular para as atividades acadêmicas de forma não presencial e híbrida

Para a oferta de componentes curriculares em 2020/5, período extemporâneo, os docentes foram consultados em relação a componentes curriculares que desejarium ofertar. Os docentes que ofertaram componentes curriculares elaboraram um plano de ensino adaptado para as atividades remotas. Os componentes curriculares ofertados foram enviados ao Ministério da Educação em até 15 dias após o início das atividades.

Com a retomada dos semestres letivos regulares do ano letivo 2020 afetado pela pandemia, houve necessidade de reorganização interna no que diz respeito à oferta dos componentes curriculares que, conforme mencionado anteriormente, a maioria continuou sendo ofertada de forma remota e a metodologia de ensino adaptada para esse fim.

3.1 Quanto aos componentes curriculares

As unidades curriculares teóricas ou teórico-práticas serão ministradas de forma remota e/ou híbrida durante os semestres letivos regulares 2020/1 e 2020/2. O docente deverá apresentar a proposta de execução das unidades curriculares com carga horária teórico-prática contidas no plano de oferta 2020/1, cabendo análise e aprovação pelo Colegiado de Curso.

Nos casos em que a parte prática ou unidades curriculares essencialmente práticas não possam ser ministradas de forma remota nem presencial, a unidade curricular ficará aberta no sistema *e-Campus* até que seja possível sua realização, que será regulamentada no âmbito da PROGRAD.

Para as unidades curriculares com pré-requisito de unidades com práticas a ser realizada de forma presencial e que ficaram abertas no sistema *e-Campus*, o colegiado do Curso de Nutrição aprovou a alteração para co-requisito durante o período da pandemia de COVID-19, a saber:

Unidade Curricular	Pré-requisito alterado para co-requisito durante a pandemia
NUT021 - Estágio em Nutrição Social I	NUT013 - Nutrição em Saúde Pública
DCB024 - Microbiologia dos Alimentos	DCB063 - Microbiologia; BIO004 - Biologia de Microorganismos
NUT024 - Tecnologia de Alimentos	NUT002 - Bromatologia
NUT043 - Métodos Epidemiológicos em Nutrição	NUT072 - Avaliação Nutricional
NUT083 - Normas para Trabalho de Conclusão de Curso	NUT030 - Metodologia da Pesquisa

Durante o período de pandemia o colegiado de curso também aprovou a retirada de todos os pré-requisitos da unidade NUT029-Trabalho de Conclusão de Curso e retirada do co-requisito de NUT002-Bromatologia para a unidade curricular NUT004-Composição Química de Alimentos.

Em situações excepcionais, será permitida a oferta de atividades estritamente práticas de forma presencial, conforme diretrizes desta Resolução e da Comissão de biossegurança, mediante justificativa elaborada pela Coordenação de Curso e aprovada pela Pró-Reitoria de Graduação - PROGRAD.

3.2 Estrutura curricular do curso por período

I Período/Semestre			
Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2020/1 no ano civil 2021	
DCB001	ANATOMIA HUMANA	DCB001	ANATOMIA HUMANA
DCB074	BIOQUÍMICA	DCB074	BIOQUÍMICA
DCB075	CITOLOGIA	DCB075	CITOLOGIA
NUT001	INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO	NUT001	INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO
DCB010	PSICOLOGIA	DCB010	PSICOLOGIA
DCB011	SOCIOLOGIA	DCB011	SOCIOLOGIA

II Período/Semestre

Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2020/1 no ano civil 2021		
DCB005	BIOESTATÍSTICA EPIDEMIOLOGIA	E	DCB005 BIOESTATÍSTICA EPIDEMIOLOGIA	E
NUT002	BROMATOLOGIA		NUT002 BROMATOLOGIA	
DCB094	FISIOLOGIA DOS SISTEMAS		DCB094 FISIOLOGIA DOS SISTEMAS	
DCB057	HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA		DCB057 HISTOLOGIA EMBRIOLOGIA	E
FAR120	IMUNOLOGIA		FAR120 IMUNOLOGIA	
DCB063	MICROBIOLOGIA		DCB063 MICROBIOLOGIA	

III Período/Semestre

Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2020/1 no ano civil 2021	
NUT072	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	NUT072	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL
NUT004	COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE ALIMENTOS	NUT004	COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE ALIMENTOS
DCB025	GENÉTICA	DCB025	GENÉTICA
NUT030	METODOLOGIA DA PESQUISA	NUT030	METODOLOGIA DA PESQUISA
DCB024	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS	DCB024	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS
NUT033	NUTRIÇÃO E METABOLISMO		
FAR123	PARASITOLOGIA	FAR123	PARASITOLOGIA

A unidade curricular NUT033 – Nutrição e Metabolismo foi ofertada em 2020/5 (período extemporâneo). Nesta ocasião, todos os alunos regulares, matriculados em 2020/1 no ano de 2020, cursaram a disciplina.

IV Período/Semestre

Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2020/1 no ano civil 2021	
FAR136	ECONOMIA	FAR136	ECONOMIA
NUT005	HIGIENE DOS ALIMENTOS	NUT005	HIGIENE DOS ALIMENTOS
NUT008	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE	NUT008	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE
DCB095	PATOLOGIA	DCB095	PATOLOGIA
NUT006	POLÍTICAS, PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA	NUT006	POLÍTICAS, PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA
NUT007	TÉCNICA DIETÉTICA I	NUT007	TÉCNICA DIETÉTICA I

V Período/Semestre

Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2020/1 no ano civil 2021	
NUT011	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	NUT011	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL
DCB096	FARMACOLOGIA BÁSICA	DCB096	FARMACOLOGIA BÁSICA
NUT010	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO ADULTO E DO IDOSO	NUT010	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO ADULTO E DO IDOSO
NUT009	NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL	NUT009	NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
NUT012	TÉCNICA DIETÉTICA II	NUT012	TÉCNICA DIETÉTICA II
NUT035	TEORIA GERAL DA ADMINISTRAÇÃO	NUT035	TEORIA GERAL DA ADMINISTRAÇÃO

VI Período/Semestre

Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2020/1 no ano civil 2021	
NUT016	ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UAN I	NUT016	ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UAN I
NUT017	ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL	NUT017	ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL
NUT013	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA	NUT013	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA
NUT018	NUTRIÇÃO ESPORTIVA	NUT018	NUTRIÇÃO ESPORTIVA
NUT014	NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL	NUT014	NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL
NUT015	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I	NUT015	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I

VII Período/Semestre

Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2020/1 no ano civil 2021	
NUT020	ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UAN II	NUT020	ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UAN II
NUT021	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL I	NUT021	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL I
NUT022	ESTÁGIO EM UAN I	NUT022	ESTÁGIO EM UAN I
NUT019	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II	NUT019	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II

VIII Período/Semestre

Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2020/1 no ano civil 2021	
NUT036	ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO	NUT036	ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO
NUT025	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I	NUT025	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I
NUT023	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III	NUT023	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III
NUT024	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	NUT024	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
.			

IX Período/Semestre					
Código	Componente curricular da Estrutura Curricular			Componentes ofertados em 2020/1 no ano civil 2021	
NUT027	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II			NUT027	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II
NUT026	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL II			NUT026	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL II
NUT028	ESTÁGIO EM UAN II			NUT028	ESTÁGIO EM UAN II
NUT029	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO			NUT029	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Fonte: PROGRAD

I Período/Semestre			
Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2020/2 no ano civil 2021	
DCB001	ANATOMIA HUMANA	DCB001	ANATOMIA HUMANA
DCB074	BIOQUÍMICA	DCB074	BIOQUÍMICA
DCB075	CITOLOGIA	DCB075	CITOLOGIA
NUT001	INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO	NUT001	INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO
DCB010	PSICOLOGIA	DCB010	PSICOLOGIA
DCB011	SOCIOLOGIA	DCB011	SOCIOLOGIA

II Período/Semestre

Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2020/2 no ano civil 2021		
DCB005	BIOESTATÍSTICA EPIDEMIOLOGIA	E	DCB005 BIOESTATÍSTICA EPIDEMIOLOGIA	E
NUT002	BROMATOLOGIA		NUT002 BROMATOLOGIA	
DCB094	FISIOLOGIA DOS SISTEMAS		DCB094 FISIOLOGIA DOS SISTEMAS	
DCB057	HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA		DCB057 HISTOLOGIA EMBRIOLOGIA	E
FAR120	IMUNOLOGIA		FAR120 IMUNOLOGIA	
DCB063	MICROBIOLOGIA		DCB063 MICROBIOLOGIA	

III Período/Semestre

Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2020/2 no ano civil 2021	
NUT072	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	NUT072	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL
NUT004	COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE ALIMENTOS	NUT004	COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE ALIMENTOS
DCB025	GENÉTICA	DCB025	GENÉTICA
NUT030	METODOLOGIA DA PESQUISA	NUT030	METODOLOGIA DA PESQUISA
DCB024	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS	DCB024	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS
NUT033	NUTRIÇÃO E METABOLISMO	NUT033	NUTRIÇÃO E METABOLISMO
FAR123	PARASITOLOGIA	FAR123	PARASITOLOGIA

IV Período/Semestre

Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2020/2 no ano civil 2021	
FAR136	ECONOMIA	FAR136	ECONOMIA
NUT005	HIGIENE DOS ALIMENTOS	NUT005	HIGIENE DOS ALIMENTOS
NUT008	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE	NUT008	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE
DCB095	PATOLOGIA	DCB095	PATOLOGIA
NUT006	POLÍTICAS, PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA	NUT006	POLÍTICAS, PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA
NUT007	TÉCNICA DIETÉTICA I	NUT007	TÉCNICA DIETÉTICA I

V Período/Semestre

Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2020/2 no ano civil 2021	
NUT011	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	NUT011	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL
DCB096	FARMACOLOGIA BÁSICA	DCB096	FARMACOLOGIA BÁSICA
NUT010	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO ADULTO E DO IDOSO	NUT010	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO ADULTO E DO IDOSO
NUT009	NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL	NUT009	NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
NUT012	TÉCNICA DIETÉTICA II	NUT012	TÉCNICA DIETÉTICA II
NUT035	TEORIA GERAL DA ADMINISTRAÇÃO	NUT035	TEORIA GERAL DA ADMINISTRAÇÃO

VI Período/Semestre

Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2020/2 no ano civil 2021	
NUT016	ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UAN I	NUT016	ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UAN I
NUT017	ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL	NUT017	ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL
NUT013	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA	NUT013	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA
NUT018	NUTRIÇÃO ESPORTIVA	NUT018	NUTRIÇÃO ESPORTIVA
NUT014	NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL	NUT014	NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL
NUT015	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I	NUT015	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I

VII Período/Semestre

Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2020/2 no ano civil 2021	
NUT020	ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UAN II	NUT020	ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UAN II
NUT021	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL I	NUT021	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL I
NUT022	ESTÁGIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I	NUT022	ESTÁGIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I
NUT019	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II	NUT019	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II

VIII Período/Semestre

Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2020/2 no ano civil 2021	
NUT036	ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO	NUT036	ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO
NUT025	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I	NUT025	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I
NUT023	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III	NUT023	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III
NUT024	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	NUT024	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
.			

IX Período/Semestre					
Código	Componente curricular da Estrutura Curricular			Componentes ofertados em 2020/2 no ano civil 2021	
NUT027	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II			NUT027	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II
NUT026	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL II			NUT026	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL II
NUT028	ESTÁGIO EM UAN II			NUT028	ESTÁGIO EM UAN II
NUT029	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO			NUT029	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Fonte: PROGRAD

I Período/Semestre			
Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2021/1 no ano civil 2021/2022	
DCB001	ANATOMIA HUMANA	DCB001	ANATOMIA HUMANA
DCB074	BIOQUÍMICA	DCB074	BIOQUÍMICA
DCB075	CITOLOGIA	DCB075	CITOLOGIA
NUT001	INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO	NUT001	INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO
DCB010	PSICOLOGIA	DCB010	PSICOLOGIA
DCB011	SOCIOLOGIA	DCB011	SOCIOLOGIA

II Período/Semestre			
Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2021/1 no ano civil 2021/2022	
DCB005	BIOESTATÍSTICA EPIDEMIOLOGIA	E	DCB005 BIOESTATÍSTICA EPIDEMIOLOGIA
NUT002	BROMATOLOGIA		NUT002 BROMATOLOGIA
DCB094	FISIOLOGIA DOS SISTEMAS		DCB094 FISIOLOGIA DOS SISTEMAS
DCB057	HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA		DCB057 HISTOLOGIA EMBRIOLOGIA
FAR120	IMUNOLOGIA		FAR120 IMUNOLOGIA
DCB063	MICROBIOLOGIA		DCB063 MICROBIOLOGIA

III Período/Semestre

Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2021/1 no ano civil 2021/2022	
NUT072	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL	NUT072	AVALIAÇÃO NUTRICIONAL
NUT004	COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE ALIMENTOS	NUT004	COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE ALIMENTOS
DCB025	GENÉTICA	DCB025	GENÉTICA
NUT030	METODOLOGIA DA PESQUISA	NUT030	METODOLOGIA DA PESQUISA
DCB024	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS	DCB024	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS
NUT033	NUTRIÇÃO E METABOLISMO	NUT033	NUTRIÇÃO E METABOLISMO
FAR123	PARASITOLOGIA	FAR123	PARASITOLOGIA

IV Período/Semestre

Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2021/1 no ano civil 2021/2022	
FAR136	ECONOMIA	FAR136	ECONOMIA
NUT005	HIGIENE DOS ALIMENTOS	NUT005	HIGIENE DOS ALIMENTOS
NUT008	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE	NUT008	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE
DCB095	PATOLOGIA	DCB095	PATOLOGIA
NUT006	POLÍTICAS, PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA	NUT006	POLÍTICAS, PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA
NUT007	TÉCNICA DIETÉTICA I	NUT007	TÉCNICA DIETÉTICA I

V Período/Semestre

Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2021/1 no ano civil 2021/2022	
NUT011	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL	NUT011	EDUCAÇÃO NUTRICIONAL
DCB096	FARMACOLOGIA BÁSICA	DCB096	FARMACOLOGIA BÁSICA
NUT010	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO ADULTO E DO IDOSO	NUT010	NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO ADULTO E DO IDOSO
NUT009	NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL	NUT009	NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
NUT012	TÉCNICA DIETÉTICA II	NUT012	TÉCNICA DIETÉTICA II
NUT035	TEORIA GERAL DA ADMINISTRAÇÃO	NUT035	TEORIA GERAL DA ADMINISTRAÇÃO

VI Período/Semestre

Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2021/1 no ano civil 2021/2022	
NUT016	ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UAN I	NUT016	ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UAN I
NUT017	ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL	NUT017	ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL
NUT013	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA	NUT013	NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA
NUT018	NUTRIÇÃO ESPORTIVA	NUT018	NUTRIÇÃO ESPORTIVA
NUT014	NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL	NUT014	NUTRIÇÃO MATERNO INFANTIL
NUT015	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I	NUT015	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I

VII Período/Semestre

Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2021/1 no ano civil 2021/2022	
NUT020	ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UAN II	NUT020	ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UAN II
NUT021	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL I	NUT021	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL I
NUT022	ESTÁGIO EM UAN I	NUT022	ESTÁGIO EM UAN I
NUT019	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II	NUT019	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II

VIII Período/Semestre

Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2021/1 no ano civil 2021/2022	
NUT036	ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO	NUT036	ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO
NUT025	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I	NUT025	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I
NUT023	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III	NUT023	PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III
NUT024	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	NUT024	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
.			

IX Período/Semestre			
Código	Componente curricular da Estrutura Curricular	Componentes ofertados em 2020/1 no ano civil 2021/2022	
NUT027	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II	NUT027	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II
NUT026	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL II	NUT026	ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL II
NUT028	ESTÁGIO EM UAN II	NUT028	ESTÁGIO EM UAN II
NUT029	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	NUT029	TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

Fonte: PROGRAD

3.3 Das atividades práticas, do estágio e outras atividades acadêmicas

Descrever e justificar o conjunto de medidas adotadas para a realização das seguintes atividades:

- Práticas Profissionais Específicas (laboratórios especializados, clínicas e Ambulatórios)
 - Foi solicitado aos professores que ofertam Unidades Curriculares ao curso de Nutrição, que enviassem ao colegiado de curso, o formato de realização dos conteúdos práticos, diante de diferentes cenários: 1- realização dos conteúdos práticos no período de retorno às atividades presenciais, quando houver condições e autorização para tal; 2- simultaneamente às aulas teóricas por meio de recursos digitais como videoaulas, gravação de procedimentos, vídeos e outras ferramentas. O colegiado de curso não cogitou a utilização de ensino híbrido no período 2020/1 e 2020/2, no semestre de 2021/1 foram aprovados pelo Colegiado de Curso, PROGRAD e CPBio os protocolos para a realização das aulas práticas presenciais, passando a executar desta forma as práticas presenciais em conformidade com os protocolos.

- Estágio Curricular Supervisionado

Nos termos da Instrução Normativa Prograd nº 01, de 18 de fevereiro de 2021.

O Curso de Nutrição possui em sua estrutura curricular seis estágios obrigatórios, sendo eles: Estágio em Nutrição Social I, Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição I, Estágio em Nutrição Clínica I, Estágio em Nutrição Social II, Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição II, Estágio em Nutrição Clínica II.

Para viabilizar a realização dos estágios em Nutrição Social I, Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição I, Estágio em Nutrição Clínica I, o Colegiado de Curso deliberou que os estágios anteriormente realizados em Diamantina, na clínica escola de Nutrição e nos locais que tinham convênios formalizados de estágio com a UFVJM; fossem agora realizados nas cidades de origem dos discentes, desde que fossem ofertadas as garantias descritas na Instrução Normativa Prograd nº 01, de 18 de fevereiro de 2021, além de atender à proposta pedagógica constantes nos planos de ensino de cada uma das Unidades Curriculares citadas, bem como assinarem o termo de compromisso ou convênio de estágio na forma da lei. Outra condição foi que os discentes fossem orientados *in loco* por um profissional Nutricionista habilitado, vinculado à unidade concedente do estágio.

Para a realização desses estágios, foi iniciado processo de supervisão utilizando meios digitais, como: googlemeet, classroom, whatsapp, RNP e/ou Skype.

A oferta dessa modalidade de estágio, não conseguiu atender a todos os alunos interessados, principalmente devido a limitações como a impossibilidade de orientação *in loco* por Nutricionista habilitado, uma vez que o discente foi responsável pelo primeiro contato com o profissional, sendo encaminhado às coordenadoras de estágios das diferentes áreas de atuação, que verificavam as condições de oferta e encaminharam documentação para celebrar convênios e/ou termos de compromissos.

Os Estágios em Nutrição Social II, Estágio em Unidades de Alimentação e Nutrição II, Estágio em Nutrição Clínica II estão sendo ofertados presencialmente nos locais designados pelas unidades concedentes. A principal alteração está no método de supervisão docente que está sendo realizado de forma virtual utilizando meios digitais, como: googlemeet, classroom, whatsapp, RNP e/ou Skype.

O desafio hoje é encontrado, além das questões relacionadas à segurança dos estagiários, é em relação à redução do número de vagas ofertadas, decorrente da recusa que algumas unidades concedentes apresentaram até que haja melhora nos indicadores de saúde ou vacinação de todos os envolvidos.

➤ Trabalho de Conclusão de Curso - TCC

Nos termos da Resolução CONSEPE nº 01, de 06 de janeiro de 2021.

A oferta da Unidade Curricular Trabalho de Conclusão de Curso vem sendo realizada de forma remota, sendo tanto as aulas, quanto as apresentações das defesas dos TCCs realizadas utilizando diferentes recursos, como: googlemeet, classroom, whatsapp, RNP e/ou Skype.

➤ Atividades complementares (AC) ou Atividades Acadêmico-Científico-Culturais (AACC)

Nos termos da Resolução CONSEPE nº 01, de 06 de janeiro de 2021.

Nos termos da Resolução CONSEPE Nº 33, de 14 de dezembro de 2021 para o semestre 2021/1, após deliberações em reunião colegiada realizada em 22/12/2021.

As horas de AC e atividades AACC continuarão sendo registradas durante o período excepcional de pandemia. Durante o ensino remoto todas as atividades que puderem ser desenvolvidas de forma não presencial e que tiverem certificação pelos órgãos responsáveis poderão ser computadas para cumprimento da carga horária no âmbito das atividades complementares. Para tal, o discente deverá enviar a solicitação com os devidos documentos comprobatórios digitalizados por e-mail para a secretaria e coordenação do curso de Nutrição, com a verificação e registro das atividades.

3.3 Quanto aos Planos de Ensino

Os planos de ensino dos componentes curriculares ofertados (2020/1, 2020/2 e 2021/1) deverão ser elaborados, anexados, contendo os itens: objetivos, ementa, bibliografia (básica, complementar e referência aberta), conteúdos programáticos, metodologia e ferramentas digitais utilizadas, assim como o cômputo da carga horária, com observação à compatibilidade das atividades pedagógicas ofertadas, o número de horas correspondentes e os critérios de avaliação. Deverá constar no Plano de Ensino a carga horária prática a ser executada remotamente.

4. Das estratégias avaliativas do processo de ensino e aprendizagem durante o período de realização das atividades acadêmicas de forma não presencial e híbrida

De acordo com a Resolução CONSEPE nº 11/2019, apresentamos abaixo a concepção do processo avaliativo na UFVJM:

Em consonância com a legislação educacional vigente, o processo de avaliação compreende dimensão importante da trajetória acadêmica, sendo realizado de modo processual, contextual e formativo, com predominância dos aspectos qualitativos sobre os quantitativos.

Possibilita, desse modo, não só a proficiência em termos de conteúdo, outrossim, permite a verificação do desenvolvimento de competências, conhecimentos, habilidades e atitudes, possibilitando intervenções necessárias para garantir a efetividade do processo ensino-aprendizagem.

Assim, neste momento emergencial, a Resolução CNE/CP nº 2/2020 prevê a possibilidade de substituir as atividades presenciais de avaliação por atividades de forma não

presencial, utilizando-se da mediação de tecnologias digitais de informação e comunicação conforme infraestrutura e interação necessárias.

Nesse sentido, o curso de graduação em Nutrição, adotará como estratégias avaliativas: Avaliações via google meet, classroom, avamoodle, seminários, grupos de discussão, preparo de materiais, como vídeos, apostilas, cartilhas etc.

5 Dos recursos de infraestrutura tecnológica disponíveis para execução das atividades acadêmicas de forma não presencial e híbrida, programas de apoio ao discente e desenvolvimento docente

Em 26/08/2020, foi aprovada a retomada dos Projetos de Apoio ao Ensino (PROAE), Edital PROAE nº 10/2019, na 67ª reunião extraordinária do CONGRAD, via conferência *web* com todos os *campi*, na qual deliberou-se pelo encaminhamento seguinte: "Primeiro consultar os docentes sobre a viabilidade do prosseguimento do seu projeto de forma remota durante o período extemporâneo. Em caso de não continuidade, foi reservado o direito de permanência do projeto quando o calendário regular for retomado, caso seja possível. Não sendo possível, seria aberto um edital para demanda induzida para o restante de bolsas". Então, a bolsa foi concedida no período compreendido entre 26/08/2019 a 24/12/2020, com pagamento proporcional das semanas letivas, nos meses que abrangeram período de recesso.

Ainda assim, para o prosseguimento das atividades acadêmicas de forma não presencial, houve disponibilização de laboratórios de informática nos cinco *campi* e em polos de Educação a Distância; Programas Institucionais de Ensino: Programa Monitoria Remota e Programa de Apoio ao Ensino de Graduação (com bolsas); Programas de Iniciação à Docência PIBID e Residência Pedagógica; Programa de Educação Tutorial - PET; empréstimo de computadores para professores; capacitações e seminários promovidos pelo Programa de Formação Pedagógica Continuada para a Docência FORPED/UFVJM; capacitações e rodas de conversa organizadas e executadas pela Diretoria de Educação Aberta e a Distância (DEAD) em parceria com a PROGRAD; disponibilização de recurso financeiro para auxílio inclusão digital; aprovação da Política de Acessibilidade Digital por meio da Resolução CONSU nº 02 , de 19 de janeiro de 2021.

Destaca-se que a UFVJM aderiu ao projeto "Alunos Conectados", da Rede Nacional de Pesquisa do Ministério da Educação (RNP/MEC), com o objetivo de viabilizar conectividade a estudantes com vulnerabilidade socioeconômica.

O curso de Nutrição conta com estrutura de laboratório de informática, que foi disponibilizado durante o período de ensino remoto, no entanto, não houve registro de procura.

O maior problema identificado foi quanto ao acesso de alunos que estão em outras cidades e em zona rural, pois seu retorno para uso do laboratório se torna inviável.

Outro problema detectado foi quanto à cobertura de auxílio para acesso à internet e equipamentos. O curso criou uma comissão composta por professores e representante discente para fazer levantamento sobre as condições de acesso. No entanto, devido a limitação de recursos e pelo critério de seleção adotados, tivemos alunos que não foram contemplados, limitando sua participação.

Destacamos também o fato de muitos alunos, devido à suspensão do pagamento de bolsas, terem alegado necessidade de inserção no mercado de trabalho, limitando a possibilidade de realização das disciplinas ofertadas.

6 Da avaliação do desenvolvimento das atividades não presenciais

De acordo com os termos da Resolução CONSEPE nº 9/2020, foi criado um Instrumento de Avaliação de Ensino específico para o período do calendário suplementar. Nesse contexto, o instrumento foi criado e denominado de Instrumento de Avaliação do Ensino Remoto - IAER. A PROGRAD disponibilizou o formulário eletrônico com as questões para os estudantes e docentes antes do término do semestre extemporâneo, para que os mesmos pudessem registrar suas experiências.

Os resultados brutos do IAER (do docente e do estudante) referentes ao período 2020/5 encontram-se na forma de gráficos e estão disponíveis no *link*: <http://www.ufvjm.edu.br/prograd/component/content/article/34-cat-destaques/1147-iaer.html>

A Resolução CONSEPE nº 1/2021 apresenta os mesmos termos apontando para uma avaliação específica do ensino durante a oferta de atividades não presenciais e híbridas.

O curso não realizou avaliação própria. Utilizou o instrumento da PROGRAD.

7 REFERÊNCIAS

BRASIL, Ministério da Educação - MEC, Portaria MEC nº 343, de 17 de março de 2020: dispõe sobre a substituição das aulas presenciais por aulas em meios digitais enquanto durar a situação de pandemia do novo coronavírus (COVID-19). Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-343-de-17-de-marco-de-2020-248564376>

BRASIL, Ministério da Educação - MEC, Portaria MEC nº 345, de 19 de março de 2020: altera a Portaria MEC nº 343, de 17 de março de 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-345-de-19-de-marco-de-2020-248881422?inheritRedirect=true&redirect=%2Fweb%2Fguest%2Fsearch%3FqSearch%3DPortaria%2520345%2520de%252019%2520de%2520mar%25C3%25A7o%2520de%25202020>

BRASIL, Ministério da Educação - MEC, Parecer CNE/CP nº 5, de 28 de abril de 2020: trata da reorganização do calendário escolar e da possibilidade de cômputo de atividades não presenciais, para fins de cumprimento de carga horária mínima anual, em razão da pandemia da Covid-19. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=14511-pcp005-20&category_slud=marco-2020-pdf&Itemid=30192

BRASIL, Ministério da Educação - MEC, Portaria MEC nº 473, de 12 de maio de 2020: prorroga o prazo previsto no § 1º do art. 1º da Portaria nº 343, de 17 de março de 2020. disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-473-de-12-de-maio-de-2020-256531507?inheritRedirect=true&redirect=%2Fweb%2Fguest%2Fsearch%3FqSearch%3DPortaria%2520473%2520C%252012%2520de%2520maio%2520de%25202020>

BRASIL, Ministério da Educação - MEC, Portaria MEC 544, de 16 de junho de 2020: dispõe sobre a substituição das aulas presenciais por aulas em meios digitais, enquanto durar a situação de pandemia do novo coronavírus e revoga as Portarias MEC nº 343, de 17 de março de 2020, nº 345, de 19 de março de 2020, e nº 473, de 12 de maio de 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-544-de-16-de-junho-de-2020-261924872>

BRASIL, Ministério da Educação - MEC, Parecer CNE/CP nº 9, de 8 de junho de 2020: reexame do Parecer CNE/CP nº 5/2020, que tratou da reorganização do Calendário Escolar e da possibilidade de cômputo de atividades não presenciais para fins de cumprimento da carga horária mínima anual, em razão da Pandemia da COVID-19. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=147041-pcp009-20&category_slug=junho-2020-pdf&Itemid=30192

BRASIL, Ministério da Educação - MEC, Parecer CNE/CP nº 11, de 7 de julho de 2020: estabelece orientações educacionais para a realização de aulas e atividades pedagógicas presenciais e não presenciais no contexto da pandemia. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/docman/julho-2020-pdf/148391-pcp011-20/file>

BRASIL, Ministério da Educação - MEC, Parecer CNE/CP nº 15 de 6 de outubro de 2020: Diretrizes Nacionais para a implementação dos dispositivos da Lei nº 14.040, de 18 de agosto de 2020, que estabelece normas educacionais excepcionais a serem adotadas durante o estado de calamidade pública reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020. disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=160391-pcp015-20&category_slug=outubro-2020-pdf&Itemid=30192

BRASIL, Ministério da Educação - MEC, Portaria MEC nº 1.030, de 1º de dezembro de 2020- dispõe sobre o retorno às aulas presenciais e sobre caráter excepcional de utilização de recursos educacionais digitais para integralização da carga horária das atividades pedagógicas enquanto durar a situação de pandemia do novo coronavírus - Covid-19. disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-n-1.030-de-1-de-dezembro-de-2020-291532789>

BRASIL, Ministério da Educação - MEC, Portaria MEC 1.038, de 07 de dezembro de 2020: altera a Portaria MEC nº 544, de 16 de junho de 2020, que dispõe sobre a substituição das aulas presenciais por aulas em meio digitais, enquanto durar a situação de pandemia do novo coronavírus e a Portaria MEC nº 1.030, de 1º de dezembro de 2020, que dispõe sobre o retorno às aulas presenciais e sobre caráter excepcional de utilização de recursos educacionais digitais para integralização da carga horária das atividades pedagógicas, enquanto durar a situação de pandemia do novo coronavírus - Covid-19. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/portaria-mec-n-1.038-de-7-de-dezembro-de-2020-292694534>

BRASIL, Ministério da Educação - MEC, Parecer CNE/CP nº 19, de 8 de dezembro de 2020: reexame do Parecer CNE/CP nº 15, de 6 de outubro de 2020, que tratou das Diretrizes Nacionais para a implementação dos dispositivos da Lei nº 14.040, de 18 de agosto de 2020, que estabelece normas educacionais excepcionais a serem adotadas durante o estado de calamidade pública reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?>

[option=com_docman&view=download&alias=167131-pcp019-20&category_slug=dezembro-2020-pdf&Itemid=30192](https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-cne/cp-n-2-de-10-de-dezembro-de-2020-pdf&Itemid=30192)

BRASIL, Ministério da Educação - MEC, Resolução CNE/CP nº 2, de 10 de dezembro de 2020: institui Diretrizes Nacionais orientadoras para a implementação dos dispositivos da Lei nº 14.040, de 18 de agosto de 2020, que estabelece normas educacionais excepcionais a serem adotadas pelos sistemas de ensino, instituições e redes escolares, públicas, privadas, comunitárias e confessionais, durante o estado de calamidade reconhecido pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-cne/cp-n-2-de-10-de-dezembro-de-2020-293526006>

BRASIL, Planalto, Lei Federal nº 14.040, de 18 de agosto de 2020, estabelece normas educacionais excepcionais a serem adotadas durante o estado de calamidade pública reconhecida pelo Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020, e altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2020/lei/L14040.htm#:~:text=LEI%20N%C2%BA%2014.040%2C%20DE%2018%20DE%20AGOSTO%20DE%202020&text=Estabelece%20normas%20educacionais%20excepcionais%20a,16%20de%20junho%20de%202009

UFVJM, CONSEPE, Resolução nº 9, de 5 de agosto de 2020: autoriza, a critério dos colegiados de cursos, a oferta de atividades acadêmicas não presenciais, com uso de recursos educacionais digitais, tecnologias de informação e comunicação ou outros meios convencionais, validados pelos colegiados dos cursos de graduação da UFVJM, em período extemporâneo ao semestre letivo, em caráter temporário e excepcional, enquanto durar a Situação de Emergência em Saúde Pública devido à pandemia da Covid-19 e persistirem restrições sanitárias para presença dos estudantes no ambiente escolar. Disponível em: http://www.ufvjm.edu.br/formularios/cat_view/430-/479-/487-/637-.html?lang=pt_BR.utf8%2C+pt_BR.UT&start=20

UFVJM, CONSEPE, Resolução nº 12, de 23 setembro de 2020: dispõe sobre o Programa de Apoio Pedagógico e Tecnológico ao Ensino Remoto Emergencial nos Cursos de Graduação Presencial da UFVJM durante a pandemia do novo coronavírus COVID-19. Disponível no *link*: http://www.ufvjm.edu.br/formularios/cat_view/430-/479-/487-/637-.html?lang=pt_BR.utf8%2C+pt_BR.UT&start=10

UFVJM, CONSEPE, Resolução nº 1, de 6 de janeiro de 2021: estabelece diretrizes, em caráter temporário e excepcional de atividades acadêmicas de forma não presencial e híbrida para os cursos de graduação da UFVJM, em razão da situação de emergência em saúde pública decorrente da pandemia da Covid-19. Disponível em: http://www.ufvjm.edu.br/formularios/cat_view/430-/479-/487-/672-.html?lang=pt_BR.utf8%2C+pt_BR.UT

UFVJM, PROGRAD, Instrução Normativa nº 1, de 18 de fevereiro de 2021: estabelece as normas e diretrizes, em caráter temporário e excepcional, para a realização do estágio obrigatório e não obrigatório exercido de forma presencial ou não presencial pelos discentes regularmente matriculados nos cursos de graduação da UFVJM, em função da situação de emergência em saúde pública decorrente da pandemia da COVID-19. Disponível no *link*: <http://ufvjm.edu.br/prograd/convenios.html>

UFVJM, CONSU, Resolução nº 02, de 19 de fevereiro de 2021: Institui a Política de Acessibilidade Digital no âmbito da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – Ufvjm decorrente do retorno às atividades acadêmicas de forma não presencial em função da pandemia da COVID-19 e dá outras providências. Disponível em: http://www.ufvjm.edu.br/formularios/cat_view/430-/431-/436-/703-.html?lang=pt_BR.utf8%2C+pt_BR.UT

RESOLUÇÃO CONSU Nº 6 DE 21 DE OUTUBRO DE 2020. Regulamenta a concessão do Auxílio Inclusão Digital no âmbito das Pró-reitorias PROGRAD/PROACE da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri decorrente da oferta de atividades acadêmicas de forma não presencial em função da pandemia da COVID-19 e dá outras providências. Disponível no *link*: http://www.ufvjm.edu.br/formularios/cat_view/430-/431-/436-/629-.html?lang=pt_BR.utf8%2C+pt_BR.UT

RESOLUÇÃO CONSU Nº 05 DE 02 DE OUTUBRO DE 2020. Altera a Resolução Consu nº 04, de 19 de agosto de 2020, que Institui e Regulamenta o Auxílio Emergencial Especial do Programa de Assistência Estudantil da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri – Ufvjm decorrente da suspensão das atividades acadêmicas em função da pandemia do Coronavírus e dá outras providências. Disponível no *link*: http://www.ufvjm.edu.br/formularios/cat_view/430-/431-/436-/629-.html?lang=pt_BR.utf8%2C+pt_BR.UT

UFVJM, Programa Monitoria Remota. Disponível no *link*: <http://www.ufvjm.edu.br/prograd/component/content/article/1130-monitoriaremota.html>

UFVJM, Programa de Apoio ao Ensino de Graduação (com bolsas) - PROAE. Retomado a partir de setembro de 2020. Disponível em: <http://ufvjm.edu.br/prograd/proae.html>

UFVJM, Programas Institucionais de Ensino - Disponível no *link*: <http://www.ufvjm.edu.br/prograd/component/content/article/1130-monitoriaremota.html>

BRASIL, Ministério da Educação - MEC, Parecer CNE/CP nº 6, de 5 de agosto de 2021: Diretrizes Nacionais orientadoras para a implementação de medidas no retorno à presencialidade das atividades de ensino e aprendizagem e para a regularização do calendário escolar. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=195831-pcp006-21&category_slug=julho-2021-pdf&Itemid=30192

BRASIL, Ministério da Educação - MEC, Resolução CNE/CP nº 2, de 5 de agosto de 2021: Institui Diretrizes Nacionais orientadoras para a implementação de medidas no retorno à presencialidade das atividades de ensino e aprendizagem e para a regularização do calendário escolar. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=199151-rcp002-21&category_slug=agosto-2021-pdf&Itemid=30192

Resolução CONSEPE nº 23, de 06 de outubro de 2021 - Estabelece diretrizes, em caráter temporário e excepcional de atividades acadêmicas de forma não presencial e híbrida para os

cursos de graduação da UFVJM, em razão da situação de emergência em saúde pública decorrente da pandemia da Covid 19.
http://www.ufvjm.edu.br/formularios/cat_view/430-/479-/487-/672-.html?lang=pt_BR.utf8%2C+pt_BR.UT&start=10

Resolução CONSEPE nº 33, de 14 de dezembro de 2021. Regulamenta as Atividades Complementares (ACs) e as Atividades Acadêmicas, Científicas e Culturais (AACCs) no âmbito da UFVJM. http://www.ufvjm.edu.br/formularios/doc_view/10950-.html?lang=pt_BR.utf8%2C+pt_BR.UT

8 ANEXOS

- PLANOS DE ENSINO - todos os componentes curriculares



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB001 - ANATOMIA HUMANA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / EDF - EDUCAÇÃO FÍSICA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM / FAR - FARMÁCIA / EFS - EDUCAÇÃO FÍSICA
Docente (s) responsável (eis): PAULO MESSIAS DE OLIVEIRA FILHO / AMAURI PIERUCCI / EDSON DA SILVA / LUIZ GABRIEL MATURANA
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

O curso de Anatomia Humana Básica tem por objetivo fornecer ao aluno noções gerais da Morfologia dos Sistemas Orgânicos do homem.

Objetivos:

Para Licenciatura e Bacharelado em Educação Física: a disciplina anatomia humana (DCB001) visa fornecer aos alunos conhecimentos básicos sobre a morfologia dos sistemas orgânicos.

Fornecer ao aluno noções básicas dos tópicos referentes ao conteúdo programático do curso de Anatomia Humana, de forma a fornecer subsídios ao aluno nas demais disciplinas do curso, bem como, nas aplicações da anatomia nas atividades práticas; promovendo a formação integral do profissional, além de incentivar o desenvolvimento intelectual do aluno através da integração entre os assuntos ministrados e a consulta/pesquisa em publicações científicas.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Para Licenciatura e Bacharelado em Educação Física:

Tipo Aula

T Apresentação da disciplina e introdução a anatomia humana 2hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Sistema esquelético 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

T Sistema esquelético 2hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Sistema esquelético 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

T Sistema articular 2hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Sistema articular 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

T Sistema muscular 2hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Sistema muscular 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Sistema muscular 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Sistema muscular 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

T Prova 1 2hs (síncrona)
P Prova A 1hs (síncrona)
T Sistema circulatório 2hs (síncrona e/ou assíncrona)
P Sistema circulatório 3hs (síncrona e/ou assíncrona)
T Sistema respiratório 2hs (síncrona e/ou assíncrona)
P Sistema respiratório 3hs (síncrona e/ou assíncrona)
T Sistema digestório 2hs (síncrona e/ou assíncrona)
P Sistema digestório 3hs (síncrona e/ou assíncrona)
T Sistema urinário 2hs (síncrona e/ou assíncrona)
P Sistema urinário 3hs (síncrona e/ou assíncrona)
T Sistemas reprodutores masculino e feminino 2hs (síncrona e/ou assíncrona)
P Sistemas reprodutores masculino e feminino 3hs (síncrona e/ou assíncrona)
T Prova 2 2hs (síncrona)
P Prova B 1hs (síncrona)
T Introdução a neuroanatomia e medula espinhal 2hs (síncrona e/ou assíncrona)
P Introdução a neuroanatomia e medula espinhal 3hs (síncrona e/ou assíncrona)
T Tronco encefálico, cerebelo e diencefalo 2hs (síncrona e/ou assíncrona)
P Tronco encefálico, cerebelo e diencefalo 3hs (síncrona e/ou assíncrona)
T Telencéfalo 2hs (síncrona e/ou assíncrona)
P Telencéfalo 3hs (síncrona e/ou assíncrona)
T Prova 3 2hs (síncrona)
P Prova C 1hs (síncrona)

*T = aula teórica; P = aula prática.

Declaro NÃO UTILIZAR animais em aulas.

Descrição do conteúdo programático e atividades específicas para os cursos de Fisioterapia e Nutrição:

Módulo 1 - Introdução a Anatomia Humana e Aparelho Locomotor (Sistema Esquelético, Sistema Articular, Sistema Muscular); 8h teóricas, 12h práticas;

Módulo 2 - Sistema Cardiovascular (Coração e Vasos); 4h teóricas, 6h práticas.

Módulo 3 - Espalcnologia (Sistema Respiratório, Sistema Digestório, Sistema Urinário, Sistema Reprodutor Masculino, Sistema Reprodutor Feminino); 10h teóricas, 15h práticas.

Módulo 4 - Neuroanatomia; 8h teóricas, 12h práticas.

As aulas Práticas de Anatomia Humana (45h) serão oferecidas de forma remota síncrona, híbrida e/ou presencial.

Metodologia e Recursos Digitais:

Metodologia e Recursos Digitais da Disciplina DCB001 para os cursos de Licenciatura e Bacharelado em Educação Física, Nutrição e Fisioterapia.

As aulas teóricas serão oferecidas de maneira remota, podendo ocorrer de maneira síncrona e/ou assíncrona, através de tecnologias educacionais digitais em ambientes virtuais de aprendizagem como: google classroom, moodle, google meet, youtube ou outras.

As aulas práticas serão oferecidas de maneira remota, híbrida e/ou presencial podendo ocorrer de maneira síncrona e/ou assíncrona, em ambientes virtuais de aprendizagem como: google classroom, moodle, google meet, youtube ou outras. Com a utilização de imagens fotográficas e/ou vídeos das peças humanas cadavéricas dissecadas e preparadas para cada tema de aula, bem como, modelos anatômicos sintéticos do laboratório de Anatomia Humana do DCB e sites com imagens de domínio público (gratuitas e livres de direitos autorais).

As imagens adquiridas a partir das peças cadavéricas do Laboratório de Anatomia Humana do DCB serão utilizadas exclusivamente nas aulas práticas remotas síncronas e/ou assíncronas, em suas avaliações e com finalidade de ensino, de acordo com a Lei No 8.501, de 30 de novembro de 1992. Deste modo, é absolutamente vedada a utilização de qualquer imagem trabalhada na unidade curricular DCB001 fora do ambiente da mesma, seja de forma virtual ou qualquer outra. Por fim,

qualquer ato ou comportamento decorrente de desrespeito, falta de ética e moral sobre peças cadavéricas presentes nas imagens utilizadas em aula serão reportados aos órgãos responsáveis da universidade que destinarão ao enquadramento da justiça vigente.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Para Licenciatura e Bacharelado em Educação Física:

Prova teórica on line 1 (síncrona) 12%

Atividades semanais referentes aos temas/aulas para a prova 1 (assíncrona) 4%

Prova prática on line A (síncrona) 16%

Prova teórica on line 2 (síncrona) 13%

Atividades semanais referentes aos temas/aulas para a prova 2 (assíncrona) 4%

Prova prática on line B (síncrona) 17%

Prova teórica on line 3 (síncrona) 13%

Atividades semanais referentes aos temas/aulas para a prova 3 (assíncrona) 4%

Prova prática on line C (síncrona) 17%

Como critério para aprovação, o aluno deverá obter o mínimo de 75% na frequência das atividades remotas.

Em caso de ausência em data de prova a mesma só poderá ser realizada perante a apresentação (não presencial) de documento de atestação em até 5 dias após a falta.

Estratégias de Acompanhamento e Avaliação da Disciplina DCB001 para os Curso de Nutrição e Fisioterapia:

A aprendizagem, tanto do conteúdo teórico como do prático, será avaliada através de diversos instrumentos avaliativos digitais aplicados e/ou ao longo do semestre. Serão utilizados recursos de ferramentas digitais, como Google Classroom, Google Meet, Moodle, Canva For Education, Wordwall, entre outros.

Será solicitado aos discentes a realização de um trabalho em grupo durante a disciplina para construção de conteúdos educativos teórico-práticos digitais na forma de e-book. Também poderão ser aplicadas avaliações teóricas e práticas contendo questões discursivas, questões objetivas, resumos ou atividades educativas digitais gamificadas sobre temas específicos da unidade curricular que poderão ser entregues via plataforma Canva For Education ou e-mail. Já nas atividades práticas híbridas e/ou presenciais, os alunos farão uso do atlas pessoal e roteiro prático condensado para identificação das estruturas anatômicas. As notas serão atribuídas distribuindo os 100 pontos de acordo com os diferentes tipos de avaliações descritas a seguir:

As estratégias e atividades avaliativas serão ofertadas via Canva For Education, Google Classroom, Wordwall e/ou outras plataformas com a seguinte distribuição:

1) Participação das aulas teóricas e práticas e realização; realização de atividades avaliativas síncronas - 20 pontos;

2) Estudos dirigidos; Avaliação processual diversificada: Fóruns de discussão/ tarefas/ Questões online (síncronas e/ou assíncronas); atividades educativas digitais gamificadas individuais e em grupos (síncronas e/ou assíncronas) 40 pontos;

3) Apresentação de Resumo, seminário e construção de e-book - 40 pontos;

Será utilizada estratégia de recuperação processual. Como critério para aprovação, o aluno deverá obter o mínimo de 75% na frequência de realização das atividades remotas.

Bibliografia Básica:

DANGELO, J.C.; FATTINI, C.A. Anatomia Humana Sistêmica e Segmentar. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

GARDNER, E.; O'RAHILLY, R.; Gray, D.J. Anatomia: Estudo Regional do corpo Humano / Guanabara Koogan, 1988.

PUTZ, R. & PABST, R. Atlas de Anatomia Humana. 22º ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

VAN DE GRAAFF. Anatomia Humana São Paulo: 6ª edição, ed. Manole.

Bibliografia Complementar:

Spence, A.P. Anatomia Humana Básica. Ed. Manole, 2a edição, 1991.
McMINN, R.M.H.; Hutchings, R.T. Atlas Colorido de Anatomia Humana. Ed. Manole, 2a edição, 1978.
Wolf, G.H. et al. Atlas de anatomia Humana. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
Netter, F.H. Atlas de Anatomia Humana. Porto Alegre, Artes Médicas: 2005.
MACHADO, A. Neuroanatomia Funcional. 3 ed. Atheneu, 2013.

Referência Aberta:

Gilroy, AM; Atlas de anatomia. 3. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2017 1 recurso online ISBN 9788527732765.
Heidegger, W; Atlas de anatomia humana. 6. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2006 1 recurso online ISBN 978-85-277-2162-2.
Larosa, PRR; Anatomia humana texto e atlas. São Paulo Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788527730082.
Van de Graaff, KM; Anatomia humana. 6. São Paulo Manole 2003 1 recurso online ISBN 9788520452677.

Referência aberta para os cursos de Nutrição e Fisioterapia:
Textos científicos disponíveis em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/>
Textos científicos disponíveis em: <http://www.periodicos.capes.gov.br>
Textos científicos disponíveis em: <http://www.scielo.br>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB011 - SOCIOLOGIA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM
Docente (s) responsável (eis): SILVIA REGINA PAES
Carga horária: 45 horas
Créditos: 3
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Sociologia: autores e proposição teórica. Os paradigmas clássicos da sociologia: socialização funcional dos indivíduos; ação social e coesão social; conflitos de classe e mudança social. As origens históricas da sociedade brasileira. Sociologia da saúde e o nascimento da medicina social. Condicionantes sociais estabelecidos pelas relações de produção e pelas ideologias do trabalho. Trabalho, inclusão social e globalização.

Objetivos:

Compreender a formação da sociedade ocidental a partir de grandes pensadores da sociologia; contribuir à formação crítica; analisar historicamente e contemporaneamente os fenômenos sociais e culturais e suas implicações no campo da saúde e relacionar com a pandemia ligada a COVID19.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

- 1- Sociologia: autores e proposição teórica: apresentação geral da sociologia; história e formação da sociologia; (6h)
- 2- Principais pensadores, conceitos e temas da sociologia: Emile Dürkheim, Max Weber e Karl Marx; (6h)
- 3- Os paradigmas clássicos da sociologia: socialização funcional dos indivíduos; (3h)
- 4- Ação social e coesão social; conflitos de classe e mudança social; (6h)
- 5- Sociedade brasileira: origens históricas; (6h)
- 6- Sociedade capitalista: relações de produção e ideologia e trabalho; (3h)
- 7- Sociologia da saúde e o nascimento da medicina social; (9h)
- 8- Trabalho, ideologia, inclusão social e globalização. (6h)

Metodologia e Recursos Digitais:

A plataforma utilizada será o Google Classroom. Cadastrar todos estudantes na plataforma para que os mesmos tenham acesso ao conteúdo a ser anexado semanalmente
Os conteúdos serão em forma de textos disponíveis gratuitamente na internet; vídeos documentários; filmes;
Teremos aulas ao vivo (síncrona) e assíncrona (leituras, resenhas e organização dos seminários)
Utilizaremos o Google Meet ou o Jitsi para as aulas dialógicas e com apresentação em power point e apresentação de seminários;
Utilizaremos outro recursos que os estudantes sugerirem para conseguir outra dinâmica.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

As avaliações serão feitas após cada bloco de conteúdo serem realizados (o bloco de introdução à Sociologia: conceitos e principais autores); bloco 2: sociedade e saúde: medicina social, trabalho e formação; Bloco 3:seminários com temáticas atuais a escolha dos estudantes;
Peso das avaliações: Primeira e terceira avaliações com questões dissertativas via google form (vale 30 pontos cada uma= 60); a segunda avaliação será com a realização dos seminários, valendo 40 pontos. Total de pontos das avaliações: 100

Bibliografia Básica:

1. BARATA BARRADAS, R. Como e por que as desigualdades fazem mal à saúde. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2012.
2. FORACCHI, M. M.; MARTINS, J. S. Sociologia e sociedade: leituras de introdução à sociologia. 21 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999.
3. GIDDENS, A. Sociologia. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
4. FREYRE, G. Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 51. ed. rev. São Paulo: Global, 2006.

Bibliografia Complementar:

1. ELIAS, N. O processo civilizador: uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993. v. 1
2. ELIAS, N. O processo civilizador: formação do estado e civilização. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993. v.2.
3. COHN, G. (Org.). Max Weber: sociologia. 7.ed. São Paulo: Ática, 2003.
4. BERGER, P. L.. A construção social da realidade: tratado de sociologia do conhecimento. 23.ed.
5. DURKHEIM, E. Lições de sociologia. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

Referência Aberta:

Utilizarei textos de artigos de jornais e revistas científicas ou da grande imprensa para os estudantes fazerem uma análise a partir dos conceitos apreendidos da sociologia.

Assinaturas:

Data de Emissão:26/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB075 - CITOLOGIA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM / FAR - FARMÁCIA
Docente (s) responsável (eis): ANGELICA PATARO REIS
Carga horária: 45 horas
Créditos: 3
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Métodos de estudo da célula. Composição química da célula. Membranas plasmáticas. Sistema de endomembranas. Citoesqueleto e movimentos celulares. Organelas transformadoras de energia. Núcleo. Ciclo celular. Diferenciação celular.

Objetivos:

Estudar as células como unidades estruturais e funcionais de todos os organismos vivos. Identificar e descrever a estrutura geral das células (eucariontes, procariontes). Compreender a estrutura e funcionamento da célula. Descrever os elementos estruturais que compõem a célula (morfologia e função). Identificar os métodos de estudo empregados em biologia celular e molecular.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Conteúdo teórico: 30 horas
Estrutura geral das células eucariotas e procariontes (5 aulas)
Bioquímica celular (3 aulas)
Uso e manuseio do microscópio óptico, métodos de estudo em Biologia Celular (3 aulas)
Núcleo interfásico (2 aulas)
Ciclo celular (2 aulas)
Membrana plasmática e transporte através de membranas (3 aulas)
Mitocôndrias - transformação e armazenamento de energia pela célula (2 aulas)
Organelas envolvidas na síntese de macromoléculas (4 aulas)
Comunicações celulares por meio de sinais químicos (3 aulas)
Citoesqueleto e movimentos celulares (3 aulas)

Conteúdo das práticas: 15 horas

A carga horária referente às aulas práticas será distribuída em vídeo-aulas demonstrativas de manuseio e utilização do microscópio óptico, observação de fotos de lâminas histológicas em todos os aumentos, com as respectivas descrições das técnicas utilizadas para o estudo das diferentes características das células.

Metodologia e Recursos Digitais:

A plataforma utilizada será o Google Classroom, podendo ser utilizada a plataforma Moodle para as avaliações ou se necessário em algum momento. Os conteúdos teóricos e práticos serão disponibilizados na forma de videoaulas, atividades interativas, materiais didáticos como textos, artigos, vídeos, dentre outros. A comunicação entre estudantes e professor para orientações, esclarecimento de dúvidas e discussão dos conteúdos abordados será através de e-mails, grupo de whatsapp e por meio das plataformas acima citadas que permitem essa interação. As aulas serão ministradas na modalidade síncrona, via Google Meet, e na modalidade assíncrona, cujos conteúdos serão disponibilizados no ambiente da unidade curricular criado na Plataforma Google Classroom. Será solicitado aos discentes a realização de um trabalho de construção de um modelo biológico celular com apresentação na forma de vídeo, que serão enviados por eles via e-mail ou whatsapp. Várias ferramentas digitais poderão ser utilizadas para as atividades propostas, incluindo Quizzes, Youtube, Kahoot entre outras.

No momento do retorno às atividades presenciais, ficará facultado aos discentes o acesso às instalações do laboratório de Citologia em horários previamente estabelecidos para que possam ter a experiência prática e contato com os equipamentos laboratoriais. Ressalta-se que se trata de uma oportunidade facultativa, não será atribuída pontuação e não está condicionada para a aprovação do discente na unidade curricular.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

A aprendizagem, tanto do conteúdo teórico como do prático, será avaliada através de diversos instrumentos avaliativos aplicados ao longo do semestre. Serão utilizados recursos de ferramentas digitais, como Google classroom, Google meet, Moodle, Quizzes, Kahoot, entre outros. Será solicitado aos discentes a realização de um trabalho de construção de um modelo biológico celular com apresentação na forma de vídeo. Também poderão ser aplicadas avaliações contendo questões discursivas, questões objetivas, resumos sobre temas específicos da unidade curricular que poderão ser entregues via e-mail ou pela plataforma utilizada. As notas serão atribuídas distribuindo os 100 pontos de acordo com os diferentes tipos de avaliações descritas a seguir:

Avaliação I teórica: 25 pontos

Avaliação II teórico-prática: 35 pontos

Trabalho: Construção e apresentação de modelo biológico: 30 pontos

Outras atividades: 10 pontos

Será utilizada estratégia de recuperação processual.

Bibliografia Básica:

1. ALBERTS B, BRAY D, HOPKIN K. Fundamentos da Biologia Celular. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed. 2006.
2. COOPER GM. A Célula: Uma Abordagem Molecular. 3ªed. Porto Alegre: Artmed, 2007.
3. JUNQUEIRA LCU, CARNEIRO J. Biologia celular e molecular. 9ªed. Guanabara Koogan, 2012.

Bibliografia Complementar:

1. DE ROBERTIS EM; HIB J. Bases da biologia celular e molecular. 16.ed. Guanabara Koogan, 2014.
2. LODISH H et al. Biologia celular e molecular. 5.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
3. NOVIKOFF AB; HOLTZMAN E. Células e estrutura celular. 4ª ed., Rio de Janeiro: Interamericana, 2005.
4. POLLARD TD; EARNSHAW WC. Biologia celular. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.
5. WOLFGANG K. Citologia, histologia e anatomia microscópica: texto e atlas. 11.ed. Artmed, 2005.

Referência Aberta:

E-books disponíveis na Biblioteca da UFVJM:

1. REZEK, Ângelo José Junqueira. Biologia celular e molecular. 9. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2012 1 recurso online ISBN 978-85-277-2129-5.
2. DE ROBERTIS, Edward M. Biologia celular e molecular. 16. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2014 1 recurso online ISBN 978-85-277-2386-2.
3. LODISH H et al. BIOLOGIA celular e molecular. 7. Porto Alegre ArtMed 2014 1 recurso online ISBN 9788582710500.

E-books disponíveis pelo Google Books:

1. ALBERTS B et al. Fundamentos da Biologia Celular. 4ª ed. Editora Artmed, 2017. 838p.
2. KARP, GERALD. Biologia Celular e Molecular Conceitos e Experimentos. 3ª ed. Editora Manole, 2005. 475p.

Textos e artigos disponibilizados na plataforma on-line da unidade curricular.

Assinaturas:

Data de Emissão:26/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI
UFVJM

www.ufvjm.edu.br



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB074 - BIOQUÍMICA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM
Docente (s) responsável (eis): FARLEY SOUZA RIBEIRO MENEZES / ALEXANDRE SOARES DOS SANTOS
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Estrutura e função das biomoléculas: água; aminoácidos; carboidratos; lipídeos; nucleotídeos; ácidos nucleicos; vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Proteínas, enzimas e coenzimas. Oxidações biológicas. Metabolismo dos carboidratos. Metabolismo dos lipídeos. Metabolismo dos aminoácidos. Metabolismo dos nucleotídeos. Integração e regulação do metabolismo.

Objetivos:

Conhecer a estrutura, organização e função das moléculas de interesse biológico, o metabolismo dessas biomoléculas e mecanismos moleculares dos processos biológicos fundamentais.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Introdução à bioquímica (apresentação do cronograma de atividades)- 1 hora
Introdução às práticas de laboratório -1 hora
pH e tampão 6 horas
Aminoácidos : estrutura e propriedades 3 horas
Proteínas : estruturas, propriedades e funções 5 horas
Enzimas 3 horas
Vitaminas e coenzimas: estrutura e função metabólica 2 horas
Oxidações biológicas 3 horas
Ciclo de Krebs 3 horas
Carboidratos: estrutura, propriedades e funções 7 horas
Metabolismo dos carboidratos
Catabolismo 3 horas
Anabolismo 4 horas
Lipídeos: estrutura, propriedades e funções 7 horas
Metabolismo dos lipídeos
Anabolismo e catabolismo de ácidos graxos e glicerídeos 3 horas
Anabolismo e catabolismo de fosfolipídeos e esteroides 3 horas
Estruturas de bases púricas, pirimídicas, nucleotídeos e ácidos nucleicos 5 horas

Metabolismo de purinas e pirimidinas 5 horas
Metabolismo dos aminoácidos 3 horas
Metabolismo mineral - 3 horas
Integração metabólica 5 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

O conteúdo teórico será ministrado por meio de aulas expositivas, leituras programadas e solução de dúvidas e questões propostas por meio de sessões de aulas remotas síncronas e ou assíncronas distribuídas ao longo do período letivo.

Serão utilizados recursos de comunicação remota gratuitos, como a solução do Google Meet, Conferenciaweb da RNP, a plataforma Google Classroom e correio eletrônico (e-mail).

Práticas demonstrativas conduzidas em laboratório serão viabilizadas através da apresentação de vídeo aulas, de forma assíncrona.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

A evolução da turma será acompanhada através da análise de questionários/quizzes aplicados através da plataforma Google Classroom.

Para a avaliação da apreensão do conteúdo teórico os discentes serão avaliados individualmente por três ocasiões ao longo do curso da disciplina se valendo da aplicação de questionários.

O conhecimento útil apreendido por meio da assistência às aulas práticas demonstrativas também será avaliado por meio de questionários respondidos individualmente.

Ao todo serão quatro avaliações (três sobre o conteúdo teórico e uma sobre as práticas demonstrativas), cada um com peso de 25%.

Bibliografia Básica:

Campbell, Mary K.. Bioquímica. 3ª.ed. Porto Alegre: Artmed, 2000. 752 p.
Champe, Pamela C. Bioquímica ilustrada. 3ª.ed. Porto Alegre, RS: Artes Médicas, 2006. 533 p.
Marzzoco, Anita. Bioquímica básica. 3ª ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2007. 386 p.
Nelson, David L. Princípios de Bioquímica de Lehninger. 5ª.ed. São Paulo, SP: Sarvier, 2011. 1273 p.
Stryer, Lubert. Bioquímica. 6ª.ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2008. 1114p.
Vieira, Enio Cardillo. Bioquímica celular e biologia molecular. 2ª.ed. Rio de Janeiro, RJ: Atheneu, 1991. 360 p.
Vieira, Enio Cardillo. Química fisiológica. Rio de Janeiro, RJ: Atheneu, 1979. 345 p.
Voet, Donald; Voet, Judith G; Charlotte W. Pratt. Fundamentos de bioquímica. Porto Alegre: Artmed, 2002. 931 p.

Bibliografia Complementar:

Campbell, Mary K.. Bioquímica: bioquímica básica vol 1. São Paulo, SP: Thomson, 2007. 263 p.
Campbell, Mary K.. Bioquímica: bioquímica metabólica vol 3. São Paulo, SP: Thomson, 2008. 333 p.
Conn, Eric E. Introdução à bioquímica. 4ª.ed. California, USA: Edgard Blücher LTDA, 1984. 525 p.
Datta, S. P. Bioquímica. 3ª.ed. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 1978. 413 p
Devlin, Thomas M. Manual de bioquímica com correlações clínicas. São Paulo, SP: Edgard Blücher, 2007. 1186p.
Kamoun, Pierre; Lavoigne, Alain; Verneuil, Hubert de. Bioquímica e biologia molecular. Rio de Janeiro, RJ: Guanabara Koogan, 2006. 420 p.
Lehninger, Albert L. Princípios de bioquímica. 2ª.ed. São Paulo, SP: Sarvier, 1995. 839 p.

Lehninger, Albert L. Princípios de bioquímica. São Paulo, SP: Sarvier, 1989. 725 p.
Riegel, Romeo Ernesto. Bioquímica. 3ª.ed. São Leopoldo, RS: Unisinos, 2002, 548p.
Riegel, Romeo Ernesto. Bioquímica nutricional do exercício físico. São Leopoldo, RS: Unisinos, 2005, 462p.
Riegel, Romeo Ernesto. Bioquímica do músculo e do exercício físico. 3ª.ed. São Leopoldo, RS: Unisinos, 2006, 130p.
Cisternas, José Raul; Varga, José; Monte, Osmar. Fundamentos de bioquímica experimental. 2ª.ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2005. 276 p.
Cohen, Bárbara J.; Wood, Dena Lin. O corpo humano na saúde e na doença. 9ª.ed. Barueri, SP: Manole Ltda, 2002. 517p.
Bracht, Adelar; Ishii-Iwamoto, Emy Luiza. Métodos de laboratório em bioquímica. Barueri, SP: Manole Ltda, 2003. 439p.
Fernandes, Gilberto. O ensino de bioquímica para o curso de fisioterapia. Bauru, SP: Edusc, 2003. 114 p.

Referência Aberta:

Livros de Bioquímica disponíveis no formato digital (e-books) através de acesso à biblioteca da UFVJM (<http://biblioteca.ufvjm.edu.br/pergamum/biblioteca/index.php>) .
Periódicos disponíveis na Scielo (www.scielo.org) ou no Portal de Periódicos da CAPES (www.periodicos.capes.gov.br).

Assinaturas:

Data de Emissão:16/03/2021



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT001 - INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): CARINA DE SOUSA SANTOS
Carga horária: 30 horas
Créditos: 2
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Conceitos básicos de alimentação e nutrição. Histórico da nutrição no Brasil. Áreas de atuação e mercado de trabalho do nutricionista. Integração da nutrição com outras áreas das ciências sociais e da saúde. Articulação com os docentes do Curso de Nutrição em suas diferentes áreas de atuação.

Objetivos:

Apresentar aos alunos recém ingressos conceitos básicos de alimentação e nutrição, o perfil do nutricionista nas diferentes áreas de atuação profissional assim como, a legislação que regulamenta a profissão.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Apresentação da disciplina: programa, ementa, avaliações e dinâmica em grupo 2h
2. Avaliação diagnóstica 2h
3. O campo da nutrição no Brasil: evolução histórica 2h
4. Transição nutricional e o cenário contemporâneo da área de alimentação e nutrição no país 2h
5. Projeção de Vídeo acerca de um tema da área da alimentação e nutrição 2h
6. Conceitos básicos em alimentação e nutrição 2h
7. Exercício (Avaliação somativa) 2h
8. Principais Áreas de atuação do nutricionista: legislação da profissão
- 8.1 Nutrição clínica 2h
- 8.1.1 Exercício (Avaliação somativa) 2h
- 8.2 Nutrição em unidades de alimentação e nutrição 2h
- 8.3 Nutrição em saúde pública 2h
- 8.3.3 Exercício (Avaliação somativa) 2h
- 8.4 Nutrição e Marketing 2h
- 8.5 Nutrição Esportiva 2h
9. Avaliação formativa 2h

Metodologia e Recursos Digitais:

Forma de comunicação das aulas: aulas síncronas (60% da carga horária total) e assíncronas (40% da carga horária total).

Metodologia de ensino e aprendizagem: passiva (exposição pelo docente e dialogada com o discente) e ativa (sala de aula invertida e aprendizagem baseada em problemas)

Recursos digitais:

Plataforma de organização da unidade curricular: plataforma virtual de ensino e aprendizagem (AVA) Google Classroom.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

1 Avaliação diagnóstica: questionário online 10%

3 Avaliações somativas: estudos de caso e exercícios 50%

1 Avaliação formativa: apresentação online de projeto: 40%

Bibliografia Básica:

Mahan, L.K. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 1998.

Pinto, AM de S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 2007.

TIRAPÉGUI, Julio; MENDES, Renata Rabello. Introdução à nutrição. In: TIRAPÉGUI, Julio. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Editora Atheneu, 2002.

BRASIL. Lei n. 8234 de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. Brasília. 1991.

CFN. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução n. 380 de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência por área de atuação e dá outras providências. Brasília, 2005.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. Revista de Nutrição [online]. 2002, vol.15, n.2, pp. 127-138. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732002000200001&script=sci_abstract&lng=pt

Bibliografia Complementar:

Bosi, Maria Lúcia Magalhães. A face oculta da nutrição: ciência e ideologia.. Editora Espaço e Tempo, 1988.

ABN. Associação Brasileira de Nutrição: histórico do nutricionista no Brasil. 1939 a 1989. Coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo. Ed. atheneu. 1991.

COSTA, Nilce Maria da Silva Campos. Revisitando os estudos e eventos sobre a formação do nutricionista no Brasil. Revista de Nutrição. v. 12, n. 1, p. 5-19. 1999

GAMBARDELLA, Ana Maria Dianezi; FERREIRA, Claudia Franchi; FRUTUOSO, Maria Fernanda Petrolí. Situação profissional de egressos de um curso de nutrição. Revista de Nutrição. Campinas, v. 13, n. 1, abr. 2000. Disponível em: /www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732000000100005&lng=en&nrm=iso>.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de; CALADO, Carmen Lúcia de Araújo. Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil. Revista de Nutrição. Campinas, v. 24, n. 4, ago. 2011. Disponível em: /www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732011000400009&lng=en&nrm=iso>.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:16/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB010 - PSICOLOGIA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): AGNES MARIA GOMES MURTA
Carga horária: 45 horas
Créditos: 3
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Conceitos em psicologia. Objetos de estudo da psicologia. Aprendizagem. Reforço. Condicionamento operante. Condicionamento clássico ou pavloviano. Distúrbios nutricionais. Relação profissional de saúde x paciente

Objetivos:

Ao final do curso pretende-se que o aluno apreenda as contribuições da psicologia e de alguns dos pressupostos epistemológicos que embasam o entendimento psicológico das formas de agir, sentir e pensar do homem em geral e principalmente dos profissionais da saúde e as implicações destas para a atuação dos mesmos.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Introdução à Psicologia - diferenciação entre os conceitos de psicologia, psiquiatria e psicanálise e psicologia Aplicada à Saúde; 4h/a
2. Conceitos principais do Behaviorismo: condicionamento, reforços positivo e negativo, punição, esquivas; 4h/a
3. Conceitos importantes da Psicanálise: Instâncias psíquicas, mecanismos de defesa; 4h/a
4. Conceitos acerca das funções psicológicas superiores em uma perspectiva crítica: memória, atenção, percepção, sensação, linguagem, emoção, sentimento, criatividade; 5h/a
5. Conceitos principais da Psicologia Piagetiana: assimilação, acomodação, desenvolvimento e suas fases; 4h/a
6. Processo de Desenvolvimento e aprendizagem segundo teoria Vigotskiana; 4h/a
7. Trabalho em equipe e interdisciplinar como otimização da atuação profissional; 4h/a

8. Obesidade e seus aspectos psicológicos; 4h/a

9. Transtornos alimentares e desnutrição, aspectos psicológicos; 4h/a

10. Mídia, Beleza e subjetividade; 4h/a

11. Determinantes psicossociais dos processos de saúde e adoecimento e o uso de medicamentos; 4h/a

CH Total: 45h/a

Metodologia e Recursos Digitais:

Pretende-se utilizar o Google Classroom e o Google Meet. Os estudantes deverão acessar semanalmente a plataforma onde serão disponibilizados os links relativos aos conteúdos e as atividades a serem realizadas. Os conteúdos estarão disponíveis em textos, áudio e vídeos, e, as atividades serão realizadas utilizando-se os diversos recursos de ferramentas digitais, tais como o Go Formative, Quizzes e EdPuzzle.

O docente terá acesso e poderá realizar o acompanhamento das atividades realizadas pelos discentes pelas mesmas plataformas dando ao aluno o feedback necessário e apropriado. Assim, pretende-se que o acesso ao conteúdo e as avaliações aconteçam de forma integrada e contínua, o que proporcionará no decurso da unidade curricular acompanhamento e avaliação contínua da aprendizagem e a atribuição de notas a cada unidade trabalhada. Pretende-se realizar encontros síncronos para apresentação e discussão dos conteúdos como também para esclarecimentos de dúvidas através do Google meet e avisos e exercícios a serem afixados no painel / atividades do Google Classroom. Poderá também ocorrer atividades assíncronas, sendo essas combinadas anteriormente com os alunos. Também será possível comunicação entre o docente e os discentes por e-mail e WhatsApp.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

A pretensão é de que as atividades sejam iterativas, as avaliações acontecerão de forma integrada e contínua, o que irá proporcionar o acompanhamento permanente da aprendizagem ao longo da unidade curricular, com a consequente atribuição de notas. O total dos 100 pontos a ser distribuído no decurso do desenvolvimento dos conteúdos abordados na unidade curricular se dará da seguinte forma: 03 avaliações no valor de 20 pontos cada, total de 60 pontos; O restante dos 40 pontos serão distribuídos de forma diversificada como por exemplo as seguintes estratégias didáticas: entrega pelos alunos de resenhas e/ou análise crítica de textos, aplicação questões discursivas e/ou de múltipla escolha sobre os mesmos, discussão sobre o conteúdo tratado realizada de forma síncrona. Os critérios a serem observados para a atribuição das notas/pontos poderão ser pontualidade na entrega das atividades propostas, acertos nas resoluções das tarefas e questões propostas; Frisa-se que o valor de cada uma dessas atividades será pensada ao longo do período, não podendo o total ultrapassar os 40 pontos restantes. O exame final, se for o caso, será aplicado para os discentes que obtiverem nota entre 40 e 59 pontos ao final da unidade curricular.

Bibliografia Básica:

- BOCK, A.M.B., FURTADO, O. & TEIXEIRA, M.L.T (Orgs.). Psicologia - Uma introdução ao estudo de Psicologia. Editora Saraiva: São Paulo, 1999.

- DAVIDOFF, Linda L. Introdução à psicologia 3a edição São Paulo : Makron Books, 2001.

- FURTADO, Odair. Psicologia e Relações de Trabalho: em busca de uma leitura crítica e uma atuação compromissada. In: BOCK, Ana M. B. Perspectiva Sócio-Histórica na Formação em Psicologia.

Petrópolis: Vozes, 2003. p. 211-239.

- SEGER, L. Psicologia e odontologia: Uma abordagem integradora. 4a edição. São Paulo: Livraria Santos, 2002.
- SILVA, M.J. P, - Comunicação tem Remédio: a comunicação nas relações interpessoais em saúde - São Paulo: Edições Loyola, 2002.
- VIYGOTSKY, Lev Semenovitch. Pensamento e linguagem. Trad. Jefferson Luiz Camargo. São Paulo: Martins Fontes, 1998.

Bibliografia Complementar:

- BARROS, M.E.B.; BENEVIDES DE BARROS, R. Da dor ao prazer no trabalho. In: BARROS, M.E.B.; - SANTOS, S.B. (Orgs.). Trabalhador da saúde: muito prazer protagonismo dos trabalhadores na gestão do trabalho em saúde. Porto Alegre: Unijuí, 2007. p. 61-72.
- CAMPOS, Gastão Wagner (org.). Tratado de Saúde Coletiva. Rio de Janeiro: Hucitec, 2006.
- CARVALHAES, MABL; BENÍCIO, MHA. Capacidade materna de cuidar e desnutrição infantil. Rev. Saúde Pública 36(2): 188-197, ILUS, TAB. 2002 Apr.
- CIARLINI, Norma V. L. Constituição do sujeito, subjetividade e identidade. Publicado em 22/12/2007. Disponível em: <www.encontroacp.psc.br/contextualizacao.htm> Acesso em: 03 fev. 2018.
- CLOT, Yves. A função Psicológica do Trabalho. Petrópolis: Vozes, 2006.
- DANIELS, Harry (Org.). Uma Introdução a Vygotsky. São Paulo: edições Loyola. 2002.
- FERREIRA, M. E.; CASTRO, M. R.; MORGADO, F. F. da R. M.(Orgs.); CARVALHO, P. H. B. de (Revisão técnica). IMAGEM CORPORAL: reflexões, diretrizes e práticas de pesquisa. Juiz de Fora: UFJF, 2014. 342 p. BOCK, A.
- FREITAS, Clara Maria S. M. et. al. O padrão de beleza corporal sobre o corpo feminino mediante o IMC. Rev. bras. Educ. Fís. Esporte, São Paulo, v.24, n.3, p.389-404, jul./set. 2010.
- MINICUCCI, A. Relações humanas: psicologia das relações interpessoais. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2011.
- OLIVEIRA, LL; HUTZ, CS. Transtornos alimentares: o papel dos aspectos culturais no mundo contemporâneo. Psicol. Estud. 15(3): 575-582, ND. 2010 Sep.
- PRIETO, Rosângela G. Inclusão Escolar: algumas considerações sobre o conceito e suas implicações. In: CERIGNONI Francisco N. & RODRIGUES Maria P. Deficiência: uma questão política? São Paulo: Paulus, 2005.
- SAPOZNIK, A. et al. Guia de transtornos alimentares e obesidade. Barueri/SP: Manole, 2007. 322 p. (Série Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar).
- SOUZA, LV; SANTOS, MA. A participação da família no tratamento dos transtornos alimentares. Psicol. estud. 15(2): 285-294, ND. 2010 Jun.
- STÜRMER, J. S. Reeducação alimentar na família: da gestação à adolescência. Petrópolis/RJ: Vozes, 2004.
- VARELLA, D.; JARDIM, C. Obesidade e nutrição. Barueri/SP: Gold, 2009. 79 p. 9(Coleção Doutor Drauzio Varella - Guia Prático de Saúde e Bem-estar).
- Cadernos de Saúde Pública; Cadernos de Psicologia; Cadernos/Revista da Sociedade Brasileira de dinâmica dos grupos e outros.

Referência Aberta:

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821

Assinaturas:

Data de Emissão:30/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB005 - BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM
Docente (s) responsável (eis): ANA PAULA NOGUEIRA NUNES / PAULA ARYANE BRITO ALVES
Carga horária: 90 horas
Créditos: 6
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Introdução à Bioestatística. Técnicas de amostragem: casual simples, sistemática, estratificada e de conveniência. Séries cronológicas. Medidas de tendência central. Medidas de dispersão. Distribuição normal. Teste x². O processo saúde doença evolução, definições, histórico, importância, conceitos básicos, estratégias e usos da Epidemiologia. Métodos epidemiológicos. Indicadores de saúde: morbimortalidade condições formas e aplicações. A pesquisa epidemiológica; informação, fonte de dados, delineamentos, formulação de problemas, análises, caracterização do problema, vigilância epidemiológica. Desenho de estudos epidemiológicos: transversais, retrospectivos, prospectivos. Mensuração das condições de saúde.

Objetivos:

1. Fornecer o instrumental mínimo para a compreensão das técnicas estatísticas utilizadas na Epidemiologia e sua interpretação.
2. Propiciar ao aluno uma visão da Epidemiologia enquanto ferramenta para diagnóstico e intervenção em saúde pública.
3. Capacitar o aluno a aplicar os métodos epidemiológicos em avaliações dos parâmetros de saúde coletiva, intervenções em políticas de saúde, planejamento e gerenciamento de saúde pública.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Conceitos e noções básicas de Bioestatística 03 aulas teóricas
Apresentação de dados em tabelas - 02 aulas teóricas
Apresentação de dados em tabelas - 03 aulas práticas
Apresentação de dados em gráficos - 01 aulas teóricas
Apresentação de dados em gráficos - 03 aulas práticas
Medidas de tendência central - 06 aulas teóricas
Medidas de tendência central 03 aulas práticas
Medidas de dispersão/variabilidade - 03 aulas teóricas
Medidas de dispersão/variabilidade 03 aulas práticas
Distribuição normal - 03 aulas teóricas

Distribuição normal - 03 aulas práticas
Técnicas de amostragem - 03 aulas teóricas
Teste do Qui-quadrado - 03 aulas teóricas
Teste do Qui-quadrado - 03 aulas práticas
Conceitos e aspectos históricos de Epidemiologia - 03 aulas teóricas
Evolução do pensamento sobre o processo saúde-doença - 03 aulas teóricas
Epidemiologia descritiva - 03 aulas teóricas
Níveis endêmicos e epidêmicos da doença - 03 aulas teóricas
Níveis endêmicos e epidêmicos da doença - 03 aulas práticas
Indicadores de saúde - 06 aulas teóricas
Indicadores de saúde - 03 aulas práticas
Metodologia da pesquisa epidemiológica 03 aulas teóricas
Estudos epidemiológicos 06 aulas teóricas
Estudos epidemiológicos 03 aulas práticas
Sistemas de Informação em Saúde 06 aulas teóricas
Vigilância epidemiológica 03 aulas teóricas
Vigilância epidemiológica 03 aulas práticas

Metodologia e Recursos Digitais:

O desenvolvimento deste plano de aula visa o atendimento, em caráter temporário e excepcional de Atividades Acadêmicas de forma não presencial, em razão da Situação de Emergência em Saúde decorrente da pandemia da COVID-19.

Serão utilizados dois métodos de comunicação com os alunos, sendo síncrono e assíncrono. No método síncrono, semanalmente, serão ministradas aulas expositivas, nas quais serão abordados todos os conteúdos da disciplina, através da plataforma Google Classroom e Google Meet.

Nas aulas expositivas serão utilizados materiais didáticos complementares como roteiro de aula, listas de exercícios e quizzes. A cada conteúdo ministrado será disponibilizado um quiz permitindo o acompanhamento e avaliação da aprendizagem. Todas as questões serão comentadas durante as aulas expositivas e se necessário alguns conteúdos serão retomados.

No método assíncrono, serão disponibilizados outros objetos de aprendizagem (lista de exercícios, vídeos, animações, artigos, filmes e links) sobre os diferentes temas abordados na unidade curricular. Estes materiais serão utilizados como apoio ao processo de ensino e aprendizagem e para avaliar o nível de aprendizagem dos acadêmicos, bem como identificar dificuldades relacionadas aos conteúdos programáticos. Todos os materiais disponibilizados de forma assíncrona serão monitorados, corrigidos e comentados na plataforma Google Classroom. O acesso ao conteúdo e às atividades avaliativas acontecerão de forma integrada e contínua, o que irá proporcionar um acompanhamento da aprendizagem ao longo da unidade curricular.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

O processo de avaliação nesta unidade curricular contempla:

20% da nota final desenvolvimento de exercícios de aprendizagem estabelecidos ao longo do curso.

20% da nota final Prova 1

20% da nota final Prova 2

20% da nota final Prova 3

20% da nota final Prova final

Durante o desenvolvimento da disciplina serão realizadas atividades assíncronas, onde os acadêmicos irão demonstrar seu nível de aprendizagem e dificuldades relacionadas aos conteúdos programáticos e objetivos da disciplina. As atividades serão realizadas individualmente e postadas na plataforma Google Classroom, no dia estipulado pelo professor. Serão critérios para a atribuição dos pontos: assiduidade na resolução das tarefas, índice de acerto nas questões e pontualidade.

Ao longo do semestre serão realizadas 04 (quatro) provas com questões teóricas e práticas sobre o conteúdo apresentado, que serão disponibilizadas na plataforma Google Classroom.

Bibliografia Básica:

1. ALMEIDA FILHO, N.; BARRETO, M.L. Epidemiologia e Saúde - Fundamentos, métodos, aplicações. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2012, 724p.
2. ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M.Z. Introdução à epidemiologia moderna. 2ª Ed. Belo Horizonte: COOPMED, 1992. 186p.
3. ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M. Z. Introdução à Epidemiologia. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
4. FLETCHER, R.H.; FLETCHER, S.W.; FLETCHER, G.S. (ORGS.) Epidemiologia Clínica- Elementos Essenciais. 5ª ed. Editora: ARTMED, 2014, 280p.
5. GORDIS, L. Epidemiologia. 4.ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2010.
6. HULLEY, S. B. et al. Delineando a Pesquisa Clínica: uma abordagem epidemiológica. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.
7. JEWELL, N. P. Statistics for Epidemiology. New York: Chapman & Hall/CRC, 2004.
8. MALETTA, C.H.M. Bioestatística e saúde pública. 2ª ed. Belo Horizonte: COOPMED, 1992. 304p.
9. MEDRONHO, R.A.; BLOCH, K. V.; LUIZ, R.R.; WERNECK, G.L. Epidemiologia Caderno texto e exercício. 2ª ed. ATHENEU, 2008 790p.
10. PAGANO, M.; GAUVREAU, K. Princípios de Bioestatística. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2004. 552p.
11. PEREIRA, M.G. Epidemiologia: Teoria e prática. 4ª ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara-Koogan, 2000, 596p.
12. ROUQUAYROL, M.Z. Epidemiologia e saúde. 5ª ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 1999. 600p.
13. ROUQUAYROL, M.Z.; GURGEL, M. Epidemiologia e saúde. 7ª ed. MEDBOOK, 2012, 736p.
14. SIQUEIRA, A.L.; TIBÚRCIO, J.D. (ORGS.) Estatística na área da saúde - Conceitos, metodologia, aplicações e prática computacional. Belo Horizonte: COOPMED, 2011, 520p.
15. SOARES, J. F. & SIQUEIRA, A. L. Introdução a Estatística Médica. 2 ed. Belo Horizonte. COOPMED, 2002.
16. TRIOLA, M.F. Introdução à estatística - Atualização da tecnologia. 11ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013, 707p.
17. VIEIRA, S. Introdução à bioestatística. 4ª ed. CAMPUS, 2010, 256p.

Bibliografia Complementar:

1. BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Brasileiro de Vigilância Epidemiológica, Brasília: Fundação Nacional de Saúde, 2015.
2. Carvalho, D.M. Grandes sistemas nacionais de informação em saúde: revisão e discussão da situação atual. Informe Epidemiológico do SUS. n.4, p. 7-49, out/dez, 1997.
3. MAGALHÃES, M.N. & LIMA, A.C.P. Noções de Probabilidade e Estatística. 5 ed. São Paulo: EdUSP, 2002.
4. MORAES, I.H.S. Informações em saúde: da prática fragmentada ao exercício da cidadania. São Paulo: Editora HUCITEC, 1994.
5. REIS, E.A. & REIS, I.A. Análise Descritiva de Dados: Tabelas e Gráficos. Belo Horizonte: UFMG, 2001. Relatório Técnico.
6. REIS, E.A. & REIS, I.A. Análise descritiva dos dados: Síntese numérica. Belo Horizonte: UFMG, 2002. Relatório Técnico.
7. TRIOLA, M.F. Introdução a Estatística. 9 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005. Porto Alegre: Artmed, 2004.

Referência Aberta:

E-Books disponíveis em <http://biblioteca.ufvjm.edu.br/pergamum/biblioteca/index.php>:

JACQUES, Sidia M. Callegari. Bioestatística princípios e aplicações. Porto Alegre ArtMed 2011 1 recurso online ISBN 9788536311449.

MARTINEZ, Edson Zangiacomí. Bioestatística para os cursos de graduação da área da saúde. São Paulo Blucher 2015 1 recurso online ISBN 9788521209034

VIEIRA, Sonia. Introdução à bioestatística. 5. Rio de Janeiro GEN Guanabara Koogan 2015 1 recurso online ISBN 9788595150911

GLANTZ, Stanton A. Princípios de bioestatística. 7. Porto Alegre AMGH 2014 1 recurso online ISBN 9788580553017

ALMEIDA FILHO, Naomar de. Epidemiologia & saúde fundamentos, métodos e aplicações. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2011 1 recurso online ISBN 978-85-277-2119-6.

ROUQUAYROL Epidemiologia & saúde. 8. Rio de Janeiro MedBook 2017 1 recurso online ISBN 9786557830000.

PEREIRA, Maurício Gomes. Epidemiologia teoria e prática. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 1995 1 recurso online ISBN 9788527736077

GALLEGUILLOS, Tatiana Gabriela Brassea. Epidemiologia indicadores de saúde e análise de dados. São Paulo Erica 2014 1 recurso online ISBN 9788536520889

FUNDAMENTOS de epidemiologia. 2. São Paulo Manole 2011 1 recurso online ISBN 9788520444610.

ROTHMAN, Kenneth. Epidemiologia moderna. 3. Porto Alegre ArtMed 2015 1 recurso online ISBN 9788536325880

Assinaturas:

Data de Emissão:16/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT002 - BROMATOLOGIA
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): NISIA ANDRADE VILLELA DESSIMONI PINTO
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Composição química dos alimentos, reações químicas, determinação da composição de macro e micronutrientes, análise de alimentos.

Objetivos:

Objetivos:

Levar o aluno à sistemática operacional do laboratório, buscando treiná-lo na montagem e execução de técnicas laboratoriais e compostos químicos presentes nos alimentos. Estudar o alimento como matéria-prima alimentar, suas modificações por fatores físicos, químicos e biológicos, provocadas ou acidentais. Promover a discussão sobre as características químicas e a reatividade dos componentes principais dos alimentos.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

(OBS; AS AULAS PRATICAS SERÃO MINISTRADAS POSTERIORMENTE, APOS RETORNO DAS ATIVIDADES PRESENCIAIS)

Introdução a Bromatologia

Teórica (3h)- Critérios de avaliação. Conteúdo programático. Apresentação da disciplina. Bromatologia, conceito, objetivos, aplicações e generalidades.

Prática (2h) Formação dos grupos, escolha da matéria-prima (alimentos) para análise e identificação das atividades práticas. Iniciação ao Uso do Laboratório - Amostragem e Composição Centesimal

Teórica (3h)- Importância da Bromatologia. Definição de qualidade dos produtos alimentícios, parâmetros avaliados.

Normas gerais do laboratório, soluções, concentração de soluções. Métodos e técnicas de preparo de

reagentes e soluções.

Prática (4h) Processamento da matéria-prima para análise bromatológica. Preparo das amostras, secagem, trituração e acondicionamento.

Teórica (3h)- Matérias-primas e regras de amostragem, cuidados na coleta, preparo, armazenamento, transporte, regras gerais. Composição centesimal, definição, grupos de compostos, determinação de umidade, métodos oficiais utilizados.

Prática (4h) Padronizações de soluções. Técnica de titulação, ponto de viragem, cálculo de fator, soluções indicadoras.

Água

Teórica (3h) Água, definição, características, tipos de ligações, a água e os alimentos, atividade de água, água e a deterioração dos alimentos.

Prática (2h) Preparo das amostras e material para determinação de umidade

Água e Alterações em Alimentos

Teórica (3h) Alterações em alimentos. Escurecimento enzimático e não enzimático, definição, efeitos deletérios e benéficos nos alimentos e outras generalidades.

Prática (3h) Preparo do material para determinação de lipídeos. Determinação de umidade em alimentos. Determinação do pH, sólidos solúveis totais (SST).

Lipídeos

Teórica (4h) - Lipídeos, definição, propriedades físicas e químicas, funções, classificação e generalidades. Ácidos graxos, definição, classificação, propriedades, características dos óleos e gorduras. Oxidação lipídica, tipos, fatores que influem.

Prática (3h) Determinação do teor de lipídeos e cinzas Determinação de acidez em alimentos.

Proteínas

Teórica (3h) Proteínas, definição, funções, características gerais, constituição, aminoácidos essenciais e não essenciais. Estrutura das proteínas, classificação, solubilidade, valor nutritivo e funcional. Proteínas da carne, definição, classificação, rigor mortis, maturação

Prática (2h) Determinação de proteína (destilação e titulação). Métodos de quantificação das proteínas. Determinação do nitrogênio total e de proteína bruta da amostra.

Teórica (3h)- Proteínas dos ovos, definição, classificação, antinutrientes presentes, inativação.

Prática (2h) Determinação de proteínas por método colorimétrico, diluição e cálculo na amostra

Teórica (6h)- Proteínas leite, classificação, caseína e a fabricação de queijos, maturação, inativação das proteínas enzimas e outras generalidades.

Prática (2h) Determinação de proteínas por método colorimétrico, curva de calibração, equação de regressão, diluições e cálculos.

Carboidratos

Teórica (3h)- Carboidratos, definição, classificação, propriedades e funções. Fibras dietéticas, definição, funções, caracterização química, tipos, solubilidade, efeitos fisiológicos.

Prática (2h) Determinação do teor de fibras. Determinação de carboidratos totais por diferença e determinação do teor de açúcar.

Teórica (5h) Amido, definição, funções, caracterização química, tipos de amidos, solubilidade. Gelatinização e retrogradação, amilose e amilopectina, amidos e a indústria alimentícia.

Prática (2h) Identificação de grânulos de amido, separação de amilose e amilopectina em amidos.

Antinutrientes

Teórica (6h) Antinutrientes, definição, composição química, toxicidade e outras generalidades.
Prática (2h) Aula prática no laboratório de informática. Planilhas, tabulação, cálculos

Metodologia e Recursos Digitais:

videoaulas, seminários online, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA), redes sociais, correio eletrônico, blogs, adoção de material didático impresso com orientações pedagógicas distribuído aos alunos, orientação de leituras, projetos, pesquisas, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

prova 1 e 2 =40%
seminários = 20%
relatorios (OBS; AS AULAS PRATICAS SERÃO MINISTRADAS POSTERIORMENTE, APOS RETORNO DAS ATIVIDADES PRESENCIAIS) = 20%
questionários=10%
resenhas=10%

Bibliografia Básica:

1. SIMÃO, A. M. Aditivos para Alimentos Aspecto Toxicológico. Nobel, 1985.
2. INSTITUTO ADOLFO LUZ. Métodos Oficiais de Análise dos Alimentos.
3. BOBBIO, P.A. & BOBBIO, F.O. Química do Processamento dos Alimentos. Campinas. Cargil, 1984.
4. MADRID,A.; CENZANO,I.; VICENTE,J.M. Manual das Indústrias de Alimentos. Livraria Varela, São Paulo, 1996.

Bibliografia Complementar:

Bibliografia Complementar:

1. LEE, F. A. Basic Food Chemistry. Avi, 1983.
2. POMERANZ, Y. Food Analysis: Theory and Practice. Avi, 1987São Paulo, 2001. BOBBIO, F. A Manual de Laboratório de Química de Alimentos . São Paulo, Varela, 1995. 3.BOBBIO, F. O. Introdução à Química de Alimentos. Ed. Varela. São Paulo, 1992. CAMARGO, R. de, et al. Tecnologia dos Produtos Agropecuários. São Paulo, Nobel, 1986.
4. CHARLEY, H. Food Science. New York: Macmillan Publishing Company, 1982. 564p. CHECCI, T. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. Ed. Unicamp, SP, 1999.
- 5.CHEFTEL, J.C.; CUQ, J.L.; LORIENT, D. Proteínas alimentarias. Zaragoza: Athens, 1989. 135p. EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2000. 466p.
- 6.EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Ed. Atheneu, São Paulo SP, 2000. FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 7. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1986, 145p.

7. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas, métodos químicos e físicos para análise de alimentos. São Paulo: IAL, 1985. v.1, 371p.
8. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Tabelas de composição de alimentos: Estudo Nacional da Despesa Familiar. Rio de Janeiro, 1981. v. 3, 216p,. (Tomo 1 - Publicações Especiais)
9. SGARBIERI, V. C.; Proteínas em alimento protéicos: propriedades - degradações - modificações. São Paulo: Livraria Varela, 1996, 517p. SILVA, D. J. da. Análises de alimentos (métodos químicos e 1. LEE, F. A. Basic Food Chemistry. Avi, 1983.
2. POMERANZ, Y. Food Analysis: Theory and Practice. Avi, 1987São Paulo, 2001. BOBBIO, F. A Manual de Laboratório de Química de Alimentos . São Paulo, Varela, 1995. 3. BOBBIO, F. O. Introdução à Química de Alimentos. Ed. Varela. São Paulo, 1992. CAMARGO, R. de, et al. Tecnologia dos Produtos Agropecuários. São Paulo, Nobel, 1986.
4. CHARLEY, H. Food Science. New York: Macmillan Publishing Company, 1982. 564p. CHECCI, T. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. Ed. Unicamp, SP, 1999.
5. CHEFTEL, J.C.; CUQ, J.L.; LORIENT, D. Proteínas alimentarias. Zaragoza: Athens, 1989. 135p. EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2000. 466p.
6. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Ed. Atheneu, São Paulo SP, 2000. FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 7. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1986, 145p.
7. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas, métodos químicos e físicos para análise de alimentos. São Paulo: IAL, 1985. v.1, 371p.
8. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Tabelas de composição de alimentos: Estudo Nacional da Despesa Familiar. Rio de Janeiro, 1981. v. 3, 216p,. (Tomo 1 - Publicações Especiais)
9. SGARBIERI, V. C.; Proteínas em alimento protéicos: propriedades - degradações - modificações. São Paulo: Livraria Varela, 1996, 517p. SILVA, D. J. da. Análises de alimentos (métodos químicos e biológicos). Viçosa: UFV, 1981. 166p
10. DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de Alimentos de Fennema. 4 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:16/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB094 - FISIOLOGIA DOS SISTEMAS
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): CRISTIANE ROCHA FAGUNDES MOURA
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Estudo do funcionamento dos diferentes sistemas componentes do corpo humano.

Objetivos:

A disciplina de Fisiologia dos Sistemas tem como objetivo fornecer aos alunos subsídios para a compreensão do funcionamento dos órgãos e sistemas componentes do corpo humano, bem como suas interações.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

- 1 - Meio interno e Homeostase - LIC E LEC / transporte através das membranas - 2 h
- 2 - Sistema Nervoso e Neuromuscular - 15 h
 - 2.1 - Caracterização Anatômica e Funcional
 - 2.2 - Potencial de Membrana e Potencial de ação;
Atividade: GD (Casos Clínicos) LIC E LEC e Transporte;
 - 2.3 - Sinapse e transmissão e integração sináptica;
Atividade: GD Neurofisiologia 1;
 - 2.4 - Sistema sensorial- Sensações Somestésicas;
 - 2.5 - Sistema Nervoso. Autônomo;
 - 2.6 - Sistema Muscular - Contração dos Músculos Esquelético & Liso;
 - 2.7 - Controle Motor - Vias descendentes do Controle motor;
 - 2.8 - Medula Espinhal / Reflexos Medulares na Rã (Vídeo de Aula Prática).
Atividade: Avaliação 1 - Prova - Meio interno/LIC e LEC; Sistema Nervoso e Neuromuscular
- 3 - Sistema Respiratório - 10 h
 - 3.1 - Mecânica respiratória
 - 3.2 - Volumes e capacidades pulmonares
Atividade: Vídeo Demonstrativo Aula Prática Espirometria
 - 3.3 - Trocas gasosas

- 3.4 - Transporte de Oxigênio e CO₂
- 3.5 - Controle e regulação da respiração;

4 - Sistema Cardiovascular - 15 h

- 4.1 - Eletrofisiologia Cardíaca;
- 4.2 - Coração como bomba; Ciclo Cardíaco;
- 4.3 - Controle e regulação de débito; Hemodinâmica;

Atividade: GD Sistema Cardiovascular

- 4.4 - Controle e regulação da pressão arterial

Atividade: Vídeo Demonstrativo Aula Prática Medida da Pressão Arterial no Homem

Atividade: Avaliação 2 - Prova Respiratório e Cardiovascular

5 - Sistema Renal - 10 h

- 5.1 - Filtração glomerular e função tubular

- 5.2 - Formação da urina e Clearance

Atividade: Exercício Fisiologia Renal

6 - Sistema endócrino - 15 h

- 6.1 - Eixo Hipotálamo Hipófise

- 6.2 - Hormônio do Crescimento, Tireoide e Paratireoide

Atividade: GD Endócrino

- 6.3 - Adrenal e Pâncreas

Atividade: Sistema reprodutor (Gônadas Testículos e Ovários)

7 - Digestório - 10 h

- 7.1- Anatomia e motilidade

- 7.2 - Secreções do sistema Gastrointestinal

- 7.3 - Digestão e absorção

Atividade: Avaliação 3 - Prova: renal; endócrino e digestório

CH Total 75h

Metodologia e Recursos Digitais:

5. Metodologia e Recursos Digitais

Diferentemente do EaD, o ensino remoto preconiza a transmissão em tempo real das aulas. A ideia é que professor e alunos de uma turma tenham interações nos mesmos horários em que as aulas da disciplina ocorreriam no modelo presencial. Em um contexto global, isso significa manter a rotina da sala de aula em um ambiente virtual, acessado por cada um, ao mesmo tempo, em diferentes localidades (<https://sae.digital/aulas-remotas/>). Para execução da unidade acadêmica serão utilizados Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVAs), entendidos aqui como qualquer meio digital que permita a interação entre discentes e docentes. Foram escolhidas as AVAs e-mails, plataforma de reuniões Google Meet e WhatsApp. Para cada conteúdo programático serão enviados os textos e links de acesso para aulas expositivas dos temas abordados, leituras e elaboração de atividades avaliativas

Recursos Didáticos Aula Remota:

Aulas expositivas através da plataforma Google Meet;

Videoaulas;

Apresentação de Vídeos Didáticos;

Grupos de Discussões (GD) através da resolução de Casos Clínicos elaborados pelo professor;

Elaboração de trabalho escrito sobre um tema previamente selecionado;

Resenhas e apresentação de artigos científicos

Seminários online

Resolução de questões avaliativas através dos formulários Google

Apresentação de vídeos referentes as aulas práticas (em substituição as aulas com animais de experimentação)

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Para acompanhamento e avaliação serão utilizados a presença nas aulas expositivas via Google meet, avaliações de aprendizado via formulários google, e envio, via e-mail, das atividades pertinentes a cada conteúdo ministrado. O curso terá como forma de avaliação:

a resolução de Grupo de Discussões (GD) referentes a casos clínicos e artigos dos temas abordados em cada aula.

a elaboração de trabalho escrito sobre temas previamente abordados

Avaliações de aprendizado via Formulários Google

Avaliações:

- Provas 1, 2, 3 - peso total 75 (25 cada atividade)

- Fóruns de discussões on Line - peso total 05

- GD, Trabalhos, artigos, seminários - peso total 20

O sistema de avaliação será composto por 03 (três) provas NÃO CUMULATIVAS, além de apresentação de seminários online, trabalhos, exercícios na forma de Grupos de Discussão (GDs), , apresentação e ou resenha de artigos on -line, fórum de discussão on -line. As pontuações referentes a estas formas de avaliações serão agrupadas em 3 Provas totalizando 75 pontos, GD, Trabalhos, artigos, seminários , totalizando 20 e fóruns on-line 5pontos.

Bibliografia Básica:

COSTANZO, Linda. S. Fisiologia, 4.ed.; R. Janeiro, Guanabara Koogan, 2011

GUYTON, Arthur, C.; HALL, John, E. Tratado de Fisiologia Médica, 12 ed. R. Janeiro, Guanabara koogan, 2011.

BERNE, Robert M.; LEVY, Matthew N. BERNE & LEVY Fisiologia, 6 ed. R. Janeiro, Elsevier, 2009.

Bibliografia Complementar:

MACHADO, Angelo, B. M. - Neuroanatomia Funcional, 2.ed. São Paulo, Atheneu, 2004.

GUYTON, Arthur, C - Neurociencia Básica: Anatomia e Fisiologia, 2.ed. R. Janeiro, Guanabara Koogan, 1993

AIRES, Margarida de Mello Fisiologia, 3.ed.; R. Janeiro, Guanabara koogan, 2008.

HOUSSAY, Bernardo, A. - Fisiologia Humana, 5 ed.; R. Janeiro, Guanabara Koogan, 1984

DOUGLAS, Carlos Roberto Fisiologia Aplicada à Prática Odontológica, 1988.

Referência Aberta:

OLIVEIRA. A.A. Anatomia e fisiologia: a incrível maquina do corpo humano
https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/432728/2/Livro_Anatomia%20e%20Fisiologia%20Humana.PDF

SciELO - Scientific Electronic Library Online
<https://scielo.org/pt/>

Sociedade Brasileira de Hipertensão
<https://www.sbh.org.br/arquivos/noticias/novas-diretrizes-brasileiras-de-hipertensao-arterial-2020/>

Assinaturas:

Data de Emissão:16/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB057 - HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM / FAR - FARMÁCIA
Docente (s) responsável (eis): CRISTIANE TOLENTINO MACHADO / ROBSON CAMPOS SILVA
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa: Estudo do desenvolvimento embrionário e dos principais tecidos do corpo humano
Objetivos: Proporcionar o entendimento dos principais tipos de tecidos animais que compõem o organismo. Possibilitar a compreensão da constituição dos tipos de tecidos, nos aspectos histológicos e ultraestruturais. Relacionar os conceitos apresentados em aulas teóricas com as observações em aulas práticas.
Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas: Tecido Epitelial (6 horas teóricas e 2 horas práticas) Tecido Conjuntivo (6 horas teóricas e 2 horas práticas) Tecido Adiposo (1 hora teórica e 1 hora prática) Tecido Cartilaginoso (1 hora teórica e 1 hora prática) Tecido Ósseo (4 horas teóricas e 1 hora prática) Tecido Nervoso (6 horas teóricas e 2 horas práticas) Tecido Muscular (4 horas teóricas e 1 hora prática) Gametogênese: Células germinativas primitivas; Ovogênese;;Estrutura do útero;Ciclo reprodutivo da mulher; Espermatogênese; (6 horas teóricas e 1 hora prática) Fertilização e Primeira Semana: Interação do espermatozóide com o ovócito; Segmentação; (3 horas teóricas e 1 hora prática) Segunda Semana: Implantação em mamíferos placentários; Formação dos anexos embrionários; (3 horas teóricas e 1 hora prática) Terceira Semana: Formação do Embrião Humano; (2 horas teóricas e 1 hora prática) Quarta à Oitava Semana: Delimitação Ventral do Embrião; Diferenciação e estruturas derivadas dos folhetos embrionários; Aspectos da morfologia externa do embrião da Quarta à Oitava Semana do Desenvolvimento; (3 horas teóricas e 1 hora prática)

Distribuição carga horária docentes:
Cristiane : 25 horas
Robson: 25 horas
Kaio: 10 horas (professor voluntário)

Todo o programa será ofertado de forma remota . As aulas teóricas serão assíncronas, as gravações serão disponibilizadas no Google classroom durante todo o semestre. As aulas práticas serão gravadas : as imagens das lâminas histológicas e os modelos de gesso de Embriologia serão gravadas com a descrição realizada pelo professor. As imagens fotográficas das lâminas histológicas e dos modelos de gesso de Embriologia serão também disponibilizadas para os estudantes no Google classroom.

Metodologia e Recursos Digitais:

A plataforma utilizada será o Google Classroom. Semanalmente os estudantes acessarão a plataforma na qual terão acesso a links para atividades interativas e conteúdos. Os conteúdos serão disponibilizados em textos, áudio e vídeos, vídeoaulas assíncronas , e as atividades interativas serão realizadas utilizando-se os diversos recursos das ferramentas digitais, como Google Meet, Padlet, Go Formative, Quizzes e EdPuzzle. Em alguns casos, os estudantes terão o feedback imediato das suas respostas às atividades, em outros os professores farão as correções das atividades e o feedback será dado aos estudante. Dessa forma, o acesso ao conteúdo e a avaliação acontecerão de forma integrada e contínua, o que irá proporcionar um acompanhamento e avaliação contínua da aprendizagem ao longo da unidade curricular, com atribuição de notas. Semanalmente, serão realizados encontros síncronos agendados com os estudantes para esclarecimentos de dúvidas entre os professores e estudantes, no Google meet que serão gravados e disponibilizados no google classroom durante todo o semestre. Para esses encontros não será atribuída nota de participação ou qualquer outra forma avaliativa com pontuação, a participação dos estudantes será voluntária. Outra possibilidade de comunicação entre estudantes e professores será por e-mail por meio de plataformas que permitem a interação, como os fóruns de discussão.

As aulas práticas serão gravadas : as imagens das lâminas histológicas e os modelos de gesso de Embriologia serão gravadas com a descrição realizada pelo professor. As imagens fotográficas das lâminas histológicas e dos modelos de gesso de Embriologia serão também disponibilizadas para os estudantes no Google classroom.

No momento do retorno às atividades presenciais, ficará facultado aos discentes o acesso às instalações do laboratório de Histologia e Embriologia em horários previamente estabelecidos para que possam ter a experiência prática e contato com os equipamentos laboratoriais. Ressalta-se de que se trata de uma oportunidade facultativa, não será atribuída pontuação e não está condicionada para a aprovação do discente na unidade curricular.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

As atividades serão interativas, sendo realizadas utilizando-se os diversos recursos das ferramentas digitais, como Google classroom, Google meet, Go Formative, Quizzes e EdPuzzle.

O acesso ao conteúdo e às avaliações acontecerão de forma integrada e contínua, o que irá proporcionar um acompanhamento e avaliação permanente da aprendizagem ao longo da unidade curricular, com atribuição de notas. Os 100 pontos serão distribuídos pelos 12 tópicos-conteúdos abordados na unidade curricular em tarefas das mais diversas, como questões discursivas , identificação de estruturas em imagens das lâminas histológicas, questões de múltipla escolha nos quizzes , por exemplo. Serão critérios para a atribuição dos pontos: assiduidade nas resoluções das tarefas, índice de acerto nas questões e pontualidade.

O exame final será aplicado para os estudantes que obtiverem nota entre 40 e 59 pontos ao final da unidade curricular.

Bibliografia Básica:

GARTNER, L.P; HIATT, J.L Tratado de Histologia- 3 ed. Elsevier

JUNQUEIRA, L. C. & CARNEIRO, J. Histologia Básica 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2008

MOORE, K. & PERSAUD, T.V.N. Embriologia Básica 7. ed. Elsevier, 2008

MOORE, K. & PERSAUD, T.V.N. Embriologia Clínica 8. ed. Elsevier, 2008

OVALE, WK; NAHIRNEY PC. Netter bases da Histologia. Elsevier, 2008.

SADLER, TW- Langman Embriologia Médica 9 ed. 2005- Guanabara Koogan

Bibliografia Complementar:

Complementar:

GARTNER, LP; HIATT, J.L. Atlas colorido de Histologia 4 ed. Guanabara Koogan, 2007

MOORE, KL; PERSAUD, TVN, SHIOTA, K. Atlas Colorido de Embriologia Clínica, Ed Guanabara Koogan 2 ed, 2002.

ROSS, MH; WOJCIECH, P. Histologia texto e atlas, 5 ed. Guanabara Koogan, 2008

SADLER, TW- Langman Embriologia Médica 9 ed. 2005- Guanabara Koogan

Sobotta, Johannes/Welsch, Ulrich Sobotta | Atlas de Histologia Citologia, Histologia e Anatomia Microscópica 7ª ed. / 2007 Guanabara Koogan.

Referência Aberta:

ARENA, Arielle Cristina (org). Histologia humana: aulas práticas. Dourados: Ed. da UFGD, 2011 1 recurso eletrônico ISBN 9788561228682. Disponível em: <http://omp.ufgd.edu.br/omp/index.php/livrosabertos/catalog/view/222/130/410-1>
<https://omp.ufgd.edu.br/omp/index.php/livrosabertos/catalog/view/222/130/410-1>

ROSS, Michael H. Ross, histologia texto e atlas: correlações com biologia celular e molecular. 7. São Paulo Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788527729888.

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527729888/epubcfi/6/2%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dcover%5D!/4/2/2%5Bvst-image-button-414029%5D%400:2.57>

AARESTRUP, Beatriz Julião. Histologia essencial. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2012 1 recurso online ISBN 978-85-277-2145-5.

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2145-5/pageid/2>

JUNQUEIRA, L. C. Histologia Básica Texto & Atlas. 16. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2017 1 recurso online ISBN 9788527732178.

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732178/epubcfi/6/2%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dcover%5D!/4/2/2%5Bvst-image-button-534649%5D%400:45.3>

ABRAHAMSOHN, Paulo. Histologia. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788527730105.

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730105/epubcfi/6/30%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dchapter03%5D!/4/26/2%5Bvst-image-button-660075%5D%400:0>

ROSS, Michael H. Atlas de histologia descritiva. Porto Alegre ArtMed 2015 1 recurso online ISBN 9788536327495.

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327495/pageid/0>

EMBRIOLOGIA. 3. Porto Alegre ArtMed 2012 1 recurso online ISBN 9788536327044.

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327044/pageid/0>

EMBRIOLOGIA clínica. Porto Alegre SAGAH 2019 1 recurso online ISBN 9788533500693.

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788533500693/pageid/24>

SADLER, T. W. Embriologia Médica, 13ª edição. 13. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788527729178.

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527729178/epubcfi/6/4%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dhalftitle%5D!/4/2/4%5Bvst-image-button-43373%5D%400:23.6>

Assinaturas:

Data de Emissão:16/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: FAR120 - IMUNOLOGIA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM
Docente (s) responsável (eis): GUSTAVO EUSTÁQUIO BRITO ALVIM DE MELO / LEIDA CALEGÁRIO DE OLIVEIRA
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Estudo das propriedades das respostas imunológicas, das células e tecidos do sistema imunológico, dos antígenos e anticorpos, do processamento e apresentação de antígenos, da maturação e ativação linfocitária, da geração de tolerância imunológica e das respostas imune inata, humoral e celular.

Odontologia - Dentre os diversos aspectos relacionados ao estudo de imunologia básica é de fundamental importância a compreensão de como e com qual objetivo se processam as respostas imunes, quais os tipos celulares e moleculares que compõem o sistema e como as mesmas desempenham suas funções efetoras. Destacam-se ainda a relevância de se conhecer as consequências fisiopatológicas da resposta imune de traçar um paralelo entre os conceitos de defesa, vigilância e reconhecimento.

Objetivos:

Identificar os conhecimentos sobre: imunidade adquirida e mecanismos naturais inespecíficos de resistência, características estruturais do sistema imunológico (órgãos), as células da resposta imunológica, a estrutura dos antígenos, a estrutura e função das moléculas de imunoglobulinas, o funcionamento do sistema de complemento, hipersensibilidades (anafilática, citotóxica, por imunocomplexos e retardada), mecanismos de tolerância imunológica, a autoimunidade.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Introdução ao curso de Imunologia 02 horas (síncronas)
2. Apresentação do plano de curso, Discussão de cronograma 02 horas (síncronas)
3. Propriedades gerais das respostas imunológicas 02 horas (síncronas)
4. Vacinas e soros - 05 horas (3 síncronas e 2 assíncronas)
4. Células e tecidos do sistema imunológico 08 horas (5 síncronas e 3 assíncronas)
5. Migração de leucócitos para os tecidos - 04 horas (2 síncronas e 2 assíncronas)
6. Imunidade Inata - 05 horas (3 síncronas e 2 assíncronas)
7. Anticorpos e antígenos 03 horas (2 síncronas e 1 assíncrona)
8. O complexo de histocompatibilidade 03 horas (2 síncronas e 1 assíncrona)

9. Processamento de antígenos, apresentação aos linfócitos T 03 horas (2 síncronas e 1 assíncrona)
10. Receptores de antígenos e moléculas acessórias dos linfócitos T 02 horas (1 síncrona e 1 assíncrona)
11. Maturação dos linfócitos e expressão dos genes do receptor de antígenos 02 horas (1 síncrona e 1 assíncrona)
12. Ativação dos linfócitos T 02 horas (1 síncrona e 1 assíncrona)
13. Ativação da célula B e produção de anticorpos 03 horas (2 síncronas e 1 assíncrona)
14. Tolerância imunológica 04 horas (3 síncronas e 1 assíncrona)
15. Imunidade celular 05 horas (4 síncronas e 1 assíncrona)
16. Imunidade humoral 05 horas (4 síncronas e 1 assíncrona)

Metodologia e Recursos Digitais:

Aulas síncronas e assíncronas. Uso de plataformas digitais para execução das aulas síncronas e assíncronas, bem como para avaliações. Plataformas: Google Meet, Google Classroom, Moodle, Mentimeter, e outros que possam vir a ser necessários. Os mesmos conteúdos trabalhados nas aulas síncronas estão também disponíveis no canal LinfoTube, no YouTube, de modo que o discente possa assistir quantas vezes julgar necessário. As gravações das aulas não serão disponibilizadas aos discentes para preservação do direito de imagem, voz e nome, porém os conteúdos estarão disponíveis no LinfoTube durante todo o semestre letivo.

As atividades práticas serão executadas de modo não presencial, por meio de aulas síncronas, onde se apresentará e discutirá com os estudantes as questões práticas, sem a realização de ações em laboratório. Os fundamentos são trabalhados em aulas síncronas, permeando as discussões teóricas, de forma a não haver lacunana formação.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação teórica: 03 avaliações a serem disponibilizadas no Moodle - peso 28 cada

Atividades disponibilizadas por meio do Google Classroom: peso 16

Total: 100 pontos.

Obs.: Nas duas primeiras avaliações será utilizada estratégia de recuperação processual. O método a ser utilizado será o Trezentos.

Bibliografia Básica:

Bibliografia: Básica:

ABBAS, A.K. Imunologia celular e molecular. Rio de Janeiro. 7ª ed. Elsevier, 2011.

ROITT, I., BROSTOFF, J., MALE, D. Imunologia. 6ª Edição, Editora Manole, 2003.

JANEWAY, J.R. Imunobiologia: o sistema imune na saúde e na doença. Porto Alegre: Artes Médicas, 2007.

Bibliografia Complementar:

Bibliografia: Complementar:

ABBAS, A.K. Imunologia celular e molecular. Rio de Janeiro. 6ª ed. Elsevier, 2008.

ABBAS, A.K. Imunologia. Rio de Janeiro. 2ª ed. Revinter, 2006.

ROITT, I. M. & DELVES, P. J. Fundamentos de Imunologia, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004

Abbas, A.K., Lichtman, A.H. Imunologia básica: Funções e Distúrbios do Sistema Imunológico

Elsevier ; 2ª Ed., 2007.

Peakman, M., Vergani, D. Imunologia Básica e Clínica. Ed. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro. 1999.

Playfair, J.H.L., Lydyard, P.M. Imunologia Médica. Ed. Revinter. Rio de Janeiro. 1999.

Referência Aberta:

Textos científicos disponíveis em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/>

Textos científicos disponíveis em: <http://www.periodicos.capes.gov.br>

Textos científicos disponíveis em: <http://www.scielo.br>

ROITT, fundamentos de imunologia - 13 / 2018 - (E-book). ROITT, fundamentos de imunologia. 13. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2018 1 recurso online ISBN 9788527733885.

Imunobiologia de Janeway - 8 / 2014 - (E-book). MURPHY, Kenneth. Imunobiologia de Janeway. 8. Porto Alegre ArtMed 2014 1 recurso online ISBN 9788582710401.

Assinaturas:

Data de Emissão:16/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB063 - MICROBIOLOGIA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM
Docente (s) responsável (eis): CINTIA LACERDA RAMOS
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Citologia, fisiologia, metabolismo e genética dos principais grupos microbianos. Microbiota normal humana, interação parasita-hospedeiro e principais doenças infecciosas. Métodos de controle do crescimento microbiano, antimicrobianos e seus mecanismos de resistência.

Objetivos:

- Permitir que o aluno adquira conhecimentos básicos que possibilitem ao mesmo compreender os fenômenos biológicos relacionados com microrganismos e suas aplicações.
- Conhecer os microrganismos, suas relações com o meio ambiente e inter-relações com os seres humanos e outras formas de vida;
- Desenvolver no aluno o espírito científico e o interesse pelas questões de saúde pública e qualidade de vida sócioeconômica do País;
- Explicar mecanismos de reprodução e resistência dos microrganismos;
- Descrever os mecanismos pelos quais os agentes antimicrobianos químicos e agentes físicos atuam nos microrganismos.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Conteúdo programático e carga horária:

- Introdução à Ciência Microbiologia 2 horas teóricas;
- Ubiquidade microbiana 2 horas teórico-práticas;
- Definição e preparo de meios de cultura - 2 horas teórico-práticas;
- Morfologia bacteriana citoplasma, membrana celular, parede celular, cápsula, flagelo, pili, endosporos 2 horas teóricas e 2 horas teórico-práticas;
- Fisiologia bacteriana reprodução, curva de crescimento e métodos quantitativos 2 horas teóricas e 6 horas teórico-práticas;
- Metabolismo nutricional e energético 4 horas teóricas e 4 horas teórico-práticas;
- Genética microbiana e engenharia genética 2 horas teóricas;
- Propriedades gerais dos fungos - geral e médica 2 horas teóricas e 4 horas teórico-práticas;

- Propriedades gerais dos vírus geral e médica 2 horas teóricas;
- Bactérias de importância médica e alimentar (Staphylococcus sp, Streptococcus sp., Enterococcus sp.; Mycobacterium sp.; Bacillus produtores de esporos; Enterobacteriaceae) - 6 horas teóricas e 4 horas teórico-práticas;
- Controle microbiano - aspectos físicos 2 horas teóricas e 2 horas teórico-práticas;
- Controle microbiano - aspectos químicos - 2 horas teóricas e 2 horas teórico-práticas;
- Antimicrobianos 2 horas teóricas e 2 horas teórico-práticas;
- Microbiota humana e interação parasita-hospedeiro - 2 horas teóricas

Metodologia e Recursos Digitais:

A plataforma utilizada será o Google Classroom. Serão realizadas atividades síncronas e assíncronas. Os encontros síncronos serão realizados semanalmente para apresentação de conteúdo e esclarecimentos de dúvidas entre o professor e estudantes, utilizando o Google meet. Não será atribuída nota de participação nestes encontros, com exceção quando houver alguma atividade avaliativa previamente agendada (por exemplo apresentação de seminários). As atividades síncronas serão gravadas e disponibilizadas na plataforma Google Classroom. Serão também realizadas atividades assíncronas utilizando-se ferramentas digitais, como Google Meet, Google Form, Padlet e Quizzes, que também poderão ser acessadas pela plataforma Google Classroom.

A comunicação entre estudantes e professor será por e-mail, Google meet (atividade síncrona) e por meio de fóruns de discussão disponível na plataforma Google Classroom. Todas atividades poderão ser acessadas pelos estudantes utilizando a plataforma Google classroom.

Os conteúdos serão disponibilizados em textos, áudio vídeos e vídeoaulas, e as atividades interativas serão realizadas utilizando-se os diversos recursos das ferramentas digitais (Google Meet, Google Form, Padlet e Quizzes). Em alguns casos, os estudantes terão o feedback imediato das suas respostas às atividades, em outros há necessidade de correção prévia pelo professor. A disponibilização do conteúdo e avaliações ocorrerão de forma integrada e contínua, proporcionando um acompanhamento e avaliação contínua da aprendizagem ao longo da unidade curricular, com atribuição de notas.

As atividades práticas serão realizadas de forma teórico-práticas através de aulas, vídeoaulas e fotografias, demonstrando o procedimento da atividade prática e seu resultado esperado. Serão também utilizados as ferramentas digitais interativas (Google meet, Google Form, Padlet e Quizzes) para disponibilização, acompanhamento e avaliação do conteúdo teórico-prático.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

As atividades serão interativas e acompanhadas utilizando-se os diversos recursos das ferramentas digitais, como Google classroom, Google meet, Google Form e Quizzes.

O acesso ao conteúdo e às avaliações acontecerão de forma integrada e contínua, o que irá proporcionar um acompanhamento e avaliação permanente da aprendizagem ao longo da unidade curricular, com atribuição de notas. Os 100 pontos serão distribuídos pelos tópicos-conteúdos (teóricos e teórico-práticos) abordados na unidade curricular utilizando questões discursivas no Google Form, apresentação de seminários no Google meet e questões de múltipla escolha nos quizzes e Google Form. Serão critérios para a atribuição dos pontos: assiduidade nas resoluções das tarefas e índice de acerto nas questões.

Bibliografia Básica:

BROOKS GF et al. Microbiologia médica de Jawetz, Melnick e Adelberg. 26 ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2014.
 MADIGAN, M. T. Microbiologia de Brock. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
 PELCAZAR JR, MICHAEL J. Microbiologia conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Makron Books, vol. 1 e 2. 1996.

TORTORA GJ, FUNKE BR, CASE CL. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.

Bibliografia Complementar:

BURTON GRW, ENGELKIRK PG. Microbiologia: para as ciências da saúde. 7. ed. Rio de Janeiro: 2005
FRANCO BDGM, LANDGRAF M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2004.
MURRAY PR, ROSENTHAL KS, PFALLER MA. Microbiologia medica. Rio de Janeiro: Elsevier, c2010.
SILVA N, JUNQUEIRA VCA, SILVEIRA NFA. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 2001
WILLIAMS R, PLAYFAIR J ROITT I, WAKELIN D. Microbiologia médica. 2. ed. São Paulo: Manole, 1999. 584 p.

Referência Aberta:

TORTORA, Gerard J. Microbiologia. 12. Porto Alegre ArtMed 2017 1 recurso online ISBN 9788582713549.
MICROBIOLOGIA de Brock. 14. Porto Alegre ArtMed 2016 1 recurso online ISBN 9788582712986.
ENGELKIRK, Paul G. Burton, microbiologia para as ciências da saúde. 9. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2012 1 recurso online ISBN 978-85-277-2495-1.
SALVATIERRA, Clabijo Mérida. Microbiologia aspectos morfológicos, bioquímicos e metodológicos. São Paulo Erica 2018 1 recurso online (Eixos). ISBN 9788536530567.
MICROBIOLOGIA médica de Jawetz, Melnick e Adelberg. 26. Porto Alegre AMGH 2014 1 recurso online (Lange). ISBN 9788580553352.
PRÁTICAS de microbiologia. 2. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2019 1 recurso online ISBN 9788527735575.

Assinaturas:

Data de Emissão:16/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT072 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): ROMERO ALVES TEIXEIRA
Carga horária: 90 horas
Créditos: 6
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

De caráter teórico-prático, este componente curricular pretende articular, aprofundar e integrar os conhecimentos adquiridos nas ciências biológicas, humanas, sociais, de alimentos e da saúde até então realizados, de tal modo que os discentes do curso sejam mobilizados em suas atitudes e condutas, para adquirir e desenvolver capacidades que lhes permitam realizar a semiologia e o diagnóstico nutricional em todos os ciclos da vida e em suas dimensões biológica, social, individual, coletiva e sua inter relação com as práxis profissional.

O componente será abordado a partir de preleções dialogadas, estudos de casos, seminários e debates temáticos, atividades práticas extra muros em cenários vivenciais da profissão, construção e execução de projetos.

A avaliação da aquisição das competências será formativa no percurso do discente, por meio de avaliações da apreensão dos conteúdos em seminários, construção de mapas conceituais e portfólios, avaliações de desempenho prático de habilidades e desenvolvimento de projetos. O processo avaliativo iniciará com um diagnóstico por meio de uma preleção dialogada, seguida da negociação de critérios de avaliação, autoavaliação e feedback entre discentes e docentes.

Objetivos:

Desenvolver competências em semiologia e diagnósticos nutricional nas diferentes fases da vida, em suas dimensões biológica e social ao nível individual e coletivo;

com foco na atuação profissional na Atenção Primária em Saúde, Atenção Ambulatorial e Hospitalar, programas de alimentação e nutrição em políticas de educação, assistência social e segurança alimentar e nutricional.

Desenvolver competências pessoais para uma atuação ética e responsabilizadora no cuidado nutricional no que tange ao diagnóstico e monitoramento do estado nutricional.

Desenvolver competência crítica para o reconhecimento dos Determinantes Sociais em Saúde para o Estado Nutricional de indivíduos, grupos populacionais específicos, e da sociedade em geral com foco na atuação profissional nas Redes de Atenção à Saúde e em Segurança Alimentar e Nutricional das populações.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Teórico:

1. Introdução à Avaliação Nutricional: Definições, conceitos, dimensões biológica, social, individual e coletiva. Modelos causais do estado nutricional e aplicação na clínica e epidemiologia. - 2 aulas
2. Indicadores do estado nutricional: Conceitos e fundamentos. Classificação. Métodos diretos e indiretos de avaliação do estado nutricional. - 2 aulas
3. Determinantes sociais em saúde e Indicadores demográficos, sociais econômicos e culturais do Estado Nutricional. - 4 aulas
4. Avaliação da Segurança Alimentar e da disponibilidade de alimentos: POF e Folhas de balanço alimentar. 4 aulas
5. Semiologia na Avaliação Nutricional Clínica: Anamnese e exame físico - 4 aulas
6. Avaliação dietética: Métodos e interpretação dos resultados. Uso das DRI's na avaliação da ingestão dietética. - 4 aulas
7. Métodos antropométricos: parâmetros (medidas), padrões e critérios para avaliação antropométrica. (4 aulas)
 - 7.1. Antropometria da gestante - 4 aulas
 - 7.2. Antropometria de recém-nascidos, lactentes e crianças. - 4 aulas
 - 7.3. Antropometria de adolescentes. - 4 aulas
 - 7.4. Antropometria de adultos - 4 aulas
 - 7.5. Antropometria de idosos- 4 aulas
8. Avaliação da composição corporal. - 4 aulas
9. Indicadores Laboratoriais do Estado Nutricional; Métodos bioquímicos e imunológicos, massa protéica visceral e somática, Índices prognósticos. - 4 aulas
10. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. Métodos de Triagem Nutricional. Avaliação da função corporal. - 4 aulas
11. Avaliação nutricional em situações especiais: Síndrome de Down; Paralisia Cerebral, Tetraplégicos e Amputados- 4 aulas

Prático

O conteúdo prático será abordado de duas formas:

On line - utilizando-se da Plataforma Google Classroom, Google Meet e formulários do Google. 10 horas

Exercícios, Estudos de Caso e simulações: serão disponibilizados no Google Classroom antecipadamente e discutidos e apresentados em encontros síncronos.

O Conteúdo envolve:

Semiologia de sinais e Sintomas das doenças nutricionais - imagens e quizzes.

Aplicação e análises de métodos de Triagem Nutricional - Avaliação subjetiva global, Mini Avaliação Nutricional de Idosos, Nutritional Risk Screening (NRS 2002) e Malnutrition Universal Screening Tool (MUST).

Aplicação e Interpretação dos Marcadores de Consumo Alimentar.

Aplicação e interpretação dos Métodos de Avaliação do Consumo alimentar: recordatório 24horas, Registro Alimentar, e Questionário de frequência de consumo alimentar.

Aulas práticas de laboratório: 20 aulas

Realização de aulas práticas presenciais em conformidade com o Protocolo de Biossegurança aprovado pelo Colegiado do curso de Nutrição e Pela Comissão de Biossegurança da UFVJM. As aulas práticas serão no laboratório de Avaliação Nutricional com ocupação de 10 pessoas incluindo o docente. Serão executadas as seguintes técnicas descritas no Protocolo de Biossegurança como Procedimentos Operacionais Padrão.

Execução da técnica Antropométrica para a aferição do Peso em Adultos;

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Altura do Joelho em Adultos

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Estatura em Adultos

Execução da técnica Antropométrica para a aferição indireta da Estatura em Adultos

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Dobra Cutânea Tricipital em Adultos;

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Dobra Cutânea Bicipital em Adultos;

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Dobra Cutânea Subescapular em Adultos;

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Dobra Cutânea Supra ilíaca em Adultos;

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Dobra Cutânea Peitoral em Adultos;

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Dobra Cutânea Abdominal em Adultos;

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Dobra Cutânea da Coxa em Adultos;
Execução da técnica Antropométrica para a aferição do Perímetro do Ponto Médio do Braço em Adultos;
Execução da técnica Antropométrica para a aferição do Perímetro da Cintura1 em Adultos;
Execução da técnica Antropométrica para a aferição do Perímetro da Cintura 2 em Adultos;
Execução da técnica Antropométrica para a aferição do Perímetro da Coxa em Adultos;
Execução da técnica Antropométrica para a aferição do Perímetro do Pescoço em Adultos;
Execução da técnica Antropométrica para a aferição do Perímetro do Quadril em Adultos;
Execução da Semiotécnica da Inspeção Estática no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Inspeção Dinâmica no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Inspeção Frontal no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Inspeção Tangencial no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Palpação com Mãos espalmadas no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Palpação com Mãos Sobrepostas no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Palpação com as Polpas digitais no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Palpação com o Dorso dos Dedos no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Palpação por Dígito-Pressão no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Palpação por Puntipressão no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Palpação por Fricção por mecha no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Percussão Direta no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Percussão Dígito digital no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Percussão por Punho Percussão no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Percussão com a Borda da Mão no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Percussão por Piparote no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Ausculta Respiratória no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Ausculta Abdominal no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Ausculta Cardíaca no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da aferição da Pressão Arterial no Exame Físico do Adulto;
Execução da técnica do Exame de Composição Corporal por Bioimpedância no Adulto;
Execução da Técnica do Exame Hand Grip Strength na Avaliação Funcional do Adulto.

Metodologia e Recursos Digitais:

As atividades serão precedidas de reunião síncrona no Google Meet, com definição de temas de estudo, e atividades avaliativas como (seminários, mapas conceituais ou mapas mentais, construção de seção do portfólio. Em encontros assíncronos por meio de chats e fóruns serão realizadas as sessões de orientações com o docente na construção das tarefas propostas.

Serão utilizadas videoaulas, seminários on line, reuniões de grupos em Watts App, orientações de leituras, estudo de caso e pesquisas bibliográficas.

As avaliações utilizam recursos digitais como a Plataforma MOODLE, recebimento de tarefas pelo Google Classroom, Kahoot e Quizziz

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Processo Avaliativo:

Avaliação Diagnóstica inicial (Sem pontuação - baseline)

1 - Construção de mapas mentais ou mapas conceituais: 5 pontos

Avaliação Diagnóstica intermediária (Sem pontuação - feedback)

2 - Avaliação teóricas: 25 pontos

3 - Construção de um portfólio sobre o conteúdo programático do componente curricular: 50 pontos

4 - Avaliação de habilidades praticas em antropometria no Laboratório de Avaliação Nutricional: 20 pontos - Avaliação Diagnóstica final (Sem pontuação - feedback)

Bibliografia Básica:

1. VASCONCELOS FAG. Avaliação Nutricional de Coletividades: Textos e apoio didático. 3a ed. Série didática. Florianópolis: Ed.EFSC. 2000. 154p
2. KAC,G; SICHIERI,R; GIGANTE, DP. (org). Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu. 2007.
3. Accioly, Elizabeth; Saunders, Cláudia; Lacerda, Elisa Maria de Aquino.Nutrição em obstetrícia e pediatria, 2 ed, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
4. VALENTE, FLSV (org). fome e desnutrição: determinantes sociais. São Paulo: Cortez, 1986.
5. WEFFORT, V R S; LAMOUNIER, J A . Nutrição em Pediatria: da neonatologia à adolescência. 2. ed. Barueri: Manole, 2017. v. 1. 661p
6. DUARTE, A.C.G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Editora Atheneu. 2007.
7. TEIXEIRA NETO, F. Nutrição Clínica. 1a ed. Ed Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2003. Capítulos 11 e 13

Bibliografia Complementar:

1. CASTRO, IRR Vigilância Alimentar e Nutricional: limitações e interfaces com a rede de saúde. Rio de Janeiro: ED. Fiocruz, 1995.
2. WHO. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO, Consulation on Obesity: Geneva: WHO, 1997. (disponível em www.who.int)
3. VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
4. CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. Editora MANOLE. 2002.
5. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP S. KRAUSE: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11a ed. São Paulo: Roca, 2005. 1280p.
6. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. v. 1e 2.
7. SHILLS, M. E.; OLSON, J.A.; SHIKE,M. ROSS, A..C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9.ed. São Paulo: Manole, 2003. v. 1e 2.

Referência Aberta:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 56 p. (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde : Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2011.76 p. (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
3. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança : crescimento e desenvolvimento / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2012. 272 p.: il. (Cadernos de Atenção Básica, nº 33) (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
4. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica.

- Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 33 p. (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
5. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Manual orientador para aquisição de equipamentos antropométricos. Portaria nº 2.975, de 14 de dezembro de 2011. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2012 (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
6. Minas Gerais. Secretaria de Estado da Saúde. Atenção à Saúde da Criança. Maria Regina Viana et al. Belo Horizonte: SAS/DNAS, 2004. 224p. (disponível em: <http://www.saude.mg.gov.br/sobre/publicacoes/linha-guia-e-manuais>)
7. MINAS GERAIS. Secretaria de Estado de Saúde Atenção ao pré-natal, parto e puerpério: protocolo Viva Vida. 2 ed. Belo Horizonte: SAS/SES, 2006. 84 p. (disponível em: <http://www.saude.mg.gov.br/sobre/publicacoes/linha-guia-e-manuais>)
8. MINAS GERAIS. Secretaria de Estado de Saúde. Atenção a saúde do adulto: hipertensão e diabetes. Belo Horizonte: SAS/MG, 2006. 198 p. (disponível em: <http://www.saude.mg.gov.br/sobre/publicacoes/linha-guia-e-manuais>)
9. MINAS GERAIS. Secretaria de Estado de Saúde. Atenção à saúde do adolescente: Belo Horizonte: SAS/MG, 2006. 152 p (disponível em: <http://www.saude.mg.gov.br/sobre/publicacoes/linha-guia-e-manuais>)
10. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Programa Nacional de Suplementação de Ferro: manual de condutas gerais. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 24p. (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
11. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Vitamina A Mais: Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A: Condutas Gerais / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. 28 p.: il. 4/4 cores (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
12. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Manual Técnico e Operacional do Pró-Iodo: Programa Nacional para a Prevenção e Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2008. 20 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
13. Brasil. Ministério da Saúde. NutriSUS Estratégia de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes (vitaminas e minerais) em pó: manual operacional / Ministério da Saúde, Ministério da Educação. Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 52 p. (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
14. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Secretaria Especial de Saúde indígena. Secretaria de Vigilância em Saúde. Guia de Consulta para Vigilância Epidemiológica, Assistência e Atenção Nutricional dos Casos de Beribéri / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Secretaria Especial de Saúde indígena. Secretaria de Vigilância em Saúde. Brasília : Ministério da Saúde, 2012. 66 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
15. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Humanização. Formação e intervenção / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Política Nacional de Humanização. Brasília : Ministério da Saúde, 2010. 242 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde) (Cadernos HumanizaSUS ; v. 1)
16. BRASIL. Ministério da Saúde. Núcleo de Apoio à Saúde da Família. v. 1. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. (Cadernos de Atenção Básica, n. 39) (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
17. BRASIL. Ministério da Saúde. Acolhimento à demanda espontânea. v. 1. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (Cadernos de Atenção Básica n. 28, Volume I) (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
18. ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. El estado físico: uso e interpretación de la antropometria. Informe de un comité de expertos de la OMS. Ginebra: Série de informes técnicos. OMS. 1995. 521p. (disponível em www.who.int)
- 19 Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Atenção ao pré-natal de baixo risco [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção

à Saúde. Departamento de Atenção Básica. 1. ed. rev. Brasília : Editora do Ministério da Saúde, 2013. 318 p.: il. (CADERNOS DE ATENÇÃO BÁSICA, n° 32) (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>) 20 KAC,G; SICHIERI,R; GIGANTE, DP. (org). Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu. 2007. disponível em <https://static.scielo.org/scielobooks/rrw5w/pdf/kac-9788575413203.pdf>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT004 - COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE ALIMENTOS
Curso (s): NUT – NUTRIÇÃO / FAR - FARMÁCIA
Docente (s) responsável (eis): LUCILENE SOARES MIRANDA
Carga horária: 45 horas
Créditos: 3
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Avaliação nutricional de alimentos (quantitativa e qualitativa), Grupos e guias de alimentos, Cálculo do valor nutricional de preparações. Uso de tabelas e softwares. Alimentos funcionais e enriquecidos.

Objetivos:

Propiciar ao aluno visão crítica para a manipulação de Tabelas de Composição de Alimentos, e conhecimento dos grupos de alimentos e alimentos fontes de cada nutriente.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Introdução à composição de Alimentos/ Importância da Composição de Alimentos – 1
Tabelas de Composição Química - 3
Software em composição de alimentos - 2
Valor biológico das proteínas, cálculo de NDpCal% - 3
Minerais Biodisponibilidade de ferro - 3
Cálculo de nutrientes - 3
Grupos e tipos de alimentos de alimentos - 2
Guias Alimentares - 3
Cereais - 2
Frutas e Hortaliças - 4
Leguminosas - 2
Leite e derivados - 4
Carnes - 3
Ovos, óleos e gorduras - 3
Açúcares - 1
Alimentos substitutos e equivalentes - 3
Alimentos funcionais - 1
Alimentos enriquecidos/ aditivos – 1
Alimentos Diet e ligh – 1

Metodologia e Recursos Digitais:

Será realizada videoaulas on-line (síncronas), seminários online e atividades, aulas com instruções e leitura assíncronas, o conteúdo será organizado em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA), correio eletrônico, com encaminhamento de materiais para leitura, pesquisas, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos (sala de aula invertida).

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

A avaliação será através de provas individuais online e execução de trabalhos em grupo e individuais com entrega via plataformas digitais.

Seminários- peso 10

Exercícios encaminhados - peso 10

Avaliação online 1 peso 30

Avaliação online 2 peso 25

Avaliação online 3 peso 25

Bibliografia Básica:

1. IBGE/ENDEF. Tabela de Composição Química dos Alimentos. Rio de Janeiro, 1981.
2. FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1992.
3. BENZECRY, E. H., PINHEIRO, A. B. V., LACERDA, E. M. A., GOMES, M. C. S., COSTA, V. M. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras. 2004.

Bibliografia Complementar:

FRANCO, G. & CHALOUB, S.R. Valores Calóricos e Propriedades Gerais dos Alimentos. 3. ed. Rio de Janeiro, 1992.

MAHAN, L. k.; ARLIN, M. T.; KRAUSE Nutrição e Dietoterapia. McGraw - Hill Interamericana. 9. ed., 1998.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à Química de Alimentos Editora Varela. 3. ed., 2003.

SOUZA, C. J., PEREIRA, C. A. S., REZENDE, F. A. C., TUCCORI, L. P. Informações Nutricionais de Produtos Industrializados. Editora UFV, 2003.

EVANGELISTA, JOSÉ. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2002.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.

FENNEMA, O. R. Química de los alimentos. 2. ed. Zaragoza, España: Acribia,, 2000.

JEAN-CLAUDE, F., et al. Repertório geral dos alimentos: tabela de composição. São Paulo, 1999.

PENTEADO, M. V. C. Vitaminas: aspectos nutricionais, bioquímicos, clínicos e analíticos São Paulo: Manole, 2003.

SALINAS, R. D. Alimentos e Nutrição Introdução à Bromatologia, 2002.

Referência Aberta:

Durante o período letivo será fornecido links nas plataformas digitais

Assinaturas:

Data de Emissão:17/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB025 - GENÉTICA
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): JANAÍNA DE OLIVEIRA MELO
Carga horária: 30 horas
Créditos: 2
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Princípios básicos da herança genética. Genes: estrutura e organização, função, recombinação, regulação, mutação e interação. Mapeamento genético e projeto genoma. Variações cromossômicas numéricas e estruturais. Estrutura, replicação e reparação de DNA. Transcrição e processamento de RNA. Expressão e regulação gênicas. Dinâmica dos genes nas populações. Princípios de métodos de estudo em genética molecular. Tecnologia do DNA recombinante: princípios e aplicações.

Objetivos:

Estudar os principais mecanismos da hereditariedade, conhecer as estruturas das biomoléculas da herança genética e entender os mecanismos genéticos envolvidos em patologias humanas.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Introdução à genética. Organização do genoma. Características e estrutura dos cromossomos - 1 aula
2. Divisão celular: mitose e meiose. Gametogênese 1 aula
3. Genética Mendeliana. Padrões de herança monogênica. 2 aulas
4. Análise de heredogramas - 1 aula
5. Distribuição independente de genes. Interação gênica 2 aulas
6. Herança monogênica relacionada ao sexo - 2 aulas
7. Aberrações cromossômicas 1 aula
8. Estrutura do DNA. Replicação - 2 aulas
9. Transcrição e tradução 2 aulas
10. Mutação e alelismo múltiplo. Grupos sanguíneos 1 aula

Metodologia e Recursos Digitais:

Os conteúdos serão organizados na plataforma virtual de ensino e aprendizagem Google Classroom. Na plataforma, serão disponibilizados: videoaulas, atividades interativas, referências bibliográficas e materiais didáticos como textos, artigos, vídeos, dentre outros.

As aulas serão ministradas na modalidade síncrona, com encontros semanais virtuais via Google Meet que acontecerão nos horários de aula correspondentes a cada turma, e na modalidade assíncrona, cujos conteúdos serão disponibilizados no ambiente do curso criado na Plataforma Google Classroom.

Espaços para interação com os discentes serão viabilizados, como por exemplo, por e-mail, fóruns de discussão no Google Classroom e esclarecimento de dúvidas durante os encontros síncronos.

Diferentes ferramentas digitais poderão ser utilizadas, incluindo Google Formulários, Google Livros, Youtube, Kahoot e outras que forem necessárias.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

A avaliação da aprendizagem será realizada ao longo de toda a unidade curricular. Quizzes criados no Google Formulários sobre os temas abordados nas aulas serão aplicados no decorrer do semestre e permitirão o acompanhamento da aprendizagem e contribuirão para a avaliação do conhecimento.

Atividades avaliativas serão aplicadas utilizando o programa Kahoot e poderão propiciar uma maior interação entre os discentes.

Também serão aplicadas avaliações contendo questões discursivas que poderão ser entregues por e-mail ou via plataforma do curso.

Resumos ou resenhas elaborados pelos discentes sobre os conteúdos e temas específicos da unidade curricular serão avaliados.

Será utilizado o método 300 de avaliação processual que poderá proporcionar a criação de grupos colaborativos entre os discentes, além do potencial de auxiliar na aprendizagem e na recuperação do desempenho.

As atividades avaliativas acontecerão de forma contínua, com atribuição de notas em que os 100 pontos serão distribuídos de acordo com os diferentes tipos de avaliações descritos.

Bibliografia Básica:

1. ALBERTS, B. et al. Biologia molecular da célula. 4 ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2004.
2. GRIFFITHS, A. et al. Introdução genética. 8.ed.. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
3. COOPER, G. M.; HAUSMAN, R. E. A célula: uma abordagem molecular. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

Bibliografia Complementar:

1. TURNER, P. C.; McLENNAN, A. G.; BATES, A. D.; WHITE, M. R. H. Biologia molecular. 2. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan , 2004 .
2. MALACINSKI, G. M. Fundamentos de biologia molecular. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
3. RINGO, J. Genética Básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
4. THOMPSON, J. P.; THOMPSON, M. W. Genética Médica. 2 ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2001.
5. JORDE, L.B., CAREY, J.C., BAMSHAD, M.J. & WHITE, R.L. Genética Médica. 2 ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2000.

Referência Aberta:

E-books disponíveis na Biblioteca da UFVJM:

1. GRIFFITHS, A. Introdução à genética. 11. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788527729963.
2. PIERCE, Benjamin A. Genética um enfoque conceitual. 5. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788527729338.
3. SNUSTAD, D. Peter. Fundamentos de genética. 7. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2017 1 recurso online ISBN 9788527731010.

E-books disponíveis pelo Google Books:

1. ZAHA, A, FERREIRA, HB, PASSAGLIA, LMP. Biologia Molecular Básica. 5 ed. 2014. Artmed Editora.
2. NELSON, DL., COX, MM. Princípios de Bioquímica de Lehninger - 7.ed. 2019. Editora Artmed.

Textos e artigos disponibilizados na plataforma on-line da unidade curricular.

Assinaturas:

Data de Emissão:26/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT030 - METODOLOGIA DA PESQUISA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): TÂNIA REGINA RIUL / MARIA LETÍCIA RAMOS JORGE / LEANDRO SILVA MARQUES
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Essa disciplina auxiliará o aluno a adquirir habilidades para entender o processo de elaboração do conhecimento científico. Para isso, serão ministrados conteúdos de metodologia científica, elaboração de projeto de pesquisa, desenho de estudo, Ética em pesquisa além de Coleta, tratamento e interpretação dos dados.

Objetivos:

Introduzir os alunos na pesquisa científica;
Capacitar os alunos para planejar, desenvolver, analisar, avaliar e discutir um projeto/trabalho de pesquisa;
Desenvolver o senso crítico para leitura de trabalhos científicos.
Habilitar o aluno a desenvolver o Trabalho de Conclusão de Curso.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Aula 1:

- 1- Apresentação da disciplina: atividade síncrona com toda a equipe (Profa. Maria Letícia Ramos Jorge, Prof. Leandro Silva Marques e doutoranda Priscila Seixas Mourão) 30 minutos
- 2- Videoaula: Odontologia baseada em evidências (60 minutos) Prof. Leandro Silva Marques
- 3- Atividades relacionadas ao tema (exercícios de fixação) - disponibilizada via google classroom: 180 min (5 pontos)

Aula 2:

- 1- Videoaula: Elaboração de projeto de pesquisa e encaminhamento ao CEP/UFVJM (Profa. convidada: Priscila Seixas Mourão) (60 min)
- 2- Exercícios de fixação e leitura de projetos - disponibilizada via google classroom: 180 min (5 pontos)

Aula 3

1-Videoaula: Introdução à Epidemiologia e Desenho de estudo transversal (Profa. Maria Letícia Ramos Jorge) 60 min

2- Leitura de artigos e exercício de fixação - desenho transversal - disponibilizada via google classroom: 180 min (5 pontos)

Aula 4:

1-Videoaula: Estudo de caso-controle (Profa. Maria Letícia Ramos Jorge) 60 min

2- Leitura de artigos e exercício de fixação - desenho caso-controle - disponibilizada via google classroom: 180 min (5 pontos)

Aula 5:

1- Videoaula: Estudo de coorte (Profa. Maria Letícia Ramos Jorge) 60 min

2- Leitura de artigos e exercício de fixação - desenho coorte - disponibilizada via google classroom: 180min (5 pontos)

Aula 6:

1- Videoaula: Ensaio clínico (Profa. Maria Letícia Ramos Jorge) 60 min

2- Leitura de artigos e exercício de fixação - desenho coorte - disponibilizada via google classroom: 180min (5 pontos)

Aula 7:

Revisão de desenhos de estudo Doutorado Priscila Seixas Mourão (60 min)

Atividade assíncrona: os alunos serão divididos em 3 grupos e será disponibilizado para cada grupo um artigo científico sobre o mesmo tema, mas com desenhos de estudo diferentes. Os alunos deverão montar um infográfico com as vantagens e desvantagens de utilizar cada desenho para o estudo do tema.

Essa atividade será disponibilizada no Google Classroom: 240 min - 5 pontos

Aula 8:

Aula síncrona: Leitura crítica de artigos (Equipe) 60 min

Leitura crítica de artigos - preenchimento de formulários (STROBE, CONSORT) 60 min

Os formulários serão disponibilizados via Google Classroom - 120 min

Fórum de discussão para esclarecimento de dúvidas sobre a leitura crítica 60 min - 5 pontos

Aula 9:

Aula síncrona: Confecção de banco de dados (Doutorado Priscila Seixas Mourão) 60 min

Treinamento de coleta de dados atividade assíncrona um formulário será disponibilizado via Google classroom para que o aluno preencha um banco de dados (120min)

Aula síncrona confecção de banco de dados com os dados coletados pelos alunos 60 min

Fórum de discussão para esclarecimento de dúvidas sobre a coleta de dados, envio do banco de dados elaborado pelos alunos 60 min - 5 pontos

Aula 10

Análises descritivas (Profa. Maria Letícia Ramos Jorge)

Videoaula assíncrona 60 min

Aula síncrona para confecção das análises em tempo real 110min (Doutorado Priscila Seixas Mourão)

Exercícios de fixação de conteúdo 120 min - 5 pontos

Aula 11

Análises bivariadas (Profa. Maria Letícia Ramos Jorge)

Videoaula assíncrona 60 min

Aula síncrona para confecção das análises em tempo real 180 min

Exercícios de fixação de conteúdo 60 min - 5 pontos

Aula 12

Exercícios de fixação - análise estatística descritiva e bivariada 120min (Prof. Leandro Silva Marques)

Atividade síncrona de correção - 240 min: Priscila Seixas Mourão - 5 pontos

Aula 13

Exercícios de fixação - análise estatística descritiva e bivariada 120min (Prof. Leandro Silva Marques)
Atividade síncrona de correção - 60 min: Priscila Seixas Mourão - 5 pontos

Aula 14

Avaliação final: 35 pontos - 240 min
Encerramento da disciplina

Metodologia e Recursos Digitais:

Serão utilizadas videoaulas, seminários online, conteúdos organizados em plataformas virtuais e correio eletrônico, bem como orientação de leituras, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Exercícios de fixação: 65 pontos Semanalmente os alunos serão avaliados (5 pontos cada atividade)
Avaliação final: 35 pontos

Bibliografia Básica:

BÁSICA

LUIZ, RR; COSTA, ANTÔNIO, JL; NADANOVSKY, P. Epidemiologia e Bioestatística em Odontologia. 2ed. São Paulo: Atheneu, 2008.469p.

GORDIS, L. Epidemiologia.4ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2010. 372p.

MEDRONHO, R; BOCH, KV, LUIZ, RR; WERNECK, GL. Epidemiologia. 2ed. São Paulo:Atheneu, 2009. 685p.

BONITA, R.; BEAGLEHOLE, R.; KIELLSTRÖM, T. Epidemiologia Básica. 2ed. São Paulo: Santos, 2010. 213p (e-book disponível).

HULLEY, B. S.; CUMMINGS, S. R.; BROWNER, W. S.; GRADY, D.; HEARST, N.; NEWMAN, T.B. Delineando a pesquisa clínica: uma abordagem epidemiológica. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.

Bibliografia Complementar:

PEREIRA, MG. Epidemiologia: Teoria e Prática. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995. 583p.

Artigos de periódicos nacionais e internacionais.

Principalmente dos seguintes periódicos (os artigos selecionados serão encaminhados aos alunos):

Pediatrics

International Journal of Paediatric Dentistry

Dental Traumatology

Referência Aberta:

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

Assinaturas:

Data de Emissão:19/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB024 - MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): FULGÊNCIO ANTÔNIO SANTOS
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Introdução à Microbiologia dos Alimentos. Fatores que Afetam o Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos. Deterioração Microbiana dos Alimentos. Controle do Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos. Avaliação da Qualidade Microbiológica dos Alimentos. Métodos de Análise Microbiológica dos Alimentos. Probióticos. Micotoxinas. Coliformes totais e E. coli. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Salmonella e Shigella., Staphylococcus aureus, Bacillus cereus; Clostrídios Sulfito-Redutores. Princípios básicos de virologia em alimentos.

Objetivos:

Conhecer os microrganismos de importância em alimentos, suas relações e inter-relações com os seres humanos e outras formas de vida;
-Desenvolver no aluno o espírito científico e o interesse pelas questões de saúde pública e qualidade de vida sócioeconômica do País;
-Descrever os mecanismos pelos quais os agentes antimicrobianos químicos e agentes físicos atuam nos microrganismos de importância em alimentos;
-Explicar os mecanismos de virulência dos microrganismos de importância em alimentos;
-Explicar a importância dos microrganismos na biotecnologia com aplicação em alimentos;
- Explicar os principais métodos de análise e isolamento de microrganismos de importância em alimentos;

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Introdução à Microbiologia dos Alimentos. (2 horas teóricas)
- 2 Fatores que Afetam o Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos; (4 horas teóricas; 2 horas práticas)
- 3 Deterioração Microbiana dos Alimentos ; (4 horas teóricas; 4 horas práticas)
- 4 Controle do Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos ; (4 horas teóricas; 4 horas práticas)
5. Avaliação da Qualidade Microbiológica dos Alimentos. (2 horas teóricas; 2 horas práticas)

6. Métodos de Análise Microbiológica dos Alimentos; (4 horas teóricas)
7. Probióticos.; (2 horas teóricas)
8. Micotoxinas; (2 horas teóricas)
9. Coliformes totais e E. coli; (2 horas teóricas; 4 horas práticas)
10. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle; (2 horas teóricas)
11. Salmonella e Shigella.; (2 horas teóricas; 2 horas práticas)
12. Staphylococcus aureus; (2 horas teóricas; 2 horas práticas)
13. Bacillus cereus; (2 horas teóricas; 2 horas práticas)
14. Clostridium botulinum e Clostrídios Sulfito-Redutores; (2 horas teóricas)
15. Princípios básicos de virologia em alimentos. (2 horas teóricas)

Metodologia e Recursos Digitais:

Metodologia e Recursos Digitais:

- 1) O curso será ministrado por meio de videoaulas síncronas e assíncronas. Os encontros síncronos serão realizados utilizando a plataforma Googlemeet. As aulas serão gravadas e disponibilizadas para aqueles que não puderem assistir ao vivo.
- 2) Todas as aulas do curso e o material de apoio necessário (textos, atividades interativas, exercícios, vídeos) serão disponibilizados na plataforma Google Classroom, correio eletrônico e outras plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA).
- 3) Serão marcados encontros síncronos utilizando a plataforma Googlemeet para esclarecimentos de dúvidas entre o professor e os estudantes.
- 4) A parte prática será adaptada ao ensino remoto para os discentes de graduação dos cursos da área da Saúde. Desta forma as mesmas serão realizadas por meio de práticas virtuais e vídeos demonstrativos que serão disponibilizados via Google Classroom e outras plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA).
- 5) No momento do retorno às atividades presenciais, será facultado aos discentes o acesso às instalações do Laboratório de Microbiologia, em horários previamente estabelecidos, para que possam ter a experiência prática e contato com os equipamentos laboratoriais. Importante ressaltar que se trata de uma oportunidade facultativa, não será atribuída pontuação e não está condicionada para a aprovação do discente na unidade curricular.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Serão realizadas atividades avaliativas utilizando o Google Documento e quiz.

- Avaliação I (síncrona/assíncrona): 25%
Avaliação II (síncrona/assíncrona): 25%
Trabalho 1 (assíncrona): 25%
Trabalho 2 (assíncrona): 25%

Bibliografia Básica:

- MURRAY, P. R.; ROSENTHAL, K. S.; PFALLER, M. A. Microbiologia medica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 948 p.
- TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 934 p.
- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2004. 182 p.
- FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Ed. Artmed. 2002.
- SIQUEIRA, R.S. Manual de Microbiologia dos Alimentos. Embrapa. 1995.
- JAY, M. J. Microbiologia dos Alimentos. Ed. Artmed. 2005. 711 p.
- PELCZAR JR, Joseph Michael; CHAN, E. CS; KRIEG, Noel R. Microbiologia. Trad. Sueli Fumie Yamada, Tania Veda Nakamura, Tereza Cristina R. M. Oliveira, Benedito Prado Di as Filho, Lourdes Botelho

Garcia, revisão técnica Celso Vatar Nakamura, São Paulo, Makron Books, vol. 1 e 2. 1996.

Bibliografia Complementar:

- ROITMAM, I, TRAVASSOS, L.R., AZEVEDO, J.L. Tratado de Microbiologia. Vol.1. Ed. Manole. 1987.
- AQUARONE, E., BORZANI, W., SCHMIDEL, W., LIMA, U.A. Biotecnologia Industrial. Vol.4. Biotecnologia na Produção de Alimentos. Ed. Edgard Blücher Ltda. 2001. 593 p.
- MADIGAN, M. T. Microbiologia de Brock. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. xxxii, 1128 p.
- SANDERS, M. E., GUARNER F., GUERRANT, R., HOLT, P. R., QUIGLEY, E.M., SARTOR, R.B., SHERMAN, P.M., MAYER, E.A. An update on the use and investigation of probiotics in health and disease. Gut. 2013,62(5):787-96.
- GOMES, B.C., FRANCO, B.D., De MARTINIS, E.C. Microbiological food safety issues in Brazil: bacterial pathogens. Foodborne Pathog Dis. 2013. 10(3):197-205.

Referência Aberta:

<https://books.google.com.br>
<http://www.scielo.br>
<http://www.periodicos.capes.gov.br>
<https://saude.gov.br/>
<https://portal.fiocruz.br/>
<https://www.gov.br/anvisa/>
<https://www.youtube.com/>

Assinaturas:

Data de Emissão: 26/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: FAR123 - PARASITOLOGIA
Curso (s): ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): HERTON HELDER ROCHA PIRES
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Conhecimento das principais doenças parasitárias humanas. Biologia, epidemiologia, doença, diagnóstico, tratamento e profilaxia das principais parasitoses humanas.

Objetivos:

Compreender os fatores relacionados à ocorrência das doenças parasitárias;
- Conhecer os aspectos biológicos dos agentes e vetores das doenças parasitárias;
- Entender a história natural das doenças parasitárias;
- Correlacionar a ocorrência das doenças parasitárias com tempo e espaço;
- Compreender as profilaxias das doenças parasitárias;
- Iniciar o raciocínio científico na área;
- Ser capaz de aplicar os conhecimentos apreendidos nas situações rotineiramente vivenciadas de forma a compreender tais eventos e, se possível, resolvê-los.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Relação Parasito-Hospedeiro - conceito de doença; Noções de epidemiologia - 5h
2. Introdução a Protozoologia e Trypanosoma cruzi & Doença de Chagas - 5 h
3. Leishmania sp & Leishmaniose Tegumentar e Visceral - 5 h
4. Toxoplasma gondii & Toxoplasmose - 5h
5. Plasmodium sp & Malária e Trichomonas vaginalis & Tricomoniase - 5h
6. Giardia duodenalis & Giardiase; Entamoeba histolytica/Entamoeba dispar & Amebíase - 5 h
7. Introdução a Helmintologia, Fasciola hepatica & Fasciose Shistosoma mansoni e Esquistossomose - 5 h
8. Taenia solium, Taenia saginata & Teníase e cisticercose; Hymenolepis nana & Himenelopíase, Equinococcus granulosus - 5 h
9. Ascaris lumbricoides & Ascaridíase, Enterobius vermicularis & Enterobiase, Trichuris trichiura & Tricuriase - 5 h

10. Strongyloides stercoralis & Estrongiloidíase, Ancylostoma duodenale , Necator americanus & Ancylostomíase; Larvas migrans - 5 h

11. Wuchereria bancrofti e Filariose infática; Onchocerca volvulus & Oncocercose - 5 h

12. Ecoparasitas: Míase , Ordem Siphonaptera , Ordem Anoplura - 5 h

Metodologia e Recursos Digitais:

As plataformas digitais empregadas serão o google classroom e o moodle onde serão realizados encontros síncronos para explanação de conteúdos, seminários e/ou grupos de discussão bem como a disponibilização de materiais em ambiente AVA ou por email como atividades, orientações de estudo, textos, vídeos, listas de exercícios, etc. Redes sociais e correio eletrônico poderão também ser utilizados para facilitar o processo de comunicação com os estudantes. Plataformas como o webconferência RNP e o google meet também serão utilizados para atividades síncronas.

Serão também empregadas aulas assíncronas explanativas do conteúdo, gravadas e disponibilizadas aos estudantes até a data de realização da avaliação do módulo em que está inserido o conteúdo e, aulas assíncronas para resolução de atividades e estudos direcionados.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Os estudantes deverão acessar semanalmente as plataformas onde serão disponibilizadas as atividades e conteúdos pelos professores que incluirão textos, áudios, vídeos, exercícios, aulas e grupos de discussão programados. Para cada atividade haverá orientação do professor com plano de estudo e datas de retorno das atividades. Os professores fornecerão feedback aos estudantes das atividades propostas a fim de apontar os pontos deficitários, revisando e aprofundando os conteúdos.

As frequências serão computadas considerando a participação nas atividades síncronas, acesso e entrega das atividades nas plataformas conforme cronograma que será disponibilizado.

As atividades avaliativas consistirão em Provas disponibilizadas nas plataformas virtuais . A UC será organizada em módulos e a cada módulo será realizada uma avaliação teórica que poderá ser escrita ou oral, conforme determinação do professor.

Primeira Avaliação: peso 25

Segunda Avaliação: peso 25

Terceira Avaliação: peso 25

Quarta Avaliação: peso 25

A critério do professor poderão ser solicitadas atividades complementares em cada módulo que farão parte do valor de cada avaliação.

Bibliografia Básica:

1. Neves, DP. Parasitologia Humana , São Paulo, Atheneu, 2011. 12. ed.
2. Rey L. Parasitologia Parasitos e Doenças Parasitárias, Homem nas Américas e na África, Rio de Janeiro, 4 ed., Guanabarra Koogan, 2008.
3. Cimerman, B.; Franco, M. A. Atlas de parasitologia: artrópodes, protozoários e helmintos. São Paulo: Atheneu, 2009. 105 p.

Bibliografia Complementar:

1. De Carli G. A. Parasitologia Clínica Seleção de Métodos e Técnicas de Laboratório para o Diagnóstico das Parasitoses Humanas, São Paulo, Atheneu, 2001. 1.ed.
2. Ferreira A W. & Ávila S. L. M. Diagnóstico Laboratorial das Principais Doenças Infecciosas e Auto-Imunes, Rio de Janeiro, Guanabarra Koogan. 2001. 2 ed.
3. Vallada E. P. Manual de exames de Fezes Coprologia e Parasitologia, São Paulo, Atheneu, 1998.
4. Neves, D. P.; Bittencourt, N., Batista J. Atlas didático de parasitologia . São Paulo: Atheneu , 2006 . 87 p. il.
5. Amato Neto, V.; Parasitologia: uma abordagem clínica. 8ª edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. xix, 434 p.
6. Brasil. Ministério da Saúde. Doenças infecciosas e parasitárias. 6ed. Brasília: Ministério da saúde, 2006. 320 p.

Referência Aberta:

Referência Aberta:

extos científicos, vídeos, dados, cursos poderão ser sugeridos pelos professores utilizando as seguintes plataformas:

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/>

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

<http://www.scielo.br>

<http://bvsmms.saude.gov.br/>

<https://saude.gov.br/>

https://www.unasus.gov.br/cursos/plataforma_arouca

www.infectologia.org.br

<https://portal.fiocruz.br/>

<https://www.paho.org/>

<https://openwho.org/>

<https://www.youtube.com/>

<https://telelab.aids.gov.br/index.php/cursos>

Data de

Assinaturas:

Data de Emissão: 26/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: FAR136 - ECONOMIA
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): LORENA ULHOA ARAUJO
Carga horária: 30 horas
Créditos: 2
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

História da Economia. Conceitos básicos em Economia. Noções de microeconomia. Noções de macroeconomia. Noções de teoria do desenvolvimento econômico. Organização do sistema econômico.

Objetivos:

Apresentar aos alunos os conceitos elementares de análise econômica; a conceituação, evolução e metodologia da ciência econômica, bem como introduzir as noções principais de Microeconomia e Macroeconomia, nos seus aspectos teóricos e em nível da realidade brasileira.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

História da Economia (1 aula - 2HORAS)
Conceitos básicos: Conceito de economia; Relação da economia com outras ciências; Sistemas econômicos (1 aula - 2HORAS)
Escassez; Fatores de produção (1 aula - 2HORAS)
Modelos econômicos; Custos de oportunidade; Abordagem microeconômica e macroeconômica (1 aula - 2HORAS)
Microeconomia: Introdução à microeconomia; Demanda, oferta e preços (2 aulas - 4HORAS)
Equilíbrio de mercado; Conceito de elasticidade e suas implicações; Custo de produção (2 aulas - 4HORAS)
Estruturas de mercado (1 aula - 2HORAS)
Macroeconomia: Introdução à macroeconomia e medidas dos agregados nacionais; Produto Interno Bruto; Renda Nacional (1 aula - 2HORAS)
Desequilíbrios na economia: inflação e recessão (1 aula - 2HORAS)
Política monetária e política fiscal (2 aulas - 4HORAS)
Política cambial e economia internacional (1 aula - 2HORAS)
Teoria do desenvolvimento econômico e Organização do sistema econômico (1 aula - 2HORAS)

Metodologia e Recursos Digitais:

- No processo de ensino-aprendizagem serão utilizadas metodologias ativas e tecnologias digitais de informação e comunicação.
- Metodologias ativas de aprendizagem: aprendizagem baseada em problemas e em projetos; aprendizagem baseada em pares; estudo de caso; sala de aula invertida; e jogos educativos.
- Tecnologias digitais de informação e comunicação: ambientes virtuais de aprendizagem (AVA); ferramentas para WebConferência; fóruns; games; Google®; Moodle®; YouTube®; Zoom®.
- Recursos digitais: videoaulas, seminários online, conteúdos organizados em AVA, correio eletrônico, blogs, orientação de leituras, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos.
- A UC contará com uma biblioteca digital inserida no AVA para consulta dos alunos.
- Os estudantes matriculados serão verificados previamente quanto aos ambientes utilizados, levando em consideração seu perfil.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

- O acompanhamento do processo ensino-aprendizagem ocorrerá através das avaliações diagnóstica, formativa e somativa. Adicionalmente será utilizada técnica de feedback.
 - Canais de comunicação direta com o aluno serão utilizados como fórum na plataforma AVA para eventuais discussões, além de encontros síncronos.
 - Instrumentos, procedimentos e ferramentas para fins de avaliação dos alunos: glossário, fórum de discussão, mapa mental, infográfico (ex. linha do tempo), seminário, estudo de caso.
- Avaliações Somativas:
Atividades diversas 50 pontos
Avaliação 1 25 pontos
Avaliação 2 25 pontos

Bibliografia Básica:

VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de. Fundamentos de economia. 4. São Paulo Saraiva 2011.
MANKIW, N. Gregory; MANKIW, N. Gregory. Introdução à economia: princípios de micro e macroeconomia. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2001.
NOGAMI, Otto; PASSOS, Carlos Roberto Martins. Princípios de economia. 5 ed. rev. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2005. 658 p.

Bibliografia Complementar:

MANKIW, N. Gregory. Macroeconomia. 8. Rio de Janeiro LTC 2014.
SINGER, Paul. Aprender economia. 9. ed. São Paulo, SP: Contexto, 2000. 202 p.
MILTONS, Michele Merética. Microeconomia. São Paulo Saraiva 2015.
GARCIA, Manuel E.; VASCONCELLOS, Marco Antonio S. Fundamentos de economia. 3. ed. São Paulo, SP: Saraiva, 2008. 292 p.
DORNBUSCH, Rudiger. Macroeconomia. 11. Porto Alegre: Bookman 2013.
Sites governamentais: www.fazenda.gov.br / www.brasil.gov.br

Referência Aberta:

VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de. Economia micro e macro. 6. Rio de Janeiro Atlas 2015 1 recurso online ISBN 9788597003505.
VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de. Fundamentos de economia. 6. São Paulo Saraiva 2018 1 recurso online ISBN 9788553131747.
VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de. Introdução à economia. São Paulo Saraiva 2012 1

recurso online ISBN 9788502146075.

Assinaturas:

Data de Emissão:26/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT005 - HIGIENE DOS ALIMENTOS
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): PAULO DE SOUZA COSTA SOBRINHO
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Transmissão de doenças via alimentos. Processos patológicos em doenças de origem alimentar. Avaliação da qualidade de alimentos. Principais intoxicações e infecções de origem alimentar. Práticas de limpeza e sanitização em Serviços de Alimentação. Implementação dos sistemas de prevenção e Controle. Código Sanitário e suas aplicações na prática da Saúde Pública. Lactário.

Objetivos:

1) Dar conhecimento sobre o campo de ação da Vigilância Sanitária e sua relação com a Saúde Pública; 2) Dar conhecimento sobre a legislação relacionada à vigilância sanitária de alimentos; 3) Identificar e avaliar as práticas higiênico-sanitárias utilizadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição e em Estabelecimentos que produzem alimentos; 4) Fornecer conhecimentos relacionados a inocuidade alimentar; Discutir, através de estudo de caso, doenças que têm como causa alimentos contaminados por microrganismos patogênicos; 5) Eleger medidas preventivas para o fornecimento de alimentos e de alimentação seguros, atendendo aos requisitos sanitários de Saúde Pública.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Introdução ao curso (apresentação do plano de ensino) e atividade prática inicial - análise de texto; 1.1 Vigilância Sanitária: introdução, importância, conceito, campo de abrangência. (Exposição oral dialogada síncrona) 1.2 Exercício e discussão de texto sobre vigilância sanitária (atividade prática individual na qual o discente fará leitura e interpretação de texto com envio da análise para e-mail do professor). Teórica: 3h; Prática: 2h
2. Vigilância Sanitária: Objetivos, Histórico, Agência Nacional; 2.1 Conceitos fundamentais em Vigilância Sanitária; (Exposição oral dialogada síncrona e exposição de vídeo (assíncrona) 2.2 Consulta ao endereço eletrônico da ANVISA na internet (Exposição oral dialogada síncrona e parte assíncrona, sendo que na parte prática, assíncrona, o discente navegará pelo portal da ANVISA e buscará informação solicitada pelo docente). Teórica: 3h; Prática: 2h;
3. Legislação sanitária na área de alimentos; (Exposição oral dialogada síncrona) 3.1 Consulta a legislação de alimentos no endereço eletrônico do INMETRO, IDEC, Portal do Consumidor e MAPA

(análise comparativa). Na parte prática, assíncrona, o discente navegará pelos portais das instituições). Teórica: 3h; Prática: 2h;

4. Organização da Vigilância Sanitária nos Estados e Municípios; (Exposição oral dialogada síncrona); 4.1 Atividade prática envolvendo vigilância sanitária em Diamantina/MG (Síntese conceitual e apresentação de relatório). Na parte prática, será enviado ao discente, por e-mail, um texto para interpretação e um questionário a ser respondido e submetido, também por email, ao docente. Teórica: 3h; Prática: 2h

5. O conceito de risco e perigos em alimentos: biológicos, químicos e físicos; (Exposição oral dialogada síncrona e assíncrona com vídeos); 5.1 Dinâmica sobre noções de higiene na manipulação de alimentos (Síntese conceitual e discussão dialogada). A parte prática envolverá uma dinâmica de higienização das mãos que o discente fará em sua residência e, poderá, envolver familiares, sendo que as instruções serão disponibilizada na sala virtual (google classroom). Teórica: 3h; Prática: 2h

6. Importância das Doenças Transmitidas pelo Consumo de Alimentos e Principais doenças; (Exposição oral dialogada síncrona) 6.1 Fontes de contaminação dos alimentos (mãos, cabelos, utensílios, matéria-prima, etc.). A parte prática será realizada de forma assíncrona com exposição de vídeo e, após exibição, será solicitado ao discente fazer avaliação por meio de um questionário. Teórica: 3h; Prática: 2h

7. Bases para diagnóstico de surtos de doenças transmitidas por alimentos; (Exposição oral dialogada síncrona) 7.1 Boas Práticas de Higiene: Controle da saúde dos manipuladores de alimentos; 7.2 Exercício sobre surto de doença transmitida por alimentos (síntese conceitual). A parte prática será realizada em grupo, como um estudo de caso de ocorrência de surto de doença transmitida por alimentos. A atividade deverá integrar atividades remota entre o grupo. Teórica: 3h; Prática: 2h

8. Qualidade da água: qualidade sanitária; (Exposição oral dialogada síncrona e assíncrona) 8.1 Boas Práticas de Higiene: Controle de qualidade da água para consumo em uma UAN. Parte da aula será assíncrona com disponibilização de vídeo sobre tratamento de água na sala virtual (Google Classroom). Teórica: 3h.

9. Boas Práticas de Higiene: Controle de Pragas; (Exposição oral dialogada síncrona). Teórica: 3h

10. Princípios e procedimentos de higiene e sanitização na área de alimentos; (Exposição oral dialogada síncrona e assíncrona com exposição de vídeos). Teórica: 3h

11. Boas Práticas de Higiene: Higiene pessoal, ambiental e de alimentos; (Exposição oral dialogada síncrona e assíncrona com exposição de vídeos). 11.1 Análise crítica e discussão de artigos sobre eficiência de antissépticos para as mãos (Síntese conceitual e discussão de tema de forma assíncrona). Os artigos serão enviados/disponibilizados no Google Classroom para leitura e interpretação e, em seguida, os discentes enviarão pela sala ou e-mail do docente a sua interpretação do texto. Teórica: 6h; Prática: 2h;

12. Critérios de Segurança na preparação de alimentos; (Exposição oral dialogada síncrona) 12.1 Discussão de artigos científicos sobre avaliação da qualidade higiênico-sanitária de alimentos (Síntese conceitual e discussão de tema de forma assíncrona). Os artigos serão enviados/disponibilizados no Google Classroom para leitura e interpretação e, em seguida, os discentes enviarão pela sala ou e-mail do docente a sua interpretação do texto. Teórica: 3h; Prática: 2h

13. APPCC: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle na preparação de alimentos; (Exposição oral dialogada síncrona e assíncrona com exposição de vídeos). 13.1 Seminário de apresentação de um plano APPCC para um cardápio; (síntese conceitual de forma síncrona com apresentação e assíncrona com elaboração de relatório). Teórica: 2h; Prática: 4h

Atividades não presenciais

1. Legislação sanitária na área de alimentos: Rotulagem de alimentos (2 aulas práticas - assíncronas). O discente fará atividade em sua residência utilizando os rótulos dos alimentos disponíveis consultando as legislações disponíveis no portal da ANVISA ou no sítio da disciplina NUT005;

2. Legislação sanitária na área de alimentos: Informação Nutricional Complementar (2 aulas práticas - assíncronas). O discente fará atividade em sua residência utilizando os rótulos dos alimentos disponíveis consultando as legislações disponíveis no portal da ANVISA ou no sítio da disciplina NUT005;

3. Elaboração de Procedimento Operacional Padronizado (POP) (2 aulas práticas - assíncronas). O discente fará atividade em sua residência utilizando os rótulos dos alimentos disponíveis consultando as legislações disponíveis no portal da ANVISA ou no sítio da disciplina NUT005. Prática: 8h

Metodologia e Recursos Digitais:

Vídeoaulas (síncronas) - sala de aula: <https://meet.google.com/pqx-huyi-ghm>
Seminários online,
Conteúdo organizado na plataforma Classroom da Google
Conteúdo organizado na internet no sítio <https://nut005.wordpress.com/>
Distribuição/envio de material didático eletrônico (textos, vídeos, filmes, etc)

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

AVALIAÇÃO:

Nota 1: Avaliação de aprendizagem (25%)
Nota 2: Avaliação de aprendizagem (25%)
Nota 3: Avaliação de aprendizagem (25%)
Nota 4: Trabalhos envolvendo o conteúdo da disciplina (25%)

Nota Final (NF): $NF = (Nota\ 1 + Nota\ 2 + Nota\ 3 + Nota\ 4)$

Bibliografia Básica:

1. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. Brasília : Editora do Ministério da Saúde, 2010. Disponível no sítio <https://nut005.wordpress.com/>.
2. COSTA, E.A. (organizadora). Vigilância Sanitária: temas para debate. Salvador: EDUFBA, 2009.240 p. (Coleção Sala de Aula, 7). Disponível no sítio <http://books.scielo.org/id/6bmrk>
3. GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S.. Higiene e vigilância sanitária de alimentos 5ª edição / 2015 - (E-book). São Paulo Manole 2015. 1 recurso online ISBN 9788520450017.
4. ABERC Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Guia ABERC de Controle Integrado de Pragas em Unidades de Alimentação e Nutrição. 1ª Edição. 2002. 80 p.
5. SILVA JR., E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. São Paulo. 6ª ed. Editora Varela. 2007. 623 p.

Bibliografia Complementar:

1. FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. Porto Alegre ArtMed 2013 1 recurso online ISBN 9788536327068.
2. Conteúdo disponível na internet e organizado no sítio <https://nut005.wordpress.com/>
3. CARELLE, Ana Claudia. Manipulação e higiene dos alimentos. 2. São Paulo Erica 2014 1 recurso online (e-book) ISBN 9788536521060.
4. Legislação sanitária disponível no portal da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (<http://portal.anvisa.gov.br/>) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br>)
5. REY, Ana Maria; SILVESTRE, Alejandro Andres. Comer sem riscos 1: manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores. São Paulo, SP: Varela, 2009. 245 p.

Referência Aberta:

1. Food Safety WHO : <https://www.who.int/health-topics/food-safety/>;
2. Centers for Disease Control and Prevention USA: <https://www.cdc.gov/foodsafety/index.html>
3. Codex Alimentarius FAO/WHO: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>
4. Aplicativo para elaboração de manual de boas práticas para alimentação escolar. <http://www.fn-de.gov.br/centrais-de-conteudos/publicacoes/category/116-alimentacao-escolar?download=12364:instalador-manual-de-boas-praticas>

Assinaturas:

Data de Emissão:26/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT008 - NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): IVY SCORZI CAZELLI PIRES
Carga horária: 90 horas
Créditos: 6
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Conceitos básicos em Nutrição e Dietética. Histórico das Recomendações Nutricionais. Necessidades e recomendações de macronutrientes, micronutrientes e água de acordo com a FAO, RDA, SBAN e FNB. Métodos biológicos e químicos de avaliação de qualidade protéica. Métodos para determinação do peso ideal, gasto energético basal e determinação do gasto energético total. Estudo das necessidades e recomendações nutricionais para o pré-escolar, escolar e adolescente. Planejamento de dietas. Alterações fisiológicas na adolescência.

Objetivos:

1- GERAL:

- Conduzir o aluno ao aprendizado da conceituação, caracterização e alimentação de crianças e adolescentes, bem como a elaboração e cálculo de dietas adequadas a cada faixa etária;

2- ESPECÍFICO:

- Estabelecer as características para uma dieta normal;
- Determinar e diferenciar necessidades e recomendações nutricionais;
- Identificar as diferenças fisiológicas de indivíduos saudáveis de acordo com sua faixa etária;
- Calcular dietas com apoio das tabelas de composição de alimentos e guias alimentares;
- Estimular a formação de bons hábitos (hábitos alimentares, saúde bucal etc).

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Conceitos básicos em dietética (6 aulas)
 - 1.1.1. Termos e conceitos básicos utilizados em dietética.
 - 1.1.2. Medidas caseiras e prescrição de dietas.
 - 1.1.3. Utilização de lista de equivalentes e guias alimentares para crianças e adolescentes.
 - 1.1.4. Porções e fontes alimentares
 - 1.1.5. Controle de peso e ingestão de alimentos.
 - 1.1.6. Características de uma dieta normal
- Metodologia didático-pedagógica: Sala de aula invertida. Problematização discussão de textos.

Exercícios em grupo, elaboração de maquetes e aulas expositivas.

2. Etapas do atendimento nutricional e tendências (2 aulas)

2.1. Etapas e tendências no atendimento nutricional

2.2. Padronização de dados no atendimento nutricional.

Metodologia didático-pedagógica: Discussão de artigos- problematização, textos e aulas expositivas.

3. Índices para avaliação de qualidade da dieta. Métodos químicos e biológicos de avaliação (4 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Resolução de questionário de Índice Dietéticos e aulas expositivas.

4. Estimativa de peso e altura ideais para infância e adolescência. Métodos para determinação do gasto energético basal e determinação do gasto energético total (4 aulas)

4.1. Utilização de equações preditivas e Necessidade Estimada de energia (EER).

Metodologia didático-pedagógica: Ensino baseado em resolução de problemas: Teste em grupo e resolução de exercícios com a participação da turma.

5. Recomendações Nutricionais: histórico e utilização (4 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Elaboração de dieta. Exercícios em grupo e aulas expositivas.

6. Planejamento dietético (14 aulas)

6.1. Importância da padronização de dados no planejamento dietético

6.2. Utilização de formulários para prescrição dietética

6.3. Obtenção de GEB e macronutrientes

6.4. Necessidades e recomendações de macronutrientes, micronutrientes e água de acordo com a FAO, RDA, SBAN e FNB.

Metodologia didático-pedagógica: Elaboração de dietas, Exercícios em grupo e aulas expositivas.

7. Aspectos psicológicos da alimentação e desenvolvimento do hábito alimentar. Seletividade alimentar (4 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Elaboração de formulários de orientação nutricional e aulas expositivas.

8. Odontogênese e saúde bucal (2 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Sala de aula invertida. Seleção de melhores vídeos da internet com os temas indicados pelo professor (todos os grupos da sala procuram) e discussão pela turma do vídeo mais completo para cada tema. Aulas expositiva dos temas não presentes nos vídeos

9. Aspectos preventivos da alimentação de crianças e adolescentes (4 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Sala de aula invertida. Elaboração de vídeos, pela turma, sobre o tema disponibilizado pelo professor previamente (sala de aula invertida). Adequação dos vídeos com explicações, em sala de aula, caso haja temas não presentes nos vídeos.

10. Nutrição e Dietética do Pré-escolar (6 aulas)

Nutrição do Pré-escolar amamentado e não amamentado.

Importância da amamentação para crianças maiores de 1 ano.

Conceito, caracterização, crescimento e desenvolvimento.

Recomendações nutricionais para o pré-escolar.

Hábitos alimentares e alimentação do pré-escolar.

10.1. Avaliação e planejamento de dieta para pré-escolar (10 horas)

Metodologia didático-pedagógica: Sala de aula invertida. Discussão de temas e atividades a serem abordados em cartilhas de orientação para os pais. Fotos e maquetes de porções e refeições para pré-escolares. Elaboração de dietas. Aulas expositivas

11. Nutrição e Dietética do Escolar (6 aulas)

Conceito, caracterização, crescimento e desenvolvimento.

Recomendações nutricionais para o escolar.

Legislação de interesse para o escolar.

Hábitos alimentares e alimentação do escolar.

11.1. Avaliação e planejamento de dieta para o escolar (10 horas)

Metodologia didático-pedagógica: Preparo culinário de lanches saudáveis para escolares. Discussão de temas e atividades a serem abordados em folders com orientação para os pais e educação nutricional para crianças. Elaboração de dietas. aulas expositivas

12. Nutrição e Dietética do Adolescente (10 horas)

Conceituação, caracterização, crescimento e desenvolvimento.

Alterações fisiológicas durante a adolescência.

Recomendações nutricionais para adolescentes.

Estudos de caso sobre crescimento e desenvolvimento de adolescentes.

Hábitos alimentares e alimentação de adolescentes

Transtornos Alimentares.

12.1. Avaliação e planejamento de dieta para o adolescente (4 horas). Planejamento dietético

Metodologia didático-pedagógica: Design Thinking sobre recomendações nutricionais para adolescentes. Sala de aula invertida. Elaboração de dietas. aulas expositivas

Metodologia e Recursos Digitais:

Videoaulas, seminários online, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA), redes sociais, correio eletrônico, blogs, adoção de material didático impresso com orientações pedagógicas distribuído aos alunos pela internet, orientação de leituras, projetos, pesquisas, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos pela internet.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Nota 1: 1 avaliação - 30%

Nota 2: 2 avaliação - 30%

Nota 3: 3 avaliação - 30 %

Dietas Pré-escolar 4%

Escolar 4%

Adolescente 2%

Total 100%

Bibliografia Básica:

1 - WEFFORT, V. R.; LAMOUNIER, J. Á. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. Barueri, SP: Manole, 2017.

2 - RIBEIRO, Cristiana; MESQUITA, Cristina. A mídia como fator influenciador das escolhas alimentares das famílias. In: INNODOCT/18. International Conference on Innovation, Documentation and Education. Editorial Universitat Politècnica de València, p. 1037-1048, 2019.

3 - ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. Recomendações da consulta de especialistas da Organização Pan-Americana da Saúde sobre a promoção e a publicidade de alimentos e bebidas não alcoólicas para crianças nas Américas. Washington, DC, 2018.

4 - BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira CGPAN Brasília, 2014, 238p.

5 - MINISTÉRIO DA SAÚDE. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica / Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2 ed. 2 reimpr. 72 p. Brasília, 2019.

6 - OLIVEIRA, Melissa Fernanda de, et al. A importância nutricional da alimentação complementar,

2017.

- 7 - GUIMARÃES Andrea; GALISA Mônica Santiago. Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas. São Paulo: M. Books, 2008, 91p.
- 8 - FAUSTO, MARIA ARLENE - Planejamento de Dietas e da Alimentação. Editora Revinter, 2003. 138p.
- 9 - NÓBREGA, F.J. Distúrbios da nutrição : na infância e na adolescência. Rio de Janeiro, Revinter, 2007
- 10 - ACCIOLY E.; SAUNDERS, C. Nutrição em obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro; Cultura Médica, 2009.
- 11 - SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI, MARLE ALVARENGA. TRANSTORNOS ALIMENTARES - Uma Visão Nutricional, Autor: Edição/Ano: 2004. Nº Páginas: B/226. Dimensões: 16X22cm
- 12 - VITOLLO MR. Nutrição da gravidez a Adolescência. Rio de Janeiro: Reichmann e Affonso Editores, 2003, 322p.
- 13 - LOPES FA, BRASIL ALD. Nutrição e Dietética em Clínica Pediátrica. Edição/Ano: 2003
- 14- CTENAS MLB e VITOLLO M.R. Crescendo com saúde, o guia de crescimento da criança. 3a ed., 1999. 269p.
- 15 - CARRAZA F. R. E MARCONDES E. Nutrição Clínica em Pediatria. Sarvier. São Paulo, 1991.

Bibliografia Complementar:

- 1 - WHITNEY,E; ROLFES,S.R. Nutrição Vol. 2 Aplicações. Brasil: CENCAGE Learning, 2008
- 2 - MARCHIONI DML, SLATER B, FISBERG RM. Aplicação das dietary reference intakes na avaliação da ingestão de nutrientes para indivíduos. Rev Nutr. 2004; 17(2):207-16.5
- 3 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes; the essential guide to nutriente requirements. Washington (DC): National Academy Press; 2006
- 4 - PADOVANI, R. M. JAIME AMAYA-FARFÁN, J. COLUGNATI, F. A. B. DOMENE, S. M. A. Dietary reference intakes: aplicabilidade das tabelas em estudos nutricionais. Revista de Nutrição, Campinas, 19 (6):741-760, nov./dez., 2006.
- 5 - GALISA, Monica Santiago; ESPERANÇA, Leila Maria B; SÁ , Neide Gaudenci de. Nutrição, conceitos e aplicações. São Paulo : M.Books, 2008, 258 pg
- 6 - UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. Tabela brasileira de composição de alimentos: TACO versão 2. 2. ed. Campinas: Ed. UNICAMP, 2006. 113 p.
- 7 - PINHEIRO, ANA BEATRIZ VIEIRA. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. 5º Edição. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008. 131p.
- 8 - SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI, TABELA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS: SUPORTE PARA DECISÃO NUTRICIONAL, Tabela com composição centesimal de 1602 alimentos e preparações com valores para energia e 32 nutrientes. Autor:, Edição/Ano: 2/2002, Nº Páginas: B/135, Dimensões: 21X30cm
- 9 - FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos.. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 307 p
- 10 - ZABOTTO, C. B., VIANA, R. P. T., GIL, M. F. et al. Registro fotográfico para inquéritos dietéticos: utensílios e porções. Campinas, (principalmente fotos), SP: UNICAMP, Goiânia: UFG, 1996, 74p.
- 11 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes for calcium, phosphorus, magnesium, vitamin D, and fluoride. Washington (DC): National Academy Press; 1997.
- 12 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Washington (DC): National Academy Press; 2005.
- 13 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes for thiamin, riboflavin, niacin, vitamin B6, folate, vitamin B12, pantothenic acid, biotin, and choline. Washington (DC): National Academy Press; 1998.
- 14 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes for vitamin A, vitamin K, arsenic, boron, chromium, copper, iodine, iron, manganese, molybdenum, nickel, silicon, vanadium, and zinc. Washington (DC): National Academy Press; 2002.
- 15 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes for vitamin C, vitamin E, selenium, and carotenoids. Washington (DC): National Academy Press; 2000.
- 16- INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes for water, potassium, sodium, chloride, and sulfate. Washington (DC): National Academy Press; 2004.

- 17 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes: a risk assessment model for establishing upper intake levels for nutrients. Washington (DC): National Academy Press; 1998.
- 18 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes: applications in dietary assessment. Washington (DC): National Academy Press; 2000.
- 19- INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes: applications in dietary planning. Washington (DC): National Academy Press; 2003.
- 20- NRC (National Academic Press). - Dietary Reference Intakes: applications in dietary assessment. Washington DC, National Academic Press, Disponível em <http://fnic.nal.usda.gov>
- 21 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC) - Dietary Reference Intakes: for Vitamin A, Vitamin K, Arsenic, Boron, Chromium, Copper, Iodine, Iron, Manganese, Molybdenum, Nickel, Silicon, Vanadium, and Zinc. Washington DC, National Academic Press, 2001.
- 22 - NATIONAL RESEARCH COUNCIL - NRC Dietary Reference Intakes: applications in dietary assessment. Washington DC, National Academic Press, 2001.
- 23 - ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Necessidade de energia e proteínas ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE (FAO/OMS) Tradução Adriana Favano. São Paulo: Roca, 1998. 225p.

Referência Aberta:

REcomendações nutricionais - <http://fnic.nal.usda.gov>

Tabela de Composição de Alimentos - Disponível em www.unicamp.br/nepa/taco

Assinaturas:

Data de Emissão:23/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB095 - PATOLOGIA
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): FLAVIANA DORNELA VERLI
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Estudo das lesões celulares reversíveis e irreversíveis (necrose e apoptose), lesões por acúmulo de pigmentos exógenos e endógenos, distúrbios circulatórios, inflamação, cicatrização, alterações de crescimento e diferenciação celular e neoplasias com ênfase à etiopatogenia, alterações moleculares morfológicas e funcionais que as mesmas apresentam.

Objetivos:

Capacitar os universitários a compreender os conceitos básicos dos processos patológicos do organismo humano, habilitando-os a conhecer a etiologia das doenças, seus mecanismos formadores e as alterações moleculares, morfológicas e funcionais que esses processos desencadeiam.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

- 1.0 Introdução à Patologia (2 h de aula teórica e 1 h de aula prática)
- 1.1 Métodos de Estudos à Patologia
- 2.0 Alterações celulares reversíveis ou subletais (6 h de aula teórica e 3 h de aula prática)
- 2.1 Alterações celulares por acúmulo de água;
- 2.2 Alterações celulares por acúmulo de lipídeos
- 2.3 Alterações celulares por acúmulo intracelular de proteínas
- 2.4 Alterações celulares por acúmulo de carboidratos
- 3.0 Alterações celulares por acúmulo de pigmentos endógeno e exógenos (4 h de aula teórica e 2 h de aula prática)
- 3.1 Pigmentos hemoglobínogenos (Bilirrubina, hematóidina, hemossiderina)
- 3.2 Melanina
- 3.3 Silicose
- 3.4 Antracose
- 3.5 Tatuagem
- 4.0 Alterações da matriz extracelular (2 h de aula teórica e 1 h de aula prática)
- 5.0 Alterações celulares irreversíveis ou letais (4 h de aula teórica e 2 h de aula prática)
- 5.1 Apoptose

5.2 Necrose

6.0 Distúrbios hemodinâmicos (6 h de aula teórica e 3 h de aula prática)

7.0 Inflamação (6 h de aula teórica e 3 h de aula prática)

7.1 Inflamação aguda

7.2 Inflamação crônica

8.0 Processo de regeneração e de reparo (Cicatrização) (4 h de aula teórica e 2 h de aula prática)

9.0 Distúrbios do crescimento celular (2 h de aula teórica e 1 h de aula prática)

10.0 Neoplasias (4 h de aula teórica e 2 h de aula prática)

Metodologia e Recursos Digitais:

A plataforma utilizada será o Google Classroom em que o professor responsável ministrará os conteúdos on line no horário da disciplina, aulas síncronas. Semanalmente os estudantes acessarão a plataforma na qual terão acesso a links para atividades interativas e conteúdos. Os conteúdos serão disponibilizados em textos, áudio e vídeos, vídeoaulas, e as atividades interativas serão realizadas utilizando-se os diversos recursos das ferramentas digitais, como Google Meet, Goolge Formulário, Quizzes e Kahoot.

Em alguns casos, os estudantes terão o feedback imediato das suas respostas às atividades, em outros o professor fará as correções das atividades e o feedback será dado aos estudante. Dessa forma, o acesso ao conteúdo e a avaliação acontecerão de forma integrada e contínua, o que irá proporcionar um acompanhamento e avaliação contínua da aprendizagem ao longo da unidade curricular, com atribuição de notas.

Semanalmente, serão realizados encontros síncronos para esclarecimentos de dúvidas entre os professores e estudantes, no Google meet. Para esses encontros não será atribuída nota de participação ou qualquer outra forma avaliativa com pontuação, a participação dos estudantes será voluntária. Outra possibilidade de comunicação entre estudantes e professores será por e-mail e por meio de plataformas que permitem a interação, como os fóruns de discussão.

No momento do retorno às atividades presenciais, ficará facultado aos discentes o acesso às instalações do laboratório de Patologia em horários previamente estabelecidos para que possam ter a experiência prática e contato com os equipamentos laboratoriais. Ressalta-se de que se trata de uma oportunidade facultativa, não será atribuída pontuação e não está condicionada para a aprovação do discente na unidade curricular.

Para as aulas práticas serão utilizados os conteúdos disponíveis nos sites:

Site da Disciplina de Patologia da UFVJM - <http://patologiaufvjw.weebly.com/>

Site de Patologia da UNICAMP - <http://anatpat.unicamp.br/>

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

As atividades serão interativas, sendo realizadas utilizando-se os diversos recursos das ferramentas digitais, como Google classroom, Google meet, Quizzes e Kahoot . O acesso ao conteúdo e às avaliações acontecerão de forma integrada e contínua, o que irá proporcionar um acompanhamento e avaliação permanente da aprendizagem ao longo da unidade curricular, com atribuição de notas.

Os 100 pontos serão distribuídos entre os 10 tópicos-conteúdos abordados na unidade curricular em tarefas das mais diversas, como questões discursivas , identificação de estruturas em imagens das lâminas de histopatológicos, questões de múltipla escolha nos quizzes , por exemplo. Serão critérios para a atribuição dos pontos: assiduidade nas resoluções das tarefas, índice de acerto nas questões e pontualidade.

O exame final será aplicado para os estudantes que obtiverem nota entre 40 e 59 pontos ao final da

unidade curricular.

Bibliografia Básica:

1. PEREIRA, F. L. et al. Bogliolo: patologia. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
2. MONTENEGRO, M.R.; FRANCO, M.. Patologia: processos gerais. 4 ed. São Paulo: Atheneu, 1999.
3. CONTRAN, R. S.; KUMAR, V.; ROBBINS, S. L. Fundamentos de Robbins: patologia estrutural e funcional. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

Bibliografia Complementar:

1. BRASILEIRO FILHO, G. Bogliolo: Patologia Geral. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
2. CATANZARO GUIMARÃES, S. A. Patologia básica da cavidade bucal. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1982.
3. FARIA, J. L. Patologia geral: fundamentos das doenças, com aplicações clínicas. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2003.
4. KUMAR, V.; ABBAS, A. K.; FAUSTO, N. Robins e Contran: patologia - bases patológicas da doença. 7. ed. São Paulo: Elsevier, 2005.
5. MAGNO G, JORIS J. Cells, tissues and disease. New York: Oxford University Press, 2004.

Referência Aberta:

Textos diversificados a serem disponibilizados aos estudantes no decorrer do semestre letivo.
Artigos científicos disponíveis no:
Portal de Periódicos CAPES/MEC <http://www-periodicos-capes-gov-br.ez36.periodicos.capes.gov.br/>
Google acadêmico, <https://scholar.google.com.br/>

Assinaturas:

Data de Emissão:26/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT006 - POLÍTICAS, PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): NADJA MARIA GOMES MURTA
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Noções de política, ideologia e políticas públicas. A história da saúde pública e assistência previdenciária no Brasil. O Sistema Único de Saúde. A história do pensamento e do agir em planejamento em saúde na América Latina. O processo administrativo e de gestão. Os principais elementos, instrumentos e processos relevantes para a gerência de ações e serviços de saúde. A programação estratégica em sistemas locais de saúde.

Objetivos:

Propiciar ao aluno o conhecimento sobre as políticas públicas de saúde do Brasil e os modos de planejamento e gestão.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Apresentação do plano de ensino 2horas

1. Política e Ideologia 2 horas
2. Processo saúde-Doença 4horas
3. Cidadania e Modelos de Proteção Social 4 horas
4. História da Saúde Pública: do Brasil colônia até séc. XX 6h
5. Movimento da Reforma Sanitária: 8ª Conferência Nacional de Saúde 2h
6. A Institucionalização do Sistema Único de Saúde SUS: princípios doutrinários e organizativos 4h
7. Principais Leis e Atos Normativos que estruturam o SUS: das Normas Operacionais Básicas e da Assistência à Saúde; Emenda Constitucional n 29 2h
8. Pactos pela Saúde: Pactos pela vida, em defesa do SUS e de Gestão 2h
9. Declaração de Alma-Ata e Carta de Otawa 2h
10. Modelos de Atenção e Vigilância à Saúde 2h
11. Atenção Primária à Saúde (APS) 4h

12. Estratégia de Saúde da Família (ESF) 4h
13. Conselhos Municipais de Saúde 2h
14. Sistemas de Informação em Saúde 4h
15. Indicadores de Saúde 4h
16. Planejamento Local de Saúde 2h
17. Metodologia de Formulação de Políticas Públicas 4h
18. Métodos de Avaliação dos serviços de saúde Pública 2h
19. Inserção do Nutricionista no SUS 2h

Metodologia e Recursos Digitais:

Serão utilizadas a plataforma do Google Classroom e o Moodle. As aulas síncronas serão realizadas através do Google Meet. As atividades assíncronas serão registradas no Moodle, sendo realizados fóruns de debate. Serão disponibilizados materiais complementares como vídeos, artigos, teses dentre outros. Duas avaliações serão realizadas via plataforma Moodle e uma apresentação de trabalho em grupo via Google Meet.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Provas I : 30%;
Prova 2: 30%
Exercícios, participação, resenhas: 10 %
Seminário: 30%

Bibliografia Básica:

1. AKERMAN, M. Saúde e Desenvolvimento Local: princípios, conceitos, práticas e cooperação técnica. São Paulo: Hucitec, 2005. 151p.
2. BERTOLLI FILHO, C. História da Saúde Pública no Brasil. 4.ed. São Paulo: Ática, 2006. 71p.
3. BRASIL. Constituição Federal, leis 8.080 e 8.142.
4. BRASIL Ministério da Saúde. Escola Nacional de Saúde pública. A construção do SUS: história da reforma sanitária e do processo participativo. Brasília, Rio de Janeiro: 2007.
5. CONSELHO NACIONAL DE SECRETÁRIOS DE SAÚDE. Para entender a gestão do SUS. Brasília: CONASS, 2003.248p.
6. CAMPOS, F.E.; JÚNIOR, MO; TONON, MA (Org.). Planejamento e Gestão da Saúde. Belo Horizonte: COOPMED, 1998.
7. MENDES, EV (Org.). A organização da Saúde no Nível Local. São Paulo: HUCITEC, 1998. 359.
8. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Coletâneas de Normas para o Controle Social no Sistema Único de Saúde. 2.ed. Brasília: 2007. 206p.

Bibliografia Complementar:

1. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Pactos pela Saúde 2006. Diretrizes Operacionais: Pactos pela Vida, em Defesa do SUS e de Gestão. Brasília: 2006. 75p.
2. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Pactos pela Saúde 2006. Política Nacional da Atenção Básica. Brasília: 2006. 61p.
3. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Pactos pela Saúde 2006.Regulamento: Pactos pela Vida e de Gestão. Brasília: 2006. 143p.
4. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Plenárias Nacionais de Conselhos de Saúde: resgate histórico do controle social do SUS. Brasília: 2006. 254p.

5. PINHEIRO, R; MATTOS, RA (Org.). Os sentidos da integralidade na atenção e no cuidado à saúde. Rio de Janeiro: UERJ, IMS, ABRASCO, 2001.
6. STARFIELD, B. Atenção primária: equilíbrio entre necessidades de saúde, serviços e tecnologia. Brasília: UNESCO, Ministério da Saúde, 2002. 726p.
7. TEIXEIRA, C. Planejamento Municipal em Saúde. Salvador: ISC, 2001. 8. ZAPATA, T. Desenvolvimento Territorial. Florianópolis: SeaD/UFSC, 2007. 153p.

Referência Aberta:

Vídeo: Aula Magna com Marilena Chauí na UFSC: O que é democracia? <https://youtu.be/ZAFa7TZX3oA>
Vídeo: Formação de Conselheiros Municipais: "O Papel dos conselhos e conselheiros municipais" https://youtu.be/Bc5YLCue_EA

Assinaturas:

Data de Emissão:26/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT007 - TÉCNICA DIETÉTICA I
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): ANA CATARINA PEREZ DIAS
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Preparo e conservação dos alimentos. Aquisição dos alimentos. Propriedades funcionais, técnicas de preparo e modificações decorrentes do preparo de alimentos: açúcares e doces, cereais, óleos e gorduras, carnes e aves, pescado, ovos, leite e derivados, leguminosas, castanhas e nozes, frutas e hortaliças, condimentos, infusos e bebidas.

Objetivos:

Propiciar o contato com os procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e as conseqüentes alterações físico-químicas ocorridas nos processos culinários.

- Levar o aluno a adquirir, armazenar e preparar os diferentes grupos de alimentos, assegurando qualidades nutricionais, higiênicas, sensoriais, digestivas e econômicas dos mesmos

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: Carga horária 75 h
Teórica 15 h Prática Adaptada ao Ensino remoto 60 h

TEÓRICO:

- Introdução à Técnica Dietética: conceitos, objetivos, critérios da cozinha dietética, termos e etapas do preparo de alimentos. 1 h

- Per capita, fatores de correção e cocção: fórmulas, usos e exercícios. 1 h

- Cereais: características, tipos, propriedades, compras, armazenamento e tipos de preparação. Amido: características, gelatinização, gelificação retrogradação. Farinhas, ingredientes das massas e agentes de crescimento. 2 h

- Leguminosas: tipos, características, seleção, armazenamento e preparos. 1 h

- Frutas e hortaliças: características, tipos, noções de aquisição, armazenamento e preparo. Pigmentos em frutas e hortaliças, cocção correta. 1 h

- Trabalho de pesquisa na internet: classificação e padronização para comercialização de hortifrutigranjeiros no CEASA - MG. 1 h

- Carnes: conceito, características, tipos mais usados, tipos de cortes. Aquisição e armazenagem; métodos de cocção e preparações. 2 h

- Ovos: classificação, aquisição e armazenamento, usos e cuidados. 1 h
 - Leite e derivados: tipos, aquisição e armazenagem, usos e cuidados. 1 h
 - Óleos e gorduras: conceito, característica, armazenagem, deterioração, cuidados no uso. 1 h
 - Açúcares e produtos açucarados: tipos, propriedades, reações de escurecimento, aquisição e armazenamento. 1 h
 - Bebidas e infusões: conceitos, tipos, usos e modos de preparo, cuidados e armazenamento. 1 h
 - Temperos, condimentos e molhos: tipos, usos e modos de preparo, cuidados e armazenamento. 1 h
- Total teórico - 15 h

PRÁTICO:

- Pesos e medidas: métodos de pesagem para os diferentes tipos de ingredientes. 5 h
 - Prática de amido: misturas com amido, preparo de mingau, macarrão e arroz, fator de cocção. 5 h
 - Elaboração de fichas técnicas: elaboração de ficha técnica das preparações da aula prática. 5 h
- Práticas de agentes de crescimento: preparo de massas com agentes de crescimento físico, químico e biológico. 5 h
- Prática de pigmentos na cocção de vegetais: cocção de ácido e álcalis, fator de correção e de cocção, preparações. 5 h
 - Práticas de leguminosas: fator de cocção, tempo de preparo, métodos corretos, preparações. 5 h
 - Prática de carnes: peças: aves, bovino, suíno e peixe. Tipos de corte e aplicação de métodos amaciantes. 10 h
 - Práticas de ovos, leite e derivados: modos de preparo, usos e cuidados em preparações. 10 h
 - Práticas com óleos e gorduras/preparo de produtos açucarados: tipos de óleo e gorduras, ponto de fumaça, emulsões e preparações. 5 h
- Caramelização, cristalização, preparações diet e tipos de adoçantes. 5 h
- Total Prático- 60 h
- TOTAL 75

Metodologia e Recursos Digitais:

Aulas via google-meet , seminários online, disponibilização de vídeos educativos de domínio público, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA), redes sociais, correio eletrônico, orientação de leituras, projetos, pesquisas, atividades como grupos de discussão e exercícios indicados nos materiais didáticos disponibilizados pela professora.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Provas 3 provas com um valor de 100 pontos e peso 30.
Projeto/Seminário Valor 100 pontos e peso 10

Bibliografia Básica:

- ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.
- PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2003.
- GRISWOLD, R. M. Estudo experimental dos alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 1972.

CHARLEY, H. Food science. New York: Macmilian Publishing Company, 1982.

EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2000.

COENDERS, A. Química culinária. Zagaroza: Editorial Acribia, 1996.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le cordon bleu - todas as técnicas culinárias. São Paulo: Ed. Marco Zero, 2000.

TEICHMANN, I. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

Bibliografia Complementar:

OS CHEFS DO CORAÇÃO - RECEITAS PARA BRINDAR A VIDA . AUTOR: GIOVANNI BRUNO E EQUIPE . EDITORA: ATHENEU

RECEITAS DE GLENYS SILVESTRE CARDÁPIOS COMPLETOS . AUTOR: GLENYS SILVESTRE . EDITORA: SENAC

ENTRE O JARDIM E A HORTA AS FLORES QUE VÃO PARA A MESA . AUTOR: GIL FELIPPE . EDITORA: SENAC.

A HISTÓRIA DA GASTRONOMIA. AUTOR: LEAL, MLMS. RIO DE JANEIRO. EDITORA SENAC, 1999.

A CIÊNCIA DA CULINÁRIA . AUTOR: PETER BARHAM. EDITORA: ROCA

CARDÁPIOS - TÉCNICAS E CRIATIVIDADE . AUTOR: IONE TEICHMANN. EDITORA: EDUCS

COL. BIBLIOTECA DA TERRA CARACTERÍSTICAS E UTILIZAÇÃO DAS PLANTAS MEDIC., AROMÁTICAS E

CONDIMENTAR . AUTOR: COORDENADORA ILKA UPNMOOR. EDITORA: AGROPECUÁRIA

COZINHA NATURAL NO DIA-A- DIA . AUTOR: MARIA DO CÉU. EDITORA: SENAC

CULINÁRIA PARA PRINCIPIANTES . AUTOR: KATE FRYER . EDITORA: MANOLE

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:26/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT011 - EDUCAÇÃO NUTRICIONAL
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): LUCIANA NERI NOBRE
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Fundamentos da educação, educação nutricional: conceituação, objetivos, histórico. Análise crítica da educação nutricional para a sociedade nos seus diversos momentos históricos. Utilização do processo ensino-aprendizagem em educação nutricional. Formação do hábito alimentar: fundamentos e evolução. Processo de mudança de comportamento alimentar. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas educativos. Elaboração de meios multissensoriais em educação nutricional.

Objetivos:

Conhecer as várias atuações do nutricionista em saúde coletiva,
Identificar os objetivos de programas de educação nutricional,
Selecionar métodos e técnicas de ensino em educação nutricional,
Avaliar eficácia de programas de educação nutricional.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

- 1- História da educação
- 2- Educação Nutricional
Conceito de educação nutricional, objetivos, importância e campos de atuação do nutricionista, Histórico da educação nutricional no Brasil
- 3- Processo ensino-aprendizagem em educação nutricional
- 4- Campos e tipos de aprendizagem
- 5- A comunicação no processo ensino-aprendizagem: Hábitos e seus determinantes, aprendizagem e recompensa.
- 6- Elementos do processo ensino-aprendizagem: Planejamento de atividades educativas (fase de elaboração, execução e avaliação de programas educativos): Importância do plano instrumental, objetivos: classificação e características dos objetivos, componentes e formulação dos objetivos, conteúdo: critério de seleção do conteúdo e os aspectos básicos da organização do conteúdo, métodos e técnicas de ensino aplicados à educação nutricional: método direto e método participativo.
- 7- Técnicas instrucionais: exposição dinamizada, demonstração, discussão, tempestade de idéias,

aconselhamento dietético, leitura dirigida, entrevista, preleção, instrução programada, simpósio, dramatização, debate, painel.

8- Recursos instrucionais: essenciais e auxiliares, importância e seleção, vantagens para o educador e para o educando, principais recursos utilizados em educação nutricional.

9- Modalidade de avaliação: tipos de modalidades de avaliação e considerações sobre a aplicação de avaliação.

10- Elaboração de materiais educativos em educação nutricional.

Metodologia e Recursos Digitais:

videoaulas, seminários online, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA), correio eletrônico, material didático, orientação de leituras, projetos, pesquisas, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Nota 1: Avaliação teórica 30%

Nota 2: Avaliação teórica 30%

Nota 3: Elaboração de um projeto de Educação Alimentar e Nutricional 25% pontos

Nota 4: Discussão de vídeos e artigos 15%

Bibliografia Básica:

BIBLIOGRAFIA

FREIRE, P. Educação como prática da liberdade. 28ed. São Paulo: Paz e Terra, 2005.

FREIRE, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários a prática e educativa. 25 ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996.

GOUVEIA, E.L.C. Nutrição, Saúde e Comunidade. 2ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.

LINDEN, S. Educação Nutricional: algumas ferramentas de ensino. São Paulo: Varela, 2005.

Bibliografia Complementar:

Sítios sugeridos:

1) <http://elisakerr.wordpress.com/concepcao-de-aprendizagem-de-carl-rogers/>

2) <http://www.periodicos.capes.gov.br/>

3) <http://bvsmms.saude.gov.br/php/index.php>

WERNER, D. & BOWER, M. Aprendendo e ensinando a cuidar da saúde. 5ed. São Paulo: Paulus, 1994.

4) <http://ideiasnamesa.unb.br>

Referência Aberta:

https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2018/08/CADERNO_EAN_semmarca.pdf

https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf

Assinaturas:

Data de Emissão:26/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB096 - FARMACOLOGIA BÁSICA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): MELISSA MONTEIRO GUIMARAES
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Ementa: Conceito de aplicação de fármacos. Vias de administração de drogas. Introdução à farmacocinética e farmacodinâmica. Respostas medicamentosas nas diversas faixas etárias. Principais fármacos, sua ação e efeitos colaterais.

Objetivos:

Fornecer ao aluno conceitos gerais e práticos a respeito de medicamentos dispensados no mercado brasileiro, assim como análise crítica da dispensação dos mesmos.
Fornecer conhecimentos básicos dos dois maiores pilares que sustentam o aprendizado em farmacologia: 1) farmacodinâmica e 2) farmacocinética.
Introduzir os mecanismos de ação fundamentais da ação terapêutica dos fármacos.
Familiarizar o aluno com grupos farmacológicos específicos de acordo com os conhecimentos adquiridos na farmacodinâmica e farmacocinética.
Incentivar o aluno a construir seu conhecimento estimulando o questionamento, a visão integrada entre a farmacologia, outras disciplinas e o paciente como sujeito de criteriosa investigação e cuidado.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Como entender a Farmacologia/Conceitos gerais na prática da Farmacologia (Carga Horária de 2 horas)
2. Vias de administração/Formulações/Formas/Preparações farmacêuticas(Carga Horária de 2 hs)
3. Análise de Bula(Carga Horária de 2 hs)
4. Farmacocinética: Absorção, distribuição, metabolismo e excreção dos fármacos(Carga Horária de 4 horas)
5. Farmacodinâmica: Agonistas totais e parciais, antagonistas reversíveis e irreversíveis. Alvos

moleculares de ação dos fármacos. Alvos celulares de ação dos fármacos. Mecanismo de ação dos fármacos (processos de transdução de sinais). Interação medicamentosa e variações individuais de resposta aos fármacos (Carga Horária de 3 horas)

6. Farmacologia do sistema nervoso autônomo (Carga Horária de 6 horas)

7. Mecanismos de ação de antiinflamatórios não esteróides (Carga Horária de 3 horas)

8. Mecanismos de ação de antiinflamatórios esteróides (Carga Horária de 2 horas)

9. Analgésicos antipiréticos (Carga Horária de 2 horas)

10. Analgésicos opióides (Carga Horária de 2 horas)

11. Relaxantes musculares, sedativos e hipnóticos (Carga Horária de 3 horas)

12. Anticonvulsivantes (Carga Horária de 2hs)

13. Antidepressivos (Carga Horária de 2 horas)

14. Antibióticos betalactâmicos (Carga Horária de 2 horas)

15: Exercícios e trabalhos em sala: 15 horas

16: Avaliações: 8 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

As aulas teóricas com o conteúdo programático de farmacologia básica serão ministradas de forma síncrona e assíncrona através de vídeos-aula previamente gravadas e disponibilizadas para os alunos. Serão realizadas 7 fóruns de discussão com os alunos no modo ONLINE através da plataforma ZOOM e google meet. Os conteúdos, casos clínicos a serem debatidos, artigos e atividades individuais ou em grupo serão indicados e divulgados através do correio eletrônico, whatsapp e google classroom.

Os conteúdos referentes às aulas práticas serão adaptadas para o modo não presencial através dos encontros ONLINE e atividades oferecidas através do modo assíncrono.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

1) Prova

2) Trabalho individual ou em grupo incluindo resolução de exercícios e casos clínicos, apresentação de artigo e/ou portfólios com temas que aproximem a farmacologia dos interesses próprios a cada aluno.

3) Pequenas avaliações conceituais, elaboração de textos, resenhas dadas durante os fóruns de discussão online.

4) Presença, participação e uso da câmera de vídeo no modo LIGADA durante os fóruns de discussão online (Podendo este ser apresentação de artigo, desenvolvimento de projeto e/ou portfólios do curso). Comportamento em sala, participação, motivação e interação durante as aulas presenciais.

Distribuição da pontuação: item 1: 30 pontos. itens 2: 30 pontos, item 3 e 4: 40 pontos

Bibliografia Básica:

- Rang HP, Dale MM, Ritter JM. Farmacologia. Guanabara Koogan, 6a edição. 2007

- Brunton LL, Lazo JS e Parker KL. Goodman & Gilman's: As bases Farmacológicas da Terapêutica. Mc Graw Hill, 11a edição. 2006

- Katzung B. Farmacologia Básica e Clínica. Guanabara Koogan, 9a edição. 2006

Bibliografia Complementar:

- 1. KOROLKOVAS, A. Dicionário terapêutico Guanabara 2008/2009. 15 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogna, 2008.
2. LEHNE, R. A. Pharmacology for nursing care. 6 ed. Oxford: Elsevier Health Sciences, 2006.
3. FUCHS, F. D.; WANNMACHER, L.; FERREIRA, M. B. Farmacologia clínica: fundamentos da terapêutica racional. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
4. YAGIELA, J. A.; NEIDLE, E. A.; DOWD, F. J. Farmacologia 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
5. GRAIG, R. C.; STITZEL, R. E. Farmacologia moderna com aplicações clínicas. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

Referência Aberta:

Referencia aberta

- 1) Manual de Farmacologia e Terapêutica Goodman e Gilman 2a Edição. Organizadores Randa Hilal-Dandan e Laurence L. Bruton. Disponibilizado no GOOGLE LIVROS: <https://books.google.com.br/books?id=ofidBgAAQBAJ&pg=PT1078&dq=farmacologia&hl=pt-BR&sa=X&ved=2ahUKEwiJz8nt2p7uAhWwlrkGHb-tBtEQ6AEwB3oECAkQAg#v=onepage&q=farmacologia&f=false>
- 2) Casos Clínicos em Farmacologia. Toy, Loose, Tischkau e Pillay. Disponibilizado no GOOGLE LIVROS: <https://books.google.com.br/books?id=Ny-UBQAAQBAJ&pg=PA2&dq=farmacologia&hl=pt-BR&sa=X&ved=2ahUKEwiJz8nt2p7uAhWwlrkGHb-tBtEQ6AEwBXoECAEQAg#v=onepage&q=farmacologia&f=false>
- 3) Farmacologia. Rang HP, Ritter JM, Flower RJ, Henderson G. 8a Edição. Disponibilizado no GOOGLE LIVROS: <https://books.google.com.br/books?id=XFieDAAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=farmacologia+rang+e+dale&hl=pt-BR&sa=X&ved=2ahUKEwi87MvS3Z7uAhVbLLkGHcXZArgQ6AEwAHoECAYQAg#v=onepage&q=farmacologia%20rang%20e%20dale&f=false>

Assinaturas:

Data de Emissão:26/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT010 - NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO ADULTO E DO IDOSO
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): LUCILENE SOARES MIRANDA
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Estudo das Necessidades e Recomendações Nutricionais para o Adulto e o Idoso. Métodos para o cálculo do metabolismo basal e gasto energético total. Planejamento de Dietas normais. Aspectos especiais em idosos.

Objetivos:

Propiciar ao aluno conhecimentos sobre as necessidades e recomendações nutricionais e orientações dietéticas básicas para o citado grupo

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Introdução Questões básicas - 1
Necessidades e recomendações nutricionais (energia, macro e micronutrientes, padrões de referência FAO/OMS, RDA, RDI histórico, importância, aplicações) - 8
Planejamento de dietas para adultos - 10
Alimentação do Trabalhador - 4
Padrões alimentares - 6
Nutrição e Menopausa - 4
Nutrição e atividade física - 4
Nutrição do Idoso - 4
Teorias do envelhecimento - 2
Envelhecimento e nutrição - 4
Avaliação funcional - 2
Mudanças sistêmicas no idoso - 4
Principais queixas e desvios nutricionais do idoso - 4
Nutrição e atividade física para o Idoso - 3

Metodologia e Recursos Digitais:

Será realizada videoaulas on-line (síncronas), seminários online e atividades, aulas com instruções e leitura assíncronas, o conteúdo será organizado em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA), correio eletrônico, com encaminhamento de materiais para leitura, pesquisas, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos (sala de aula invertida)

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

A avaliação será através de provas individuais online e execução de trabalhos em grupo e individuais com entrega via plataformas digitais.

Planejamento de Dietas ao longo do período e exercícios - peso 20

Trabalho - peso 10

Avaliação online 1 peso 25

Avaliação online 2 peso 25

Avaliação online 3 peso 20

Bibliografia Básica:

1. CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto Guia de Nutrição - Série - Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP / Escola Paulista de Medicina. 1 Edição, 2002
2. SHILS, M. E., Olson, J. A., Shike, M., Ross, A. C. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença - Shils 2 volumes, 9 Edição, 2002
3. MATSUDO, S. M. M. Avaliação do Idoso: Física & Funcional.: 1 Edição, 2000
4. SOARES, A. A. F. Nutrição no Envelhecer. 1 Edição 2002
5. GALLO, J. J., BUSBY-WHITEHEAD, J., RABINS, P. V. , SILLIMAN, R. A., MURPHY, J. B. REICHEL. Assistência ao Idoso - Aspectos Clínicos do Envelhecimento. Editora Guanabara Koogan 5a edição, 2001.
6. FREITAS, E. V., PY, L., NERI, A. L., CANÇADO, F. A. X., GORZONI, M. L., ROCHA, S. M. Tratado de Geriatria e Gerontologia. Editora Guanabara Koogan 1a edição, 2002.
7. MAHAN L. k., ARLIN M. T., KRAUSE Nutrição e Dietoterapia. McGraw-Hill Interamericana. 9a.ed, 1998.

Bibliografia Complementar:

1. OMS. Medicion del Cambio del Estado Nutricional, 1983.
2. DOUGLAS Tratado de Fisiologia Aplicada à Nutrição: 1 Edição, 2002
3. VASCONCELOS, F.A.G. Avaliação Nutricional de Coletividades. Florianópolis, ed. EFCS. 1993.
4. TEIXEIRA
5. FAO/FAEA/WHO. Elementos Traço na Nutrição e Saúde Humana. 1 Edição, 1998

Referência Aberta:

Durante o período letivo será fornecido links nas plataformas digitais

Assinaturas:

Data de Emissão:17/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT009 - NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): TÂNIA REGINA RIUL
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Utilização de animais em pesquisas na área de nutrição. Técnicas de preparo das dietas específicas. Métodos de avaliação da qualidade/quantidade de nutrientes. Estudos com modelos animais de desnutrição e as alterações provocadas. Uso de alimentos regionais. Metodologia da investigação induzindo a participação ativa dos estudantes no cotidiano da pesquisa experimental, desenvolvendo o espírito investigativo para a produção do sabervoltado para modificar a realidade.

Objetivos:

Capacitar os alunos para planejar, desenvolver, analisar, avaliar e discutir um projeto/trabalho prático; Propiciar conhecimentos sobre metodologia adotadas na avaliação de desenvolvimento animal pré e pós-gestacional.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

TEÓRICO: 15h

A importância do uso de animais no estudo da alimentação e nutrição. 2h

Técnicas de preparo de dietas. 1h

Modelos animais de desnutrição e suas conseqüências. 6h

Métodos experimentais utilizados na avaliação de efeitos de injúrias sobre o desenvolvimento antes do acasalamento, durante e ao término da prenhez: detecção de anomalias externas viscerais e do esqueleto; avaliação do crescimento e, do desenvolvimento sensorial e motor da prole. 6h

PRÁTICO: 60h

Desenvolvimento do projeto para avaliação do uso de alimentos regionais como alternativa para

recuperação nutricional de animais desnutridos durante a lactação. 45h

Redação do relatório de pesquisa e apresentação dos dados obtidos. 14h

Laparotomia exploratória de uma rata recém-parida para observação da presença de corpos lúteos gravídicos (ovários) e glândulas metriais (útero). 1h

Metodologia e Recursos Digitais:

Serão utilizadas videoaulas, seminários online, conteúdos organizados em plataformas virtuais e correio eletrônico, bem como orientação de leituras, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

relatório de aula prática; peso: 34%
apresentação oral; peso: 33%
participação nas aulas teóricas e práticas; peso: 33%.

Bibliografia Básica:

1. ANDERSEN, M. L. et al. Princípios éticos e práticos do uso de animais de experimentação. São Paulo: UNIFESP, 2004.
2. RAYMUNDO, M. M.; GOLDIM, J. R. O uso de animais em pesquisas científicas. Disponível em: <http://www.sorbi.org.br/revista4/animais-2007.pdf>. Acesso em: 20 out. 2001.
3. Teses, dissertações e monografias de conclusão de curso na área experimental envolvendo a alimentação e nutrição.

Bibliografia Complementar:

1. ANDERSEN, M. L.; TUFIK, S. (Ed.). Animal models as tools in ethical biomedical research. São Paulo: UNIFESP, 2010.
 2. Brasil. Lei nº 6.638, de 8 de maio de 1979. Estabelece normas para a prática didático-científica da viviseção de animais e determina outras providências. Brasília, DF, 1979.
 3. Brasil. Lei nº 11.794, de 08.10.2008. Regulamenta o inciso VII do § 1º do art. 225 da Constituição Federal, estabelecendo procedimentos para o uso científico de animais; revoga a Lei nº 6.638, de 8 de maio de 1979; e dá outras providências. Brasília, DF, 2008.
 4. Brasil. Decreto Nº 6.899, de 15 de julho de 2009. Dispõe sobre a composição do Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal - CONCEA, estabelece as normas para o seu funcionamento e de sua Secretaria-Executiva, cria o Cadastro das Instituições de Uso Científico de Animais - CIUCA, mediante a regulamentação da Lei nº 11.794, de 8 de outubro de 2008, que dispõe sobre procedimentos para o uso científico de animais, e dá outras providências. Brasília, DF, 2009.
 5. FRAJBLAT, M.; AMARAL, V. L. L.; RIVERA, E. A. B. Ciência em animais de laboratório. Cienc. Cult., São Paulo, v. 60, n. 2, p. 44-46, 2008. Disponível em: [/cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252008000200019&lng=en&nrm=iso](http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252008000200019&lng=en&nrm=iso). Acesso em: 03 nov. 2011.
- PAIVA, F. P.; MAFFILI, V. V.; SANTOS, A. C. S. (Org.). Curso de manipulação de animais de laboratório. Fundação Oswaldo Cruz. Salvador, 2005.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:19/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT012 - TÉCNICA DIETÉTICA II
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): ANA CATARINA PEREZ DIAS
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Tipos de Restaurantes. Planejamento de cardápios. Etiqueta. Introdução à gastronomia brasileira e internacional. Alimentos para Fins Especiais.

Objetivos:

Capacitar o aluno no reconhecimento dos tipos de restaurantes e no planejamento de cardápios para Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), reconhecendo as recomendações técnicas e a satisfação do comensal. Noções de etiqueta social e mise en place nos diferentes serviços e estilos de mesa. Possibilitar ao aluno o reconhecimento de pratos da gastronomia regional, brasileira e internacional. Capacitar o aluno no desenvolvimento de preparações envolvendo Alimentos para Fins Especiais.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO e Carga horária

Introdução à Sociologia da Alimentação. Tipos de Restaurantes. Planejamento de Cardápios: Cardápio Popular - 20 horas

Planejamento de Cardápios: Cardápio Médio e Cardápio Sofisticado - 15 horas

Etiqueta Social e mise en place - 10 horas

Gastronomia Brasileira e Gastronomia Internacional - 10 pontos

Alimentos para Fins Especiais - 15 horas

Aproveitamento Integral de Alimentos - 5 horas

Observação: As aulas práticas foram adaptadas ao sistema remoto de ensino.

TOTAL 75 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Aulas via google-meet , seminários online, disponibilização de vídeos educativos de domínio público, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA), redes sociais, correio eletrônico, orientação de leituras, projetos, pesquisas, atividades como grupos de discussão e exercícios indicados nos materiais didáticos disponibilizados pela professora.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Nota 1: Seminário: 100 pontos, peso 30.

Nota 2: Prova 1: 100 pontos, peso 35.

Nota 3: Prova 2: 100 pontos, peso 35.

Bibliografia Básica:

ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS: DIETÉTICOS COM LEIS ATUALIZADAS 1999 ED. 1996 VARELA.
TÉCNICA DIETÉTICA SELEÇÃO E PREPARO DE ALIMENTOS . AUTOR: LIESELOTTE HOESCHL ORNELLAS
. EDITORA: ATHENEU
ALIMENTOS: UM ESTUDO ABRANGENTE. JOSÉ EVANGELISTA. ATHENEU, 1992.
MENU: COMO MONTAR UM CARDÁPIO EFICIENTE AUTOR: FREDERICO VASCONCELLOS - EUDEMAR
CAVALCANTI - LOURDES BARBOSA EDIÇÃO/ANO: 2002.
PASSAPORTE PARA O SABOR - TECNOLOGIAS PARA A ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS AUTOR: RONALDO
LOPES PONTES BARRETO EDIÇÃO/ANO: 2000
TECNOLOGIA CULINÁRIA AUTOR: IONE TEICHMANN EDIÇÃO/ANO: 2000
FESTAS E RECEPÇÕES: GASTRONOMIA, ORGANIZAÇÃO E CERIMONIAL. EDITORA SENAC.
HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO . AUTOR: JEAN-LOUIS FLANDRIN E MASSIMO MONTANARI (ORGS.).
EDITORA: ESTAÇÃO LIBERDADE.
MEDIDAS CASEIRAS NO PREPARO DOS ALIMENTOS . AUTOR: MARIA ALTINA MOREIRA . EDITORA: AB
EDITORA.
NUTRIÇÃO E TÉCNICA DIETÉTICA . AUTOR: SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI . EDITORA: MANOLE
TECNOLOGIA CULINÁRIA AUTOR: IONE TEICHMANN EDIÇÃO/ANO: 2000

Bibliografia Complementar:

OS CHEFS DO CORAÇÃO - RECEITAS PARA BRINDAR A VIDA . AUTOR: GIOVANNI BRUNO E EQUIPE .
EDITORA: ATHENEU
RECEITAS DE GLENYS SILVESTRE CARDÁPIOS COMPLETOS . AUTOR: GLENYS SILVESTRE . EDITORA:
SENAC
ENTRE O JARDIM E A HORTA AS FLORES QUE VÃO PARA A MESA . AUTOR: GIL FELIPPE .EDITORA:
SENAC.
A HISTÓRIA DA GASTRONOMIA. AUTOR: LEAL, MLMS. RIO DE JANEIRO. EDITORA SENAC, 1999.
A CIÊNCIA DA CULINÁRIA . AUTOR: PETER BARHAM. EDITORA: ROCA
CARDÁPIOS - TÉCNICAS E CRIATIVIDADE . AUTOR: IONE TEICHMANN. EDITORA: EDUCS
COL. BIBLIOTECA DA TERRA CARACTERÍSTICAS E UTILIZAÇÃO DAS PLANTAS MEDIC., AROMÁTICAS E
CONDIMENTAR . AUTOR: COORDENADORA ILKA UPNMOOR. EDITORA: AGROPECUÁRIA
COZINHA NATURAL NO DIA-A- DIA . AUTOR: MARIA DO CÉU. EDITORA: SENAC
CULINÁRIA PARA PRINCIPIANTES . AUTOR: KATE FRYER . EDITORA: MANOLE

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:26/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT035 - TEORIA GERAL DA ADMINISTRAÇÃO
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): DORA NEUMANN
Carga horária: 30 horas
Créditos: 2
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa: Introdução à Administração. Princípios de Organização. Regras básicas de planejamento de organização; Estrutura organizacional; Representação Gráfica e Literal da Estrutura Organizacional.
Objetivos: Capacitar o aluno a interpretar as principais teorias da administração
Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas: A administração e suas perspectivas; Antecedentes históricos da administração (2 hs) Administração científica; Teoria clássica da administração (4 hs) Teoria das Relações Humanas; Decorrências da Teoria das Relações Humanas (4 hs) Teoria Neoclássica da Administração; Decorrências: Tipos de Organização, Departamentalização; Administração por objetivos (APO) (4 hs) Modelo Burocrático de organização; Teoria Estruturalista da Administração (4 hs) Teoria Comportamental da Administração; Teoria do Desenvolvimento Organizacional (DO) (4 hs) Tecnologia e administração; Teoria Matemática da Administração, Teoria de Sistemas (4 hs) Teoria da Contingência (2 hs) Novas abordagens da administração (2hs)
Metodologia e Recursos Digitais: videoaulas, seminários online, correio eletrônico, orientação de leituras, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Prova 30%
Exercícios 30 %
Seminário on line 40%

Bibliografia Básica:

ANDRADE, R.O.B.; AMBONI, N. Teoria Geral da Administração : Das origens às Perspectivas Contemporâneas. São Paulo: M. Books, 2007. 241 p.

CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral da administração. 7.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 634 p.

CHIAVENATO, I. Administração de Empresas: uma abordagem contingencial. São Paulo: Mc Graw-Hill do Brasil, 1982.

MOTTA, F. C. P.; VASCONCELOS, I. F. G. Teoria geral da administração. 3.ed.rev. São Paulo: Cengage Learning, 2006. 428 p.

MAXIMIANO, A. C. A. Teoria geral da administração: da revolução urbana à revolução digital. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2006. 481

Bibliografia Complementar:

BOOG, G.; BOOG, M. (Coords.). Manual de gestão de pessoas e equipes: estratégias e tendências. São Paulo: Gente, 2002. v. 1. 632 p.

MUNIZ, A. J. O.; FARIA, H. A. Teoria geral da administração: noções básicas. 5. ed. erv. ampl. São Paulo: Atlas, 2007. 442 p.

TAYLOR, F.W.; Princípios de Administração Científica. São Paulo: Atlas, 1990

CHIAVENATO, I; Comportamento Organizacional: A Dinâmica do Sucesso das Organizações. 2ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

LONGENECKER, J. G., PETTY, J. W.; Administração de pequenas Empresas. São Paulo : Pearson Makron Books, 1998.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:26/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821

**PLANO DE ENSINO**
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT016 - ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): DORA NEUMANN
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Definição, objetivo e sub-setores da Alimentação Coletiva. Concepção clássica de administração frente às novas concepções de gerenciamento na produção de refeições coletivas. Sistema de compras, recebimento e armazenamento. Recursos financeiros. Recursos humanos. Recursos materiais.

Objetivos:

Capacitar o aluno a atuar em Unidades de alimentação e nutrição.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

UAN: Conceitos, objetivos; caracterização de sub-setores da alimentação coletiva; considerações históricas sobre a alimentação coletiva; Alimentação coletiva no Brasil; (4 hs)
Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE; Programa de Alimentação do Trabalhador-PAT (12 hs)
Administração Aplicada a Unidades de Alimentação e Nutrição: funções Administrativas em UAN. Estruturas organizacionais da UAN. Funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição (8 hs)
Administração de Recursos Humanos: Dimensionamento de Pessoal; descrição e análise de cargos; recrutamento, seleção e admissão; estabelecimento e divisão dos horários de trabalho em UAN, consolidação da leis trabalhistas (CLT); avaliação dos recursos humanos: indicadores; Controles de saúde (10 hs)
Administração de Recursos materiais: Previsões de compras, controle de estoque, credenciamento e avaliação de Fornecedores; qualidade no recebimento e armazenamento de gêneros. (8 hs)
Administração Financeira: conceitos e definições, planejamento orçamentário, receita, faturamento, análise de resultados; administração financeira de estoque; custo de mão-de-obra. (10 hs)
Avaliação da produtividade e da produção de refeições em UAN: indicadores, avaliação do desperdício em UAN fator de correção, sobra limpa, resto-ingestão; check-list (4 hs)
Atendimento e satisfação do cliente em UAN: pesquisa de satisfação do cliente, indicador de satisfação do cliente (4 hs)

Metodologia e Recursos Digitais:

videoaulas, seminários on line, redes sociais, correio eletrônico, orientação de leituras, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Prova 1: 25%
Prova 2: 25 %
Trabalho 1 20%
Trabalho 2- 30%

Bibliografia Básica:

ABREU, E.S., SPINELLI M.G.N., ZANARDI, A. M.P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha LTDA, 2009. 342 p.

ARRUDA, Gillian Alonso, Manual de Boas Práticas, 2ª edição, São Paulo: Editora Ponto Crítico, 2002, 178p.

BOULOS, Máurea E.M.S, BUNHO, Rogério M., Guia de Leis e Normas para Profissionais e Empresas da Área de Alimentos, São Paulo: Livraria Varela, 1999, 167p.

CHIAVENATO, Idalberto. Recursos Humanos - Edição Compacta. 7ª edição, São Paulo: Editora Atlas S.A, 2002, 631p.

FERREIRA, S. M. R. Controle de Qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva I. São Paulo: editora Varela, 2002. 173p.

GANDRA, Y. R. et al. Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação. São Paulo: Sarvier, 1986 .

GERMANO, M. I. S. Treinamento de manipuladores de alimentos fator de segurança alimentar e promoção de saúde. São Paulo: Varela, 2003. 186p.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S.; Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 2001. 655p.

KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Fazenda Arte, 1998. 95p.

KJNTON, R. et al. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1998.

LIMA FILHO GERSON PAULA, Planejamento de Refeitórios, Rio de Janeiro, Produção Independente, 1986.

LOBO, Alexandre. Manual de Estrutura e Organização do Restaurante Comercial. São Paulo: Atheneu, 2009. 160p.

MAGNÉE, Henri M, Manual do Self -Service: Roteiro e Guia Prático para Montagem e Administração de Restaurantes Self -service ou por Quilo; São Paulo, Livraria Varela, 1996, 242p.

Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de refeições para coletividade. 2003.

MEZOMO, I. B. O Serviço de Alimentação: Planejamento e Administração. São Paulo: Manole,2002.413p.

REGGIOLLI, M. R.; GONÇALVES, M. I. Planejamento de cardápios e receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição. Ed. Varela, 2000.

SILVA FILHO, A R. Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinha Industrial. São Paulo: Varela, 1996. 235p.

SILVA JÚNIOR Eneo Alves. Manual de controle higiênico- sanitário em alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2002. 479p.

SILVA, Sandra M.C.S;BERNARDES, Silvana M; Cardápio- Guia Prático para Elaboração; São Paulo, Editora Atheneu, 2001, 195p.

TEIXEIRA, S.F.M.G.et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004.219p.

Bibliografia Complementar:

LOPES, Hellen. Guia para Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados. São Paulo: Editora Varela, 2004.236 p.

MADEIRA, M.; FERRÃO, M. E. M. Alimentos conforme a lei. São Paulo: Manole, 2002. 463 p.

PINHO, Diva Benevides. Manual de Economia. 5.ed. São Paulo: Saraiva, 2006.

POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da Alimentação.Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.311p.

PROENÇA, R. P. C. Inovação Tecnológica de Alimentação Coletiva.2.ed. Florianópolis: Editora Insular, 2000, 136p.

PROENÇA,R.P.C. et al.Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis : Editora da UFSC, 2005.221p.

SANTOS, N., DUTRA, A. R. A., FIALHO, F. A. P., PROENÇA, R. P. C., RIGHI, C. R. Antropologia: a ergonomia dos sistemas de produção.Curitiba : Genesis, 1997. 356p

TEICHMANN, Ione, Cardápios Técnicas e Criatividade,Caxias do Sul: EDUCS,2000.Coleção Hotelaria,140p.

TEICHMANN, Ione, Tecnologia Culinária, Caxias do Sul: EDUCS, 2000, 356p.

TRIGO, Viviano Cabrera, Manual Prático de Higiene e Sanidade nas Unidades de Alimentação e Nutrição, São Paulo: Livraria Varela, 1999, 188p.

VAZ, Célia Silvério; Alimentação para Coletividade: uma abordagem gerencial, Brasília,2002,208 p.

VAZ, Célia Silvério. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006. 196 p.

ZANNELLA, L. C., CÂNDIDO, Índio. Restaurante : Técnicas e Processos de Administração e Operação. Caxias do Sul: EDUCS, 2002, 332p.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão: 26/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT014 - NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): ANGELINA DO CARMO LESSA
Carga horária: 90 horas
Créditos: 6
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Introdução ao estudo da Nutrição Materno-infantil. Epidemiologia dos agravos mais comuns. Ajustes fisiológicos na gestação. Assistência pré-natal. Avaliação e diagnóstico nutricional da gestante, nutriz e lactente. Intercorrências e complicações da gestação. Estudo das recomendações nutricionais e planejamento dietético para o grupo materno-infantil.
Aleitamento materno e alimentação complementar

Objetivos:

- Introduzir o aluno no conhecimento do grupo materno-infantil bem como os problemas de saúde que afetam o grupo e ações dirigidas ao mesmo
- Identificar os problemas nutricionais de maior prevalência no grupo materno-infantil e seus determinantes e implicações para as políticas de saúde
- Conduzir o aluno ao aprendizado e caracterização das mudanças fisiológicas ocorridas durante a gestação e suas implicações para a nutrição da gestante.
- Definir a atenção pré-natal, e reconhecer as atribuições de cada profissional e do nutricionista na equipe multidisciplinar de atendimento à gestante.
- Capacitar o aluno para a realização do diagnóstico nutricional utilizando os diversos indicadores disponíveis e determinar as necessidades nutricionais durante a gestação e lactação bem como a avaliação e planejamento de dietas.
- Descrever as intercorrências comuns à gestação bem como as patologias associadas e a conduta dietoterápica.
- Conhecer o processo de lactação e os principais problemas para seu estabelecimento/manutenção.
- Conhecer os aspectos da fisiologia do lactente de modo a definir a dieta adequada à condição

fisiológica

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Introdução

1.1 Saúde e nutrição materno-infantil

1.2 - Definições e Terminologias

1.3 -Epidemiologia dos agravos mais comuns no grupo materno-infantil - 8h

2. Nutrição na gestação e lactação - 32 horas

2.1-- Desenvolvimento embrionário, fetal, funções da placenta, Adaptações fisiológicas

2.2- Assistência pré-natal e avaliação Nutricional

2.3- Necessidades nutricionais

2.4-- Intercorrências comuns na gestação e conduta dietoterápica, Complicações na gestação e conduta dietoterápica: Síndromes hipertensivas, Diabetes, Obesidade, Desnutrição, anemia

2.5- Planejamento dietético

3. Nutrição no primeiro ano de vida - 20 horas

3.1- Necessidades e recomendações nutricionais durante o 1º ano de vida

3.3- Fisiologia da lactação, composição nutricional e aspectos imunológicos do leite humano

3.4- Manejo - Crescimento e desenvolvimento do lactente

3.2 da lactação, amamentação em situações especiais prematuro/Baixo peso ao nascer, Amamentação: uso de drogas e doenças maternas

3.5- Aleitamento Artificial

3.6- Alimentação complementar

3.7 - Nutrição nos agravos mais comuns no primeiro ano: Diarreia, APLV, Intolerância e lactose.

total: 60 horas de conteúdo teórico

30 horas de aula pratica: inclui resolução de exercícios e atendimento clinico online

Metodologia e Recursos Digitais:

Serão utilizadas ferramentas para ensino online como:

Atividade assíncrona - Moodle disponibilização de material utilizado nas aulas, criação de fórum de discussão, atividades programadas

Atividade síncrona G suite (google meet) será utilizado para as aulas ao vivo, nos horários definidos para a disciplina registrado na PROGRAD. Também sera utilizado para apresentação de seminários pelos discentes. Também será utilizada a mesma plataforma para atividades praticas de atendimento clinico online.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação realizada por meio do Moodle, com resposta a questionários - 2 avaliações de 25% (total 50%)

Participação em fóruns da disciplina - 5%

Apresentação de seminário (oral e escrito) - 10%

Práticas- atendimento clinico online - 35%

Bibliografia Básica:

- 1- Accioly E, Saunders C, Lacerda E M A. Nutrição em obstetrícia e pediatria 2ª Ed, 2010.
- 2- Euclides M. P. Nutrição do Lactente Base Científica para uma Alimentação Adequada: SUPREMA Gráfica e Editora Ltda., 3 edição, 2014.
- 3- Rego, JD. Aleitamento materno. Editora Atheneu, 2002.
- 4- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Dez passos para uma alimentação saudável: Guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica 2. ed. Brasília : Ministério da Saúde, 2010.
- 5- Nóbrega F J. Distúrbios da Nutrição: Na infância e adolescência. 2ª ed. Revinter, 2007.
- 6- Filho, Peret, Amedee, Luciano. Terapia Nutricional nas doenças do aparelho digestório na infância. 2ª ed. 2003. Medsi, Rio de Janeiro.
- 7- Pereira, Gilberto R. Nutrição do recém-nascido pré-termo. Rio de Janeiro: Medbook, c2008
- 8- FAO/OMS. Necessidades de energia e proteína, Genebra, 2004.

Bibliografia Complementar:

- 1- Guyton, AC. Fisiologia Humana. Editora Guanabara-Koogan, Rio de Janeiro, 1998.
- 2- Akré J. Alimentação infantil. Bases fisiológicas: Organização Mundial da Saúde, 1989.
- 3- Barron W, Lindheimer M. Complicações médicas na gravidez. Artes Médicas, 2000.
- 5- Rezende, J. Obstetrícia Fundamental. 7 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995.

Referência Aberta:

Será construído no Moodle, uma biblioteca com material digital para consulta e uso em atividades

Assinaturas:

Data de Emissão: 07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

**PLANO DE ENSINO**
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT017 - ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): IVY SCORZI CAZELLI PIRES
Carga horária: 30 horas
Créditos: 2
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Conceitos, fundamentações e definições utilizados no estudo da ética. Conceitos básicos em Bioética. Relação da bioética e vida contemporânea. Linhas gerais evolutivas dos códigos éticos internacionais. Código de ética do Nutricionista. Regulamentação profissional. Leis, Portarias e Resoluções de Interesse para o Profissional. Entidades Representativas. Relações Humanas no Trabalho. Perfil do Nutricionista. Postura em entrevistas. Importância da Pós-graduação. Elaboração de Curriculum Vitae

Objetivos:**OBJETIVOS:**

- Propiciar ao aluno uma base teórica conceitual sobre as questões éticas;
- Promover discussões e análise crítica acerca dos problemas éticos de relevância na atualidade;
- Refletir sobre a ética no exercício do nutricionista;
- Desenvolver habilidades comportamentais, de postura e ética profissional.
- Propiciar ao aluno uma base teórica conceitual sobre as entidades representativas e a regulamentação sobre a sua profissão.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Ética: Definição e Objetivos. Introdução ao estudo da ética. Perfil do nutricionista (2 aulas)
 - 1.1. Conceitos básicos para o estudo da ética (6 horas)
 - 1.1.1. Moral. Juízos de valores: Econômicos, Estéticos, Religioso e Moral.
 - 1.1.2. Estrutura do comportamento moral: Normativo e o Factual. Normas morais e comportamento efetivo.
 - 1.1.3. Relação da ética com outros campos do saber.
 - 1.1.4. Caráter pessoal do comportamento moral.
 - 1.1.5. Linhas gerais evolutivas dos códigos éticos internacionais.
- Metodologia didático-pedagógica: Discussão de textos, estudo dirigido após visualização de filme, aulas expositivas.
2. Bioética. Origem, Definição, Princípios. O nascimento da bioética. Bioética e comitês de ética. O

papel dos comitês de ética hospitalar na humanização do atendimento. Código de Nuremberg. Conselho Nacional de Saúde - Res 466/12 e 510 (2014). (2 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Discussão de artigos e textos, discussão após visualização de filmes, aulas expositivas e marcar em textos itens que não tem conhecimento.

3. Código de Ética do Nutricionista (4 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Sorteio de trechos do código de ética para explicação para o grupo.

4. Relações Humanas no trabalho (2 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Simulação de seleção de candidato para um emprego através de entrevista e aulas expositivas.

5. Orientação quanto à postura profissional, postura em estágios. Postura em entrevistas, postura ao pleitear pós-graduação. Marketing pessoal. Elaboração de cartão de visitas. Apresentação de Currículo. Elaboração de Curriculum Vitae. empregabilidade. Importância da pós-graduação e etapas da inscrição e seleção (6 aulas). Metodologia didático-pedagógica: Elaboração de Curriculum Vitae em laboratório de informática, Discussão de textos, Simulação de Inscrição em pós-graduação e aulas expositivas.

6. Regulamentação da profissão. Leis, Resoluções e Portarias de interesse para a profissão. Áreas de Atuação do Nutricionista. Atribuições principais e específicas dos nutricionistas (4 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: apresentação de dinamicas sobre o tema. Elaboração de tabela com portarias de maior interesse nas áreas da nutrição durante a aula expositiva.

7. Entidades representativas. Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN). Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Criação dos Conselhos Regionais de Nutrição. Inscrição no Conselho Regional de Nutrição. Sindicato dos Nutricionistas (FNN) (4 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Dsicussão após visualização de filmes no laboratório de informática e aulas expositivas.

- Estudos dirigidos:
- Conceitos básicos em ética;
- Bioética;
- Código de ética dos Nutricionista;
- Inscrição em pós-graduação;
- Comparação das leis de regulamentação da profissão;

Metodologia e Recursos Digitais:

videoaulas, seminários online, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA), redes sociais, correio eletrônico, adoção de material didático impresso com orientações pedagógicas distribuído aos alunos utilizando a internet, orientação de leituras, pesquisas e atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos utilizando a internet.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliações:

- Entrega de Currículo impresso e comprovado 25 %
- Apresentação on-line de trabalho sobre o código de ética em nutrição - 25%
- Apresentação on-line de trabalho sobre relações humanas no trabalho - 25%

- Apresentação on-line de trabalho sobre relacionamento paciente vs profissional de saúde - Filme Um Golpe do Destino - 25%

Bibliografia Básica:

- 1 - RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018 Código de ética do nutricionista
- 2 - CHAUI, MS. Convite à filosofia. 13. ed. São Paulo: Ática, 2009. 424 p
- 3- BOSI, M. L. Profissionalização e conhecimento: a nutrição em questão. São Paulo: HUCITEC, 1996.
- 4 - COSTA, N. S. C. A formação do nutricionista: educação e contradição. Goiânia: UFG, 2000.
- 5 - VALLS, A.L.M. O que é ética. 7 ed. São Paulo: Brasiliense, Coleção Primeiros Passos, 1993, 820p.
- 6 - CHANGEUX, J.P. Uma ética para quantos? Coleção Filosofia e Política. São Paulo: EDUSC, 1999.
- 7 - VASQUEZ, Adolfo Sanchez. Ética. 14 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1993, 267p.

Bibliografia Complementar:

- 1 - DE LIBERAL, M. (org). Um olhar sobre ética e cidadania. São Paulo, Editora Mackenzie, 2009.
- 2 - ARISTÓTELES. Ética a Nicômaco. 4 ed. São Paulo: Martin Claret, 2009.
- 3 - LIBERAL, M.M.C.; GOMES, A.M.A. Um olhar sobre ética e cidadania. São Paulo: Mackenzie, 2009. 142 p.
- 4 - CHAUVEL, M.A.; COHEN, M. Ética, sustentabilidade e sociedade: desafios da nossa era. Rio de Janeiro: Mauad, 2009.
- 5 - COMPARATO, F.K. Ética: direito, moral e religião no mundo moderno. 2.ed. rev. São Paulo: Companhia das Letras, 2008. 716 p.
- 6 - BIAGGIO, A.M.B. Lawrence Kohlberg: ética e dedicação moral. São Paulo: Moderna, 2006.
- 7- MONDIN, B. Homem, quem é ele?: elementos de antropologia filosófica. 13.ed. São Paulo: Paulus, 2008. 331 p.
- 8 - GUILLEBAUD, J.C. A reinvenção do mundo. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003. 377 p.
- 9 - COMPARATO, F.K. Ética: direito, moral e religião no mundo moderno. São Paulo, Companhia das Letras, 2008.
- 10 - GARRAFA, V (org.); PESSINI, Leocir. Bioética: poder e justiça. São Paulo: Loyola, 2003. 522 p
- 11 - PEGORARO, OA. Ética e bioética: da subsistência à existência. Petrópolis Vozes 2002 133 p
- 12 - COSTA, Nilce da Silva Campos. A Formação do nutricionista: educação e contradição. 2 reimp. Goiânia: Editora da UFG, 2002. 151 p
- 13 - BURSZTYN M.(ORG.). Ciência, ética e sustentabilidade: desafios ao novo século. São Paulo: Ed.Cortez, 2001. 192 p.
- 14 - Regulamentação da profissão de nutricionista. Congresso Nacional. Lei nº 8.234 de 17/09/91. D.O.U. de 18.09.91. Disponível em <http://www.cfn.org.br>
- 15- CONEP. As pesquisas em seres humanos e o princípio ético da justiça. In: Cadernos de ética em pesquisa, Conselho Nacional de Saúde, publicação da CONEP, Ano II, no. 2, pg. 22-23, 1999.

Referência Aberta:

<http://www.cfn.org.br> - RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018 Código de ética do nutricionista
<http://www.cfn.org.br> - Regulamentação da profissão de nutricionista. Congresso Nacional. Lei nº 8.234 de 17/09/91. D.O.U. de 18.09.91

Assinaturas:

Data de Emissão: 23/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821

**PLANO DE ENSINO**
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT013 - NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): CARINA DE SOUSA SANTOS
Carga horária: 90 horas
Créditos: 6
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Importância da nutrição em saúde pública. Análise crítica da realidade política e socioeconômica. Principais problemas nutricionais em populações: determinantes, prevalência, diagnóstico, tratamento e prevenção. Segurança Alimentar e Nutricional. Produção, distribuição e consumo de alimentos e sua relação com o estado nutricional. Política e programas de alimentação e nutrição. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Integração das atividades de nutrição nas ações de saúde. Estratégias para a prevenção e controle dos distúrbios nutricionais.

Objetivos:

- Compreender os problemas alimentares como fenômenos coletivos e seus determinantes sociais.
 - Identificar os principais problemas alimentares quanto a magnitude, severidade e significado social.
 - Reconhecer as estratégias de intervenção nutricional, políticas e programas de alimentação e nutrição.
 - Compreender as ações do profissional nutricionista em seus diferentes espaços de atuação;
- A disciplina objetiva ainda, fomentar a análise crítica acerca dos problemas de nutrição e saúde coletiva.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:**MODULO I: PANORAMA DE SAÚDE E NUTRIÇÃO NO BRASIL**

1. Apresentação da disciplina e avaliação diagnóstica 1 - 4 horas
2. Introdução à Saúde Pública: histórico e evolução - 2 horas
3. Transição epidemiológica e perfil das doenças infecciosas e crônicas na atualidade - 4 horas
4. Avaliação somativa 1 - 2 horas
5. Transição nutricional - 4 horas
6. Avaliação somativa 2 - 2 horas
7. Sisvan web - 4 horas
8. Avaliação somativa 3 - 2 horas

MODULO II: POLÍTICAS, PROGRAMAS E AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

1. Política de Alimentação e Nutrição (PNAN) com ênfase no DHAA e SAN - 4 horas
2. Avaliação somativa 4 - 2 horas
3. Programa de TCR - Bolsa Família e sua interface com o campo da alimentação e nutrição - 4 horas
4. Avaliação somativa 5 - 2 horas

5. Estratégias para a Prevenção de Carencias por Micronutrientes no Brasil:
 - 5.1 Desnutrição - 4 horas
 - 5.1.1 Avaliação somativa 6 - 2 horas
 - 5.2 Programa "FERRO É SAÚDE" E NUTRI-SUS - 4 horas
 - 5.2.1 Avaliação somativa 7 - 2 horas
 - 5.3 Programa "VITAMINA A MAIS" - 4 horas
 - 5.3.1 Avaliação somativa 8 - 2 horas
 - 5.4 Programa "PRÓ-IODO" - 4 horas
 - 5.4.1 Avaliação somativa 9 - 2 horas
 - 5.5 Obesidade e a Estratégia Intersectorial de Prevenção e Combate a Obesidade - 4 horas
 - 5.5.1 Avaliação somativa 10 - 2 horas
 - 5.6 Intervenção no Beriberi - 4 horas
 - 5.6.1 Avaliação somativa 11 - 2 horas

MODULO III: O NUTRICIONISTA E SUA ATUAÇÃO NO CAMPO DA SAÚDE COLETIVA

- 1.1 Atuação do nutricionista em diferentes cenários de práticas: educação (merenda escolar) e saúde (NASF e atenção secundária) - 4 horas
 - 1.1.1 Avaliação somativa 12 - 2 horas
- 1.2 As Ações de Alimentação e Nutrição nos Programas de Atenção Integral à Saúde na Atenção Básica (criança, adolescentes, mulher, homem e pessoa idosa) - 4 horas
 - 1.2.1 Avaliação somativa 13 - 2 horas Avaliações formativas 3 - 6 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Forma de comunicação das aulas: aulas síncronas (60% da carga horária total) e assíncronas (40% da carga horária total).

Metodologia de ensino e aprendizagem: passiva (exposição pelo docente e dialogada com o discente) e ativa (sala de aula invertida e aprendizagem baseada em problemas)

Recursos digitais:

Plataforma de organização da unidade curricular: plataforma virtual de ensino e aprendizagem (AVA) Google Classroom.

Aulas síncronas: vídeo aulas gravadas e encontros ao vivo pelo Google Meet.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

- 1 Avaliação diagnóstica: questionário online 10%
- 13 Avaliações somativas: estudos de caso e exercícios 60%
- 3 Avaliações formativas: apresentação online de seminários 30%

Bibliografia Básica:

Campos GW (org) Tratado de Saúde Coletiva. Fiocruz, 2009.
Santos I. Nutrição: da prevenção à promoção da saúde. São Paulo, 2009.

MS. DAB. Cadernos de Atenção Básica n. 12. Obesidade. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.
MS. DAB. Cadernos de Atenção Básica n. 20. Carençiais nutricionais. Ministério da Saúde, 2007.
Kac G et al. Epidemiologia nutricional. Fiocruz, 2007.
Taddei JA (org) Nutrição em Saúde Pública, Rubio; 2011.

Bibliografia Complementar:

Disponíveis em PDF no site: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/amamenta.php>
BRASIL. MS. POLITICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, BRASILIA; 2011.
BRASIL. MS. DAB. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica, 2014.
BRASIL. MS. DAB. Marco de Referência da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Básica, 2015.
BRASIL. MS. Documento de diretrizes para o cuidado das pessoas com doenças crônicas nas Redes de Atenção à Saúde e nas linhas de cuidado prioritárias, 2013.
BRASIL. MS. DAB. Orientações para Avaliação de Marcadores de Consumo Alimentar na Atenção Básica, 2015.
BRASIL. CAISAN. Estratégia intersectorial de prevenção e combate a obesidade. 2014.
BRASIL. MS. Matriz de Ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica.2008.
BRASIL. MS. DAB. NutriSUS Estratégia de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes (vitaminas e minerais) em pó: manual operacional (VERSÃO PRELIMINAR); 2015.
BRASIL. MS. DAB. Guia de Consulta para Vigilância Epidemiológica, Assistência e Atenção Nutricional dos casos de Beribéri, 2012.
BRASIL. MS. DAB. Programa Nacional de Suplementação de Ferro: manual de condutas gerais, 2013.
BRASIL. MS. DAB. Manual de condutas gerais do Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A, 2013.
BRASIL. MS. DAB. Manual técnico e operacional do Pró-Iodo: Programa Nacional para a Prevenção e Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo, 2008.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:28/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT018 - NUTRIÇÃO ESPORTIVA
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): ELIZABETHE ADRIANA ESTEVES
Carga horária: 45 horas
Créditos: 3
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Introdução. Fundamentos de bioquímica do exercício. Metabolismo energético no exercício. Necessidades nutricionais no exercício: líquidos e eletrólitos, carboidratos, lipídeos, proteínas. Papel das vitaminas e dos minerais. Hidratação. Alimentação pré, durante e pós-exercício. Planejamento dietético. Suplementos alimentares e recursos ergogênicos.

Objetivos:

Compreender os mecanismos de produção de energia a partir dos substratos energéticos.
Compreender a bioenergética dos macronutrientes no exercício e no treinamento.
Compreender o papel dos micronutrientes no exercício e no treinamento.
Conhecer e executar métodos e técnicas de avaliação nutricional indicados para atletas.
Avaliar o gasto energético de atletas.
Conhecer e aplicar as recomendações nutricionais para atletas, à luz do conhecimento atual.
Planejar dietas para atletas em fase treinamento ou competição ou não e para situações específicas.
Conhecer os diferentes tipos de suplementos dietéticos e recursos ergogênicos relacionados ao desempenho e à prática de exercícios físicos, bem como avaliar a segurança de uso dos mesmos

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Introdução à nutrição esportiva importância, locais de atuação do nutricionista esportivo. Definições importantes: nutrição para praticantes de atividades físicas, nutrição para atletas. 3 horas
2. Bioenergética: definições, papel dos nutrientes na bioenergética. Transferência de energia. Energia das ligações fosfato. Liberação de energia pelos macronutrientes. 3 horas
3. Metabolismo dos macronutrientes no exercício e no treinamento: carboidratos e exercício; lipídios e exercício; proteínas e exercício. 6 horas
4. Micronutrientes e exercício: vitaminas e minerais. Papel dos antioxidantes da dieta. 6 horas
5. Avaliação nutricional de atletas: dietética, clínica, bioquímica, antropométrica e de composição corporal. 6 horas
6. Avaliação do gasto energético: determinação das necessidades energéticas de atletas e

praticantes de atividades físicas. 3 horas

7. Recomendações nutricionais para atletas: nutrientes, hidratação. 6 horas
8. Planejamento dietético: conduta nutricional; prescrição dietética (pré, durante e pós-exercício). 9 horas
9. Suplementação e recursos ergogênicos. Alimentos funcionais no exercício; mitos e verdades sobre nutrição e exercício). 3 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Será utilizado o método da sala de aula invertida (flipped classroom atividades antes da aula, durante a aula e após a aula).

- Antes da aula: haverá disponibilização de conteúdo, bem como estudo dirigido sobre o assunto para que os discentes conheçam e internalizem conceitos essenciais sobre os temas da disciplina (atividades assíncronas).
- Durante a aula: O professor fará exposição teórica do assunto, os discentes discutirão os conhecimentos adquiridos e tirarão possíveis dúvidas de conteúdo. Haverá também outro momento, agendado previamente com o professor, com grupos menores de discentes para discussão e consolidação dos conhecimentos (atividades síncronas).
- Após a aula: Os discentes receberão exercícios e problemas (estudos de caso), pertinentes ao conteúdo da disciplina e terão um prazo para resolução e encaminhamento ao docente (atividades assíncronas).

Assim, as atividades da disciplina serão ofertadas de maneira síncrona e assíncrona da seguinte maneira:

Atividades síncronas (30 horas):

1. Aulas semanais em plataforma virtual (google meet) para exposição teórica e discussões dos conteúdos.
2. Encontros pré-agendados com estudantes (grupos de 4 estudantes, via plataforma google meet) para esclarecimentos adicionais, dúvidas e orientações para a resolução dos problemas.

Atividades assíncronas (15 horas):

1. Envio de estudos dirigidos antes das aulas aos discentes para conhecimento e internalização dos conceitos essenciais ao conteúdo (via plataforma google classroom).
2. Indicação de links de vídeo-aulas aos discentes sobre temas pertinentes à disciplina (via plataforma google classroom).
3. Indicação e disponibilização de textos complementares aos discentes sobre temas pertinentes à disciplina (via google classroom, email e, ou, whatsapp).
4. Envio de exercícios e estudos de caso, quando pertinente, aos discentes para resolução, com o suporte programado do docente (via plataforma google classroom)

- Ambientes virtuais a serem utilizados

Plataforma google meet

Plataforma google classroom

Email

Whatsapp

- Material didático com orientações pedagógicas

Serão disponibilizados, na sua maioria via google classroom, artigos e outros materiais didáticos de suporte à disciplina (links de vídeo-aulas, podcasts, e-books, dentre outros).

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

O acompanhamento durante a disciplina será feito mediante o uso de AVA google classroom, pois o discente deverá acessar a plataforma e postar as atividades requeridas além de acessar conteúdos, bem como cumprir tarefas.

A presença nas aulas virtuais também será acompanhada e cobrada dos discentes.

Quanto às avaliações, os discentes serão avaliados por meio da resolução de estudos de caso (problemas), cujas pontuações serão distribuídas da seguinte forma:

- Avaliação 1 nota obtida nos exercícios - peso 30%
- Avaliação 2 nota obtida no estudo de caso I peso 35%
- Avaliação 3 nota obtida no estudo de caso II peso 35%

Bibliografia Básica:

1. MCARDLE, W. KATCH, F. I. Nutrição para o Desporto e o Exercício. São Paulo: Guanabara Koogan. 2001.
2. TIRAPEGUI, J. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. 1. ed. São Paulo: Guanabara Koogan. 2005.
3. WOLINSKY, I.; HICKSON JR., J. F. Nutrição no exercício e no esporte. 2. ed. São Paulo: Editora Roca. 2002

Bibliografia Complementar:

1. BROUNS, F. Fundamentos de Nutrição para os Desportos. São Paulo: Guanabara Koogan. 2005.
2. WILLIAMS, M.H. Nutrição para a saúde, condicionamento físico e desempenho esportivo. 5. ed. São Paulo: Editora Manole. 2002.
3. HEYWARD, V.H.; STOLARCZYK, L.M. Avaliação da Composição Corporal Aplicada. São Paulo: Manole. 2000.
4. GUERRA, I.; BIESEK, S.; ALVES, L.A. Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte. São Paulo: Manole. 2005.
5. Foss, Merle F; Keteyian, Steven J. Bases fisiológicas do exercício e do esporte. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 560 p.

Referência Aberta:

- Artigos científicos indicados durante o curso, acessíveis nas bases de dados:

<https://www.scielo.br/>

<https://scholar.google.com.br/>

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>

- Vídeo aulas do YouTube, indicadas por meio de links disponibilizados na sala de aula virtual

Assinaturas:

Data de Emissão:17/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURIUFVJM

www.ufvjm.edu.br



PLANO DE ENSINO UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT015 - PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): DANIELE FERREIRA DA SILVA
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Dietoterapia: finalidade, importância. Função e atuação do nutricionista dietoterapeuta. Princípios da prescrição dietoterápica. Dietas progressivas hospitalares. Terapia Nutricional enteral e parenteral. Patologia e dietoterapia na obesidade e na magreza excessiva. Patologia e dietoterapia nos transtornos alimentares. Patologia e dietoterapia nas doenças do trato gastrointestinal e anexos.

Objetivos:

Conhecer os fundamentos dietoterápicos aplicados às diversas enfermidades

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Apresentação da disciplina. Conceito de dietoterapia, finalidade, importância, princípios de prescrição dietoterápica. Função e atuação do nutricionista dietoterapeuta. Prescrição dietoterápica Exercícios - 2 aulas

Patologia e dietoterapia na obesidade: Definição. Epidemiologia. Repercussões econômicas. Etiologia. Patogênese da obesidade: Componentes do peso corporal. Regulação da homeostase energética: curto e longo prazo - 3 aulas

Cuidado nutricional na obesidade. Diretrizes na obesidade associada a co-morbidades. Tratamento: Objetivos. Princípios dos programas de controle da obesidade. Metas para o controle de peso. O papel dos exercícios físicos. - 3 aulas

Tratamento farmacológico da obesidade. Tratamento cirúrgico da obesidade. Discussão estudo de caso. 3 aulas

Obesidade na infância e na adolescência. Estudo de caso. 2 aulas

Síndrome Metabólica. 1 aula

Dietas progressivas hospitalares - 3 aulas

Dietoterapia na Magreza constitucional - 2 aulas

Terapia Nutricional Terapia Nutricional Enteral (TNE): Introdução. Conceitos. Vantagens fisiológicas. Indicações. Contra-indicações. - 3 aulas

Quando iniciar. Vias de acesso. Métodos de administração. Monitorização da TNE. - 3 aulas

Dietas enterais: Composição, características, classificação. 3 aulas

Terapia de Nutrição Parenteral: Tipos. Indicações. Contra-indicações. Considerações sobre o cateter venoso central. Componentes das soluções de NP. Monitorização. Complicações. - 3 aulas

Cárie dental. Doença periodontal: gengivite e periodontite, sialorréia, xerostomia. Defeitos congênitos: lábio leporino e fenda palatina. 3 aulas

Acalasia. Disfagia. Refluxo gastroesofágico e hérnia de hiato - 3 aulas

Distúrbios do estômago: dispepsia, gastrite, úlcera gástrica e duodenal. 3 aulas

Fatores que afetam a acidez gástrica, medidas terapêuticas gerais para úlceras gástricas e duodenais. Entrega de artigos para leitura. - 2 aulas

Estudo de caso enfermidades gástricas. Discussão de artigo. 2 aula

Síndrome do Cólon irritável, doença diverticular do cólon, síndrome do intestino curto. 3 aulas

Estudo de caso enfermidades intestinais. Discussão de artigos - 3 aulas

Hepatites virais e Hepatite alcoólica. 5 aulas

Cirrose e complicações da Cirrose. 5 aulas

Pancreatite aguda e crônica. 5 aulas

Estudo de caso Doenças hepáticas. 2 aulas

Estudo de caso Doenças pancreáticas. 2 aulas

Discussão de Artigos. 3 aulas

Patologia e dietoterapia nos transtornos alimentares. 3 aulas

Metodologia e Recursos Digitais:

Serão utilizadas vídeoaulas assíncronas e eventualmente assíncronas via google meeting, materiais para leitura serão ofertados e orientados pelo professor na plataforma Classroom, atividades e exercícios serão aplicados conforme instruções ensinadas em aula.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

- 2 avaliações teóricas de 30 pontos
- 1 avaliação teórica de 20 pontos
- 1 avaliação teórica de 20 pontos - estudos de caso

As estratégias de acompanhamento serão por meio de aplicação de provas online, fóruns de discussão e tarefas.

Bibliografia Básica:

1. CARUSO, L.; SIMONY, R. F.; SILVA, A.L.N.D. Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica. São Paulo: Atheneu, 2002. 150p
2. CLAUDINO, A.M.; ZANELLA, M.T. Transtornos alimentares e obesidade. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. São Paulo: Editora MANOLE. 2005. 345 p
3. CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. Editora MANOLE. 2002.
4. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP S. KRAUSE: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11a ed. São Paulo: Roca, 2005. 1280p.
5. SHILLS, M. E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. ROSS, A..C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9.ed. São Paulo: Manole, 2003. v. 1e 2.
6. SILVA, S.M.C.S. e MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca. 2007. 1122 p.
7. VITOLO, M.R. Nutrição: da gestação à adolescência. Editora REICHMAN & AFFONSO EDITORES. 2003
8. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. v. 1e 2.

Bibliografia Complementar:

Revista de Nutrição
Revista Brasileira de Nutrição Clínica
Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia -
Jornal de Pediatria
Arquivos de Gastroenterologia
Journal of Nutrition
Journal of American Clinical Nutrition

Referência Aberta:

<https://www.braspen.org/>
<https://www.sbcbm.org.br/>
<https://sbhepatologia.org.br/noticias/para-associados/arquivos-de-gastroenterologia/>
<https://abeso.org.br/>
<https://www.endocrino.org.br/sindrome-metabolica/>

Assinaturas:

Data de Emissão:18/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821

**PLANO DE ENSINO**
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT020 - ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): MARIA DE FATIMA GOMES DA SILVA
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Planejamento Físico de Unidades de Alimentação e Nutrição; Planejamento de Lactário e Banco de Leite Humano; Dimensionamento de áreas e equipamentos. Lay out.

Objetivos:

Capacitar o aluno a planejar o espaço físico, os equipamentos e superfícies de Unidades de Alimentação e Nutrição, bem como prepará-lo para assessorar profissionais como arquitetos e engenheiros na elaboração de projetos para estes estabelecimentos.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

- Introdução: conceitos e definições que envolvem o planejamento físico- funcional de Unidades de alimentação e Nutrição (2 horas de aulas síncronas).
- Projetos e Simbologias: apresentação das simbologias presentes nos projetos arquitetônicos (2 horas de aula síncrona).
- Ambiência das Unidades de Alimentação e Nutrição e Legislações envolvidas: características referentes a iluminação, ventilação, exaustão, portas, esquadrias, pisos, tetos e paredes (2 horas de aulas síncronas e 4 horas de exercícios assíncronos).
- Caracterização das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição e fluxo das atividades: apresentação dos setores das UAN (2 horas síncronas e 6 horas assíncronas para análise de projetos físico-funcionais em grupo).
- Composição das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (equipamentos e utensílios): (4 horas síncronas e 4 horas assíncronas para exercícios em grupo).
- Dimensionamento das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição: cálculo das áreas das UAN (4 horas síncronas e 8 horas assíncronas para exercícios em grupo).
- Dimensionamento das superfícies das Unidades de Alimentação e Nutrição: (2 horas síncronas e 6 horas para exercícios assíncronos).
- Inovações Tecnológicas em Unidades de Alimentação e Nutrição: inovações relacionadas a equipamentos, produtos e processos (4 horas de seminários síncronos).
- Planejamento de Lactário e Banco de Leite (2 horas síncronas e 2 horas assíncronas).

-Planejamento Físico-funcional , ergonomia e saúde do trabalhador: Análise Ergonômica do Trabalho (AET); Distúrbios Osteomusculares Relacionados ao Trabalho (DORT/LER); Saúde do Trabalhador (6 horas de seminários síncronos)

* As atividades avaliativas relacionadas aos conteúdos relacionados acima estão descritas a seguir nas avaliações .

Metodologia e Recursos Digitais:

-Videoaulas síncronas, seminários online, conteúdos organizados nas plataformas Moodle e Google G Suite , correio eletrônico, leituras de textos, análise de projetos, pesquisas, -atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos.

-As aulas serão ministradas de forma síncrona e assíncrona conforme detalhado anteriormente. Para as aulas síncronas serão utilizadas as plataformas Google Meet e RNP.

-As atividades assíncronas terão como suporte as ferramentas disponibilizadas pelas plataformas Moodle e o Google G Suite.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

- Análise de Projetos Físico-funcionais de Unidades de Alimentação e Nutrição (30 pontos)
- Seminários (10 pontos)
- Discussão de textos (10 pontos)
- Exercícios (30 pontos)
- Trabalho Final (20 pontos)-Trabalho em grupo

Bibliografia Básica:

1. MACULEVICIUS, J. Manual de organização do lactário. São Paulo: Atheneu, 1985.
2. SILVA FILHO, A.R.A. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996. 443.
3. ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 1995
4. TEIXEIRA, S.M.F.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 1990.
5. VAZ, C. S. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2003.
6. ZANARDI A. M. P., ABREU E. S., SPINELLI M. G. N. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.

Bibliografia Complementar:

1. LOPES, H. Guia para Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados. São Paulo: Editora Varela, 2004.236 p.
2. MEZOMO, I. B. O Serviço de Alimentação: Planejamento e Administração. São Paulo: Manole,2002.413p.
3. PROENÇA, R. P. C. Inovação Tecnológica de Alimentação Coletiva.2.ed. Florianópolis: Editora Insular, 2000,136p.
4. PROENÇA, R. P. C. et al. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis : Editora da UFSC, 2005.221p.
5. ALVES, S. J. E. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. São Paulo: Editora Varela, 2007, 6ª edição.

Referência Aberta:

1- DEMARIO, Renata Léia; SOUSA, Anete Araújo de; SALLES, Raquel Kuerten de. Comida de hospital: percepções de pacientes em um hospital público com proposta de atendimento humanizado. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, v.1 5, supl.1, p.1275-1282, june 2010.

2- COLARES, Luciléia Granhen Tavares; FREITAS, Carlos Machado de. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro , v. 23, n. 12, p. 3011-3020, Dec. 2007 .

3- ARAÚJO, E.M.L.; CARVALHO, A.C.M.S. Sustentabilidade e geração de resíduos em uma unidade de alimentação e nutrição da cidade de Goiânia-GO. Demetra; 2015; 10(4); 775-796.

Fundamentação Legal

Portarias MEC nº 544 de 16 de junho; Pareceres CNE/CP nº 5 e 9; Medida provisória nº 934 de 2020; Resolução Consepe nº 9 de 5 de agosto de 2020 - Dispõe sobre a oferta em período extemporâneo (período especial) em caráter temporário e excepcional de Atividades Acadêmicas de forma não presencial nos cursos de graduação da UFVJM, em razão da Situação de Emergência em Saúde decorrente da pandemia da COVID-19.

Assinaturas:

Data de Emissão:28/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT021 - ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL I
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): ANGELINA DO CARMO LESSA / NADJA MARIA GOMES MURTA / CARINA DE SOUSA SANTOS / ROMERO ALVES TEIXEIRA
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Iniciar a capacitação do aluno para a realização de ações nos diferentes campos da saúde coletiva incluindo secretaria de saúde, programas assistenciais, ambulatórios de atendimento nutricional, comunidades ou grupos socialmente vulneráveis com base no referencial teórico-prático construído ao longo do curso de graduação.

Objetivos:

Fomentar a reflexão e análise crítica dos principais agravos nutricionais de relevância para a saúde coletiva;
Observar e acompanhar as medidas de prevenção, promoção e intervenção em saúde em crianças e adolescentes;
Realizar atividades de avaliação nutricional;
Realizar atividades de planejamento e de educação nutricional;

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Atividades gerais de acompanhamento das atividades cotidianas na ASS - 12

avaliação nutricional - 4 horas

Proposição e execução de projetos de Alimentação e Nutrição - 44 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Até 20% da carga horária poderá ser feita de forma remota.

Em decorrência da Pandemia e tendo em vista sua disseminação a supervisão do estágio ocorrerá de

forma remota - há anuência dos profissionais dos concedentes.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Forma de acompanhamento: Reuniões periódicas entre discentes, nutricionistas das unidades concedentes e supervisores do Departamento de Nutrição/UFVJM via google meet.
Avaliação do nutricionista da Instituição concedente - 40,0 pontos
Avaliação do professor orientador - 20,0 pontos
Relatório escrito - 40,0 pontos

Bibliografia Básica:

1. BRASIL. Portaria do Ministério da Saúde n.710, 10 jun.1999. Dispõe sobre a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Diário Oficial, Brasília, n.110-E, p.14, 11 jun., 1999. Seção 1.
2. BUSS, PM Promoção da saúde e qualidade de vida. Ciência e Saúde Coletiva n1, 1999. Abrasco.
3. CASTRO, IRR Vigilância Alimentar e Nutricional: limitações e interfaces com a rede de saúde. Rio de Janeiro: ED. Fiocruz, 1995.
4. ENGSTROM, EM et al. Sisvan: instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde. O Diagnostico nutricional. Rio de Janeiro: SDE/ENSP/FIOCRUZ, 2002.
5. MONTEIRO, CA Velhos e novos males da saúde no Brasil. São Paulo: Hucitec, 2001.
6. MS. Cartas da Promoção da Saúde. Brasília, 2002.
7. MS. Estudo Nacional de Despesa Familiar. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1975/76.
8. MS. Pesquisa Nacional sobre Demografia e Saúde. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1996.
9. MS. Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1990.
10. SICHIERI, R epidemiologia da obesidade. Rio de Janeiro:eduerj, 1998.
11. VALENTE, FLSV (org). fome e desnutrição: determinantes sociais. São Paulo: Cortez, 1986
12. WHO. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO, Consulation on Obesity: Geneva: WHO, 1997.
13. ALBUQUERQUE, Antônio Carlos. Terceiro Setor: história e gestão de organizações. São Paulo. Ed Summus, 2006. disponível em https://books.google.com.br/books?id=XjTZ2ZRtnUUC&pg=PA18&dq=Organiza%C3%A7%C3%B5es+N%C3%A3o+Governa+mentais+-+conceitos&hl=pt-BR&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=Organiza%C3%A7%C3%B5es%20N%C3%A3o%20Governa+mentais%20conceitos&f=true

Bibliografia Complementar:

1. DEMO, P. Educar pela Pesquisa. 6ed. Campinas: Autores Associados, 2003.
2. FREIRE, P. Educação e Mudança. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1989.
3. GOUVEIA, E.L.C. Nutrição, Saúde e Comunidade. 2ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.
4. LEME, M.J.P.; PERIM, M.L. 1,2...Feijão com Arroz: Educação Alimentar.vol.1 e 2. Brasília: MEC/FAE,

1995.

5. MOTTA, D.G.; BOOG, M.C. Educação Nutricional. São Paulo: Ibrasa, 1989.
6. VALLA, V.V. & STOSZ, E.N. Educação, Saúde e Cidadania. 2ed. Petrópolis: Vozes1996.
7. VASCONCELOS, E.M. Educação Popular e a Atenção à Saúde da Família. São Paulo-Sobral: Hucitec, 2001.
8. VASCONCELOS, E.M. Educação Popular nos Serviços de Saúde. São Paulo: Hucitec, 1999.
9. WACHTER, E. Manual de Educação Nutricional para as Mães. São Paulo: Edições Paulinas, 1981.
10. WERNER, D. & BOWER, M. Aprendendo e ensinando a cuidar da saúde. 5ed. São Paulo: Paulus, 1994.
11. WERNER, D. Onde não há médico. 5ed. São Paulo: 1977.
12. Fagioli D, Nasser LA. Educação nutricional na infância e na adolescência. São Paulo: Ed RCN, 2006.
13. Valente, FS. Determinantes sociais da fome e desnutrição. São Paulo: Ed Cortez, 1989.

Referência Aberta:

[/www.fnde.gov.br/programas/pnae](http://www.fnde.gov.br/programas/pnae)>

Assinaturas:

Data de Emissão:28/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso

**PLANO DE ENSINO**
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT022 - ESTÁGIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): MARIA DE FATIMA GOMES DA SILVA / IVY SCORZI CAZELLI PIRES
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Programação de cardápios e compras. Controle de custos. Execução dos processos de produção (recepção e estocagem, pré-preparo e cocção e distribuição). Higienização. Análise da estrutura física. Serviços especiais. Administração de Pessoal. Saúde e segurança no trabalho.

Objetivos:

Proporcionar ao aluno a oportunidade de entrar em contato com a realidade da Unidade de Alimentação e Nutrição , através da observação das práticas e rotinas , visando uma melhor compreensão do processo de obtenção de alimento de boa qualidade nutricional e sanitária.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Planejamento de Cardápios- 5 horas
Acompanhamento da aquisição, recebimento e armazenamento dos gêneros- 5 horas
Avaliação da adequação da alimentação- 5 horas
Acompanhamento da produção (fichas técnicas) e distribuição da alimentação aos escolares- 10 horas
Avaliação da aceitação das refeições -5 horas
Atividades de avaliação do processo produtivo (análise do resto-ingestão, da sobra limpa, dos procedimentos operacionais padronizados, do manual de boas práticas) -20 horas
Treinamento dos manipuladores de alimentos -10 horas
Metodologia didático-pedagógica: Estágio em colégios municipais de Diamantina realizando as atividades acima.

Metodologia e Recursos Digitais:

Adoção de material didático impresso com orientações pedagógicas distribuído aos alunos pela

internet, orientação de leituras, projetos, pesquisas, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos distribuídos via internet.

A orientação do estágio será realizada de forma remota pelo professor, através de plataformas que proporcionem esse tipo de comunicação.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação do nutricionista/Diretor diante das propostas de trabalho: 20,0 pontos

Avaliação do professor orientador: 20,0 pontos

Relatório escrito sobre as atividades de estágio: 50 pontos

Apresentação e avaliação on-line sobre as atividades de estágio: 10 pontos

Bibliografia Básica:

- 1- Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N.º 380/2005 (*) Atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação.
- 2 - ABREU ES, SPINELLI MGN, ZANARDI AMP. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: 46 um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2003. 202p.
- 3- PORTARIA INTERMINISTERIAL N.º 66, DE 25 DE AGOSTO DE 2006 (<http://www.mte.gov.br/Temas/PAT/default.asp>)
- 4 - Portaria CVS-6/99, de 10.03.99 (Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde) - Regulamento Técnico "Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- 5- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- 6 - Resolução RDC nº 275, de 21 de Outubro de 2002, Agência Nacional de Vigilância Sanitária
- 7- ABERC Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeição para Coletividade -2003.
- 8-ALVES, S. J. E Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos São Paulo, Editora Varela, 1995, 5 edição
- 9- GERMANO, MIS. Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo: Editora Varela, 2003. 165p.
- 10 - VAZ CS. Alimentação de Coletividades Uma abordagem gerencial. Brasília, 2003. 206p.
- 11- MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação - planejamento e administração. Barueri: Manole, 2003.

Bibliografia Complementar:

- 1 - Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N.º 334/2004 (Nova Redação). Código de Ética do Nutricionista.
- 2- TEIXEIRA, S. MILET, Z. Administração Aplicada as Unidades de Alimentação e Nutrição. Editora Metha Ed 2000.
- 3- TEICHMANN, I. Cardápios - Técnicas e Criatividade. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. Coleção Hotelaria. 140p.
- 4 - AGNELLI, RHSP e TIBÚRCIO RC. Receitas para serviços de alimentação em fornos de convecção. São Paulo: Livraria Varela, 1999.
- 5 - BARRETO, RLP. Passaporte para o sabor. Tecnologias para elaboração de cardápios. São Paulo: SENAC São Paulo, 2003.
- 6 - TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. Coleção Hotelaria. 355p.
- 7 - RECINE, E. RADAELLI, P. Cuidados com os Alimentos - Ministério da Saúde/ Depto de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (FS/ UnB)/ Área Técnica de Alimentação e Nutrição do Departamento de Atenção Básica da Secretaria de Política de Saúde do Ministério da Saúde (DAB/SPS/MS).
- 8 - PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. Ed Manole, 2003, 390 p.
- 9 - ORNELLAS, L. H. Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos. 6. Ed. São Paulo. Editora

Atheneu. 1995. 320p.

Referência Aberta:

<http://www.fnde.gov.br/programas/pnae/index.html> BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução/ FNDE/CD nº 038 de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

Assinaturas:

Data de Emissão:28/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso

**PLANO DE ENSINO**
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT019 - PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): LUCIANA NERI NOBRE
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Interação droga-nutriente, patologia e dietoterapia nas enfermidades endócrino/metabólicas: diabetes, hipertireoidismo e hipotireoidismo, patologia e dietoterapia nas doenças renais: síndrome nefrítica, nefrótica, cálculos renais, lesão renal aguda (LRA), doença renal crônica (DRC) e patologia e dietoterapia nas doenças cardiovasculares: hipertensão arterial sistêmica, dislipidemias, aterosclerose, insuficiência cardíaca congestiva (ICC), acidente vascular encefálico (AVE) e infarto agudo do miocárdio (IAM).

Objetivos:

Compreender a importância e as finalidades da dietoterapia, bem como as funções e atuação do nutricionista dietoterapeuta;

Compreender a finalidade do uso de dietas terapêuticas para a promoção da saúde de indivíduos enfermos; especialmente aos portadores das doenças endócrino/metabólicas, enfermidades renais e das doenças cardiovasculares assim como analisar exames bioquímicos utilizados para diagnóstico destas patologias Prescrever e elaborar dietas especiais para indivíduos hospitalizados ou em tratamento ambulatorial; orientar dietas especiais ou não, observando os hábitos alimentares e condições do paciente;

Desenvolver capacidade de analisar problemas, propor soluções e enfrentar situações reais; integrar-se à equipe multiprofissional, respeitando e fazendo respeitar a ética.

Estimular mudança de comportamento alimentar no paciente enfermo, seja em nível hospitalar ou ambulatorial.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1-Patologia e dietoterapia nas enfermidades endócrino/metabólica

Diabetes: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, complicação agudas, complicações em longo prazo, tratamento medicamentoso e dietético.

Hipoglicemia não diabética: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento

medicamentoso e dietético.

Hipertireoidismo: Efeito dos hormônios da tireóide sobre os diversos sistemas orgânicos, conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamentoso e dietético.

Hipotireoidismo: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamentoso e dietético.

2- Patologia e dietoterapia nas enfermidades renais: Síndrome nefrótica e nefrítica: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.

Litfase renal: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.

Lesão renal aguda (LRA): conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.

Doença renal crônica (DRC): conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento conservador e dialítico.

3- Patologia e dietoterapia nas enfermidades cardiovasculares: Dislipidemias: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e nutricional.

Hipertensão arterial sistêmica: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e nutricional.

Aterosclerose: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.

Infarto agudo do miocárdio: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.

Insuficiência cardíaca: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.

Acidente vascular encefálico (AVE): conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.

4- Interação droga nutriente

Efeitos dos principais medicamentos de uso nas doenças crônicas sobre a absorção de nutrientes e vice versa.

Metodologia e Recursos Digitais:

Videoaulas, seminários online, conteúdos organizados no Google Classroom, correio eletrônico, orientação de leituras, pesquisas, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos disponibilizados na disciplina.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Nota 1: Avaliação teórica 30%

Nota 2: Avaliação teórica 25%

Nota 3: Avaliação teórica 25%

Nota 4: Grupo de discussão/Estudos de caso/Seminário 20%, sendo 5% dos GDs, 5% de seminário e 10% dos estudos de caso.

Bibliografia Básica:

NETO FT. Nutrição Clínica 1a edição, editora Guanabara koogan, 2003.

SHILS ME. OLSON JA. SHIKE, M., ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença, 9a edição, editora Manole, 2002.

KRAUSE MV & MAHAN LK. Alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2002.

RIELLA MC, Martins C. Nutrição e o Rim Rio de Janeiro, editora Guanabara Koogan, 2000.

CUPPARI L. Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no adulto (Guia de Medicina Ambulatorial Hospitalar),

São Paulo,
2ª ed., editora, Manole, 2002.
WALLACH J. Interpretação de Exames de laboratório, 6a edição, ed. Medsi, 1999.
GUYTON e HALL, Tratado de Fisiologia Médica 9ª ed., editora Guanabara Koogan, 1997

Bibliografia Complementar:

LÓPEZ M. LAURENTYS MEDEIROS J. Semiologia Médica: As bases do diagnóstico Clínico, 4a ed. Editora Revinter, 2001.
PORTO CC. Exame clínico: bases para a prática médica, 4a ed., editora Guanabara Koogan, 2000.
Diretrizes: de Diabetes, de hipertireoidismo, Hipertensão arterial sistêmica, de gorduras, dislipidemias.

Referência Aberta:

Diretriz de diabetes: <https://www.diabetes.org.br/profissionais/images/DIRETRIZES-COMPLETA-2019-2020.pdf>
Diretriz de Hipertensão: http://abccardiol.org/wp-content/uploads/articles_xml/0066-782X-abc-116-03-0516/0066-782X-abc-116-03-0516.x14831.pdf

Assinaturas:

Data de Emissão:28/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT036 - ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): NADJA MARIA GOMES MURTA
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

História da alimentação e nutrição no Brasil. A alimentação como elemento de formação social e identidade nacional. Configuração histórica e evolução dos hábitos alimentares. Enfoques metodológicos e técnicos da história da alimentação e nutrição. Conceito antropológico de homem e de cultura. A dimensão simbólica da relação entre o biológico e o cultural na alimentação.

Objetivos:

Tendo como foco a relação indivíduo-alimento-saúde e o processo histórico da formação das disciplinas antropologia e nutrição, a disciplina tem por objetivo oferecer ao aluno bases teóricas para a leitura crítica de artigos científicos, bem como para o desenvolvimento de pesquisas na área da antropologia da alimentação e nutrição.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Natureza e cultura: fundamentos da antropologia - 8 horas
Biomedicina e as representações de saúde e doença - 8 horas
Comer alimentar e nutrir - 4 horas
História dos hábitos alimentares - 4 horas
O comer e a comida nas doenças - 8 horas
Simbolismo, sociedade e corpo - 20 horas
Etnografia e seus desdobramentos - 8 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Serão utilizadas a plataforma do Google Classroom e o Moodle. As aulas síncronas serão realizadas através do Google Meet. As atividades assíncronas serão registradas no Moodle, sendo realizados fóruns de debate. Serão disponibilizados materiais complementares como vídeos, artigos, teses dentre outros. As avaliações serão realizadas via Google Classroom e uma apresentação de trabalho em grupo via Google Meet.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação - 30%
Avaliação - 30%
Seminário - 20%
Resenhas, atividades em sala, participação, etc. - 20%

Bibliografia Básica:

CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D.G. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
CASCUDO, C. L. História da Alimentação no Brasil. 3ed. São Paulo: Global, 2007.
CONTRERAS, J; GRACIA, M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
FREITAS, M.C.S.; FONTES, G.A.V.; OLIVEIRA, N. (Orgs.). Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura. Salvador: Ed.Ufba, 2008.
LAPLANTINE, F. Antropologia da doença. São Paulo: Martins Fontes, 1991.
LÉVI-STRAUSS. C. O Cru e o Cozido. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.
POULAIN JP. Sociologias da Alimentação. Florianópolis: Editora da UFSC (Série Nutrição), 2004.

Bibliografia Complementar:

HELMAN. C.G. Cultura, Saúde e Doença. Cecil G. Editora Artmed, 2007.
CANESQUI, A.M. (org.). Dilemas e desafios das Ciências Sociais na Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec, 1995.
CARVALHO, E.A. Enigmas da Cultura. São Paulo: Cortez, 2003.
EVANS-PRICHARD. E.E. Bruxaria, oráculos e magia entre os Azende. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.
LÉVI-STRAUSS. C Antropologia Estrutural. 6ed. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2003.
SAILLANT, F.; GENEST, S. Orgs. Antropologia Médica: ancoragens locais, desafios globais. Rio de Janeiro, Fiocruz, 2012.
QUEIROZ, R.S. (Org). O Corpo do Brasileiro. São Paulo: Senac, 2000.
SANTOS, L.A.S. O corpo, o comer e a comida. Salvador: EDUFBA, 2008.

Referência Aberta:

Filme: O Garoto Selvagem - disponível em: [/vimeo.com/155385147](https://vimeo.com/155385147)>
Documentário: O Axé do Acarajé - disponível em: [/www.youtube.com/watch?v=30RSdj7yTWM&t=283s](https://www.youtube.com/watch?v=30RSdj7yTWM&t=283s)>

Assinaturas:

Data de Emissão:29/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURIUFVJM

www.ufvjm.edu.br



PLANO DE ENSINO UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT025 - ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): FÁBIO TADEU LOURENÇO GUIMARÃES / DANIELE FERREIRA DA SILVA / LUCIANA NERI NOBRE
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Orientação ao estagiário quanto ao ambiente de trabalho de um nutricionista clínico, sua dinâmica e organograma. Técnicas de abordagem ao paciente. Trabalhos de equipe. Manuseio de prontuários. Sigilo profissional. Estudo de caso clínico de interesse em nutrição.

Objetivos:

Vivenciar competências básicas inerentes ao desempenho de atividades em Nutrição Clínica;
Equacionar problemas relativos à nutrição de enfermos, consolidando a formação científica;
Aprimorar habilidades individuais e complementar conhecimentos;
Vivenciar tarefas específicas do nutricionista clínico;
Fortalecer atitudes éticas;
Propiciar a integração do futuro profissional na equipe multidisciplinar na Área de Saúde.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

O estagiário deverá semanalmente:

Efetuar atendimentos nutricionais ao paciente - 7 horas

Avaliar o estado nutricional do paciente para determinação de suas necessidades nutricionais - 4 horas

Efetuar a tomada de medidas antropométricas (peso, altura, circunferências, pregas cutâneas etc)- 4 horas

Realizar a anamnese (Avaliação dietética e clínica) - 4 horas

Verificar, no prontuário, exames bioquímicos para efeito de diagnóstico e de evolução do quadro clínico - 4 horas

Planejar e prescrever dietas adequadas mediante diagnóstico firmado (elaborar e analisar o plano dietoterápico) - 5 horas

Prescrever as dietas nos prontuários, sob supervisão do nutricionista responsável - 4 horas

Orientar o paciente quanto ao uso correto da dieta prescrita - 5 horas

Trabalhar com educação nutricional 9h
Registrar a consulta efetuada em Fichas de Evolução e Tratamento - 4 horas
Planejar, executar e avaliar refeições - 3 horas
Acompanhar e monitorar a evolução nutricional do paciente - 4 horas
Proceder a orientação de alta em casos necessários - 3 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Acompanhar o andamento do estágio, por meio de supervisões remotas, contato via telefone, e-mail, google meeting, dentre outros recursos digitais disponíveis. Esse tipo de contato será feito semanalmente até o final do estágio.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação prática: 50%
Avaliação teórica: 40%
leitura de artigos: 10%

Os instrumentos para avaliação dos alunos se dará por meio de ficha enviada ao preceptor do estagiário para avaliar seu desempenho, bem como será cobrado pelo supervisor docente um estudo de caso clínico a ser enviado por e-mail e artigos para leitura e discussão serão enviadas aos estagiários. Será utilizado semanalmente fóruns de discussão, reuniões em plataformas virtuais, telefonemas, e-mails e/ou outros meios virtuais de comunicação.

Bibliografia Básica:

1. Neto, F.T. Nutrição Clínica 1 a edição, editora Guanabara koogan, 2003
2. SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M., ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença, 9a edição, editora Manole, 2002.
3. KRAUSE, M.V. & MAHAN, L.K. Alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2002.

Bibliografia Complementar:

1. LÓPEZ, M., LAURENTYS MEDEIROS, J., Semiologia Médica: As bases do diagnóstico Clínico, 4a ed. Editora Revinter, 2001.
2. PORTO, C.C. Exame clínico: bases para a prática médica, 4a ed., editora Guanabara Koogan, 2000.
3. RANG, H.P.; ITTER, J.M.; DALE, M.M. Farmacologia, 4a ed. editora Guanabara Koogan, 2001.
4. SUE, R.W. Fundamentos de Nutrição e Dietoterapia, Porto Alegre, Artmed, 1997.
5. GUYTON e HALL, Tratado de Fisiologia Médica 9ª ed., editora Guanabara Koogan, 1997.
6. CUPPARI L., Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no adulto (Guia d Medicina Ambulatorial Hospitalar), São Paulo, 2ª ed., editora, Manole, 2002.

Referência Aberta:

www.abeso.com.br
www.braspen.org
http://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=0212-1611&script=sci_serial

Assinaturas:

Data de Emissão:18/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT023 - PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): FÁBIO TADEU LOURENÇO GUIMARÃES
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Patologia e dietoterapia na desnutrição hospitalar e nas anemias. Dietoterapia no pré e pós-operatório. Patologia e dietoterapia nas doenças consuptivas: Câncer, AIDS, Sepse. Patologia e dietoterapia nos distúrbios neurológicos. Patologia e dietoterapia nas doenças pulmonares: Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica, Fibrose Cística. Patologia e dietoterapia nas doenças artríticas, na osteoporose e nas alergias alimentares.

Objetivos:

Capacitar o aluno a prescrever dietas em casos especiais;
Desenvolver competências básicas inerentes ao desempenho de atividades em Nutrição Clínica;
Equacionar problemas relativos à nutrição de enfermos, consolidando a formação científica;

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Grandes Queimados - 10 aulas
Osteoporose - 5 aulas
Desnutrição hospitalar e nas anemias - 5 aulas
Sepse - 10 aulas
Doença pulmonar obstrutiva crônica - 5 aulas
Fibrose cística - 5 aulas
Câncer - 10 aulas
AIDS - 5 aulas
Pré e pós-operatório - 5 aulas
Doenças artríticas - 5 aulas
Alergias alimentares - 5 aulas
Distúrbios neurológicos - 5 aulas

Metodologia e Recursos Digitais:

Utilização do AVA MOODLE;
Vídeo-aulas;
Google meet;
Aulas gravadas
Orientação de leituras

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação 1: Prova escrita, valor: 25 pontos;
GD 1: 5 pontos;
Avaliação 2: Prova escrita valor: 25 pontos;
GD 2: 5 pontos;
Avaliação 3: Prova escrita valor: 20 pontos;
Avaliação 4: Trabalho: 20 pontos.

Bibliografia Básica:

1. KRAUSE, Marie V.; MAHAN, L. Kathleen.; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010. xxvi, 1351[4] p. ISBN 9788535229844.
2. SHILLS, M. E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9.ed. São Paulo: Manole, 2003. v. 1 e 2.
3. WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2004. 2 v. ISBN 8573792558.
4. ESCOTT-STUMP, Sylvia. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 5. ed. São Paulo, SP: Manole, 2007. 847 p. ISBN 9788520423516.

Bibliografia Complementar:

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. xvi, 474 p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar da UNIFESP-EPM). ISBN 852042340X.
 2. CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. Editora Manole. 2002. 474p.
 3. OMS. Manejo da desnutrição grave: Um manual para profissionais de saúde de nível superior (médicos, enfermeiros, nutricionais e outros) e suas equipes de auxiliares. Genebra, 1999. 76p. Disponível para download em www.opas.org.br.
 4. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Manual de atendimento da criança com desnutrição grave em nível hospitalar, 2005. 144p. Disponível para download em: www.opas.org.br/familia/UploadArq/desnutricao_grave.pdf
 5. ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. El estado físico: uso e interpretación de la antropometria. Informe de un comité de expertos de la OMS. Ginebra: Série de informes técnicos. OMS. 1995. 521p
 6. SILVA, S.M.C.S. & MURA, J. P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. São Paulo: Rocca, 2007. 1122p.
 7. SOBOTKA, L.. Bases da nutrição clínica. Editora Rubio. 2008. 470p.
- Faustino Teixeira Neto - Nutrição Clínica - 1 ed. Guanabara Koogan, 2003. 550p.

Referência Aberta:

<https://www.youtube.com/watch?v=qRsTRqDtEj4&t=66s>

<https://www.youtube.com/watch?v=QYt61wcerQs&t=196s>

Assinaturas:

Data de Emissão:29/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821

**PLANO DE ENSINO**

Disciplina: NUT024 - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): DANÚBIA APARECIDA COSTA NOBRE / CLEUBE ANDRADE BOARI
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/1

Objetivos:

Capacitar os alunos no conhecimento de conservação e industrialização dos produtos de origem vegetal e animal.

Ementa:

Sistema de Processamento industrial; Métodos de colheita dos vegetais; Boas Práticas de Fabricação; Microbiologia de alimentos; Métodos de conservação dos vegetais e princípios de conservação dos alimentos; Tecnologia de fermentação; Tecnologia e Processamento de mandioca e derivados; Tecnologia e Processamento de milho e derivados; Tecnologia e Processamento de soja e derivados; Propriedades nutricionais do leite e seus derivados; Tratamento térmico do leite; Lácteos concentrados, desidratados e bebidas lácteas; Lácteos fermentados, manteiga e requeijão; Queijos; Obtenção da carne e suas propriedades nutricionais da carne; Conservação da carne pelo frio; Derivados cárneos salgados, curados e defumados; Derivados cárneos embutidos e emulsionados.

Conteúdo Programático (com respectiva carga horária) e Avaliações:

- 1) Introdução, Métodos de colheitas dos vegetais - 3 aulas
 - 2) Limpeza e Sanit. na Industria de Alimentos - 2 aula
 - 3) Métodos de conservação de alimentos - 2 aulas
 - 4) Geléia de frutas , sucos e néctar - 5 aulas
 - 5) Tecnologia e Processamento de milho e derivados - 5 aulas
 - 6) Tecnologia e Processamento de mandioca e derivados - 5 aulas
 - 7) Tecnologia e Processamento de soja e derivados - 4 aula
 - 8) Vegetais Minimamente Processados - 4 aula
- Avaliação - 2h
- Projeto prático (apreciação e discussão da turma) - 5 aulas

- 9) Propriedades nutricionais do leite e seus derivados - 5 aulas
- 10) Tratamento térmico do leite - 3 aulas
- 11) Lácteos concentrados, desidratados e bebidas lácteas - 5 aulas
- 12) Lácteos fermentados, manteiga e requeijão - 5 aulas
- 13) Queijos - 5 aulas
- 14) Obtenção da carne e suas propriedades nutricionais da carne - 5 aulas
- 15) Conservação da carne pelo frio - 2 aulas
- 16) Derivados cárneos salgados, curados e defumados - 5 aulas
- 17) Derivados cárneos embutidos e emulsionados - 3 aulas

Exercício I Produtos de Origem Animal: peso 25% (conteúdo de 9 a 13)

Exercício II Produtos de Origem Animal: peso 25% (conteúdo de 14 a 17)

Atividade Processamento e Produtos Vegetais - temas das aulas: peso 25%

Projeto Prático Processamento de Vegetais, gravado e enviado pelo aluno (apreciação e discussão da turma): peso 25%

Exercício I Produtos de Origem Animal: peso 25% (conteúdo de 9 a 13)

Exercício II Produtos de Origem Animal: peso 25% (conteúdo de 14 a 17)

Fórum de discussão na sala de aula do Google Classroom

Bibliografia Básica:

- EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos, São Paulo: Atheneu, 2003, 652p.
- COELHO, D.A. Práticas de processamento de Produtos de origem animal. 2.ed. Viçosa, MG: UFV, 2000. 64 p.
- PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Vol. I, Editora da UFG, 2005, 624p

Bibliografia Complementar:

- CHAVES, J. B. P. Análise sensorial: histórico e desenvolvimento, Viçosa, MG: UFV, 1998, 31p.
- FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar, Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p.
- GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos, São Paulo: Nobel, 1984, 285p.
- CASTILHO, C.J.C. Qualidade da Carne. Editora Varela, 2006, 240p.
- GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P. R. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças. Editora UFV, 2006, 370p.
- LAWRIE, R.A. Avances de La Ciência de la Carne. Editorial Acríbia S.A. 1984.
- LAWRIE, R.A. Ciência da Carne. Editorial Artmed, 6a Ed, 2005, 384p.
- ORDÓÑEZ, J. A. et al. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal. v.2. Editora Artmed, 2005. 279p.
- PRICE, J.F. & SCHWEIGERT, B.S. Ciência de la carne y los productos carneos. 1994. Editorial Acríbia
- Tronco, Vania Maria. Manual para inspeção da qualidade do leite. 2.ed. Santa Maria: UFSM, 2003. 192 p.
- Cordeiro, Paulo Roberto Celles; Guedes, André Luís de Almeida. Industrialização de leite de cabra. Viçosa ,MG: CPT, 1998. 42 p.
- Ferreira, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Produtos lácteos. Viçosa, MG: UFV, 1999. 112 p.
- Ferreira, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Acidez em leite e produtos lácteos. Viçosa, MG: UFV, 1999. 26 p.
- Silva, Luiz Santos da. Biossegurança na atividade leiteira. Guaíba: Agropecuária, 2003. 120 p.
- Ferreira, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Produção de queijo minas padrão, prato e provolone. Viçosa,MG: CPT, 2005. 126 p
- Ferreira, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Produção de queijo minas frescal, mussarela e gouda. Viçosa,

MG: CPT,
2008. 226 p

Ferreira, Célia Lúcia de Luces Fortes. Produção de queijo do reino, cottage, coalho e ricota. Viçosa, MG: CPT, 2006. 134 p.

Tronco, Vania Maria. Manual para inspeção da qualidade do leite. 2.ed. Santa Maria: UFSM, 2003. 192 p.

Universidade Federal de Viçosa (Org.). Queijo minas artesanal: guia técnico para a implantação em unidades de produção do queijo minas artesanal. 2009. 67 p.

Zoccal, Rosângela. Leite: uma cadeia produtiva em transformação. Juiz de Fora: Embrapa, 2004. 268 p.

Data de Emissão:30/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT027 - ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): DANIELE FERREIRA DA SILVA / LUCIANA NERI NOBRE / FÁBIO TADEU LOURENÇO GUIMARÃES
Carga horária: 180 horas
Créditos: 12
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Orientação ao estagiário quanto às normas de funcionamento de um hospital geral, sua dinâmica e organograma. Técnicas de abordagem ao paciente. Trabalhos de equipe. Manuseio de prontuários. Sigilo profissional. Estudo de caso clínico de interesse em nutrição. Realização de estágio em ambulatório e clínicas: médica, cirúrgica, pediátrica e lactário, ginecológica e obstétrica, ortopédica, endocrinológica, nefrológica de isolamento, geriátrica e psiquiátrica.

Objetivos:

Vivenciar competências básicas inerentes ao desempenho de atividades em Nutrição Clínica;
Equacionar problemas relativos à nutrição de enfermos, consolidando a formação científica;
Aprimorar habilidades individuais e complementar conhecimentos;
Vivenciar tarefas específicas do nutricionista dentro de um Hospital Geral fora da cidade de Diamantina, MG, nas diversas clínicas;
Fortalecer atitudes éticas;
Propiciar a integração do futuro profissional na equipe multidisciplinar na Área de Saúde.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Por se tratar de um estágio em hospital as atividades a serem desenvolvidas pelos alunos devem englobar os seguintes itens:
Efetuar visita diária ao paciente - 15 horas
Avaliar o estado nutricional do paciente hospitalizado para determinação de suas necessidades nutricionais - 12 horas
Efetuar a tomada de medidas antropométricas (peso e altura) -12 horas
Realizar a anamnese (Avaliação dietética e clínica) - 12 horas
Verificar, no prontuário, exames bioquímicos para efeito de diagnóstico e de evolução do quadro clínico - 12 horas
Planejar e prescrever dietas adequadas mediante diagnóstico firmado (elaborar e analisar o plano dietoterápico) - 15 horas

Prescrever as dietas nos prontuários, sob supervisão do nutricionista responsável - 12 horas
Orientar o paciente quanto ao uso correto da dieta prescrita - 15 horas
Registrar a consulta efetuada em Fichas de Evolução e Tratamento - 12 horas
Comunicar a UAN hospitalar sobre a necessidade de modificação de dietas, caso seja necessário - 15 horas
Planejar, executar e avaliar refeições - 11 horas
Atualizar mapa de dietas - 10 horas
Acompanhar a distribuição das refeições - 12 horas
Proceder a orientação de alta em casos necessários - 15 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Para realização de supervisão serão realizadas reuniões utilizando:
google meet;
Plataforma AVA MOODLE,
Google classroom;
E-mail;
Whats app

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação I prática: peso 60
Avaliação II: escrita: peso 20
Avaliação III: relatório: Peso 20

Bibliografia Básica:

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. Editora Manole. 2002. 474p.
MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP S. KRAUSE: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11a ed. São Paulo: Roca, 2005. 1280p.
MINISTÉRIO DA SAÚDE. Manual de atendimento da criança com desnutrição grave em nível hospitalar, 2005. 144p. Disponível para download em: www.opas.org.br/familia/UploadArq/desnutricao_grave.pdf

Bibliografia Complementar:

SILVA, S.M.C.S. & MURA, J. P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. São Paulo: Rocca, 2007. 1122p.
SHILLS, M. E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. ROSS, A..C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9.ed. São Paulo: Manole, 2003. v. 1e 2.
VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Editora Rubio. 2008. 648p.
SOBOTKA, L.. Bases da nutrição clínica. Editora Rubio. 2008. 470p.
WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. v. 1e 2.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:18/03/2021

Docente responsável

Coordenador

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT026 - ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL II
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): ANGELINA DO CARMO LESSA / NADJA MARIA GOMES MURTA / ROMERO ALVES TEIXEIRA / CARINA DE SOUSA SANTOS
Carga horária: 180 horas
Créditos: 12
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Capacitação do aluno para a realização de ações nos diferentes campos da saúde coletiva incluindo secretaria de saúde, programas assistenciais, ambulatórios de atendimento nutricional, comunidades ou grupos socialmente vulneráveis com base no referencial teórico-prático construído ao longo do curso de graduação.

Objetivos:

Propiciar a aproximação do aluno com o campo da saúde coletiva;
Fomentar a reflexão e análise crítica dos principais agravos nutricionais e de saúde de relevância para o campo da saúde coletiva na atualidade, reconhecendo as especificidades e singularidades regionais;
Desenvolver sob supervisão imediata do profissional da Unidade ações de prevenção, promoção e recuperação da saúde nos diferentes grupos alvos assistidos com ênfase na abordagem nutricional;
Desenvolver sob supervisão imediata do profissional da Unidade atividades de vigilância em saúde, especialmente a vigilância alimentar e nutricional;
Desenvolver ações de diagnóstico, planejamento e gestão de ações de alimentação e nutrição no âmbito da Política Nacional de Alimentação e Nutrição;
Desenvolver sob supervisão imediata do profissional da Unidade as ações inerentes aos programas de Alimentação e Nutrição da Coordenação Geral de Políticas de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde instituídas no município e na APS Onde realiza o estágio.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Desenvolver atividades de avaliação do estado nutricional dos grupos populacionais específicos: gestantes e nutrizes, lactentes, pré-escolares, escolares, adolescentes, adultos e idosos (15 horas)
2. Desenvolver atividades de educação alimentar e nutricional dos grupos populacionais específicos: gestantes e nutrizes, lactentes, pré-escolares, escolares, adolescentes, adultos e idosos. (15 horas)
3. Participar das ações de promoção da saúde, focando a promoção da alimentação saudável no programa HiperDia e seus grupos operativos; (10 horas)
4. Realizar o diagnóstico nutricional individual e coletivo utilizando os indicadores do Sistema

Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional SISVAN WEB. (10 horas)

5. Realizar busca ativa de famílias com gestantes, nutrizes, lactentes, pré-escolares e idosos em risco nutricional. (10 horas)

6. Diagnosticar, promover, apoiar e participar das iniciativas da comunidade alinhadas com a promoção da Alimentação Saudável, dos bons hábitos de vida e da Segurança Alimentar e Nutricional; (10 horas)

7. Acompanhar e participar das ações dos programas de suplementação de ferro e vitamina A; (10 horas)

8. Acompanhar e participar das ações que envolvem as condicionalidades da saúde do Programa Bolsa Família; (15 horas)

9. Participar das ações de promoção e suporte ao aleitamento materno dentro do Programa Nacional de Incentivo ao Aleitamento Materno. (10 horas)

10. Participar da atenção ao Pré-natal desenvolvendo sob supervisão imediata dos profissionais da Unidade, aconselhamento nutricional às gestantes de baixo risco; (15 horas)

11. Acompanhar na comunidade em visitas domiciliares, usuários portadores de doenças graves que requerem acompanhamento nutricional individual (pós operados, acamados, ostomizados, disfágicos etc...) (15 horas)

12. Mapeamento da população de risco e respectivos fatores de risco para doenças nutricionais nas comunidades de abrangência das ESF. (15 horas)

13. Participar de ações intersetoriais de alimentação e nutrição na Alimentação Escolar, na Promoção Social e no Desenvolvimento Rural Sustentável. (15 horas)

14. Levantar subsídios para a elaboração do Plano Municipal de Alimentação e Nutrição, para a pactuação de metas das ações de Alimentação e Nutrição da Política Nacional de Alimentação e Nutrição junto à CGPAN/MS.(15 horas)

Metodologia e Recursos Digitais:

Até 20% da carga horária poderá ser feita de forma remota.

Em decorrência da Pandemia e tendo em vista sua disseminação a supervisão do estágio ocorrerá de forma remota - há anuência dos profissionais dos concedentes.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Relatório de Estágio = peso 45

Avaliação da prática pelo professor = 20

Avaliação da prática pelo profissional = 35

Bibliografia Básica:

1. BRASIL. Portaria do Ministério da Saúde n.710, 10 jun.1999. Dispõe sobre a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Diário Oficial, Brasília, n.110-E, p.14, 11 jun., 1999. Seção 1.

2. BUSS, PM Promoção da saúde e qualidade de vida. Ciência e Saúde Coletiva n1, 1999. Abrasco.

3. CASTRO, IRR Vigilância Alimentar e Nutricional: limitações e interfaces com a rede de saúde. Rio de Janeiro: ED. Fiocruz, 1995.

4. ENGSTROM, EM et al. Sisvan: instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde. O Diagnostico nutricional. Rio de Janeiro: SDE/ENSP/FIOCRUZ, 2002.

5- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 78 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos)

6- Mendes, Eugênio Vilaça. O cuidado das condições crônicas na atenção primária à saúde: o imperativo da consolidação da estratégia da saúde da família. / Eugênio Vilaça Mendes. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2012.

- 7- JAIME, P. C., SILVA, A.C., LIMA, A.M.C., BORTOLINI, G.A. Ações de alimentação e nutrição na atenção básica: a experiência de organização no Governo Brasileiro. Rev. Nutr., Campinas, 24(6):809-824, 2011.
- 8- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Atenção Básica / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2012.
- 9- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. 3. ed. Brasília : Ministério da Saúde, 2010.

Bibliografia Complementar:

5. MONTEIRO, CA Velhos e novos males da saúde no Brasil. São Paulo: Hucitec, 2001.
6. MS. Cartas da Promoção da Saúde. Brasília, 2002.
7. MS. Estudo Nacional de Despesa Familiar. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1975/76.
8. MS. Pesquisa Nacional sobre Demografia e Saúde. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1996.
9. MS. Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1990.
10. SICHIERI, R epidemiologia da obesidade. Rio de Janeiro:eduerj, 1998.
11. VALENTE, FLSV (org). fome e desnutrição: determinantes sociais. São Paulo: Cortez, 1986.
12. WHO. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO, Consulation on Obesity: Geneva: WHO, 1997.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:29/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT028 - ESTÁGIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): MARIA DE FATIMA GOMES DA SILVA / DORA NEUMANN
Carga horária: 180 horas
Créditos: 12
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa:

Programação de cardápios e compras. Controle de custos. Execução dos processos de produção (recepção e estocagem, pré-preparo e cocção e distribuição). Higienização. Análise da estrutura física. Serviços especiais. Administração de Pessoal. Saúde e segurança no trabalho.

Objetivos:

Preparar o aluno a exercer as atividades relacionadas à administração de Unidades de Alimentação e Nutrição. Proporcionar ao aluno a oportunidade de entrar em contato com a realidade de Unidades de Alimentação e Nutrição, através da observação das práticas e rotinas, visando uma melhor compreensão do processo de obtenção de um alimento saudável e de boa qualidade nutricional em Unidades de Alimentação e Nutrição.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

ATIVIDADES PRESENCIAIS NO LOCAL DE ESTÁGIO (correspondente a 144 horas ou 80% da carga horária total do estágio)

- Acompanhamento do Planejamento de Cardápios e pedido de compras de gêneros alimentares e não alimentares
- Acompanhamento de todo processo produtivo: recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e preparo de alimentos, higienização de alimentos, utensílios, equipamentos e ambiente.
- Controle de Qualidade do processo produtivo (controle e registro de temperaturas de alimentos e equipamentos; preenchimento periódico de check list)
- Acompanhamento da rotina operacional dos funcionários : horários de trabalho e escala de folgas, cargos, funções, segurança e saúde no trabalho.

ATIVIDADE NÃO PRESENCIAL (correspondente a 36 horas de estágio ou 20% da carga horária total do estágio)

- Elaboração de um projeto de interesse da Unidade de Alimentação e Nutrição
- Elaboração de relatório final de estágio

Metodologia e Recursos Digitais:

A orientação do estágio será realizada de forma remota através de plataformas Moodle, Google G Suite, por correio eletrônico e reuniões virtuais.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação (de acordo com critérios pré-estabelecidos) realizada pelo supervisor do estágio in loco referente à atuação do discente em todo período do estágio 40% (nutricionista da Unidade de Alimentação e Nutrição que concedeu o estágio)

Avaliação (de acordo com critérios pré-estabelecidos) realizada pelo professor orientador do estágio 30%

Relatório de estágio 20% (individual)

Projeto de estágio 10% (individual)

Bibliografia Básica:

- 1- Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N.º 380/2005 (*) Atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação.
- 2 - ABREU ES, SPINELLI MGN, ZANARDI AMP. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2003. 202p.
- 3 - PORTARIA INTERMINISTERIAL N.º 66, DE 25 DE AGOSTO DE 2006 (<http://www.mte.gov.br/TEMAS/PAT/default.asp>)
- 4 - Portaria CVS-6/99, de 10.03.99 (Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde) - Regulamento Técnico "Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- 5- Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- 6 - Resolução RDC n.º 275, de 21 de Outubro de 2002, Agência Nacional de Vigilância Sanitária
- 7- ABERC Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeição para Coletividade - 2003.
- 8- ALVES, S. J. E Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos São Paulo, Editora Varela, 1995, 5 edição
- 9 - VAZ CS. Alimentação de Coletividades Uma abordagem gerencial. Brasília, 2003. 206p.
- 10 - Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N.º 334/2004 (Nova Redação). Código de Ética do Nutricionista.
- 11- MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação - planejamento e administração. Barueri: Manole, 2003.
- 12- TEIXEIRA, S. MILET, Z. Administração Aplicada as Unidades de Alimentação e Nutrição. Editora Metha Ed 2000

Bibliografia Complementar:

- 1- TEICHMANN, I. Cardápios - Técnicas e Criatividade. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. Coleção Hotelaria. 140p.
- 2 - AGNELLI, RHSP e TIBÚRCIO RC. Receitas para serviços de alimentação em fornos de convecção. São Paulo: Livraria Varela, 1999.
- 3 - BARRETO, RLP. Passaporte para o sabor. Tecnologias para elaboração de cardápios. São Paulo:

SENAC São Paulo, 2003.

4 - TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. Coleção Hotelaria. 355p.

5 - RECINE, E. RADAELLI, P. Cuidados com os Alimentos - Ministério da Saúde/ Depto de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (FS/ UnB)/ Área Técnica de Alimentação e Nutrição do Departamento de Atenção Básica da Secretaria de Política de Saúde do Ministério da Saúde (DAB/SPS/MS). 6 - PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. Ed Manole, 2003, 390 p.

7- ORNELLAS, L. H. Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos. 6. Ed. São Paulo. Editora Atheneu. 1995. 320p.

8 - SILVA, EA. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 2002. Livraria Varela. 5A. Edição.479p.

9- GERMANO, MIS. Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo: Editora Varela, 2003. 165p.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:29/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT029 - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): TÂNIA REGINA RIUL
Carga horária: 15 horas
Créditos: 1
Ano/Semestre: 2020/1

Ementa: Apresentação da aula e arguição perante uma Banca examinadora.
Objetivos: Propiciar aos estudantes a escrita, orientação e arguição do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)
Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas: TCC
Metodologia e Recursos Digitais: Serão utilizados plataformas virtuais e correio eletrônico para as orientações referentes as defesas, documentação necessária pré e pós-defesa e plataformas virtuais para as defesas de TCC.
Estratégias e Acompanhamento e Avaliação: Defesa do TCC perante Banca examinadora.
Bibliografia Básica: GIL, A.C. Como elaborar projeto de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002. NORMAS PARA REDAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS ACADÊMICOS. Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Diamantina, 2010. Disponível

em:

<http://prograd.ufvjm.edu.br/tcc.html>>.

TURATO, E. R. Tratado da metodologia da pesquisa clínico-qualitativa. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2003.

VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. Metodologia científica para a área da saúde. Rio de Janeiro: Elsevier, 2001.

Bibliografia Complementar:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10520: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14724: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. Rio de Janeiro, 2005.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6024: numeração progressiva das seções de um documento escrito: apresentação. Rio de Janeiro, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6027: informação e documentação: sumário: apresentação. Rio de Janeiro, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6028: informação e documentação: resumo: apresentação. Rio de Janeiro, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6029: informação e documentação: livros e folhetos: apresentação. Rio de Janeiro, 2002.

Referência Aberta:

https://www.academia.edu/37898107/E_book_Metodologia_do_Trabalho_Cientifico

https://www.academia.edu/28917615/Fachin_fundamentos_de_metodologia

<https://epidemiologiagestao.files.wordpress.com/2017/05/aula-4-cic3aancia-e-conhecimento-cientc3adfico.pdf>

https://tccbiblio.paginas.ufsc.br/files/2010/09/024_Metodologia_de_pesquisa_e_elaboracao_de_teses_e_dissertacoes1.pdf

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

Assinaturas:

Data de Emissão:29/03/2021

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB001 - ANATOMIA HUMANA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / EDF - EDUCAÇÃO FÍSICA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM / FAR - FARMÁCIA / EFS - EDUCAÇÃO FÍSICA
Docente (s) responsável (eis): PAULO MESSIAS DE OLIVEIRA FILHO / AMAURI PIERUCCI / EDSON DA SILVA / LUIZ GABRIEL MATURANA
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

O curso de Anatomia Humana Básica tem por objetivo fornecer ao aluno noções gerais da Morfologia dos Sistemas Orgânicos do homem.

Objetivos:

Para Licenciatura e Bacharelado em Educação Física: a disciplina anatomia humana (DCB001) visa fornecer aos alunos conhecimentos básicos sobre a morfologia dos sistemas orgânicos.

Fornecer ao aluno noções básicas dos tópicos referentes ao conteúdo programático do curso de Anatomia Humana, de forma a fornecer subsídios ao aluno nas demais disciplinas do curso, bem como, nas aplicações da anatomia nas atividades práticas; promovendo a formação integral do profissional, além de incentivar o desenvolvimento intelectual do aluno através da integração entre os assuntos ministrados e a consulta/pesquisa em publicações científicas.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Para Licenciatura e Bacharelado em Educação Física:

Tipo Aula

T Apresentação da disciplina e introdução a anatomia humana 2hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Sistema esquelético 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

T Sistema esquelético 2hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Sistema esquelético 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

T Sistema articular 2hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Sistema articular 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

T Sistema muscular 2hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Sistema muscular 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Sistema muscular 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Sistema muscular 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

T Prova 1 2hs (síncrona)

P Prova A 1hs (síncrona)
T Sistema circulatório 2hs (síncrona e/ou assíncrona)
P Sistema circulatório 3hs (síncrona e/ou assíncrona)
T Sistema respiratório 2hs (síncrona e/ou assíncrona)
P Sistema respiratório 3hs (síncrona e/ou assíncrona)
T Sistema digestório 2hs (síncrona e/ou assíncrona)
P Sistema digestório 3hs (síncrona e/ou assíncrona)
T Sistema urinário 2hs (síncrona e/ou assíncrona)
P Sistema urinário 3hs (síncrona e/ou assíncrona)
T Sistemas reprodutores masculino e feminino 2hs (síncrona e/ou assíncrona)
P Sistemas reprodutores masculino e feminino 3hs (síncrona e/ou assíncrona)
T Prova 2 2hs (síncrona)
P Prova B 1hs (síncrona)
T Introdução a neuroanatomia e medula espinhal 2hs (síncrona e/ou assíncrona)
P Introdução a neuroanatomia e medula espinhal 3hs (síncrona e/ou assíncrona)
T Tronco encefálico, cerebelo e diencéfalo 2hs (síncrona e/ou assíncrona)
P Tronco encefálico, cerebelo e diencéfalo 3hs (síncrona e/ou assíncrona)
T Telencéfalo 2hs (síncrona e/ou assíncrona)
P Telencéfalo 3hs (síncrona e/ou assíncrona)
T Prova 3 2hs (síncrona)
P Prova C 1hs (síncrona)

*T = aula teórica; P = aula prática.

Descrição do conteúdo programático e atividades específicas para os cursos de Fisioterapia e Nutrição:

Módulo 1 - Introdução a Anatomia Humana e Aparelho Locomotor (Sistema Esquelético, Sistema Articular, Sistema Muscular); 8h teóricas, 12h práticas;

Módulo 2 - Sistema Cardiovascular (Coração e Vasos); 4h teóricas, 6h práticas.

Módulo 3 - Espalcnologia (Sistema Respiratório, Sistema Digestório, Sistema Urinário, Sistema Reprodutor Masculino, Sistema Reprodutor Feminino); 10h teóricas, 15h práticas.

Módulo 4 - Neuroanatomia; 8h teóricas, 12h práticas.

As aulas Práticas de Anatomia Humana (45h) serão oferecidas de forma remota síncrona, híbrida e/ou presencial.

Metodologia e Recursos Digitais:

Utilizaremos o MOODLE/Classroom/Meet como Ambiente Virtual de Aprendizagem: ATIVIDADES SÍNCRONAS E ASSÍNCRONAS modulares, por meio de videoaulas, gravadas ou na forma de live, correio eletrônico e whatsapp serão utilizados como formas de comunicação para tirar dúvidas e, estudos dirigidos serão inseridos nas plataformas virtuais.

Metodologia e Recursos Digitais da Disciplina DCB001 para os cursos de Licenciatura e Bacharelado em Educação Física, Nutrição e Fisioterapia.

As aulas teóricas serão oferecidas de maneira remota, podendo ocorrer de maneira síncrona e/ou assíncrona, através de tecnologias educacionais digitais em ambientes virtuais de aprendizagem como: google classroom, moodle, google meet, youtube ou outras.

As aulas práticas serão oferecidas de maneira remota, híbrida e/ou presencial podendo ocorrer de maneira síncrona e/ou assíncrona, em ambientes virtuais de aprendizagem como: google classroom, moodle, google meet, youtube ou outras. Com a utilização de imagens fotográficas e/ou vídeos das peças humanas cadavéricas dissecadas e preparadas para cada tema de aula, bem como, modelos anatômicos sintéticos do laboratório de Anatomia Humana do DCB e sites com imagens de domínio público (gratuitas e livres de direitos autorais).

As imagens adquiridas a partir das peças cadavéricas do Laboratório de Anatomia Humana do DCB serão utilizadas exclusivamente nas aulas práticas remotas síncronas e/ou assíncronas, em suas avaliações e com finalidade de ensino, de acordo com a Lei No 8.501, de 30 de novembro de 1992.

Deste modo, é absolutamente vedada a utilização de qualquer imagem trabalhada na unidade curricular DCB001 fora do ambiente da mesma, seja de forma virtual ou qualquer outra. Por fim, qualquer ato ou comportamento decorrente de desrespeito, falta de ética e moral sobre peças cadavéricas presentes nas imagens utilizadas em aula serão reportados aos órgãos responsáveis da universidade que destinarão ao enquadramento da justiça vigente.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Para Licenciatura e Bacharelado em Educação Física:

Prova teórica on line 1 (síncrona) 12%

Atividades semanais referentes aos temas/aulas para a prova 1 (assíncrona) 4%

Prova prática on line A (síncrona) 16%

Prova teórica on line 2 (síncrona) 13%

Atividades semanais referentes aos temas/aulas para a prova 2 (assíncrona) 4%

Prova prática on line B (síncrona) 17%

Prova teórica on line 3 (síncrona) 13%

Atividades semanais referentes aos temas/aulas para a prova 3 (assíncrona) 4%

Prova prática on line C (síncrona) 17%

Como critério para aprovação, o aluno deverá obter o mínimo de 75% na frequência das atividades remotas.

Em caso de ausência em data de prova a mesma só poderá ser realizada perante a apresentação (não presencial) de documento de atestação em até 5 dias após a falta.

As estratégias e atividades avaliativas serão no Moodle/Classroom das seguintes formas:

1) Participação das aulas - 10 pontos;

2) Estudos dirigidos - 20 pontos; - Avaliação processual diversificada: Fóruns de discussão/ tarefas/ Questões online;

3) Apresentação de Resumo - 20 pontos;

Quando retornar o ensino presencial, as avaliações práticas de Anatomia Humana corresponderão a 50 pontos;

Estratégias de Acompanhamento e Avaliação da Disciplina DCB001 para os Curso de Nutrição e Fisioterapia:

A aprendizagem, tanto do conteúdo teórico como do prático, será avaliada através de diversos instrumentos avaliativos digitais aplicados e/ou ao longo do semestre. Serão utilizados recursos de ferramentas digitais, como Google Classroom, Google Meet, Moodle, Canva For Education, Wordwall, entre outros.

Será solicitado aos discentes a realização de um trabalho em grupo durante a disciplina para construção de conteúdos educativos teórico-práticos digitais na forma de e-book. Também poderão ser aplicadas avaliações teóricas e práticas contendo questões discursivas, questões objetivas, resumos ou atividades educativas digitais gamificadas sobre temas específicos da unidade curricular que poderão ser entregues via plataforma Canva For Education ou e-mail. Já nas atividades práticas híbridas e/ou presenciais, os alunos farão uso do atlas pessoal e roteiro prático condensado para identificação das estruturas anatômicas. As notas serão atribuídas distribuindo os 100 pontos de acordo com os diferentes tipos de avaliações descritas a seguir:

As estratégias e atividades avaliativas serão ofertadas via Canva For Education, Google Classroom, Wordwall e/ou outras plataformas com a seguinte distribuição:

1) Participação das aulas teóricas e práticas e realização; reatualização de atividades avaliativas síncronas - 20 pontos;

2) Estudos dirigidos; Avaliação processual diversificada: Fóruns de discussão/ tarefas/ Questões online (síncronas e/ou assíncronas); atividades educativas digitais gamificadas individuais e em grupos (síncronas e/ou assíncronas) 40 pontos;

3) Apresentação de Resumo, seminário e construção de e-book - 40 pontos;

Será utilizada estratégia de recuperação processual. Como critério para aprovação, o aluno deverá obter o mínimo de 75% na frequência de realização das atividades remotas.

Bibliografia Básica:

DANGELO, J.C.; FATTINI, C.A. Anatomia Humana Sistemica e Segmentar. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.
GARDNER, E.; O'RAHILLY, R.; Gray, D.J. Anatomia: Estudo Regional do corpo Humano / Guanabara Koogan, 1988.
PUTZ, R. & PABST, R. Atlas de Anatomia Humana. 22º ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
VAN DE GRAAFF. Anatomia Humana São Paulo: 6ª edição, ed. Manole.

Bibliografia Complementar:

Spence, A.P. Anatomia Humana Básica. Ed. Manole, 2a edição, 1991.
McMINN, R.M.H.; Hutchings, R.T. Atlas Colorido de Anatomia Humana. Ed. Manole, 2a edição, 1978.
Wolf, G.H. et al. Atlas de anatomia Humana. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
Netter, F.H. Atlas de Anatomia Humana. Porto Alegre, Artes Médicas: 2005.
MACHADO, A. Neuroanatomia Funcional. 3 ed. Atheneu, 2013.

Referência aberta para os cursos de Nutrição e Fisioterapia:

Spence, A.P. Anatomia Humana Básica. Ed. Manole, 2a edição, 1991.
McMINN, R.M.H.; Hutchings, R.T. Atlas Colorido de Anatomia Humana. Ed. Manole, 2a edição, 1978.
Wolf, G.H. et al. Atlas de anatomia Humana. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
Netter, F.H. Atlas de Anatomia Humana. Porto Alegre, Artes Médicas: 2005.
MACHADO, A. Neuroanatomia Funcional. 3 ed. Atheneu, 2013.

Referência Aberta:

Gilroy, AM; Atlas de anatomia. 3. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2017 1 recurso online ISBN 9788527732765.
Heidegger, W; Atlas de anatomia humana. 6. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2006 1 recurso online ISBN 978-85-277-2162-2.
Larosa, PRR; Anatomia humana texto e atlas. São Paulo Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788527730082.
Van de Graaff, KM; Anatomia humana. 6. São Paulo Manole 2003 1 recurso online ISBN 9788520452677.

Textos científicos disponíveis em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/>
Textos científicos disponíveis em: <http://www.periodicos.capes.gov.br>
Textos científicos disponíveis em: <http://www.scielo.br>

Referência aberta para os cursos de Nutrição e Fisioterapia:

Textos científicos disponíveis em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/>
Textos científicos disponíveis em: <http://www.periodicos.capes.gov.br>
Textos científicos disponíveis em: <http://www.scielo.br>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB074 - BIOQUÍMICA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM
Docente (s) responsável (eis): FARLEY SOUZA RIBEIRO MENEZES / ALEXANDRE SOARES DOS SANTOS
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Estrutura e função das biomoléculas: água; aminoácidos; carboidratos; lipídeos; nucleotídeos; ácidos nucléicos; vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Proteínas, enzimas e coenzimas. Oxidações biológicas. Metabolismo dos carboidratos. Metabolismo dos lipídeos. Metabolismo dos aminoácidos. Metabolismo dos nucleotídeos. Integração e regulação do metabolismo.

Objetivos:

Conhecer a estrutura, organização e função das moléculas de interesse biológico, o metabolismo dessas biomoléculas e mecanismos moleculares dos processos biológicos fundamentais.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Introdução à bioquímica (apresentação do cronograma de atividades)- 1 hora
Introdução às práticas de laboratório -1 hora
pH e tampão 6 horas
Aminoácidos : estrutura e propriedades 3 horas
Proteínas : estruturas, propriedades e funções 5 horas
Enzimas 3 horas
Vitaminas e coenzimas: estrutura e função metabólica 2 horas
Oxidações biológicas 3 horas
Ciclo de Krebs 3 horas
Carboidratos: estrutura, propriedades e funções 7 horas
Metabolismo dos carboidratos
Catabolismo 3 horas
Anabolismo 4 horas
Lipídeos: estrutura, propriedades e funções 7 horas
Metabolismo dos lipídeos
Anabolismo e catabolismo de ácidos graxos e glicerídeos 3 horas
Anabolismo e catabolismo de fosfolipídeos e esteroides 3 horas
Estruturas de bases púricas, pirimídicas, nucleotídeos e ácidos nucleicos 5 horas

Metabolismo de purinas e pirimidinas 5 horas
Metabolismo dos aminoácidos 3 horas
Metabolismo mineral - 3 horas
Integração metabólica 5 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

O conteúdo teórico será ministrado por meio de aulas expositivas, leituras programadas e solução de dúvidas e questões propostas por meio de sessões de aulas remotas síncronas e ou assíncronas distribuídas ao longo do período letivo.

Serão utilizados recursos de comunicação remota gratuitos, como a solução do Google Meet, Conferenciaweb da RNP, a plataforma Google Classroom e correio eletrônico (e-mail).

Práticas demonstrativas conduzidas em laboratório e apresentadas na forma de vídeo-aula e/ou experimentos/práticas conduzidas em ambiente virtual e/ou utilizando programas (softwares) específicos e gratuitos serão realizadas de forma assíncrona.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

A evolução da turma será acompanhada através da análise de questionários/quizzes aplicados através da plataforma Google Classroom.

Para a avaliação da apreensão do conteúdo teórico os discentes serão avaliados individualmente por três ocasiões ao longo do curso da disciplina se valendo da aplicação de questionários.

O conhecimento útil apreendido por meio de aulas práticas demonstrativas/simuladas também será avaliado por meio de questionários respondidos individualmente.

Ao todo serão quatro avaliações (três sobre o conteúdo teórico e uma sobre as práticas demonstrativas), cada um com peso de 25%.

Bibliografia Básica:

- 1-BERG JM, STRYER L, TYMOCZKO JL. Bioquímica. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. xx, 1114 p.
- 2-MARZZOCO A, TORRES BB. Bioquímica básica. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2007. xii, 386 p.
- 3-NELSON DL, COX MM. Princípios de bioquímica de Lehninger. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. xxx, 1273.
- 4-SMITH C, MARKS AD, LIEBERMAN M. Bioquímica médica básica de Marks: uma abordagem clínica. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. xii, 980 p.
- 5-TYMOCZKO JL, BERG JMark, STRYER L. Bioquímica: fundamental. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. xxvii, 748 p.
- 6-VOET D, VOET JG, PRATT CW. Fundamentos de bioquímica: a vida em nível molecular. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. xviii, 1241 p.

Bibliografia Complementar:

- 1-BETTELHEIM FA. Introdução à bioquímica. São Paulo: Cengage Learning, 2012.
- 2-CAMPBELL MK, FARRELL S O. Bioquímica. São Paulo: Thomson Learning, c2007.
- 3-CHAMPE PC, HARVEY RA, FERRIER DR. Bioquímica ilustrada. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2009. 519 p.

- 4-CORNELY K, PRATT CW. Bioquímica essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. xix, 716 p.
5-COX MM, LEHNINGER AL, NELSON DL. Princípios de bioquímica. São Paulo: SARVIER, 2006. 1202 p.
6-HARVEY RA. Bioquímica ilustrada. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 520 p.
7-KOOLMAN J, RÖHM KH. Bioquímica: texto e atlas. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. xi, 478 p.
8-PELLEY JW. Bioquímica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 230 p.
9-DEVLIN, T. M. Manual de bioquímica: com correlações clínicas. 6.ed. São Paulo, SP: Blücher, 2007.
10-MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. Bioquímica básica. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.
11-LIEBERMAN, M.; MARKS, A. D. Bioquímica médica básica de Marks: uma abordagem clínica. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

Referência Aberta:

Livros de Bioquímica disponíveis no formato digital (e-books) através de acesso à biblioteca da UFVJM (<http://biblioteca.ufvjm.edu.br/pergamum/biblioteca/index.php>) .
Periódicos disponíveis na Scielo (www.scielo.org) ou no Portal de Periódicos da CAPES (www.periodicos.capes.gov.br).

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB075 - CITOLOGIA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM / FAR - FARMÁCIA
Docente (s) responsável (eis): ANGELICA PATARO REIS
Carga horária: 45 horas
Créditos: 3
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Métodos de estudo da célula. Composição química da célula. Membranas plasmáticas. Sistema de endomembranas. Citoesqueleto e movimentos celulares. Organelas transformadoras de energia. Núcleo. Ciclo celular. Diferenciação celular.

Objetivos:

Estudar as células como unidades estruturais e funcionais de todos os organismos vivos. Identificar e descrever a estrutura geral das células (eucariontes, procariontes). Compreender a estrutura e funcionamento da célula. Descrever os elementos estruturais que compõem a célula (morfologia e função). Identificar os métodos de estudo empregados em biologia celular e molecular.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Conteúdo teórico: 30 horas
Estrutura geral das células eucariotas e procariontes (5 aulas)
Bioquímica celular (3 aulas)
Uso e manuseio do microscópio óptico, métodos de estudo em Biologia Celular (3 aulas)
Núcleo interfásico (2 aulas)
Ciclo celular (2 aulas)
Membrana plasmática e transporte através de membranas (3 aulas)
Mitocôndrias - transformação e armazenamento de energia pela célula (2 aulas)
Organelas envolvidas na síntese de macromoléculas (4 aulas)
Comunicações celulares por meio de sinais químicos (3 aulas)
Citoesqueleto e movimentos celulares (3 aulas)

Conteúdo das práticas: 15 horas

A carga horária referente às aulas práticas será distribuída em vídeo-aulas demonstrativas de manuseio e utilização do microscópio óptico, observação de fotos de lâminas histológicas em todos os aumentos, com as respectivas descrições das técnicas utilizadas para o estudo das diferentes características das células.

Metodologia e Recursos Digitais:

As plataformas utilizadas serão Google Classroom e Moodle. Os conteúdos teóricos e práticos serão disponibilizados na forma de videoaulas, atividades interativas, materiais didáticos como textos, artigos, vídeos, dentre outros. A comunicação entre estudantes e professor para orientações, esclarecimento de dúvidas e discussão dos conteúdos abordados será através de e-mails, grupo de whatsapp e por meio das plataformas acima citadas que permitem essa interação.

As aulas serão ministradas na modalidade síncrona, via Google Meet, e na modalidade assíncrona, cujos conteúdos serão disponibilizados no ambiente da unidade curricular criado na Plataforma Google Classroom. Poderá ser solicitado aos discentes a realização de atividades variadas como trabalhos escritos ou seminários sobre temas relacionados à disciplina, apresentação de mapas conceituais, construção de modelos biológicos, testes avaliativos utilizando as plataformas Google Classroom, Moodle, entre outras ferramentas digitais.

No momento do retorno às atividades presenciais, ficará facultado aos discentes o acesso às instalações do laboratório de Citologia em horários previamente estabelecidos para que possam ter a experiência prática e contato com os equipamentos laboratoriais. Ressalta-se que se trata de uma oportunidade facultativa, não será atribuída pontuação e não está condicionada para a aprovação do discente na unidade curricular.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

A aprendizagem, tanto do conteúdo teórico como do prático, será avaliada através de diversos instrumentos avaliativos aplicados ao longo do semestre. Serão utilizados recursos de ferramentas digitais, como Google classroom, Google meet, Moodle, Quizzes, Kahoot, entre outros. Serão aplicadas avaliações que poderão conter questões discursivas, questões objetivas, resumos sobre temas específicos da unidade curricular, que deverão ser entregues pela plataforma utilizada. Também será solicitado aos discentes como atividades avaliativas a apresentação de mapas conceituais sobre vários conteúdos da disciplina, os quais serão apresentados na forma de seminários, entre outras atividades.

As notas serão atribuídas distribuindo os 100 pontos de acordo com os diferentes tipos de avaliações descritas a seguir:

Avaliação I teórica: 30 pontos

Avaliação II teórico-prática: 35 pontos

Trabalho: Apresentações de mapas conceituais: 25 pontos

Outras atividades: 10 pontos

Será utilizada estratégia de recuperação processual.

Bibliografia Básica:

1. ALBERTS B, BRAY D, HOPKIN K. Fundamentos da Biologia Celular. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed. 2006.
2. COOPER GM. A Célula: Uma Abordagem Molecular. 3ªed. Porto Alegre: Artmed, 2007.
3. JUNQUEIRA LCU, CARNEIRO J. Biologia celular e molecular. 9ªed. Guanabara Koogan, 2012.

Bibliografia Complementar:

1. DE ROBERTIS EM; HIB J. Bases da biologia celular e molecular. 16.ed. Guanabara Koogan, 2014.
2. LODISH H et al. Biologia celular e molecular. 5.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
3. NOVIKOFF AB; HOLTZMAN E. Células e estrutura celular. 4ª ed., Rio de Janeiro: Interamericana, 2005.
4. POLLARD TD; EARNSHAW WC. Biologia celular. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.
5. WOLFGANG K. Citologia, histologia e anatomia microscópica: texto e atlas. 11.ed. Artmed, 2005.

Referência Aberta:

E-books disponíveis na Biblioteca da UFVJM:

1. REZEK, Ângelo José Junqueira. Biologia celular e molecular. 9. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2012 1 recurso online ISBN 978-85-277-2129-5.
2. DE ROBERTIS, Edward M. Biologia celular e molecular. 16. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2014 1 recurso online ISBN 978-85-277-2386-2.
3. LODISH H et al. BIOLOGIA celular e molecular. 7. Porto Alegre ArtMed 2014 1 recurso online ISBN 9788582710500.

E-books disponíveis pelo Google Books:

1. ALBERTS B et al. Fundamentos da Biologia Celular. 4ª ed. Editora Artmed, 2017. 838p.
2. KARP, GERALD. Biologia Celular e Molecular Conceitos e Experimentos. 3ª ed. Editora Manole, 2005. 475p.

Textos e artigos disponibilizados na plataforma on-line da unidade curricular.

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT001 - INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): MARIANA DE SOUZA MACEDO
Carga horária: 30 horas
Créditos: 2
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Conceitos básicos de alimentação e nutrição. Histórico da nutrição no Brasil. Áreas de atuação e mercado de trabalho do nutricionista. Integração da nutrição com outras áreas das ciências sociais e da saúde. Articulação com os docentes do Curso de Nutrição em suas diferentes áreas de atuação.

Objetivos:

Apresentar aos alunos recém ingressos conceitos básicos de alimentação e nutrição, o perfil do nutricionista nas diferentes áreas de atuação profissional bem como a legislação que regulamenta a profissão.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Apresentação da disciplina: programa, ementa, cronograma especial, avaliações e metodologia
2. O campo da nutrição no Brasil: evolução histórica
3. Transição nutricional e o cenário contemporâneo da área de alimentação e nutrição no país
4. Conceitos básicos em alimentação e nutrição
5. Exercício (Avaliação somativa I) 20%
6. Principais Áreas de atuação do nutricionista: legislação da profissão
 - 6.1 Nutrição clínica
 - 6.2 Nutrição em unidades de alimentação e nutrição
 - 6.3 Nutrição em saúde pública
 - 6.4 Exercício (Avaliação somativa II) 20%
7. Nutrição e Marketing
8. Nutrição Esportiva
9. Exercício (Avaliação somativa III) 20%
10. Avaliação formativa 40%

Metodologia e Recursos Digitais:

Forma de comunicação das aulas: aulas síncronas (60% da carga horária total) e assíncronas (40% da carga horária total) a serem distribuídas de acordo com a disponibilidade dos alunos.

Metodologia de ensino e aprendizagem: passiva (exposição pelo docente e dialogada com o discente) e ativa (sala de aula invertida e aprendizagem baseada em problemas)

Recursos digitais:

Plataforma de organização da unidade curricular: plataforma virtual de ensino e aprendizagem (AVA) Google Classroom.

Plataforma de vídeoconferência para encontros síncronos: Google Meet

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

3 Avaliações somativas: estudos de caso / exercícios 60%

1 Avaliação formativa: apresentação online de projeto 40%

Bibliografia Básica:

Mahan, L.K. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 1998.

Pinto, AM de S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 2007.

TIRAPEGUI, Julio; MENDES, Renata Rabello. Introdução à nutrição. In: TIRAPEGUI, Julio. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Editora Atheneu, 2002.

BRASIL. Lei n. 8234 de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. Brasília. 1991.

CFN. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução n. 600 de 23 de Maio de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência por área de atuação para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Brasília, 2018.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. Revista de Nutrição [online]. 2002, vol.15, n.2, pp. 127-138. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732002000200001&script=sci_abstract&lng=pt

Bibliografia Complementar:

Bosi, Maria Lúcia Magalhães. A face oculta da nutrição: ciência e ideologia. Editora Espaço e Tempo, 1988.

ABN. Associação Brasileira de Nutrição: histórico do nutricionista no Brasil. 1939 a 1989. Coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo. Ed. atheneu. 1991.

COSTA, Nilce Maria da Silva Campos. Revisitando os estudos e eventos sobre a formação do nutricionista no Brasil. Revista de Nutrição. v. 12, n. 1, p. 5-19. 1999

GAMBARDELLA, Ana Maria Dianezi; FERREIRA, Claudia Franchi; FRUTUOSO, Maria Fernanda Petrolí. Situação profissional de egressos de um curso de nutrição. Revista de Nutrição. Campinas, v. 13, n.

1, abr. 2000. Disponível em: /www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732000000100005&lng=en&nrm=iso>.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de; CALADO, Carmen Lúcia de Araújo. Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil. Revista de Nutrição. Campinas, v. 24, n. 4, ago. 2011. Disponível em: /www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732011000400009&lng=en&nrm=iso>.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB010 - PSICOLOGIA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): AGNES MARIA GOMES MURTA
Carga horária: 45 horas
Créditos: 3
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Conceitos em psicologia. Objetos de estudo da psicologia. Aprendizagem. Reforço. Condicionamento operante. Condicionamento clássico ou pavloviano. Distúrbios nutricionais. Relação profissional de saúde x paciente

Objetivos:

Ao final do curso pretende-se que o aluno apreenda as contribuições da psicologia e de alguns dos pressupostos epistemológicos que embasam o entendimento psicológico das formas de agir, sentir e pensar do homem em geral e principalmente dos profissionais da saúde e as implicações destas para a atuação dos mesmos.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Introdução à Psicologia - diferenciação entre os conceitos de psicologia, psiquiatria e psicanálise e psicologia Aplicada à Saúde; 4h/a
2. Conceitos principais do Behaviorismo: condicionamento, reforços positivo e negativo, punição, esquivas; 4h/a
3. Conceitos importantes da Psicanálise: Instâncias psíquicas, mecanismos de defesa; 4h/a
4. Conceitos acerca das funções psicológicas superiores em uma perspectiva crítica: memória, atenção, percepção, sensação, linguagem, emoção, sentimento, criatividade; 5h/a
5. Conceitos principais da Psicologia Piagetiana: assimilação, acomodação, desenvolvimento e suas fases; 4h/a
6. Processo de Desenvolvimento e aprendizagem segundo teoria Vigotskiana; 4h/a
7. Trabalho em equipe e interdisciplinar como otimização da atuação profissional; 4h/a

8. Obesidade e seus aspectos psicológicos; 4h/a

9. Transtornos alimentares e desnutrição, aspectos psicológicos; 4h/a

10. Mídia, Beleza e subjetividade; 4h/a

11. Determinantes psicossociais dos processos de saúde e adoecimento e o uso de medicamentos; 4h/a
CH Total: 45h/a

Metodologia e Recursos Digitais:

Pretende-se utilizar o Google Classroom e o Google Meet. Os estudantes deverão acessar semanalmente a plataforma onde serão disponibilizados os links relativos aos conteúdos e as atividades a serem realizadas. Os conteúdos estarão disponíveis em textos, áudio e vídeos, e, as atividades serão realizadas utilizando-se os diversos recursos de ferramentas digitais, tais como o Go Formative, Quizzes e EdPuzzle.

O docente terá acesso e poderá realizar o acompanhamento das atividades realizadas pelos discentes pelas mesmas plataformas dando ao aluno o feedback necessário e apropriado. Assim, pretende-se que o acesso ao conteúdo e as avaliações aconteçam de forma integrada e contínua, o que proporcionará no decurso da unidade curricular acompanhamento e avaliação contínua da aprendizagem e a atribuição de notas a cada unidade trabalhada. Pretende-se realizar encontros síncronos para apresentação e discussão dos conteúdos como também para esclarecimentos de dúvidas através do Google meet e avisos e exercícios a serem afixados no painel / atividades do Google Classroom. Poderá também ocorrer atividades assíncronas, sendo essas combinadas anteriormente com os alunos. Também será possível comunicação entre o docente e os discentes por e-mail e WhatsApp.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

A pretensão é de que as atividades sejam iterativas, as avaliações acontecerão de forma integrada e contínua, o que irá proporcionar o acompanhamento permanente da aprendizagem ao longo da unidade curricular, com a consequente atribuição de notas. O total dos 100 pontos a ser distribuído no decurso do desenvolvimento dos conteúdos abordados na unidade curricular se dará da seguinte forma: 03 avaliações no valor de 20 pontos cada, total de 60 pontos; O restante dos 40 pontos serão distribuídos de forma diversificada como por exemplo as seguintes estratégias didáticas: entrega pelos alunos de resenhas e/ou análise crítica de textos, aplicação questões discursivas e/ou de múltipla escolha sobre os mesmos, discussão sobre o conteúdo tratado realizada de forma síncrona. Os critérios a serem observados para a atribuição das notas/pontos poderão ser pontualidade na entrega das atividades propostas, acertos nas resoluções das tarefas e questões propostas; Frisa-se que o valor de cada uma dessas atividades será pensada ao longo do período, não podendo o total ultrapassar os 40 pontos restantes. O exame final, se for o caso, será aplicado para os discentes que obtiverem nota entre 40 e 59 pontos ao final da unidade curricular.

Bibliografia Básica:

- BOCK, A.M.B., FURTADO, O. & TEIXEIRA, M.L.T (Orgs.). Psicologia - Uma introdução ao estudo de Psicologia. Editora Saraiva: São Paulo, 1999.
- DAVIDOFF, Linda L. Introdução à psicologia 3a edição São Paulo : Makron Books, 2001.
- FURTADO, Odair. Psicologia e Relações de Trabalho: em busca de uma leitura crítica e uma atuação compromissada. In: BOCK, Ana M. B. Perspectiva Sócio-Histórica na Formação em Psicologia.

Petrópolis: Vozes, 2003. p. 211-239.

- SEGER, L. Psicologia e odontologia: Uma abordagem integradora. 4a edição. São Paulo: Livraria Santos, 2002.

- SILVA, M.J. P. - Comunicação tem Remédio: a comunicação nas relações interpessoais em saúde - São Paulo: Edições Loyola, 2002.

YVGOTSKY, Lev Semenovitch. Pensamento e linguagem. Trad. Jefferson Luiz Camargo. São Paulo: Martins Fontes, 1998.

Bibliografia Complementar:

- BARROS, M.E.B.; BENEVIDES DE BARROS, R. Da dor ao prazer no trabalho. In: BARROS, M.E.B.; - SANTOS, S.B. (Orgs.). Trabalhador da saúde: muito prazer protagonismo dos trabalhadores na gestão do trabalho em saúde. Porto Alegre: Unijuí, 2007. p. 61-72.

- CAMPOS, Gastão Wagner (org.). Tratado de Saúde Coletiva. Rio de Janeiro: Hucitec, 2006.

- CARVALHAES, MABL; BENÍCIO, MHA. Capacidade materna de cuidar e desnutrição infantil. Rev. Saúde Pública 36(2): 188-197, ILLUS, TAB. 2002 Apr.

- CIARLINI, Norma V. L. Constituição do sujeito, subjetividade e identidade. Publicado em 22/12/2007. Disponível em: <www.encontroacp.psc.br/contextualizacao.htm> Acesso em: 03 fev. 2018.

- CLOT, Yves. A função Psicológica do Trabalho. Petrópolis: Vozes, 2006.

- DANIELS, Harry (Org.). Uma Introdução a Vygotsky. São Paulo: edições Loyola. 2002.

- FERREIRA, M. E.; CASTRO, M. R.; MORGADO, F. F. da R. M. (Orgs.); CARVALHO, P. H. B. de (Revisão técnica). IMAGEM CORPORAL: reflexões, diretrizes e práticas de pesquisa. Juiz de Fora: UFJF, 2014. 342 p. BOCK, A.

- FREITAS, Clara Maria S. M. et. al. O padrão de beleza corporal sobre o corpo feminino mediante o IMC. Rev. bras. Educ. Fís. Esporte, São Paulo, v.24, n.3, p.389-404, jul./set. 2010.

- MINICUCCI, A. Relações humanas: psicologia das relações interpessoais. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2011.

- OLIVEIRA, LL; HUTZ, CS. Transtornos alimentares: o papel dos aspectos culturais no mundo contemporâneo. Psicol. Estud. 15(3): 575-582, ND. 2010 Sep.

- PRIETO, Rosângela G. Inclusão Escolar: algumas considerações sobre o conceito e suas implicações. In: CERIGNONI Francisco N. & RODRIGUES Maria P. Deficiência: uma questão política? São Paulo: Paulus, 2005.

- SAPOZNIK, A. et al. Guia de transtornos alimentares e obesidade. Barueri/SP: Manole, 2007. 322 p. (Série Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar).

- SOUZA, LV; SANTOS, MA. A participação da família no tratamento dos transtornos alimentares. Psicol. estud. 15(2): 285-294, ND. 2010 Jun.

- STÜRMER, J. S. Reeducação alimentar na família: da gestação à adolescência. Petrópolis/RJ: Vozes, 2004.

- VARELLA, D.; JARDIM, C. Obesidade e nutrição. Barueri/SP: Gold, 2009. 79 p. 9(Coleção Doutor Drauzio Varella - Guia Prático de Saúde e Bem-estar).

- Cadernos de Saúde Pública; Cadernos de Psicologia; Cadernos/Revista da Sociedade Brasileira de dinâmica dos grupos e outros.

Referência Aberta:

Artigos científicos disponíveis na Internet referente aos conteúdos.

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB011 - SOCIOLOGIA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM
Docente (s) responsável (eis): SILVIA REGINA PAES
Carga horária: 45 horas
Créditos: 3
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Sociologia: autores e proposição teórica. Os paradigmas clássicos da sociologia: socialização funcional dos indivíduos; ação social e coesão social; conflitos de classe e mudança social. As origens históricas da sociedade brasileira. Sociologia da saúde e o nascimento da medicina social. Condicionantes sociais estabelecidos pelas relações de produção e pelas ideologias do trabalho. Trabalho, inclusão social e globalização.

Objetivos:

Compreender a formação da sociedade ocidental a partir de grandes pensadores da sociologia; contribuir à formação crítica; analisar historicamente e contemporaneamente os fenômenos sociais e culturais e suas implicações no campo da saúde.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

- 1- Sociologia: autores e proposição teórica: apresentação geral da sociologia; história e formação da sociologia; (6h)
- 2- Principais pensadores, conceitos e temas da sociologia: Emile Dürkheim, Max Weber e Karl Marx; (6h)
- 3- Os paradigmas clássicos da sociologia: socialização funcional dos indivíduos; (3h)
- 4- Ação social e coesão social; conflitos de classe e mudança social; (6h)
- 5- Sociedade brasileira: origens históricas; (6h)
- 6- Sociedade capitalista: relações de produção e ideologia e trabalho; (3h)
- 7- Sociologia da saúde e o nascimento da medicina social; (9h)
- 8- Trabalho, ideologia, inclusão social e globalização. (6h)

Metodologia e Recursos Digitais:

A disciplina será organizada em blocos. Bloco 1 referencial teórico; apresentação dos conceitos e pensadores da sociologia; Bloco 2: organização dos seminários; Bloco 3: sociedade e saúde.

As aulas serão ministradas de forma remota com a utilização da plataforma google meet ou outras que se fizerem necessárias.

Explanção oral com discussão dos temas abordados.

Realização de seminários em grupos a partir de temas escolhidos pelos estudantes;

Utilização de power point, vídeos como complemento às aulas.

Disponibilização de material escrito na sala do classroom da turma.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Provas dissertativas e individuais a ser realizadas por meio do google form. Trabalhos em grupo; outras atividades;

Peso das avaliações: duas provas valendo 30 cada e o seminário valendo 40.

70% das aulas serão síncrona e 30% assíncrona.

Bibliografia Básica:

1. BARATA BARRADAS, R. Como e por que as desigualdades fazem mal à saúde. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2012.
2. FORACCHI, M. M.; MARTINS, J. S. Sociologia e sociedade: leituras de introdução à sociologia. 21 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999.
3. GIDDENS, A. Sociologia. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
4. FREYRE, G. Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 51. ed. rev. São Paulo: Global, 2006.

Bibliografia Complementar:

1. ELIAS, N. O processo civilizador: uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993. v. 1
2. ELIAS, N. O processo civilizador: formação do estado e civilização. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993. v.2.
3. COHN, G. (Org.). Max Weber: sociologia. 7.ed. São Paulo: Ática, 2003.
4. BERGER, P. L.. A construção social da realidade: tratado de sociologia do conhecimento. 23.ed.
5. DURKHEIM, E. Lições de sociologia. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

Referência Aberta:

Clássicos da Sociologia: https://www.youtube.com/watch?v=4_Rqjt5QYsk

História das coisas: <https://www.youtube.com/watch?v=7qFiGMSnNjw>

Sicko (saúde e sociedade): <https://www.youtube.com/watch?v=VoBleMNAwUg>

Como e por que as desigualdades sociais fazem mal à saúde (desigualdades sociais e saúde)
<https://www.youtube.com/watch?v=nBWdUkQe6Q0>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB005 - BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM
Docente (s) responsável (eis): ANA PAULA NOGUEIRA NUNES / PAULA ARYANE BRITO ALVES
Carga horária: 90 horas
Créditos: 6
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Introdução à Bioestatística. Técnicas de amostragem: casual simples, sistemática, estratificada e de conveniência. Séries cronológicas. Medidas de tendência central. Medidas de dispersão. Distribuição normal. Teste x². O processo saúde doença evolução, definições, histórico, importância, conceitos básicos, estratégias e usos da Epidemiologia. Métodos epidemiológicos. Indicadores de saúde: morbimortalidade condições formas e aplicações. A pesquisa epidemiológica; informação, fonte de dados, delineamentos, formulação de problemas, análises, caracterização do problema, vigilância epidemiológica. Desenho de estudos epidemiológicos: transversais, retrospectivos, prospectivos. Mensuração das condições de saúde.

Objetivos:

1. Fornecer o instrumental mínimo para a compreensão das técnicas estatísticas utilizadas na Epidemiologia e sua interpretação.
2. Propiciar ao aluno uma visão da Epidemiologia enquanto ferramenta para diagnóstico e intervenção em saúde pública.
3. Capacitar o aluno a aplicar os métodos epidemiológicos em avaliações dos parâmetros de saúde coletiva, intervenções em políticas de saúde, planejamento e gerenciamento de saúde pública.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Conceitos e noções básicas de Bioestatística 03 aulas teóricas
Apresentação de dados em tabelas - 02 aulas teóricas
Apresentação de dados em tabelas - 03 aulas práticas
Apresentação de dados em gráficos - 01 aulas teóricas
Apresentação de dados em gráficos - 03 aulas práticas
Medidas de tendência central - 06 aulas teóricas
Medidas de tendência central 03 aulas práticas
Medidas de dispersão/variabilidade - 03 aulas teóricas
Medidas de dispersão/variabilidade 03 aulas práticas
Distribuição normal - 03 aulas teóricas

Distribuição normal - 03 aulas práticas
Técnicas de amostragem - 03 aulas teóricas
Teste do Qui-quadrado - 03 aulas teóricas
Teste do Qui-quadrado - 03 aulas práticas
Conceitos e aspectos históricos de Epidemiologia - 03 aulas teóricas
Evolução do pensamento sobre o processo saúde-doença - 03 aulas teóricas
Epidemiologia descritiva - 03 aulas teóricas
Níveis endêmicos e epidêmicos da doença - 03 aulas teóricas
Níveis endêmicos e epidêmicos da doença - 03 aulas práticas
Indicadores de saúde - 06 aulas teóricas
Indicadores de saúde - 03 aulas práticas
Metodologia da pesquisa epidemiológica 03 aulas teóricas
Estudos epidemiológicos 06 aulas teóricas
Estudos epidemiológicos 03 aulas práticas
Sistemas de Informação em Saúde 06 aulas teóricas
Vigilância epidemiológica 03 aulas teóricas
Vigilância epidemiológica 03 aulas práticas

Metodologia e Recursos Digitais:

O desenvolvimento deste plano de aula visa o atendimento, em caráter temporário e excepcional de Atividades Acadêmicas de forma não presencial, em razão da Situação de Emergência em Saúde decorrente da pandemia da COVID-19.

Serão utilizados dois métodos de comunicação com os alunos, sendo síncrono e assíncrono. No método síncrono, semanalmente, serão ministradas aulas expositivas, nas quais serão abordados todos os conteúdos da disciplina, através da plataforma Google Classroom e Google Meet.

Nas aulas expositivas serão utilizados materiais didáticos complementares como roteiro de aula, listas de exercícios e quizzes. A cada conteúdo ministrado será disponibilizado um quiz permitindo o acompanhamento e avaliação da aprendizagem. Todas as questões serão comentadas durante as aulas expositivas e se necessário alguns conteúdos serão retomados.

No método assíncrono, serão disponibilizados outros objetos de aprendizagem (lista de exercícios, vídeos, animações, artigos, filmes e links) sobre os diferentes temas abordados na unidade curricular. Estes materiais serão utilizados como apoio ao processo de ensino e aprendizagem e para avaliar o nível de aprendizagem dos acadêmicos, bem como identificar dificuldades relacionadas aos conteúdos programáticos. Todos os materiais disponibilizados de forma assíncrona serão monitorados, corrigidos e comentados na plataforma Google Classroom.

O acesso ao conteúdo e às atividades avaliativas acontecerão de forma integrada e contínua, o que irá proporcionar um acompanhamento da aprendizagem ao longo da unidade curricular.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

O processo de avaliação nesta unidade curricular contempla:

20% da nota final desenvolvimento de exercícios de aprendizagem estabelecidos ao longo do curso.

20% da nota final Prova 1

20% da nota final Prova 2

20% da nota final Prova 3

20% da nota final Prova final

Durante o desenvolvimento da disciplina serão realizadas atividades assíncronas, onde os acadêmicos irão demonstrar seu nível de aprendizagem e dificuldades relacionadas aos conteúdos programáticos e objetivos da disciplina. As atividades serão realizadas individualmente e postadas na plataforma Google Classroom, no dia estipulado pelo professor. Serão critérios para a atribuição dos pontos: assiduidade na resolução das tarefas, índice de acerto nas questões e pontualidade.

Ao longo do semestre serão realizadas 04 (quatro) provas com questões teóricas e práticas sobre o conteúdo apresentado, que serão disponibilizadas na plataforma Google Classroom.

Bibliografia Básica:

1. ALMEIDA FILHO, N.; BARRETO, M.L. Epidemiologia e Saúde - Fundamentos, métodos, aplicações. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2012, 724p.
2. ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M.Z. Introdução à epidemiologia moderna. 2ª Ed. Belo Horizonte: COOPMED, 1992. 186p.
3. ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M. Z. Introdução à Epidemiologia. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
4. FLETCHER, R.H.; FLETCHER, S.W.; FLETCHER, G.S. (ORGS.) Epidemiologia Clínica- Elementos Essenciais. 5ª ed. Editora: ARTMED, 2014, 280p.
5. GORDIS, L. Epidemiologia. 4.ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2010.
6. HULLEY, S. B. et al. Delineando a Pesquisa Clínica: uma abordagem epidemiológica. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.
7. JEWELL, N. P. Statistics for Epidemiology. New York: Chapman & Hall/CRC, 2004.
8. MALETTA, C.H.M. Bioestatística e saúde pública. 2ª ed. Belo Horizonte: COOPMED, 1992. 304p.
9. MEDRONHO, R.A.; BLOCH, K. V.; LUIZ, R.R.; WERNECK, G.L. Epidemiologia Caderno texto e exercício. 2ª ed. ATHENEU, 2008 790p.
10. PAGANO, M.; GAUVREAU, K. Princípios de Bioestatística. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2004. 552p.
11. PEREIRA, M.G. Epidemiologia: Teoria e prática. 4ª ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara-Koogan, 2000, 596p.
12. ROUQUAYROL, M.Z. Epidemiologia e saúde. 5ª ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 1999. 600p.
13. ROUQUAYROL, M.Z.; GURGEL, M. Epidemiologia e saúde. 7ª ed. MEDBOOK, 2012, 736p.
14. SIQUEIRA, A.L.; TIBÚRCIO, J.D. (ORGS.) Estatística na área da saúde - Conceitos, metodologia, aplicações e prática computacional. Belo Horizonte: COOPMED, 2011, 520p.
15. SOARES, J. F. & SIQUEIRA, A. L. Introdução a Estatística Médica. 2 ed. Belo Horizonte. COOPMED, 2002.
16. TRIOLA, M.F. Introdução à estatística - Atualização da tecnologia. 11ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013, 707p.
17. VIEIRA, S. Introdução à bioestatística. 4ª ed. CAMPUS, 2010, 256p.

Bibliografia Complementar:

1. BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Brasileiro de Vigilância Epidemiológica, Brasília: Fundação Nacional de Saúde, 2015.
2. Carvalho, D.M. Grandes sistemas nacionais de informação em saúde: revisão e discussão da situação atual. Informe Epidemiológico do SUS. n.4, p. 7-49, out/dez, 1997.
3. MAGALHÃES, M.N. & LIMA, A.C.P. Noções de Probabilidade e Estatística. 5 ed. São Paulo: EdUSP, 2002.
4. MORAES, I.H.S. Informações em saúde: da prática fragmentada ao exercício da cidadania. São Paulo: Editora HUCITEC, 1994.
5. REIS, E.A. & REIS, I.A. Análise Descritiva de Dados: Tabelas e Gráficos. Belo Horizonte: UFMG, 2001. Relatório Técnico.
6. REIS, E.A. & REIS, I.A. Análise descritiva dos dados: Síntese numérica. Belo Horizonte: UFMG, 2002. Relatório Técnico.
7. TRIOLA, M.F. Introdução a Estatística. 9 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005. Porto Alegre: Artmed, 2004.

Referência Aberta:

E-Books disponíveis em <http://biblioteca.ufvjm.edu.br/pergamum/biblioteca/index.php>:

JACQUES, Sidia M. Callegari. Bioestatística princípios e aplicações. Porto Alegre ArtMed 2011 1 recurso online ISBN 9788536311449.

MARTINEZ, Edson Zangiacomi. Bioestatística para os cursos de graduação da área da saúde. São Paulo Blucher 2015 1 recurso online ISBN 9788521209034

VIEIRA, Sonia. Introdução à bioestatística. 5. Rio de Janeiro GEN Guanabara Koogan 2015 1 recurso online ISBN 9788595150911

GLANTZ, Stanton A. Princípios de bioestatística. 7. Porto Alegre AMGH 2014 1 recurso online ISBN 9788580553017

ALMEIDA FILHO, Naomar de. Epidemiologia & saúde fundamentos, métodos e aplicações. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2011 1 recurso online ISBN 978-85-277-2119-6.

ROUQUAYROL Epidemiologia & saúde. 8. Rio de Janeiro MedBook 2017 1 recurso online ISBN 9786557830000.

PEREIRA, Maurício Gomes. Epidemiologia teoria e prática. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 1995 1 recurso online ISBN 9788527736077

GALLEGUILLOS, Tatiana Gabriela Brassea. Epidemiologia indicadores de saúde e análise de dados. São Paulo Erica 2014 1 recurso online ISBN 9788536520889

FUNDAMENTOS de epidemiologia. 2. São Paulo Manole 2011 1 recurso online ISBN 9788520444610.

ROTHMAN, Kenneth. Epidemiologia moderna. 3. Porto Alegre ArtMed 2015 1 recurso online ISBN 9788536325880

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT002 - BROMATOLOGIA
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): NISIA ANDRADE VILLELA DESSIMONI PINTO
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Composição química dos alimentos, reações químicas, determinação da composição de macro e micronutrientes, análise de alimentos.

Objetivos:

Objetivos:

Levar o aluno à sistemática operacional do laboratório, buscando treiná-lo na montagem e execução de técnicas laboratoriais e compostos químicos presentes nos alimentos. Estudar o alimento como matéria-prima alimentar, suas modificações por fatores físicos, químicos e biológicos, provocadas ou acidentais. Promover a discussão sobre as características químicas e a reatividade dos componentes principais dos alimentos.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

(OBS; AS AULAS PRATICAS SERÃO MINISTRADAS POSTERIORMENTE, APOS RETORNO DAS ATIVIDADES PRESENCIAIS)

Introdução a Bromatologia

Teórica (3h)- Critérios de avaliação. Conteúdo programático. Apresentação da disciplina. Bromatologia, conceito, objetivos, aplicações e generalidades.

Prática (2h) Formação dos grupos, escolha da matéria-prima (alimentos) para análise e identificação das atividades práticas. Iniciação ao Uso do Laboratório - Amostragem e Composição Centesimal

Teórica (3h)- Importância da Bromatologia. Definição de qualidade dos produtos alimentícios, parâmetros avaliados.

Normas gerais do laboratório, soluções, concentração de soluções. Métodos e técnicas de preparo de

reagentes e soluções.

Prática (4h) Processamento da matéria-prima para análise bromatológica. Preparo das amostras, secagem, trituração e acondicionamento.

Teórica (3h)- Matérias-primas e regras de amostragem, cuidados na coleta, preparo, armazenamento, transporte, regras gerais. Composição centesimal, definição, grupos de compostos, determinação de umidade, métodos oficiais utilizados.

Prática (4h) Padronizações de soluções. Técnica de titulação, ponto de viragem, cálculo de fator, soluções indicadoras.

Água

Teórica (3h) Água, definição, características, tipos de ligações, a água e os alimentos, atividade de água, água e a deterioração dos alimentos.

Prática (2h) Preparo das amostras e material para determinação de umidade

Água e Alterações em Alimentos

Teórica (3h) Alterações em alimentos. Escurecimento enzimático e não enzimático, definição, efeitos deletérios e benéficos nos alimentos e outras generalidades.

Prática (3h) Preparo do material para determinação de lipídeos. Determinação de umidade em alimentos. Determinação do pH, sólidos solúveis totais (SST).

Lipídeos

Teórica (4h) - Lipídeos, definição, propriedades físicas e químicas, funções, classificação e generalidades. Ácidos graxos, definição, classificação, propriedades, características dos óleos e gorduras. Oxidação lipídica, tipos, fatores que influem.

Prática (3h) Determinação do teor de lipídeos e cinzas Determinação de acidez em alimentos.

Proteínas

Teórica (3h) Proteínas, definição, funções, características gerais, constituição, aminoácidos essenciais e não essenciais. Estrutura das proteínas, classificação, solubilidade, valor nutritivo e funcional. Proteínas da carne, definição, classificação, rigor mortis, maturação

Prática (2h) Determinação de proteína (destilação e titulação). Métodos de quantificação das proteínas.

Determinação do nitrogênio total e de proteína bruta da amostra.

Teórica (3h)- Proteínas dos ovos, definição, classificação, antinutrientes presentes, inativação.

Prática (2h) Determinação de proteínas por método colorimétrico, diluição e cálculo na amostra

Teórica (6h)- Proteínas leite, classificação, caseína e a fabricação de queijos, maturação, inativação das proteínas enzimas e outras generalidades.

Prática (2h) Determinação de proteínas por método colorimétrico, curva de calibração, equação de regressão, diluições e cálculos.

Carboidratos

Teórica (3h)- Carboidratos, definição, classificação, propriedades e funções. Fibras dietéticas, definição, funções, caracterização química, tipos, solubilidade, efeitos fisiológicos.

Prática (2h) Determinação do teor de fibras. Determinação de carboidratos totais por diferença e determinação do teor de açúcar.

Teórica (5h) Amido, definição, funções, caracterização química, tipos de amidos, solubilidade. Gelatinização e retrogradação, amilose e amilopectina, amidos e a indústria alimentícia.

Prática (2h) Identificação de grânulos de amido, separação de amilose e amilopectina em amidos.

Antinutrientes

Teórica (6h) Antinutrientes, definição, composição química, toxicidade e outras generalidades.
Prática (2h) Aula prática no laboratório de informática. Planilhas, tabulação, cálculos

Metodologia e Recursos Digitais:

videoaulas, seminários online, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA), redes sociais, correio eletrônico, blogs, adoção de material didático impresso com orientações pedagógicas distribuído aos alunos, orientação de leituras, projetos, pesquisas, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

prova 1 e 2 =40%
seminários = 20%
relatorios (OBS; AS AULAS PRATICAS SERÃO MINISTRADAS POSTERIORMENTE, APOS RETORNO DAS ATIVIDADES PRESENCIAIS) = 20%
questionários=10%
resenhas=10%

Bibliografia Básica:

1. SIMÃO, A. M. Aditivos para Alimentos Aspecto Toxicológico. Nobel, 1985.
2. INSTITUTO ADOLFO LUZ. Métodos Oficiais de Análise dos Alimentos.
3. BOBBIO, P.A. & BOBBIO, F.O. Química do Processamento dos Alimentos. Campinas. Cargil, 1984.
4. MADRID,A.; CENZANO,I.; VICENTE,J.M. Manual das Indústrias de Alimentos. Livraria Varela, São Paulo, 1996.

Bibliografia Complementar:

Bibliografia Complementar:

1. LEE, F. A. Basic Food Chemistry. Avi, 1983.
2. POMERANZ, Y. Food Analysis: Theory and Practice. Avi, 1987São Paulo, 2001. BOBBIO, F. A Manual de Laboratório de Química de Alimentos . São Paulo, Varela, 1995. 3.BOBBIO, F. O. Introdução à Química de Alimentos. Ed. Varela. São Paulo, 1992. CAMARGO, R. de, et al. Tecnologia dos Produtos Agropecuários. São Paulo, Nobel, 1986.
4. CHARLEY, H. Food Science. New York: Macmillan Publishing Company, 1982. 564p. CHECCI, T. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. Ed. Unicamp, SP, 1999.
- 5.CHEFTEL, J.C.; CUQ, J.L.; LORIENT, D. Proteínas alimentarias. Zaragoza: Athens, 1989. 135p. EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2000. 466p.
- 6.EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Ed. Atheneu, São Paulo SP, 2000. FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 7. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1986, 145p.

7. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas, métodos químicos e físicos para análise de alimentos. São Paulo: IAL, 1985. v.1, 371p.
8. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Tabelas de composição de alimentos: Estudo Nacional da Despesa Familiar. Rio de Janeiro, 1981. v. 3, 216p. (Tomo 1 - Publicações Especiais)
9. SGARBIERI, V. C.; Proteínas em alimento protéicos: propriedades - degradações - modificações. São Paulo: Livraria Varela, 1996, 517p. SILVA, D. J. da. Análises de alimentos (métodos químicos e 1. LEE, F. A. Basic Food Chemistry. Avi, 1983.
2. POMERANZ, Y. Food Analysis: Theory and Practice. Avi, 1987 São Paulo, 2001. BOBBIO, F. A Manual de Laboratório de Química de Alimentos. São Paulo, Varela, 1995. 3. BOBBIO, F. O. Introdução à Química de Alimentos. Ed. Varela. São Paulo, 1992. CAMARGO, R. de, et al. Tecnologia dos Produtos Agropecuários. São Paulo, Nobel, 1986.
4. CHARLEY, H. Food Science. New York: Macmillan Publishing Company, 1982. 564p. CHECCI, T. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. Ed. Unicamp, SP, 1999.
5. CHEFTEL, J.C.; CUQ, J.L.; LORIENT, D. Proteínas alimentarias. Zaragoza: Athens, 1989. 135p. EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2000. 466p.
6. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Ed. Atheneu, São Paulo SP, 2000. FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 7. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1986, 145p.
7. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas, métodos químicos e físicos para análise de alimentos. São Paulo: IAL, 1985. v.1, 371p.
8. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Tabelas de composição de alimentos: Estudo Nacional da Despesa Familiar. Rio de Janeiro, 1981. v. 3, 216p. (Tomo 1 - Publicações Especiais)
9. SGARBIERI, V. C.; Proteínas em alimento protéicos: propriedades - degradações - modificações. São Paulo: Livraria Varela, 1996, 517p. SILVA, D. J. da. Análises de alimentos (métodos químicos e biológicos). Viçosa: UFV, 1981. 166p
10. DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de Alimentos de Fennema. 4 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão: 07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB094 - FISILOGIA DOS SISTEMAS
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): CRISTIANE ROCHA FAGUNDES MOURA
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Estudo do funcionamento dos diferentes sistemas componentes do corpo humano.

Objetivos:

A disciplina de Fisiologia dos Sistemas tem como objetivo fornecer aos alunos subsídios para a compreensão do funcionamento dos órgãos e sistemas componentes do corpo humano, bem como suas interações.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1 - Meio interno e Homeostase - LIC E LEC / transporte através das membranas - 2 h

2 - Sistema Nervoso e Neuromuscular - 15 h

2.1 - Caracterização Anatômica e Funcional

2.2 - Potencial de Membrana e Potencial de ação;

Atividade: GD (Casos Clínicos) LIC E LEC e Transporte;

2.3 - Sinapse e transmissão e integração sináptica;

Atividade: GD Neurofisiologia 1;

2.4 - Sistema sensorial- Sensações Somestésicas;

2.5 - Sistema Nervoso. Autônomo;

2.6 - Sistema Muscular - Contração dos Músculos Esquelético & Liso;

2.7 - Controle Motor - Vias descendentes do Controle motor;

2.8 - Medula Espinhal / Reflexos Medulares na Rã (Vídeo de Aula Prática).

Atividade: Avaliação 1 - Prova - Meio interno/LIC e LEC; Sistema Nervoso e Neuromuscular

3 - Sistema Respiratório - 10 h

3.1 - Mecânica respiratória

3.2 - Volumes e capacidades pulmonares

Atividade: Vídeo Demonstrativo Aula Prática Espirometria

3.3 - Trocas gasosas

3.4 - Transporte de Oxigênio e CO₂
3.5 - Controle e regulação da respiração;

4 - Sistema Cardiovascular - 15 h

4.1 - Eletrofisiologia Cardíaca;

4.2 - Coração como bomba; Ciclo Cardíaco;

4.3 - Controle e regulação de débito; Hemodinâmica;

Atividade: GD Sistema Cardiovascular

4.4 - Controle e regulação da pressão arterial

Atividade: Vídeo Demonstrativo Aula Prática Medida da Pressão Arterial no Homem

Atividade: Avaliação 2 - Prova Respiratório e Cardiovascular

5 - Sistema Renal - 10 h

5.1 - Filtração glomerular e função tubular

5.2 - Formação da urina e Clearance

Atividade: Exercício Fisiologia Renal

6 - Sistema endócrino - 15 h

6.1 - Eixo Hipotálamo Hipófise

6.2 - Hormônio do Crescimento, Tireoide e Paratireoide

Atividade: GD Endócrino

6.3 - Adrenal e Pâncreas

Atividade: Sistema reprodutor (Gônadas Testículos e Ovários)

7 - Digestório - 10 h

7.1- Anatomia e motilidade

7.2 - Secreções do sistema Gastrointestinal

7.3 - Digestão e absorção

Atividade: Avaliação 3 - Prova: renal; endócrino e digestório

CH Total 75h

Metodologia e Recursos Digitais:

5. Metodologia e Recursos Digitais

Diferentemente do EaD, o ensino remoto preconiza a transmissão em tempo real das aulas. A ideia é que professor e alunos de uma turma tenham interações nos mesmos horários em que as aulas da disciplina ocorreriam no modelo presencial. Em um contexto global, isso significa manter a rotina da sala de aula em um ambiente virtual, acessado por cada um, ao mesmo tempo, em diferentes localidades (<https://sae.digital/aulas-remotas/>). Para execução da unidade acadêmica serão utilizados Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVAs), entendidos aqui como qualquer meio digital que permita a interação entre discentes e docentes. Foram escolhidas as AVAs e-mails, plataforma de reuniões Google Meet e WhatsApp. Para cada conteúdo programático serão enviados os textos e links de acesso para aulas expositivas dos temas abordados, leituras e elaboração de atividades avaliativas

Recursos Didáticos Aula Remota:

Aulas expositivas através da plataforma Google Meet;

Videoaulas;

Apresentação de Vídeos Didáticos;

Grupos de Discussões (GD) através da resolução de Casos Clínicos elaborados pelo professor;

Elaboração de trabalho escrito sobre um tema previamente selecionado;

Resenhas e apresentação de artigos científicos

Seminários online

Resolução de questões avaliativas através dos formulários Google

Apresentação de vídeos referentes as aulas práticas (em substituição as aulas com animais de experimentação)

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Para acompanhamento e avaliação serão utilizados a presença nas aulas expositivas via Google meet, avaliações de aprendizado via formulários google, e envio, via e-mail, das atividades pertinentes a cada conteúdo ministrado.

O curso terá como forma de avaliação:

a resolução de Grupo de Discussões (GD) referentes a casos clínicos e artigos dos temas abordados em cada aula.

a elaboração de trabalho escrito sobre temas previamente abordados

Avaliações de aprendizado via Formulários Google

Avaliações:

- Provas 1, 2, 3 - peso total 75 (25 cada atividade)

- Fóruns de discussões on Line - peso total 05

- GD, Trabalhos, artigos, seminários - peso total 20

O sistema de avaliação será composto por 03 (três) provas NÃO CUMULATIVAS, além de apresentação de seminários online, trabalhos, exercícios na forma de Grupos de Discussão (GDs), , apresentação e ou resenha de artigos on -line, fórum de discussão on -line. As pontuações referentes a estas formas de avaliações serão agrupadas em 3 Provas totalizando 75 pontos, GD, Trabalhos, artigos, seminários , totalizando 20 e fóruns on-line 5 pontos.

Bibliografia Básica:

COSTANZO, Linda. S. Fisiologia, 4.ed.; R. Janeiro, Guanabara Koogan, 2011

GUYTON, Arthur, C.; HALL, John, E. Tratado de Fisiologia Médica, 12 ed. R. Janeiro, Guanabara koogan, 2011.

BERNE, Robert M.; LEVY, Matthew N. BERNE & LEVY Fisiologia, 6 ed. R. Janeiro, Elsevier, 2009.

Bibliografia Complementar:

MACHADO, Angelo, B. M. - Neuroanatomia Funcional, 2.ed. São Paulo, Atheneu, 2004.

GUYTON, Arthur, C - Neurociencia Básica: Anatomia e Fisiologia, 2.ed. R. Janeiro, Guanabara Koogan, 1993

AIRES, Margarida de Mello Fisiologia, 3.ed.; R. Janeiro, Guanabara koogan, 2008.

HOUSSAY, Bernardo, A. - Fisiologia Humana, 5 ed.; R. Janeiro, Guanabara Koogan, 1984

DOUGLAS, Carlos Roberto Fisiologia Aplicada à Prática Odontológica, 1988.

Referência Aberta:

OLIVEIRA. A.A. Anatomia e fisiologia: a incrível maquina do corpo humano

https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/432728/2/Livro_Anatomia%20e%20Fisiologia%20Humana.PDF

SciELO - Scientific Electronic Library Online

<https://scielo.org/pt/>

Sociedade Brasileira de Hipertensão

<https://www.sbh.org.br/arquivos/noticias/novas-diretrizes-brasileiras-de-hipertensao-arterial-2020/>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB057 - HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM / FAR - FARMÁCIA
Docente (s) responsável (eis): CRISTIANE TOLENTINO MACHADO / FLAVIANA DORNELA VERLI
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Estudo do desenvolvimento embrionário e dos principais tecidos do corpo humano

Objetivos:

Proporcionar o entendimento dos principais tipos de tecidos animais que compõem o organismo.
Possibilitar a compreensão da constituição dos tipos de tecidos, nos aspectos histológicos e ultraestruturais.
Relacionar os conceitos apresentados em aulas teóricas com as observações em aulas práticas.

Objetivos curso de Farmácia:

Aspectos morfofuncionais da gametogênese. Estudo do desenvolvimento humano desde a fertilização até o término do período embrionário. Aspectos morfofuncionais dos principais tecidos animais

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Tecido Epitelial (6 horas teóricas e 2 horas práticas)
Tecido Conjuntivo (6 horas teóricas e 2 horas práticas)
Tecido Adiposo (1 hora teórica e 1 hora prática)
Tecido Cartilaginoso (1 hora teórica e 1 hora prática)
Tecido Ósseo (4 horas teóricas e 1 hora prática)
Tecido Nervoso (6 horas teóricas e 2 horas práticas)
Tecido Muscular (4 horas teóricas e 1 hora prática)
Gametogênese: Células germinativas primitivas; Ovogênese;;Estrutura do útero;Ciclo reprodutivo da mulher; Espermatogênese; (6 horas teóricas e 1 hora prática)
Fertilização e Primeira Semana: Interação do espermatozoide com o ovócito; Segmentação; (3 horas teóricas e 1 hora prática)
Segunda Semana: Implantação em mamíferos placentários; Formação dos anexos embrionários; (3

horas teóricas e 1 hora prática)

Terceira Semana: Formação do Embrião Humano; (2 horas teóricas e 1 hora prática)

Quarta à Oitava Semana: Delimitação Ventral do Embrião; Diferenciação e estruturas derivadas dos folhetos embrionários; Aspectos da morfologia externa do embrião da Quarta à Oitava Semana do Desenvolvimento; (3 horas teóricas e 1 hora prática)

Carga horária para cursos 30h teórica e 30h prática

Tecido Epitelial (4 horas teóricas e 4 horas práticas)

Tecido Conjuntivo (4 horas teóricas e 4 horas práticas)

Tecido Adiposo (1 hora teórica e 1 hora prática)

Tecido Cartilaginoso (1 hora teórica e 1 hora prática)

Tecido Ósseo (3 horas teóricas e 3 horas práticas)

Tecido Nervoso (3 horas teóricas e 4 horas práticas)

Tecido Muscular (3 horas teóricas e 4 horas práticas)

Gametogênese: Células germinativas primitivas; Ovogênese;;Estrutura do útero;Ciclo reprodutivo da mulher; Espermatogênese; (3 horas teóricas e 1 hora prática)

Fertilização e Primeira Semana: Interação do espermatozoide com o ovócito; Segmentação; (2 horas teóricas e 2 horas práticas)

Segunda Semana: Implantação em mamíferos placentários; Formação dos anexos embrionários; (2 horas teóricas e 2 horas práticas)

Terceira Semana: Formação do Embrião Humano; (2 horas teóricas e 2 horas práticas)

Quarta à Oitava Semana: Delimitação Ventral do Embrião; Diferenciação e estruturas derivadas dos folhetos embrionários; Aspectos da morfologia externa do embrião da Quarta à Oitava Semana do Desenvolvimento; (2 horas teóricas e 2 horas práticas)

Distribuição carga horária docentes:

Cristiane : 30 horas

Robson: 30 horas

Todo o programa será ofertado de forma remota . As aulas teóricas serão assíncronas, as gravações serão disponibilizadas no Google Classroom durante todo o semestre. As aulas práticas serão gravadas : as imagens das lâminas histológicas e os modelos de gesso de Embriologia serão gravadas com a descrição realizada pelo professor. As imagens fotográficas das lâminas histológicas e dos modelos de gesso de Embriologia serão também disponibilizadas para os estudantes no Google Classroom.

Metodologia e Recursos Digitais:

A plataforma utilizada será o Google Classroom. Semanalmente os estudantes acessarão a plataforma na qual terão acesso a links para atividades interativas e conteúdos. Os conteúdos serão disponibilizados em textos, áudio e vídeos, vídeoaulas assíncronas , e as atividades interativas serão realizadas utilizando-se os diversos recursos das ferramentas digitais, como Google Meet, Padlet, Go Formative, Quizzes e EdPuzzle. Em alguns casos, os estudantes terão o feedback imediato das suas respostas às atividades, em outros os professores farão as correções das atividades e o feedback será dado aos estudante. Dessa forma, o acesso ao conteúdo e a avaliação acontecerão de forma integrada e contínua, o que irá proporcionar um acompanhamento e avaliação contínua da aprendizagem ao longo da unidade curricular, com atribuição de notas. Semanalmente, serão realizados encontros síncronos solicitados e agendados pelos estudantes para esclarecimentos de dúvidas entre os professores e estudantes, no Google meet que serão gravados e disponibilizados no google classroom durante todo o semestre. Para esses encontros não será atribuída nota de participação ou qualquer outra forma avaliativa com pontuação, a participação dos estudantes será voluntária. Outra possibilidade de comunicação entre estudantes e professores será por e-mail e por meio de plataformas que permitem a interação, como os fóruns de discussão.

As aulas práticas serão gravadas : as imagens das lâminas histológicas e os modelos de gesso de Embriologia serão gravadas com a descrição realizada pelo professor. As imagens fotográficas das

lâminas histológicas e dos modelos de gesso de Embriologia serão também disponibilizadas para os estudantes no Google classroom.

No momento do retorno às atividades presenciais, ficará facultado aos discentes o acesso às instalações do laboratório de Histologia e Embriologia em horários previamente estabelecidos para que possam ter a experiência prática e contato com os equipamentos laboratoriais. Ressalta-se de que se trata de uma oportunidade facultativa, não será atribuída pontuação e não está condicionada para a aprovação do discente na unidade curricular.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

As atividades serão interativas, sendo realizadas utilizando-se os diversos recursos das ferramentas digitais, como Google classroom, Google meet, Go Formative, Quizzes e EdPuzzle.

O acesso ao conteúdo e às avaliações acontecerão de forma integrada e contínua, o que irá proporcionar um acompanhamento e avaliação permanente da aprendizagem ao longo da unidade curricular, com atribuição de notas.

Os 100 pontos serão distribuídos pelos 12 tópicos-conteúdos abordados na unidade curricular em tarefas das mais diversas, como questões discursivas, identificação de estruturas em imagens das lâminas histológicas, questões de múltipla escolha nos quizzes, por exemplo. Serão critérios para a atribuição dos pontos: assiduidade nas resoluções das tarefas, índice de acerto nas questões e pontualidade.

Embriologia: 40 pontos

Quizzes: 20 pontos

GoFormative/ Ed Puzzle: 20 pontos

Histologia : 60 pontos

Quizzes: 30 pontos

Go Formative/Ed Puzzle: 30 pontos

O exame final será aplicado para os estudantes que obtiverem nota entre 40 e 59 pontos ao final da unidade curricular.

Bibliografia Básica:

GARTNER, L.P; HIATT, J.L Tratado de Histologia- 3 ed. Elsevier

JUNQUEIRA, L. C. & CARNEIRO, J. Histologia Básica 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2008

MOORE, K. & PERSAUD, T.V.N. Embriologia Básica 7. ed. Elsevier, 2008

MOORE, K. & PERSAUD, T.V.N. Embriologia Clínica 8. ed. Elsevier, 2008

OVALE, W.K; NAHIRNEY P.C. Netter bases da Histologia. Elsevier, 2008.

SADLER, T.W- Langman Embriologia Médica 9 ed. 2005- Guanabara Koogan

Bibliografia Complementar:

Complementar:

GARTNER, L.P; HIATT, J.L. Atlas colorido de Histologia 4 ed. Guanabara Koogan, 2007

MOORE, KL; PERSAUD, TVN,SHIOTA, K. Atlas Colorido de Embriologia Clínica, Ed Guanabara Koogan 2 ed, 2002.

ROSS, MH; WOJCIECH,P. Histologia texto e atlas, 5 ed. Guanabara Koogan,2008

SADLER,TW- Langman Embriologia Médica9 ed. 2005- Guanabara Koogan

Sobotta,Johannes/Welsch,Ulrich Sobotta | Atlas de Histologia Citologia, Histologia e Anatomia Microscópica 7ª ed. / 2007 Guanabara Koogan.

Referência Aberta:

ARENA, Arielle Cristina (org). Histologia humana: aulas práticas. Dourados: Ed. da UFGD, 2011 1 recurso eletrônico ISBN 9788561228682. Disponível em: <http://omp.ufgd.edu.br/omp/index.php/livrosabertos/catalog/view/222/130/410-1>
<https://omp.ufgd.edu.br/omp/index.php/livrosabertos/catalog/view/222/130/410-1>

ROSS, Michael H. Ross, histologia texto e atlas: correlações com biologia celular e molecular. 7. São Paulo Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788527729888.
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527729888/epubcfi/6/2%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dcover%5D!/4/2%5Bvst-image-button-414029%5D%400:2.57>

AARESTRUP, Beatriz Julião. Histologia essencial. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2012 1 recurso online ISBN 978-85-277-2145-5.
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2145-5/pageid/2>

JUNQUEIRA, L. C. Histologia Básica Texto & Atlas. 16. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2017 1 recurso online ISBN 9788527732178.
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732178/epubcfi/6/2%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dcover%5D!/4/2%5Bvst-image-button-534649%5D%400:45.3>

ABRAHAMSOHN, Paulo. Histologia. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788527730105.
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730105/epubcfi/6/30%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dchapter03%5D!/4/26/2%5Bvst-image-button-660075%5D%400:0>

ROSS, Michael H. Atlas de histologia descritiva. Porto Alegre ArtMed 2015 1 recurso online ISBN 9788536327495.
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327495/pageid/0>

EMBRIOLOGIA. 3. Porto Alegre ArtMed 2012 1 recurso online ISBN 9788536327044.
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327044/pageid/0>

EMBRIOLOGIA clínica. Porto Alegre SAGAH 2019 1 recurso online ISBN 9788533500693.
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788533500693/pageid/24>

SADLER, T. W. Embriologia Médica, 13ª edição. 13. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788527729178.
<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527729178/epubcfi/6/4%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dhalftitle%5D!/4/2/4%5Bvst-image-button-43373%5D%400:23.6>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: FAR120 - IMUNOLOGIA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM
Docente (s) responsável (eis): GUSTAVO EUSTAQUIO BRITO ALVIM DE MELO / LEIDA CALEGARIO DE OLIVEIRA
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Estudo das propriedades das respostas imunológicas, das células e tecidos do sistema imunológico, dos antígenos e anticorpos, do processamento e apresentação de antígenos, da maturação e ativação linfocitária, da geração de tolerância imunológica e das respostas imune inata, humoral e celular.

Objetivos:

Identificar os conhecimentos sobre: imunidade adquirida e mecanismos naturais inespecíficos de resistência, características estruturais do sistema imunológico (órgãos), as células da resposta imunológica, a estrutura dos antígenos, a estrutura e função das moléculas de imunoglobulinas, o funcionamento do sistema de complemento, hipersensibilidades (anafilática, citotóxica, por imunocomplexos e retardada), mecanismos de tolerância imunológica, a autoimunidade.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Introdução ao curso de Imunologia 02 aulas (síncronas)
2. Apresentação do plano de curso, Discussão de cronograma 02 aulas (síncronas)
3. Propriedades gerais das respostas imunológicas 04 aulas (3 síncronas e 1 assíncrona)
4. Células e tecidos do sistema imunológico 08 aulas (6 síncronas e 2 assíncronas)
5. Migração de leucócitos para os tecidos - 04 aulas (3 síncronas e 1 assíncrona)
6. Imunidade Inata - 06 aulas (4 síncronas e 2 assíncronas)
7. Anticorpos e antígenos 03 aulas (2 síncronas e 1 assíncrona)
8. O complexo de histocompatibilidade 03 aulas (2 síncronas e 1 assíncrona)
9. Processamento de antígenos, apresentação aos linfócitos T 03 aulas (2 síncronas e 1 assíncrona)
10. Receptores de antígenos e moléculas acessórias dos linfócitos T 03 aulas (2 síncronas e 1 assíncrona)
11. Maturação dos linfócitos e expressão dos genes do receptor de antígenos 03 aulas (2 síncronas e 1 assíncrona)
12. Ativação dos linfócitos T 03 aulas (2 síncronas e 1 assíncrona)

13. Ativação da célula B e produção de anticorpos 04 aulas (3 síncronas e 1 assíncrona)
14. Tolerância imunológica 04 aulas (3 síncronas e 1 assíncrona)
15. Imunidade celular 04 aulas (3 síncronas e 1 assíncrona)
16. Imunidade humoral 04 aulas (3 síncronas e 1 assíncrona)

Observações:

- 1) Todo o conteúdo teórico será ministrado no modo de ensino remoto emergencial em razão da situação de emergência em Saúde decorrente da pandemia da COVID-19 no semestre 2020/2;
- 2) Toda carga horária prática será convertida em videoaulas disponibilizadas no Google Classroom e será ministrada no modo de ensino remoto emergencial em razão da situação de emergência em Saúde decorrente da pandemia da COVID-19 no semestre 2020/1

Metodologia e Recursos Digitais:

Serão adotadas atividades síncronas e assíncronas. Utilização de videoaulas postadas no canal LinfoTube e também em outros canais. Conteúdos serão organizados no Google Classroom e avaliações realizadas no Moodle. Materiais didáticos (ebooks) da biblioteca da UFVJM serão adotados e outros materiais serão disponibilizados no Google Classroom. Serão utilizados também o Google Meet, Mentimeter e Flippt. Os mesmos conteúdos trabalhados nas aulas síncronas estão também disponíveis no canal LinfoTube, no YouTube, de modo que o discente possa assistir quantas vezes julgar necessário. As gravações das aulas não serão disponibilizadas aos discentes para preservação do direito de imagem, voz e nome, porém os conteúdos estarão disponíveis no LinfoTube durante todo o semestre letivo. As atividades práticas serão executadas por meio de videoaulas disponibilizadas no Google Classroom. Os fundamentos serão trabalhados em aulas síncronas, permeando as discussões teóricas, de forma a não haver lacuna na formação.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação Teórica a ser realizada no Moodle: peso 30
Resolução de problemas e casos clínicos: peso 40
Atividades realizadas com base nas videoaulas disponibilizadas: peso 20
Relatório sobre os testes imunológicos: peso 10
Total: 100 pontos.

Bibliografia Básica:

Bibliografia: Básica:

ABBAS, A.K. Imunologia celular e molecular. Rio de Janeiro. 7ª ed. Elsevier, 2011.
ROITT, I., BROSTOFF, J., MALE, D. Imunologia. 6ª Edição, Editora Manole, 2003.
JANEWAY, J.R. Imunobiologia: o sistema imune na saúde e na doença. Porto Alegre: Artes Médicas, 2007.

Bibliografia Complementar:

Bibliografia: Complementar:

ABBAS, A.K. Imunologia celular e molecular. Rio de Janeiro. 6ª ed. Elsevier, 2008.
ABBAS, A.K. Imunologia. Rio de Janeiro. 2ª ed. Revinter, 2006.
ROITT, I. M. & DELVES, P. J. Fundamentos de Imunologia, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004
Abbas, A.K., Lichtman, A.H. Imunologia básica: Funções e Distúrbios do Sistema Imunológico Elsevier ; 2ª Ed., 2007.
Peakman, M., Vergani, D. Imunologia Básica e Clínica. Ed. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro.

1999.

Playfair, J.H.L., Lydyard, P.M. Imunologia Médica. Ed. Revinter. Rio de Janeiro. 1999.

Referência Aberta:

Referência Aberta: Textos científicos disponíveis em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/> Textos científicos disponíveis em: <http://www.periodicos.capes.gov.br> Textos científicos disponíveis em: <http://www.scielo.br> ROITT, fundamentos de imunologia - 13 / 2018 - (E-book). ROITT, fundamentos de imunologia. 13. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2018 1 recurso online ISBN 9788527733885. Imunobiologia de Janeway - 8 / 2014 - (E-book). MURPHY, Kenneth. Imunobiologia de Janeway. 8. Porto Alegre ArtMed 2014 1 recurso online ISBN 9788582710401.

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB063 - MICROBIOLOGIA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM
Docente (s) responsável (eis): CINTIA LACERDA RAMOS
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Citologia, fisiologia, metabolismo e genética dos principais grupos microbianos. Microbiota normal humana, interação parasita-hospedeiro e principais doenças infecciosas. Métodos de controle do crescimento microbiano, antimicrobianos e seus mecanismos de resistência.

Objetivos:

- Permitir que o aluno adquira conhecimentos básicos que possibilitem ao mesmo compreender os fenômenos biológicos relacionados com microrganismos e suas aplicações.
- Conhecer os microrganismos, suas relações com o meio ambiente e inter-relações com os seres humanos e outras formas de vida;
- Desenvolver no aluno o espírito científico e o interesse pelas questões de saúde pública e qualidade de vida sócioeconômica do País;
- Explicar mecanismos de reprodução e resistência dos microrganismos;
- Descrever os mecanismos pelos quais os agentes antimicrobianos químicos e agentes físicos atuam nos microrganismos.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Conteúdo programático e carga horária:

- Introdução à Ciência Microbiologia 2 horas teóricas;
- Ubiquidade microbiana 2 horas teórico-práticas;
- Definição e preparo de meios de cultura - 2 horas teórico-práticas;
- Morfologia bacteriana citoplasma, membrana celular, parede celular, cápsula, flagelo, pili, endosporos 2 horas teóricas e 2 horas teórico-práticas;
- Fisiologia bacteriana reprodução, curva de crescimento e métodos quantitativos 2 horas teóricas e 6 horas teórico-práticas;
- Metabolismo nutricional e energético 4 horas teóricas e 4 horas teórico-práticas;
- Genética microbiana e engenharia genética 2 horas teóricas;
- Propriedades gerais dos fungos - geral e médica 2 horas teóricas e 4 horas teórico-práticas;

- Propriedades gerais dos vírus geral e médica 2 horas teóricas;
- Bactérias de importância médica e alimentar (Staphylococcus sp, Streptococcus sp., Enterococcus sp.; Mycobacterium sp.; Bacillus produtores de esporos; Enterobacteriaceae) - 6 horas teóricas e 4 horas teórico-práticas;
- Controle microbiano - aspectos físicos 2 horas teóricas e 2 horas teórico-práticas;
- Controle microbiano - aspectos químicos - 2 horas teóricas e 2 horas teórico-práticas;
- Antimicrobianos 2 horas teóricas e 2 horas teórico-práticas;
- Microbiota humana e interação parasita-hospedeiro - 2 horas teóricas

Metodologia e Recursos Digitais:

A plataforma utilizada será o Google Classroom. Serão realizadas atividades síncronas e assíncronas. Os encontros síncronos serão realizados semanalmente para apresentação de conteúdo e esclarecimentos de dúvidas entre o professor e estudantes, utilizando o Google meet. Não será atribuída nota de participação nestes encontros, com exceção quando houver alguma atividade avaliativa previamente agendada (por exemplo apresentação de seminários). As atividades síncronas serão gravadas e disponibilizadas na plataforma Google Classroom. Serão também realizadas atividades assíncronas utilizando-se ferramentas digitais, como Loom, Google Form, Padlet, Mentimeter e Quizzes, que também poderão ser acessadas pela plataforma Google Classroom.

A comunicação entre estudantes e professor será por e-mail, Google meet (atividade síncrona) e por meio de fóruns de discussão disponível na plataforma Google Classroom. Todas atividades poderão ser acessadas pelos estudantes utilizando a plataforma Google classroom.

Os conteúdos serão disponibilizados em textos e vídeoaulas, e as atividades interativas serão realizadas utilizando-se os diversos recursos das ferramentas digitais (Google Meet, Google Form, Padlet, Mentimeter e Quizzes). Em alguns casos, os estudantes terão o feedback imediato das suas respostas às atividades, em outros há necessidade de correção prévia pelo professor. A disponibilização do conteúdo e avaliações ocorrerão de forma integrada e contínua, proporcionando um acompanhamento e avaliação contínua da aprendizagem ao longo da unidade curricular, com atribuição de notas.

Todas atividades práticas serão realizadas de forma teórico-práticas através de aulas síncronas, video-aulas e fotografias, demonstrando o procedimento da atividade prática e seu resultado esperado. Serão também utilizados as ferramentas digitais interativas (Google meet, Google Form, Padlet, Mentimeter e Quizzes) para disponibilização, acompanhamento e avaliação do conteúdo teórico-prático.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

As atividades serão interativas e acompanhadas utilizando-se os diversos recursos das ferramentas digitais, como Google classroom, Google meet, Google Form e Quizzes.

O acesso ao conteúdo e às avaliações acontecerão de forma integrada e contínua, o que irá proporcionar um acompanhamento e avaliação permanente da aprendizagem ao longo da unidade curricular, com atribuição de notas.

Os 100 pontos serão distribuídos pelos tópicos-conteúdos (teóricos e teórico-práticos) abordados na unidade curricular utilizando questões discursivas no Google Form, apresentação de seminários no Google meet e questões de múltipla escolha nos quizzes e Google Form. Serão critérios para a atribuição dos pontos: assiduidade nas resoluções das tarefas e índice de acerto nas questões.

Serão realizadas três avaliações do conteúdo teórico com peso de 20% cada (total 60%), uma avaliação do conteúdo teórico-prático com peso de 30% e atividades variadas durante todo semestre com peso de 10%.

Bibliografia Básica:

BROOKS GF et al. Microbiologia médica de Jawetz, Melnick e Adelberg. 26 ed. Porto Alegre: McGraw-

Hill, 2014.
MADIGAN, M. T. Microbiologia de Brock. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.
PELCAZAR JR, MICHAEL J. Microbiologia conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Makron Books, vol. 1 e 2. 1996.
TORTORA GJ, FUNKE BR, CASE CL. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.

Bibliografia Complementar:

BURTON GRW, ENGELKIRK PG. Microbiologia: para as ciências da saúde. 7. ed. Rio de Janeiro: 2005
FRANCO BDGM, LANDGRAF M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2004.
MURRAY PR, ROSENTHAL KS, PFALLER MA. Microbiologia medica. Rio de Janeiro: Elsevier, c2010.
SILVA N, JUNQUEIRA VCA, SILVEIRA NFA. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 2001
WILLIAMS R, PLAYFAIR J ROITT I, WAKELIN D. Microbiologia médica. 2. ed. São Paulo: Manole, 1999. 584 p.

Referência Aberta:

TORTORA, Gerard J. Microbiologia. 12. Porto Alegre ArtMed 2017 1 recurso online ISBN 9788582713549.
MICROBIOLOGIA de Brock. 14. Porto Alegre ArtMed 2016 1 recurso online ISBN 9788582712986.
ENGELKIRK, Paul G. Burton, microbiologia para as ciências da saúde. 9. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2012 1 recurso online ISBN 978-85-277-2495-1.
SALVATIERRA, Clabijo Mérida. Microbiologia aspectos morfológicos, bioquímicos e metodológicos. São Paulo Erica 2018 1 recurso online (Eixos). ISBN 9788536530567.
MICROBIOLOGIA médica de Jawetz, Melnick e Adelberg. 26. Porto Alegre AMGH 2014 1 recurso online (Lange). ISBN 9788580553352.
PRÁTICAS de microbiologia. 2. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2019 1 recurso online ISBN 9788527735575.

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT072 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): ROMERO ALVES TEIXEIRA
Carga horária: 90 horas
Créditos: 6
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

De caráter teórico-prático, este componente curricular pretende articular, aprofundar e integrar os conhecimentos adquiridos nas ciências biológicas, humanas, sociais, de alimentos e da saúde até então realizados, de tal modo que os discentes do curso sejam mobilizados em suas atitudes e condutas, para adquirir e desenvolver capacidades que lhes permitam realizar a semiologia e o diagnóstico nutricional em todos os ciclos da vida e em suas dimensões biológica, social, individual, coletiva e sua inter relação com as práxis profissional.

O componente será abordado a partir de preleções dialogadas, estudos de casos, seminários e debates temáticos, atividades práticas extra muros em cenários vivenciais da profissão, construção e execução de projetos.

A avaliação da aquisição das competências será formativa no percurso do discente, por meio de avaliações da apreensão dos conteúdos em seminários, construção de mapas conceituais e portfólios, avaliações de desempenho prático de habilidades e desenvolvimento de projetos. O processo avaliativo iniciará com um diagnóstico por meio de uma preleção dialogada, seguida da negociação de critérios de avaliação, autoavaliação e feedback entre discentes e docentes.

Objetivos:

Desenvolver competências em semiologia e diagnósticos nutricional nas diferentes fases da vida, em suas dimensões biológica e social ao nível individual e coletivo;

com foco na atuação profissional na Atenção Primária em Saúde, Atenção Ambulatorial e Hospitalar, programas de alimentação e nutrição em políticas de educação, assistência social e segurança alimentar e nutricional.

Desenvolver competências pessoais para uma atuação ética e responsabilizadora no cuidado nutricional no que tange ao diagnóstico e monitoramento do estado nutricional.

Desenvolver competência crítica para o reconhecimento dos Determinantes Sociais em Saúde para o Estado Nutricional de indivíduos, grupos populacionais específicos, e da sociedade em geral com foco na atuação profissional nas Redes de Atenção à Saúde e em Segurança Alimentar e Nutricional das populações.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Teórico:

1. Introdução à Avaliação Nutricional: Definições, conceitos, dimensões biológica, social, individual e coletiva. Modelos causais do estado nutricional e aplicação na clínica e epidemiologia. - 2 aulas
2. Indicadores do estado nutricional: Conceitos e fundamentos. Classificação. Métodos diretos e indiretos de avaliação do estado nutricional. - 2 aulas
3. Determinantes sociais em saúde e Indicadores demográficos, sociais econômicos e culturais do Estado Nutricional. - 4 aulas
4. Avaliação da Segurança Alimentar e da disponibilidade de alimentos: POF e Folhas de balanço alimentar. 4 aulas
5. Semiologia na Avaliação Nutricional Clínica: Anamnese e exame físico - 4 aulas
6. Avaliação dietética: Métodos e interpretação dos resultados. Uso das DRI's na avaliação da ingestão dietética. - 4 aulas
7. Métodos antropométricos: parâmetros (medidas), padrões e critérios para avaliação antropométrica. (4 aulas)
 - 7.1. Antropometria da gestante - 4 aulas
 - 7.2. Antropometria de recém-nascidos, lactentes e crianças. - 4 aulas
 - 7.3. Antropometria de adolescentes. - 4 aulas
 - 7.4. Antropometria de adultos - 4 aulas
 - 7.5. Antropometria de idosos- 4 aulas
8. Avaliação da composição corporal. - 4 aulas
9. Indicadores Laboratoriais do Estado Nutricional; Métodos bioquímicos e imunológicos, massa protéica visceral e somática, Índices prognósticos. - 4 aulas
10. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. Métodos de Triagem Nutricional. Avaliação da função corporal. - 4 aulas
11. Avaliação nutricional em situações especiais: Síndrome de Down; Paralisia Cerebral, Tetraplégicos e Amputados- 4 aulas

Prático

O conteúdo prático será abordado de duas formas:

On line - utilizando-se da Plataforma Google Classroom, Google Meet e formulários do Google. 10 horas

Exercícios, Estudos de Caso e simulações: serão disponibilizados no Google Classroom antecipadamente e discutidos e apresentados em encontros síncronos.

O Conteúdo envolve:

Semiologia de sinais e Sintomas das doenças nutricionais - imagens e quizzes.

Aplicação e análises de métodos de Triagem Nutricional - Avaliação subjetiva global, Mini Avaliação Nutricional de Idosos, Nutritional Risk Screening (NRS 2002) e Malnutrition Universal Screening Tool (MUST).

Aplicação e Interpretação dos Marcadores de Consumo Alimentar.

Aplicação e interpretação dos Métodos de Avaliação do Consumo alimentar: recordatório 24horas, Registro Alimentar, e Questionário de frequência de consumo alimentar.

Aulas práticas de laboratório: 20 aulas

Realização de aulas práticas presenciais em conformidade com o Protocolo de Biossegurança aprovado pelo Colegiado do curso de Nutrição e Pela Comissão de Biossegurança da UFVJM. As aulas práticas serão no laboratório de Avaliação Nutricional com ocupação de 10 pessoas incluindo o docente. Serão executadas as seguintes técnicas descritas no Protocolo de Biossegurança como Procedimentos Operacionais Padrão.

Execução da técnica Antropométrica para a aferição do Peso em Adultos;

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Altura do Joelho em Adultos

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Estatura em Adultos

Execução da técnica Antropométrica para a aferição indireta da Estatura em Adultos

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Dobra Cutânea Tricipital em Adultos;

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Dobra Cutânea Bicipital em Adultos;

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Dobra Cutânea Subescapular em Adultos;

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Dobra Cutânea Supra ilíaca em Adultos;

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Dobra Cutânea Peitoral em Adultos;

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Dobra Cutânea Abdominal em Adultos;
Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Dobra Cutânea da Coxa em Adultos;
Execução da técnica Antropométrica para a aferição do Perímetro do Ponto Médio do Braço em Adultos;
Execução da técnica Antropométrica para a aferição do Perímetro da Cintura 1 em Adultos;
Execução da técnica Antropométrica para a aferição do Perímetro da Cintura 2 em Adultos;
Execução da técnica Antropométrica para a aferição do Perímetro da Coxa em Adultos;
Execução da técnica Antropométrica para a aferição do Perímetro do Pescoço em Adultos;
Execução da técnica Antropométrica para a aferição do Perímetro do Quadril em Adultos;
Execução da Semiotécnica da Inspeção Estática no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Inspeção Dinâmica no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Inspeção Frontal no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Inspeção Tangencial no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Palpação com Mãos espalmadas no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Palpação com Mãos Sobrepostas no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Palpação com as Polpas digitais no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Palpação com o Dorso dos Dedos no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Palpação por Dígito-Pressão no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Palpação por Puntipressão no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Palpação por Fricção por mecha no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Percussão Direta no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Percussão Dígito digital no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Percussão por Punho Percussão no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Percussão com a Borda da Mão no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Percussão por Piparote no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Ausculta Respiratória no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Ausculta Abdominal no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Ausculta Cardíaca no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da aferição da Pressão Arterial no Exame Físico do Adulto;
Execução da técnica do Exame de Composição Corporal por Bioimpedância no Adulto;
Execução da Técnica do Exame Hand Grip Strength na Avaliação Funcional do Adulto.

Metodologia e Recursos Digitais:

As atividades serão precedidas de reunião síncrona no Google Meet, com definição de temas de estudo, e atividades avaliativas como (seminários, mapas conceituais ou mapas mentais, construção de seção do portfólio. Em encontros assíncronos por meio de chats e fóruns serão realizadas as sessões de orientações com o docente na construção das tarefas propostas.

Serão utilizadas videoaulas, seminários on line, reuniões de grupos em Watts App, orientações de leituras, estudo de caso e pesquisas bibliográficas.

As avaliações utilizam recursos digitais como a Plataforma MOODLE, recebimento de tarefas pelo Google Classroom, Kahoot e Quizziz

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Processo Avaliativo:

Avaliação Diagnóstica inicial (Sem pontuação - baseline)

1 - Construção de mapas mentais ou mapas conceituais: 5 pontos

Avaliação Diagnóstica intermediária (Sem pontuação - feedback)

2 - Avaliação teóricas: 25 pontos

3 - Construção de um portfólio sobre o conteúdo programático do componente curricular: 50 pontos

4 - Avaliação de habilidades praticas em antropometria no Laboratório de Avaliação Nutricional: 20

pontos -
Avaliação Diagnóstica final (Sem pontuação - feedback)

Bibliografia Básica:

1. VASCONCELOS FAG. Avaliação Nutricional de Coletividades: Textos e apoio didático. 3a ed. Série didática. Florianópolis: Ed.EFSC. 2000. 154p
2. KAC,G; SICHIERI,R; GIGANTE, DP. (org). Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu. 2007.
3. Accioly, Elizabeth; Saunders, Cláudia; Lacerda, Elisa Maria de Aquino. Nutrição em obstetrícia e pediatria, 2 ed, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
4. VALENTE, FLSV (org). fome e desnutrição: determinantes sociais. São Paulo: Cortez, 1986.
5. WEFFORT, V R S; LAMOUNIER, J A . Nutrição em Pediatria: da neonatologia à adolescência. 2. ed. Barueri: Manole, 2017. v. 1. 661p
6. DUARTE, A.C.G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Editora Atheneu. 2007.
7. TEIXEIRA NETO, F. Nutrição Clínica. 1a ed. Ed Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2003. Capítulos 11 e 13
8. BARROS, ALBL. Anamnese e Exame Físico: avaliação diagnóstica de enfermagem no adulto. 3a Ed. Porto Alegre. Artmed. 2016
9. ROCCO. JR. Semiologia Médica. Ed Elsevier, Riode Janeiro. 2011.

Bibliografia Complementar:

1. CASTRO, IRR Vigilância Alimentar e Nutricional: limitações e interfaces com a rede de saúde. Rio de Janeiro: ED. Fiocruz, 1995.
2. WHO. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO, Consulation on Obesity: Geneva: WHO, 1997. (disponível em www.who.int)
3. VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
4. CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. Editora MANOLE. 2002.
5. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP S. KRAUSE: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11a ed. São Paulo: Roca, 2005. 1280p.
6. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. v. 1 e 2.
7. SHILLS, M. E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. ROSS, A..C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9.ed. São Paulo: Manole, 2003. v. 1 e 2.

Referência Aberta:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 56 p. (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde : Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2011. 76 p. (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
3. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança : crescimento e desenvolvimento / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2012. 272 p.: il. (Cadernos de Atenção Básica, nº 33) (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)

4. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 33 p. (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
5. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Manual orientador para aquisição de equipamentos antropométricos. Portaria nº 2.975, de 14 de dezembro de 2011. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2012 (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
6. Minas Gerais. Secretaria de Estado da Saúde. Atenção à Saúde da Criança. Maria Regina Viana et al. Belo Horizonte: SAS/DNAS, 2004. 224p. (disponível em: <http://www.saude.mg.gov.br/sobre/publicacoes/linha-guia-e-manuais>)
7. MINAS GERAIS. Secretaria de Estado de Saúde Atenção ao pré-natal, parto e puerpério: protocolo Viva Vida. 2 ed. Belo Horizonte: SAS/SES, 2006. 84 p. (disponível em: <http://www.saude.mg.gov.br/sobre/publicacoes/linha-guia-e-manuais>)
8. MINAS GERAIS. Secretaria de Estado de Saúde. Atenção a saúde do adulto: hipertensão e diabetes. Belo Horizonte: SAS/MG, 2006. 198 p. (disponível em: <http://www.saude.mg.gov.br/sobre/publicacoes/linha-guia-e-manuais>)
9. MINAS GERAIS. Secretaria de Estado de Saúde. Atenção à saúde do adolescente: Belo Horizonte: SAS/MG, 2006. 152 p (disponível em: <http://www.saude.mg.gov.br/sobre/publicacoes/linha-guia-e-manuais>)
10. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Programa Nacional de Suplementação de Ferro: manual de condutas gerais. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 24p. (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
11. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Vitamina A Mais: Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A: Condutas Gerais / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. 28 p.: il. 4/4 cores (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
12. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Manual Técnico e Operacional do Pró-Iodo: Programa Nacional para a Prevenção e Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2008. 20 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
13. Brasil. Ministério da Saúde. NutriSUS. Estratégia de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes (vitaminas e minerais) em pó: manual operacional / Ministério da Saúde, Ministério da Educação. Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 52 p. (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
14. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Secretaria Especial de Saúde indígena. Secretaria de Vigilância em Saúde. Guia de Consulta para Vigilância Epidemiológica, Assistência e Atenção Nutricional dos Casos de Beribéri / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Secretaria Especial de Saúde indígena. Secretaria de Vigilância em Saúde. Brasília : Ministério da Saúde, 2012. 66 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
15. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Humanização. Formação e intervenção / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Política Nacional de Humanização. Brasília : Ministério da Saúde, 2010. 242 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde) (Cadernos HumanizaSUS ; v. 1)
16. BRASIL. Ministério da Saúde. Núcleo de Apoio à Saúde da Família. v. 1. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. (Cadernos de Atenção Básica, n. 39) (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
17. BRASIL. Ministério da Saúde. Acolhimento à demanda espontânea. v. 1. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (Cadernos de Atenção Básica n. 28, Volume I) (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
18. ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. El estado físico: uso e interpretación de la antropometria. Informe de un comité de expertos de la OMS. Ginebra: Série de informes técnicos. OMS. 1995. 521p.

(disponível em www.who.int)

19 Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Atenção ao pré-natal de baixo risco [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. 1. ed. rev. Brasília : Editora do Ministério da Saúde, 2013. 318 p.: il. (Cadernos de Atenção Básica, n° 32) (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
20 KAC,G; SICHIERI,R; GIGANTE, DP. (org). Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu. 2007. disponível em <https://static.scielo.org/scielobooks/rrw5w/pdf/kac-9788575413203.pdf>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT002 - BROMATOLOGIA
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): NISIA ANDRADE VILLELA DESSIMONI PINTO
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Composição química dos alimentos, reações químicas, determinação da composição de macro e micronutrientes, análise de alimentos.

Objetivos:

Objetivos:

Levar o aluno à sistemática operacional do laboratório, buscando treiná-lo na montagem e execução de técnicas laboratoriais e compostos químicos presentes nos alimentos. Estudar o alimento como matéria-prima alimentar, suas modificações por fatores físicos, químicos e biológicos, provocadas ou acidentais. Promover a discussão sobre as características químicas e a reatividade dos componentes principais dos alimentos.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

(OBS; AS AULAS PRATICAS SERÃO MINISTRADAS POSTERIORMENTE, APOS RETORNO DAS ATIVIDADES PRESENCIAIS)

Introdução a Bromatologia

Teórica (3h)- Critérios de avaliação. Conteúdo programático. Apresentação da disciplina. Bromatologia, conceito, objetivos, aplicações e generalidades.

Prática (2h) Formação dos grupos, escolha da matéria-prima (alimentos) para análise e identificação das atividades práticas. Iniciação ao Uso do Laboratório - Amostragem e Composição Centesimal

Teórica (3h)- Importância da Bromatologia. Definição de qualidade dos produtos alimentícios, parâmetros avaliados.

Normas gerais do laboratório, soluções, concentração de soluções. Métodos e técnicas de preparo de

reagentes e soluções.

Prática (4h) Processamento da matéria-prima para análise bromatológica. Preparo das amostras, secagem, trituração e acondicionamento.

Teórica (3h)- Matérias-primas e regras de amostragem, cuidados na coleta, preparo, armazenamento, transporte, regras gerais. Composição centesimal, definição, grupos de compostos, determinação de umidade, métodos oficiais utilizados.

Prática (4h) Padronizações de soluções. Técnica de titulação, ponto de viragem, cálculo de fator, soluções indicadoras.

Água

Teórica (3h) Água, definição, características, tipos de ligações, a água e os alimentos, atividade de água, água e a deterioração dos alimentos.

Prática (2h) Preparo das amostras e material para determinação de umidade

Água e Alterações em Alimentos

Teórica (3h) Alterações em alimentos. Escurecimento enzimático e não enzimático, definição, efeitos deletérios e benéficos nos alimentos e outras generalidades.

Prática (3h) Preparo do material para determinação de lipídeos. Determinação de umidade em alimentos. Determinação do pH, sólidos solúveis totais (SST).

Lipídeos

Teórica (4h) - Lipídeos, definição, propriedades físicas e químicas, funções, classificação e generalidades. Ácidos graxos, definição, classificação, propriedades, características dos óleos e gorduras. Oxidação lipídica, tipos, fatores que influem.

Prática (3h) Determinação do teor de lipídeos e cinzas Determinação de acidez em alimentos.

Proteínas

Teórica (3h) Proteínas, definição, funções, características gerais, constituição, aminoácidos essenciais e não essenciais. Estrutura das proteínas, classificação, solubilidade, valor nutritivo e funcional. Proteínas da carne, definição, classificação, rigor mortis, maturação

Prática (2h) Determinação de proteína (destilação e titulação). Métodos de quantificação das proteínas.

Determinação do nitrogênio total e de proteína bruta da amostra.

Teórica (3h)- Proteínas dos ovos, definição, classificação, antinutrientes presentes, inativação.

Prática (2h) Determinação de proteínas por método colorimétrico, diluição e cálculo na amostra

Teórica (6h)- Proteínas leite, classificação, caseína e a fabricação de queijos, maturação, inativação das proteínas enzimas e outras generalidades.

Prática (2h) Determinação de proteínas por método colorimétrico, curva de calibração, equação de regressão, diluições e cálculos.

Carboidratos

Teórica (3h)- Carboidratos, definição, classificação, propriedades e funções. Fibras dietéticas, definição, funções, caracterização química, tipos, solubilidade, efeitos fisiológicos.

Prática (2h) Determinação do teor de fibras. Determinação de carboidratos totais por diferença e determinação do teor de açúcar.

Teórica (5h) Amido, definição, funções, caracterização química, tipos de amidos, solubilidade. Gelatinização e retrogradação, amilose e amilopectina, amidos e a indústria alimentícia.

Prática (2h) Identificação de grânulos de amido, separação de amilose e amilopectina em amidos.

Antinutrientes

Teórica (6h) Antinutrientes, definição, composição química, toxicidade e outras generalidades.
Prática (2h) Aula prática no laboratório de informática. Planilhas, tabulação, cálculos

Metodologia e Recursos Digitais:

videoaulas, seminários online, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA), redes sociais, correio eletrônico, blogs, adoção de material didático impresso com orientações pedagógicas distribuído aos alunos, orientação de leituras, projetos, pesquisas, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

prova 1 e 2 =40%
seminários = 20%
relatorios (OBS; AS AULAS PRATICAS SERÃO MINISTRADAS POSTERIORMENTE, APOS RETORNO DAS ATIVIDADES PRESENCIAIS) = 20%
questionários=10%
resenhas=10%

Bibliografia Básica:

1. SIMÃO, A. M. Aditivos para Alimentos Aspecto Toxicológico. Nobel, 1985.
2. INSTITUTO ADOLFO LUZ. Métodos Oficiais de Análise dos Alimentos.
3. BOBBIO, P.A. & BOBBIO, F.O. Química do Processamento dos Alimentos. Campinas. Cargil, 1984.
4. MADRID,A.; CENZANO,I.; VICENTE,J.M. Manual das Indústrias de Alimentos. Livraria Varela, São Paulo, 1996.

Bibliografia Complementar:

Bibliografia Complementar:

1. LEE, F. A. Basic Food Chemistry. Avi, 1983.
2. POMERANZ, Y. Food Analysis: Theory and Practice. Avi, 1987São Paulo, 2001. BOBBIO, F. A Manual de Laboratório de Química de Alimentos . São Paulo, Varela, 1995. 3.BOBBIO, F. O. Introdução à Química de Alimentos. Ed. Varela. São Paulo, 1992. CAMARGO, R. de, et al. Tecnologia dos Produtos Agropecuários. São Paulo, Nobel, 1986.
4. CHARLEY, H. Food Science. New York: Macmillan Publishing Company, 1982. 564p. CHECCI, T. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. Ed. Unicamp, SP, 1999.
- 5.CHEFTEL, J.C.; CUQ, J.L.; LORIENT, D. Proteínas alimentarias. Zaragoza: Athens, 1989. 135p. EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2000. 466p.
- 6.EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Ed. Atheneu, São Paulo SP, 2000. FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 7. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1986, 145p.

7. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas, métodos químicos e físicos para análise de alimentos. São Paulo: IAL, 1985. v.1, 371p.
8. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Tabelas de composição de alimentos: Estudo Nacional da Despesa Familiar. Rio de Janeiro, 1981. v. 3, 216p., (Tomo 1 - Publicações Especiais)
9. SGARBIERI, V. C.; Proteínas em alimento protéicos: propriedades - degradações - modificações. São Paulo: Livraria Varela, 1996, 517p. SILVA, D. J. da. Análises de alimentos (métodos químicos e 1. LEE, F. A. Basic Food Chemistry. Avi, 1983.
2. POMERANZ, Y. Food Analysis: Theory and Practice. Avi, 1987 São Paulo, 2001. BOBBIO, F. A Manual de Laboratório de Química de Alimentos. São Paulo, Varela, 1995. 3. BOBBIO, F. O. Introdução à Química de Alimentos. Ed. Varela. São Paulo, 1992. CAMARGO, R. de, et al. Tecnologia dos Produtos Agropecuários. São Paulo, Nobel, 1986.
4. CHARLEY, H. Food Science. New York: Macmillan Publishing Company, 1982. 564p. CHECCI, T. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. Ed. Unicamp, SP, 1999.
5. CHEFTEL, J.C.; CUQ, J.L.; LORIENT, D. Proteínas alimentarias. Zaragoza: Athens, 1989. 135p. EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2000. 466p.
6. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Ed. Atheneu, São Paulo SP, 2000. FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 7. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1986, 145p.
7. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas, métodos químicos e físicos para análise de alimentos. São Paulo: IAL, 1985. v.1, 371p.
8. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Tabelas de composição de alimentos: Estudo Nacional da Despesa Familiar. Rio de Janeiro, 1981. v. 3, 216p., (Tomo 1 - Publicações Especiais)
9. SGARBIERI, V. C.; Proteínas em alimento protéicos: propriedades - degradações - modificações. São Paulo: Livraria Varela, 1996, 517p. SILVA, D. J. da. Análises de alimentos (métodos químicos e biológicos). Viçosa: UFV, 1981. 166p
10. DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de Alimentos de Fennema. 4 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão: 07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT004 - COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE ALIMENTOS
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO / FAR - FARMÁCIA
Docente (s) responsável (eis): LUCILENE SOARES MIRANDA
Carga horária: 45 horas
Créditos: 3
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Avaliação nutricional de alimentos (quantitativa e qualitativa), Grupos e guias de alimentos, Cálculo do valor nutricional de preparações. Uso de tabelas e softwares. Alimentos funcionais e enriquecidos.

Objetivos:

Propiciar ao aluno visão crítica para a manipulação de Tabelas de Composição de Alimentos, e conhecimento dos grupos de alimentos e alimentos fontes de cada nutriente.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Introdução à composição de Alimentos/ Importância da Composição de Alimentos - 1
Tabelas de Composição Química - 3
Software em composição de alimentos - 2
Valor biológico das proteínas, cálculo de NDpCal% - 3
Minerais Biodisponibilidade de ferro - 3
Cálculo de nutrientes - 3
Grupos e tipos de alimentos de alimentos - 2
Guias Alimentares - 3
Cereais - 2
Frutas e Hortaliças - 4
Leguminosas - 2
Leite e derivados - 4
Carnes - 3
Ovos, óleos e gorduras - 3
Açúcares - 1
Alimentos substitutos e equivalentes - 3
Alimentos funcionais - 1
Alimentos enriquecidos/ aditivos - 1
Alimentos Diet e ligh - 1

Metodologia e Recursos Digitais:

Será realizada videoaulas on-line (síncronas), seminários online e atividades, aulas com instruções e leitura assíncronas, o conteúdo será organizado em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA), correio eletrônico, com encaminhamento de materiais para leitura, pesquisas, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos (sala de aula invertida).

As 15 horas de aula prática serão realizadas remotamente durante o semestre.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

A avaliação será através de provas individuais online e execução de trabalhos em grupo e individuais com entrega via plataformas digitais.

Seminários- peso 10

Exercícios encaminhados - peso 10

Avaliação online 1 peso 30

Avaliação online 2 peso 25

Avaliação online 3 peso 25

Bibliografia Básica:

IBGE/ENDEF. Tabela de Composição Química dos Alimentos. Rio de Janeiro, 1981.

FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1992.

BENZECRY, E. H., PINHEIRO, A. B. V., LACERDA, E. M. A., GOMES, M. C. S., COSTA, V. M. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras, 2004.

Bibliografia Complementar:

FRANCO, G. & CHALOUB, S.R. Valores Calóricos e Propriedades Gerais dos Alimentos. 3. ed. Rio de Janeiro, 1992.

MAHAN, L. k.; ARLIN, M. T.; KRAUSE Nutrição e Dietoterapia. McGraw - Hill Interamericana. 9. ed., 1998.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à Química de Alimentos Editora Varela. 3. ed., 2003.

SOUZA, C. J., PEREIRA, C. A. S., REZENDE, F. A. C., TUCCORI, L. P. Informações Nutricionais de Produtos Industrializados. Editora UFV, 2003.

EVANGELISTA, JOSÉ. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2002.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.

FENNEMA, O. R. Química de los alimentos. 2. ed. Zaragoza, España: Acribia,, 2000.

JEAN-CLAUDE, F., et al. Repertório geral dos alimentos: tabela de composição. São Paulo, 1999.

PENTEADO, M. V. C. Vitaminas: aspectos nutricionais, bioquímicos, clínicos e analíticos São Paulo: Manole, 2003.

SALINAS, R. D. Alimentos e Nutrição Introdução à Bromatologia, 2002.

Referência Aberta:

Durante o período letivo será fornecido links nas plataformas digitais.

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB025 - GENÉTICA
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): JANAÍNA DE OLIVEIRA MELO
Carga horária: 30 horas
Créditos: 2
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Princípios básicos da herança genética. Genes: estrutura e organização, função, recombinação, regulação, mutação e interação. Mapeamento genético e projeto genoma. Variações cromossômicas numéricas e estruturais. Estrutura, replicação e reparação de DNA. Transcrição e processamento de RNA. Expressão e regulação gênicas. Dinâmica dos genes nas populações. Princípios de métodos de estudo em genética molecular. Tecnologia do DNA recombinante: princípios e aplicações.

Objetivos:

Não informado no PPC.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Introdução à genética. Organização do genoma. Características e estrutura dos cromossomos - 1 aula (2 horas)
2. Divisão celular: mitose e meiose. Gametogênese 1 aula (2 horas)
3. Genética Mendeliana. Padrões de herança monogênica - 2 aulas (4 horas)
4. Análise de heredogramas - 1 aula (2 horas)
5. Distribuição independente de genes. Interação gênica 2 aulas (4 horas)
6. Herança monogênica relacionada ao sexo - 2 aulas (4 horas)
7. Aberrações cromossômicas 1 aula (2 horas)
8. Estrutura do DNA e do RNA. Replicação - 2 aulas (4 horas)
9. Transcrição e tradução 2 aulas (4 horas)
10. Mutação e alelismo múltiplo. Grupos sanguíneos 1 aula (2 horas)

Metodologia e Recursos Digitais:

A metodologia de ensino das aulas presenciais foi adaptada e substituída por aulas em meios digitais conforme a Resolução Consep Nº01, de 06 de janeiro de 2021, em caráter temporário e excepcional, em razão da situação de emergência em saúde pública decorrente da pandemia da COVID-19.

Os conteúdos serão organizados na plataforma virtual de ensino e aprendizagem Google Classroom e/ou Moodle. Serão disponibilizados: videoaulas, atividades interativas, referências bibliográficas e materiais didáticos como textos, artigos, vídeos, dentre outros.

As aulas serão ministradas na modalidade síncrona, com encontros virtuais via Google Meet que acontecerão em datas a serem agendadas nos horários de aula correspondentes a cada turma, e na modalidade assíncrona, cujos conteúdos serão disponibilizados no ambiente do curso criado na Plataforma Google Classroom e/ou Moodle. As aulas síncronas não serão gravadas, entretanto, serão elaboradas e gravadas videoaulas referentes aos conteúdos ministrados nas aulas síncronas e que serão disponibilizadas durante todo o semestre letivo.

Espaços para interação com os discentes e esclarecimento de dúvidas serão viabilizados por e-mail, fóruns de discussão no Google Classroom e/ou Moodle durante os encontros síncronos.

Diferentes ferramentas digitais poderão ser utilizadas, incluindo Google Formulários, Google Livros, YouTube, Moodle, sites gratuitos de jogos interativos e outras que forem necessárias.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

A avaliação da aprendizagem será realizada ao longo de toda a unidade curricular utilizando diversificados instrumentos avaliativos.

As avaliações serão aplicadas por meio de ferramentas digitais podendo ser constituídas por provas contendo questões de múltipla escolha e/ou questões discursivas e trabalhos em grupo e/ou individuais.

Quizzes e outros jogos criados utilizando ferramentas digitais sobre os temas abordados nas aulas serão aplicados no decorrer do semestre e permitirão o acompanhamento da aprendizagem, além de propiciar uma maior interação entre os discentes e contribuirão para a avaliação do conhecimento.

Será utilizado o método Trezentos de avaliação processual que poderá proporcionar a criação de grupos colaborativos entre os discentes, além do potencial de auxiliar na aprendizagem e na recuperação do desempenho.

As atividades avaliativas acontecerão de forma contínua, com atribuição de notas, em que os 100 pontos serão distribuídos de acordo com os diferentes tipos de avaliações descritos:

Avaliação I: 35 pontos

Avaliação II: 35 pontos

Trabalhos: 30 pontos

Bibliografia Básica:

1. ALBERTS, B. et al. Biologia molecular da célula. 4 ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2004.
2. GRIFFITHS, A. et al. Introdução genética. 8.ed.. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
3. COOPER, G. M; HAUSMAN, R. E. A célula: uma abordagem molecular. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

Bibliografia Complementar:

1. TURNER, P. C.; McLENNAN, A. G.; BATES, A. D.; WHITE, M. R. H. Biologia molecular. 2. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan , 2004 .
2. MALACINSKI, G. M. Fundamentos de biologia molecular. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
3. RINGO, J. Genética Básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
4. THOMPSON, J. P.; THOMPSON, M. W. Genética Médica. 2 ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan,

2001.

5. JORDE, L.B., CAREY, J.C., BAMSHAD, M.J. & WHITE, R.L. Genética Médica. 2 ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2000.

Referência Aberta:

E-books disponíveis na Biblioteca da UFVJM:

1. GRIFFITHS, A. Introdução à genética. 11. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788527729963.

2. PIERCE, Benjamin A. Genética um enfoque conceitual. 5. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788527729338.

3. SNUSTAD, D. Peter. Fundamentos de genética. 7. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2017 1 recurso online ISBN 9788527731010.

E-books disponíveis pelo Google Books:

1. ZAHA, A, FERREIRA, HB, PASSAGLIA, LMP. Biologia Molecular Básica. 5 ed. 2014. Artmed Editora.

2. NELSON, DL., COX, MM. Princípios de Bioquímica de Lehninger - 7.ed. 2019. Editora Artmed.

Textos e artigos disponibilizados na plataforma on-line da unidade curricular.

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT030 - METODOLOGIA DA PESQUISA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): TÂNIA REGINA RIUL / MARIA LETICIA RAMOS JORGE / LEANDRO SILVA MARQUES
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

O conhecimento científico. Relações entre ciência, tecnologia e sociedade. O método científico. Ética em pesquisa. Projeto e relatório de pesquisa. Coleta, tratamento e interpretação de dados. Citação e referências. Normas para elaboração e apresentação escrita e oral de trabalhos científicos.

Objetivos:

Introduzir os alunos na pesquisa científica;
Capacitar os alunos para planejar, desenvolver, analisar, avaliar e discutir um projeto/trabalho de pesquisa;
Desenvolver o senso crítico para leitura de trabalhos científicos.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

TEÓRICO: 30h

I. CONHECIMENTO 4h

- Breve histórico
- Conhecimento empírico
- Conhecimento científico
- Método científico
- Classificação dos métodos

II. PESQUISA 4h

- Procedimentos
- Finalidades
- Tipos
- Etapas

III. PROJETO DE PESQUISA 4h

- Etapas

- Estrutura
- Redação
- Apresentação

IV. RELATÓRIO DE PESQUISA 8h

- Estrutura
- Elementos pré-textuais
- Elementos textuais
- Elementos pós-textuais

V. ÉTICA EM PESQUISA 2h

- Resolução 466/2012
- Termo de consentimento Livre e Esclarecido
- Discussão de textos

VI. REFERÊNCIAS, SEGUNDO A ABNT NBR 6023, 2002 4h

- Conceito
- Localização
- Regras gerais de apresentação

CITAÇÕES, SEGUNDO A ABNT NBR 10520, 2002 2h

- Recomendações
- Autoria
- Ordenação
- Modelos

VII. APRESENTAÇÃO ORAL/PAINEL 2h

PRÁTICO: 30h

I. Levantamento bibliográfico, formação dos grupos de trabalho e determinação do tema 4h

II. Projeto de pesquisa 2h

III. Discussão e aprovação dos projetos 4h

IV. Coleta de dados 2h

V. Tabulação dos dados 4h

VI. Construção de tabelas e/ou gráficos 2h

VII. Relatório 10h

VIII. Divulgação da Pesquisa 2h

Metodologia e Recursos Digitais:

Serão utilizadas videoaulas, seminários online, conteúdos organizados em plataformas virtuais e correio eletrônico, bem como orientação de leituras, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Exercícios - peso: 10% (será enviado aos estudantes uma lista de exercícios por e-mail para ser respondido individualmente referente aos conteúdos teóricos)
Relatório de pesquisa - peso: 40% (após o término do conteúdo prático nas aulas presenciais)
Apresentação dos resultados da pesquisa, na forma oral - peso: 50% (após o término do conteúdo prático nas aulas presenciais)

Bibliografia Básica:

1. LAKATOS, E.; MARCONI, M.; ANDRADE. Metodologia científica. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2007.
2. VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. Metodologia científica para a área da saúde. Rio de Janeiro: Elsevier, 2001.
3. HULLEY, B. S.; CUMMINGS, S. R.; BROWNER, W. S.; GRADY, D.; HEARST, N.; NEWMAN, T.B. Delineando a pesquisa clínica: uma abordagem epidemiológica. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.
4. Artigos científicos correlatos.

Bibliografia Complementar:

5. APPOLINÁRIO, F. Dicionário de metodologia científica: um guia para a produção do conhecimento científico. São Paulo: Atlas, 2004.
6. VOLPATO, G.; BARRETO, R. Elabore projetos científicos competitivos. [S.l.]: Best Writing, 2014.
7. VOLPATO, G. Dicas para redação científica. 3. ed. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2010.
8. MATIAS-PEREIRA J. Manual de metodologia da pesquisa científica. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
9. SAMPIERI, R. H.; COLLADO, C. F.; LUCIO, M. P. B. Metodologia da pesquisa. 5. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013.

Referência Aberta:

https://www.academia.edu/37898107/E_book_Metodologia_do_Trabalho_Cientifico

https://www.academia.edu/28917615/Fachin_fundamentos_de_metodologia

<https://epidemiologiagestao.files.wordpress.com/2017/05/aula-4-cic3aancia-e-conhecimento-cientc3adfico.pdf>

https://tccbiblio.paginas.ufsc.br/files/2010/09/024_Metodologia_de_pesquisa_e_elaboracao_de_teses_e_dissertacoes1.pdf

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

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB024 - MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): FULGÊNCIO ANTÔNIO SANTOS
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Introdução à Microbiologia dos Alimentos. Fatores que Afetam o Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos. Deterioração Microbiana dos Alimentos. Controle do Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos. Avaliação da Qualidade Microbiológica dos Alimentos. Métodos de Análise Microbiológica dos Alimentos. Probióticos. Micotoxinas. Coliformes totais e E. coli. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Salmonella e Shigella., Staphylococcus aureus, Bacillus cereus; Clostrídios Sulfito-Redutores. Princípios básicos de virologia em alimentos.

Objetivos:

Conhecer os microrganismos de importância em alimentos, suas relações e inter-relações com os seres humanos e outras formas de vida;

- Desenvolver no aluno o espírito científico e o interesse pelas questões de saúde pública e qualidade de vida sócioeconômica do País;
- Descrever os mecanismos pelos quais os agentes antimicrobianos químicos e agentes físicos atuam nos microrganismos de importância em alimentos;
- Explicar os mecanismos de virulência dos microrganismos de importância em alimentos;
- Explicar a importância dos microrganismos na biotecnologia com aplicação em alimentos;
- Explicar os principais métodos de análise e isolamento de microrganismos de importância em alimentos;

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Introdução à Microbiologia dos Alimentos. (2 horas teóricas)
- 2 Fatores que Afetam o Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos; (2 horas teóricas; 2 horas práticas)
- 3 Deterioração Microbiana dos Alimentos ; (4 horas teóricas; 4 horas práticas)
- 4 Controle do Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos ; (4 horas teóricas; 4 horas práticas)
5. Avaliação da Qualidade Microbiológica dos Alimentos. (2 horas teóricas; 2 horas práticas)

6. Métodos de Análise Microbiológica dos Alimentos; (2 horas teóricas; 4 horas práticas)
7. Probióticos.; (2 horas teóricas; 2 horas práticas)
8. Micotoxinas; (2 horas teóricas)
9. Coliformes totais e E. coli; (2 horas teóricas; 4 horas práticas)
10. Salmonella e Shigella.; (2 horas teóricas; 2 horas práticas)
11. Staphylococcus aureus; (2 horas teóricas; 2 horas práticas)
12. Bacillus cereus; (2 horas teóricas; 2 horas práticas)
13. Clostridium botulinum e Clostrídios Sulfito-Redutores; (2 horas teóricas)
14. Princípios básicos de virologia em alimentos. (2 horas teóricas)

Metodologia e Recursos Digitais:

Metodologia e Recursos Digitais:

- 1) O curso será ministrado por meio de videoaulas síncronas e assíncronas. Os encontros síncronos serão realizados utilizando a plataforma Googlemeet. As aulas serão gravadas e disponibilizadas para aqueles que não puderem assistir ao vivo.
- 2) Todas as aulas do curso e o material de apoio necessário (textos, atividades interativas, exercícios, vídeos) serão disponibilizados na plataforma Google Classroom, correio eletrônico e outras plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA).
- 3) Serão marcados encontros síncronos utilizando a plataforma Googlemeet para esclarecimentos de dúvidas entre o professor e os estudantes.
- 4) A parte prática será adaptada ao ensino remoto para os discentes de graduação dos cursos da área da Saúde. Desta forma as mesmas serão realizadas por meio de práticas virtuais e vídeos demonstrativos que serão disponibilizados via Google Classroom e outras plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA).
- 5) No momento do retorno às atividades presenciais, será facultado aos discentes o acesso às instalações do Laboratório de Microbiologia, em horários previamente estabelecidos, para que possam ter a experiência prática e contato com os equipamentos laboratoriais. Importante ressaltar que se trata de uma oportunidade facultativa, não será atribuída pontuação e não está condicionada para a aprovação do discente na unidade curricular.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Serão realizadas atividades avaliativas utilizando o Google Documento e quiz.

- Avaliação I (síncrona/assíncrona): 25%
Avaliação II (síncrona/assíncrona): 25%
Trabalho 1 (assíncrona): 25%
Trabalho 2 (assíncrona): 25%

Bibliografia Básica:

- MURRAY, P. R.; ROSENTHAL, K. S.; PFALLER, M. A. Microbiologia medica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 948 p.
- TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 934 p.
- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2004. 182 p.
- FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Ed. Artmed. 2002.
- SIQUEIRA, R.S. Manual de Microbiologia dos Alimentos. Embrapa. 1995.
- JAY, M. J. Microbiologia dos Alimentos. Ed. Artmed. 2005. 711 p.
- PELCZAR JR, Joseph Michael; CHAN, E. CS; KRIEG, Noel R. Microbiologia. Trad. Sueli Fumie Yamada, Tania Veda Nakamura, Tereza Cristina R. M. Oliveira, Benedito Prado Di as Filho, Lourdes Botelho

Garcia, revisão técnica Celso Vatar Nakamura, São Paulo, Makron Books, vol. 1 e 2. 1996.

Bibliografia Complementar:

- ROITMAM, I, TRAVASSOS, L.R., AZEVEDO, J.L. Tratado de Microbiologia. Vol.1. Ed. Manole. 1987.
- AQUARONE, E., BORZANI, W., SCHMIDEL, W., LIMA, U.A. Biotecnologia Industrial. Vol.4. Biotecnologia na Produção de Alimentos. Ed. Edgard Blücher Ltda. 2001. 593 p.
- MADIGAN, M. T. Microbiologia de Brock. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. xxxii, 1128 p.
- SANDERS, M. E., GUARNER F., GUERRANT, R., HOLT, P. R., QUIGLEY, E.M., SARTOR, R.B., SHERMAN, P.M., MAYER, E.A. An update on the use and investigation of probiotics in health and disease. Gut. 2013, 62(5):787-96.
- GOMES, B.C., FRANCO, B.D., De MARTINIS, E.C. Microbiological food safety issues in Brazil: bacterial pathogens. Foodborne Pathog Dis. 2013. 10(3):197-205.

Referência Aberta:

<https://books.google.com.br>
<http://www.scielo.br>
<http://www.periodicos.capes.gov.br>
<https://saude.gov.br/>
<https://portal.fiocruz.br/>
<https://www.gov.br/anvisa/>
<https://www.youtube.com/>

Assinaturas:

Data de Emissão: 07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT033 - NUTRIÇÃO E METABOLISMO
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): ELIZABETHE ADRIANA ESTEVES
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Etapas do processo de nutrição. Metabolismo dos nutrientes: Carboidratos. Fibras alimentares. Lipídios. Aminoácidos e proteínas. Energia e balanço energético. Vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Minerais. Água e eletrólitos.

Objetivos:

Compreender o processo de digestão, absorção, metabolismo e excreção dos nutrientes.
Compreender a importância fisiológica dos carboidratos e seu metabolismo
Identificar os diferentes tipos de fibras alimentares, conhecer sua classificação, suas propriedades físico-químicas e seu papel fisiológico.
Conhecer e compreender o metabolismo de aminoácidos e proteínas, bem como sua importância para a nutrição.
Conhecer e compreender o metabolismo dos lipídios e seu papel fisiológico.
Conhecer e compreender aspectos metabólicos de regulação do balanço energético.
Conhecer e compreender as propriedades, funções, atividade biológica, metabolismo, consequências da deficiência e da toxidez das vitaminas e dos minerais.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Etapas do processo de nutrição: digestão e absorção no trato gastrointestinal; distribuição, excreção. 6 horas
2. Metabolismo de carboidratos. Distúrbios do metabolismo de carboidratos 6 horas
3. Fibras alimentares: Definição, classificação. Propriedades físico-químicas. Efeitos fisiológicos. Fibras e doenças crônicas não transmissíveis. 6 horas
4. Metabolismo de proteínas e aminoácidos. Distúrbios do metabolismo de aminoácidos. 6 horas
5. Metabolismo de lipídeos: Triglicerídeos. Ácidos graxos. Colesterol. Outros lipídeos. Distúrbios do metabolismo lipídico. 8 horas
6. Energia e balanço energético: Metabolismo energético nos estados absorptivo, pós-absorptivo, jejum e fome. Balanço energético: regulação de curto e longo prazo. Distúrbios do balanço energético. 6

horas

7. Metabolismo de vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Efeitos da deficiência e da toxidez. 8 horas

8. Metabolismo de minerais. Efeitos da deficiência e da toxidez. 8 horas

9. Metabolismo da água e de eletrólitos (sódio, cloro e potássio). 6 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Será utilizado o método da sala de aula invertida (flipped classroom atividades antes da aula, durante a aula e após a aula).

- Antes da aula: haverá disponibilização de conteúdo, bem como estudo dirigido sobre o assunto para que os discentes conheçam e internalizem conceitos essenciais sobre os temas da disciplina (atividades assíncronas).

- Durante a aula: O professor fará exposição teórica do assunto, os discentes discutirão os conhecimentos adquiridos e tirarão possíveis dúvidas de conteúdo. Haverá também outro momento, agendado previamente com o professor, com grupos menores de discentes para discussão e consolidação dos conhecimentos (atividades síncronas).

- Após a aula: Os discentes receberão problemas (estudos de caso), pertinentes ao conteúdo da disciplina e terão um prazo para resolução e encaminhamento ao docente (atividades assíncronas).

Assim, as atividades da disciplina serão ofertadas de maneira síncrona e assíncrona da seguinte maneira:

Atividades síncronas (40 horas):

1. Aulas semanais em plataforma virtual (google meet) para exposição teórica e discussões dos conteúdos 2 horas (total de 20 horas).

2. Encontros pré-agendados com estudantes (grupos de 4 estudantes, via plataforma google meet) para esclarecimentos adicionais, dúvidas e orientações para a resolução dos problemas aproximadamente 20 horas.

Atividades assíncronas (20 horas):

1. Envio de estudos dirigidos antes das aulas aos discentes para conhecimento e internalização dos conceitos essenciais ao conteúdo (via plataforma google classroom).

2. Indicação de links de vídeo-aulas aos discentes sobre temas pertinentes à disciplina (via plataforma google classroom).

3. Indicação e disponibilização de textos complementares aos discentes sobre temas pertinentes à disciplina (via google classroom, email e, ou, whatsapp).

4. Envio de estudos de caso, quando pertinente, aos discentes para resolução, com o suporte programado do docente (via plataforma google classroom)

- Ambientes virtuais a serem utilizados

Plataforma google meet

Plataforma google classroom

Email

Whatsapp

- Material didático com orientações pedagógicas

Serão disponibilizados, na sua maioria via google classroom, artigos e outros materiais didáticos de suporte à disciplina (links de vídeo-aulas, podcasts, e-books, dentre outros).

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

O acompanhamento durante a disciplina será feito mediante o uso de AVA google classroom, pois o discente deverá acessar a plataforma e postar as atividades requeridas além de acessar conteúdos, bem como cumprir tarefas.

A presença nas aulas virtuais também será acompanhada e cobrada dos discentes.

Quanto às avaliações, os discentes serão avaliados por meio da resolução de estudos de caso (problemas), cujas pontuações serão distribuídas da seguinte forma:

- Avaliação 1 nota obtida no estudo de caso Macronutrientes - peso 30%
- Avaliação 2 nota obtida no estudo de caso Balanço Energético peso 20%
- Avaliação 3 nota obtida no estudo de caso Vitaminas peso 25%
- Avaliação 4 nota obtida no estudo de caso Minerais e Água peso 25%

Bibliografia Básica:

1. WHITNEY, E.; ROLFES, S.R. Nutrição 1 Entendendo os nutrientes. São Paulo: Cengage Learning. 2008. 448p.
2. SILVA, S.M.C.S. e MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: ROCA. 2007.
3. COSTA, N.M.B. e PELÚZIO, M.C.G. Nutrição Básica e Metabolismo. Viçosa: Editora UFV. 2008. 400p.

Bibliografia Complementar:

1. GIBNEY, M. J. Nutrição & Metabolismo. São Paulo: Guanabara Koogan. 2006.
2. TIRAPGUI, J. Nutrição - Fundamentos e Aspectos Atuais. São Paulo: Atheneu. 2. ed. 2006.
3. COZOLLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de Nutrientes. São Paulo: Manole. 2007.
4. DOUGLAS, E. Fisiologia aplicada à nutrição. 2ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2006.
5. CARDOSO, M.A. Nutrição e Metabolismo - Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2006. 376p.

Referência Aberta:

- Artigos científicos indicados durante o curso, acessíveis nas bases de dados:

<https://www.scielo.br/>

<https://scholar.google.com.br/>

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>

- Vídeo aulas do YouTube, indicadas por meio de links disponibilizados na sala de aula virtual

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: FAR123 - PARASITOLOGIA
Curso (s): ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): HERTON HELDER ROCHA PIRES
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Conhecimento das principais doenças parasitárias humanas. Biologia, epidemiologia, doença, diagnóstico, tratamento e profilaxia das principais parasitoses humanas.

Objetivos:

Compreender os fatores relacionados à ocorrência das doenças parasitárias;

- Conhecer os aspectos biológicos dos agentes e vetores das doenças parasitárias;
- Entender a história natural das doenças parasitárias;
- Correlacionar a ocorrência das doenças parasitárias com tempo e espaço;
- Compreender as profilaxias das doenças parasitárias;
- Iniciar o raciocínio científico na área;
- Ser capaz de aplicar os conhecimentos apreendidos nas situações rotineiramente vivenciadas de forma a compreender tais eventos e, se possível, resolvê-los.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Relação Parasito-Hospedeiro - conceito de doença; Noções de epidemiologia - 5h
2. Introdução a Protozoologia e Trypanosoma cruzi & Doença de Chagas - 5 h
3. Leishmania sp & Leishmaniose Tegumentar e Visceral - 5 h
4. Toxoplasma gondii & Toxoplasmose - 5h
5. Plasmodium sp & Malária e Trichomonas vaginalis & Tricomoníase - 5h
6. Giardia duodenalis & Giardíase; Entamoeba histolytica/Entamoeba dispar & Amebíase - 5 h
7. Introdução a Helmintologia, Fasciola hepática & Fasciose; Shistosoma mansoni e Esquistossomose - 5 h
8. Taenia solium, Taenia saginata & Teníase e cisticercose; Hymenolepis nana & Himenelopíase, Equinococcus granulosus - 5 h
9. Ascaris lumbricoides & Ascaridíase, Enterobius vermicularis & Enterobiase, Trichuris trichiura &

Tricuriose - 5 h

10. Strongyloides stercoralis & Estrongiloidíase, Ancylostoma duodenale , Necator americanus & Ancylostomíase; Larvas migrans - 5 h

11. Wuchereria bancrofti e Filariose infática; Onchocerca volvulus & Oncocercose - 5 h

12. Ecoparasitas: Míase , Ordem Siphonaptera , Ordem Anoplura - 5 h

Todo o conteúdo teórico será ministrado no modo de ensino remoto emergencial em razão da situação de emergência em Saúde decorrente da pandemia da COVID-19 no semestre 2020/1

A parte prática da disciplina não necessita de laboratório especializado e é passível de ser ministrada no formato remoto.

Metodologia e Recursos Digitais:

As plataformas digitais empregadas serão o google classroom e o moodle onde serão realizados encontros síncronos para explanação de conteúdos, seminários e/ou grupos de discussão bem como a disponibilização de materiais em ambiente AVA ou por email como atividades, orientações de estudo, textos, vídeos, listas de exercícios, etc. Redes sociais e correio eletrônico poderão também ser utilizados para facilitar o processo de comunicação com os estudantes. Plataformas como o webconferência RNP e o google meet também serão utilizados para atividades síncronas.

Serão também empregadas aulas assíncronas explanativas do conteúdo, gravadas e disponibilizadas aos estudantes até a data de realização da avaliação do módulo em que está inserido o conteúdo e, aulas assíncronas para resolução de atividades e estudos direcionados.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Os estudantes deverão acessar semanalmente as plataformas onde serão disponibilizadas as atividades e conteúdos pelos professores que incluirão textos, áudios, vídeos, exercícios, aulas e grupos de discussão programados. Para cada atividade haverá orientação do professor com plano de estudo e datas de retorno das atividades. Os professores fornecerão feedback aos estudantes das atividades propostas a fim de apontar os pontos deficitários, revisando e aprofundando os conteúdos.

As frequências serão computadas considerando a participação nas atividades síncronas, acesso e entrega das atividades nas plataformas conforme cronograma que será disponibilizado.

As atividades avaliativas consistirão em Provas disponibilizadas nas plataformas virtuais . A UC será organizada em módulos e a cada módulo será realizada uma avaliação teórica que poderá ser escrita ou oral, conforme determinação do professor.

Primeira Avaliação: peso 25

Segunda Avaliação: peso 25

Terceira Avaliação: peso 25

Quarta Avaliação: peso 25

A critério do professor poderão ser solicitadas atividades complementares em cada módulo que farão

Bibliografia Básica:

1. Neves, DP. Parasitologia Humana, São Paulo, Atheneu, 2011. 12. ed.
2. Rey L. Parasitologia Parasitos e Doenças Parasitárias, Homem nas Américas e na África, Rio de Janeiro, 4 ed., Guanabara Koogan, 2008.
3. Cimerman, B.; Franco, M. A. Atlas de parasitologia: artrópodes, protozoários e helmintos. São Paulo: Atheneu, 2009. 105 p.

Bibliografia Complementar:

1. De Carli G. A. Parasitologia Clínica Seleção de Métodos e Técnicas de Laboratório para o Diagnóstico das Parasitoses Humanas, São Paulo, Atheneu, 2001. 1.ed.
2. Ferreira A W. & Ávila S. L. M. Diagnóstico Laboratorial das Principais Doenças Infecciosas e Auto-Imunes, Rio de Janeiro, Guanabara Koogan. 2001. 2 ed.
3. Vallada E. P. Manual de exames de Fezes Coprologia e Parasitologia, São Paulo, Atheneu, 1998.
4. Neves, D. P.; Bittencourt, N., Batista J. Atlas didático de parasitologia. São Paulo: Atheneu, 2006. 87 p. il.
5. Amato Neto, V.; Parasitologia: uma abordagem clínica. 8ª edição. Rio de Janeiro: Elsevier, 2008. xix, 434 p.
6. Brasil. Ministério da Saúde. Doenças infecciosas e parasitárias. 6ed. Brasília: Ministério da saúde, 2006. 320 p.

Referência Aberta:

Referência Aberta:

extos científicos, vídeos, dados, cursos poderão ser sugeridos pelos professores utilizando as seguintes plataformas:

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/>

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

<http://www.scielo.br>

<http://bvsms.saude.gov.br/>

<https://saude.gov.br/>

https://www.unasus.gov.br/cursos/plataforma_arouca

www.infectologia.org.br

<https://portal.fiocruz.br/>

<https://www.paho.org/>

<https://openwho.org/>

<https://www.youtube.com/>

<https://telelab.aids.gov.br/index.php/cursos>

Data de

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT007 - TÉCNICA DIETÉTICA I
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): ANA CATARINA PEREZ DIAS
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Preparo e conservação dos alimentos. Aquisição dos alimentos. Propriedades funcionais, técnicas de preparo e modificações decorrentes do preparo de alimentos: açúcares e doces, cereais, óleos e gorduras, carnes e aves, pescado, ovos, leite e derivados, leguminosas, castanhas e nozes, frutas e hortaliças, condimentos, infusos e bebidas.

Objetivos:

Propiciar o contato com os procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e as conseqüentes alterações físico-químicas ocorridas nos processos culinários.

- Levar o aluno a adquirir, armazenar e preparar os diferentes grupos de alimentos, assegurando qualidades nutricionais, higiênicas, sensoriais, digestivas e econômicas dos mesmos

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: Carga horária 75 h
Teórica 15 h Prática Adaptada ao Ensino remoto 60 h

TEÓRICO:

- Introdução à Técnica Dietética: conceitos, objetivos, critérios da cozinha dietética, termos e etapas do preparo de alimentos. 1 h
- Per capita, fatores de correção e cocção: fórmulas, usos e exercícios. 1 h
- Cereais: características, tipos, propriedades, compras, armazenamento e tipos de preparação. Amido: características, gelatinização, gelificação retrogradação. Farinhas, ingredientes das massas e agentes de crescimento. 2 h
- Leguminosas: tipos, características, seleção, armazenamento e preparos. 1 h
- Frutas e hortaliças: características, tipos, noções de aquisição, armazenamento e preparo. Pigmentos em frutas e hortaliças, cocção correta. 1 h
- Trabalho de pesquisa na internet: classificação e padronização para comercialização de hortifrutigranjeiros no CEASA - MG. 1 h
- Carnes: conceito, características, tipos mais usados, tipos de cortes. Aquisição e armazenagem; métodos de cocção e preparações. 2 h

- Ovos: classificação, aquisição e armazenamento, usos e cuidados. 1 h
 - Leite e derivados: tipos, aquisição e armazenagem, usos e cuidados. 1 h
 - Óleos e gorduras: conceito, característica, armazenagem, deterioração, cuidados no uso. 1 h
 - Açúcares e produtos açucarados: tipos, propriedades, reações de escurecimento, aquisição e armazenamento. 1 h
 - Bebidas e infusões: conceitos, tipos, usos e modos de preparo, cuidados e armazenamento. 1 h
 - Temperos, condimentos e molhos: tipos, usos e modos de preparo, cuidados e armazenamento. 1 h
- Total teórico - 15 h

PRÁTICO:

- Pesos e medidas: métodos de pesagem para os diferentes tipos de ingredientes. 5 h
 - Prática de amido: misturas com amido, preparo de mingau, macarrão e arroz, fator de cocção. 5 h
 - Elaboração de fichas técnicas: elaboração de ficha técnica das preparações da aula prática. 5 h
- Práticas de agentes de crescimento: preparo de massas com agentes de crescimento físico, químico e biológico. 5 h
- Prática de pigmentos na cocção de vegetais: cocção de ácido e álcalis, fator de correção e de cocção, preparações. 5 h
 - Práticas de leguminosas: fator de cocção, tempo de preparo, métodos corretos, preparações. 5 h
 - Prática de carnes: peças: aves, bovino, suíno e peixe. Tipos de corte e aplicação de métodos amaciantes. 10 h
 - Práticas de ovos, leite e derivados: modos de preparo, usos e cuidados em preparações. 10 h
 - Práticas com óleos e gorduras/preparo de produtos açucarados: tipos de óleo e gorduras, ponto de fumaça, emulsões e preparações. 5 h
- Caramelização, cristalização, preparações diet e tipos de adoçantes. 5 h
- Total Pratico- 60 h
- TOTAL 75

Metodologia e Recursos Digitais:

Aulas via google-meet , seminários online, disponibilização de vídeos educativos de domínio público, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA), redes sociais, correio eletrônico, orientação de leituras, projetos, pesquisas, atividades como grupos de discussão e exercícios indicados nos materiais didáticos disponibilizados pela professora.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Provas 3 provas com um valor de 100 pontos e peso 30.
Projeto/Seminário Valor 100 pontos e peso 10

Bibliografia Básica:

ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2003.

GRISWOLD, R. M. Estudo experimental dos alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 1972.

CHARLEY, H. Food science. New York: Macmilian Publishing Company, 1982.

EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2000.

COENDERS, A. Química culinária. Zagaroza: Editorial Acribia, 1996.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le cordon bleu - todas as técnicas culinárias. São Paulo: Ed. Marco Zero, 2000.

TEICHMANN, I. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

Bibliografia Complementar:

OS CHEFS DO CORAÇÃO - RECEITAS PARA BRINDAR A VIDA . AUTOR: GIOVANNI BRUNO E EQUIPE . EDITORA: ATHENEU

RECEITAS DE GLENYS SILVESTRE CARDÁPIOS COMPLETOS . AUTOR: GLENYS SILVESTRE . EDITORA: SENAC

ENTRE O JARDIM E A HORTA AS FLORES QUE VÃO PARA A MESA . AUTOR: GIL FELIPPE . EDITORA: SENAC.

A HISTÓRIA DA GASTRONOMIA. AUTOR: LEAL, MLMS. RIO DE JANEIRO. EDITORA SENAC, 1999.

A CIÊNCIA DA CULINÁRIA . AUTOR: PETER BARHAM. EDITORA: ROCA

CARDÁPIOS - TÉCNICAS E CRIATIVIDADE . AUTOR: IONE TEICHMANN. EDITORA: EDUCS

COL. BIBLIOTECA DA TERRA CARACTERÍSTICAS E UTILIZAÇÃO DAS PLANTAS MEDIC., AROMÁTICAS E CONDIMENTAR . AUTOR: COORDENADORA ILKA UPNMOOR. EDITORA: AGROPECUÁRIA

COZINHA NATURAL NO DIA-A- DIA . AUTOR: MARIA DO CÉU. EDITORA: SENAC

CULINÁRIA PARA PRINCIPIANTES . AUTOR: KATE FRYER . EDITORA: MANOLE

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: FAR136 - ECONOMIA
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): LORENA ULHOA ARAUJO
Carga horária: 30 horas
Créditos: 2
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

História da Economia. Conceitos básicos em Economia. Noções de microeconomia. Noções de macroeconomia. Noções de teoria do desenvolvimento econômico. Organização do sistema econômico.

Objetivos:

Apresentar aos alunos os conceitos elementares de análise econômica; a conceituação, evolução e metodologia da ciência econômica, bem como introduzir as noções principais de Microeconomia e Macroeconomia, nos seus aspectos teóricos e em nível da realidade brasileira.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

História da Economia (1 aula - 2HORAS)
Conceitos básicos: Conceito de economia; Relação da economia com outras ciências; Sistemas econômicos (1 aula - 2HORAS)
Escassez; Fatores de produção (1 aula - 2HORAS)
Modelos econômicos; Custos de oportunidade; Abordagem microeconômica e macroeconômica (1 aula - 2HORAS)
Microeconomia: Introdução à microeconomia; Demanda, oferta e preços (2 aulas - 4HORAS)
Equilíbrio de mercado; Conceito de elasticidade e suas implicações; Custo de produção (2 aulas - 4HORAS)
Estruturas de mercado (1 aula - 2HORAS)
Macroeconomia: Introdução à macroeconomia e medidas dos agregados nacionais; Produto Interno Bruto; Renda Nacional (1 aula - 2HORAS)
Desequilíbrios na economia: inflação e recessão (1 aula - 2HORAS)
Política monetária e política fiscal (2 aulas - 4HORAS)
Política cambial e economia internacional (1 aula - 2HORAS)
Teoria do desenvolvimento econômico e Organização do sistema econômico (1 aula - 2HORAS)

Metodologia e Recursos Digitais:

- No processo de ensino-aprendizagem serão utilizadas metodologias ativas e tecnologias digitais de informação e comunicação.
- Metodologias ativas de aprendizagem: aprendizagem baseada em problemas e em projetos; aprendizagem baseada em pares; estudo de caso; sala de aula invertida; e jogos educativos.
- Tecnologias digitais de informação e comunicação: ambientes virtuais de aprendizagem (AVA); ferramentas para WebConferência; fóruns; games; Google®; Moodle®; YouTube®; Zoom®.
- Recursos digitais: videoaulas, seminários online, conteúdos organizados em AVA, correio eletrônico, blogs, orientação de leituras, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos.
- A UC contará com uma biblioteca digital inserida no AVA para consulta dos alunos.
- Os estudantes matriculados serão verificados previamente quanto aos ambientes utilizados, levando em consideração seu perfil.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

- O acompanhamento do processo ensino-aprendizagem ocorrerá através das avaliações diagnóstica, formativa e somativa. Adicionalmente será utilizada técnica de feedback.
 - Canais de comunicação direta com o aluno serão utilizados como fórum na plataforma AVA para eventuais discussões, além de encontros síncronos.
 - Instrumentos, procedimentos e ferramentas para fins de avaliação dos alunos: glossário, fórum de discussão, mapa mental, infográfico (ex. linha do tempo), seminário, estudo de caso.
- Avaliações Somativas:
Atividades diversas 50 pontos
Avaliação 1 25 pontos
Avaliação 2 25 pontos

Bibliografia Básica:

VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de. Fundamentos de economia. 4. São Paulo Saraiva 2011.
MANKIW, N. Gregory; MANKIW, N. Gregory. Introdução à economia: princípios de micro e macroeconomia. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2001.
NOGAMI, Otto; PASSOS, Carlos Roberto Martins. Princípios de economia. 5 ed. rev. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2005. 658 p.

Bibliografia Complementar:

MANKIW, N. Gregory. Macroeconomia. 8. Rio de Janeiro LTC 2014.
SINGER, Paul. Aprender economia. 9. ed. São Paulo, SP: Contexto, 2000. 202 p.
MILTONS, Michele Merética. Microeconomia. São Paulo Saraiva 2015.
GARCIA, Manuel E.; VASCONCELLOS, Marco Antonio S. Fundamentos de economia. 3. ed. São Paulo, SP: Saraiva, 2008. 292 p.
DORNBUSCH, Rudiger. Macroeconomia. 11. Porto Alegre: Bookman 2013.
Sites governamentais: www.fazenda.gov.br / www.brasil.gov.br

Referência Aberta:

VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de. Economia micro e macro. 6. Rio de Janeiro Atlas 2015 1 recurso online ISBN 9788597003505.
VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de. Fundamentos de economia. 6. São Paulo Saraiva 2018 1 recurso online ISBN 9788553131747.
VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de. Introdução à economia. São Paulo Saraiva 2012 1

recurso online ISBN 9788502146075.

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT005 - HIGIENE DOS ALIMENTOS
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): PAULO DE SOUZA COSTA SOBRINHO
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Transmissão de doenças via alimentos. Processos patológicos em doenças de origem alimentar. Avaliação da qualidade de alimentos. Principais intoxicações e infecções de origem alimentar. Práticas de limpeza e sanitização em Serviços de Alimentação. Implementação dos sistemas de prevenção e Controle. Código Sanitário e suas aplicações na prática da Saúde Pública. Lactário.

Objetivos:

1) Dar conhecimento sobre o campo de ação da Vigilância Sanitária e sua relação com a Saúde Pública; 2) Dar conhecimento sobre a legislação relacionada à vigilância sanitária de alimentos; 3) Identificar e avaliar as práticas higiênico-sanitárias utilizadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição e em Estabelecimentos que produzem alimentos; 4) Fornecer conhecimentos relacionados a inocuidade alimentar; Discutir, através de estudo de caso, doenças que têm como causa alimentos contaminados por microrganismos patogênicos; 5) Eleger medidas preventivas para o fornecimento de alimentos e de alimentação seguros, atendendo aos requisitos sanitários de Saúde Pública.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Introdução ao curso (apresentação do plano de ensino) e atividade prática inicial - análise de texto; 1.1 Vigilância Sanitária: introdução, importância, conceito, campo de abrangência. (Exposição oral dialogada síncrona) 1.2 Exercício e discussão de texto sobre vigilância sanitária (atividade prática individual na qual o discente fará leitura e interpretação de texto com envio da análise para e-mail do professor). Teórica: 3h; Prática: 2h

2. Vigilância Sanitária: Objetivos, Histórico, Agência Nacional; 2.1 Conceitos fundamentais em Vigilância Sanitária; (Exposição oral dialogada síncrona e exposição de vídeo (assíncrona) 2.2 Consulta ao endereço eletrônico da ANVISA na internet (Exposição oral dialogada síncrona e parte assíncrona, sendo que na parte prática, assíncrona, o discente navegará pelo portal da ANVISA e buscará informação solicitada pelo docente). Teórica: 3h; Prática: 2h;

3. Legislação sanitária na área de alimentos; (Exposição oral dialogada síncrona) 3.1 Consulta a legislação de alimentos no endereço eletrônico do INMETRO, IDEC, Portal do Consumidor e MAPA

(análise comparativa). Na parte prática, assíncrona, o discente navegará pelos portais das instituições). Teórica: 3h; Prática: 2h;

4. Organização da Vigilância Sanitária nos Estados e Municípios; (Exposição oral dialogada síncrona); 4.1 Atividade prática envolvendo vigilância sanitária em Diamantina/MG (Síntese conceitual e apresentação de relatório). Na parte prática, será enviado ao discente, por e-mail, um texto para interpretação e um questionário a ser respondido e submetido, também por email, ao docente. Teórica: 3h; Prática: 2h

5. O conceito de risco e perigos em alimentos: biológicos, químicos e físicos; (Exposição oral dialogada síncrona e assíncrona com vídeos); 5.1 Dinâmica sobre noções de higiene na manipulação de alimentos (Síntese conceitual e discussão dialogada). A parte prática envolverá uma dinâmica de higienização das mãos que o discente fará em sua residência e, poderá, envolver familiares, sendo que as instruções serão disponibilizada na sala virtual (google classroom). Teórica: 3h; Prática: 2h

6. Importância das Doenças Transmitidas pelo Consumo de Alimentos e Principais doenças; (Exposição oral dialogada síncrona) 6.1 Fontes de contaminação dos alimentos (mãos, cabelos, utensílios, matéria-prima, etc.). A parte prática será realizada de forma assíncrona com exposição de vídeo e, após exibição, será solicitado ao discente fazer avaliação por meio de um questionário. Teórica: 3h; Prática: 2h

7. Bases para diagnóstico de surtos de doenças transmitidas por alimentos; (Exposição oral dialogada síncrona) 7.1 Boas Práticas de Higiene: Controle da saúde dos manipuladores de alimentos; 7.2 Exercício sobre surto de doença transmitida por alimentos (síntese conceitual). A parte prática será realizada em grupo, como um estudo de caso de ocorrência de surto de doença transmitida por alimentos. A atividade deverá integrar atividades remota entre o grupo. Teórica: 3h; Prática: 2h

8. Qualidade da água: qualidade sanitária; (Exposição oral dialogada síncrona e assíncrona) 8.1 Boas Práticas de Higiene: Controle de qualidade da água para consumo em uma UAN. Parte da aula será assíncrona com disponibilização de vídeo sobre tratamento de água na sala virtual (Google Classroom). Teórica: 3h.

9. Boas Práticas de Higiene: Controle de Pragas; (Exposição oral dialogada síncrona). Teórica: 3h

10. Princípios e procedimentos de higiene e sanitização na área de alimentos; (Exposição oral dialogada síncrona e assíncrona com exposição de vídeos). Teórica: 3h

11. Boas Práticas de Higiene: Higiene pessoal, ambiental e de alimentos; (Exposição oral dialogada síncrona e assíncrona com exposição de vídeos). 11.1 Análise crítica e discussão de artigos sobre eficiência de antissépticos para as mãos (Síntese conceitual e discussão de tema de forma assíncrona). Os artigos serão enviados/disponibilizados no Google Classroom para leitura e interpretação e, em seguida, os discentes enviarão pela sala ou e-mail do docente a sua interpretação do texto. Teórica: 6h; Prática: 2h;

12. Critérios de Segurança na preparação de alimentos; (Exposição oral dialogada síncrona) 12.1 Discussão de artigos científicos sobre avaliação da qualidade higiênico-sanitária de alimentos (Síntese conceitual e discussão de tema de forma assíncrona). Os artigos serão enviados/disponibilizados no Google Classroom para leitura e interpretação e, em seguida, os discentes enviarão pela sala ou e-mail do docente a sua interpretação do texto. Teórica: 3h; Prática: 2h

13. APPCC: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle na preparação de alimentos; (Exposição oral dialogada síncrona e assíncrona com exposição de vídeos). 13.1 Seminário de apresentação de um plano APPCC para um cardápio; (síntese conceitual de forma síncrona com apresentação e assíncrona com elaboração de relatório). Teórica: 2h; Prática: 4h

Atividades não presenciais

1. Legislação sanitária na área de alimentos: Rotulagem de alimentos (2 aulas práticas - assíncronas). O discente fará atividade em sua residência utilizando os rótulos dos alimentos disponíveis consultando as legislações disponíveis no portal da ANVISA ou no sítio da disciplina NUT005;

2. Legislação sanitária na área de alimentos: Informação Nutricional Complementar (2 aulas práticas - assíncronas). O discente fará atividade em sua residência utilizando os rótulos dos alimentos disponíveis consultando as legislações disponíveis no portal da ANVISA ou no sítio da disciplina NUT005;

3. Elaboração de Procedimento Operacional Padronizado (POP) (2 aulas práticas - assíncronas). O discente fará atividade em sua residência utilizando os rótulos dos alimentos disponíveis consultando as legislações disponíveis no portal da ANVISA ou no sítio da disciplina NUT005. Prática: 8h

Metodologia e Recursos Digitais:

Videoaulas (síncronas) - sala de aula: <https://meet.google.com/pqx-huyi-ghm>
Seminários online,
Conteúdo organizado na plataforma Classroom da Google
Conteúdo organizado na internet no sítio <https://nut005.wordpress.com/>
Distribuição/envio de material didático eletrônico (textos, vídeos, filmes, etc)

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

AVALIAÇÃO:

Nota 1: Avaliação de aprendizagem (25%)
Nota 2: Avaliação de aprendizagem (25%)
Nota 3: Avaliação de aprendizagem (25%)
Nota 4: Trabalhos envolvendo o conteúdo da disciplina (25%)

Nota Final (NF): $NF = (Nota\ 1 + Nota\ 2 + Nota\ 3 + Nota\ 4)$

Bibliografia Básica:

1. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. Brasília : Editora do Ministério da Saúde, 2010. Disponível no sítio <https://nut005.wordpress.com/>.
2. COSTA, E.A. (organizadora). Vigilância Sanitária: temas para debate. Salvador: EDUFBA, 2009.240 p. (Coleção Sala de Aula, 7). Disponível no sítio <http://books.scielo.org/id/6bmrk>
3. GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S.. Higiene e vigilância sanitária de alimentos 5ª edição / 2015 - (E-book). São Paulo Manole 2015. 1 recurso online ISBN 9788520450017.
4. ABERC Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Guia ABERC de Controle Integrado de Pragas em Unidades de Alimentação e Nutrição. 1ª Edição. 2002. 80 p.
5. SILVA JR., E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. São Paulo. 6ª ed. Editora Varela. 2007. 623 p.

Bibliografia Complementar:

1. FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. Porto Alegre ArtMed 2013 1 recurso online ISBN 9788536327068.
2. Conteúdo disponível na internet e organizado no sítio <https://nut005.wordpress.com/>
3. CARELLE, Ana Claudia. Manipulação e higiene dos alimentos. 2. São Paulo Erica 2014 1 recurso online (e-book) ISBN 9788536521060.
4. Legislação sanitária disponível no portal da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (<http://portal.anvisa.gov.br/>) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br>)
5. REY, Ana María; SILVESTRE, Alejandro Andres. Comer sem riscos 1: manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores. São Paulo, SP: Varela, 2009. 245 p.

Referência Aberta:

1. Food Safety WHO : <https://www.who.int/health-topics/food-safety/>;
2. Centers for Disease Control and Prevention USA: <https://www.cdc.gov/foodsafety/index.html>
3. Codex Alimentarius FAO/WHO: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>
4. Aplicativo para elaboração de manual de boas práticas para alimentação escolar. <http://www.fn-de.gov.br/centrais-de-conteudos/publicacoes/category/116-alimentacao-escolar?download=12364:instalador-manual-de-boas-praticas>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT008 - NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): IVY SCORZI CAZELLI PIRES
Carga horária: 90 horas
Créditos: 6
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Conceitos básicos em Nutrição e Dietética. Histórico das Recomendações Nutricionais. Necessidades e recomendações de macronutrientes, micronutrientes e água de acordo com a FAO, RDA, SBAN e FNB. Métodos biológicos e químicos de avaliação de qualidade protéica. Métodos para determinação do peso ideal, gasto energético basal e determinação do gasto energético total. Estudo das necessidades e recomendações nutricionais para o pré-escolar, escolar e adolescente. Planejamento de dietas. Alterações fisiológicas na adolescência.

Objetivos:

1- GERAL:

- Conduzir o aluno ao aprendizado da conceituação, caracterização e alimentação de crianças e adolescentes, bem como a elaboração e cálculo de dietas adequadas a cada faixa etária;

2- ESPECÍFICO:

- Estabelecer as características para uma dieta normal;
- Determinar e diferenciar necessidades e recomendações nutricionais;
- Identificar as diferenças fisiológicas de indivíduos sadios de acordo com sua faixa etária;
- Calcular dietas com apoio das tabelas de composição de alimentos e guias alimentares;
- Estimular a formação de bons hábitos (hábitos alimentares, saúde bucal etc).

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Conceitos básicos em dietética (6 aulas)

- 1.1.1. Termos e conceitos básicos utilizados em dietética.
- 1.1.2. Medidas caseiras e prescrição de dietas.
- 1.1.3. Utilização de lista de equivalentes e guias alimentares para crianças e adolescentes.
- 1.1.4. Porções e fontes alimentares
- 1.1.5. Controle de peso e ingestão de alimentos.
- 1.1.6. Características de uma dieta normal

Metodologia didático-pedagógica: Sala de aula invertida. Problematização discussão de textos.

Exercícios em grupo, elaboração de maquetes e aulas expositivas.

2. Etapas do atendimento nutricional e tendências (2 aulas)

2.1. Etapas e tendências no atendimento nutricional

2.2. Padronização de dados no atendimento nutricional.

Metodologia didático-pedagógica: Discussão de artigos- problematização, textos e aulas expositivas.

3. Índices para avaliação de qualidade da dieta. Métodos químicos e biológicos de avaliação (4 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Resolução de questionário de Índice Dietéticos e aulas expositivas.

4. Estimativa de peso e altura ideais para infância e adolescência. Métodos para determinação do gasto energético basal e determinação do gasto energético total (4 aulas)

4.1. Utilização de equações preditivas e Necessidade Estimada de energia (EER).

Metodologia didático-pedagógica: Ensino baseado em resolução de problemas: Teste em grupo e resolução de exercícios com a participação da turma.

5. Recomendações Nutricionais: histórico e utilização (4 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Elaboração de dieta. Exercícios em grupo e aulas expositivas.

6. Planejamento dietético (14 aulas)

6.1. Importância da padronização de dados no planejamento dietético

6.2. Utilização de formulários para prescrição dietética

6.3. Obtenção de GEB e macronutrientes

6.4. Necessidades e recomendações de macronutrientes, micronutrientes e água de acordo com a FAO, RDA, SBAN e FNB.

Metodologia didático-pedagógica: Elaboração de dietas, Exercícios em grupo e aulas expositivas.

7. Aspectos psicológicos da alimentação e desenvolvimento do hábito alimentar. Seletividade alimentar (4 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Elaboração de formulários de orientação nutricional e aulas expositivas.

8. Odontogênese e saúde bucal (2 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Sala de aula invertida. Seleção de melhores vídeos da internet com os temas indicados pelo professor (todos os grupos da sala procuram) e discussão pela turma do vídeo mais completo para cada tema. Aulas expositiva dos temas não presentes nos vídeos

9. Aspectos preventivos da alimentação de crianças e adolescentes (4 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Sala de aula invertida. Elaboração de vídeos, pela turma, sobre o tema disponibilizado pelo professor previamente (sala de aula invertida). Adequação dos vídeos com explicações, em sala de aula, caso haja temas não presentes nos vídeos.

10. Nutrição e Dietética do Pré-escolar (6 aulas)

Nutrição do Pré-escolar amamentado e não amamentado.

Importância da amamentação para crianças maiores de 1 ano.

Conceito, caracterização, crescimento e desenvolvimento.

Recomendações nutricionais para o pré-escolar.

Hábitos alimentares e alimentação do pré-escolar.

10.1. Avaliação e planejamento de dieta para pré-escolar (10 horas)

Metodologia didático-pedagógica: Sala de aula invertida. Discussão de temas e atividades a serem abordados em cartilhas de orientação para os pais. Fotos e maquetes de porções e refeições para pré-escolares. Elaboração de dietas. Aulas expositivas

11. Nutrição e Dietética do Escolar (6 aulas)

Conceito, caracterização, crescimento e desenvolvimento.

Recomendações nutricionais para o escolar.

Legislação de interesse para o escolar.

Hábitos alimentares e alimentação do escolar.

11.1. Avaliação e planejamento de dieta para o escolar (10 horas)

Metodologia didático-pedagógica: Preparo culinário de lanches saudáveis para escolares. Discussão de temas e atividades a serem abordados em folders com orientação para os pais e educação nutricional para crianças. Elaboração de dietas. aulas expositivas

12. Nutrição e Dietética do Adolescente (10 horas)

Conceituação, caracterização, crescimento e desenvolvimento.

Alterações fisiológicas durante a adolescência.

Recomendações nutricionais para adolescentes.

Estudos de caso sobre crescimento e desenvolvimento de adolescentes.

Hábitos alimentares e alimentação de adolescentes

Transtornos Alimentares.

12.1. Avaliação e planejamento de dieta para o adolescente (4 horas). Planejamento dietético

Metodologia didático-pedagógica: Design Thinking sobre recomendações nutricionais para adolescentes. Sala de aula invertida. Elaboração de dietas. aulas expositivas

Metodologia e Recursos Digitais:

Videoaulas, seminários online, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA), redes sociais, correio eletrônico, blogs, adoção de material didático impresso com orientações pedagógicas distribuído aos alunos pela internet, orientação de leituras, projetos, pesquisas, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos pela internet.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Dieta Pré-escolar e trabalhos semanais 40%

Apresentação Dieta Adolescente 10%

Entrega Dieta Adolescente 10%

Avaliação Oral na utilizando google meeting- 40%

Total 100%

Bibliografia Básica:

1 - WEFFORT, V. R.; LAMOUNIER, J. Á. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. Barueri, SP: Manole, 2017.

2 - RIBEIRO, Cristiana; MESQUITA, Cristina. A mídia como fator influenciador das escolhas alimentares das famílias. In: INNODOCT/18. International Conference on Innovation, Documentation and Education. Editorial Universitat Politècnica de València, p. 1037-1048, 2019.

3 - ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. Recomendações da consulta de especialistas da Organização Pan-Americana da Saúde sobre a promoção e a publicidade de alimentos e bebidas não alcoólicas para crianças nas Américas. Washington, DC, 2018.

4 - BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira CGPAN Brasília, 2014, 238p.

5 - MINISTÉRIO DA SAÚDE. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica / Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2 ed. 2 reimpr. 72 p. Brasília, 2019.

6 - OLIVEIRA, Melissa Fernanda de, et al. A importância nutricional da alimentação complementar, 2017.

7 - GUIMARÃES Andrea; GALISA Mônica Santiago. Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações

práticas. São Paulo: M. Books, 2008, 91p.

8 - FAUSTO, MARIA ARLENE - Planejamento de Dietas e da Alimentação. Editora Revinter, 2003. 138p.

9 - NÓBREGA, F.J. Distúrbios da nutrição : na infância e na adolescência. Rio de Janeiro, Revinter, 2007

10 - ACCIOLY E.; SAUNDERS, C. Nutrição em obstetrícia e pediatria. Rio de Janeiro; Cultura Médica, 2009.

11 - SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI, MARLE ALVARENGA. TRANSTORNOS ALIMENTARES - Uma Visão Nutricional, Autor: Edição/Ano: 2004. Nº Páginas: B/226. Dimensões: 16X22cm

12 - VITOLLO MR. Nutrição da gravidez a Adolescência. Rio de Janeiro: Reichmann e Affonso Editores, 2003, 322p.

13 - LOPES FA, BRASIL ALD. Nutrição e Dietética em Clínica Pediátrica. Edição/Ano: 2003

14- CTENAS MLB e VITOLLO M.R. Crescendo com saúde, o guia de crescimento da criança. 3a ed., 1999. 269p.

15 - CARRAZA F. R. E MARCONDES E. Nutrição Clínica em Pediatria. Sarvier. São Paulo, 1991.

Bibliografia Complementar:

1 - WHITNEY,E; ROLFES,S.R. Nutrição Vol. 2 Aplicações. Brasil: CENCAGE Learning, 2008

2 - MARCHIONI DML, SLATER B, FISBERG RM. Aplicação das dietary reference intakes na avaliação da ingestão de nutrientes para indivíduos. Rev Nutr. 2004; 17(2):207-16.5

3 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes; the essential guide to nutriente requirements. Washington (DC): National Academy Press; 2006

4 - PADOVANI, R. M. JAIME AMAYA-FARFÁN, J. COLUGNATI, F. A. B. DOMENE, S. M. A. Dietary reference intakes: aplicabilidade das tabelas em estudos nutricionais. Revista de Nutrição, Campinas, 19 (6):741-760, nov./dez., 2006.

5 - GALISA, Monica Santiago; ESPERANÇA, Leila Maria B; SÁ , Neide Gaudenci de. Nutrição, conceitos e aplicações. São Paulo : M.Books, 2008, 258 pg

6 - UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. Tabela brasileira de composição de alimentos: TACO versão 2. 2. ed. Campinas: Ed. UNICAMP, 2006. 113 p.

7 - PINHEIRO, ANA BEATRIZ VIEIRA. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. 5º Edição. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008. 131p.

8 - SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI, TABELA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS: SUPORTE PARA DECISÃO NUTRICIONAL, Tabela com composição centesimal de 1602 alimentos e preparações com valores para energia e 32 nutrientes. Autor:, Edição/Ano: 2/2002, Nº Páginas: B/135, Dimensões: 21X30cm

9 - FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos.. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 307 p

10 - ZABOTTO, C. B., VIANA, R. P. T., GIL, M. F. et al. Registro fotográfico para inquéritos dietéticos: utensílios e porções. Campinas, (principalmente fotos), SP: UNICAMP, Goiânia: UFG, 1996, 74p.

11 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes for calcium, phosphorus, magnesium, vitamin D, and fluoride. Washington (DC): National Academy Press; 1997.

12 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Washington (DC): National Academy Press; 2005.

13 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes for thiamin, riboflavin, niacin, vitamin B6, folate, vitamin B12, pantothenic acid, biotin, and choline. Washington (DC): National Academy Press; 1998.

14 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes for vitamin A, vitamin K, arsenic, boron, chromium, copper, iodine, iron, manganese, molybdenum, nickel, silicon, vanadium, and zinc. Washington (DC): National Academy Press; 2002.

15 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes for vitamin C, vitamin E, selenium, and carotenoids. Washington (DC): National Academy Press; 2000.

16- INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes for water, potassium, sodium, chloride, and sulfate. Washington (DC): National Academy Press; 2004.

17 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes: a risk assessment model for establishing upper intake levels for nutrients. Washington (DC): National

Academy Press; 1998.

18 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes: applications in dietary assessment. Washington (DC): National Academy Press; 2000.

19- INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes: applications in dietary planning. Washington (DC): National Academy Press; 2003.

20- NRC (National Academic Press). - Dietary Reference Intakes: applications in dietary assessment. Washington DC, National Academic Press, Disponível em <http://fnic.nal.usda.gov>

21 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC) - Dietary Reference Intakes: for Vitamin A, Vitamin K, Arsenic, Boron, Chromium, Copper, Iodine, Iron, Manganese, Molybdenum, Nickel, Silicon, Vanadium, and Zinc. Washington DC, National Academic Press, 2001.

22 - NATIONAL RESEARCH COUNCIL - NRC Dietary Reference Intakes: applications in dietary assessment. Washington DC, National Academic Press, 2001.

23 - ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE. Necessidade de energia e proteínas ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE (FAO/OMS) Tradução Adriana Favano. São Paulo: Roca, 1998. 225p.

Referência Aberta:

REcomendações nutricionais - <http://fnic.nal.usda.gov>

Tabela de Composição de Alimentos - Disponível em www.unicamp.br/nepa/taco

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB095 - PATOLOGIA
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): JOAO LUIZ DE MIRANDA / KAIO HENRIQUE SOARES
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Estudo das lesões celulares reversíveis e irreversíveis (necrose e apoptose), lesões por acúmulo de pigmentos exógenos e endógenos, distúrbios circulatórios, inflamação, cicatrização, alterações de crescimento e diferenciação celular e neoplasias com ênfase à etiopatogenia, alterações moleculares morfológicas e funcionais que as mesmas apresentam.

Objetivos:

Capacitar os universitários a compreender os conceitos básicos dos processos patológicos do organismo humano, habilitando-os a conhecer a etiologia das doenças, seus mecanismos formadores e as alterações moleculares, morfológicas e funcionais que esses processos desencadeiam.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

- 1.0 Introdução à Patologia (2 h de aula teórica e 1 h de aula prática)
- 1.1 Métodos de Estudos à Patologia
- 2.0 Alterações celulares reversíveis ou subletais (6 h de aula teórica e 3 h de aula prática)
- 2.1 Alterações celulares por acúmulo de água;
- 2.2 Alterações celulares por acúmulo de lipídeos
- 2.3 Alterações celulares por acúmulo intracelular de proteínas
- 2.4 Alterações celulares por acúmulo de carboidratos
- 3.0 Alterações celulares por acúmulo de pigmentos endógeno e exógenos (4 h de aula teórica e 2 h de aula prática)
- 3.1 Pigmentos hemoglobínogenos (Bilirrubina, hematóidina, hemossiderina)
- 3.2 Melanina
- 3.3 Silicose
- 3.4 Antracose
- 3.5 Tatuagem
- 4.0 Alterações da matriz extracelular (2 h de aula teórica e 1 h de aula prática)
- 5.0 Alterações celulares irreversíveis ou letais (4 h de aula teórica e 2 h de aula prática)
- 5.1 Apoptose

- 5.2 Necrose
- 6.0 Distúrbios hemodinâmicos (6 h de aula teórica e 3 h de aula prática)
- 7.0 Inflamação (6 h de aula teórica e 3 h de aula prática)
- 7.1 Inflamação aguda
- 7.2 Inflamação crônica
- 8.0 Processo de regeneração e de reparo (Cicatrização) (4 h de aula teórica e 2 h de aula prática)
- 9.0 Distúrbios do crescimento celular (2 h de aula teórica e 1 h de aula prática)
- 10.0 Neoplasias (4 h de aula teórica e 2 h de aula prática)

Metodologia e Recursos Digitais:

A plataforma utilizada será o Google Classroom em que o professor responsável ministrará os conteúdos on line no horário da disciplina, aulas síncronas. Semanalmente os estudantes acessarão a plataforma na qual terão acesso a links para atividades interativas e conteúdos. Os conteúdos serão disponibilizados em textos, áudio e vídeos, videoaulas, e as atividades interativas serão realizadas utilizando-se os diversos recursos das ferramentas digitais, como Google Meet, Goolge Formulário, Quizzes e Kahoot.

Em alguns casos, os estudantes terão o feedback imediato das suas respostas às atividades, em outros o professor fará as correções das atividades e o feedback será dado aos estudante. Dessa forma, o acesso ao conteúdo e a avaliação acontecerão de forma integrada e contínua, o que irá proporcionar um acompanhamento e avaliação contínua da aprendizagem ao longo da unidade curricular, com atribuição de notas.

Semanalmente, serão realizados encontros síncronos para esclarecimentos de dúvidas entre os professores e estudantes, no Google meet. Para esses encontros não será atribuída nota de participação ou qualquer outra forma avaliativa com pontuação, a participação dos estudantes será voluntária. Outra possibilidade de comunicação entre estudantes e professores será por e-mail e por meio de plataformas que permitem a interação, como os fóruns de discussão.

No momento do retorno às atividades presenciais, ficará facultado aos discentes o acesso às instalações do laboratório de Patologia em horários previamente estabelecidos para que possam ter a experiência prática e contato com os equipamentos laboratoriais. Ressalta-se de que se trata de uma oportunidade facultativa, não será atribuída pontuação e não está condicionada para a aprovação do discente na unidade curricular.

Para a conversão das aulas práticas em conteúdo remoto o referido Plano de ensino será submetido à apreciação do NDE/Colegiado do Curso de Nutrição.

Para as aulas práticas on line serão utilizados os conteúdos disponíveis nos sites:

Site da Disciplina de Patologia da UFVJM - <http://patologiaufvm.weebly.com/>

Site de Patologia da UNICAMP - <http://anatpat.unicamp.br/>

Resumindo:

Ambiente Virtual de Aprendizagem Google Classroom.

Plataforma Virtual Google Meet para aulas síncronas.

Videoaulas.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

As atividades serão interativas, sendo realizadas utilizando-se os diversos recursos das ferramentas digitais, como Google classroom, Google meet, Quizzes e Kahoot . O acesso ao conteúdo e às avaliações acontecerão de forma integrada e contínua, o que irá proporcionar um acompanhamento e avaliação permanente da aprendizagem ao longo da unidade curricular, com atribuição de notas.

As atividades avaliativas serão, conforme Resolução CONSEPE nº 11 de 2019:

- 1ª Avaliação ----- 20 pontos
- 2ª Avaliação ----- 30 pontos
- 3ª Avaliação ----- 30 pontos
- 4ª Avaliação----- 20 pontos

Os 100 pontos serão distribuídos entre os 10 tópicos-conteúdos abordados na unidade curricular em tarefas das mais diversas, como questões discursivas , identificação de estruturas em imagens das lâminas de histopatológicos, questões de múltipla escolha nos quizzes , por exemplo. Serão critérios para a atribuição dos pontos: assiduidade nas resoluções das tarefas, índice de acerto nas questões e pontualidade.

O exame final será aplicado para os estudantes que obtiverem nota entre 40 e 59 pontos ao final da unidade curricular.

Bibliografia Básica:

1. PEREIRA, F. L. et al. Bogliolo: patologia. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
2. MONTENEGRO, M.R.; FRANCO, M.. Patologia: processos gerais. 4 ed. São Paulo: Atheneu, 1999.
3. CONTRAN, R. S.; KUMAR, V.; ROBBINS, S. L. Fundamentos de Robbins: patologia estrutural e funcional. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

Bibliografia Complementar:

1. BRASILEIRO FILHO, G. Bogliolo: Patologia Geral. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
2. CATANZARO GUIMARÃES, S. A. Patologia básica da cavidade bucal. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1982.
3. FARIA, J. L. Patologia geral: fundamentos das doenças, com aplicações clínicas. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2003.
4. KUMAR, V.; ABBAS, A. K.; FAUSTO, N. Robins e Contran: patologia - bases patológicas da doença. 7. ed. São Paulo: Elsevier, 2005.
5. MAGNO G, JORIS J. Cells, tissues and disease. New York: Oxford University Press, 2004.

Referência Aberta:

Textos diversificados a serem disponibilizados aos estudantes no decorrer do semestre letivo.

Artigos científicos disponíveis no:

Portal de Periódicos CAPES/MEC <http://www-periodicos-capes-gov-br.ez36.periodicos.capes.gov.br/>

Google acadêmico, <https://scholar.google.com.br/>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT006 - POLÍTICAS, PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): NADJA MARIA GOMES MURTA
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Noções de política, ideologia e políticas públicas. A história da saúde pública e assistência previdenciária no Brasil. O Sistema Único de Saúde. A história do pensamento e do agir em planejamento em saúde na América Latina. O processo administrativo e de gestão. Os principais elementos, instrumentos e processos relevantes para a gerência de ações e serviços de saúde. A programação estratégica em sistemas locais de saúde.

Objetivos:

Propiciar ao aluno o conhecimento sobre as políticas públicas de saúde do Brasil e os modos de planejamento e gestão.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Apresentação do plano de ensino 2horas

1. Política e Ideologia 2 horas
2. Processo saúde-Doença 4horas
3. Cidadania e Modelos de Proteção Social 4 horas
4. História da Saúde Pública: do Brasil colônia até séc. XX 6h
5. Movimento da Reforma Sanitária: 8ª Conferência Nacional de Saúde 2h
6. A Institucionalização do Sistema Único de Saúde SUS: princípios doutrinários e organizativos 4h
7. Principais Leis e Atos Normativos que estruturam o SUS: das Normas Operacionais Básicas e da Assistência à Saúde; Emenda Constitucional n 29 2h
8. Pactos pela Saúde: Pactos pela vida, em defesa do SUS e de Gestão 2h
9. Declaração de Alma-Ata e Carta de Otawa 2h
10. Modelos de Atenção e Vigilância à Saúde 2h
11. Atenção Primária à Saúde (APS) 4h

12. Estratégia de Saúde da Família (ESF) 4h
13. Conselhos Municipais de Saúde 2h
14. Sistemas de Informação em Saúde 4h
15. Indicadores de Saúde 4h
16. Planejamento Local de Saúde 2h
17. Metodologia de Formulação de Políticas Públicas 4h
18. Métodos de Avaliação dos serviços de saúde Pública 2h
19. Inserção do Nutricionista no SUS 2h

Metodologia e Recursos Digitais:

Serão utilizadas a plataforma do Google Classroom e o Moodle. As aulas síncronas serão realizadas através do Google Meet. As atividades assíncronas serão registradas no Moodle, sendo realizados fóruns de debate. Serão disponibilizados materiais complementares como vídeos, artigos, teses dentre outros. Duas avaliações serão realizadas via plataforma Moodle e uma apresentação de trabalho em grupo via Google Meet.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Provas I : 30%;
Prova 2: 30%
Exercícios, participação, resenhas: 10 %
Seminário: 30%

Bibliografia Básica:

1. AKERMAN, M. Saúde e Desenvolvimento Local: princípios, conceitos, práticas e cooperação técnica. São Paulo: Hucitec, 2005. 151p.
2. BERTOLLI FILHO, C. História da Saúde Pública no Brasil. 4.ed. São Paulo: Ática, 2006. 71p.
3. BRASIL. Constituição Federal, leis 8.080 e 8.142.
4. BRASIL Ministério da Saúde. Escola Nacional de Saúde pública. A construção do SUS: história da reforma sanitária e do processo participativo. Brasília, Rio de Janeiro: 2007.
5. CONSELHO NACIONAL DE SECRETÁRIOS DE SAÚDE. Para entender a gestão do SUS. Brasília: CONASS, 2003.248p.
6. CAMPOS, F.E.; JÚNIOR, MO; TONON, MA (Org.). Planejamento e Gestão da Saúde. Belo Horizonte: COOPMED, 1998.
7. MENDES, EV (Org.). A organização da Saúde no Nível Local. São Paulo: HUCITEC, 1998. 359.
8. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Coletâneas de Normas para o Controle Social no Sistema Único de Saúde. 2.ed. Brasília: 2007. 206p.

Bibliografia Complementar:

1. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Pactos pela Saúde 2006. Diretrizes Operacionais: Pactos pela Vida, em Defesa do SUS e de Gestão. Brasília: 2006. 75p.
2. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Pactos pela Saúde 2006. Política Nacional da Atenção Básica. Brasília: 2006. 61p.
3. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Pactos pela Saúde 2006.Regulamento: Pactos pela Vida e de Gestão. Brasília: 2006. 143p.
4. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Plenárias Nacionais de Conselhos de Saúde: resgate histórico do controle social do SUS. Brasília: 2006. 254p.

5. PINHEIRO, R; MATTOS, RA (Org.). Os sentidos da integralidade na atenção e no cuidado à saúde. Rio de Janeiro: UERJ, IMS, ABRASCO, 2001.
6. STARFIELD, B. Atenção primária: equilíbrio entre necessidades de saúde, serviços e tecnologia. Brasília: UNESCO, Ministério da Saúde, 2002. 726p.
7. TEIXEIRA, C. Planejamento Municipal em Saúde. Salvador: ISC, 2001. 8. ZAPATA, T. Desenvolvimento Territorial. Florianópolis: SeaD/UFSC, 2007. 153p.

Referência Aberta:

Vídeo: Aula Magna com Marilena Chauí na UFSC: O que é democracia? <https://youtu.be/ZAFa7TZX3oA>

Vídeo: Formação de Conselheiros Municipais: "O Papel dos conselhos e conselheiros municipais" https://youtu.be/Bc5YLcue_EA

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT011 - EDUCAÇÃO NUTRICIONAL
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): LUCIANA NERI NOBRE
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Fundamentos da educação, educação nutricional: conceituação, objetivos, histórico. Análise crítica da educação nutricional para a sociedade nos seus diversos momentos históricos. Utilização do processo ensino-aprendizagem em educação nutricional. Formação do hábito alimentar: fundamentos e evolução. Processo de mudança de comportamento alimentar. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas educativos. Elaboração de meios multissensoriais em educação nutricional.

Objetivos:

Conhecer as várias atuações do nutricionista em saúde coletiva,
Identificar os objetivos de programas de educação nutricional,
Selecionar métodos e técnicas de ensino em educação nutricional,
Avaliar eficácia de programas de educação nutricional.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

- 1- História da educação - 2 horas
- 2- Educação Nutricional: Conceito de educação nutricional, objetivos, importância e campos de atuação do nutricionista, Histórico da educação nutricional no Brasil - 6 horas
- 3- Processo ensino-aprendizagem em educação nutricional - 2 horas
- 4- Campos e tipos de aprendizagem - 2 horas
- 5- A comunicação no processo ensino-aprendizagem: Hábitos e seus determinantes, aprendizagem e recompensa. - 2 horas
- 6- Elementos do processo ensino-aprendizagem: Planejamento de atividades educativas (fase de elaboração, execução e avaliação de programas educativos): Importância do plano instrumental, objetivos: classificação e características dos objetivos, componentes e formulação dos objetivos, conteúdo: critério de seleção do conteúdo e os aspectos básicos da organização do conteúdo, métodos e técnicas de ensino aplicados à educação nutricional: método direto e método participativo. - 7 horas
- 7- Técnicas instrucionais: exposição dinamizada, demonstração, discussão, tempestade de idéias,

aconselhamento dietético, leitura dirigida, entrevista, preleção, instrução programada, simpósio, dramatização, debate, painel. - 7 horas

8- Recursos instrucionais: essenciais e auxiliares, importância e seleção, vantagens para o educador e para o educando, principais recursos utilizados em educação nutricional. - 2 horas

9- Modalidade de avaliação: tipos de modalidades de avaliação e considerações sobre a aplicação de avaliação. - 2 horas

10- Elaboração de materiais educativos em educação nutricional. - 14 horas

11- Serão intercalados aos conteúdos teóricos a discussão de artigos científicos, vídeos e um capítulo de livro - 14 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Será utilizado o Google Classroom para disponibilizar livros e artigos a serem trabalhados na disciplina assim como as aulas

Os encontros presenciais deverá ocorrer pelo meet.

Intercalados aos conteúdos teóricos serão trabalhados artigos, vídeos e um capítulo de livro. Os artigos e capítulo de livros serão disponibilizados para os discentes no Google Classroom, e a discussão deles será pelo meet.

Aulas práticas: O conteúdo prático dessa disciplina será trabalhado na construção de materiais educativos, e para tal será desenvolvido pelos alunos em suas casas, sob minha orientação, e após elaboração teremos uma aula síncrona pelo meet para os alunos apresentarem os materiais educativos elaborados.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Nota 1: Avaliação teórica 30%

Nota 2: Avaliação teórica 30%

Nota 3: Elaboração atividades de Educação Alimentar e Nutricional 25%

Nota 4: Discussão de vídeos, artigos e capítulo de livro 15%

Bibliografia Básica:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Fundação Nacional de Saúde. Oficinas de educação em saúde e comunicação. Brasília: Editora MS, 2001.
2. GOUVEIA, E.L.C. Nutrição, Saúde e Comunidade. 2ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.
3. LINDEN, S. Educação Nutricional: algumas ferramentas de ensino. São Paulo: Varela, 2005.
4. MOTTA, D.G.; BOOG, M.C. Educação Nutricional. São Paulo: Ibrasa, 1989.
5. ARANHA, M.L.A. História da Educação. 2.ed. São Paulo: Moderna, 2003

Bibliografia Complementar:

1. VASCONCELOS, E.M. Educação Popular nos Serviços de Saúde. São Paulo: Hucitec, 1999.
2. CECCIM, R.B. EducarSUS: estratégias de formação dos profissionais de saúde. RedeUnida: Mimeo, 2005.
3. VASCONCELOS, E.M. Educação Popular e a Atenção à Saúde da Família. São Paulo Sobral: Hucitec, 2001.

4. DEMO, P. Educar pela Pesquisa. 6ed. Campinas: Autores Associados, 2003.
5. FREIRE, P. Educação e Mudança. 28ed. São Paulo: Paz e Terra, 2005.
6. FREIRE, P. Educação como prática da liberdade. 28ed. São Paulo: Paz e Terra, 2005.
7. VALLA, V.V. & STOSZ, E.N. Educação, Saúde e Cidadania. 2ed. Petrópolis/RJ: Vozes, 1996.
8. LEME, M.J.P.; PERIM, M.L. 1, 2... Feijão com Arroz: Educação Alimentar. vol.1 e 2. Brasília: MEC/FAE, 1995.

Referência Aberta:

FREIRE, P. Educação como prática da liberdade. 28ed. São Paulo: Paz e Terra, 2005.
FREIRE, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários a prática e educativa. 25 ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996.
<http://ideiasnamesa.unb.br>
<http://www.periodicos.capes.gov.br/>
<http://bvsms.saude.gov.br/php/index.php>
<http://elisakerr.wordpress.com/concepcao-de-aprendizagem-de-carl-rogers/>

Assinaturas:

Data de Emissão: 07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB096 - FARMACOLOGIA BÁSICA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): MELISSA MONTEIRO GUIMARAES
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Ementa: Conceito de aplicação de fármacos. Vias de administração de drogas. Introdução à farmacocinética e farmacodinâmica. Respostas medicamentosas nas diversas faixas etárias. Principais fármacos, sua ação e efeitos colaterais.

Objetivos:

Fornecer ao aluno conceitos gerais e práticos a respeito de medicamentos dispensados no mercado brasileiro, assim como análise crítica da dispensação dos mesmos.
Fornecer conhecimentos básicos dos dois maiores pilares que sustentam o aprendizado em farmacologia: 1) farmacodinâmica e 2) farmacocinética.
Introduzir os mecanismos de ação fundamentais da ação terapêutica dos fármacos.
Familiarizar o aluno com grupos farmacológicos específicos de acordo com os conhecimentos adquiridos na farmacodinâmica e farmacocinética.
Incentivar o aluno a construir seu conhecimento estimulando o questionamento, a visão integrada entre a farmacologia, outras disciplinas e o paciente como sujeito de criteriosa investigação e cuidado.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Como entender a Farmacologia/Conceitos gerais na prática da Farmacologia (Carga Horária de 2 horas)
2. Vias de administração Formulações/Formas/Preparações farmacêuticas (Carga Horária de 2 hs)
3. Análise de Bula (Carga Horária de 2 hs)
4. Farmacocinética: Absorção, distribuição, metabolismo e excreção dos fármacos (Carga Horária de 4 horas)
5. Farmacodinâmica: Agonistas totais e parciais, antagonistas reversíveis e irreversíveis. Alvos

moleculares de ação dos fármacos. Alvos celulares de ação dos fármacos. Mecanismo de ação dos fármacos (processos de transdução de sinais). Interação medicamentosa e variações individuais de resposta aos fármacos (Carga Horária de 3 horas)

6. Farmacologia do sistema nervoso autônomo (Carga Horária de 6 horas)

7. Mecanismos de ação de antiinflamatórios não esteróides (Carga Horária de 3 horas)

8. Mecanismos de ação de antiinflamatórios esteróides (Carga Horária de 2 horas)

9. Analgésicos antipiréticos (Carga Horária de 2 horas)

10. Analgésicos opióides (Carga Horária de 2 horas)

11. Relaxantes musculares, sedativos e hipnóticos (Carga Horária de 3 horas)

12. Anticonvulsivantes (Carga Horária de 2hs)

13. Antidepressivos (Carga Horária de 2 horas)

14. Antibióticos betalactâmicos (Carga Horária de 2 horas)

15: Exercícios e trabalhos em sala: 15 horas

16: Avaliações: 8 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

As aulas teóricas com o conteúdo programático de farmacologia básica serão ministradas de forma síncrona e assíncrona através de vídeos-aula previamente gravadas e disponibilizadas para os alunos. Serão realizadas 7 fóruns de discussão com os alunos no modo ONLINE através da plataforma ZOOM e google meet. Os conteúdos, casos clínicos a serem debatidos, artigos e atividades individuais ou em grupo serão indicados e divulgados através do correio eletrônico, whatsapp e google classroom.

Os conteúdos referentes às aulas práticas serão adaptadas para o modo não presencial através dos encontros ONLINE e atividades oferecidas através do modo assíncrono.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

1) Prova

2) Trabalho individual ou em grupo incluindo resolução de exercícios e casos clínicos, apresentação de artigo e/ou portfólios com temas que aproximem a farmacologia dos interesses próprios a cada aluno.

3) Pequenas avaliações conceituais, elaboração de textos, resenhas dadas durante os fóruns de discussão online.

4) Presença, participação e uso da câmera de vídeo no modo LIGADA durante os fóruns de discussão online (Podendo este ser apresentação de artigo, desenvolvimento de projeto e/ou portfólios do curso). Comportamento em sala, participação, motivação e interação durante as aulas presenciais.

Distribuição da pontuação: item 1: 30 pontos. itens 2: 30 pontos, item 3 e 4: 40 pontos

Bibliografia Básica:

- Rang HP, Dale MM, Ritter JM. Farmacologia. Guanabara Koogan, 6a edição. 2007

- Brunton LL, Lazo JS e Parker KL. Goodman & Gilman: As bases Farmacológicas da Terapêutica. Mc Graw Hill, 11a edição. 2006

- Katzung B. Farmacologia Básica e Clínica. Guanabara Koogan, 9a edição. 2006

Bibliografia Complementar:

- 1. KOROLKOVAS, A. Dicionário terapêutico Guanabara 2008/2009. 15 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogna, 2008.
2. LEHNE, R. A. Pharmacology for nursing care. 6 ed. Oxford: Elsevier Health Sciences, 2006.
3. FUCHS, F. D.; WANNMACHER, L.; FERREIRA, M. B. Farmacologia clínica: fundamentos da terapêutica racional. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
4. YAGIELA, J. A.; NEIDLE, E. A.; DOWD, F. J. Farmacologia 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
5. GRAIG, R. C.; STITZEL, R. E. Farmacologia moderna com aplicações clínicas. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

Referência Aberta:

Referencia aberta

- 1) Manual de Farmacologia e Terapêutica Goodman e Gilman 2a Edição. Organizadores Randa Hilal-Dandan e Laurence L. Bruton. Disponibilizado no GOOGLE LIVROS : <https://books.google.com.br/books?id=ofidBgAAQBAJ&pg=PT1078&dq=farmacologia&hl=pt-BR&sa=X&ved=2ahUKEwiJz8nt2p7uAhWwlrkGHb-tBtEQ6AEwB3oECAkQAg#v=onepage&q=farmacologia&f=false>
- 2) Casos Clínicos em Farmacologia. Toy, Loose, Tischkau e Pillay. Disponibilizado no GOOGLE LIVROS: <https://books.google.com.br/books?id=Ny-UBQAAQBAJ&pg=PA2&dq=farmacologia&hl=pt-BR&sa=X&ved=2ahUKEwiJz8nt2p7uAhWwlrkGHb-tBtEQ6AEwBXoECAEQAg#v=onepage&q=farmacologia&f=false>
- 3) Farmacologia. Rang HP, Ritter JM, Flower RJ, Henderson G. 8a Edição. Disponibilizado no GOOGLE LIVROS: <https://books.google.com.br/books?id=XFieDAAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=farmacologia+rang+e+dale&hl=pt-BR&sa=X&ved=2ahUKEwi87MvS3Z7uAhVbLLkGHcXZArgQ6AEwAHoECAYQAg#v=onepage&q=farmacologia%20rang%20e%20dale&f=false>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT010 - NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO ADULTO E DO IDOSO
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): LUCILENE SOARES MIRANDA
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Estudo das Necessidades e Recomendações Nutricionais para o Adulto e o Idoso. Métodos para o cálculo do metabolismo basal e gasto energético total. Planejamento de Dietas normais. Aspectos especiais em idosos.

Objetivos:

Propiciar ao aluno conhecimentos sobre as necessidades e recomendações nutricionais e orientações dietéticas básicas para o citado grupo.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Introdução Questões básicas - 1
Necessidades e recomendações nutricionais (energia, macro e micronutrientes, padrões de referência FAO/OMS, RDA, RDI histórico, importância, aplicações) - 8
Planejamento de dietas para adultos - 10
Alimentação do Trabalhador - 4
Padrões alimentares - 6
Nutrição e Menopausa - 4
Nutrição e atividade física - 4
Nutrição do Idoso - 4
Teorias do envelhecimento - 2
Envelhecimento e nutrição - 4
Avaliação funcional - 2
Mudanças sistêmicas no idoso - 4
Principais queixas e desvios nutricionais do idoso - 4
Nutrição e atividade física para o Idoso - 3

Metodologia e Recursos Digitais:

Será realizada videoaulas on-line (síncronas), seminários online e atividades, aulas com instruções e leitura assíncronas, o conteúdo será organizado em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA), correio eletrônico, com encaminhamento de materiais para leitura, pesquisas, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos (sala de aula invertida).

As 30 horas de aula prática serão realizadas remotamente durante o semestre.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

A avaliação será através de provas individuais online e execução de trabalhos em grupo e individuais com entrega via plataformas digitais.

Planejamento de Dietas ao longo do período e exercícios - peso 20

Trabalho - peso 10

Avaliação online 1 peso 25

Avaliação online 2 peso 25

Avaliação online 3 peso 20

Bibliografia Básica:

1. CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto Guia de Nutrição - Série - Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP / Escola Paulista de Medicina. 1 Edição, 2002
2. SHILS, M. E., Olson, J. A., Shike, M., Ross, A. C. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença - Shils 2 volumes, 9 Edição, 2002
3. MATSUDO, S. M. M. Avaliação do Idoso: Física & Funcional.: 1 Edição, 2000
4. SOARES, A. A. F. Nutrição no Envelhecer. 1 Edição 2002
5. GALLO, J. J., BUSBY-WHITEHEAD, J., RABINS, P. V. , SILLIMAN, R. A., MURPHY, J. B. REICHEL. Assistência ao Idoso - Aspectos Clínicos do Envelhecimento. Editora Guanabara Koogan 5a edição, 2001.
6. FREITAS, E. V., PY, L., NERI, A. L., CANÇADO, F. A. X., GORZONI, M. L., ROCHA, S. M. Tratado de Geriatria e Gerontologia. Editora Guanabara Koogan 1a edição, 2002.
7. MAHAN L. k., ARLIN M. T., KRAUSE Nutrição e Dietoterapia. McGraw-Hill Interamericana. 9a.ed, 1998.

Bibliografia Complementar:

1. OMS. Medicion del Cambio del Estado Nutricional, 1983.
2. DOUGLAS Tratado de Fisiologia Aplicada à Nutrição: 1 Edição, 2002
3. VASCONCELOS, F.A.G. Avaliação Nutricional de Coletividades. Florianópolis, ed. EFCS. 1993.
4. TEIXEIRA NETO, F. Nutrição Clínica. 1 Edição, 2003
5. FAO/FAEA/WHO. Elementos Traço na Nutrição e Saúde Humana. 1 Edição, 1998

Referência Aberta:

Durante o período letivo será fornecido links nas plataformas digitais

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT009 - NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): TÂNIA REGINA RIUL
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Utilização de animais em pesquisas na área de nutrição. Técnicas de preparo das dietas específicas. Métodos de avaliação da qualidade/quantidade de nutrientes. Estudos com modelos animais de desnutrição e as alterações provocadas. Uso de alimentos regionais. Metodologia da investigação induzindo a participação ativa dos estudantes no cotidiano da pesquisa experimental, desenvolvendo o espírito investigativo para a produção do saber voltado para modificar a realidade.

Objetivos:

Capacitar os alunos para planejar, desenvolver, analisar, avaliar e discutir um projeto/trabalho prático;
Propiciar conhecimentos sobre metodologia adotadas na avaliação de desenvolvimento animal pré e pós-gestacional.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

TEÓRICO: 15h

A importância do uso de animais no estudo da alimentação e nutrição. 2h

Técnicas de preparo de dietas. 1h

Modelos animais de desnutrição e suas consequências. 6h

Métodos experimentais utilizados na avaliação de efeitos de injúrias sobre o desenvolvimento antes do acasalamento, durante e ao término da prenhez: detecção de anomalias externas viscerais e do esqueleto; avaliação do crescimento e, do desenvolvimento sensorial e motor da prole. 6h

PRÁTICO: 60h

Desenvolvimento do projeto para avaliação do uso de alimentos regionais como alternativa para

recuperação nutricional de animais desnutridos durante a lactação. 45h

Redação do relatório de pesquisa e apresentação dos dados obtidos. 14h

Laparotomia exploratória de uma rata recém-parida para observação da presença de corpos lúteos gravídicos (ovários) e glândulas metriais (útero). 1h

Metodologia e Recursos Digitais:

Aulas teóricas: Serão utilizadas videoaulas, seminários online, conteúdos organizados em plataformas virtuais e correio eletrônico, bem como orientação de leituras, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos

Aulas práticas: as aulas práticas serão realizadas quando retornarmos às aulas presenciais.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

relatório de aula prática; peso: 34%

apresentação oral; peso: 33%

participação nas aulas teóricas e práticas; peso: 33%.

Bibliografia Básica:

1. ANDERSEN, M. L. et al. Princípios éticos e práticos do uso de animais de experimentação. São Paulo: UNIFESP, 2004.
2. RAYMUNDO, M. M.; GOLDIM, J. R. O uso de animais em pesquisas científicas. Disponível em: <http://www.sorbi.org.br/revista4/animais-2007.pdf>. Acesso em: 20 out. 2001.
3. Teses, dissertações e monografias de conclusão de curso na área experimental envolvendo a alimentação e nutrição.

Bibliografia Complementar:

1. ANDERSEN, M. L.; TUFIK, S. (Ed.). Animal models as tools in ethical biomedical research. São Paulo: UNIFESP, 2010.
2. Brasil. Lei nº 6.638, de 8 de maio de 1979. Estabelece normas para a prática didático-científica da vivissecção de animais e determina outras providências. Brasília, DF, 1979.
3. Brasil. Lei nº 11.794, de 08.10.2008. Regulamenta o inciso VII do § 1º do art. 225 da Constituição Federal, estabelecendo procedimentos para o uso científico de animais; revoga a Lei nº 6.638, de 8 de maio de 1979; e dá outras providências. Brasília, DF, 2008.
4. Brasil. Decreto Nº 6.899, de 15 de julho de 2009. Dispõe sobre a composição do Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal - CONCEA, estabelece as normas para o seu funcionamento e de sua Secretaria-Executiva, cria o Cadastro das Instituições de Uso Científico de Animais - CIUCA, mediante a regulamentação da Lei nº 11.794, de 8 de outubro de 2008, que dispõe sobre procedimentos para o uso científico de animais, e dá outras providências. Brasília, DF, 2009.
5. FRAJBLAT, M.; AMARAL, V. L. L.; RIVERA, E. A. B. Ciência em animais de laboratório. Cienc. Cult., São Paulo, v. 60, n. 2, p. 44-46, 2008. Disponível em: [/cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?](http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?)

script=sci_arttext&pid=S0009-67252008000200019&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 03 nov. 2011.
PAIVA, F. P.; MAFFILI, V. V.; SANTOS, A. C. S. (Org.). Curso de manipulação de animais de laboratório. Fundação
Oswaldo Cruz. Salvador, 2005.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT012 - TÉCNICA DIETÉTICA II
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): ANA CATARINA PEREZ DIAS
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Tipos de Restaurantes. Planejamento de cardápios. Etiqueta. Introdução à gastronomia brasileira e internacional. Alimentos para Fins Especiais.

Objetivos:

Capacitar o aluno no reconhecimento dos tipos de restaurantes e no planejamento de cardápios para Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), reconhecendo as recomendações técnicas e a satisfação do comensal. Noções de etiqueta social e mise en place nos diferentes serviços e estilos de mesa. Possibilitar ao aluno o reconhecimento de pratos da gastronomia regional, brasileira e internacional. Capacitar o aluno no desenvolvimento de preparações envolvendo Alimentos para Fins Especiais.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO e Carga horária

Introdução à Sociologia da Alimentação. Tipos de Restaurantes. Planejamento de Cardápios: Cardápio Popular - 20 horas

Planejamento de Cardápios: Cardápio Médio e Cardápio Sofisticado - 15 horas

Etiqueta Social e mise en place - 10 horas

Gastronomia Brasileira e Gastronomia Internacional - 10 pontos

Alimentos para Fins Especiais - 15 horas

Aproveitamento Integral de Alimentos - 5 horas

Observação: As aulas práticas foram adaptadas ao sistema remoto de ensino.

TOTAL 75 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Aulas via google-meet , seminários online, disponibilização de vídeos educativos de domínio público, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA), redes sociais, correio eletrônico, orientação de leituras, projetos, pesquisas, atividades como grupos de discussão e exercícios indicados nos materiais didáticos disponibilizados pela professora.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Nota 1: Seminário: 100 pontos, peso 30.

Nota 2: Prova 1: 100 pontos, peso 35.

Nota 3: Prova 2: 100 pontos, peso 35.

Bibliografia Básica:

ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS: DIETÉTICOS COM LEIS ATUALIZADAS 1999 ED. 1996 VARELA. TÉCNICA DIETÉTICA SELEÇÃO E PREPARO DE ALIMENTOS . AUTOR: LIESELOTTE HOESCHL ORNELLAS . EDITORA: ATHENEU

ALIMENTOS: UM ESTUDO ABRANGENTE. JOSÉ EVANGELISTA. ATHENEU, 1992.

MENU: COMO MONTAR UM CARDÁPIO EFICIENTE AUTOR: FREDERICO VASCONCELLOS - EUDEMAR CAVALCANTI - LOURDES BARBOSA EDIÇÃO/ANO: 2002.

PASSAPORTE PARA O SABOR - TECNOLOGIAS PARA A ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS AUTOR: RONALDO LOPES PONTES BARRETO EDIÇÃO/ANO: 2000

TECNOLOGIA CULINÁRIA AUTOR: IONE TEICHMANN EDIÇÃO/ANO: 2000

FESTAS E RECEPÇÕES: GASTRONOMIA, ORGANIZAÇÃO E CERIMONIAL. EDITORA SENAC.

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO . AUTOR: JEAN-LOUIS FLANDRIN E MASSIMO MONTANARI (ORGS.). EDITORA: ESTAÇÃO LIBERDADE.

MEDIDAS CASEIRAS NO PREPARO DOS ALIMENTOS . AUTOR: MARIA ALTINA MOREIRA . EDITORA: AB EDITORA.

NUTRIÇÃO E TÉCNICA DIETÉTICA . AUTOR: SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI . EDITORA: MANOLE

TECNOLOGIA CULINÁRIA AUTOR: IONE TEICHMANN EDIÇÃO/ANO: 2000

Bibliografia Complementar:

OS CHEFS DO CORAÇÃO - RECEITAS PARA BRINDAR A VIDA . AUTOR: GIOVANNI BRUNO E EQUIPE . EDITORA: ATHENEU

RECEITAS DE GLENYS SILVESTRE CARDÁPIOS COMPLETOS . AUTOR: GLENYS SILVESTRE . EDITORA: SENAC

ENTRE O JARDIM E A HORTA AS FLORES QUE VÃO PARA A MESA . AUTOR: GIL FELIPPE .EDITORA: SENAC.

A HISTÓRIA DA GASTRONOMIA. AUTOR: LEAL, MLMS. RIO DE JANEIRO. EDITORA SENAC, 1999.

A CIÊNCIA DA CULINÁRIA . AUTOR: PETER BARHAM. EDITORA: ROCA

CARDÁPIOS - TÉCNICAS E CRIATIVIDADE . AUTOR: IONE TEICHMANN. EDITORA: EDUCS

COL. BIBLIOTECA DA TERRA CARACTERÍSTICAS E UTILIZAÇÃO DAS PLANTAS MEDIC., AROMÁTICAS E CONDIMENTAR . AUTOR: COORDENADORA ILKA UPNMOOR. EDITORA: AGROPECUÁRIA

COZINHA NATURAL NO DIA-A- DIA . AUTOR: MARIA DO CÉU. EDITORA: SENAC

CULINÁRIA PARA PRINCIPIANTES . AUTOR: KATE FRYER . EDITORA: MANOLE

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT035 - TEORIA GERAL DA ADMINISTRAÇÃO
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): DORA NEUMANN
Carga horária: 30 horas
Créditos: 2
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Introdução à Administração. Princípios de Organização. Regras básicas de planejamento de organização; Estrutura organizacional; Representação Gráfica e Literal da Estrutura Organizacional.

Objetivos:

Capacitar o aluno a interpretar as principais teorias da administração

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

A administração e suas perspectivas; Antecedentes históricos da administração (2 hs)
Administração científica; Teoria clássica da administração (4 hs)
Teoria das Relações Humanas; Decorrências da Teoria das Relações Humanas (4 hs)
Teoria Neoclássica da Administração; Decorrências: Tipos de Organização, Departamentalização; Administração por objetivos (APO) (4 hs)
Modelo Burocrático de organização; Teoria Estruturalista da Administração (4 hs)
Teoria Comportamental da Administração; Teoria do Desenvolvimento Organizacional (DO) (4 hs)
Tecnologia e administração; Teoria Matemática da Administração, Teoria de Sistemas (4 hs)
Teoria da Contingência (2 hs)
Novas abordagens da administração (2hs)

Metodologia e Recursos Digitais:

videoaulas, seminários online, correio eletrônico, orientação de leituras, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Prova 30%
Exercícios 30 %
Seminário on line 40%

Bibliografia Básica:

ANDRADE, R.O.B.; AMBONI, N. Teoria Geral da Administração : Das origens às Perspectivas Contemporâneas. São Paulo: M. Books, 2007. 241 p.

CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral da administração. 7.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 634 p.

CHIAVENATO, I. Administração de Empresas: uma abordagem contingencial. São Paulo: Mc Graw-Hill do Brasil, 1982.

MOTTA, F. C. P.; VASCONCELOS, I. F. G. Teoria geral da administração. 3.ed.rev. São Paulo: Cengage Learning, 2006. 428 p.

MAXIMIANO, A. C. A. Teoria geral da administração: da revolução urbana à revolução digital. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2006. 481

Bibliografia Complementar:

BOOG, G.; BOOG, M. (Coords.). Manual de gestão de pessoas e equipes: estratégias e tendências. São Paulo: Gente, 2002. v. 1. 632 p.

MUNIZ, A. J. O.; FARIA, H. A. Teoria geral da administração: noções básicas. 5. ed. erv. ampl. São Paulo: Atlas, 2007. 442 p.

TAYLOR, F.W.; Princípios de Administração Científica. São Paulo: Atlas, 1990

CHIAVENATO, I; Comportamento Organizacional: A Dinâmica do Sucesso das Organizações. 2ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

LONGENECKER, J. G., PETTY, J. W.; Administração de pequenas Empresas. São Paulo : Pearson Makron Books, 1998.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT016 - ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): DORA NEUMANN
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Definição, objetivo e sub-setores da Alimentação Coletiva. Concepção clássica de administração frente às novas concepções de gerenciamento na produção de refeições coletivas. Sistema de compras, recebimento e armazenamento. Recursos financeiros. Recursos humanos. Recursos materiais.

Objetivos:

Capacitar o aluno a atuar em Unidades de alimentação e nutrição.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

UAN: Conceitos, objetivos; caracterização de sub-setores da alimentação coletiva; considerações históricas sobre a alimentação coletiva; Alimentação coletiva no Brasil; (4 hs)
Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE; Programa de Alimentação do Trabalhador-PAT (12 hs)
Administração Aplicada a Unidades de Alimentação e Nutrição: funções Administrativas em UAN. Estruturas organizacionais da UAN. Funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição (8 hs)
Administração de Recursos Humanos: Dimensionamento de Pessoal; descrição e análise de cargos; recrutamento, seleção e admissão; estabelecimento e divisão dos horários de trabalho em UAN, consolidação da leis trabalhistas (CLT); avaliação dos recursos humanos: indicadores; Controles de saúde (10 hs)
Administração de Recursos materiais: Previsões de compras, controle de estoque, credenciamento e avaliação de Fornecedores; qualidade no recebimento e armazenamento de gêneros. (8 hs)
Administração Financeira: conceitos e definições, planejamento orçamentário, receita, faturamento, análise de resultados; administração financeira de estoque; custo de mão-de-obra. (10 hs)
Avaliação da produtividade e da produção de refeições em UAN: indicadores, avaliação do desperdício em UAN fator de correção, sobra limpa, resto-ingestão; check-list (4 hs)
Atendimento e satisfação do cliente em UAN: pesquisa de satisfação do cliente, indicador de satisfação do cliente (4 hs)

Metodologia e Recursos Digitais:

videoaulas, seminários on line, redes sociais, correio eletrônico, orientação de leituras, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos. As aulas práticas serão ministradas remotamente.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Prova 1: 25%
Prova 2: 25 %
Trabalho 1 20%
Trabalho 2- 30%

Bibliografia Básica:

ABREU, E.S., SPINELLI M.G.N., ZANARDI, A .M.P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha LTDA, 2009. 342 p.

ARRUDA, Gillian Alonso, Manual de Boas Práticas, 2ª edição, São Paulo: Editora Ponto Crítico, 2002, 178p.

BOULOS, Máurea E.M.S, BUNHO, Rogério M., Guia de Leis e Normas para Profissionais e Empresas da Área de Alimentos, São Paulo: Livraria Varela, 1999, 167p.

CHIAVENATO, Idalberto. Recursos Humanos - Edição Compacta. 7ª edição, São Paulo: Editora Atlas S.A, 2002, 631p.

FERREIRA, S. M. R. Controle de Qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva I. São Paulo: editora Varela, 2002. 173p.

GANDRA, Y. R. et al. Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação. São Paulo: Sarvier, 1986 .

GERMANO, M. I. S. Treinamento de manipuladores de alimentos fator de segurança alimentar e promoção de saúde. São Paulo: Varela, 2003. 186p.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S.; Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 2001. 655p.

KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Fazenda Arte, 1998. 95p.

KJNTON, R. et al. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1998.

LIMA FILHO GERSON PAULA, Planejamento de Refeitórios, Rio de Janeiro, Produção Independente, 1986.

LOBO, Alexandre. Manual de Estrutura e Organização do Restaurante Comercial. São Paulo: Atheneu, 2009. 160p.

MAGNÉE, Henri M, Manual do Self -Service: Roteiro e Guia Prático para Montagem e Administração de Restaurantes Self -service ou por Quilo; São Paulo, Livraria Varela, 1996, 242p.

Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de refeições para coletividade. 2003.

MEZOMO, I. B. O Serviço de Alimentação: Planejamento e Administração. São Paulo: Manole,2002.413p.

REGGIOLLI, M. R.; GONÇALVES, M. I. Planejamento de cardápios e receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição. Ed. Varela, 2000.

SILVA FILHO, A R. Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinha Industrial. São Paulo: Varela, 1996. 235p.

SILVA JÚNIOR Eneo Alves. Manual de controle higiênico- sanitário em alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2002. 479p.

SILVA, Sandra M.C.S;BERNARDES, Silvana M; Cardápio- Guia Prático para Elaboração; São Paulo, Editora Atheneu, 2001, 195p.

TEIXEIRA, S.F.M.G.et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004.219p.

Bibliografia Complementar:

LOPES, Hellen. Guia para Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados. São Paulo: Editora Varela, 2004.236 p.

MADEIRA, M.; FERRÃO, M. E. M. Alimentos conforme a lei. São Paulo: Manole, 2002. 463 p.

PINHO, Diva Benevides. Manual de Economia. 5.ed. São Paulo: Saraiva, 2006.

POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da Alimentação.Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.311p.

PROENÇA, R. P. C. Inovação Tecnológica de Alimentação Coletiva.2.ed. Florianópolis: Editora Insular, 2000, 136p.

PROENÇA,R.P.C. et al.Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis : Editora da UFSC, 2005.221p.

SANTOS, N., DUTRA, A. R. A., FIALHO, F. A. P., PROENÇA, R. P. C., RIGHI, C. R. Antropologia: a ergonomia dos sistemas de produção.Curitiba : Genesis, 1997. 356p

TEICHMANN, Ione, Cardápios Técnicas e Criatividade,Caxias do Sul: EDUCS,2000.Coleção Hotelaria,140p.

TEICHMANN, Ione, Tecnologia Culinária, Caxias do Sul: EDUCS, 2000, 356p.

TRIGO, Viviano Cabrera, Manual Prático de Higiene e Sanidade nas Unidades de Alimentação e Nutrição, São Paulo: Livraria Varela, 1999, 188p.

VAZ, Célia Silvério; Alimentação para Coletividade: uma abordagem gerencial, Brasília,2002,208 p.

VAZ, Célia Silvério. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006. 196 p.

ZANNELLA, L. C., CÂNDIDO, Índio. Restaurante : Técnicas e Processos de Administração e Operação. Caxias do Sul: EDUCS, 2002, 332p.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão: 07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT022 - ESTÁGIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): MARIA DE FATIMA GOMES DA SILVA / IVY SCORZI CAZELLI PIRES
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Programação de cardápios e compras. Controle de custos. Execução dos processos de produção (recepção e estocagem, pré-preparo e cocção e distribuição). Higienização. Análise da estrutura física. Serviços especiais. Administração de Pessoal. Saúde e segurança no trabalho.

Objetivos:

Proporcionar ao aluno a oportunidade de entrar em contato com a realidade da Unidade de Alimentação e Nutrição , através da observação das práticas e rotinas , visando uma melhor compreensão do processo de obtenção de alimento de boa qualidade nutricional e sanitária.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Planejamento de Cardápios- 5 horas
Acompanhamento da aquisição, recebimento e armazenamento dos gêneros- 5 horas
Avaliação da adequação nutricional da alimentação- 5 horas
Acompanhamento da produção (fichas técnicas) e distribuição da alimentação aos escolares ou usuários de Unidades de Alimentação e Nutrição- 10 horas
Avaliação da aceitação das refeições -5 horas
Atividades de avaliação do processo produtivo (análise do resto-ingestão, da sobra limpa, dos procedimentos operacionais padronizados, do manual de boas práticas) -20 horas
Treinamento dos manipuladores de alimentos -10 horas
Metodologia didático-pedagógica: Estágio em escolas municipais e em Unidades de Alimentação e Nutrição de empresas e comerciais

Metodologia e Recursos Digitais:

Adoção de material didático impresso com orientações pedagógicas distribuído aos alunos pela

internet, orientação de leituras, projetos, pesquisas, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos distribuídos via internet.

A orientação do estágio será realizada de forma remota pelo professor, através de plataformas que proporcionem esse tipo de comunicação.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação do nutricionista/Diretor diante das propostas de trabalho: 40,0 pontos

Avaliação do professor orientador: 30,0 pontos

Relatório escrito sobre as atividades de estágio: 30 pontos

Bibliografia Básica:

- 1- Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N.º 380/2005 (*) Atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação.
- 2 - ABREU ES, SPINELLI MGN, ZANARDI AMP. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: 46 um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2003. 202p.
- 3- PORTARIA INTERMINISTERIAL N.º 66, DE 25 DE AGOSTO DE 2006 (<http://www.mte.gov.br/Temas/PAT/default.asp>)
- 4 - Portaria CVS-6/99, de 10.03.99 (Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde) - Regulamento Técnico "Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- 5- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- 6 - Resolução RDC nº 275, de 21 de Outubro de 2002, Agência Nacional de Vigilância Sanitária
- 7- ABERC Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeição para Coletividade -2003.
- 8-ALVES, S. J. E Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos São Paulo, Editora Varela, 1995, 5 edição
- 9- GERMANO, MIS. Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo: Editora Varela, 2003. 165p.
- 10 - VAZ CS. Alimentação de Coletividades Uma abordagem gerencial. Brasília, 2003. 206p.
- 11- MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação - planejamento e administração. Barueri: Manole, 2003.

Bibliografia Complementar:

- 1 - Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N.º 334/2004 (Nova Redação). Código de Ética do Nutricionista.
- 2- TEIXEIRA, S. MILET, Z. Administração Aplicada as Unidades de Alimentação e Nutrição. Editora Metha Ed 2000.
- 3- TEICHMANN, I. Cardápios - Técnicas e Criatividade. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. Coleção Hotelaria. 140p.
- 4 - AGNELLI, RHSP e TIBÚRCIO RC. Receitas para serviços de alimentação em fornos de convecção. São Paulo: Livraria Varela, 1999.
- 5 - BARRETO, RLP. Passaporte para o sabor. Tecnologias para elaboração de cardápios. São Paulo: SENAC São Paulo, 2003.
- 6 - TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. Coleção Hotelaria. 355p.
- 7 - RECINE, E. RADAELLI, P. Cuidados com os Alimentos - Ministério da Saúde/ Depto de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (FS/ UnB)/ Área Técnica de Alimentação e Nutrição do Departamento de Atenção Básica da Secretaria de Política de Saúde do Ministério da Saúde (DAB/SPS/MS).
- 8 - PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. Ed Manole, 2003, 390 p.
- 9 - ORNELLAS, L. H. Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos. 6. Ed. São Paulo. Editora

Atheneu. 1995. 320p.

Referência Aberta:

<http://www.fnde.gov.br/programas/pnae/index.html> BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução/ FNDE/CD nº 038 de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT017 - ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): IVY SCORZI CAZELLI PIRES
Carga horária: 30 horas
Créditos: 2
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Conceitos, fundamentações e definições utilizados no estudo da ética. Conceitos básicos em Bioética. Relação da bioética e vida contemporânea. Linhas gerais evolutivas dos códigos éticos internacionais. Código de ética do Nutricionista. Regulamentação profissional. Leis, Portarias e Resoluções de Interesse para o Profissional. Entidades Representativas. Relações Humanas no Trabalho. Perfil do Nutricionista. Postura em entrevistas. Importância da Pós-graduação. Elaboração de Curriculum Vitae

Objetivos:

OBJETIVOS:

Propiciar ao aluno uma base teórica conceitual sobre as questões éticas;
Promover discussões e análise crítica acerca dos problemas éticos de relevância na atualidade;
Refletir sobre a ética no exercício do nutricionista;
Desenvolver habilidades comportamentais, de postura e ética profissional.
Propiciar ao aluno uma base teórica conceitual sobre as entidades representativas e a regulamentação sobre a sua profissão.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1.Ética: Definição e Objetivos. Introdução ao estudo da ética. Perfil do nutricionista (2 aulas)
1.1. Conceitos básicos para o estudo da ética (6 horas)
1.1.1. Moral. Juízos de valores: Econômicos, Estéticos, Religioso e Moral.
1.1.2. Estrutura do comportamento moral: Normativo e o Factual. Normas morais e comportamento efetivo.
1.1.3. Relação da ética com outros campos do saber.
1.1.4. Caráter pessoal do comportamento moral.
1.1.5. Linhas gerais evolutivas dos códigos éticos internacionais.
Metodologia didático-pedagógica: Discussão de textos, estudo dirigido após visualização de filme, aulas expositivas.

2. Bioética. Origem, Definição, Princípios. O nascimento da bioética. Bioética e comitês de ética. O

papel dos comitês de ética hospitalar na humanização do atendimento. Código de Nuremberg. Conselho Nacional de Saúde - Res 466/12 e 510 (2014). (2 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Discussão de artigos e textos, discussão após visualização de filmes, aulas expositivas e marcar em textos itens que não tem conhecimento.

3. Código de Ética do Nutricionista (4 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Sorteio de trechos do código de ética para explicação para o grupo.

4. Relações Humanas no trabalho (2 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Simulação de seleção de candidato para um emprego através de entrevista e aulas expositivas.

5. Orientação quanto à postura profissional, postura em estágios. Postura em entrevistas, postura ao pleitear pós-graduação. Marketing pessoal. Elaboração de cartão de visitas. Apresentação de Currículo. Elaboração de Curriculum Vitae. empregabilidade. Importância da pós-graduação e etapas da inscrição e seleção (6 aulas). Metodologia didático-pedagógica: Elaboração de Curriculum Vitae em laboratório de informática, Discussão de textos, Simulação de Inscrição em pós-graduação e aulas expositivas.

6. Regulamentação da profissão. Leis, Resoluções e Portarias de interesse para a profissão. Áreas de Atuação do Nutricionista. Atribuições principais e específicas dos nutricionistas (4 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: apresentação de dinamicas sobre o tema. Elaboração de tabela com portarias de maior interesse nas áreas da nutrição durante a aula expositiva.

7. Entidades representativas. Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN). Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Criação dos Conselhos Regionais de Nutrição. Inscrição no Conselho Regional de Nutrição. Sindicato dos Nutricionistas (FNN) (4 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Dsicussão após visualização de filmes no laboratório de informática e aulas expositivas.

- Estudos dirigidos:
- Conceitos básicos em ética;
- Bioética;
- Código de ética dos Nutricionista;
- Inscrição em pós-graduação;
- Comparação das leis de regulamentação da profissão;

Metodologia e Recursos Digitais:

videoaulas, seminários online, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA), redes sociais, correio eletrônico, adoção de material didático impresso com orientações pedagógicas distribuído aos alunos utilizando a internet, orientação de leituras, pesquisas e atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos utilizando a internet.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliações:

- Entrega de Currículo impresso e comprovado 25 %
- Apresentação on-line de trabalho sobre o código de ética em nutrição - 25%
- Apresentação on-line de trabalho sobre relações humanas no trabalho - 25%

- Apresentação on-line de trabalho sobre relacionamento paciente vs profissional de saúde - Filme Um Golpe do Destino - 25%

Bibliografia Básica:

- 1 - RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018 Código de ética do nutricionista
- 2 - CHAUI, MS. Convite à filosofia. 13. ed. São Paulo: Ática, 2009. 424 p
- 3- BOSI, M. L. Profissionalização e conhecimento: a nutrição em questão. São Paulo: HUCITEC, 1996.
- 4 - COSTA, N. S. C. A formação do nutricionista: educação e contradição. Goiânia: UFG, 2000.
- 5 - VALLS, A.L.M. O que é ética. 7 ed. São Paulo: Brasiliense, Coleção Primeiros Passos, 1993, 820p.
- 6 - CHANGEUX, J.P. Uma ética para quantos? Coleção Filosofia e Política. São Paulo: EDUSC, 1999.
- 7 - VASQUEZ, Adolfo Sanchez. Ética. 14 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1993, 267p.

Bibliografia Complementar:

- 1 - DE LIBERAL, M. (org). Um olhar sobre ética e cidadania. São Paulo, Editora Mackenzie, 2009.
- 2 - ARISTÓTELES. Ética a Nicômaco. 4 ed. São Paulo: Martin Claret, 2009.
- 3 - LIBERAL, M.M.C.; GOMES, A.M.A. Um olhar sobre ética e cidadania. São Paulo: Mackenzie, 2009. 142 p.
- 4 - CHAUVEL, M.A.; COHEN, M. Ética, sustentabilidade e sociedade: desafios da nossa era. Rio de Janeiro: Mauad, 2009.
- 5 - COMPARATO, F.K. Ética: direito, moral e religião no mundo moderno. 2.ed. rev. São Paulo: Companhia das Letras, 2008. 716 p.
- 6 - BIAGGIO, A.M.B. Lawrence Kohlberg: ética e dedicação moral. São Paulo: Moderna, 2006.
- 7- MONDIN, B. Homem, quem é ele?: elementos de antropologia filosófica. 13.ed. São Paulo: Paulus, 2008. 331 p.
- 8 - GUILLEBAUD, J.C. A reinvenção do mundo. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003. 377 p.
- 9 - COMPARATO, F.K. Ética: direito, moral e religião no mundo moderno. São Paulo, Companhia das Letras, 2008.
- 10 - GARRAFA, V (org.); PESSINI, Leocir. Bioética: poder e justiça. São Paulo: Loyola, 2003. 522 p
- 11 - PEGORARO, OA. Ética e bioética: da subsistência à existência. Petrópolis Vozes 2002 133 p
- 12 - COSTA, Nilce da Silva Campos. A Formação do nutricionista: educação e contradição. 2 reimp. Goiânia: Editora da UFG, 2002. 151 p
- 13 - BURSZTYN M.(ORG.). Ciência, ética e sustentabilidade: desafios ao novo século. São Paulo: Ed.Cortez, 2001. 192 p.
- 14 - Regulamentação da profissão de nutricionista. Congresso Nacional. Lei nº 8.234 de 17/09/91. D.O.U. de 18.09.91. Disponível em <http://www.cfn.org.br>
- 15- CONEP. As pesquisas em seres humanos e o princípio ético da justiça. In: Cadernos de ética em pesquisa, Conselho Nacional de Saúde, publicação da CONEP, Ano II, no. 2, pg. 22-23, 1999.

Referência Aberta:

<http://www.cfn.org.br> - RESOLUÇÃO CFN Nº 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018 Código de ética do nutricionista
<http://www.cfn.org.br> - Regulamentação da profissão de nutricionista. Congresso Nacional. Lei nº 8.234 de 17/09/91. D.O.U. de 18.09.91

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT013 - NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): MARIANA DE SOUZA MACEDO
Carga horária: 90 horas
Créditos: 6
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Importância da nutrição em saúde pública. Análise crítica da realidade política e socioeconômica. Principais problemas nutricionais em populações: determinantes, prevalência, diagnóstico, tratamento e prevenção. Segurança Alimentar e Nutricional. Produção, distribuição e consumo de alimentos e sua relação com o estado nutricional. Política e programas de alimentação e nutrição. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Integração das atividades de nutrição nas ações de saúde. Estratégias para a prevenção e controle dos distúrbios nutricionais.

Objetivos:

- Compreender os problemas alimentares como fenômenos coletivos e seus determinantes sociais.
 - Identificar os principais problemas alimentares quanto a magnitude, severidade e significado social.
 - Reconhecer as estratégias de intervenção nutricional, políticas e programas de alimentação e nutrição.
 - Compreender as ações do profissional nutricionista em seus diferentes espaços de atuação no contexto da saúde pública;
- A disciplina objetiva ainda, fomentar a análise crítica acerca dos problemas de nutrição e saúde coletiva.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

MODULO I: PANORAMA DE SAÚDE E NUTRIÇÃO NO BRASIL -20h

1. Apresentação da disciplina e avaliação diagnóstica 1 - 4 horas
2. Introdução à Saúde Pública: histórico e evolução - 2 horas
3. Transição epidemiológica e perfil das doenças infecciosas e crônicas na atualidade - 4 horas
4. Transição nutricional - 4 horas
5. Avaliação somativa 1 - 2 horas

MODULO II: POLÍTICAS, PROGRAMAS E AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO 52h

1. Política de Alimentação e Nutrição (PNAN) com ênfase no DHAA e SAN - 4 horas
 - 1.1. Avaliação somativa 2 - 2 horas
2. Sisvan web - 4 horas
 - 2.1. Avaliação somativa 3 - 2 horas
3. Programa de TCR - Bolsa Família e sua interface com o campo da alimentação e nutrição - 4 horas
 - 3.1. Avaliação somativa 4 - 2 horas
4. Estratégias para a Prevenção de Carencias por Micronutrientes no Brasil:
 - 4.1 Desnutrição - 4 horas
 - 4.1.1. Avaliação somativa 5 - 2 horas
 - 4.2 Programa "FERRO É SAÚDE" E NUTRI-SUS - 4 horas
 - 4.2.1 Avaliação somativa 6 - 2 horas
 - 4.3 Programa "VITAMINA A MAIS" - 4 horas
 - 4.3.1 Avaliação somativa 7 - 2 horas
 - 4.4 Programa "PRÓ-iodo" - 4 horas
 - 4.4.1 Avaliação somativa 8 - 2 horas
 - 4.5 Intervenção no Beriberi - 4 horas
 - 4.5.1 Avaliação somativa 9 - 2 horas
 - 4.6 Obesidade e a Estratégia Intersetorial de Prevenção e Combate a Obesidade - 4 horas
 - 4.6.1 Avaliação somativa 10 - 2 horas

MODULO III: O NUTRICIONISTA E SUA ATUAÇÃO NO CAMPO DA SAÚDE COLETIVA 18h

1. Atuação do nutricionista em diferentes cenários de práticas: educação (merenda escolar) e saúde (NASF e atenção secundária) - 4 horas
 - 1.1. Avaliação somativa 11 - 2 horas
2. As Ações de Alimentação e Nutrição nos Programas de Atenção Integral à Saúde na Atenção Básica (criança, adolescentes, mulher, homem e pessoa idosa) - 4 horas
 - 2.1. Avaliação somativa 12 - 2 horas
3. Avaliações formativas (3) - 6 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Forma de comunicação das aulas: aulas síncronas (60% da carga horária total) e assíncronas (40% da carga horária total).

Metodologia de ensino e aprendizagem: passiva (exposição pelo docente e dialogada com o discente) e ativa (sala de aula invertida e aprendizagem baseada em problemas)

Recursos digitais:

Plataforma de organização da unidade curricular: plataforma virtual de ensino e aprendizagem (AVA) Google Classroom.

Aulas síncronas: vídeo aulas gravadas e encontros ao vivo pelo Google Meet.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

- 1 Avaliação diagnóstica: questionário online 10% (10 pontos)
- 12 Avaliações somativas: estudos de caso e exercícios 60% (5 pontos cada)
- 3 Avaliações formativas: apresentação online de seminários 30% (10 pontos cada)

Bibliografia Básica:

Campos GW (org) Tratado de Saúde Coletiva. Fiocruz, 2009.

Santos I. Nutrição: da prevenção à promoção da saúde. São Paulo, 2009.

MS. DAB. Cadernos de Atenção Básica n. 12. Obesidade. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

MS. DAB. Cadernos de Atenção Básica n. 20. Carençiais nutricionais. Ministério da Saúde, 2007.

Kac G et al. Epidemiologia nutricional. Fiocruz, 2007.

Taddei JA (org) Nutrição em Saúde Pública, Rubio; 2011.

Bibliografia Complementar:

Disponíveis em PDF no site: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/amamenta.php>

BRASIL. MS. POLITICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, BRASILIA; 2011.

BRASIL. MS. DAB. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica, 2014.

BRASIL. MS. DAB. Marco de Referência da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Básica, 2015.

BRASIL. MS. Documento de diretrizes para o cuidado das pessoas com doenças crônicas nas Redes de Atenção à Saúde e nas linhas de cuidado prioritárias, 2013.

BRASIL. MS. DAB. Orientações para Avaliação de Marcadores de Consumo Alimentar na Atenção Básica, 2015.

BRASIL. CAISAN. Estratégia intersectorial de prevenção e combate a obesidade. 2014.

BRASIL. MS. Matriz de Ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica. 2008.

BRASIL. MS. DAB. NutriSUS Estratégia de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes (vitaminas e minerais) em pó: manual operacional (VERSÃO PRELIMINAR); 2015.

BRASIL. MS. DAB. Guia de Consulta para Vigilância Epidemiológica, Assistência e Atenção Nutricional dos casos de Beribéri, 2012.

BRASIL. MS. DAB. Programa Nacional de Suplementação de Ferro: manual de condutas gerais, 2013.

BRASIL. MS. DAB. Manual de condutas gerais do Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A, 2013.

BRASIL. MS. DAB. Manual técnico e operacional do Pró-Iodo: Programa Nacional para a Prevenção e Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo, 2008.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT018 - NUTRIÇÃO ESPORTIVA
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): ELIZABETHE ADRIANA ESTEVES
Carga horária: 45 horas
Créditos: 3
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Introdução. Fundamentos de bioquímica do exercício. Metabolismo energético no exercício. Necessidades nutricionais no exercício: líquidos e eletrólitos, carboidratos, lipídeos, proteínas. Papel das vitaminas e dos minerais. Hidratação. Alimentação pré, durante e pós-exercício. Planejamento dietético. Suplementos alimentares e recursos ergogênicos

Objetivos:

- Compreender os mecanismos de produção de energia a partir dos substratos energéticos.
- Compreender a bioenergética dos macronutrientes no exercício e no treinamento.
- Compreender o papel dos micronutrientes no exercício e no treinamento.
- Conhecer e executar métodos e técnicas de avaliação nutricional indicados para atletas.
- Avaliar o gasto energético de atletas.
- Conhecer e aplicar as recomendações nutricionais para atletas, à luz do conhecimento atual.
- Planejar dietas para atletas em fase treinamento ou competição ou não e para situações específicas.
- Conhecer os diferentes tipos de suplementos dietéticos e recursos ergogênicos relacionados ao desempenho e à prática de exercícios físicos, bem como avaliar a segurança de uso dos mesmos

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Introdução à nutrição esportiva importância, locais de atuação do nutricionista esportivo. Definições importantes: nutrição para praticantes de atividades físicas, nutrição para atletas. 3 horas
2. Bioenergética: definições, papel dos nutrientes na bioenergética. Transferência de energia. Energia das ligações fosfato. Liberação de energia pelos macronutrientes. 3 horas
3. Metabolismo dos macronutrientes no exercício e no treinamento: carboidratos e exercício; lipídios e exercício; proteínas e exercício. 6 horas
4. Micronutrientes e exercício: vitaminas e minerais. Papel dos antioxidantes da dieta. 6 horas
5. Avaliação nutricional de atletas: dietética, clínica, bioquímica, antropométrica e de composição corporal. 6 horas
6. Avaliação do gasto energético: determinação das necessidades energéticas de atletas e praticantes de atividades físicas. 3 horas

7. Recomendações nutricionais para atletas: nutrientes, hidratação. 6 horas
8. Planejamento dietético: conduta nutricional; prescrição dietética (pré, durante e pós-exercício). 9 horas
9. Suplementação e recursos ergogênicos. Alimentos funcionais no exercício; mitos e verdades sobre nutrição e exercício). 3 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Será utilizado o método da sala de aula invertida (flipped classroom atividades antes da aula, durante a aula e após a aula).

- Antes da aula: haverá disponibilização de conteúdo, bem como estudo dirigido sobre o assunto para que os discentes conheçam e internalizem conceitos essenciais sobre os temas da disciplina (atividades assíncronas).
- Durante a aula: O professor fará exposição teórica do assunto, os discentes discutirão os conhecimentos adquiridos e tirarão possíveis dúvidas de conteúdo. Haverá também outro momento, agendado previamente com o professor, com grupos menores de discentes para discussão e consolidação dos conhecimentos (atividades síncronas).
- Após a aula: Os discentes receberão exercícios e problemas (estudos de caso), pertinentes ao conteúdo da disciplina e terão um prazo para resolução e encaminhamento ao docente (atividades assíncronas).

Assim, as atividades da disciplina serão ofertadas de maneira síncrona e assíncrona da seguinte maneira:

Atividades síncronas (30 horas):

1. Aulas semanais em plataforma virtual (google meet) para exposição teórica e discussões dos conteúdos.
2. Encontros pré-agendados com estudantes (grupos de 4 estudantes, via plataforma google meet) para esclarecimentos adicionais, dúvidas e orientações para a resolução dos problemas.

Atividades assíncronas (15 horas):

1. Envio de estudos dirigidos antes das aulas aos discentes para conhecimento e internalização dos conceitos essenciais ao conteúdo (via plataforma google classroom).
2. Indicação de links de vídeo-aulas aos discentes sobre temas pertinentes à disciplina (via plataforma google classroom).
3. Indicação e disponibilização de textos complementares aos discentes sobre temas pertinentes à disciplina (via google classroom, email e, ou, whatsapp).
4. Envio de exercícios e estudos de caso, quando pertinente, aos discentes para resolução, com o suporte programado do docente (via plataforma google classroom)

- Ambientes virtuais a serem utilizados

Plataforma google meet

Plataforma google classroom

Email

Whatsapp

- Material didático com orientações pedagógicas

Serão disponibilizados, na sua maioria via google classroom, artigos e outros materiais didáticos de suporte à disciplina (links de vídeo-aulas, podcasts, e-books, dentre outros).

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

O acompanhamento durante a disciplina será feito mediante o uso de AVA google classroom, pois o discente deverá acessar a plataforma e postar as atividades requeridas além de acessar conteúdos,

bem como cumprir tarefas.

A presença nas aulas virtuais também será acompanhada e cobrada dos discentes.

Quanto às avaliações, os discentes serão avaliados por meio da resolução de estudos de caso (problemas), cujas pontuações serão distribuídas da seguinte forma:

- Avaliação 1 nota obtida nos exercícios - peso 30%
- Avaliação 2 nota obtida no estudo de caso I peso 35%
- Avaliação 3 nota obtida no estudo de caso II peso 35%

Bibliografia Básica:

1. MCARDLE, W. KATCH, F. I. Nutrição para o Desporto e o Exercício. São Paulo: Guanabara Koogan. 2001.
2. TIRAPEGUI, J. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. 1. ed. São Paulo: Guanabara Koogan. 2005.
3. WOLINSKY, I.; HICKSON JR., J. F. Nutrição no exercício e no esporte. 2. ed. São Paulo: Editora Roca. 2002

Bibliografia Complementar:

1. Brouns, F. Fundamentos de Nutrição para os Desportos. São Paulo: Guanabara Koogan. 2005.
2. Williams, M.H. Nutrição para a saúde, condicionamento físico e desempenho esportivo. 5. ed. São Paulo: Editora Manole. 2002.
3. Heyward, V.H.; Stolarczyk, L.M. Avaliação da Composição Corporal Aplicada. São Paulo: Manole. 2000.
4. Guerra, I.; Biesek, S.; Alves, L.A. Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte. São Paulo: Manole. 2005.
5. Foss, Merle F; Keteyian, Steven J. Bases fisiológicas do exercício e do esporte. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 560 p

Referência Aberta:

- Artigos científicos indicados durante o curso, acessíveis nas bases de dados:

<https://www.scielo.br/>

<https://scholar.google.com.br/>

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>

- Vídeo aulas do YouTube, indicadas por meio de links disponibilizados na sala de aula virtual

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT014 - NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): ANGELINA DO CARMO LESSA
Carga horária: 90 horas
Créditos: 6
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Introdução ao estudo da Nutrição Materno-infantil. Epidemiologia dos agravos mais comuns. Ajustes fisiológicos na gestação. Assistência pré-natal. Avaliação e diagnóstico nutricional da gestante, nutriz e lactente. Intercorrências e complicações da gestação. Estudo das recomendações nutricionais e planejamento dietético para o grupo materno-infantil.
Aleitamento materno e alimentação complementar

Objetivos:

- Introduzir o aluno no conhecimento do grupo materno-infantil bem como os problemas de saúde que afetam o grupo e ações dirigidas ao mesmo
- Identificar os problemas nutricionais de maior prevalência no grupo materno-infantil e seus determinantes e implicações para as políticas de saúde
- Conduzir o aluno ao aprendizado e caracterização das mudanças fisiológicas ocorridas durante a gestação e suas implicações para a nutrição da gestante.
- Definir a atenção pré-natal, e reconhecer as atribuições de cada profissional e do nutricionista na equipe multidisciplinar de atendimento à gestante.
- Capacitar o aluno para a realização do diagnóstico nutricional utilizando os diversos indicadores disponíveis e determinar as necessidades nutricionais durante a gestação e lactação bem como a avaliação e planejamento de dietas.
- Descrever as intercorrências comuns à gestação bem como as patologias associadas e a conduta dietoterápica.
- Conhecer o processo de lactação e os principais problemas para seu estabelecimento/manutenção.
- Conhecer os aspectos da fisiologia do lactente de modo a definir a dieta adequada à condição

fisiológica

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Introdução
 - 1.1 Saúde e nutrição materno-infantil
 - 1.2 - Definições e Terminologias
 - 1.3 -Epidemiologia dos agravos mais comuns no grupo materno-infantil - 8h
 2. Nutrição na gestação e lactação - 32 horas
 - 2.1-- Desenvolvimento embrionário, fetal, funções da placenta, Adaptações fisiológicas
 - 2.2- Assistência pré-natal e avaliação Nutricional
 - 2.3- Necessidades nutricionais
 - 2.4-- Intercorrências comuns na gestação e conduta dietoterápica, Complicações na gestação e conduta dietoterápica: Síndromes hipertensivas, Diabetes, Obesidade, Desnutrição, anemia
 - 2.5- Planejamento dietético
 3. Nutrição no primeiro ano de vida - 20 horas
 - 3.1- Necessidades e recomendações nutricionais durante o 1º ano de vida
 - 3.3- Fisiologia da lactação, composição nutricional e aspectos imunológicos do leite humano
 - 3.4- Manejo - Crescimento e desenvolvimento do lactente
 - 3.2 da lactação, amamentação em situações especiais prematuro/Baixo peso ao nascer, Amamentação: uso de drogas e doenças maternas
 - 3.5- Aleitamento Artificial
 - 3.6- Alimentação complementar
 - 3.7 - Nutrição nos agravos mais comuns no primeiro ano: Diarreia, APLV, Intolerância e lactose.
- total: 60 horas de conteúdo teórico
30 horas de aula pratica: inclui resolução de exercícios e atendimento clinico online.

Metodologia e Recursos Digitais:

Serão utilizadas ferramentas para ensino online como:

Atividade assíncrona - Moodle disponibilização de material utilizado nas aulas, criação de fórum de discussão, atividades programadas

Atividade síncrona G suite (google meet) será utilizado para as aulas ao vivo, nos horários definidos para a disciplina registrado na PROGRAD. Também sera utilizado para apresentação de seminários pelos discentes bem como para o para atendimento clinico como atividade pratica da disciplina

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação realizada por meio do Moodl - 1 avaliações de 40%

Participação em fóruns da disciplina (Moodle) - 15%

Resolução de exercícios (Moodle) - 15%

Práticas - atendimento clinico online - 30%

Bibliografia Básica:

1- Accioly E, Saunders C, Lacerda E M A. Nutrição em obstetrícia e pediatria 2ª Ed, 2010.

2- Euclides M. P. Nutrição do Lactente Base Científica para uma Alimentação Adequada: SUPREMA

Gráfica e Editora Ltda., 3 edição, 2014.
3- Rego, JD. Aleitamento materno. Editora Atheneu, 2002.
4- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Dez passos para uma alimentação saudável: Guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica 2. ed. Brasília : Ministério da Saúde, 2010.
5- Nóbrega F J. Distúrbios da Nutrição: Na infância e adolescência. 2ª ed. Revinter, 2007.
6- Filho, Peret, Amedee, Luciano. Terapia Nutricional nas doenças do aparelho digestório na infância. 2ª ed. 2003. Medsi, Rio de Janeiro.
7- Pereira, Gilberto R. Nutrição do recém-nascido pré-termo. Rio de Janeiro: Medbook, c2008
8- FAO/OMS. Necessidades de energia e proteína, Genebra, 2004.

Bibliografia Complementar:

1- Guyton, AC. Fisiologia Humana. Editora Guanabara-Koogan, Rio de Janeiro, 1998.
2- Akre J. Alimentação infantil. Bases fisiológicas: Organização Mundial da Saúde, 1989.
3- Barron W, Lindheimer M. Complicações médicas na gravidez. Artes Médicas, 2000.
5- Rezende, J. Obstetrícia Fundamental. 7 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995.

Referência Aberta:

Será construído no Moodle, uma biblioteca com material digital para consulta e uso em atividades.

Assinaturas:

Data de Emissão: 07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT015 - PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): DANIELE FERREIRA DA SILVA
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Dietoterapia: finalidade, importância. Função e atuação do nutricionista dietoterapeuta. Princípios da prescrição dietoterápica. Dietas progressivas hospitalares. Terapia Nutricional enteral e parenteral. Patologia e dietoterapia na obesidade e na magreza excessiva. Patologia e dietoterapia nos transtornos alimentares. Patologia e dietoterapia nas doenças do trato gastrointestinal e anexos.

Objetivos:

Conhecer os fundamentos dietoterápicos aplicados às diversas enfermidades

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Apresentação da disciplina. Conceito de dietoterapia, finalidade, importância, princípios de prescrição dietoterápica. Função e atuação do nutricionista dietoterapeuta. Prescrição dietoterápica Exercícios - 2 aulas

Patologia e dietoterapia na obesidade: Definição. Epidemiologia. Repercussões econômicas. Etiologia. Patogênese da obesidade: Componentes do peso corporal. Regulação da homeostase energética: curto e longo prazo - 3 aulas

Cuidado nutricional na obesidade. Diretrizes na obesidade associada a co-morbidades. Tratamento: Objetivos. Princípios dos programas de controle da obesidade. Metas para o controle de peso. O papel dos exercícios físicos. - 3 aulas

Tratamento farmacológico da obesidade. Tratamento cirúrgico da obesidade. Discussão estudo de caso. 3 aulas

Obesidade na infância e na adolescência. Estudo de caso. 2 aulas

Síndrome Metabólica. 1 aula

Dietas progressivas hospitalares - 3 aulas

Dietoterapia na Magreza constitucional - 2 aulas

Terapia Nutricional Terapia Nutricional Enteral (TNE): Introdução. Conceitos. Vantagens fisiológicas. Indicações. Contra-indicações. - 3 aulas

Quando iniciar. Vias de acesso. Métodos de administração. Monitorização da TNE. - 3 aulas

Dietas enterais: Composição, características, classificação. 3 aulas

Terapia de Nutrição Parenteral: Tipos. Indicações. Contra-indicações. Considerações sobre o cateter venoso central. Componentes das soluções de NP. Monitorização. Complicações. - 3 aulas

Cárie dental. Doença periodontal: gengivite e periodontite, sialorréia, xerostomia. Defeitos congênitos: lábio leporino e fenda palatina. 3 aulas

Acalasia. Disfagia. Refluxo gastroesofágico e hérnia de hiato - 3 aulas

Distúrbios do estômago: dispepsia, gastrite, úlcera gástrica e duodenal. 3 aulas

Fatores que afetam a acidez gástrica, medidas terapêuticas gerais para úlceras gástricas e duodenais. Entrega de artigos para leitura. - 2 aulas

Estudo de caso enfermidades gástricas. Discussão de artigo. 2 aula

Síndrome do Cólon irritável, doença diverticular do cólon, síndrome do intestino curto. 3 aulas

Estudo de caso enfermidades intestinais. Discussão de artigos - 3 aulas

Hepatites virais e Hepatite alcoólica. 5 aulas

Cirrose e complicações da Cirrose. 5 aulas

Pancreatite aguda e crônica. 5 aulas

Estudo de caso Doenças hepáticas. 2 aulas

Estudo de caso Doenças pancreáticas. 2 aulas

Discussão de Artigos. 3 aulas

Patologia e dietoterapia nos transtornos alimentares. 3 aulas

Metodologia e Recursos Digitais:

Serão utilizadas vídeoaulas assíncronas e eventualmente assíncronas via google meeting, materiais para leitura serão ofertados e orientados pelo professor na plataforma Classroom, atividades e exercícios serão aplicados conforme instruções ensinadas em aula.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

- 2 avaliações teóricas de 30 pontos
- 1 avaliação teórica de 20 pontos
- 1 avaliação teórica de 20 pontos - estudos de caso

As estratégias de acompanhamento serão por meio de aplicação de provas online, fóruns de discussão e tarefas.

Bibliografia Básica:

1. CARUSO, L.; SIMONY, R. F.; SILVA, A.L.N.D. Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica. São Paulo: Atheneu, 2002. 150p
2. CLAUDINO, A.M.; ZANELLA, M.T. Transtornos alimentares e obesidade. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. São Paulo: Editora MANOLE. 2005. 345 p
3. CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. Editora MANOLE. 2002.
4. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP S. KRAUSE: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11a ed. São Paulo: Roca, 2005. 1280p.
5. SHILLS, M. E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. ROSS, A..C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9.ed. São Paulo: Manole, 2003. v. 1 e 2.
6. SILVA, S.M.C.S. e MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca. 2007. 1122 p.
7. VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação à adolescência. Editora REICHMAN & AFFONSO EDITORES. 2003
8. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. v. 1 e 2.

Bibliografia Complementar:

Revista de Nutrição
Revista Brasileira de Nutrição Clínica
Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia -
Jornal de Pediatria
Arquivos de Gastroenterologia
Journal of Nutrition
Journal of American Clinical Nutrition

Referência Aberta:

<https://www.braspen.org/>
<https://www.sbcbm.org.br/>
<https://sbhepatologia.org.br/noticias/para-associados/arquivos-de-gastroenterologia/>
<https://abeso.org.br/>
<https://www.endocrino.org.br/sindrome-metabolica/>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT020 - ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): MARIA DE FATIMA GOMES DA SILVA
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Planejamento Físico de Unidades de Alimentação e Nutrição; Planejamento de Lactário e Banco de Leite Humano; Dimensionamento de áreas e equipamentos. Lay out.

Objetivos:

Capacitar o aluno a planejar o espaço físico, os equipamentos e superfícies de Unidades de Alimentação e Nutrição, bem como prepará-lo para assessorar profissionais como arquitetos e engenheiros na elaboração de projetos para estes estabelecimentos.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

- Introdução: conceitos e definições que envolvem o planejamento físico- funcional de Unidades de alimentação e Nutrição (2 horas de aulas síncronas).
- Projetos e Simbologias: apresentação das simbologias presentes nos projetos arquitetônicos (2 horas de aula síncrona).
- Ambiência das Unidades de Alimentação e Nutrição e Legislações envolvidas: características referentes a iluminação, ventilação, exaustão, portas, esquadrias, pisos, tetos e paredes (2 horas de aulas síncronas e 4 horas de exercícios assíncronos).
- Caracterização das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição e fluxo das atividades: apresentação dos setores das UAN (2 horas síncronas e 6 horas assíncronas para análise de projetos físico-funcionais em grupo).
- Composição das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (equipamentos e utensílios): (4 horas síncronas e 4 horas assíncronas para exercícios em grupo).
- Dimensionamento das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição: cálculo das áreas das UAN (4 horas síncronas e 8 horas assíncronas para exercícios em grupo).
- Dimensionamento das superfícies das Unidades de Alimentação e Nutrição: (2 horas síncronas e 6 horas para exercícios assíncronos).
- Inovações Tecnológicas em Unidades de Alimentação e Nutrição: inovações relacionadas a equipamentos, produtos e processos (4 horas de seminários síncronos).
- Planejamento de Lactário e Banco de Leite (2 horas síncronas e 2 horas assíncronas).

-Planejamento Físico-funcional , ergonomia e saúde do trabalhador: Análise Ergonômica do Trabalho (AET); Distúrbios Osteomusculares Relacionados ao Trabalho (DORT/LER); Saúde do Trabalhador (6 horas de seminários síncronos)

* As atividades avaliativas relacionadas aos conteúdos relacionados acima estão descritas a seguir nas avaliações .

Metodologia e Recursos Digitais:

-Videoaulas síncronas, seminários online, conteúdos organizados nas plataformas Moodle e Google G Suite , correio eletrônico, leituras de textos, análise de projetos, pesquisas, -atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos.

-As aulas serão ministradas de forma síncrona e assíncrona conforme detalhado anteriormente. Para as aulas síncronas será utilizada a plataforma Google Meet .

-As atividades assíncronas terão como suporte as ferramentas disponibilizadas pelas plataformas Moodle e o Google G Suite.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

- Análise de Projetos Físico-funcionais de Unidades de Alimentação e Nutrição (30 pontos)

- Seminários (10 pontos)

- Discussão de textos (10 pontos)

- Exercícios (30 pontos)

- Trabalho Final (20 pontos)-Trabalho em grupo

Bibliografia Básica:

1. MACULEVICIUS, J. Manual de organização do lactário. São Paulo: Atheneu, 1985.

2. SILVA FILHO, A.R.A. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996. 443.

3. ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 1995

4. TEIXEIRA, S.M.F.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCONTINI, T.M.B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 1990.

5. VAZ, C. S. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2003.

6. ZANARDI A. M. P., ABREU E. S., SPINELLI M. G. N. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.

Bibliografia Complementar:

1. LOPES, H. Guia para Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados. São Paulo: Editora Varela, 2004.236 p.

2. MEZOMO, I. B. O Serviço de Alimentação: Planejamento e Administração. São Paulo: Manole,2002.413p.

3. PROENÇA, R. P. C. Inovação Tecnológica de Alimentação Coletiva.2.ed. Florianópolis: Editora Insular, 2000,136p.

4. PROENÇA, R. P. C. et al. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis : Editora da UFSC, 2005.221p.

5. ALVES, S. J. E. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. São Paulo: Editora Varela, 2007, 6ª edição.

Referência Aberta:

1- DEMARIO, Renata Léia; SOUSA, Anete Araújo de; SALLES, Raquel Kuerten de. Comida de hospital: percepções de pacientes em um hospital público com proposta de atendimento humanizado. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, v.1 5, supl.1, p.1275-1282, june 2010.

2- COLARES, Luciléia Granhen Tavares; FREITAS, Carlos Machado de. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 23, n. 12, p. 3011-3020, Dec. 2007 .

3- ARAÚJO, E.M.L.; CARVALHO, A.C.M.S. Sustentabilidade e geração de resíduos em uma unidade de alimentação e nutrição da cidade de Goiânia-GO. Demetra; 2015; 10(4); 775-796.

Fundamentação Legal

Portarias MEC nº 544 de 16 de junho; Pareceres CNE/CP nº 5 e 9; Medida provisória nº 934 de 2020; Resolução Consepe nº 9 de 5 de agosto de 2020 - Dispõe sobre a oferta em período extemporâneo (período especial) em caráter temporário e excepcional de Atividades Acadêmicas de forma não presencial nos cursos de graduação da UFVJM, em razão da Situação de Emergência em Saúde decorrente da pandemia da COVID-19.

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT025 - ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): DANIELE FERREIRA DA SILVA / LUCIANA NERI NOBRE / FABIO TADEU LOURENÇO GUIMARÃES
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Orientação ao estagiário quanto ao ambiente de trabalho de um nutricionista clínico, sua dinâmica e organograma. Técnicas de abordagem ao paciente. Trabalhos de equipe. Manuseio de prontuários. Sigilo profissional. Estudo de caso clínico de interesse em nutrição.

Objetivos:

Vivenciar competências básicas inerentes ao desempenho de atividades em Nutrição Clínica;
Equacionar problemas relativos à nutrição de enfermos, consolidando a formação científica;
Aprimorar habilidades individuais e complementar conhecimentos;
Vivenciar tarefas específicas do nutricionista clínico;
Fortalecer atitudes éticas;
Propiciar a integração do futuro profissional na equipe multidisciplinar na Área de Saúde.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

O estagiário deverá semanalmente:

Efetuar atendimentos nutricionais ao paciente - 7 horas

Avaliar o estado nutricional do paciente para determinação de suas necessidades nutricionais - 4 horas

Efetuar a tomada de medidas antropométricas (peso, altura, circunferências, pregas cutâneas etc)- 4 horas

Realizar a anamnese (Avaliação dietética e clínica) - 4 horas

Verificar, no prontuário, exames bioquímicos para efeito de diagnóstico e de evolução do quadro clínico - 4 horas

Planejar e prescrever dietas adequadas mediante diagnóstico firmado (elaborar e analisar o plano dietoterápico) - 5 horas

Prescrever as dietas nos prontuários, sob supervisão do nutricionista responsável - 4 horas

Orientar o paciente quanto ao uso correto da dieta prescrita - 5 horas

Trabalhar com educação nutricional 9h
Registrar a consulta efetuada em Fichas de Evolução e Tratamento - 4 horas
Planejar, executar e avaliar refeições - 3 horas
Acompanhar e monitorar a evolução nutricional do paciente - 4 horas
Proceder a orientação de alta em casos necessários - 3 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Acompanhar o andamento do estágio, por meio de supervisões remotas, contato via telefone, e-mail, google meeting, dentre outros recursos digitais disponíveis. Esse tipo de contato será feito semanalmente até o final do estágio.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação prática: 50%
Avaliação teórica: 40%
leitura de artigos: 10%

Os instrumentos para avaliação dos alunos se dará por meio de ficha enviada ao preceptor do estagiário para avaliar seu desempenho, bem como será cobrado pelo supervisor docente um estudo de caso clínico a ser enviado por e-mail e artigos para leitura e discussão serão enviadas aos estagiários. Será utilizado semanalmente fóruns de discussão, reuniões em plataformas virtuais, telefonemas, e-mails e/ou outros meios virtuais de comunicação.

Bibliografia Básica:

1. Neto, F.T. Nutrição Clínica 1 a edição, editora Guanabara koogan, 2003
2. SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M., ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença, 9a edição, editora Manole, 2002.
3. KRAUSE, M.V. & MAHAN, L.K. Alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2002.

Bibliografia Complementar:

1. LÓPEZ, M., LAURENTYS MEDEIROS, J., Semiologia Médica: As bases do diagnóstico Clínico, 4a ed. Editora Revinter, 2001.
2. PORTO, C.C. Exame clínico: bases para a prática médica, 4a ed., editora Guanabara Koogan, 2000.
3. RANG, H.P.; ITTER, J.M.; DALE, M.M. Farmacologia, 4a ed. editora Guanabara Koogan, 2001.
4. SUE, R.W. Fundamentos de Nutrição e Dietoterapia, Porto Alegre, Artmed, 1997.
5. GUYTON e HALL, Tratado de Fisiologia Médica 9ª ed., editora Guanabara Koogan, 1997.
6. CUPPARI L., Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no adulto (Guia d Medicina Ambulatorial Hospitalar), São Paulo, 2ª ed., editora, Manole, 2002.

Referência Aberta:

www.abeso.com.br
www.braspen.org
http://scielo.isciii.es/scielo.php?pid=0212-1611&script=sci_serial

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT021 - ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL I
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): ANGELINA DO CARMO LESSA / NADJA MARIA GOMES MURTA / ROMERO ALVES TEIXEIRA
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Iniciar a capacitação do aluno para a realização de ações nos diferentes campos da saúde coletiva incluindo secretaria de saúde, programas assistenciais, ambulatórios de atendimento nutricional, comunidades ou grupos socialmente vulneráveis com base no referencial teórico-prático construído ao longo do curso de graduação.

Objetivos:

Fomentar a reflexão e análise crítica dos principais agravos nutricionais de relevância para a saúde coletiva;
Observar e acompanhar as medidas de prevenção, promoção e intervenção em saúde em crianças e adolescentes;
Realizar atividades de avaliação nutricional;
Realizar atividades de planejamento e de educação nutricional;

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Atividades gerais de acompanhamento das atividades cotidianas na ASS - 12

avaliação nutricional - 4 horas

Proposição e execução de projetos de Alimentação e Nutrição - 44 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Até 20% da carga horária poderá ser feita de forma remota.

Em decorrência da Pandemia e tendo em vista sua disseminação a supervisão do estágio ocorrerá de

forma remota - há anuência dos profissionais dos concedentes.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Forma de acompanhamento: Reuniões periódicas entre discentes, nutricionistas das unidades concedentes e supervisores do Departamento de Nutrição/UFVJM via google meet.

Avaliação do nutricionista da Instituição concedente - 40,0 pontos

Avaliação do professor orientador - 20,0 pontos

Relatório escrito - 40,0 pontos

Bibliografia Básica:

1. BRASIL. Portaria do Ministério da Saúde n.710, 10 jun.1999. Dispõe sobre a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Diário Oficial, Brasília, n.110-E, p.14, 11 jun., 1999. Seção 1.

2. BUSS, PM Promoção da saúde e qualidade de vida. Ciência e Saúde Coletiva n1, 1999. Abrasco.

3. CASTRO, IRR Vigilância Alimentar e Nutricional: limitações e interfaces com a rede de saúde. Rio de Janeiro: ED. Fiocruz, 1995.

4. ENGSTROM, EM et al. Sisvan: instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde. O Diagnostico nutricional. Rio de Janeiro: SDE/ENSP/FIOCRUZ, 2002.

5. MONTEIRO, CA Velhos e novos males da saúde no Brasil. São Paulo: Hucitec, 2001.

6. MS. Cartas da Promoção da Saúde. Brasília, 2002.

7. MS. Estudo Nacional de Despesa Familiar. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1975/76.

8. MS. Pesquisa Nacional sobre Demografia e Saúde. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1996.

9. MS. Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1990.

10. SICHIERI, R epidemiologia da obesidade. Rio de Janeiro: eduerj, 1998.

11. VALENTE, FLSV (org). fome e desnutrição: determinantes sociais. São Paulo: Cortez, 1986

12. WHO. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO, Consulation on Obesity: Geneva: WHO, 1997.

13. ALBUQUERQUE, Antônio Carlos. Terceiro Setor: história e gestão de organizações. São Paulo. Ed Summus, 2006. disponível em https://books.google.com.br/books?id=XjTZ2ZRtnUUC&pg=PA18&dq=Organiza%C3%A7%C3%B5es+N%C3%A3o+Governamentais+--+conceitos&hl=pt-BR&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=Organiza%C3%A7%C3%B5es%20N%C3%A3o%20Governamentais%20conceitos&f=true

Bibliografia Complementar:

DEMO, P. Educar pela Pesquisa. 6ed. Campinas: Autores Associados, 2003.

2. FREIRE, P. Educação e Mudança. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1989.

3. GOUVEIA, E.L.C. Nutrição, Saúde e Comunidade. 2ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.

4. LEME, M.J.P.; PERIM, M.L. 1,2...Feijão com Arroz: Educação Alimentar.vol.1 e 2. Brasília: MEC/FAE,

1995.

5. MOTTA, D.G.; BOOG, M.C. Educação Nutricional. São Paulo: Ibrasa, 1989.

6. VALLA, V.V. & STOSZ, E.N. Educação, Saúde e Cidadania. 2ed. Petrópolis: Vozes1996.

7. VASCONCELOS, E.M. Educação Popular e a Atenção à Saúde da Família. São Paulo-Sobral: Hucitec, 2001.

8. VASCONCELOS, E.M. Educação Popular nos Serviços de Saúde. São Paulo: Hucitec, 1999.

9. WACHTER, E. Manual de Educação Nutricional para as Mães. São Paulo: Edições Paulinas, 1981.

10. WERNER, D. & BOWER, M. Aprendendo e ensinando a cuidar da saúde. 5ed. São Paulo: Paulus, 1994.

11. WERNER, D. Onde não há médico. 5ed. São Paulo: 1977.

12. Fagioli D, Nasser LA. Educação nutricional na infância e na adolescência. São Paulo: Ed RCN, 2006.

13. Valente, FS. Determinantes sociais da fome e desnutrição. São Paulo: Ed Cortez, 1989.

Referência Aberta:

[/www.fnnde.gov.br/programas/pnae](http://www.fnnde.gov.br/programas/pnae)>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT022 - ESTÁGIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): MARIA DE FATIMA GOMES DA SILVA / IVY SCORZI CAZELLI PIRES
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Programação de cardápios e compras. Controle de custos. Execução dos processos de produção (recepção e estocagem, pré-preparo e cocção e distribuição). Higienização. Análise da estrutura física. Serviços especiais. Administração de Pessoal. Saúde e segurança no trabalho.

Objetivos:

Proporcionar ao aluno a oportunidade de entrar em contato com a realidade da Unidade de Alimentação e Nutrição, através da observação das práticas e rotinas, visando uma melhor compreensão do processo de obtenção de alimento de boa qualidade nutricional e sanitária.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Planejamento de Cardápios- 5 horas
Acompanhamento da aquisição, recebimento e armazenamento dos gêneros- 5 horas
Avaliação da adequação nutricional da alimentação- 5 horas
Acompanhamento da produção (fichas técnicas) e distribuição da alimentação aos escolares ou usuários de Unidades de Alimentação e Nutrição- 10 horas
Avaliação da aceitação das refeições -5 horas
Atividades de avaliação do processo produtivo (análise do resto-ingestão, da sobra limpa, dos procedimentos operacionais padronizados, do manual de boas práticas) -20 horas
Treinamento dos manipuladores de alimentos -10 horas
Metodologia didático-pedagógica: Estágio em escolas municipais e em Unidades de Alimentação e Nutrição de empresas e comerciais

Metodologia e Recursos Digitais:

Adoção de material didático impresso com orientações pedagógicas distribuído aos alunos pela

internet, orientação de leituras, projetos, pesquisas, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos distribuídos via internet.

A orientação do estágio será realizada de forma remota pelo professor, através de plataformas que proporcionem esse tipo de comunicação.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação do nutricionista/Diretor diante das propostas de trabalho: 40,0 pontos

Avaliação do professor orientador: 30,0 pontos

Relatório escrito sobre as atividades de estágio: 30 pontos

Bibliografia Básica:

- 1- Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N.º 380/2005 (*) Atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação.
- 2 - ABREU ES, SPINELLI MGN, ZANARDI AMP. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: 46 um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2003. 202p.
- 3- PORTARIA INTERMINISTERIAL N.º 66, DE 25 DE AGOSTO DE 2006 (<http://www.mte.gov.br/Temas/PAT/default.asp>)
- 4 - Portaria CVS-6/99, de 10.03.99 (Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde) - Regulamento Técnico "Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- 5- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- 6 - Resolução RDC nº 275, de 21 de Outubro de 2002, Agência Nacional de Vigilância Sanitária
- 7- ABERC Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeição para Coletividade -2003.
- 8-ALVES, S. J. E Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos São Paulo, Editora Varela, 1995, 5 edição
- 9- GERMANO, MIS. Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo: Editora Varela, 2003. 165p.
- 10 - VAZ CS. Alimentação de Coletividades Uma abordagem gerencial. Brasília, 2003. 206p.
- 11- MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação - planejamento e administração. Barueri: Manole, 2003.

Bibliografia Complementar:

- 1 - Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N.º 334/2004 (Nova Redação). Código de Ética do Nutricionista.
- 2- TEIXEIRA, S. MILET, Z. Administração Aplicada as Unidades de Alimentação e Nutrição. Editora Metha Ed 2000.
- 3- TEICHMANN, I. Cardápios - Técnicas e Criatividade. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. Coleção Hotelaria. 140p.
- 4 - AGNELLI, RHSP e TIBÚRCIO RC. Receitas para serviços de alimentação em fornos de convecção. São Paulo: Livraria Varela, 1999.
- 5 - BARRETO, RLP. Passaporte para o sabor. Tecnologias para elaboração de cardápios. São Paulo: SENAC São Paulo, 2003.
- 6 - TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. Coleção Hotelaria. 355p.
- 7 - RECINE, E. RADAELLI, P. Cuidados com os Alimentos - Ministério da Saúde/ Depto de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (FS/ UnB)/ Área Técnica de Alimentação e Nutrição do Departamento de Atenção Básica da Secretaria de Política de Saúde do Ministério da Saúde (DAB/SPS/MS).
- 8 - PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. Ed Manole, 2003, 390 p.
- 9 - ORNELLAS, L. H. Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos. 6. Ed. São Paulo. Editora

Atheneu. 1995. 320p.

Referência Aberta:

<http://www.fnde.gov.br/programas/pnae/index.html> BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução/ FNDE/CD nº 038 de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT019 - PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): LUCIANA NERI NOBRE
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Interação droga-nutriente, patologia e dietoterapia nas enfermidades endócrino/metabólicas: diabetes, hipertireoidismo e hipotireoidismo, patologia e dietoterapia nas doenças renais: síndrome nefrítica, nefrótica, cálculos renais, lesão renal aguda (LRA), doença renal crônica (DRC) e patologia e dietoterapia nas doenças cardiovasculares: hipertensão arterial sistêmica, dislipidemias, aterosclerose, insuficiência cardíaca congestiva (ICC), acidente vascular encefálico (AVE) e infarto agudo do miocárdio (IAM).

Objetivos:

Compreender a importância e as finalidades da dietoterapia, bem como as funções e atuação do nutricionista dietoterapeuta;
Compreender a finalidade do uso de dietas terapêuticas para a promoção da saúde de indivíduos enfermos; especialmente aos portadores das doenças endócrino/metabólicas, enfermidades renais e das doenças cardiovasculares assim como analisar exames bioquímicos utilizados para diagnóstico destas patologias
Prescrever e elaborar dietas especiais para indivíduos hospitalizados ou em tratamento ambulatorial; orientar dietas especiais ou não, observando os hábitos alimentares e condições do paciente;
Desenvolver capacidade de analisar problemas, propor soluções e enfrentar situações reais; integrar-se à equipe multiprofissional, respeitando e fazendo respeitar a ética.
Estimular mudança de comportamento alimentar no paciente enfermo, seja em nível hospitalar ou ambulatorial.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1-Patologia e dietoterapia nas enfermidades endócrino/metabólica - 15 horas
Diabetes: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, complicação agudas, complicações em longo prazo, tratamento medicamentoso e dietético.
Hipoglicemia não diabética: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento

medicamentoso e dietético.

Hipertireoidismo: Efeito dos hormônios da tireoide sobre os diversos sistemas orgânicos, conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamentoso e dietético. 5 horas

Hipotireoidismo: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamentoso e dietético. - 3 horas

2- Patologia e dietoterapia nas enfermidades renais: Síndrome nefrótica e nefrítica: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético. 18 horas

Litíase renal: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.

Lesão renal aguda (LRA): conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.

Doença renal crônica (DRC): conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento conservador e dialítico.

3- Patologia e dietoterapia nas enfermidades cardiovasculares: Dislipidemias: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e nutricional. 16 horas

Hipertensão arterial sistêmica: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e nutricional.

Aterosclerose: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.

Infarto agudo do miocárdio: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.

Insuficiência cardíaca: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.

Acidente vascular encefálico (AVE): conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.

4-Interação droga nutriente - 3 horas

Efeitos dos principais medicamentos de uso nas doenças crônicas sobre a absorção de nutrientes e vice versa.

5- Intercalados aos conteúdos teóricos haverá Grupo de discussão (GD), discussão de estudo de caso sobre doenças trabalhadas na disciplina um seminário sobre interação droga nutriente e três provas.

Metodologia e Recursos Digitais:

O Google Classroom será utilizado para disponibilizar os conteúdos a ser trabalhados na disciplina, diretrizes, artigos e vídeos.

As aulas presenciais deverão ocorrer em reuniões pelo meet.

A parte prática da disciplina deverão ocorrer por meio de reuniões pelo meet e as provas, serão aplicadas de forma individual por meio do Google Classroom.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Nota 1: Avaliação teórica 30%

Nota 2: Avaliação teórica 25%

Nota 3: Avaliação teórica 25%

Nota 4: Grupo de discussão/Estudos de caso/Seminário 20%, sendo 5% dos GDs, 5% de seminário e 10% dos estudos de caso.

Bibliografia Básica:

NETO FT. Nutrição Clínica 1a edição, editora Guanabara koogan, 2003.

SHILS ME. OLSON JA. SHIKE, M., ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença, 9a edição, editora Manole, 2002.

KRAUSE MV & MAHAN LK. Alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2002.
RIELLA MC, Martins C. Nutrição e o Rim Rio de Janeiro, editora Guanabara Koogan, 2000.
CUPPARI L. Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no adulto (Guia de Medicina Ambulatorial Hospitalar), São Paulo, 2ª ed., editora, Manole, 2002.
WALLACH J. Interpretação de Exames de laboratório, 6ª edição, ed. Medsi, 1999.
GUYTON e HALL, Tratado de Fisiologia Médica 9ª ed., editora Guanabara Koogan, 1997

Bibliografia Complementar:

LÓPEZ M. LAURENTYS MEDEIROS J. Semiologia Médica: As bases do diagnóstico Clínico, 4ª ed. Editora Revinter, 2001.
PORTO CC. Exame clínico: bases para a prática médica, 4ª ed., editora Guanabara Koogan, 2000.
Diretrizes: de Diabetes, de hipertireoidismo, Hipertensão arterial sistêmica, de gorduras, dislipidemias.
RANG, H.P.; ITTER, J.M.; DALE, M.M. Farmacologia, 4ª ed. editora Guanabara Koogan, 2001.
SUE, R.W. Fundamentos de Nutrição e Dietoterapia, Porto Alegre, Artmed, 1997.
WAITZBER, D.L. Nutrição Enteral e Parenteral na Prática Clínica. Ed. Atheneu. 2ª ed. 2001.
Periódicos Capes Revista de Nutrição Revista Brasileira de Nutrição Clínica Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia - Jornal de Pediatria Arquivos de Gastroenterologia Journal of Nutrition Journal of American Clinical Nutrition Diabetes care

Referência Aberta:

Diretrizes: de Diabetes, de hipertireoidismo, Hipertensão arterial sistêmica, de gorduras, dislipidemias.

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT036 - ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): NADJA MARIA GOMES MURTA
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

História da alimentação e nutrição no Brasil. A alimentação como elemento de formação social e identidade nacional. Configuração histórica e evolução dos hábitos alimentares. Enfoques metodológicos e técnicos da história da alimentação e nutrição. Conceito antropológico de homem e de cultura. A dimensão simbólica da relação entre o biológico e o cultural na alimentação.

Objetivos:

Tendo como foco a relação indivíduo-alimento-saúde e o processo histórico da formação das disciplinas antropologia e nutrição, a disciplina tem por objetivo oferecer ao aluno bases teóricas para a leitura crítica de artigos científicos, bem como para o desenvolvimento de pesquisas na área da antropologia da alimentação e nutrição.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Natureza e cultura: fundamentos da antropologia - 8 horas
Biomedicina e as representações de saúde e doença - 8 horas
Comer alimentar e nutrir - 4 horas
História dos hábitos alimentares - 4 horas
O comer e a comida nas doenças - 8 horas
Simbolismo, sociedade e corpo - 20 horas
Etnografia e seus desdobramentos - 8 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Serão utilizadas a plataforma do Google Classroom e o Moodle. As aulas síncronas serão realizadas através do Google Meet. As atividades assíncronas serão registradas no Moodle, sendo realizados fóruns de debate. Serão disponibilizados materiais complementares como vídeos, artigos, teses dentre outros. As avaliações serão realizadas via Google Classroom e uma apresentação de trabalho em grupo via Google Meet.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação - 30%
Avaliação - 30%
Seminário - 20%
Resenhas, atividades em sala, participação, etc. - 20%

Bibliografia Básica:

CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D.G. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
CASCUDO, C. L. História da Alimentação no Brasil. 3ed. São Paulo: Global, 2007.
CONTRERAS, J; GRACIA, M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
FREITAS, M.C.S.; FONTES, G.A.V.; OLIVEIRA, N. (Orgs.). Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura. Salvador: Ed.Ufba, 2008.
LAPLANTINE, F. Antropologia da doença. São Paulo: Martins Fontes, 1991.
LÉVI-STRAUSS. C. O Cru e o Cozido. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.
POULAIN JP. Sociologias da Alimentação. Florianópolis: Editora da UFSC (Série Nutrição), 2004.

Bibliografia Complementar:

HELMAN. C.G. Cultura, Saúde e Doença. Cecil G. Editora Artmed, 2007.
CANESQUI, A.M. (org.). Dilemas e desafios das Ciências Sociais na Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec, 1995.
CARVALHO, E.A. Enigmas da Cultura. São Paulo: Cortez, 2003.
EVANS-PRICHARD. E.E. Bruxaria, oráculos e magia entre os Azende. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.
LÉVI-STRAUSS. C Antropologia Estrutural. 6ed. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2003.
SAILLANT, F.; GENEST, S. Orgs. Antropologia Médica: ancoragens locais, desafios globais. Rio de Janeiro, Fiocruz, 2012.
QUEIROZ, R.S. (Org). O Corpo do Brasileiro. São Paulo: Senac, 2000.
SANTOS, L.A.S. O corpo, o comer e a comida. Salvador: EDUFBA, 2008.

Referência Aberta:

Filme: O Garoto Selvagem - disponível em: [/vimeo.com/155385147](https://vimeo.com/155385147)>
Documentário: O Axé do Acarajé - disponível em: [/www.youtube.com/watch?v=30RSdj7yTWM&t=283s](https://www.youtube.com/watch?v=30RSdj7yTWM&t=283s)>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT023 - PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): FÁBIO TADEU LOURENÇO GUIMARÃES
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Patologia e dietoterapia na desnutrição hospitalar e nas anemias. Dietoterapia no pré e pós-operatório. Patologia e dietoterapia nas doenças consuptivas: Câncer, AIDS, Sepse. Patologia e dietoterapia nos distúrbios neurológicos. Patologia e dietoterapia nas doenças pulmonares: Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica, Fibrose Cística. Patologia e dietoterapia nas doenças artríticas, na osteoporose e nas alergias alimentares.

Objetivos:

Capacitar o aluno a prescrever dietas em casos especiais;
Desenvolver competências básicas inerentes ao desempenho de atividades em Nutrição Clínica;
Equacionar problemas relativos à nutrição de enfermos, consolidando a formação científica;

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Grandes Queimados - 10 aulas
Osteoporose - 5 aulas
Desnutrição hospitalar e nas anemias - 5 aulas
Sepse - 10 aulas
Doença pulmonar obstrutiva crônica - 5 aulas
Fibrose cística - 5 aulas
Câncer - 10 aulas
AIDS - 5 aulas
Pré e pós-operatório - 5 aulas
Doenças artríticas - 5 aulas
Alergias alimentares - 5 aulas
Distúrbios neurológicos - 5 aulas

Metodologia e Recursos Digitais:

Utilização do AVA MOODLE;
Vídeo-aulas;
Google meet;
Aulas gravadas
Orientação de leituras

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação 1: Prova escrita, valor: 25 pontos;
GD 1: 5 pontos;
Avaliação 2: Prova escrita valor: 25 pontos;
GD 2: 5 pontos;
Avaliação 3: Prova escrita valor: 20 pontos;
Avaliação 4: Trabalho: 20 pontos.

Bibliografia Básica:

1. KRAUSE, Marie V.; MAHAN, L. Kathleen.; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010. xxvi, 1351[4] p. ISBN 9788535229844.
2. SHILLS, M. E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. ROSS, A..C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9. ed. São Paulo: Manole, 2003. v. 1 e 2.
3. WAITZBERG, Dan Linetzky. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo, SP: Atheneu, 2004. 2 v. ISBN 8573792558.
4. ESCOTT-STUMP, Sylvia. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 5. ed. São Paulo, SP: Manole, 2007. 847 p. ISBN 9788520423516.

Bibliografia Complementar:

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. xvi, 474 p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar da UNIFESP-EPM). ISBN 852042340X.
 2. CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. Editora Manole. 2002. 474p.
 3. OMS. Manejo da desnutrição grave: Um manual para profissionais de saúde de nível superior (médicos, enfermeiros, nutricionais e outros) e suas equipes de auxiliares. Genebra, 1999. 76p. Disponível para download em www.opas.org.br.
 4. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Manual de atendimento da criança com desnutrição grave em nível hospitalar, 2005. 144p. Disponível para download em: www.opas.org.br/familia/UploadArq/desnutricao_grave.pdf
 5. ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. El estado físico: uso e interpretación de la antropometría. Informe de un comité de expertos de la OMS. Ginebra: Série de informes técnicos. OMS. 1995. 521p
 6. SILVA, S.M.C.S. & MURA, J. P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. São Paulo: Rocca, 2007. 1122p.
 7. SOBOTKA, L.. Bases da nutrição clínica. Editora Rubio. 2008. 470p.
- Faustino Teixeira Neto - Nutrição Clínica - 1 ed. Guanabara Koogan, 2003. 550p.

Referência Aberta:

<https://www.youtube.com/watch?v=qRsTRqDtEj4&t=66s>

<https://www.youtube.com/watch?v=QYt61wcerQs&t=196s>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT024 - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): DANÚBIA APARECIDA COSTA NOBRE / CLEUBE ANDRADE BOARI
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Princípios de conservação de alimentos (frio e calor). Métodos alternativos ao processamento térmico. Processamento de alimentos de origem animal e vegetal. Controle de qualidade e legislação de alimentos processados. Aplicação de aditivos em alimentos. Embalagem adequada para o prolongamento de prateleira de alimentos processados. Importância da tecnologia de alimentos para o nutricionista.

Objetivos:

Capacitar os alunos no conhecimento de conservação e industrialização dos produtos de origem vegetal e animal.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

- 1) Introdução, Métodos de colheitas dos vegetais - 3 aulas
- 2) Limpeza e Sanit. na Indústria de Alimentos - 2 aula
- 3) Métodos de conservação de alimentos (princípios e métodos de conservação) - 2 aulas
- 4) Geléia de frutas , sucos e néctar - 5 aulas
- 5) Tecnologia e Processamento de milho e derivados - 5 aulas
- 6) Tecnologia e Processamento de mandioca e derivados - 5 aulas
- 7) Tecnologia e Processamento de soja e derivados - 4 aula
- 8) Vegetais Minimamente Processados - 4 aula
- 9) Propriedades nutricionais do leite e seus derivados - 5 aulas
- 10) Tratamento térmico do leite: técnica de processamento e conservação pelo uso de calor e frio - 3 aulas
- 11) Lácteos concentrados, desidratados e bebidas lácteas: fluxograma de produção, aditivos, legislação, defeitos comuns, controle de qualidade e embalagens - 5 aulas
- 12) Lácteos fermentados, manteiga e requeijão: fluxograma de produção, aditivos, legislação, defeitos comuns, controle de qualidade e embalagens - 5 aulas
- 13) Queijos : fluxograma de produção, aditivos, legislação, defeitos comuns, controle de qualidade e embalagens - 5 aulas

- 14) Obtenção da carne e suas propriedades nutricionais da carne - 5 aulas
15) Conservação da carne pelo frio - 2 aulas
16) Derivados cárneos salgados, curados e defumados: fluxograma de produção, aditivos, legislação, defeitos comuns, controle de qualidade e embalagens - 5 aulas
17) Derivados cárneos embutidos e emulsionados: fluxograma de produção, aditivos, legislação, defeitos comuns, controle de qualidade e embalagens - 3 aulas

Metodologia e Recursos Digitais:

Processamento e Produtos Vegetais:

* As aulas serão disponibilizadas no Google Classroom, juntamente com conteúdos adicionais, fórum de discussão e questionamentos.

* Toda semana haverá 40-60 minutos de aula SÍNCRONA no Google Meet, com objetivo de explanar o conteúdo enviado anteriormente e tirar dúvidas.

* Algumas práticas foram transformadas em teoria e outras serão realizadas pelos alunos de forma remota (em casa), serão apresentadas e discutida por todos em mural.

Processamento e Produtos Animais:

* As aulas serão ASSÍNCRONAS, as quais gravadas com o Google Meet e disponibilizadas na sala de aula do Google Classroom.

* Sala de Aula do Google Classroom: apresentação de conteúdos adicionais, fórum de discussão e esclarecimentos de dúvidas.

* Grupo temporário de Whatsapp: apresentação de informações gerais; contatos Discente-Discente-Docente; divulgação de eventos, curiosidades, fotos e notícias relacionadas ao conteúdo.

Observações:

* Sem a prévia autorização do Docente esta proibida a participação de pessoas não matriculadas nas redes sociais desta Unidade Curricular.

* As aulas práticas serão ministradas por vídeos e apresentação de imagens fotográficas. Os discentes serão estimulados a realizar práticas em casa.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Atividade Processamento e Produtos Vegetais - temas das aulas: peso 25%

Projeto Prático Processamento de Vegetais, gravado e enviado pelo aluno (apreciação e discussão da turma): peso 25%

Exercício I Produtos de Origem Animal: peso 25% (conteúdo de 9 a 13)

Exercício II Produtos de Origem Animal: peso 25% (conteúdo de 14 a 17)

Fórum de discussão na sala de aula do Google Classroom

Bibliografia Básica:

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos, São Paulo: Atheneu, 2003, 652p.

COELHO, D.A. Práticas de processamento de Produtos de origem animal. 2.ed. Viçosa, MG: UFV, 2000. 64 p.

PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Vol. I, Editora da UFG, 2005, 624p

Bibliografia Complementar:

CHAVES, J. B. P. Análise sensorial: histórico e desenvolvimento, Viçosa, MG: UFV, 1998, 31p.
FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar, Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p.
GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos, São Paulo: Nobel, 1984, 285p.
CASTILHO, C.J.C. Qualidade da Carne. Editora Varela, 2006, 240p.
GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P. R. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças. Editora UFV, 2006, 370p.
LAWRIE, R.A. Avances de La Ciência de la Carne. Editorial Acríbia S.A. 1984.
LAWRIE, R.A. Ciência da Carne. Editorial Artmed, 6a Ed, 2005, 384p.
ORDÓÑEZ, J. A. et al. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal. v.2. Editora Artmed, 2005. 279p.
PRICE, J.F. & SCHWEIGERT, B.S. Ciência de la carne y los productos carneos. 1994. Editorial Acríbia
Tronco, Vania Maria. Manual para inspeção da qualidade do leite. 2.ed. Santa Maria: UFSM, 2003. 192 p.
Cordeiro, Paulo Roberto Celles; Guedes, André Luís de Almeida. Industrialização de leite de cabra. Viçosa ,MG: CPT, 1998. 42 p.
Ferreira, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Produtos lácteos. Viçosa, MG: UFV, 1999. 112 p.
Ferreira, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Acidez em leite e produtos lácteos. Viçosa, MG: UFV, 1999. 26 p.
Silva, Luiz Santos da. Biossegurança na atividade leiteira. Guaíba: Agropecuária, 2003. 120 p.
Ferreira, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Produção de queijo minas padrão, prato e provolone. Viçosa,MG: CPT, 2005. 126 p
Ferreira, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Produção de queijo minas frescal, mussarela e gouda. Viçosa,MG: CPT, 2008. 226 p
Ferreira, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Produção de queijo do reino, cottage, coalho e ricota. Viçosa,MG: CPT, 2006. 134 p.
Tronco, Vania Maria. Manual para inspeção da qualidade do leite. 2.ed. Santa Maria: UFSM, 2003. 192 p.
Universidade Federal de Viçosa (Org.). Queijo minas artesanal: guia técnico para a implantação em unidades de produção do queijo minas artesanal. 2009. 67 p.
Zoccal, Rosângela. Leite: uma cadeia produtiva em transformação. Juiz de Fora: Embrapa, 2004. 268 p.

Referência Aberta:

Vídeos práticos:

https://www.youtube.com/watch?v=j_aKief7-rg

https://www.youtube.com/watch?v=D_AvowAFgmY

<https://www.youtube.com/watch?v=xEHds3uiUHE>

<https://www.youtube.com/watch?v=hk-qy37w1rk>

<https://www.youtube.com/watch?v=LEcmEyzGI3Y>

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

https://www.youtube.com/watch?v=ZQf02_P9SvE

<https://www.youtube.com/watch?v=4dvkmEbpqMM>

<https://www.youtube.com/watch?v=5Osn47Es1HM>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT027 - ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): DANIELE FERREIRA DA SILVA / LUCIANA NERI NOBRE / FABIO TADEU LOURENÇO GUIMARÃES
Carga horária: 180 horas
Créditos: 12
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Orientação ao estagiário quanto às normas de funcionamento de um hospital geral, sua dinâmica e organograma. Técnicas de abordagem ao paciente. Trabalhos de equipe. Manuseio de prontuários. Sigilo profissional. Estudo de caso clínico de interesse em nutrição. Realização de estágio em ambulatório e clínicas: médica, cirúrgica, pediátrica e lactário, ginecológica e obstétrica, ortopédica, endocrinológica, nefrológica de isolamento, geriátrica e psiquiátrica.

Objetivos:

Vivenciar competências básicas inerentes ao desempenho de atividades em Nutrição Clínica;
Equacionar problemas relativos à nutrição de enfermos, consolidando a formação científica;
Aprimorar habilidades individuais e complementar conhecimentos;
Vivenciar tarefas específicas do nutricionista dentro de um Hospital Geral fora da cidade de Diamantina, MG, nas diversas clínicas;
Fortalecer atitudes éticas;
Propiciar a integração do futuro profissional na equipe multidisciplinar na Área de Saúde.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Por se tratar de um estágio em hospital as atividades a serem desenvolvidas pelos alunos devem englobar os seguintes itens:

Efetuar visita diária ao paciente - 15 horas

Avaliar o estado nutricional do paciente hospitalizado para determinação de suas necessidades nutricionais - 12 horas

Efetuar a tomada de medidas antropométricas (peso e altura) -12 horas

Realizar a anamnese (Avaliação dietética e clínica) - 12 horas

Verificar, no prontuário, exames bioquímicos para efeito de diagnóstico e de evolução do quadro clínico - 12 horas

Planejar e prescrever dietas adequadas mediante diagnóstico firmado (elaborar e analisar o plano dietoterápico) - 15 horas

Prescrever as dietas nos prontuários, sob supervisão do nutricionista responsável - 12 horas
Orientar o paciente quanto ao uso correto da dieta prescrita - 15 horas
Registrar a consulta efetuada em Fichas de Evolução e Tratamento - 12 horas
Comunicar a UAN hospitalar sobre a necessidade de modificação de dietas, caso seja necessário - 15 horas
Planejar, executar e avaliar refeições - 11 horas
Atualizar mapa de dietas - 10 horas
Acompanhar a distribuição das refeições - 12 horas
Proceder a orientação de alta em casos necessários - 15 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Para realização de supervisão serão realizadas reuniões utilizando:
google meet;
Plataforma AVA MOODLE,
Google classroom;
E-mail;
Whats app

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação I prática: peso 60
Avaliação II: escrita: peso 20
Avaliação III: relatório: Peso 20

Bibliografia Básica:

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. Editora Manole. 2002. 474p.
MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP S. KRAUSE: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11a ed. São Paulo: Roca, 2005. 1280p.
MINISTÉRIO DA SAÚDE. Manual de atendimento da criança com desnutrição grave em nível hospitalar, 2005. 144p. Disponível para download em: www.opas.org.br/familia/UploadArq/desnutricao_grave.pdf

Bibliografia Complementar:

SILVA, S.M.C.S. & MURA, J. P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. São Paulo: Rocca, 2007. 1122p.
SHILLS, M. E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. ROSS, A..C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9.ed. São Paulo: Manole, 2003. v. 1e 2.
VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Editora Rubio. 2008. 648p.
SOBOTKA, L.. Bases da nutrição clínica. Editora Rubio. 2008. 470p.
WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. v. 1e 2.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT026 - ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL II
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): ANGELINA DO CARMO LESSA / NADJA MARIA GOMES MURTA / ROMERO ALVES TEIXEIRA
Carga horária: 180 horas
Créditos: 12
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Capacitação do aluno para a realização de ações nos diferentes campos da saúde coletiva incluindo secretaria de saúde, programas assistenciais, ambulatórios de atendimento nutricional, comunidades ou grupos socialmente vulneráveis com base no referencial teórico-prático construído ao longo do curso de graduação.

Objetivos:

Propiciar a aproximação do aluno com o campo da saúde coletiva;
Fomentar a reflexão e análise crítica dos principais agravos nutricionais e de saúde de relevância para o campo da saúde coletiva na atualidade, reconhecendo as especificidades e singularidades regionais;
Desenvolver sob supervisão imediata do profissional da Unidade ações de prevenção, promoção e recuperação da saúde nos diferentes grupos alvos assistidos com ênfase na abordagem nutricional;
Desenvolver sob supervisão imediata do profissional da Unidade atividades de vigilância em saúde, especialmente a vigilância alimentar e nutricional;
Desenvolver ações de diagnóstico, planejamento e gestão de ações de alimentação e nutrição no âmbito da Política Nacional de Alimentação e Nutrição;
Desenvolver sob supervisão imediata do profissional da Unidade as ações inerentes aos programas de Alimentação e Nutrição da Coordenação Geral de Políticas de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde instituídas no município e na APS Onde realiza o estágio.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Desenvolver atividades de avaliação do estado nutricional dos grupos populacionais específicos: gestantes e nutrizes, lactentes, pré-escolares, escolares, adolescentes, adultos e idosos (15 horas)
2. Desenvolver atividades de educação alimentar e nutricional dos grupos populacionais específicos: gestantes e nutrizes, lactentes, pré-escolares, escolares, adolescentes, adultos e idosos. (15 horas)
3. Participar das ações de promoção da saúde, focando a promoção da alimentação saudável no programa HiperDia e seus grupos operativos; (10 horas)
4. Realizar o diagnóstico nutricional individual e coletivo utilizando os indicadores do Sistema

Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional SISVAN WEB. (10 horas)

5. Realizar busca ativa de famílias com gestantes, nutrízes, lactentes, pré-escolares e idosos em risco nutricional. (10 horas)

6. Diagnosticar, promover, apoiar e participar das iniciativas da comunidade alinhadas com a promoção da Alimentação Saudável, dos bons hábitos de vida e da Segurança Alimentar e Nutricional; (10 horas)

7. Acompanhar e participar das ações dos programas de suplementação de ferro e vitamina A; (10 horas)

8. Acompanhar e participar das ações que envolvem as condicionalidades da saúde do Programa Bolsa Família; (15 horas)

9. Participar das ações de promoção e suporte ao aleitamento materno dentro do Programa Nacional de Incentivo ao Aleitamento Materno. (10 horas)

10. Participar da atenção ao Pré-natal desenvolvendo sob supervisão imediata dos profissionais da Unidade, aconselhamento nutricional às gestantes de baixo risco; (15 horas)

11. Acompanhar na comunidade em visitas domiciliares, usuários portadores de doenças graves que requerem acompanhamento nutricional individual (pós operados, acamados, ostomizados, disfágicos etc...) (15 horas)

12. Mapeamento da população de risco e respectivos fatores de risco para doenças nutricionais nas comunidades de abrangência das ESF. (15 horas)

13. Participar de ações intersetoriais de alimentação e nutrição na Alimentação Escolar, na Promoção Social e no Desenvolvimento Rural Sustentável. (15 horas)

14. Levantar subsídios para a elaboração do Plano Municipal de Alimentação e Nutrição, para a pactuação de metas das ações de Alimentação e Nutrição da Política Nacional de Alimentação e Nutrição junto à CGPAN/MS. (15 horas)

Metodologia e Recursos Digitais:

Até 20% da carga horária poderá ser feita de forma remota.

Em decorrência da Pandemia e tendo em vista sua disseminação a supervisão do estágio ocorrerá de forma remota - há anuência dos profissionais dos concedentes.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Relatório de Estágio = peso 45

Avaliação da prática pelo professor = 20

Avaliação da prática pelo profissional = 35

Bibliografia Básica:

1. BRASIL. Portaria do Ministério da Saúde n.710, 10 jun.1999. Dispõe sobre a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Diário Oficial, Brasília, n.110-E, p.14, 11 jun., 1999. Seção 1.

2. BUSS, PM Promoção da saúde e qualidade de vida. Ciência e Saúde Coletiva n1, 1999. Abrasco.

3. CASTRO, IRR Vigilância Alimentar e Nutricional: limitações e interfaces com a rede de saúde. Rio de Janeiro: ED. Fiocruz, 1995.

4. ENGSTROM, EM et al. Sisvan: instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde. O Diagnostico nutricional. Rio de Janeiro: SDE/ENSP/FIOCRUZ, 2002.

5- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 78 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos)

6- Mendes, Eugênio Vilaça. O cuidado das condições crônicas na atenção primária à saúde: o imperativo da consolidação da estratégia da saúde da família. / Eugênio Vilaça Mendes. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2012.

- 7- JAIME, P. C., SILVA, A.C., LIMA, A.M.C., BORTOLINI, G.A. Ações de alimentação e nutrição na atenção básica: a experiência de organização no Governo Brasileiro. Rev. Nutr., Campinas, 24(6):809-824, 2011.
- 8- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Atenção Básica / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2012.
- 9- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. 3. ed. Brasília : Ministério da Saúde, 2010.

Bibliografia Complementar:

5. MONTEIRO, CA Velhos e novos males da saúde no Brasil. São Paulo: Hucitec, 2001.
6. MS. Cartas da Promoção da Saúde. Brasília, 2002.
7. MS. Estudo Nacional de Despesa Familiar. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1975/76.
8. MS. Pesquisa Nacional sobre Demografia e Saúde. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1996.
9. MS. Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1990.
10. SICHIERI, R epidemiologia da obesidade. Rio de Janeiro:eduerj, 1998.
11. VALENTE, FLSV (org). fome e desnutrição: determinantes sociais. São Paulo: Cortez, 1986.
12. WHO. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO, Consultation on Obesity: Geneva: WHO, 1997.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT028 - ESTÁGIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): MARIA DE FATIMA GOMES DA SILVA / DORA NEUMANN
Carga horária: 180 horas
Créditos: 12
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa:

Programação de cardápios e compras. Controle de custos. Acompanhamento dos processos de produção (recepção e estocagem, pré-preparo e cocção e distribuição). Higienização. Análise da estrutura física. Serviços especiais. Administração de Pessoal. Saúde e segurança no trabalho.

Objetivos:

Preparar o aluno a exercer as atividades relacionadas à administração de Unidades de Alimentação e Nutrição. Proporcionar ao aluno a oportunidade de entrar em contato com a realidade de Unidades de Alimentação e Nutrição, através da observação das práticas e rotinas, visando uma melhor compreensão do processo de obtenção de um alimento saudável e de boa qualidade nutricional em Unidades de Alimentação e Nutrição.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

ATIVIDADES PRESENCIAIS NO LOCAL DE ESTÁGIO (correspondentes a 144 horas ou 80% da carga horária total do estágio)

- Acompanhamento do Planejamento de Cardápios e pedido de compras de gêneros alimentares e não alimentares
- Acompanhamento de todo processo produtivo: recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e preparo de alimentos, higienização de alimentos, utensílios, equipamentos e ambiente.
- Controle de Qualidade do processo produtivo (controle e registro de temperaturas de alimentos e equipamentos; preenchimento periódico de check list)
- Acompanhamento da rotina operacional dos funcionários : horários de trabalho e escala de folgas, cargos, funções, segurança e saúde no trabalho.

ATIVIDADE NÃO PRESENCIAL (correspondentes a 36 horas de estágio ou 20% da carga horária total do estágio)

- Elaboração de um projeto de interesse da Unidade de Alimentação e Nutrição
- Elaboração de relatório final de estágio

Metodologia e Recursos Digitais:

A orientação do estágio será realizada de forma remota através de plataformas Moodle, Google G Suite. Serão adotados: reuniões virtuais, material didático com orientações pedagógicas distribuído aos alunos, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA), orientação de leituras, pesquisas.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação (de acordo com critérios pré-estabelecidos) realizada pelo supervisor do estágio in loco referente à atuação do discente em todo período do estágio 40% (nutricionista da Unidade de Alimentação e Nutrição que concedeu o estágio)

Avaliação (de acordo com critérios pré-estabelecidos) realizada pelo professor orientador do estágio 30%

Relatório de estágio 30% (individual)

Bibliografia Básica:

- 1- Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N.º 380/2005 (*) Atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação.
- 2 - ABREU ES, SPINELLI MGN, ZANARDI AMP. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2003. 202p.
- 3 - PORTARIA INTERMINISTERIAL N.º 66, DE 25 DE AGOSTO DE 2006 (<http://www.mte.gov.br/TEMAS/PAT/default.asp>)
- 4 - Portaria CVS-6/99, de 10.03.99 (Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde) - Regulamento Técnico "Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- 5- Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- 6 - Resolução RDC n.º 275, de 21 de Outubro de 2002, Agência Nacional de Vigilância Sanitária
- 7- ABERC Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeição para Coletividade - 2003.
- 8- ALVES, S. J. E Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos São Paulo, Editora Varela, 1995, 5 edição
- 9 - VAZ CS. Alimentação de Coletividades Uma abordagem gerencial. Brasília, 2003. 206p.
- 10 - Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N.º 334/2004 (Nova Redação). Código de Ética do Nutricionista.
- 11- MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação - planejamento e administração. Barueri: Manole, 2003.
- 12- TEIXEIRA, S. MILET, Z. Administração Aplicada as Unidades de Alimentação e Nutrição. Editora Metha Ed 2000

Bibliografia Complementar:

- 1- TEICHMANN, I. Cardápios - Técnicas e Criatividade. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. Coleção Hotelaria. 140p.
- 2 - AGNELLI, RHSP e TIBÚRCIO RC. Receitas para serviços de alimentação em fornos de convecção.

São Paulo: Livraria Varela, 1999.

3 - BARRETO, RLP. Passaporte para o sabor. Tecnologias para elaboração de cardápios. São Paulo: SENAC São Paulo, 2003.

4 - TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. Coleção Hotelaria. 355p.

5 - RECINE, E. RADAELLI, P. Cuidados com os Alimentos - Ministério da Saúde/ Depto de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (FS/ UnB)/ Área Técnica de Alimentação e Nutrição do Departamento de Atenção Básica da Secretaria de Política de Saúde do Ministério da Saúde (DAB/SPS/MS).

6 - PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. Ed Manole, 2003, 390 p.

7- ORNELLAS, L. H. Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos. 6. Ed. São Paulo. Editora Atheneu. 1995. 320p.

8 - SILVA, EA. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 2002. Livraria Varela. 5A. Edição.479p.

9- GERMANO, MIS. Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo: Editora Varela, 2003. 165p.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT029 - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): TÂNIA REGINA RIUL
Carga horária: 15 horas
Créditos: 1
Ano/Semestre: 2020/2

Ementa: Apresentação da aula e arguição perante uma Banca examinadora.
Objetivos: Propiciar aos estudantes a escrita, orientação e arguição do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)
Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas: TCC
Metodologia e Recursos Digitais: Serão utilizados plataformas virtuais e correio eletrônico para as orientações referentes as defesas, documentação necessária pré e pós-defesa e plataformas virtuais para as defesas de TCC.
Estratégias e Acompanhamento e Avaliação: Defesa do TCC perante Banca examinadora.
Bibliografia Básica: GIL, A.C. Como elaborar projeto de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002. NORMAS PARA REDAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS ACADÊMICOS. Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Diamantina, 2010. Disponível

em:
<http://prograd.ufvjm.edu.br/tcc.html>>
TURATO, E. R. Tratado da metodologia da pesquisa clínico-qualitativa. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2003.
VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. Metodologia científica para a área da saúde. Rio de Janeiro: Elsevier, 2001.

Bibliografia Complementar:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10520: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro, 2002.
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14724: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. Rio de Janeiro, 2005.
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2002.
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6024: numeração progressiva das seções de um documento escrito: apresentação. Rio de Janeiro, 2003.
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6027: informação e documentação: sumário: apresentação. Rio de Janeiro, 2003.
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6028: informação e documentação: resumo: apresentação. Rio de Janeiro, 2003.
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6029: informação e documentação: livros e folhetos: apresentação. Rio de Janeiro, 2002.

Referência Aberta:

https://www.academia.edu/37898107/E_book_Metodologia_do_Trabalho_Cientifico

https://www.academia.edu/28917615/Fachin_fundamentos_de_metodologia

<https://epidemiologiagestao.files.wordpress.com/2017/05/aula-4-cic3aancia-e-conhecimento-cientc3adfico.pdf>

https://tccbiblio.paginas.ufsc.br/files/2010/09/024_Metodologia_de_pesquisa_e_elaboracao_de_teses_e_dissertacoes1.pdf

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

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB001 - ANATOMIA HUMANA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / EDF - EDUCAÇÃO FÍSICA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM / FAR - FARMÁCIA / EFS - EDUCAÇÃO FÍSICA
Docente (s) responsável (eis): PAULO MESSIAS DE OLIVEIRA FILHO / AMAURI PIERUCCI / EDSON DA SILVA / LUIZ GABRIEL MATURANA
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Ementa da Disciplina DCB001 para o Curso de Licenciatura e Bacharelado em Educação Física, Farmácia, Odontologia e Fisioterapia.
Estudos morfológicos dos sistemas orgânicos do homem.

Ementa da Disciplina DCB001 para o Curso de Enfermagem:

O curso de Anatomia Humana Básica tem por objetivo fornecer ao aluno noções gerais da Morfologia dos Sistemas Orgânicos do homem.

Objetivos:

Para Licenciatura e Bacharelado em Educação Física: a disciplina anatomia humana (DCB001) visa fornecer aos alunos conhecimentos básicos sobre a morfologia dos sistemas orgânicos.

Objetivos da Disciplina DCB001 para o Curso de Farmácia e Odontologia

Fornecer ao aluno noções básicas dos tópicos referentes ao conteúdo programático do curso de Anatomia Humana, de forma a fornecer subsídios ao aluno nas demais disciplinas do curso, bem como, nas aplicações da anatomia nas atividades práticas; promovendo a formação integral do profissional, além de incentivar o desenvolvimento intelectual do aluno através da integração entre os assuntos ministrados e a consulta/pesquisa em publicações científicas.

Objetivos da Disciplina DCB001 para o Curso de Enfermagem:

Fornecer ao aluno noções básicas dos tópicos referentes ao conteúdo programático do curso de Anatomia Humana, de forma a fornecer subsídios ao aluno nas demais disciplinas do curso, bem como, nas aplicações da anatomia nas atividades práticas; promovendo a formação integral do profissional, além de incentivar o desenvolvimento intelectual do aluno através da integração entre os assuntos ministrados e a consulta/pesquisa em publicações científicas.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Para Licenciatura e Bacharelado em Educação Física:

Tipo Aula

T Apresentação da disciplina e introdução a anatomia humana 2hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Sistema esquelético 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

T Sistema esquelético 2hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Sistema esquelético 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

T Sistema articular 2hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Sistema articular 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

T Sistema muscular 2hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Sistema muscular 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Sistema muscular 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Sistema muscular 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

T Prova 1 2hs (síncrona)

P Prova A 1hs (síncrona)

T Sistema circulatório 2hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Sistema circulatório 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

T Sistema respiratório 2hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Sistema respiratório 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

T Sistema digestório 2hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Sistema digestório 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

T Sistema urinário 2hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Sistema urinário 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

T Sistemas reprodutores masculino e feminino 2hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Sistemas reprodutores masculino e feminino 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

T Prova 2 2hs (síncrona)

P Prova B 1hs (síncrona)

T Introdução a neuroanatomia e medula espinhal 2hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Introdução a neuroanatomia e medula espinhal 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

T Tronco encefálico, cerebelo e diencéfalo 2hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Tronco encefálico, cerebelo e diencéfalo 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

T Telencéfalo 2hs (síncrona e/ou assíncrona)

P Telencéfalo 3hs (síncrona e/ou assíncrona)

T Prova 3 2hs (síncrona)

P Prova C 1hs (síncrona)

*T = aula teórica; P = aula prática.

Descrição do conteúdo programático e atividades específicas da Disciplina DCB001 para o Curso de Farmácia e Odontologia

Aulas teóricas assíncronas modulares, por meio de videoaulas gravadas via MOODLE/Classroom/Meet como Ambiente Virtual de Aprendizagem, a saber:

Módulo 1 - Introdução a Anatomia Humana e Aparelho Locomotor (Sistema Esquelético, Sistema Articular, Sistema Muscular); 8h

Módulo 2 - Sistema Cardiovascular (Coração e Vasos); 4h

Módulo 3 - Esplancnologia (Sistema Respiratório, Sistema Digestório, Sistema Urinário, Sistema Reprodutor Masculino, Sistema Reprodutor Feminino); 10h

Módulo 4 - Neuroanatomia; 8h

As atividades Práticas de Anatomia Humana (45h) serão oferecidas de forma híbrida, parte do conteúdo por meio de aulas remotas assíncronas e parte de forma presencial, sendo esta ofertada de forma condensada em uma semana, e seguirão as determinações do protocolo de Segurança do Laboratório de Anatomia Humana, encaminhado ao CPBio.

Declaro NÃO UTILIZAR animais em aulas.

Descrição do conteúdo programático e atividades específicas da Disciplina DCB001 para o Curso de Enfermagem: 18/10 Informes gerais; Introdução Anatomia Humana. Conceito, Normal; Variação, Anomalia,

Monstruosidade. Fatores Gerais de variação anatômica; 02 horas
19/10 Nomenclatura, termos de direção e secção, posição anatômica. Partes do corpo humano. Plataforma Kenhub; 03 horas
25/10 Introdução Sistema esquelético; função dos ossos, Esqueleto cefálico. Atividades na plataforma Kenhub. Coluna vertebral; costelas; esterno. Membro superior. Atividade a ser postada no google classrom Anatomia humana em 20 lições (ler Sistema de suporte II. 5, 6 e 7: Ossos da coluna vertebral, caixa torácica e cabeça e responder e anexar; 02 horas
26/10 Kahoot, ossos da cabeça e coluna vertebral. Ossos do Membro Inferior; 03 horas
01/11 Osteologia; Artrologia; MM da mastigação, Origem inserção e ação principal; 02 horas
08/11 Primeira Avaliação Remota Plataforma Moodle; 02 horas
09/11 Musculos mastigação supra e infra-hióideos; deglutição; Introdução ao Sistema Nervoso; 03 horas
16/11 Sistema Nervoso Central e periférico; 03 horas
22/11 Neurônios, vias, divisão funcional, Sistema Nervoso Autônomo; 02 horas
23/11 Circulação Sistêmica. Circuito pulmonar e sistêmico. Correlações clínicas apresentadas pelo atlas Biodigital; 03 horas
29/11 Sistema respiratório. Nariz cavidade nasal, seios paranasais, faringe; 02 horas
30/11 Kahoot Sistema Circulatorio; laringe, traqueia e brônquios; 03 horas
06/12 Pleura; pulmões, Atlas biodigital, kahoot; 02 horas
07/12 Sistema Digestório. Boca e esôfago; 03 horas
13/12 Divisão abdome, estomago, duodeno, jejuno e íleo; 02 horas
14/12 Intestino grosso fígado, pâncreas e vesícula biliar; 03 horas
20/12 Horário estudo pra prova; 02 horas
21/12 Segunda Avaliação Remota; 01 horas
10/01 Terceira Avaliação Remota 02 horas
31/01 Sistema Urinário assíncrona; Aula prática presencial 06 horas
01/02 Sistema Reprodutor Assíncrona; Aula prática presencial 06 horas
02/02 Aula prática presencial 06horas
03/02 Aula prática presencial 06 horas
04/02 Aula prática presencial 06 horas

Carga Horária Híbrida Teórica remota e prática presencial; 30 horas

Carga horária Teórica on line (síncrona e assíncrona); 45 horas

Carga Horária total; 75 horas

OBS: O conteúdo prático (30 horas) será ofertado de forma híbrida, sendo que 15 horas serão ofertados de forma remota por meio de aulas assíncronas e 15 horas de forma presencial, no laboratório de Anatomia Humana, de forma condensada ofertada em 1 semana.

Descrição do conteúdo programático e atividades específicas da Disciplina DCB001 para o Curso de Fisioterapia e Nutrição:

Módulo 1 - Introdução a Anatomia Humana e Aparelho Locomotor (Sistema Esquelético, Sistema Articular, Sistema Muscular); 8h

Módulo 2 - Sistema Cardiovascular (Coração e Vasos); 4h

Módulo 3 - Espalcnologia (Sistema Respiratório, Sistema Digestório, Sistema Urinário, Sistema Reprodutor Masculino, Sistema Reprodutor Feminino); 10h

Módulo 4 - Neuroanatomia; 8h

As aulas Práticas de Anatomia Humana (45h) serão oferecidas de forma remota síncrona.

Metodologia e Recursos Digitais:

Metodologia e Recursos Digitais da Disciplina DCB001 para os cursos de Licenciatura e Bacharelado em Educação Física, Ciências Biológicas, Nutrição e Fisioterapia.

As aulas teóricas serão oferecidas de maneira remota, podendo ocorrer de maneira síncrona e/ou assíncrona, através de tecnologias educacionais digitais em ambientes virtuais de aprendizagem como: google classroom, moodle, google meet, youtube ou outras.

As aulas práticas também serão oferecidas de maneira remota, podendo ocorrer de maneira síncrona e/ou assíncrona, em ambientes virtuais de aprendizagem como: google classroom, moodle, google meet, youtube ou outras. Com a utilização de imagens fotográficas e/ou vídeos das peças humanas cadavéricas dissecadas e preparadas para cada tema de aula, bem como, modelos anatômicos sintéticos do laboratório de Anatomia Humana do DCB e sites com imagens de domínio público (gratuitas e livres de direitos autorais).

As imagens adquiridas a partir das peças cadavéricas do Laboratório de Anatomia Humana do DCB serão utilizadas exclusivamente nas aulas práticas remotas síncronas e/ou assíncronas, em suas avaliações e com finalidade de ensino, de acordo com a Lei No 8.501, de 30 de novembro de 1992. Deste modo, é absolutamente vedada a utilização de qualquer imagem trabalhada na unidade curricular DCB001 fora do ambiente da mesma, seja de forma virtual ou qualquer outra. Por fim, qualquer ato ou comportamento decorrente de desrespeito, falta de ética e moral sobre peças cadavéricas presentes nas imagens utilizadas em aula serão reportados aos órgãos responsáveis da universidade que destinarão ao enquadramento da justiça vigente.

Metodologia e Recursos Digitais da Disciplina DCB001 para os Cursos de Farmácia e Odontologia

Utilizaremos o MOODLE/Classroom/Meet como Ambiente Virtual de Aprendizagem: atividades assíncronas modulares, por meio de videoaulas gravadas ou na forma de live, correio eletrônico e whatsapp serão utilizados como formas de comunicação para tirar dúvidas e, estudos dirigidos serão inseridos nas plataformas virtuais.

As atividades práticas serão presenciais (45h) com a divisão dos alunos em turma A e B para fins de evitar aglomeração, e seguirá a determinação do protocolo de Segurança do Laboratório de Anatomia Humana, encaminhado ao CPBio. Os alunos farão uso do atlas pessoal e roteiro prático condensado para identificação das estruturas anatômicas.

Metodologia e Recursos Digitais da Disciplina DCB001 para o Curso de Enfermagem:

As aulas serão ministradas on line de forma síncrona. Aulas de forma assíncrona poderão ser realizadas, garantindo desta forma o cumprimento da carga horária, uma vez que problemas de diversas naturezas poderão comprometer as atividades síncronas. Aulas síncronas e assíncronas serão gravadas e disponibilizadas no Google Classroom e Google Drive por um período de uma semana. As aulas remotas ocorrerão por meio de plataformas digitais, tais como Zoom, Google Meet e/ou RNP. Vídeos aulas, e-books, artigos, documentários, etc.. e serão disponibilizadas no Google Classroom e Google Drive, ou outro ambiente virtual de aprendizagem; bem como a veiculação das atividades desenvolvidas pelos alunos, para correção. O contato com os discentes, para discussão e resolução de dúvidas e/ou questionamentos ocorrerá por meio de um grupo de WhatsApp criado apenas para esta finalidade. Será utilizado o software: <https://www.biodigital.com/>, um atlas virtual, cujas imagens e animações serão compartilhadas com os alunos, durante as aulas síncronas. Outras ferramentas digitais, tais como padlets, mapas conceituais, kahoots poderão ser utilizadas, como forma de dinamizar as aulas teóricas, com intuito de melhor aproveitamento. Algumas aulas práticas poderão ser gravadas no laboratório de anatomia Humana e apresentadas sob a forma de videoaulas, que ser e veiculadas de forma assíncrona no youtube. Todas elas nesta plataforma, receberão o status de privada, sendo liberadas por um período de uma semana, para visualização e estudo.

Declaro NÃO UTILIZAR animais em aulas.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Para Licenciatura e Bacharelado em Educação Física:

Prova teórica on line 1 (síncrona) 12%

Atividades semanais referentes aos temas/aulas para a prova 1 (assíncrona) 4%

Prova prática on line A (síncrona) 16%

Prova teórica on line 2 (síncrona) 13%

Atividades semanais referentes aos temas/aulas para a prova 2 (assíncrona) 4%

Prova prática on line B (síncrona) 17%

Prova teórica on line 3 (síncrona) 13%

Atividades semanais referentes aos temas/aulas para a prova 3 (assíncrona) 4%

Prova prática on line C (síncrona) 17%

Como critério para aprovação, o aluno deverá obter o mínimo de 75% na frequência das atividades remotas.

Em caso de ausência em data de prova a mesma só poderá ser realizada perante a apresentação (não presencial) de documento de atestação em até 5 dias após a falta.

Estratégias de Acompanhamento e Avaliação da Disciplina DCB001 para os Curso de Nutrição 2021.1 e Fisioterapia:

A aprendizagem, tanto do conteúdo teórico como do prático, será avaliada através de diversos instrumentos avaliativos digitais aplicados ao longo do semestre. Serão utilizados recursos de ferramentas digitais, como Google Classroom, Google Meet, Moodle, Canva For Education, Wordwall, entre outros.

Será solicitado aos discentes a realização de um trabalho em grupo durante a disciplina para construção de conteúdos educativos teórico-práticos digitais na forma de e-book. Também poderão ser aplicadas avaliações teóricas e práticas contendo questões discursivas, questões objetivas, resumos ou atividades educativas digitais gamificadas sobre temas específicos da unidade curricular que poderão ser entregues via plataforma Canva For Education ou e-mail. As notas serão atribuídas distribuindo os 100 pontos de acordo com os diferentes tipos de avaliações descritas a seguir:

As estratégias e atividades avaliativas serão ofertadas via Canva For Education, Google Classroom, Wordwall e/ou outras plataformas com a seguinte distribuição:

1) Participação das aulas teóricas e práticas e realização; reatualização de atividades avaliativas síncronas - 20 pontos;

2) Estudos dirigidos; Avaliação processual diversificada: Fóruns de discussão/ tarefas/ Questões online (síncronas e/ou assíncronas); atividades educativas digitais gamificadas individuais e em grupos (síncronas e/ou assíncronas) 40 pontos;

3) Apresentação de Resumo, seminário e construção de e-book - 40 pontos;

Será utilizada estratégia de recuperação processual. Como critério para aprovação, o aluno deverá obter o mínimo de 75% na frequência de realização das atividades remotas.

Estratégias de Acompanhamento e Avaliação da Disciplina DCB001 para o Curso de Farmácia e Odontologia

As estratégias e atividades avaliativas serão no Moodle/Classroom das seguintes formas:

1) Estudos dirigidos - 25 pontos; - Avaliação processual diversificada: Fóruns de discussão/ tarefas/ Questões online;

2) Apresentação de Resumo - 25 pontos;

Já nas atividades práticas presenciais, os alunos farão uso do atlas pessoal e roteiro prático condensado para identificação das estruturas anatômicas. As avaliações práticas serão pontuadas da seguinte forma:

1) Prova prática 01 25 pontos;

2) Prova prática 02 25 pontos;

Declaro NÃO UTILIZAR animais em aulas.

Estratégias de Acompanhamento e Avaliação da Disciplina DCB001 para os Curso de Enfermagem:

Atividades tais como seminários, quizzes, análise crítica de artigos e serão aplicadas aos discentes e sendo computadas como atividade avaliativa. A presença será computada, apenas durante as aulas síncronas. As atividades assíncronas, em caráter de excepcionalidade, poderão ser computadas a presença discente, nos casos em que a aula síncrona não pode ser realizada em decorrência de problemas técnicos de conexão com a internet. Serão distribuídos, 100 pontos para avaliação. Destes serão distribuídos 30 pontos referentes a trabalhos acadêmicos de diversa natureza, tais como seminários, análise críticas de artigos e vídeos, quizzes, padlets, mapas conceituais Três avaliações remotas realizadas na plataforma Moodle . A primeira avaliação no valor de 10 pontos, a segunda avaliação no valor de 18 pontos e uma avaliação final no valor de 42 pontos.

Bibliografia Básica:

Bibliografia Básica da Disciplina DCB001 para os cursos de Nutrição e Fisioterapia.

Dangelo, JG; Fattini, CA. Anatomia Humana Sistemica e Segmentar: para o estudante de medicina. 3.ed. Atheneu: Rio de Janeiro, 2007.

Sobotta, J; Waschke, J. Sobotta: atlas de anatomia humana. 23.ed. Guanabara Koogan: Rio de Janeiro, 2012.

Machado, ABM; Haertel, LM. Neuroanatomia funcional. 3.ed. Atheneu: São Paulo, 2014.

Bibliografia Básica da Disciplina DCB001 para o Curso de Licenciatura e Bacharelado em Educação Física, Farmácia e Odontologia

DANGELO, J.C.; FATTINI, C.A. Anatomia Humana Sistemica e Segmentar. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

GARDNER, E.; O'RAHILLY, R.; Gray, D.J. Anatomia: Estudo Regional do corpo Humano / Guanabara Koogan, 1988.

PUTZ, R. & PABST, R. Atlas de Anatomia Humana. 22° ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

VAN DE GRAAFF. Anatomia Humana São Paulo: 6ª edição, ed. Manole.

Bibliografia Básica da Disciplina DCB001 para o Curso de Enfermagem:

DANGELO, J.C.; FATTINI, C.A. Anatomia Humana Sistemica e Segmentar. Rio de Janeiro: Atheneu, 2007.

GARDNER, E.; O'RAHILLY, R.; Gray, D.J. Anatomia: Estudo Regional do corpo Humano / Guanabara Koogan, 1988.

PUTZ, R. & PABST, R. Atlas de Anatomia Humana. 22° ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

Van de Graaff. Anatomia Humana São Paulo: 6ª edição, ed. Manole.

Bibliografia Complementar:

Bibliografia Complementar da Disciplina DCB001 para os Cursos de Ciências Biológicas, Nutrição e Fisioterapia.

Netter, FH. Atlas de Anatomia Humana. 5.ed. Campus Elsevier: Rio de Janeiro, 2011.

Goss, CM. Gray Anatomia. 29.ed. Guanabara Koogan: Rio de Janeiro, 1988.

Gardner, ED; Gray, DJ; OHahilly, R. Anatomia: estudo regional do corpo humano. 4.ed. Guanabara Koogan: Rio de Janeiro, 1988.

Yokochi, C; Rohen, JW; Lutjen-Drecoll, E. Anatomia Humana: atlas fotográfico de anatomia sistemica e regional. 7.ed. Manole: Barueri, 2010.

Moore, KL; Dalley, AF; AGUR, AMR. Anatomia: orientada para clinica. 7.ed. Guanabara Koogan: Rio de Janeiro, 2014.

Bibliografia Complementa da Disciplina DCB001 para o Curso de Licenciatura e Bacharelado em Educação Física, Farmácia e Odontologia

SPENCE, A.P. Anatomia Humana Básica. Ed. Manole, 2° edição, 1991.

MCMINN, R.M.H.; Hutchings, R.T. Atlas Colorido de Anatomia Humana. Ed. Manole, 2° edição, 1978.

WOLF, G.H. et al. Atlas de anatomia Humana. 6° ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

NETTER, F.H. Atlas de Anatomia Humana. Porto Alegre, Artes Médicas: 2005.

MACHADO, A. Neuroanatomia Funcional. 3° ed. Atheneu, 2013.

Bibliografia Complementa da Disciplina DCB001 para o Curso de Enfermagem:

Spence, A.P. Anatomia Humana Básica. Ed. Manole, 2a edição, 1991.

McMINN, R.M.H.; Hutchings, R.T. Atlas Colorido de Anatomia Humana. Ed. Manole, 2a edição, 1978.

Wolf, G.H. et al. Atlas de anatomia Humana. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

Netter, F.H. Atlas de Anatomia Humana. Porto Alegre, Artes Médicas: 2005.

MACHADO, A. Neuroanatomia Funcional. 3 ed. Atheneu, 2013.

Referência Aberta:

Para os cursos de Licenciatura e Bacharelado em Educação Física:

- Gilroy, A. M. Atlas de Anatomia, 3ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2017. 9788527732765. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732765/>. Acesso em: 10 Jun 2021
- Graaff, K.M.V. D. Anatomia Humana. São Paulo: Editora Manole, 2003. 9788520452677. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520452677/>. Acesso em: 10 Jun 2021
- Larosa, P.R. R. Anatomia Humana - Texto e Atlas. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2016. 9788527730082. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730082/>. Acesso em: 10 Jun 2021
- Michael, S. Prometheus - Atlas de Anatomia 3 Volumes. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019. 9788527735186. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527735186/>. Acesso em: 10 Jun 2021
- Tank, P.W., Gest, T.R. Atlas de Anatomia Humana. Porto Alegre: Grupo A, 2008. 9788536319308. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536319308/>. Acesso em: 10 Jun 2021
- Wolf, H. Atlas de Anatomia Humana, 6ª edição. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2006. 978-85-277-2162-2. Disponível em: <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2162-2/>. Acesso em: 10 Jun 2021

Referência Aberta da Disciplina DCB001 para o Curso de Farmácia e Odontologia

- Textos científicos disponíveis em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/>
- Textos científicos disponíveis em: <http://www.periodicos.capes.gov.br>
- Textos científicos disponíveis em: <http://www.scielo.br>

Referência Aberta da Disciplina DCB001 para os Cursos de Fisioterapia e Nutrição

- Textos científicos disponíveis em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/>
- Textos científicos disponíveis em: <http://www.periodicos.capes.gov.br>
- Textos científicos disponíveis em: <http://www.scielo.br>
- Wordwall. 2021. www.wordwall.com.
- Canva. 2021. www.canva.com.br
- Kenhub. 2021. <http://www.kenhub.com/pt>

Referência Aberta da Disciplina DCB001 para o Curso de Enfermagem:

- 1 BioDigital: Interactive 3D Anatomy. Disponível em: <https://www.biodigital.com/> Acesso em: 14.01.2021.
- 2 GOOGLE ACADÊMICO. Disponível em: <https://scholar.google.com.br/>. Acesso em: 14.01.2021.
- 3 KAHOOT: Disponível em: <https://kahoot.it/>. Acesso em: 13.01.2021.
- 4 Kenhub. Disponível em: <https://www.kenhub.com/> . Acesso em: 14.01.2021.
- 5 Mapas conceituais: Disponível em: <https://cmapcloud.ihmc.us/> Acesso em: 14.01.2021.
- 6 National Library of Medicine National Institutes of Health dos EUA. Disponível em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/>>. Acesso em: 14.01.2021.
- 7 PADLET: Disponível em: [https://pt-br.padlet.com.](https://pt-br.padlet.com/) Acesso em: 13.01.2021.
- 8 Portal de Periódicos Capes. Disponível em: [/www-periodicos-capes-gov-br.ez36.periodicos.capes.gov.br/index.php?option=com_phome&Itemid=68](http://www-periodicos-capes-gov-br.ez36.periodicos.capes.gov.br/index.php?option=com_phome&Itemid=68)>. Acesso em: 14.01.2021.
- 9 SCIELO - The Scientific Electronic Library Online.Brasil. Disponível em: [/www.scielo.org/php/index.php](http://www.scielo.org/php/index.php)>. Acesso em: 14.01.2021.

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB074 - BIOQUÍMICA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM
Docente (s) responsável (eis): FARLEY SOUZA RIBEIRO MENEZES / ALEXANDRE SOARES DOS SANTOS
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Estrutura e função das biomoléculas: água; aminoácidos; carboidratos; lipídeos; nucleotídeos; ácidos nucléicos; vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Proteínas, enzimas e coenzimas. Oxidações biológicas. Metabolismo dos carboidratos. Metabolismo dos lipídeos. Metabolismo dos aminoácidos. Metabolismo dos nucleotídeos. Integração e regulação do metabolismo.

Objetivos:

Conhecer a estrutura, organização e função das moléculas de interesse biológico, o metabolismo dessas biomoléculas e mecanismos moleculares dos processos biológicos fundamentais.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Introdução à bioquímica (apresentação do cronograma de atividades)- 1 hora
Introdução às práticas de laboratório -1 hora
pH e tampão 6 horas
Aminoácidos : estrutura e propriedades 3 horas
Proteínas : estruturas, propriedades e funções 5 horas
Enzimas 3 horas
Vitaminas e coenzimas: estrutura e função metabólica 2 horas
Oxidações biológicas 3 horas
Ciclo de Krebs 3 horas
Carboidratos: estrutura, propriedades e funções 7 horas
Metabolismo dos carboidratos
Catabolismo 3 horas
Anabolismo 4 horas
Lipídeos: estrutura, propriedades e funções 7 horas
Metabolismo dos lipídeos
Anabolismo e catabolismo de ácidos graxos e glicerídeos 3 horas
Anabolismo e catabolismo de fosfolipídeos e esteroides 3 horas
Estruturas de bases púricas, pirimídicas, nucleotídeos e ácidos nucleicos 5 horas

Metabolismo de purinas e pirimidinas 5 horas
Metabolismo dos aminoácidos 3 horas
Metabolismo mineral - 3 horas
Integração metabólica 5 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

O conteúdo teórico será ministrado por meio de aulas expositivas, leituras programadas e solução de dúvidas e questões propostas por meio de sessões de aulas remotas síncronas e ou assíncronas distribuídas ao longo do período letivo.

Serão utilizados recursos de comunicação remota gratuitos, como a solução do Google Meet, Conferenciaweb da RNP, a plataforma Google Classroom e correio eletrônico (e-mail).

Práticas demonstrativas conduzidas em laboratório serão viabilizadas através da apresentação de videoaulas, de forma assíncrona; e ou práticas serão acessadas pelo discente e realizadas em ambiente virtual, em sítios gratuitos na internet; e ou serão usadas plataformas virtuais ou softwares gratuitos para simulação de experimentos.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

A evolução da turma será acompanhada através da análise de questionários/quizzes aplicados através da plataforma Google Classroom.

Para a avaliação da apreensão do conteúdo teórico os discentes serão avaliados individualmente por três ocasiões ao longo do curso da disciplina se valendo da aplicação de questionários.

O conhecimento útil apreendido por meio da assistência às aulas práticas demonstrativas também será avaliado por meio de questionários respondidos individualmente.

Ao todo serão quatro avaliações (três sobre o conteúdo teórico e uma sobre as práticas demonstrativas), cada um com peso de 25%.

Bibliografia Básica:

- 1-BERG JM, STRYER L, TYMOCZKO JL. Bioquímica. 6. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. xx, 1114 p.
- 2-MARZZOCO A, TORRES BB. Bioquímica básica. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2007. xii, 386 p.
- 3-NELSON DL, COX MM. Princípios de bioquímica de Lehninger. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011. xxx, 1273.
- 4-SMITH C, MARKS AD, LIEBERMAN M. Bioquímica médica básica de Marks: uma abordagem clínica. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. xii, 980 p.
- 5-TYMOCZKO JL, BERG JMark, STRYER L. Bioquímica: fundamental. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. xxvii, 748 p.
- 6-VOET D, VOET JG, PRATT CW. Fundamentos de bioquímica: a vida em nível molecular. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008. xviii, 1241 p.

Bibliografia Complementar:

- 1-BETTELHEIM FA. Introdução à bioquímica. São Paulo: Cengage Learning, 2012.
- 2-CAMPBELL MK, FARRELL S O. Bioquímica. São Paulo: Thomson Learning, c2007.
- 3-CHAMPE PC, HARVEY RA, FERRIER DR. Bioquímica ilustrada. 4. ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2009.

519 p.

4-CORNELY K, PRATT CW. Bioquímica essencial. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. xix, 716 p.

5-COX MM, LEHNINGER AL, NELSON DL. Princípios de bioquímica. São Paulo: SARVIER, 2006. 1202 p.

6-HARVEY RA. Bioquímica ilustrada. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 520 p.

7-KOOLMAN J, RÖHM KH. Bioquímica: texto e atlas. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. xi, 478 p.

8-PELLEY JW. Bioquímica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2007. 230 p.

9-DEVLIN, T. M. Manual de bioquímica: com correlações clínicas. 6.ed. São Paulo, SP: Blücher, 2007.

10-MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. Bioquímica básica. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2007.

11-LIEBERMAN, M.; MARKS, A. D. Bioquímica médica básica de Marks: uma abordagem clínica. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

Referência Aberta:

Livros de Bioquímica disponíveis no formato digital (e-books) através de acesso à biblioteca da UFVJM (<http://biblioteca.ufvjm.edu.br/pergamum/biblioteca/index.php>) .

Periódicos disponíveis na Scielo (www.scielo.org) ou no Portal de Periódicos da CAPES (www.periodicos.capes.gov.br).

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB075 - CITOLOGIA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM / FAR - FARMÁCIA
Docente (s) responsável (eis): ANGELICA PATARO REIS
Carga horária: 45 horas
Créditos: 3
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Métodos de estudo da célula. Composição química da célula. Membranas plasmáticas. Sistema de endomembranas. Citoesqueleto e movimentos celulares. Organelas transformadoras de energia. Núcleo. Ciclo celular. Diferenciação celular.

Objetivos:

Estudar as células como unidades estruturais e funcionais de todos os organismos vivos. Identificar e descrever a estrutura geral das células (eucariontes, procariontes). Compreender a estrutura e funcionamento da célula. Descrever os elementos estruturais que compõem a célula (morfologia e função). Identificar os métodos de estudo empregados em biologia celular e molecular.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Conteúdo teórico: 30 horas
Estrutura geral das células eucariotas e procariontes (5 aulas)
Bioquímica celular (3 aulas)
Uso e manuseio do microscópio óptico, métodos de estudo em Biologia Celular (3 aulas)
Núcleo interfásico (2 aulas)
Ciclo celular (2 aulas)
Membrana plasmática e transporte através de membranas (3 aulas)
Mitocôndrias - transformação e armazenamento de energia pela célula (2 aulas)
Organelas envolvidas na síntese de macromoléculas (4 aulas)
Comunicações celulares por meio de sinais químicos (3 aulas)
Citoesqueleto e movimentos celulares (3 aulas)

Conteúdo das práticas: 15 horas

A carga horária referente às aulas práticas será distribuída em vídeo-aulas demonstrativas de manuseio e utilização do microscópio óptico, observação de fotos de lâminas histológicas em todos os aumentos, com as respectivas descrições das técnicas utilizadas para o estudo das diferentes características das células.

Metodologia e Recursos Digitais:

As plataformas utilizadas serão Google Classroom e Moodle. Os conteúdos teóricos e práticos serão disponibilizados na forma de videoaulas, atividades interativas, materiais didáticos como textos, artigos, vídeos, dentre outros. A comunicação entre estudantes e professor para orientações, esclarecimento de dúvidas e discussão dos conteúdos abordados será através de e-mails, grupo de whatsapp e por meio das plataformas acima citadas que permitem essa interação.

As aulas serão ministradas na modalidade síncrona, via Google Meet, e na modalidade assíncrona, cujos conteúdos serão disponibilizados no ambiente da unidade curricular criado na Plataforma Google Classroom. Poderá ser solicitado aos discentes a realização de atividades variadas como trabalhos escritos ou seminários sobre temas relacionados à disciplina, apresentação de mapas conceituais, construção de modelos biológicos, testes avaliativos utilizando as plataformas Google Classroom, Moodle, entre outras ferramentas digitais.

No momento do retorno às atividades presenciais, ficará facultado aos discentes o acesso às instalações do laboratório de Citologia em horários previamente estabelecidos para que possam ter a experiência prática e contato com os equipamentos laboratoriais. Ressalta-se que se trata de uma oportunidade facultativa, não será atribuída pontuação e não está condicionada para a aprovação do discente na unidade curricular.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

A aprendizagem, tanto do conteúdo teórico como do prático, será avaliada através de diversos instrumentos avaliativos aplicados ao longo do semestre. Serão utilizados recursos de ferramentas digitais, como Google classroom, Google meet, Moodle, Quizzes, Kahoot, entre outros. Serão aplicadas avaliações que poderão conter questões discursivas, questões objetivas, resumos sobre temas específicos da unidade curricular, que deverão ser entregues pela plataforma utilizada. Também será solicitado aos discentes como atividades avaliativas a construção de modelos biológicos que contemplem conteúdos da disciplina, os quais serão apresentados na forma de vídeos, que poderão ser enviados por e-mail ou pelo aplicativo Whatsapp.

As notas serão atribuídas distribuindo os 100 pontos de acordo com os diferentes tipos de avaliações descritas a seguir:

Avaliação I teórica: 30 pontos

Avaliação II teórico-prática: 35 pontos

Trabalho: Construção de modelo biológico: 20 pontos

Outras atividades: 15 pontos

Bibliografia Básica:

1. ALBERTS B, BRAY D, HOPKIN K. Fundamentos da Biologia Celular. 2ª ed. Porto Alegre: Artmed. 2006.
2. COOPER GM. A Célula: Uma Abordagem Molecular. 3ªed. Porto Alegre: Artmed, 2007.
3. JUNQUEIRA LCU, CARNEIRO J. Biologia celular e molecular. 9ªed. Guanabara Koogan, 2012.

Bibliografia Complementar:

1. DE ROBERTIS EM; HIB J. Bases da biologia celular e molecular. 16.ed. Guanabara Koogan, 2014.

2. LODISH H et al. Biologia celular e molecular. 5.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
3. NOVIKOFF AB; HOLTZMAN E. Células e estrutura celular. 4ª ed., Rio de Janeiro: Interamericana, 2005.
4. POLLARD TD; EARNSHAW WC. Biologia celular. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006.
5. WOLFGANG K. Citologia, histologia e anatomia microscópica: texto e atlas. 11.ed. Artmed, 2005.

Referência Aberta:

E-books disponíveis na Biblioteca da UFVJM:

1. REZEK, Ângelo José Junqueira. Biologia celular e molecular. 9. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2012 1 recurso online ISBN 978-85-277-2129-5.
2. DE ROBERTIS, Edward M. Biologia celular e molecular. 16. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2014 1 recurso online ISBN 978-85-277-2386-2.
3. LODISH H et al. BIOLOGIA celular e molecular. 7. Porto Alegre ArtMed 2014 1 recurso online ISBN 9788582710500.

E-books disponíveis pelo Google Books:

1. ALBERTS B et al. Fundamentos da Biologia Celular. 4ª ed. Editora Artmed, 2017. 838p.
2. KARP, GERALD. Biologia Celular e Molecular Conceitos e Experimentos. 3ª ed. Editora Manole, 2005. 475p.

Textos e artigos disponibilizados na plataforma on-line da unidade curricular.

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT001 - INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): MARIANA DE SOUZA MACEDO
Carga horária: 30 horas
Créditos: 2
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Conceitos básicos de alimentação e nutrição. Histórico da nutrição no Brasil. Áreas de atuação e mercado de trabalho do nutricionista. Integração da nutrição com outras áreas das ciências sociais e da saúde. Articulação com os docentes do Curso de Nutrição em suas diferentes áreas de atuação.

Objetivos:

Apresentar aos alunos recém ingressos conceitos básicos de alimentação e nutrição, o perfil do nutricionista nas diferentes áreas de atuação profissional bem como a legislação que regulamenta a profissão.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Apresentação da disciplina: programa, ementa, cronograma especial, avaliações e metodologia
2. O campo da nutrição no Brasil: evolução histórica
3. Transição nutricional e o cenário contemporâneo da área de alimentação e nutrição no país
4. Conceitos básicos em alimentação e nutrição
5. Exercício (Avaliação somativa I) 20%
6. Principais Áreas de atuação do nutricionista: legislação da profissão
 - 6.1 Nutrição clínica
 - 6.2 Nutrição em unidades de alimentação e nutrição
 - 6.3 Nutrição em saúde pública
 - 6.4 Exercício (Avaliação somativa II) 20%
7. Nutrição e Marketing
8. Nutrição Esportiva
9. Exercício (Avaliação somativa III) 20%
10. Avaliação formativa 40%

Metodologia e Recursos Digitais:

Forma de comunicação das aulas: aulas síncronas (60% da carga horária total) e assíncronas (40% da carga horária total) a serem distribuídas de acordo com a disponibilidade dos alunos.

Metodologia de ensino e aprendizagem: passiva (exposição pelo docente e dialogada com o discente) e ativa (sala de aula invertida e aprendizagem baseada em problemas)

Recursos digitais:

Plataforma de organização da unidade curricular: plataforma virtual de ensino e aprendizagem (AVA) Google Classroom.

Plataforma de vídeoconferência para encontros síncronos: Google Meet

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

3 Avaliações somativas: estudos de caso / exercícios 60%

1 Avaliação formativa: apresentação online de projeto 40%

Bibliografia Básica:

Mahan, L.K. Krause alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 1998.

Pinto, AM de S. Gestão de unidades de alimentação e nutrição: um modo de fazer. 2007.

TIRAPEGUI, Julio; MENDES, Renata Rabello. Introdução à nutrição. In: TIRAPEGUI, Julio. Nutrição: fundamentos e aspectos atuais. São Paulo: Editora Atheneu, 2002.

BRASIL. Lei n. 8234 de 17 de setembro de 1991. Regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências. Brasília. 1991.

CFN. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução n. 600 de 23 de Maio de 2018. Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência por área de atuação para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Brasília, 2018.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. O nutricionista no Brasil: uma análise histórica. Revista de Nutrição [online]. 2002, vol.15, n.2, pp. 127-138. Disponível em: http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S1415-52732002000200001&script=sci_abstract&lng=pt

Bibliografia Complementar:

Bosi, Maria Lúcia Magalhães. A face oculta da nutrição: ciência e ideologia. Editora Espaço e Tempo, 1988.

ABN. Associação Brasileira de Nutrição: histórico do nutricionista no Brasil. 1939 a 1989. Coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo. Ed. atheneu. 1991.

COSTA, Nilce Maria da Silva Campos. Revisitando os estudos e eventos sobre a formação do nutricionista no Brasil. Revista de Nutrição. v. 12, n. 1, p. 5-19. 1999

GAMBARDELLA, Ana Maria Dianezi; FERREIRA, Claudia Franchi; FRUTUOSO, Maria Fernanda Petrolí. Situação profissional de egressos de um curso de nutrição. Revista de Nutrição. Campinas, v. 13, n.

1, abr. 2000. Disponível em: /www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-5273200000100005&lng=en&nrm=iso>.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de; CALADO, Carmen Lúcia de Araújo. Profissão nutricionista: 70 anos de história no Brasil. Revista de Nutrição. Campinas, v. 24, n. 4, ago. 2011. Disponível em: /www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1415-52732011000400009&lng=en&nrm=iso>.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB010 - PSICOLOGIA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): AGNES MARIA GOMES MURTA
Carga horária: 45 horas
Créditos: 3
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Conceitos em psicologia. Objetos de estudo da psicologia. Aprendizagem. Reforço. Condicionamento operante. Condicionamento clássico ou pavloviano. Distúrbios nutricionais. Relação profissional de saúde x paciente

Objetivos:

Ao final do curso pretende-se que o aluno apreenda as contribuições da psicologia e de alguns dos pressupostos epistemológicos que embasam o entendimento psicológico das formas de agir, sentir e pensar do homem em geral e principalmente dos profissionais da saúde e as implicações destas para a atuação dos mesmos.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Introdução à Psicologia - diferenciação entre os conceitos de psicologia, psiquiatria e psicanálise e psicologia Aplicada à Saúde; 4h/a
2. Conceitos principais do Behaviorismo: condicionamento, reforços positivo e negativo, punição, esquivas; 4h/a
3. Conceitos importantes da Psicanálise: Instâncias psíquicas, mecanismos de defesa; 4h/a
4. Conceitos acerca das funções psicológicas superiores em uma perspectiva crítica: memória, atenção, percepção, sensação, linguagem, emoção, sentimento, criatividade; 5h/a
5. Conceitos principais da Psicologia Piagetiana: assimilação, acomodação, desenvolvimento e suas fases; 4h/a
6. Processo de Desenvolvimento e aprendizagem segundo teoria Vigotskiana; 4h/a
7. Trabalho em equipe e interdisciplinar como otimização da atuação profissional; 4h/a

8. Obesidade e seus aspectos psicológicos; 4h/a

9. Transtornos alimentares e desnutrição, aspectos psicológicos; 4h/a

10. Mídia, Beleza e subjetividade; 4h/a

11. Determinantes psicossociais dos processos de saúde e adoecimento e o uso de medicamentos; 4h/a
CH Total: 45h/a

Metodologia e Recursos Digitais:

Pretende-se utilizar o Google Classroom e o Google Meet. Os estudantes deverão acessar semanalmente a plataforma onde serão disponibilizados os links relativos aos conteúdos e as atividades a serem realizadas. Os conteúdos estarão disponíveis em textos, áudio e vídeos, e, as atividades serão realizadas utilizando-se os diversos recursos de ferramentas digitais, tais como o Go Formative, Quizzes e EdPuzzle.

O docente terá acesso e poderá realizar o acompanhamento das atividades realizadas pelos discentes pelas mesmas plataformas dando ao aluno o feedback necessário e apropriado. Assim, pretende-se que o acesso ao conteúdo e as avaliações aconteçam de forma integrada e contínua, o que proporcionará no decurso da unidade curricular acompanhamento e avaliação contínua da aprendizagem e a atribuição de notas a cada unidade trabalhada. Pretende-se realizar a maioria dos encontros de forma síncrona para apresentação e discussão dos conteúdos como também para esclarecimentos de dúvidas através do Google Meet e avisos e exercícios a serem afixados no painel / atividades do Google Classroom. Serão disponibilizados artigos científicos, textos de livros didáticos, slides dos conteúdos das aulas ministradas. Poderá também ocorrer atividades assíncronas, sendo essas combinadas anteriormente com os alunos. Também será possível comunicação entre o docente e os discentes por e-mail e WhatsApp.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

A pretensão é de que as atividades sejam iterativas, as avaliações acontecerão de forma integrada e contínua, o que irá proporcionar o acompanhamento permanente da aprendizagem ao longo da unidade curricular, com a consequente atribuição de notas. O total dos 100 pontos a ser distribuído no decurso do desenvolvimento dos conteúdos abordados na unidade curricular se dará da seguinte forma: 03 avaliações no valor de 20 pontos cada, total de 60 pontos; O restante dos 40 pontos serão distribuídos de forma diversificada como por exemplo as seguintes estratégias didáticas: entrega pelos alunos de resenhas e/ou análise crítica de textos, aplicação questões discursivas e/ou de múltipla escolha sobre os mesmos, discussão sobre o conteúdo tratado realizada de forma síncrona. Os critérios a serem observados para a atribuição das notas/pontos poderão ser pontualidade na entrega das atividades propostas, acertos nas resoluções das tarefas e questões propostas; Frisa-se que o valor de cada uma dessas atividades será pensada ao longo do período, não podendo o total ultrapassar os 40 pontos restantes. O exame final, se for o caso, será aplicado para os discentes que obtiverem nota entre 40 e 59 pontos ao final da unidade curricular.

Bibliografia Básica:

- BOCK, A.M.B., FURTADO, O. & TEIXEIRA, M.L.T (Orgs.). Psicologia - Uma introdução ao estudo de Psicologia. Editora Saraiva: São Paulo, 1999.
- DAVIDOFF, Linda L. Introdução à psicologia 3a edição São Paulo : Makron Books, 2001.
- FURTADO, Odair. Psicologia e Relações de Trabalho: em busca de uma leitura crítica e uma atuação

compromissada. In: BOCK, Ana M. B. *Perspectiva Sócio-Histórica na Formação em Psicologia*. Petrópolis: Vozes, 2003. p. 211-239.

- SEGER, L. *Psicologia e odontologia: Uma abordagem integradora*. 4a edição. São Paulo: Livraria Santos, 2002.

- SILVA, M.J. P, - *Comunicação tem Remédio: a comunicação nas relações interpessoais em saúde* - São Paulo: Edições Loyola, 2002.

VYGOTSKY, Lev Semenovitch. *Pensamento e linguagem*. Trad. Jefferson Luiz Camargo. São Paulo: Martins Fontes, 1998.

Bibliografia Complementar:

- BARROS, M.E.B.; BENEVIDES DE BARROS, R. Da dor ao prazer no trabalho. In: BARROS, M.E.B.; - SANTOS, S.B. (Orgs.). *Trabalhador da saúde: muito prazer protagonismo dos trabalhadores na gestão do trabalho em saúde*. Porto Alegre: Unijuí, 2007. p. 61-72.

- CAMPOS, Gastão Wagner (org.). *Tratado de Saúde Coletiva*. Rio de Janeiro: Hucitec, 2006.

- CARVALHAES, MABL; BENÍCIO, MHA. Capacidade materna de cuidar e desnutrição infantil. *Rev. Saúde Pública* 36(2): 188-197, ILLUS, TAB. 2002 Apr.

- CIARLINI, Norma V. L. Constituição do sujeito, subjetividade e identidade. Publicado em 22/12/2007. Disponível em: [/www.encontroacp.psc.br/ contextualizacao.htm](http://www.encontroacp.psc.br/contextualizacao.htm)> Acesso em: 03 fev. 2018.

- CLOT, Yves. *A função Psicológica do Trabalho*. Petrópolis: Vozes, 2006.

- DANIELS, Harry (Org.). *Uma Introdução a Vygotsky*. São Paulo: edições Loyola. 2002.

- FERREIRA, M. E.; CASTRO, M. R.; MORGADO, F. F. da R. M.(Orgs.); CARVALHO, P. H. B. de (Revisão técnica). *IMAGEM CORPORAL: reflexões, diretrizes e práticas de pesquisa*. Juiz de Fora: UFJF, 2014. 342 p. BOCK, A.

- FREITAS, Clara Maria S. M. et. al. O padrão de beleza corporal sobre o corpo feminino mediante o IMC. *Rev. bras. Educ. Fís. Esporte*, São Paulo, v.24, n.3, p.389-404, jul./set. 2010.

- MINICUCCI, A. *Relações humanas: psicologia das relações interpessoais*. 6.ed. São Paulo: Atlas, 2011.

- OLIVEIRA, LL; HUTZ, CS. Transtornos alimentares: o papel dos aspectos culturais no mundo contemporâneo. *Psicol. Estud.* 15(3): 575-582, ND. 2010 Sep.

- PRIETO, Rosângela G. Inclusão Escolar: algumas considerações sobre o conceito e suas implicações. In: CERIGNONI Francisco N. & RODRIGUES Maria P. *Deficiência: uma questão política?* São Paulo: Paulus, 2005.

- SAPOZNIK, A. et al. *Guia de transtornos alimentares e obesidade*. Barueri/SP: Manole, 2007. 322 p. (Série Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar).

- SOUZA, LV; SANTOS, MA. A participação da família no tratamento dos transtornos alimentares. *Psicol. estud.* 15(2): 285-294, ND. 2010 Jun.

- STÜRMER, J. S. *Reeducação alimentar na família: da gestação à adolescência*. Petrópolis/RJ: Vozes, 2004.

- VARELLA, D.; JARDIM, C. *Obesidade e nutrição*. Barueri/SP: Gold, 2009. 79 p. 9(Coleção Doutor Drauzio Varella - Guia Prático de Saúde e Bem-estar).

- *Cadernos de Saúde Pública; Cadernos de Psicologia; Cadernos/Revista da Sociedade Brasileira de dinâmica dos grupos e outros.*

Referência Aberta:

Artigos científicos disponíveis na Internet referente aos conteúdos.

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB011 - SOCIOLOGIA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM
Docente (s) responsável (eis): SILVIA REGINA PAES
Carga horária: 45 horas
Créditos: 3
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Sociologia: autores e proposição teórica. Os paradigmas clássicos da sociologia: socialização funcional dos indivíduos; ação social e coesão social; conflitos de classe e mudança social. As origens históricas da sociedade brasileira. Sociologia da saúde e o nascimento da medicina social. Condicionantes sociais estabelecidos pelas relações de produção e pelas ideologias do trabalho. Trabalho, inclusão social e globalização.

Objetivos:

Compreender a formação da sociedade ocidental a partir de grandes pensadores da sociologia; contribuir à formação crítica; analisar historicamente e contemporaneamente os fenômenos sociais e culturais e suas implicações no campo da saúde.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

- 1- Sociologia: autores e proposição teórica: apresentação geral da sociologia; história e formação da sociologia; (6h)
- 2- Principais pensadores, conceitos e temas da sociologia: Emile Dürkheim, Max Weber e Karl Marx; (6h)
- 3- Os paradigmas clássicos da sociologia: socialização funcional dos indivíduos; (3h)
- 4- Ação social e coesão social; conflitos de classe e mudança social; (6h)
- 5- Sociedade brasileira: origens históricas; (6h)
- 6- Sociedade capitalista: relações de produção e ideologia e trabalho; (3h)
- 7- Sociologia da saúde e o nascimento da medicina social; (9h)
- 8- Trabalho, ideologia, inclusão social e globalização. (6h)

Metodologia e Recursos Digitais:

A disciplina será organizada em blocos. Bloco 1 referencial teórico; apresentação dos conceitos e pensadores da sociologia; Bloco 2: organização dos seminários; Bloco 3: sociedade e saúde.

As aulas serão ministradas de forma remota com a utilização da plataforma google meet ou outras que se fizerem necessárias.

Explanção oral com discussão dos temas abordados.

Realização de seminários em grupos a partir de temas escolhidos pelos estudantes;

Utilização de power point, vídeos como complemento às aulas.

Disponibilização de material escrito na sala do classroom da turma.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Provas dissertativas e individuais a ser realizadas por meio do google form. Trabalhos em grupo; outras atividades;

Peso das avaliações: duas provas valendo 30 cada e o seminário valendo 40.

70% das aulas serão síncrona e 30% assíncrona.

Bibliografia Básica:

1. BARATA BARRADAS, R. Como e por que as desigualdades fazem mal à saúde. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2012.
2. FORACCHI, M. M.; MARTINS, J. S. Sociologia e sociedade: leituras de introdução à sociologia. 21 ed. Rio de Janeiro: LTC, 1999.
3. GIDDENS, A. Sociologia. 4.ed. Porto Alegre: Artmed, 2005.
4. FREYRE, G. Casa-grande & senzala: formação da família brasileira sob o regime da economia patriarcal. 51. ed. rev. São Paulo: Global, 2006.

Bibliografia Complementar:

1. ELIAS, N. O processo civilizador: uma história dos costumes. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993. v. 1
2. ELIAS, N. O processo civilizador: formação do estado e civilização. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1993. v.2.
3. COHN, G. (Org.). Max Weber: sociologia. 7.ed. São Paulo: Ática, 2003.
4. BERGER, P. L.. A construção social da realidade: tratado de sociologia do conhecimento. 23.ed.
5. DURKHEIM, E. Lições de sociologia. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

Referência Aberta:

Clássicos da Sociologia: https://www.youtube.com/watch?v=4_Rqjt5QYsk

História das coisas: <https://www.youtube.com/watch?v=7qFiGMSnNjw>

Sicko (saúde e sociedade): <https://www.youtube.com/watch?v=VoBleMNAwUg>

Como e por que as desigualdades sociais fazem mal à saúde (desigualdades sociais e saúde)
<https://www.youtube.com/watch?v=nBWdUkQe6Q0>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB005 - BIOESTATÍSTICA E EPIDEMIOLOGIA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM
Docente (s) responsável (eis): ANA PAULA NOGUEIRA NUNES / PAULA ARYANE BRITO ALVES
Carga horária: 90 horas
Créditos: 6
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Introdução à Bioestatística. Técnicas de amostragem: casual simples, sistemática, estratificada e de conveniência. Séries cronológicas. Medidas de tendência central. Medidas de dispersão. Distribuição normal. Teste x². O processo saúde doença evolução, definições, histórico, importância, conceitos básicos, estratégias e usos da Epidemiologia. Métodos epidemiológicos. Indicadores de saúde: morbimortalidade condições formas e aplicações. A pesquisa epidemiológica; informação, fonte de dados, delineamentos, formulação de problemas, análises, caracterização do problema, vigilância epidemiológica. Desenho de estudos epidemiológicos: transversais, retrospectivos, prospectivos. Mensuração das condições de saúde.

Objetivos:

1. Fornecer o instrumental mínimo para a compreensão das técnicas estatísticas utilizadas na Epidemiologia e sua interpretação.
2. Propiciar ao aluno uma visão da Epidemiologia enquanto ferramenta para diagnóstico e intervenção em saúde pública.
3. Capacitar o aluno a aplicar os métodos epidemiológicos em avaliações dos parâmetros de saúde coletiva, intervenções em políticas de saúde, planejamento e gerenciamento de saúde pública.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Conceitos e noções básicas de Bioestatística 03 aulas teóricas
Apresentação de dados em tabelas - 02 aulas teóricas
Apresentação de dados em tabelas - 03 aulas práticas
Apresentação de dados em gráficos - 01 aulas teóricas
Apresentação de dados em gráficos - 03 aulas práticas
Medidas de tendência central - 06 aulas teóricas
Medidas de tendência central 03 aulas práticas
Medidas de dispersão/variabilidade - 03 aulas teóricas
Medidas de dispersão/variabilidade 03 aulas práticas
Distribuição normal - 03 aulas teóricas

Distribuição normal - 03 aulas práticas
Técnicas de amostragem - 03 aulas teóricas
Teste do Qui-quadrado - 03 aulas teóricas
Teste do Qui-quadrado - 03 aulas práticas
Conceitos e aspectos históricos de Epidemiologia - 03 aulas teóricas
Evolução do pensamento sobre o processo saúde-doença - 03 aulas teóricas
Epidemiologia descritiva - 03 aulas teóricas
Níveis endêmicos e epidêmicos da doença - 03 aulas teóricas
Níveis endêmicos e epidêmicos da doença - 03 aulas práticas
Indicadores de saúde - 06 aulas teóricas
Indicadores de saúde - 03 aulas práticas
Metodologia da pesquisa epidemiológica 03 aulas teóricas
Estudos epidemiológicos 06 aulas teóricas
Estudos epidemiológicos 03 aulas práticas
Sistemas de Informação em Saúde 06 aulas teóricas
Vigilância epidemiológica 03 aulas teóricas
Vigilância epidemiológica 03 aulas práticas

Metodologia e Recursos Digitais:

O desenvolvimento deste plano de aula visa o atendimento, em caráter temporário e excepcional de Atividades Acadêmicas de forma não presencial, em razão da Situação de Emergência em Saúde decorrente da pandemia da COVID-19.

Serão utilizados dois métodos de comunicação com os alunos, sendo síncrono e assíncrono. No método síncrono, semanalmente, serão ministradas aulas expositivas, nas quais serão abordados todos os conteúdos da disciplina, através da plataforma Google Classroom e Google Meet.

Nas aulas expositivas serão utilizados materiais didáticos complementares como roteiro de aula, listas de exercícios e quizzes. A cada conteúdo ministrado será disponibilizado um quiz permitindo o acompanhamento e avaliação da aprendizagem. Todas as questões serão comentadas durante as aulas expositivas e se necessário alguns conteúdos serão retomados.

No método assíncrono, serão disponibilizados outros objetos de aprendizagem (lista de exercícios, vídeos, animações, artigos, filmes e links) sobre os diferentes temas abordados na unidade curricular. Estes materiais serão utilizados como apoio ao processo de ensino e aprendizagem e para avaliar o nível de aprendizagem dos acadêmicos, bem como identificar dificuldades relacionadas aos conteúdos programáticos. Todos os materiais disponibilizados de forma assíncrona serão monitorados, corrigidos e comentados na plataforma Google Classroom.

O acesso ao conteúdo e às atividades avaliativas acontecerão de forma integrada e contínua, o que irá proporcionar um acompanhamento da aprendizagem ao longo da unidade curricular.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

O processo de avaliação nesta unidade curricular contempla:

20% da nota final desenvolvimento de exercícios de aprendizagem estabelecidos ao longo do curso.

20% da nota final Prova 1

20% da nota final Prova 2

20% da nota final Prova 3

20% da nota final Prova final

Durante o desenvolvimento da disciplina serão realizadas atividades assíncronas, onde os acadêmicos irão demonstrar seu nível de aprendizagem e dificuldades relacionadas aos conteúdos programáticos e objetivos da disciplina. As atividades serão realizadas individualmente e postadas na plataforma Google Classroom, no dia estipulado pelo professor. Serão critérios para a atribuição dos pontos: assiduidade na resolução das tarefas, índice de acerto nas questões e pontualidade.

Ao longo do semestre serão realizadas 04 (quatro) provas com questões teóricas e práticas sobre o conteúdo apresentado, que serão disponibilizadas na plataforma Google Classroom.

Bibliografia Básica:

1. ALMEIDA FILHO, N.; BARRETO, M.L. Epidemiologia e Saúde - Fundamentos, métodos, aplicações. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2012, 724p.
2. ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M.Z. Introdução à epidemiologia moderna. 2ª Ed. Belo Horizonte: COOPMED, 1992. 186p.
3. ALMEIDA FILHO, N.; ROUQUAYROL, M. Z. Introdução à Epidemiologia. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
4. FLETCHER, R.H.; FLETCHER, S.W.; FLETCHER, G.S. (ORGS.) Epidemiologia Clínica- Elementos Essenciais. 5ª ed. Editora: ARTMED, 2014, 280p.
5. GORDIS, L. Epidemiologia. 4.ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2010.
6. HULLEY, S. B. et al. Delineando a Pesquisa Clínica: uma abordagem epidemiológica. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.
7. JEWELL, N. P. Statistics for Epidemiology. New York: Chapman & Hall/CRC, 2004.
8. MALETTA, C.H.M. Bioestatística e saúde pública. 2ª ed. Belo Horizonte: COOPMED, 1992. 304p.
9. MEDRONHO, R.A.; BLOCH, K. V.; LUIZ, R.R.; WERNECK, G.L. Epidemiologia Caderno texto e exercício. 2ª ed. ATHENEU, 2008 790p.
10. PAGANO, M.; GAUVREAU, K. Princípios de Bioestatística. São Paulo: Pioneira Thompson Learning, 2004. 552p.
11. PEREIRA, M.G. Epidemiologia: Teoria e prática. 4ª ed. Rio de Janeiro: Editora Guanabara-Koogan, 2000, 596p.
12. ROUQUAYROL, M.Z. Epidemiologia e saúde. 5ª ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 1999. 600p.
13. ROUQUAYROL, M.Z.; GURGEL, M. Epidemiologia e saúde. 7ª ed. MEDBOOK, 2012, 736p.
14. SIQUEIRA, A.L.; TIBÚRCIO, J.D. (ORGS.) Estatística na área da saúde - Conceitos, metodologia, aplicações e prática computacional. Belo Horizonte: COOPMED, 2011, 520p.
15. SOARES, J. F. & SIQUEIRA, A. L. Introdução a Estatística Médica. 2 ed. Belo Horizonte. COOPMED, 2002.
16. TRIOLA, M.F. Introdução à estatística - Atualização da tecnologia. 11ª ed. Rio de Janeiro: LTC, 2013, 707p.
17. VIEIRA, S. Introdução à bioestatística. 4ª ed. CAMPUS, 2010, 256p.

Bibliografia Complementar:

1. BRASIL, MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia Brasileiro de Vigilância Epidemiológica, Brasília: Fundação Nacional de Saúde, 2015.
2. Carvalho, D.M. Grandes sistemas nacionais de informação em saúde: revisão e discussão da situação atual. Informe Epidemiológico do SUS. n.4, p. 7-49, out/dez, 1997.
3. MAGALHÃES, M.N. & LIMA, A.C.P. Noções de Probabilidade e Estatística. 5 ed. São Paulo: EdUSP, 2002.
4. MORAES, I.H.S. Informações em saúde: da prática fragmentada ao exercício da cidadania. São Paulo: Editora HUCITEC, 1994.
5. REIS, E.A. & REIS, I.A. Análise Descritiva de Dados: Tabelas e Gráficos. Belo Horizonte: UFMG, 2001. Relatório Técnico.
6. REIS, E.A. & REIS, I.A. Análise descritiva dos dados: Síntese numérica. Belo Horizonte: UFMG, 2002. Relatório Técnico.
7. TRIOLA, M.F. Introdução a Estatística. 9 ed. Rio de Janeiro: LTC, 2005. Porto Alegre: Artmed, 2004.

Referência Aberta:

E-Books disponíveis em <http://biblioteca.ufvjm.edu.br/pergamum/biblioteca/index.php>:

JACQUES, Sidia M. Callegari. Bioestatística princípios e aplicações. Porto Alegre ArtMed 2011 1 recurso online ISBN 9788536311449.

MARTINEZ, Edson Zangiacomi. Bioestatística para os cursos de graduação da área da saúde. São Paulo Blucher 2015 1 recurso online ISBN 9788521209034

VIEIRA, Sonia. Introdução à bioestatística. 5. Rio de Janeiro GEN Guanabara Koogan 2015 1 recurso online ISBN 9788595150911

GLANTZ, Stanton A. Princípios de bioestatística. 7. Porto Alegre AMGH 2014 1 recurso online ISBN 9788580553017

ALMEIDA FILHO, Naomar de. Epidemiologia & saúde fundamentos, métodos e aplicações. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2011 1 recurso online ISBN 978-85-277-2119-6.

ROUQUAYROL Epidemiologia & saúde. 8. Rio de Janeiro MedBook 2017 1 recurso online ISBN 9786557830000.

PEREIRA, Maurício Gomes. Epidemiologia teoria e prática. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 1995 1 recurso online ISBN 9788527736077

GALLEGUILLOS, Tatiana Gabriela Brassea. Epidemiologia indicadores de saúde e análise de dados. São Paulo Erica 2014 1 recurso online ISBN 9788536520889

FUNDAMENTOS de epidemiologia. 2. São Paulo Manole 2011 1 recurso online ISBN 9788520444610.

ROTHMAN, Kenneth. Epidemiologia moderna. 3. Porto Alegre ArtMed 2015 1 recurso online ISBN 9788536325880

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT002 - BROMATOLOGIA
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): NISIA ANDRADE VILLELA DESSIMONI PINTO
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Composição química dos alimentos, reações químicas, determinação da composição de macro e micronutrientes, análise de alimentos.

Objetivos:

Levar o aluno à sistemática operacional do laboratório, buscando treiná-lo na montagem e execução de técnicas laboratoriais e compostos químicos presentes nos alimentos. Estudar o alimento como matéria-prima alimentar, suas modificações por fatores físicos, químicos e biológicos, provocadas ou acidentais. Promover a discussão sobre as características químicas e a reatividade dos componentes principais dos alimentos.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

(OBS; AS AULAS PRATICAS SERÃO MINISTRADAS POSTERIORMENTE, APOS RETORNO DAS ATIVIDADES PRESENCIAIS)

Introdução a Bromatologia

Teórica (3h)- Critérios de avaliação. Conteúdo programático. Apresentação da disciplina. Bromatologia, conceito, objetivos, aplicações e generalidades.

Prática (2h) Formação dos grupos, escolha da matéria-prima (alimentos) para análise e identificação das atividades práticas. Iniciação ao Uso do Laboratório - Amostragem e Composição Centesimal

Teórica (3h)- Importância da Bromatologia. Definição de qualidade dos produtos alimentícios, parâmetros avaliados.

Normas gerais do laboratório, soluções, concentração de soluções. Métodos e técnicas de preparo de reagentes e soluções.

Prática (4h) Processamento da matéria-prima para análise bromatológica. Preparo das amostras,

secagem, trituração e acondicionamento.

Teórica (3h)- Matérias-primas e regras de amostragem, cuidados na coleta, preparo, armazenamento, transporte, regras gerais. Composição centesimal, definição, grupos de compostos, determinação de umidade, métodos oficiais utilizados.

Prática (4h) Padronizações de soluções. Técnica de titulação, ponto de viragem, cálculo de fator, soluções indicadoras.

Água

Teórica (3h) Água, definição, características, tipos de ligações, a água e os alimentos, atividade de água, água e a deterioração dos alimentos.

Prática (2h) Preparo das amostras e material para determinação de umidade

Água e Alterações em Alimentos

Teórica (3h) Alterações em alimentos. Escurecimento enzimático e não enzimático, definição, efeitos deletérios e benéficos nos alimentos e outras generalidades.

Prática (3h) Preparo do material para determinação de lipídeos. Determinação de umidade em alimentos. Determinação do pH, sólidos solúveis totais (SST).

Lipídeos

Teórica (4h) - Lipídeos, definição, propriedades físicas e químicas, funções, classificação e generalidades. Ácidos graxos, definição, classificação, propriedades, características dos óleos e gorduras. Oxidação lipídica, tipos, fatores que influem.

Prática (3h) Determinação do teor de lipídeos e cinzas Determinação de acidez em alimentos.

Proteínas

Teórica (3h) Proteínas, definição, funções, características gerais, constituição, aminoácidos essenciais e não essenciais. Estrutura das proteínas, classificação, solubilidade, valor nutritivo e funcional. Proteínas da carne, definição, classificação, rigor mortis, maturação

Prática (2h) Determinação de proteína (destilação e titulação). Métodos de quantificação das proteínas. Determinação do nitrogênio total e de proteína bruta da amostra.

Teórica (3h)- Proteínas dos ovos, definição, classificação, antinutrientes presentes, inativação.

Prática (2h) Determinação de proteínas por método colorimétrico, diluição e cálculo na amostra

Teórica (6h)- Proteínas leite, classificação, caseína e a fabricação de queijos, maturação, inativação das proteínas enzimas e outras generalidades.

Prática (2h) Determinação de proteínas por método colorimétrico, curva de calibração, equação de regressão, diluições e cálculos.

Carboidratos

Teórica (3h)- Carboidratos, definição, classificação, propriedades e funções. Fibras dietéticas, definição, funções, caracterização química, tipos, solubilidade, efeitos fisiológicos.

Prática (2h) Determinação do teor de fibras. Determinação de carboidratos totais por diferença e determinação do teor de açúcar.

Teórica (5h) Amido, definição, funções, caracterização química, tipos de amidos, solubilidade. Gelatinização e retrogradação, amilose e amilopectina, amidos e a indústria alimentícia.

Prática (2h) Identificação de grânulos de amido, separação de amilose e amilopectina em amidos.

Antinutrientes

Teórica (6h) Antinutrientes, definição, composição química, toxicidade e outras generalidades.

Prática (2h) Aula prática no laboratório de informática. Planilhas, tabulação, cálculos

Metodologia e Recursos Digitais:

videoaulas, seminários online, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA), redes sociais, correio eletrônico, blogs, adoção de material didático impresso com orientações pedagógicas distribuído aos alunos, orientação de leituras, projetos, pesquisas, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

prova 1 e 2 =40%

seminários = 20%

relatorios (OBS; AS AULAS PRATICAS SERÃO MINISTRADAS POSTERIORMENTE, APOS RETORNO DAS ATIVIDADES PRESENCIAIS) = 20%

questionários=10%

resenhas=10%

Bibliografia Básica:

1. SIMÃO, A. M. Aditivos para Alimentos Aspecto Toxicológico. Nobel, 1985.
2. INSTITUTO ADOLFO LUZ. Métodos Oficiais de Análise dos Alimentos.
3. BOBBIO, P.A. & BOBBIO, F.O. Química do Processamento dos Alimentos. Campinas. Cargil, 1984.
4. MADRID,A.; CENZANO,I.; VICENTE,J.M. Manual das Indústrias de Alimentos. Livraria Varela, São Paulo, 1996.

Bibliografia Complementar:

(As mesmas constantes no PPC)

1. LEE, F. A. Basic Food Chemistry. Avi, 1983.

2. POMERANZ, Y. Food Analysis: Theory and Practice. Avi, 1987São Paulo, 2001. BOBBIO, F. A Manual de Laboratório de Química de Alimentos . São Paulo, Varela, 1995. 3. BOBBIO, F. O. Introdução à Química de Alimentos. Ed. Varela. São Paulo, 1992. CAMARGO, R. de, et al. Tecnologia dos Produtos Agropecuários. São Paulo, Nobel, 1986.

4. CHARLEY, H. Food Science. New York: Macmillan Publishing Company, 1982. 564p. CHECCI, T. Fundamentos Teóricos e Práticos em Análise de Alimentos. Ed. Unicamp, SP, 1999.

5. CHEFTEL, J.C.; CUQ, J.L.; LORIENT, D. Proteínas alimentarias. Zaragoza: Athens, 1989. 135p. EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2000. 466p.

6. EVANGELISTA, J. Tecnologia de Alimentos. Ed. Atheneu, São Paulo SP, 2000. FRANCO, G. Tabela de composição química dos alimentos. 7. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1986, 145p.

7. INSTITUTO ADOLFO LUTZ. Normas analíticas, métodos químicos e físicos para análise de alimentos. São Paulo: IAL, 1985. v.1, 371p.

8. INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Tabelas de composição de alimentos: Estudo Nacional da Despesa Familiar. Rio de Janeiro, 1981. v. 3, 216p,. (Tomo 1 - Publicações Especiais)

9. SGARBIERI, V. C.; Proteínas em alimento protéicos: propriedades - degradações - modificações. São Paulo: Livraria Varela, 1996, 517p. SILVA, D. J. da. Análises de alimentos (métodos químicos e

biológicos). Viçosa: UFV, 1981. 166p
10. DAMODARAN, Srinivasan; PARKIN, Kirk L.; FENNEMA, Owen R. Química de Alimentos de Fennema. 4 ed. Porto Alegre, RS: Artmed, 2010.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB094 - FISILOGIA DOS SISTEMAS
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): CRISTIANE ROCHA FAGUNDES MOURA
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Estudo do funcionamento dos diferentes sistemas componentes do corpo humano.

Objetivos:

A disciplina de Fisiologia dos Sistemas tem como objetivo fornecer aos alunos subsídios para a compreensão do funcionamento dos órgãos e sistemas componentes do corpo humano, bem como suas interações.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

- 1 - Meio interno e Homeostase - LIC E LEC / transporte através das membranas - 2 h
- 2 - Sistema Nervoso e Neuromuscular - 15 h
 - 2.1 - Caracterização Anatômica e Funcional
 - 2.2 - Potencial de Membrana e Potencial de ação;
Atividade: GD (Casos Clínicos) LIC E LEC e Transporte;
 - 2.3 - Sinapse e transmissão e integração sináptica;
Atividade: GD Neurofisiologia 1;
 - 2.4 - Sistema sensorial- Sensações Somestésicas;
 - 2.5 - Sistema Nervoso. Autônomo;
 - 2.6 - Sistema Muscular - Contração dos Músculos Esquelético & Liso;
 - 2.7 - Controle Motor - Vias descendentes do Controle motor;
 - 2.8 - Medula Espinhal / Reflexos Medulares na Rã (Vídeo de Aula Prática).
Atividade: Avaliação 1 - Prova - Meio interno/LIC e LEC; Sistema Nervoso e Neuromuscular
- 3 - Sistema Respiratório - 10 h
 - 3.1 - Mecânica respiratória
 - 3.2 - Volumes e capacidades pulmonares
Atividade: Vídeo Demonstrativo Aula Prática Espirometria
 - 3.3 - Trocas gasosas

3.4 - Transporte de Oxigênio e CO₂
3.5 - Controle e regulação da respiração;

4 - Sistema Cardiovascular - 15 h

4.1 - Eletrofisiologia Cardíaca;
4.2 - Coração como bomba; Ciclo Cardíaco;
4.3 - Controle e regulação de débito; Hemodinâmica;

Atividade: GD Sistema Cardiovascular

4.4 - Controle e regulação da pressão arterial

Atividade: Vídeo Demonstrativo Aula Prática Medida da Pressão Arterial no Homem

Atividade: Avaliação 2 - Prova Respiratório e Cardiovascular

5 - Sistema Renal - 08 h

5.1 - Filtração glomerular e função tubular

5.2 - Formação da urina e Clearance

Atividade: Exercício Fisiologia Renal

6 - Sistema endócrino - 15 h

6.1 - Eixo Hipotálamo Hipófise

6.2 - Hormônio do Crescimento, Tireoide e Paratireoide

Atividade: GD Endócrino

6.3 - Adrenal e Pâncreas

Atividade: Sistema reprodutor (Gônadas Testículos e Ovários)

7 - Digestório - 10 h

7.1- Anatomia e motilidade

7.2 - Secreções do sistema Gastrointestinal

7.3 - Digestão e absorção

Atividade: Avaliação 3 - Prova: renal; endócrino e digestório

CH Total 75h

Metodologia e Recursos Digitais:

5. Metodologia e Recursos Digitais

Diferentemente do EaD, o ensino remoto preconiza a transmissão em tempo real das aulas. A ideia é que professor e alunos de uma turma tenham interações nos mesmos horários em que as aulas da disciplina ocorreriam no modelo presencial. Em um contexto global, isso significa manter a rotina da sala de aula em um ambiente virtual, acessado por cada um, ao mesmo tempo, em diferentes localidades (<https://sae.digital/aulas-remotas/>). Para execução da unidade acadêmica serão utilizados Ambientes Virtuais de Aprendizagem (AVAs), entendidos aqui como qualquer meio digital que permita a interação entre discentes e docentes. Foram escolhidas as AVAs e-mails, plataforma de reuniões Google Meet e WhatsApp. Para cada conteúdo programático serão enviados os textos e links de acesso para aulas expositivas dos temas abordados, leituras e elaboração de atividades avaliativas

Recursos Didáticos Aula Remota:

Aulas expositivas através da plataforma Google Meet;

Videoaulas;

Apresentação de Vídeos Didáticos;

Grupos de Discussões (GD) através da resolução de Casos Clínicos elaborados pelo professor;

Elaboração de trabalho escrito sobre um tema previamente selecionado;

Resenhas e apresentação de artigos científicos

Seminários online

Resolução de questões avaliativas através dos formulários Google

Apresentação de vídeos referentes as aulas práticas (em substituição as aulas com animais de experimentação)

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Para acompanhamento e avaliação serão utilizados a presença nas aulas expositivas via Google meet, avaliações de aprendizado via formulários google, e envio, via e-mail, das atividades pertinentes a cada conteúdo ministrado.

O curso terá como forma de avaliação:

a resolução de Grupo de Discussões (GD) referentes a casos clínicos e artigos dos temas abordados em cada aula.

a elaboração de trabalho escrito sobre temas previamente abordados

Avaliações de aprendizado via Formulários Google

Avaliações:

- Provas 1, 2, 3 - peso total 75 (25 cada atividade)
- Fóruns de discussões on Line - peso total 05
- GD, Trabalhos, artigos, seminários - peso total 20

O sistema de avaliação será composto por 03 (três) provas NÃO CUMULATIVAS, além de apresentação de seminários online, trabalhos, exercícios na forma de Grupos de Discussão (GDs), , apresentação e ou resenha de artigos on -line, fórum de discussão on -line. As pontuações referentes a estas formas de avaliações serão agrupadas em 3 Provas totalizando 75 pontos, GD, Trabalhos, artigos, seminários , totalizando 20 e fóruns on-line 5 pontos.

Bibliografia Básica:

COSTANZO, Linda. S. Fisiologia, 4.ed.; R. Janeiro, Guanabara Koogan, 2011

GUYTON, Arthur, C.; HALL, John, E. Tratado de Fisiologia Médica, 12 ed. R. Janeiro, Guanabara koogan, 2011.

BERNE, Robert M.; LEVY, Matthew N. BERNE & LEVY Fisiologia, 6 ed. R. Janeiro, Elsevier, 2009.

Bibliografia Complementar:

MACHADO, Angelo, B. M. - Neuroanatomia Funcional, 2.ed. São Paulo, Atheneu, 2004.

GUYTON, Arthur, C - Neurociencia Básica: Anatomia e Fisiologia, 2.ed. R. Janeiro, Guanabara Koogan, 1993

AIRES, Margarida de Mello Fisiologia, 3.ed.; R. Janeiro, Guanabara koogan, 2008.

HOUSSAY, Bernardo, A. - Fisiologia Humana, 5 ed.; R. Janeiro, Guanabara Koogan, 1984

DOUGLAS, Carlos Roberto Fisiologia Aplicada à Prática Odontológica, 1988.

Referência Aberta:

OLIVEIRA. A.A. Anatomia e fisiologia: a incrível maquina do corpo humano

https://educapes.capes.gov.br/bitstream/capes/432728/2/Livro_Anatomia%20e%20Fisiologia%20Humana.PDF

SciELO - Scientific Electronic Library Online

<https://scielo.org/pt/>

Sociedade Brasileira de Hipertensão

<https://www.sbh.org.br/arquivos/noticias/novas-diretrizes-brasileiras-de-hipertensao-arterial-2020/>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB057 - HISTOLOGIA E EMBRIOLOGIA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM / FAR - FARMÁCIA
Docente (s) responsável (eis): CRISTIANE TOLENTINO MACHADO / LAUANE GOMES MORENO
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Estudo do desenvolvimento embrionário e dos principais tecidos do corpo humano

Objetivos:

Proporcionar o entendimento dos principais tipos de tecidos animais que compõem o organismo.
Possibilitar a compreensão da constituição dos tipos de tecidos, nos aspectos histológicos e ultraestruturais.
Relacionar os conceitos apresentados em aulas teóricas com as observações em aulas práticas.

Objetivos curso de Farmácia:

Aspectos morfofuncionais da gametogênese. Estudo do desenvolvimento humano desde a fertilização até o término do período embrionário. Aspectos morfofuncionais dos princípios tecidos animais

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Carga horária para cursos 45h teórica e 15h prática:

Tecido Epitelial (6 horas teóricas e 2 horas práticas)

Tecido Conjuntivo (6 horas teóricas e 2 horas práticas)

Tecido Adiposo (1 hora teórica e 1 hora prática)

Tecido Cartilaginoso (1 hora teórica e 1 hora prática)

Tecido Ósseo (4 horas teóricas e 1 hora prática)

Tecido Nervoso (6 horas teóricas e 2 horas práticas)

Tecido Muscular (4 horas teóricas e 1 hora prática)

Gametogênese: Células germinativas primitivas; Ovogênese;;Estrutura do útero;Ciclo reprodutivo da mulher;

Espermatogênese; (6 horas teóricas e 1 hora prática)

Fertilização e Primeira Semana: Interação do espermatozoide com o ovócito; Segmentação; (3 horas teóricas e 1 hora prática)

Segunda Semana: Implantação em mamíferos placentários; Formação dos anexos embrionários; (3 horas teóricas e 1 hora prática)

Terceira Semana: Formação do Embrião Humano; (2 horas teóricas e 1 hora prática)

Quarta à Oitava Semana: Delimitação Ventral do Embrião; Diferenciação e estruturas derivadas dos folhetos embrionários; Aspectos da morfologia externa do embrião da Quarta à Oitava Semana do Desenvolvimento; (3 horas teóricas e 1 hora prática)

Carga horária para cursos 30h teórica e 30h prática:

Tecido Epitelial (4 horas teóricas e 4 horas práticas)

Tecido Conjuntivo (4 horas teóricas e 4 horas práticas)

Tecido Adiposo (1 hora teórica e 1 hora prática)

Tecido Cartilaginoso (1 hora teórica e 1 hora prática)

Tecido Ósseo (3 horas teóricas e 3 horas práticas)

Tecido Nervoso (3 horas teóricas e 4 horas práticas)

Tecido Muscular (3 horas teóricas e 4 horas práticas)

Gametogênese: Células germinativas primitivas; Ovogênese;;Estrutura do útero;Ciclo reprodutivo da mulher; Espermatogênese; (3 horas teóricas e 1 hora prática)

Fertilização e Primeira Semana: Interação do espermatozoide com o ovócito; Segmentação; (2 horas teóricas e 2 horas práticas)

Segunda Semana: Implantação em mamíferos placentários; Formação dos anexos embrionários; (2 horas teóricas e 2 horas práticas)

Terceira Semana: Formação do Embrião Humano; (2 horas teóricas e 2 horas práticas)

Quarta à Oitava Semana: Delimitação Ventral do Embrião; Diferenciação e estruturas derivadas dos folhetos embrionários; Aspectos da morfologia externa do embrião da Quarta à Oitava Semana do Desenvolvimento; (2 horas teóricas e 2 horas práticas)

Distribuição carga horária docentes:

Cristiane : 30 horas

Professor substituto: 30 horas

Todo o programa será ofertado de forma remota . As aulas teóricas serão assíncronas, as gravações serão disponibilizadas no Google Classroom durante todo o semestre. As aulas práticas serão gravadas : as imagens das lâminas histológicas e os modelos de gesso de Embriologia serão gravadas com a descrição realizada pelo professor. As imagens fotográficas das lâminas histológicas e dos modelos de gesso de Embriologia serão também disponibilizadas para os estudantes no Google Classroom. Discussões sobre dúvidas e atividades serão realizadas de forma síncrona e gravadas para os discentes terem acesso.

Metodologia e Recursos Digitais:

A plataforma utilizada será o Google Classroom. Semanalmente os estudantes acessarão a plataforma na qual terão acesso a links para atividades interativas e conteúdos. Os conteúdos serão disponibilizados em textos, áudio e vídeos, vídeoaulas assíncronas , e as atividades interativas serão realizadas utilizando-se os diversos recursos das ferramentas digitais, como Google Meet, Padlet, Go Formative, Quizzes e EdPuzzle. Em alguns casos, os estudantes terão o feedback imediato das suas respostas às atividades, em outros os professores farão as correções das atividades e o feedback será dado aos estudante. Dessa forma, o acesso ao conteúdo e a avaliação acontecerão de forma integrada e contínua, o que irá proporcionar um acompanhamento e avaliação contínua da aprendizagem ao longo da unidade curricular, com atribuição de notas. Semanalmente, serão realizados encontros síncronos agendados com os estudantes para esclarecimentos de dúvidas entre os professores e estudantes, no Google meet que serão gravados e disponibilizados no google classroom durante todo o semestre. Para esses encontros não será atribuída nota de participação ou qualquer outra forma avaliativa com pontuação, a participação dos estudantes será voluntária. Outra possibilidade de comunicação entre estudantes e professores será por e-mail e por meio de plataformas que permitem a interação, como os fóruns de discussão. Discussões sobre dúvidas e atividades serão realizadas de forma síncrona e gravadas para os discentes terem acesso a qualquer

tempo.

As aulas práticas serão gravadas : as imagens das lâminas histológicas e os modelos de gesso de Embriologia serão gravadas com a descrição realizada pelo professor. As imagens fotográficas das lâminas histológicas e dos modelos de gesso de Embriologia serão também disponibilizadas para os estudantes no Google classroom.

No momento do retorno às atividades presenciais, ficará facultado aos discentes o acesso às instalações do laboratório de Histologia e Embriologia em horários previamente estabelecidos para que possam ter a experiência prática e contato com os equipamentos laboratoriais. Ressalta-se de que se trata de uma oportunidade facultativa, não será atribuída pontuação e não está condicionada para a aprovação do discente na unidade curricular.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

As atividades serão interativas, sendo realizadas utilizando-se os diversos recursos das ferramentas digitais, como Google classroom, Google meet, Go Formative, Quizzes e EdPuzzle.

O acesso ao conteúdo e às avaliações acontecerão de forma integrada e contínua, o que irá proporcionar um acompanhamento e avaliação permanente da aprendizagem ao longo da unidade curricular, com atribuição de notas.

Os 100 pontos serão distribuídos pelos 12 tópicos-conteúdos abordados na unidade curricular em tarefas das mais diversas, como questões discursivas , identificação de estruturas em imagens das lâminas histológicas, questões de múltipla escolha nos quizzes , por exemplo. Serão critérios para a atribuição dos pontos: assiduidade nas resoluções das tarefas, índice de acerto nas questões e pontualidade.

Embriologia: 44 pontos

Quizzes: 20 pontos

GoFormative/ Ed Puzzle: 24 pontos

Histologia : 56 pontos

Quizzes: 26 pontos

Go Formative/Ed Puzzle: 30 pontos

O exame final será aplicado para os estudantes que obtiverem nota entre 40 e 59 pontos ao final da unidade curricular.

Bibliografia Básica:

GARTNER,L.P; HIATT,JL Tratado de Histologia- 3 ed. Elsevier

JUNQUEIRA, L. C. & CARNEIRO, J. Histologia Básica 11. ed. Rio de Janeiro: Guanabara-Koogan, 2008

MOORE, K. & PERSAUD, T.V.N. Embriologia Básica 7. ed. Elsevier, 2008

MOORE, K. & PERSAUD, T.V.N. Embriologia Clínica 8. ed. Elsevier,2008

OVALE, WK; NAHIRNEY PC. Netter bases da Histologia. Elsevier, 2008.

SADLER,TW- Langman Embriologia Médica9 ed. 2005- Guanabara Koogan

Bibliografia Complementar:

Complementar:

GARTNER, LP; HIATT, JL. Atlas colorido de Histologia 4 ed. Guanabara Koogan, 2007

MOORE, KL; PERSAUD, TVN, SHIOTA, K. Atlas Colorido de Embriologia Clínica, Ed Guanabara Koogan 2 ed, 2002.

ROSS, MH; WOJCIECH, P. Histologia texto e atlas, 5 ed. Guanabara Koogan, 2008

SADLER, TW- Langman Embriologia Médica 9 ed. 2005- Guanabara Koogan

Sobotta, Johannes/Welsch, Ulrich Sobotta | Atlas de Histologia Citologia, Histologia e Anatomia Microscópica 7ª ed. / 2007 Guanabara Koogan.

Referência Aberta:

ARENA, Arielle Cristina (org). Histologia humana: aulas práticas. Dourados: Ed. da UFGD, 2011 1 recurso eletrônico ISBN 9788561228682. Disponível em: <http://omp.ufgd.edu.br/omp/index.php/livrosabertos/catalog/view/222/130/410-1> <https://omp.ufgd.edu.br/omp/index.php/livrosabertos/catalog/view/222/130/410-1>

ROSS, Michael H. Ross, histologia texto e atlas: correlações com biologia celular e molecular. 7. São Paulo Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788527729888. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527729888/epubcfi/6/2%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dcover%5D!/4/2/2%5Bvst-image-button-414029%5D%400:2.57>

AARESTRUP, Beatriz Julião. Histologia essencial. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2012 1 recurso online ISBN 978-85-277-2145-5. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/978-85-277-2145-5/pageid/2>

JUNQUEIRA, L. C. Histologia Básica Texto & Atlas. 16. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2017 1 recurso online ISBN 9788527732178. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527732178/epubcfi/6/2%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dcover%5D!/4/2/2%5Bvst-image-button-534649%5D%400:45.3>

ABRAHAMSOHN, Paulo. Histologia. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788527730105. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527730105/epubcfi/6/30%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dchapter03%5D!/4/26/2%5Bvst-image-button-660075%5D%400:0>

ROSS, Michael H. Atlas de histologia descritiva. Porto Alegre ArtMed 2015 1 recurso online ISBN 9788536327495. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327495/pageid/0>

EMBRIOLOGIA. 3. Porto Alegre ArtMed 2012 1 recurso online ISBN 9788536327044. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788536327044/pageid/0>

EMBRIOLOGIA clínica. Porto Alegre SAGAH 2019 1 recurso online ISBN 9788533500693. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788533500693/pageid/24>

SADLER, T. W. Embriologia Médica, 13ª edição. 13. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788527729178. <https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788527729178/epubcfi/6/4%5B%3Bvnd.vst.idref%3Dhalftitle%5D!/4/2/4%5Bvst-image-button-43373%5D%400:23.6>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: FAR120 - IMUNOLOGIA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM
Docente (s) responsável (eis): GUSTAVO EUSTAQUIO BRITO ALVIM DE MELO / LEIDA CALEGARIO DE OLIVEIRA
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Estudo das propriedades das respostas imunológicas, das células e tecidos do sistema imunológico, dos antígenos e anticorpos, do processamento e apresentação de antígenos, da maturação e ativação linfocitária, da geração de tolerância imunológica e das respostas imune inata, humoral e celular.

Objetivos:

Identificar os conhecimentos sobre: imunidade adquirida e mecanismos naturais inespecíficos de resistência, características estruturais do sistema imunológico (órgãos), as células da resposta imunológica, a estrutura dos antígenos, a estrutura e função das moléculas de imunoglobulinas, o funcionamento do sistema de complemento, hipersensibilidades (anafilática, citotóxica, por imunocomplexos e retardada), mecanismos de tolerância imunológica, a autoimunidade.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Introdução ao curso de Imunologia 02 aulas (síncronas)
2. Apresentação do plano de curso, Discussão de cronograma 02 aulas (síncronas)
3. Propriedades gerais das respostas imunológicas 04 aulas (3 síncronas e 1 assíncrona)
4. Células e tecidos do sistema imunológico 08 aulas (6 síncronas e 2 assíncronas)
5. Migração de leucócitos para os tecidos - 04 aulas (3 síncronas e 1 assíncrona)
6. Imunidade Inata - 06 aulas (4 síncronas e 2 assíncronas)
7. Anticorpos e antígenos 03 aulas (2 síncronas e 1 assíncrona)
8. O complexo de histocompatibilidade 03 aulas (2 síncronas e 1 assíncrona)
9. Processamento de antígenos, apresentação aos linfócitos T 03 aulas (2 síncronas e 1 assíncrona)
10. Receptores de antígenos e moléculas acessórias dos linfócitos T 03 aulas (2 síncronas e 1 assíncrona)
11. Maturação dos linfócitos e expressão dos genes do receptor de antígenos 03 aulas (2 síncronas e 1 assíncrona)
12. Ativação dos linfócitos T 03 aulas (2 síncronas e 1 assíncrona)
13. Ativação da célula B e produção de anticorpos 04 aulas (3 síncronas e 1 assíncrona)

14. Tolerância imunológica 04 aulas (3 síncronas e 1 assíncrona)
15. Imunidade celular 04 aulas (3 síncronas e 1 assíncrona)
16. Imunidade humoral 04 aulas (3 síncronas e 1 assíncrona)

Observações:

- 1) Todo o conteúdo teórico será ministrado no modo de ensino remoto em razão da situação de emergência em Saúde decorrente da pandemia da COVID-19 no semestre 2021/1;
2) Toda carga horária prática será convertida em videoaulas disponibilizadas no Google Classroom e será ministrada no modo de ensino remoto emergencial em razão da situação de emergência em Saúde decorrente da pandemia da COVID-19 no semestre 2021/1

Metodologia e Recursos Digitais:

Serão adotadas atividades síncronas e assíncronas. Utilização de videoaulas postadas no canal LinfoTube e também em outros canais. Conteúdos serão organizados no Google Classroom e avaliações realizadas no Moodle. Materiais didáticos (ebooks) da biblioteca da UFVJM serão adotados e outros materiais serão disponibilizados no Google Classroom. Serão utilizados também o Google Meet, Mentimeter e Flippt. Os mesmos conteúdos trabalhados nas aulas síncronas estão também disponíveis no canal LinfoTube, no YouTube, de modo que o discente possa assistir quantas vezes julgar necessário. As gravações das aulas não serão disponibilizadas aos discentes para preservação do direito de imagem, voz e nome, porém os conteúdos estarão disponíveis no LinfoTube durante todo o semestre letivo. As atividades práticas serão executadas por meio de videoaulas disponibilizadas no Google Classroom. Os fundamentos serão trabalhados em aulas síncronas, permeando as discussões teóricas, de forma a não haver lacuna na formação.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

3 Avaliações Teóricas a serem realizadas no Moodle/Google Classroom: peso 50
Resolução de problemas e casos clínicos: peso 30
Atividades realizadas com base nas videoaulas disponibilizadas: peso 20
Total: 100 pontos.

Bibliografia Básica:

Bibliografia: Básica:

ABBAS, A.K. Imunologia celular e molecular. Rio de Janeiro. 7ª ed. Elsevier, 2011.
ROITT, I., BROSTOFF, J., MALE, D. Imunologia. 6ª Edição, Editora Manole, 2003.
JANEWAY, J.R. Imunobiologia: o sistema imune na saúde e na doença. Porto Alegre: Artes Médicas, 2007.

Bibliografia Complementar:

ABBAS, A.K. Imunologia celular e molecular. Rio de Janeiro. 6ª ed. Elsevier, 2008.
ABBAS, A.K. Imunologia. Rio de Janeiro. 2ª ed. Revinter, 2006.
ROITT, I. M. & DELVES, P. J. Fundamentos de Imunologia, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004
Abbas, A.K., Lichtman, A.H. Imunologia básica: Funções e Distúrbios do Sistema Imunológico Elsevier ; 2ª Ed., 2007.
Peakman, M., Vergani, D. Imunologia Básica e Clínica. Ed. Guanabara Koogan. Rio de Janeiro. 1999.
Playfair, J.H.L., Lydyard, P.M. Imunologia Médica. Ed. Revinter. Rio de Janeiro. 1999

Referência Aberta:

Textos científicos disponíveis em: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/>

Textos científicos disponíveis em: <http://www.periodicos.capes.gov.br>

Textos científicos disponíveis em: <http://www.scielo.br>

ROITT, fundamentos de imunologia - 13 / 2018 - (E-book). ROITT, fundamentos de imunologia. 13. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2018 1 recurso online ISBN 9788527733885.

Imunobiologia de Janeway - 8 / 2014 - (E-book). MURPHY, Kenneth. Imunobiologia de Janeway. 8. Porto Alegre ArtMed 2014 1 recurso online ISBN 9788582710401.

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB063 - MICROBIOLOGIA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO / ENF - ENFERMAGEM
Docente (s) responsável (eis): CINTIA LACERDA RAMOS
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Citologia, fisiologia, metabolismo e genética dos principais grupos microbianos. Microbiota normal humana, interação parasita-hospedeiro e principais doenças infecciosas. Métodos de controle do crescimento microbiano, antimicrobianos e seus mecanismos de resistência.

Objetivos:

- Permitir que o aluno adquira conhecimentos básicos que possibilitem ao mesmo compreender os fenômenos biológicos relacionados com microrganismos e suas aplicações.
- Conhecer os microrganismos, suas relações com o meio ambiente e inter-relações com os seres humanos e outras formas de vida;
- Desenvolver no aluno o espírito científico e o interesse pelas questões de saúde pública e qualidade de vida sócioeconômica do País;
- Explicar mecanismos de reprodução e resistência dos microrganismos;
- Descrever os mecanismos pelos quais os agentes antimicrobianos químicos e agentes físicos atuam nos microrganismos.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Conteúdo programático e carga horária:

- Introdução à Ciência Microbiologia 2 horas teóricas;
- Ubiquidade microbiana 2 horas teórico-práticas;
- Definição e preparo de meios de cultura - 2 horas teórico-práticas;
- Morfologia bacteriana citoplasma, membrana celular, parede celular, cápsula, flagelo, pili, endosporos 2 horas

- teóricas e 2 horas teórico-práticas;
- Fisiologia bacteriana reprodução, curva de crescimento e métodos quantitativos 2 horas teóricas e 6 horas teórico-práticas;
 - Metabolismo nutricional e energético 4 horas teóricas e 4 horas teórico-práticas;
 - Genética microbiana e engenharia genética 2 horas teóricas;
 - Propriedades gerais dos fungos - geral e médica 2 horas teóricas e 4 horas teórico-práticas;
 - Propriedades gerais dos vírus geral e médica 2 horas teóricas;
 - Bactérias de importância médica e alimentar (Staphylococcus sp, Streptococcus sp., Enterococcus sp.; Mycobacterium sp.; Bacillus produtores de esporos; Enterobacteriaceae) - 6 horas teóricas e 4 horas teórico-práticas;
 - Controle microbiano - aspectos físicos 2 horas teóricas e 2 horas teórico-práticas;
 - Controle microbiano - aspectos químicos - 2 horas teóricas e 2 horas teórico-práticas;
 - Antimicrobianos 2 horas teóricas e 2 horas teórico-práticas;
 - Microbiota humana e interação parasita-hospedeiro - 2 horas teóricas

Metodologia e Recursos Digitais:

A plataforma utilizada será o Google Classroom. Serão realizadas atividades síncronas e assíncronas. Os encontros síncronos serão realizados semanalmente para apresentação de conteúdo e esclarecimentos de dúvidas entre o professor e estudantes, utilizando o Google meet. Não será atribuída nota de participação nestes encontros, com exceção quando houver alguma atividade avaliativa previamente agendada (por exemplo apresentação de seminários). As atividades síncronas serão gravadas e disponibilizadas na plataforma Google Classroom. Serão também realizadas atividades assíncronas utilizando-se ferramentas digitais, como Loom, Google Form, Padlet, Mentimeter e Quizzes, que também poderão ser acessadas pela plataforma Google Classroom.

A comunicação entre estudantes e professor será por e-mail, Google meet (atividade síncrona) e por meio de fóruns de discussão disponível na plataforma Google Classroom. Todas atividades poderão ser acessadas pelos estudantes utilizando a plataforma Google classroom.

Os conteúdos serão disponibilizados em textos e vídeoaulas, e as atividades interativas serão realizadas utilizando-se

os diversos recursos das ferramentas digitais (Google Meet, Google Form, Padlet, Mentimeter e Quizzes). Em alguns casos, os estudantes terão o feedback imediato das suas respostas às atividades, em outros há necessidade de correção prévia pelo professor. A disponibilização do conteúdo e avaliações ocorrerão de forma integrada e contínua, proporcionando um acompanhamento e avaliação contínua da aprendizagem ao longo da unidade curricular, com atribuição de notas.

Todas atividades práticas serão realizadas de forma teórico-práticas através de aulas síncronas, vídeo-aulas e fotografias, demonstrando o procedimento da atividade prática e seu resultado esperado. Serão também utilizados as ferramentas digitais interativas (Google meet, Google Form, Padlet, Mentimeter e Quizzes) para disponibilização, acompanhamento e avaliação do conteúdo teórico-prático.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

As atividades serão interativas e acompanhadas utilizando-se os diversos recursos das ferramentas digitais, como Google classroom, Google meet, Google Form e Quizzes.

O acesso ao conteúdo e às avaliações acontecerão de forma integrada e contínua, o que irá proporcionar um acompanhamento e avaliação permanente da aprendizagem ao longo da unidade curricular, com atribuição de notas.

Os 100 pontos serão distribuídos pelos tópicos-conteúdos (teóricos e teórico-práticos) abordados na unidade curricular utilizando questões discursivas no Google Form, apresentação de seminários no Google meet e questões de múltipla escolha nos quizzes e Google Form. Serão critérios para a atribuição dos pontos: assiduidade nas resoluções das tarefas e índice de acerto nas questões.

Serão realizadas três avaliações do conteúdo teórico com peso de 20% cada (total 60%), uma avaliação do conteúdo teórico-prático com peso de 30% e atividades variadas durante todo semestre com peso de 10%.

Bibliografia Básica:

BROOKS GF et al. Microbiologia médica de Jawetz, Melnick e Adelberg. 26 ed. Porto Alegre: McGraw-Hill, 2014.

MADIGAN, M. T. Microbiologia de Brock. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010.

PELCAZAR JR, MICHAEL J. Microbiologia conceitos e aplicações. 2. ed. São Paulo: Makron Books, vol. 1 e 2. 1996.

TORTORA GJ, FUNKE BR, CASE CL. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012.

Bibliografia Complementar:

BURTON GRW, ENGELKIRK PG. Microbiologia: para as ciências da saúde. 7. ed. Rio de Janeiro: 2005

FRANCO BDGM, LANDGRAF M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2004.

MURRAY PR, ROSENTHAL KS, PFALLER MA. Microbiologia medica. Rio de Janeiro: Elsevier, c2010.

SILVA N, JUNQUEIRA VCA, SILVEIRA NFA. Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 2001

WILLIAMS R, PLAYFAIR J ROITT I, WAKELIN D. Microbiologia médica. 2. ed. São Paulo: Manole, 1999. 584 p.

Referência Aberta:

TORTORA, Gerard J. Microbiologia. 12. Porto Alegre ArtMed 2017 1 recurso online ISBN 9788582713549.

MICROBIOLOGIA de Brock. 14. Porto Alegre ArtMed 2016 1 recurso online ISBN 9788582712986.

ENGELKIRK, Paul G. Burton, microbiologia para as ciências da saúde. 9. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2012 1 recurso online ISBN 978-85-277-2495-1.

SALVATIERRA, Clabijo Mérida. Microbiologia aspectos morfológicos, bioquímicos e metodológicos. São Paulo

Erica 2018 1 recurso online (Eixos). ISBN 9788536530567.
MICROBIOLOGIA médica de Jawetz, Melnick e Adelberg. 26. Porto Alegre AMGH 2014 1 recurso online (Lange). ISBN 9788580553352.
PRÁTICAS de microbiologia. 2. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2019 1 recurso online ISBN 9788527735575.

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT072 - AVALIAÇÃO NUTRICIONAL
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): ROMERO ALVES TEIXEIRA
Carga horária: 90 horas
Créditos: 6
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

De caráter teórico-prático, este componente curricular pretende articular, aprofundar e integrar os conhecimentos adquiridos nas ciências biológicas, humanas, sociais, de alimentos e da saúde até então realizados, de tal modo que os discentes do curso sejam mobilizados em suas atitudes e condutas, para adquirir e desenvolver capacidades que lhes permitam realizar a semiologia e o diagnóstico nutricional em todos os ciclos da vida e em suas dimensões biológica, social, individual, coletiva e sua inter relação com as práxis profissional.

O componente será abordado a partir de preleções dialogadas, estudos de casos, seminários e debates temáticos, atividades práticas extra muros em cenários vivenciais da profissão, construção e execução de projetos.

A avaliação da aquisição das competências será formativa no percurso do discente, por meio de avaliações da apreensão dos conteúdos em seminários, construção de mapas conceituais e portfólios, avaliações de desempenho prático de habilidades e desenvolvimento de projetos. O processo avaliativo iniciará com um diagnóstico por meio de uma preleção dialogada, seguida da negociação de critérios de avaliação, autoavaliação e feedback entre discentes e docentes.

Objetivos:

Desenvolver competências em semiologia e diagnósticos nutricional nas diferentes fases da vida, em suas dimensões biológica e social ao nível individual e coletivo;

com foco na atuação profissional na Atenção Primária em Saúde, Atenção Ambulatorial e Hospitalar, programas de alimentação e nutrição em políticas de educação, assistência social e segurança alimentar e nutricional.

Desenvolver competências pessoais para uma atuação ética e responsabilizadora no cuidado nutricional no que tange ao diagnóstico e monitoramento do estado nutricional.

Desenvolver competência crítica para o reconhecimento dos Determinantes Sociais em Saúde para o Estado Nutricional de indivíduos, grupos populacionais específicos, e da sociedade em geral com foco na atuação profissional nas Redes de Atenção à Saúde e em Segurança Alimentar e Nutricional das populações.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Teórico:

1. Introdução à Avaliação Nutricional: Definições, conceitos, dimensões biológica, social, individual e coletiva. Modelos causais do estado nutricional e aplicação na clínica e epidemiologia. - 2 aulas
2. Indicadores do estado nutricional: Conceitos e fundamentos. Classificação. Métodos diretos e indiretos de avaliação do estado nutricional. - 2 aulas
3. Determinantes sociais em saúde e Indicadores demográficos, sociais econômicos e culturais do Estado Nutricional. - 4 aulas
4. Avaliação da Segurança Alimentar e da disponibilidade de alimentos: POF e Folhas de balanço alimentar. 4 aulas
5. Semiologia na Avaliação Nutricional Clínica: Anamnese e exame físico - 4 aulas
6. Avaliação dietética: Métodos e interpretação dos resultados. Uso das DRI's na avaliação da ingestão dietética. - 4 aulas
7. Métodos antropométricos: parâmetros (medidas), padrões e critérios para avaliação antropométrica. (4 aulas)
 - 7.1. Antropometria da gestante - 4 aulas
 - 7.2. Antropometria de recém-nascidos, lactentes e crianças. - 4 aulas
 - 7.3. Antropometria de adolescentes. - 4 aulas
 - 7.4. Antropometria de adultos - 4 aulas
 - 7.5. Antropometria de idosos- 4 aulas
8. Avaliação da composição corporal. - 4 aulas
9. Indicadores Laboratoriais do Estado Nutricional; Métodos bioquímicos e imunológicos, massa protéica visceral e somática, Índices prognósticos. - 4 aulas
10. Avaliação nutricional do paciente hospitalizado. Métodos de Triagem Nutricional. Avaliação da função corporal. - 4 aulas
11. Avaliação nutricional em situações especiais: Síndrome de Down; Paralisia Cerebral, Tetraplégicos e Amputados- 4 aulas

Prático

O conteúdo prático será abordado de duas formas:

On line - utilizando-se da Plataforma Google Classroom, Google Meet e formulários do Google. 10 horas

Exercícios, Estudos de Caso e simulações: serão disponibilizados no Google Classroom antecipadamente e discutidos e apresentados em encontros síncronos.

O Conteúdo envolve:

Semiologia de sinais e Sintomas das doenças nutricionais - imagens e quizzes.

Aplicação e análises de métodos de Triagem Nutricional - Avaliação subjetiva global, Mini Avaliação Nutricional de Idosos, Nutritional Risk Screening (NRS 2002) e Malnutrition Universal Screening Tool (MUST).

Aplicação e Interpretação dos Marcadores de Consumo Alimentar.

Aplicação e interpretação dos Métodos de Avaliação do Consumo alimentar: recordatório 24horas, Registro Alimentar, e Questionário de frequência de consumo alimentar.

Aulas práticas de laboratório: 20 aulas

Realização de aulas práticas presenciais em conformidade com o Protocolo de Biossegurança aprovado pelo Colegiado do curso de Nutrição e Pela Comissão de Biossegurança da UFVJM. As aulas práticas serão no laboratório de Avaliação Nutricional com ocupação de 10 pessoas incluindo o docente. Serão executadas as seguintes técnicas descritas no Protocolo de Biossegurança como Procedimentos Operacionais Padrão.

Execução da técnica Antropométrica para a aferição do Peso em Adultos;

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Altura do Joelho em Adultos

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Estatura em Adultos

Execução da técnica Antropométrica para a aferição indireta da Estatura em Adultos

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Dobra Cutânea Tricipital em Adultos;

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Dobra Cutânea Bicipital em Adultos;

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Dobra Cutânea Subescapular em Adultos;

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Dobra Cutânea Supra ilíaca em Adultos;

Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Dobra Cutânea Peitoral em Adultos;
Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Dobra Cutânea Abdominal em Adultos;
Execução da técnica Antropométrica para a aferição da Dobra Cutânea da Coxa em Adultos
Execução da técnica Antropométrica para a aferição do Perímetro do Ponto Médio do Braço em Adultos;
Execução da técnica Antropométrica para a aferição do Perímetro da Cintura1 em Adultos;
Execução da técnica Antropométrica para a aferição do Perímetro da Cintura 2 em Adultos;
Execução da técnica Antropométrica para a aferição do Perímetro da Coxa em Adultos;
Execução da técnica Antropométrica para a aferição do Perímetro do Pescoço em Adultos;
Execução da técnica Antropométrica para a aferição do Perímetro do Quadril em Adultos;
Execução da Semiotécnica da Inspeção Estática no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Inspeção Dinâmica no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Inspeção Frontal no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Inspeção Tangencial no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Palpação com Mãos espalmadas no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Palpação com Mãos Sobrepostas no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Palpação com as Polpas digitais no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Palpação com o Dorso dos Dedos no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Palpação por Dígito-Pressão no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Palpação por Puntipressão no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Palpação por Fricção por mecha no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Percussão Direta no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Percussão Dígito digital no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Percussão por Punho Percussão no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Percussão com a Borda da Mão no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Percussão por Piparote no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Ausculta Respiratória no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Ausculta Abdominal no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da Ausculta Cardíaca no Exame Físico do Adulto;
Execução da Semiotécnica da aferição da Pressão Arterial no Exame Físico do Adulto;
Execução da técnica do Exame de Composição Corporal por Bioimpedância no Adulto;
Execução da Técnica do Exame Hand Grip Strenght na Avaliação Funcional do Adulto.

Metodologia e Recursos Digitais:

As atividades serão precedidas de reunião síncrona no Google Meet, com definição de temas de estudo, e atividades avaliativas como (seminários, mapas conceituais ou mapas mentais, construção de secção do portfólio. Em encontros assíncronos por meio de chats e fóruns serão realizadas as sessões de orientações com o docente na construção das tarefas propostas.

Serão utilizadas videoaulas, seminários on line, reuniões de grupos em Watts App, orientações de leituras, estudo de caso e pesquisas bibliográficas.

As avaliações utilizam recursos digitais como a Plataforma MOODLE, recebimento de tarefas pelo Google Classroom, Kahoot e Quizziz

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Processo Avaliativo:

Avaliação Diagnóstica inicial (Sem pontuação - baseline)

1 - Construção de mapas mentais ou mapas conceituais: 5 pontos

Avaliação Diagnóstica intermediária (Sem pontuação - feedback)

2 - Avaliação teóricas: 25 pontos

3 - Construção de um portfólio sobre o conteúdo programático do componente curricular: 50 pontos

4 - Avaliação de habilidades praticas em antropometria no Laboratório de Avaliação Nutricional: 20 pontos - Avaliação Diagnóstica final (Sem pontuação - feedback)

Bibliografia Básica:

- 1.VASCONCELOS FAG. Avaliação Nutricional de Coletividades: Textos e apoio didático. 3a ed. Série didática. Florianópolis: Ed.EFSC. 2000. 154p
- 2.KAC,G; SICHIERI,R; GIGANTE, DP. (org). Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu. 2007.
3. Accioly, Elizabeth; Saunders, Cláudia; Lacerda, Elisa Maria de Aquino.Nutrição em obstetrícia e pediatria, 2 ed, Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2009.
4. VALENTE, FLSV (org). fome e desnutrição: determinantes sociais. São Paulo: Cortez, 1986.
- 5.WEFFORT, V R S; LAMOUNIER, J A . Nutrição em Pediatria: da neonatologia à adolescência. 2. ed. Barueri: Manole, 2017. v. 1. 661p
- 6.DUARTE, A.C.G. Avaliação nutricional: aspectos clínicos e laboratoriais. São Paulo: Editora Atheneu. 2007.
- 7.TEIXEIRA NETO, F. Nutrição Clínica. 1a ed. Ed Guanabara Koogan. Rio de Janeiro, 2003. Capítulos 11 e 13
8. BARROS, ALBL. Anamnese e Exame Físico: avaliação diagnóstica de enfermagem no adulto. 3a Ed. Porto Alegre. Artmed. 2016
9. ROCCO. JR. Semiologia Médica. Ed Elsevier, Riode Janeiro. 2011.

Bibliografia Complementar:

1. CASTRO, IRR Vigilância Alimentar e Nutricional: limitações e interfaces com a rede de saúde. Rio de Janeiro: ED. Fiocruz, 1995.
3. WHO. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO, Consulation on Obesity: Geneva: WHO, 1997. (disponível em www.who.int)
4. VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.
5. 1.CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. Editora MANOLE. 2002.
6. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP S. KRAUSE: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11a ed. São Paulo: Roca, 2005. 1280p.
7. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. v. 1e 2.
8. SHILLS, M. E.; OLSON, J.A.; SHIKE,M. ROSS, A..C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9.ed. São Paulo: Manole, 2003. v. 1e 2.

Referência Aberta:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 56 p. (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
2. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde : Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2011.76 p. (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
3. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Saúde da criança : crescimento e desenvolvimento / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2012. 272 p.: il. (Cadernos de Atenção Básica, nº 33) (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca>).

php?conteudo=publicacoes)

4. BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Orientações para avaliação de marcadores de consumo alimentar na atenção básica [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 33 p. (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
5. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Manual orientador para aquisição de equipamentos antropométricos. Portaria nº 2.975, de 14 de dezembro de 2011. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2012 (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
6. Minas Gerais. Secretaria de Estado da Saúde. Atenção à Saúde da Criança. Maria Regina Viana et al. Belo Horizonte: SAS/DNAS, 2004. 224p. (disponível em: <http://www.saude.mg.gov.br/sobre/publicacoes/linha-guia-e-manuais>)
7. MINAS GERAIS. Secretaria de Estado de Saúde Atenção ao pré-natal, parto e puerpério: protocolo Viva Vida. 2 ed. Belo Horizonte: SAS/SES, 2006. 84 p. (disponível em: <http://www.saude.mg.gov.br/sobre/publicacoes/linha-guia-e-manuais>)
8. MINAS GERAIS. Secretaria de Estado de Saúde. Atenção a saúde do adulto: hipertensão e diabetes. Belo Horizonte: SAS/MG, 2006. 198 p. (disponível em: <http://www.saude.mg.gov.br/sobre/publicacoes/linha-guia-e-manuais>)
9. MINAS GERAIS. Secretaria de Estado de Saúde. Atenção à saúde do adolescente: Belo Horizonte: SAS/MG, 2006. 152 p (disponível em: <http://www.saude.mg.gov.br/sobre/publicacoes/linha-guia-e-manuais>)
10. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Programa Nacional de Suplementação de Ferro: manual de condutas gerais. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2013. 24p. (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
11. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Vitamina A Mais: Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A: Condutas Gerais / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2004. 28 p.: il. 4/4 cores (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
12. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Manual Técnico e Operacional do Pró-Iodo: Programa Nacional para a Prevenção e Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2008. 20 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
13. Brasil. Ministério da Saúde. NutriSUS. Estratégia de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes (vitaminas e minerais) em pó: manual operacional / Ministério da Saúde, Ministério da Educação. Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 52 p. (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
14. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Secretaria Especial de Saúde indígena. Secretaria de Vigilância em Saúde. Guia de Consulta para Vigilância Epidemiológica, Assistência e Atenção Nutricional dos Casos de Beribéri / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Secretaria Especial de Saúde indígena. Secretaria de Vigilância em Saúde. Brasília : Ministério da Saúde, 2012. 66 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
15. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Humanização. Formação e intervenção / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Política Nacional de Humanização. Brasília : Ministério da Saúde, 2010. 242 p. (Série B. Textos Básicos de Saúde) (Cadernos HumanizaSUS ; v. 1)
16. BRASIL. Ministério da Saúde. Núcleo de Apoio à Saúde da Família. v. 1. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. (Cadernos de Atenção Básica, n. 39) (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
17. BRASIL. Ministério da Saúde. Acolhimento à demanda espontânea. v. 1. Brasília: Ministério da Saúde, 2011. (Série A. Normas e Manuais Técnicos) (Cadernos de Atenção Básica n. 28, Volume I) (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
18. ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. El estado físico: uso e interpretación de la antropometria.

Informe de un comité de expertos de la OMS. Ginebra: Série de informes técnicos. OMS. 1995. 521p. (disponível em www.who.int)

19 Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Atenção ao pré-natal de baixo risco [recurso eletrônico] / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. 1. ed. rev. Brasília : Editora do Ministério da Saúde, 2013. 318 p.: il. (Cadernos de Atenção Básica, n° 32) (disponível em: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/biblioteca.php?conteudo=publicacoes>)
20 KAC,G; SICHIERI,R; GIGANTE, DP. (org). Epidemiologia Nutricional. Rio de Janeiro: Fiocruz/Atheneu. 2007. disponível em <https://static.scielo.org/scielobooks/rrw5w/pdf/kac-9788575413203.pdf>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT004 - COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE ALIMENTOS
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO / FAR - FARMÁCIA
Docente (s) responsável (eis): LUCILENE SOARES MIRANDA
Carga horária: 45 horas
Créditos: 3
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Avaliação nutricional de alimentos (quantitativa e qualitativa), Grupos e guias de alimentos, Cálculo do valor nutricional de preparações. Uso de tabelas e softwares. Alimentos funcionais e enriquecidos.

Objetivos:

Propiciar ao aluno visão crítica para a manipulação de Tabelas de Composição de Alimentos, e conhecimento dos grupos de alimentos e alimentos fontes de cada nutriente.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Introdução à composição de Alimentos/ Importância da Composição de Alimentos - 1
Tabelas de Composição Química - 3
Software em composição de alimentos - 2
Valor biológico das proteínas, cálculo de NDpCal% - 3
Minerais Biodisponibilidade de ferro - 3
Cálculo de nutrientes - 3
Grupos e tipos de alimentos de alimentos - 2
Guias Alimentares - 3
Cereais - 2
Frutas e Hortaliças - 4
Leguminosas - 2
Leite e derivados - 4
Carnes - 3
Ovos, óleos e gorduras - 3
Açúcares - 1
Alimentos substitutos e equivalentes - 3
Alimentos funcionais - 1
Alimentos enriquecidos/ aditivos - 1
Alimentos Diet e ligh - 1

Metodologia e Recursos Digitais:

Será realizada videoaulas on-line (síncronas), seminários online e atividades, aulas com instruções e leitura assíncronas, o conteúdo será organizado em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA), correio eletrônico, com encaminhamento de materiais para leitura, pesquisas, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos (sala de aula invertida).

As aulas teóricas e práticas e serão realizadas de forma remota.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

A avaliação será através de provas individuais online e execução de trabalhos em grupo e individuais com entrega via plataformas digitais.

Seminários- peso 10

Exercícios encaminhados - peso 10

Avaliação online 1 peso 30

Avaliação online 2 peso 25

Avaliação online 3 peso 25

Bibliografia Básica:

IBGE/ENDEF. Tabela de Composição Química dos Alimentos. Rio de Janeiro, 1981.

FRANCO, G. Tabela de Composição Química dos Alimentos. 9. ed. Rio de Janeiro: Atheneu, 1992.

BENZECRY, E. H., PINHEIRO, A. B. V., LACERDA, E. M. A., GOMES, M. C. S., COSTA, V. M. Tabela para Avaliação de Consumo Alimentar em Medidas Caseiras, 2004.

Bibliografia Complementar:

FRANCO, G. & CHALOUB, S.R. Valores Calóricos e Propriedades Gerais dos Alimentos. 3. ed. Rio de Janeiro, 1992.

MAHAN, L. k.; ARLIN, M. T.; KRAUSE Nutrição e Dietoterapia. McGraw - Hill Interamericana. 9. ed., 1998.

BOBBIO, F. O.; BOBBIO, P. A. Introdução à Química de Alimentos Editora Varela. 3. ed., 2003.

SOUZA, C. J., PEREIRA, C. A. S., REZENDE, F. A. C., TUCCORI, L. P. Informações Nutricionais de Produtos Industrializados. Editora UFV, 2003.

EVANGELISTA, JOSÉ. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2002.

BOBBIO, P. A.; BOBBIO, F. O. Química do processamento de alimentos. 3. ed. São Paulo: Varela, 2001.

FENNEMA, O. R. Química de los alimentos. 2. ed. Zaragoza, España: Acribia,, 2000.

JEAN-CLAUDE, F., et al. Repertório geral dos alimentos: tabela de composição. São Paulo, 1999.

PENTEADO, M. V. C. Vitaminas: aspectos nutricionais, bioquímicos, clínicos e analíticos São Paulo: Manole, 2003.

SALINAS, R. D. Alimentos e Nutrição Introdução à Bromatologia, 2002.

Referência Aberta:

Durante o período letivo será fornecido links nas plataformas digitais.

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB025 - GENÉTICA
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): JANAÍNA DE OLIVEIRA MELO
Carga horária: 30 horas
Créditos: 2
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Princípios básicos da herança genética. Genes: estrutura e organização, função, recombinação, regulação, mutação e interação. Mapeamento genético e projeto genoma. Variações cromossômicas numéricas e estruturais. Estrutura, replicação e reparação de DNA. Transcrição e processamento de RNA. Expressão e regulação gênicas. Dinâmica dos genes nas populações. Princípios de métodos de estudo em genética molecular. Tecnologia do DNA recombinante: princípios e aplicações.

Objetivos:

Estudar os principais mecanismos da hereditariedade, conhecer as estruturas das biomoléculas da herança genética e entender os mecanismos genéticos envolvidos em patologias humanas.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Introdução à genética. Organização do genoma. Características e estrutura dos cromossomos - 1 aula (2 horas)
2. Divisão celular: mitose e meiose. Gametogênese 1 aula (2 horas)
3. Genética Mendeliana. Padrões de herança monogênica - 2 aulas (4 horas)
4. Análise de heredogramas - 1 aula (2 horas)
5. Distribuição independente de genes. Interação gênica 2 aulas (4 horas)
6. Herança monogênica relacionada ao sexo - 2 aulas (4 horas)
7. Aberrações cromossômicas 1 aula (2 horas)
8. Estrutura do DNA e do RNA. Replicação - 2 aulas (4 horas)
9. Transcrição e tradução 2 aulas (4 horas)
10. Mutação e alelismo múltiplo. Grupos sanguíneos 1 aula (2 horas)

Metodologia e Recursos Digitais:

A metodologia de ensino das aulas presenciais foi adaptada e substituída por aulas em meios digitais em caráter temporário e excepcional, em razão da situação de emergência em saúde pública decorrente da pandemia da COVID-19, conforme as Resoluções CONSEPE Nº01, de 06 de janeiro de 2021 e Nº. 08, DE 30 DE ABRIL DE 2021 e PORTARIA Nº 2055, DE 20 DE SETEMBRO DE 2021.

Os conteúdos serão organizados na plataforma virtual de ensino e aprendizagem Google Classroom. Serão disponibilizados: videoaulas, atividades interativas, referências bibliográficas e materiais didáticos como textos, artigos, vídeos, dentre outros.

As aulas serão ministradas na modalidade síncrona, com encontros virtuais semanais via Google Meet que acontecerão nas datas e nos horários de aula correspondentes a cada turma, e na modalidade assíncrona, cujos conteúdos abordados nas aulas síncronas serão disponibilizados no ambiente do curso criado na plataforma Google Classroom. As aulas síncronas não serão gravadas, entretanto, serão elaboradas e gravadas videoaulas referentes aos conteúdos ministrados nas aulas síncronas e que serão disponibilizadas durante todo o semestre letivo. Os principais espaços para interação com os discentes e esclarecimento de dúvidas serão via Google Meet, Google Classroom e e-mail.

Diferentes ferramentas digitais poderão ser utilizadas, incluindo Google Formulários, Google Livros, YouTube, Moodle, sites gratuitos de jogos interativos e outras que forem necessárias.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

A avaliação da aprendizagem será realizada ao longo de toda a unidade curricular utilizando diversificados instrumentos avaliativos.

As avaliações serão aplicadas por meio de ferramentas digitais podendo ser constituídas por provas contendo questões de múltipla escolha e/ou questões discursivas e trabalhos em grupo e/ou individuais que serão aplicados utilizando as plataformas Moodle, Google Classroom, Google Meet, Google formulários, dentre outros.

Poderão ser aplicados quizzes e outros jogos criados utilizando ferramentas digitais sobre os temas abordados nas aulas, atividades baseadas em resolução de problemas, seminários e estudos dirigidos.

A frequência será avaliada pela assiduidade do discente aferida por meio de listas de presença disponibilizadas durante as aulas síncronas e da realização das atividades pelos alunos.

As atividades avaliativas acontecerão de forma contínua, com atribuição de notas, em que os 100 pontos serão distribuídos de acordo com os diferentes tipos de avaliações descritos:

Avaliação I: 30 pontos

Avaliação II: 30 pontos

Trabalhos: 40 pontos

Bibliografia Básica:

1. ALBERTS, B. et al. Biologia molecular da célula. 4 ed. Porto Alegre: Artes Médicas, 2004.
2. GRIFFITHS, A. et.al. Introdução genética. 8.ed.. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.
3. COOPER, G. M; HAUSMAN, R. E. A célula: uma abordagem molecular. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2007.

Bibliografia Complementar:

1. TURNER, P. C.; McLENNAN, A. G.; BATES, A. D.; WHITE, M. R. H. Biologia molecular. 2. ed. Rio de Janeiro : Guanabara Koogan , 2004 .
2. MALACINSKI, G. M. Fundamentos de biologia molecular. 4.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.
3. RINGO, J. Genética Básica. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

4. THOMPSON, J. P.; THOMPSON, M. W. Genética Médica. 2 ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2001.
5. JORDE, L.B., CAREY, J.C., BAMSHAD, M.J. & WHITE, R.L. Genética Médica. 2 ed. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2000.

Referência Aberta:

E-books disponíveis na Biblioteca da UFVJM:

1. GRIFFITHS, A. Introdução à genética. 11. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788527729963.
2. PIERCE, Benjamin A. Genética um enfoque conceitual. 5. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2016 1 recurso online ISBN 9788527729338.
3. SNUSTAD, D. Peter. Fundamentos de genética. 7. Rio de Janeiro Guanabara Koogan 2017 1 recurso online ISBN 9788527731010.

E-books disponíveis pelo Google Books:

1. ZAHA, A, FERREIRA, HB, PASSAGLIA, LMP. Biologia Molecular Básica. 5 ed. 2014. Artmed Editora.
2. NELSON, DL., COX, MM. Princípios de Bioquímica de Lehninger - 7.ed. 2019. Editora Artmed.

Textos e artigos disponibilizados na plataforma on-line da unidade curricular.

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT030 - METODOLOGIA DA PESQUISA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): TÂNIA REGINA RIUL / MARIA LETICIA RAMOS JORGE / LEANDRO SILVA MARQUES
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

O conhecimento científico. Relações entre ciência, tecnologia e sociedade. O método científico. Ética em pesquisa. Projeto e relatório de pesquisa. Coleta, tratamento e interpretação de dados. Citação e referências. Normas para elaboração e apresentação escrita e oral de trabalhos científicos.

Objetivos:

Introduzir os alunos na pesquisa científica;
Capacitar os alunos para planejar, desenvolver, analisar, avaliar e discutir um projeto/trabalho de pesquisa;
Desenvolver o senso crítico para leitura de trabalhos científicos.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

TEÓRICO: 30h

I. CONHECIMENTO 4h

- Breve histórico
- Conhecimento empírico
- Conhecimento científico
- Método científico
- Classificação dos métodos

II. PESQUISA 4h

- Procedimentos
- Finalidades
- Tipos
- Etapas

III. PROJETO DE PESQUISA 4h

- Etapas
- Estrutura
- Redação
- Apresentação

IV. RELATÓRIO DE PESQUISA 8h

- Estrutura
- Elementos pré-textuais
- Elementos textuais
- Elementos pós-textuais

V. ÉTICA EM PESQUISA 2h

- Resolução 466/2012
- Termo de consentimento Livre e Esclarecido
- Discussão de textos

VI. REFERÊNCIAS, SEGUNDO A ABNT NBR 6023, 2002 4h

- Conceito
- Localização
- Regras gerais de apresentação

CITAÇÕES, SEGUNDO A ABNT NBR 10520, 2002 2h

- Recomendações
- Autoria
- Ordenação
- Modelos

VII. APRESENTAÇÃO ORAL/PAINEL 2h

PRÁTICO: 30h

I. Levantamento bibliográfico, formação dos grupos de trabalho e determinação do tema 4h

II. Projeto de pesquisa 2h

III. Discussão e aprovação dos projetos 4h

IV. Coleta de dados 2h

V. Tabulação dos dados 4h

VI. Construção de tabelas e/ou gráficos 2h

VII. Relatório 10h

VIII. Divulgação da Pesquisa 2h

Metodologia e Recursos Digitais:

Serão utilizadas videoaulas, seminários online, conteúdos organizados em plataformas virtuais e correio eletrônico, bem como orientação de leituras, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Exercícios - peso: 10% (será enviado aos estudantes uma lista de exercícios por e-mail para ser respondido individualmente referente aos conteúdos teóricos)

Relatório de pesquisa - peso: 40% (após o término do conteúdo prático nas aulas presenciais)

Apresentação dos resultados da pesquisa, na forma oral - peso: 50% (após o término do conteúdo prático nas aulas presenciais)

Bibliografia Básica:

1. LAKATOS, E.; MARCONI, M.; ANDRADE. Metodologia científica. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2007.
2. VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. Metodologia científica para a área da saúde. Rio de Janeiro: Elsevier, 2001.
3. HULLEY, B. S.; CUMMINGS, S. R.; BROWNER, W. S.; GRADY, D.; HEARST, N.; NEWMAN, T.B. Delineando a pesquisa clínica: uma abordagem epidemiológica. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2008.
4. Artigos científicos correlatos.

Bibliografia Complementar:

5. APPOLINÁRIO, F. Dicionário de metodologia científica: um guia para a produção do conhecimento científico. São Paulo: Atlas, 2004.
6. VOLPATO, G.; BARRETO, R. Elabore projetos científicos competitivos. [S.I.]: Best Writing, 2014.
7. VOLPATO, G. Dicas para redação científica. 3. ed. São Paulo: Cultura Acadêmica, 2010.
8. MATIAS-PEREIRA J. Manual de metodologia da pesquisa científica. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2010.
9. SAMPIERI, R. H.; COLLADO, C. F.; LUCIO, M. P. B. Metodologia da pesquisa. 5. ed. Porto Alegre: AMGH, 2013.

Referência Aberta:

https://www.academia.edu/37898107/E_book_Metodologia_do_Trabalho_Cientifico

https://www.academia.edu/28917615/Fachin_fundamentos_de_metodologia

<https://epidemiologiagestao.files.wordpress.com/2017/05/aula-4-cic3aancia-e-conhecimento-cientc3adfico.pdf>

https://tccbiblio.paginas.ufsc.br/files/2010/09/024_Metodologia_de_pesquisa_e_elaboracao_de_teses_e_dissertacoes1.pdf

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

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB024 - MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): FULGÊNCIO ANTÔNIO SANTOS
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Introdução à Microbiologia dos Alimentos. Fatores que Afetam o Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos. Deterioração Microbiana dos Alimentos. Controle do Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos. Avaliação da Qualidade Microbiológica dos Alimentos. Métodos de Análise Microbiológica dos Alimentos. Probióticos. Micotoxinas. Coliformes totais e E. coli. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Salmonella e Shigella., Staphylococcus aureus, Bacillus cereus; Clostrídios Sulfito-Redutores. Princípios básicos de virologia em alimentos.

Objetivos:

- Conhecer os microrganismos de importância em alimentos, suas relações e inter-relações com os seres humanos e outras formas de vida;
- Desenvolver no aluno o espírito científico e o interesse pelas questões de saúde pública e qualidade de vida sócioeconômica do País;
- Descrever os mecanismos pelos quais os agentes antimicrobianos químicos e agentes físicos atuam nos microrganismos de importância em alimentos;
- Explicar os mecanismos de virulência dos microrganismos de importância em alimentos;
- Explicar a importância dos microrganismos na biotecnologia com aplicação em alimentos;
- Explicar os principais métodos de análise e isolamento de microrganismos de importância em alimentos;

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Introdução à Microbiologia dos Alimentos. (2 horas teóricas)
2. Fatores que Afetam o Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos; (2 horas teóricas; 2 horas práticas)
3. Deterioração Microbiana dos Alimentos ; (4 horas teóricas; 4 horas práticas)
4. Controle do Desenvolvimento Microbiano nos Alimentos ; (4 horas teóricas; 4 horas práticas)
5. Avaliação da Qualidade Microbiológica dos Alimentos. (2 horas teóricas; 2 horas práticas)

6. Métodos de Análise Microbiológica dos Alimentos; (2 horas teóricas; 4 horas práticas)
7. Probióticos.; (2 horas teóricas; 2 horas práticas)
8. Micotoxinas; (2 horas teóricas)
9. Coliformes totais e E. coli; (2 horas teóricas; 4 horas práticas)
10. Salmonella e Shigella.; (2 horas teóricas; 2 horas práticas)
11. Staphylococcus aureus; (2 horas teóricas; 2 horas práticas)
12. Bacillus cereus; (2 horas teóricas; 2 horas práticas)
13. Clostridium botulinum e Clostrídios Sulfito-Redutores; (2 horas teóricas)
14. Princípios básicos de virologia em alimentos. (2 horas teóricas)

Metodologia e Recursos Digitais:

Metodologia e Recursos Digitais:

- 1) O curso será ministrado por meio de videoaulas síncronas e assíncronas. Os encontros síncronos serão realizados utilizando a plataforma Googlemeet. As aulas serão gravadas e disponibilizadas para aqueles que não puderem assistir ao vivo.
- 2) Todas as aulas do curso e o material de apoio necessário (textos, atividades interativas, exercícios, vídeos) serão disponibilizados na plataforma Google Classroom, correio eletrônico e outras plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA).
- 3) Serão marcados encontros síncronos utilizando a plataforma Googlemeet para esclarecimentos de dúvidas entre o professor e os estudantes.
- 4) A parte prática será adaptada ao ensino remoto para os discentes de graduação dos cursos da área da Saúde. Desta forma as mesmas serão realizadas por meio de práticas virtuais e vídeos demonstrativos que serão disponibilizados via Google Classroom e outras plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA).
- 5) No momento do retorno às atividades presenciais, será facultado aos discentes o acesso às instalações do Laboratório de Microbiologia, em horários previamente estabelecidos, para que possam ter a experiência prática e contato com os equipamentos laboratoriais. Importante ressaltar que se trata de uma oportunidade facultativa, não será atribuída pontuação e não está condicionada para a aprovação do discente na unidade curricular.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Serão realizadas atividades avaliativas utilizando o Google Documento e quiz.

- Avaliação I (síncrona/assíncrona): 25%
Avaliação II (síncrona/assíncrona): 25%
Trabalho 1 (assíncrona): 25%
Trabalho 2 (assíncrona): 25%

Bibliografia Básica:

- MURRAY, P. R.; ROSENTHAL, K. S.; PFALLER, M. A. Microbiologia medica. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010. 948 p.
- TORTORA, G. J.; FUNKE, B. R.; CASE, C. L. Microbiologia. 10. ed. Porto Alegre: Artmed, 2012. 934 p.
- FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2004. 182 p.
- FORSYTHE, S.J. Microbiologia da Segurança Alimentar. Ed. Artmed. 2002.
- SIQUEIRA, R.S. Manual de Microbiologia dos Alimentos. Embrapa. 1995.
- JAY, M. J. Microbiologia dos Alimentos. Ed. Artmed. 2005. 711 p.
- PELCZAR JR, Joseph Michael; CHAN, E. CS; KRIEG, Noel R. Microbiologia. Trad. Sueli Fumie Yamada, Tania Veda Nakamura, Tereza Cristina R. M. Oliveira, Benedito Prado Di as Filho, Lourdes Botelho

Garcia, revisão técnica Celso Vatar Nakamura, São Paulo, Makron Books, vol. 1 e 2. 1996.

Bibliografia Complementar:

- ROITMAM, I, TRAVASSOS, L.R., AZEVEDO, J.L. Tratado de Microbiologia. Vol.1. Ed. Manole. 1987.
- AQUARONE, E., BORZANI, W., SCHMIDEL, W., LIMA, U.A. Biotecnologia Industrial. Vol.4. Biotecnologia na Produção de Alimentos. Ed. Edgard Blücher Ltda. 2001. 593 p.
- MADIGAN, M. T. Microbiologia de Brock. 12. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010. xxxii, 1128 p.
- SANDERS, M. E., GUARNER F., GUERRANT, R., HOLT, P. R., QUIGLEY, E.M., SARTOR, R.B., SHERMAN, P.M., MAYER, E.A. An update on the use and investigation of probiotics in health and disease. Gut. 2013, 62(5):787-96.
- GOMES, B.C., FRANCO, B.D., De MARTINIS, E.C. Microbiological food safety issues in Brazil: bacterial pathogens. Foodborne Pathog Dis. 2013. 10(3):197-205.

Referência Aberta:

<https://books.google.com.br>
<http://www.scielo.br>
<http://www.periodicos.capes.gov.br>
<https://saude.gov.br/>
<https://portal.fiocruz.br/>
<https://www.gov.br/anvisa/>
<https://www.youtube.com/>

Assinaturas:

Data de Emissão: 07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT033 - NUTRIÇÃO E METABOLISMO
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): ELIZABETHE ADRIANA ESTEVES
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Etapas do processo de nutrição. Metabolismo dos nutrientes: Carboidratos. Fibras alimentares. Lipídios. Aminoácidos e proteínas. Energia e balanço energético. Vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Minerais. Água e eletrólitos.

Objetivos:

- Compreender o processo de digestão, absorção, metabolismo e excreção dos nutrientes.
- Compreender a importância fisiológica dos carboidratos e seu metabolismo
- Identificar os diferentes tipos de fibras alimentares, conhecer sua classificação, suas propriedades físico-químicas e seu papel fisiológico.
- Conhecer e compreender o metabolismo de aminoácidos e proteínas, bem como sua importância para a nutrição.
- Conhecer e compreender o metabolismo dos lipídios e seu papel fisiológico.
- Conhecer e compreender aspectos metabólicos de regulação do balanço energético.
- Conhecer e compreender as propriedades, funções, atividade biológica, metabolismo, consequências da deficiência e da toxidez das vitaminas e dos minerais.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Etapas do processo de nutrição: digestão e absorção no trato gastrointestinal; distribuição, excreção. 6 horas
2. Metabolismo de carboidratos. Distúrbios do metabolismo de carboidratos 6 horas
3. Fibras alimentares: Definição, classificação. Propriedades físico-químicas. Efeitos fisiológicos. Fibras e doenças crônicas não transmissíveis. 6 horas
4. Metabolismo de proteínas e aminoácidos. Distúrbios do metabolismo de aminoácidos. 6 horas
5. Metabolismo de lipídeos: Triglicerídeos. Ácidos graxos. Colesterol. Outros lipídeos. Distúrbios do metabolismo lipídico. 8 horas
6. Energia e balanço energético: Metabolismo energético nos estados absorptivo, pós-absorptivo, jejum e fome. Balanço energético: regulação de curto e longo prazo. Distúrbios do balanço energético. 6

horas

7. Metabolismo de vitaminas lipossolúveis e hidrossolúveis. Efeitos da deficiência e da toxidez. 8 horas

8. Metabolismo de minerais. Efeitos da deficiência e da toxidez. 8 horas

9. Metabolismo da água e de eletrólitos (sódio, cloro e potássio). 6 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Será utilizado o método da sala de aula invertida (flipped classroom) atividades antes da aula, durante a aula e após a aula).

- Antes da aula: haverá disponibilização de conteúdo, bem como estudo dirigido sobre o assunto para que os discentes conheçam e internalizem conceitos essenciais sobre os temas da disciplina (atividades assíncronas).

- Durante a aula: O professor fará exposição teórica do assunto, os discentes discutirão os conhecimentos adquiridos e tirarão possíveis dúvidas de conteúdo. Haverá também outro momento, agendado previamente com o professor, com grupos menores de discentes para discussão e consolidação dos conhecimentos (atividades síncronas).

- Após a aula: Os discentes receberão problemas (estudos de caso), pertinentes ao conteúdo da disciplina e terão um prazo para resolução e agendamento com o professor para discussão e correções (atividades assíncronas).

Assim, as atividades da disciplina serão ofertadas de maneira síncrona e assíncrona da seguinte maneira:

- Atividades síncronas (40 horas):

1. Aulas semanais em plataforma virtual (google meet) para exposição teórica e discussões dos conteúdos 2 horas (total de 20 horas).

2. Encontros pré-agendados com estudantes (grupos de 4 estudantes, via plataforma google meet) para esclarecimentos adicionais, dúvidas e orientações para a resolução dos problemas aproximadamente 20 horas.

- Atividades assíncronas (20 horas):

1. Envio de estudos dirigidos antes das aulas aos discentes para conhecimento e internalização dos conceitos essenciais ao conteúdo (via plataforma google classroom).

2. Indicação de links de vídeo-aulas aos discentes sobre temas pertinentes à disciplina (via plataforma google classroom).

3. Indicação e disponibilização de textos complementares aos discentes sobre temas pertinentes à disciplina (via google classroom, email e, ou, whatsapp).

4. Envio de estudos de caso, quando pertinente, aos discentes para resolução, com o suporte programado do docente (via plataforma google classroom).

5. Realização de provas teóricas no ambiente do google classroom.

- Ambientes virtuais a serem utilizados

Plataforma google meet

Plataforma google classroom

Email

Whatsapp

- Material didático com orientações pedagógicas

Serão disponibilizados, na sua maioria via google classroom, artigos e outros materiais didáticos de suporte à disciplina (links de vídeo-aulas, podcasts, e-books, dentre outros).

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

O acompanhamento durante a disciplina será feito mediante o uso de AVA google classroom, pois o discente deverá acessar a plataforma e postar as atividades requeridas além de acessar conteúdos, bem como cumprir tarefas.

Quanto às avaliações, os discentes serão avaliados por meio de provas teóricas, cujas pontuações serão distribuídas da seguinte forma:

- Avaliação 1 nota obtida na prova 1 (25%)
- Avaliação 2 nota obtida na prova 2 (25%)
- Avaliação 3 nota obtida na prova 3 (25%)
- Avaliação 4 nota obtida na prova 4 (25%)

Bibliografia Básica:

1. COSTA, N.M.B. e PELÚZIO, M.C.G. Nutrição Básica e Metabolismo. Viçosa: Editora UFV. 2008. 400p.
2. GIBNEY, M. J. Nutrição & Metabolismo. São Paulo: Guanabara Koogan. 2006.
3. COZOLLINO, S.M.F. Biodisponibilidade de Nutrientes. São Paulo: Manole. 2007.
4. PENTEADO, M.V.C. Vitaminas - Aspectos Nutricionais, Bioquímicos, Clínicos e Analíticos. São Paulo: Manole. 2007.
5. SILVA, S.M.C.S. e MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: ROCA. 2007.
5. SILVA, S.M.C.S. e MURA, J.D.P. Tratado de Alimentação, Nutrição e Dietoterapia. São Paulo: ROCA. 2007.

Bibliografia Complementar:

1. DE ANGELIS, R.C. A Importância dos Alimentos Vegetais na Proteção da Saúde. São Paulo: Atheneu. 2. ed. 2006. 317 p.
2. TIRAPEGUI, J. Nutrição - Fundamentos e Aspectos Atuais. São Paulo: Atheneu. 2. ed. 2006.
3. PENTEADO, M.V.C. Vitaminas - Aspectos Nutricionais, Bioquímicos, Clínicos e Analíticos. São Paulo: Manole. 2007.
4. MAHAN, LK and ESCOTT-STUMP SE. Krause Alimentos, Nutrição e Dietoterapia. 11. Ed. São Paulo: Editora Roca. 2005.
5. DOUGLAS Tratado de Fisiologia Aplicada à Nutrição. 2. Ed., Rio de Janeiro: Guanabara Koogan. 2006.

Referência Aberta:

- Artigos científicos indicados durante o curso, acessíveis nas bases de dados:

<https://www.scielo.br/>

<https://scholar.google.com.br/>

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>

- Vídeos aulas indicadas por meio de links, no YouTube

Assinaturas:

Data de Emissão: 07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: FAR123 - PARASITOLOGIA
Curso (s): ODO - ODONTOLOGIA / NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): HERTON HELDER ROCHA PIRES
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Abordagem sobre os principais grupos de protozoários e metazoários parasitas do homem e seus vetores.

Objetivos:

Compreender os fatores relacionados à ocorrência das doenças parasitárias;

- Conhecer os aspectos biológicos dos agentes e vetores das doenças parasitárias;
- Entender a história natural das doenças parasitárias;
- Correlacionar a ocorrência das doenças parasitárias com tempo e espaço;
- Compreender as profilaxias das doenças parasitárias;
- Iniciar o raciocínio científico na área;
- Ser capaz de aplicar os conhecimentos apreendidos nas situações rotineiramente vivenciadas de forma a compreender tais eventos e, se possível, resolvê-los.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Relação Parasitolo-Hospedeiro - conceito de doença. 4 horas
Noções de epidemiologia. 4 horas
Doença de Chagas Trypanossoma cruzi 4 horas
Leishmaniose Tegumentar Americana e Leishmaniose visceral - Leishmania SP 4 horas
Trichomoníase - Trichomonar vaginalis 1 hora
Giardíase - Giardia lamblia 1 hora
Amebíase - Entamoeba histolytica/Entamoeba dispar 2 horas
Malária - Plasmodium SP 4 horas
Toxoplasmose - Toxoplasma gondii 4 horas
Esquistosomose - Schistosoma mansoni 4 horas
Fasciolose - Fasciola hepática 2 horas
Teníase e cisticercose - Taenia solium e Taenia saginata 2 horas
Hidatidose - Equinococcus granulosus 2 horas
Hymenolepis nana 2 horas

Ascariíase - Ascaris lumbricóides 2 horas
Ancylostomíase - Ancylostoma duodenale e Necator americanus 2 horas
Larvas migrans 1 hora
Estrongiloidíase - Strongyloides stercoralis 2 horas
Enterobiose - Enterobius vermicularis 2 horas
Tricuriíase - Trichuris trichiura 2 horas
Filariose linfática - Wuchereria bancrofti 2 horas
Oncocercose - Onchocerca volvulus 2 horas
Miíase 1 hora
Ordem Siphonaptera 2 hora
Ordem Anoplura 2 hora

Metodologia e Recursos Digitais:

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação I: peso 25%
Avaliação II: peso 25%
Avaliação III: peso 25%
Avaliação IV: peso 25%

Bibliografia Básica:

1. Neves, DP. Parasitologia Humana, São Paulo, Atheneu, 2000. 10. ed.
2. Rey L. Parasitologia Parasitos e Doenças Parasitárias, Homem nas Américas e na África, Rio de Janeiro, Guanabara Koogan. 2001. 3 ed.
3. Veronesi R; Focaccia R. Tratado de Infectologia. 2ª ed. Guanabara-Koogan.2000

Bibliografia Complementar:

1. De Carli G. A. Parasitologia Clínica Seleção de Métodos e Técnicas de Laboratório para o Diagnóstico das Parasitoses Humanas, São Paulo, Atheneu, 2001. 1.ed.
2. Ferreira A W. & Ávila S. L. M. Diagnóstico Laboratorial das Principais Doenças Infecciosas e Auto-Imunes, Rio de Janeiro, Guanabara Koogan. 2001. 2 ed.
3. Vallada E. P. Manual de exames de Fezes Coprologia e Parasitologia, São Paulo, Atheneu, 1998.
4. REY, L. Parasitologia: parasitos e doenças parasitárias do homem nos trópicos. 4ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008.
5. COURA, J. R. Dinâmica das doenças infecciosas e parasitárias, 1ª Ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: FAR136 - ECONOMIA
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): LORENA ULHOA ARAUJO
Carga horária: 30 horas
Créditos: 2
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

História da Economia. Conceitos básicos em Economia. Noções de microeconomia. Noções de macroeconomia. Noções de teoria do desenvolvimento econômico. Organização do sistema econômico.

Objetivos:

Apresentar aos alunos os conceitos elementares de análise econômica; a conceituação, evolução e metodologia da ciência econômica, bem como introduzir as noções principais de Microeconomia e Macroeconomia, nos seus aspectos teóricos e em nível da realidade brasileira.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

História da Economia (1 aula - 2HORAS)
Conceitos básicos: Conceito de economia; Relação da economia com outras ciências; Sistemas econômicos (1 aula - 2HORAS)
Escassez; Fatores de produção (1 aula - 2HORAS)
Modelos econômicos; Custos de oportunidade; Abordagem microeconômica e macroeconômica (1 aula - 2HORAS)
Microeconomia: Introdução à microeconomia; Demanda, oferta e preços (2 aulas - 4HORAS)
Equilíbrio de mercado; Conceito de elasticidade e suas implicações; Custo de produção (2 aulas - 4HORAS)
Estruturas de mercado (1 aula - 2HORAS)
Macroeconomia: Introdução à macroeconomia e medidas dos agregados nacionais; Produto Interno Bruto; Renda Nacional (1 aula - 2HORAS)
Desequilíbrios na economia: inflação e recessão (1 aula - 2HORAS)
Política monetária e política fiscal (2 aulas - 4HORAS)
Política cambial e economia internacional (1 aula - 2HORAS)
Teoria do desenvolvimento econômico e Organização do sistema econômico (1 aula - 2HORAS)

Metodologia e Recursos Digitais:

- No processo de ensino-aprendizagem serão utilizadas metodologias ativas e tecnologias digitais de informação e comunicação.
- Metodologias ativas de aprendizagem: aprendizagem baseada em problemas e em projetos; aprendizagem baseada em pares; estudo de caso; sala de aula invertida; e jogos educativos.
- Tecnologias digitais de informação e comunicação: ambientes virtuais de aprendizagem (AVA); ferramentas para WebConferência; fóruns; games; Google®; Moodle®; YouTube®; Zoom®.
- Recursos digitais: videoaulas, seminários online, conteúdos organizados em AVA, correio eletrônico, blogs, orientação de leituras, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos.
- A UC contará com uma biblioteca digital inserida no AVA para consulta dos alunos.
- Os estudantes matriculados serão verificados previamente quanto aos ambientes utilizados, levando em consideração seu perfil.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

- O acompanhamento do processo ensino-aprendizagem ocorrerá através das avaliações diagnóstica, formativa e somativa. Adicionalmente será utilizada técnica de feedback.
 - Canais de comunicação direta com o aluno serão utilizados como fórum na plataforma AVA para eventuais discussões, além de encontros síncronos.
 - Instrumentos, procedimentos e ferramentas para fins de avaliação dos alunos: glossário, fórum de discussão, mapa mental, infográfico (ex. linha do tempo), seminário, estudo de caso.
- Avaliações Somativas:
Atividades diversas 40 pontos
Avaliação 1 30 pontos
Avaliação 2 30 pontos

Bibliografia Básica:

VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de. Fundamentos de economia. 4. São Paulo Saraiva 2011.
MANKIW, N. Gregory; MANKIW, N. Gregory. Introdução à economia: princípios de micro e macroeconomia. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2001.
NOGAMI, Otto; PASSOS, Carlos Roberto Martins. Princípios de economia. 5 ed. rev. São Paulo, SP: Cengage Learning, 2005. 658 p.

Bibliografia Complementar:

MANKIW, N. Gregory. Macroeconomia. 8. Rio de Janeiro LTC 2014.
SINGER, Paul. Aprender economia. 9. ed. São Paulo, SP: Contexto, 2000. 202 p.
MILTONS, Michele Merética. Microeconomia. São Paulo Saraiva 2015.
GARCIA, Manuel E.; VASCONCELLOS, Marco Antonio S. Fundamentos de economia. 3. ed. São Paulo, SP: Saraiva, 2008. 292 p.
DORNBUSCH, Rudiger. Macroeconomia. 11. Porto Alegre: Bookman 2013.
Sites governamentais: www.fazenda.gov.br / www.brasil.gov.br

Referência Aberta:

VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de. Economia micro e macro. 6. Rio de Janeiro Atlas 2015 1 recurso online ISBN 9788597003505.
VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de. Fundamentos de economia. 6. São Paulo Saraiva 2018 1 recurso online ISBN 9788553131747.
VASCONCELLOS, Marco Antonio Sandoval de. Introdução à economia. São Paulo Saraiva 2012 1

recurso online ISBN 9788502146075.

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT005 - HIGIENE DOS ALIMENTOS
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): PAULO DE SOUZA COSTA SOBRINHO
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Transmissão de doenças via alimentos. Processos patológicos em doenças de origem alimentar. Avaliação da qualidade de alimentos. Principais intoxicações e infecções de origem alimentar. Práticas de limpeza e sanitização em Serviços de Alimentação. Implementação dos sistemas de prevenção e Controle. Código Sanitário e suas aplicações na prática da Saúde Pública. Lactário.

Objetivos:

1) Dar conhecimento sobre o campo de ação da Vigilância Sanitária e sua relação com a Saúde Pública; 2) Dar conhecimento sobre a legislação relacionada à vigilância sanitária de alimentos; 3) Identificar e avaliar as práticas higiênico-sanitárias utilizadas nas Unidades de Alimentação e Nutrição e em Estabelecimentos que produzem alimentos; 4) Fornecer conhecimentos relacionados a inocuidade alimentar; Discutir, através de estudo de caso, doenças que têm como causa alimentos contaminados por microrganismos patogênicos; 5) Eleger medidas preventivas para o fornecimento de alimentos e de alimentação seguros, atendendo aos requisitos sanitários de Saúde Pública.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Introdução ao curso (apresentação do plano de ensino) e atividade prática inicial - análise de texto; 1.1 Vigilância Sanitária: introdução, importância, conceito, campo de abrangência. (Exposição oral dialogada síncrona) 1.2 Exercício e discussão de texto sobre vigilância sanitária (atividade prática individual na qual o discente fará leitura e interpretação de texto com envio da análise para e-mail do professor). Teórica: 3h; Prática: 2h

2. Vigilância Sanitária: Objetivos, Histórico, Agência Nacional; 2.1 Conceitos fundamentais em Vigilância Sanitária; (Exposição oral dialogada síncrona e exposição de vídeo (assíncrona) 2.2 Consulta ao endereço eletrônico da ANVISA na internet (Exposição oral dialogada síncrona e parte assíncrona, sendo que na parte prática, assíncrona, o discente navegará pelo portal da ANVISA e buscará informação solicitada pelo docente). Teórica: 3h; Prática: 2h;

3. Legislação sanitária na área de alimentos; (Exposição oral dialogada síncrona) 3.1 Consulta a legislação de alimentos no endereço eletrônico do INMETRO, IDEC, Portal do Consumidor e MAPA

(análise comparativa). Na parte prática, assíncrona, o discente navegará pelos portais das instituições). Teórica: 3h; Prática: 2h;

4. Organização da Vigilância Sanitária nos Estados e Municípios; (Exposição oral dialogada síncrona); 4.1 Atividade prática envolvendo vigilância sanitária em Diamantina/MG (Síntese conceitual e apresentação de relatório). Na parte prática, será enviado ao discente, por e-mail, um texto para interpretação e um questionário a ser respondido e submetido, também por email, ao docente. Teórica: 3h; Prática: 2h

5. O conceito de risco e perigos em alimentos: biológicos, químicos e físicos; (Exposição oral dialogada síncrona e assíncrona com vídeos); 5.1 Dinâmica sobre noções de higiene na manipulação de alimentos (Síntese conceitual e discussão dialogada). A parte prática envolverá uma dinâmica de higienização das mãos que o discente fará em sua residência e, poderá, envolver familiares, sendo que as instruções serão disponibilizada na sala virtual (google classroom). Teórica: 3h; Prática: 2h

6. Importância das Doenças Transmitidas pelo Consumo de Alimentos e Principais doenças; (Exposição oral dialogada síncrona) 6.1 Fontes de contaminação dos alimentos (mãos, cabelos, utensílios, matéria-prima, etc.). A parte prática será realizada de forma assíncrona com exposição de vídeo e, após exibição, será solicitado ao discente fazer avaliação por meio de um questionário. Teórica: 3h; Prática: 2h

7. Bases para diagnóstico de surtos de doenças transmitidas por alimentos; (Exposição oral dialogada síncrona) 7.1 Boas Práticas de Higiene: Controle da saúde dos manipuladores de alimentos; 7.2 Exercício sobre surto de doença transmitida por alimentos (síntese conceitual). A parte prática será realizada em grupo, como um estudo de caso de ocorrência de surto de doença transmitida por alimentos. A atividade deverá integrar atividades remota entre o grupo. Teórica: 3h; Prática: 2h

8. Qualidade da água: qualidade sanitária; (Exposição oral dialogada síncrona e assíncrona) 8.1 Boas Práticas de Higiene: Controle de qualidade da água para consumo em uma UAN. Parte da aula será assíncrona com disponibilização de vídeo sobre tratamento de água na sala virtual (Google Classroom). Teórica: 3h.

9. Boas Práticas de Higiene: Controle de Pragas; (Exposição oral dialogada síncrona). Teórica: 3h

10. Princípios e procedimentos de higiene e sanitização na área de alimentos; (Exposição oral dialogada síncrona e assíncrona com exposição de vídeos). Teórica: 3h

11. Boas Práticas de Higiene: Higiene pessoal, ambiental e de alimentos; (Exposição oral dialogada síncrona e assíncrona com exposição de vídeos). 11.1 Análise crítica e discussão de artigos sobre eficiência de antissépticos para as mãos (Síntese conceitual e discussão de tema de forma assíncrona). Os artigos serão enviados/disponibilizados no Google Classroom para leitura e interpretação e, em seguida, os discentes enviarão pela sala ou e-mail do docente a sua interpretação do texto. Teórica: 6h; Prática: 2h;

12. Critérios de Segurança na preparação de alimentos; (Exposição oral dialogada síncrona) 12.1 Discussão de artigos científicos sobre avaliação da qualidade higiênico-sanitária de alimentos (Síntese conceitual e discussão de tema de forma assíncrona). Os artigos serão enviados/disponibilizados no Google Classroom para leitura e interpretação e, em seguida, os discentes enviarão pela sala ou e-mail do docente a sua interpretação do texto. Teórica: 3h; Prática: 2h

13. APPCC: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle na preparação de alimentos; (Exposição oral dialogada síncrona e assíncrona com exposição de vídeos). 13.1 Seminário de apresentação de um plano APPCC para um cardápio; (síntese conceitual de forma síncrona com apresentação e assíncrona com elaboração de relatório). Teórica: 2h; Prática: 4h

Atividades não presenciais

1. Legislação sanitária na área de alimentos: Rotulagem de alimentos (2 aulas práticas - assíncronas). O discente fará atividade em sua residência utilizando os rótulos dos alimentos disponíveis consultando as legislações disponíveis no portal da ANVISA ou no sítio da disciplina NUT005;

2. Legislação sanitária na área de alimentos: Informação Nutricional Complementar (2 aulas práticas - assíncronas). O discente fará atividade em sua residência utilizando os rótulos dos alimentos disponíveis consultando as legislações disponíveis no portal da ANVISA ou no sítio da disciplina NUT005;

3. Elaboração de Procedimento Operacional Padronizado (POP) (2 aulas práticas - assíncronas). O discente fará atividade em sua residência utilizando os rótulos dos alimentos disponíveis consultando as legislações disponíveis no portal da ANVISA ou no sítio da disciplina NUT005. Prática: 8h

Metodologia e Recursos Digitais:

Videoaulas (síncronas)
Seminários online,
Conteúdo organizado na plataforma Classroom da Google
Conteúdo organizado na internet no sítio <https://nut005.wordpress.com/>
Distribuição/envio de material didático eletrônico (textos, vídeos, filmes, etc)

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

1. Avaliações individuais online por meio de questões aberta e de múltipla escolha (50%);
2. Fórum de discussão (5%);
3. Apresentação de seminário (30%);
4. Atividades avaliativas em grupos (15%);

Bibliografia Básica:

1. Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Vigilância Epidemiológica. Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. Brasília : Editora do Ministério da Saúde, 2010. Disponível no sítio <https://nut005.wordpress.com/>.
2. COSTA, E.A. (organizadora). Vigilância Sanitária: temas para debate. Salvador: EDUFBA, 2009.240 p. (Coleção Sala de Aula, 7). Disponível no sítio <http://books.scielo.org/id/6bmrk>
3. GERMANO, P.M.L.; GERMANO, M.I.S.. Higiene e vigilância sanitária de alimentos 5ª edição / 2015 - (E-book). São Paulo Manole 2015. 1 recurso online ISBN 9788520450017.
4. ABERC Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Guia ABERC de Controle Integrado de Pragas em Unidades de Alimentação e Nutrição. 1ª Edição. 2002. 80 p.
5. SILVA JR., E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em serviços de alimentação. São Paulo. 6ª ed. Editora Varela. 2007. 623 p.

Bibliografia Complementar:

1. FORSYTHE, Stephen J. Microbiologia da segurança dos alimentos. 2. Porto Alegre ArtMed 2013 1 recurso online ISBN 9788536327068.
2. Conteúdo disponível na internet e organizado no sítio <https://nut005.wordpress.com/>
3. CARELLE, Ana Claudia. Manipulação e higiene dos alimentos. 2. São Paulo Erica 2014 1 recurso online (e-book) ISBN 9788536521060.
4. Legislação sanitária disponível no portal da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (<http://portal.anvisa.gov.br/>) e do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (<https://www.gov.br/agricultura/pt-br>)
5. REY, Ana María; SILVESTRE, Alejandro Andres. Comer sem riscos 1: manual de higiene alimentar para manipuladores e consumidores. São Paulo, SP: Varela, 2009. 245 p.

Referência Aberta:

1. Food Safety WHO : <https://www.who.int/health-topics/food-safety/>;

2. Centers for Disease Control and Prevention USA: <https://www.cdc.gov/foodsafety/index.html>
3. Codex Alimentarius FAO/WHO: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/en/>
4. Aplicativo para elaboração de manual de boas práticas para alimentação escolar. <http://www.fn-de.gov.br/centrais-de-conteudos/publicacoes/category/116-alimentacao-escolar?download=12364:instalador-manual-de-boas-praticas>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT008 - NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): IVY SCORZI CAZELLI PIRES
Carga horária: 90 horas
Créditos: 6
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Conceitos básicos em Nutrição e Dietética. Histórico das Recomendações Nutricionais. Necessidades e recomendações de macronutrientes, micronutrientes e água de acordo com a FAO, RDA, SBAN e FNB. Métodos biológicos e químicos de avaliação de qualidade protéica. Métodos para determinação do peso ideal, gasto energético basal e determinação do gasto energético total. Estudo das necessidades e recomendações nutricionais para o pré-escolar, escolar e adolescente. Planejamento de dietas. Alterações fisiológicas na adolescência.

Objetivos:

1- GERAL:

- Conduzir o aluno ao aprendizado da conceituação, caracterização e alimentação de crianças e adolescentes, bem como a elaboração e cálculo de dietas adequadas a cada faixa etária;

2- ESPECÍFICO:

- Estabelecer as características para uma dieta normal;
- Determinar e diferenciar necessidades e recomendações nutricionais;
- Identificar as diferenças fisiológicas de indivíduos sadios de acordo com sua faixa etária;
- Calcular dietas com apoio das tabelas de composição de alimentos e guias alimentares;
- Estimular a formação de bons hábitos (hábitos alimentares, saúde bucal etc).

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Conceitos básicos em dietética (6 aulas)
 - 1.1.1. Termos e conceitos básicos utilizados em dietética.
 - 1.1.2. Medidas caseiras e prescrição de dietas.
 - 1.1.3. Utilização de lista de equivalentes e guias alimentares para crianças e adolescentes.
 - 1.1.4. Porções e fontes alimentares
 - 1.1.5. Controle de peso e ingestão de alimentos.
 - 1.1.6. Características de uma dieta normal
- Metodologia didático-pedagógica: Sala de aula invertida. Problematização discussão de textos.

Exercícios em grupo, elaboração de maquetes e aulas expositivas. A carga horária prática será trabalhada em ambientes virtuais de aprendizagem, vídeos com explicações de cálculos dietéticos e lives para a resolução de exercícios.

2. Etapas do atendimento nutricional e tendências (2 aulas)

2.1. Etapas e tendências no atendimento nutricional

2.2. Padronização de dados no atendimento nutricional.

Metodologia didático-pedagógica: Discussão de artigos- problematização, textos e aulas expositivas.

A carga horária prática será trabalhada em ambientes virtuais de aprendizagem, vídeos com explicações de cálculos dietéticos e lives para a resolução de exercícios.

3. Índices para avaliação de qualidade da dieta. Métodos químicos e biológicos de avaliação (4 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Resolução de questionário de Índice Dietéticos e aulas expositivas.

A carga horária prática será trabalhada em ambientes virtuais de aprendizagem, vídeos com explicações de cálculos dietéticos e lives para a resolução de exercícios.

4. Estimativa de peso e altura ideais para infância e adolescência. Métodos para determinação do gasto energético basal e determinação do gasto energético total (4 aulas)

4.1. Utilização de equações preditivas e Necessidade Estimada de energia (EER).

Metodologia didático-pedagógica: Ensino baseado em resolução de problemas: Teste em grupo e resolução de exercícios com a participação da turma.

A carga horária prática será trabalhada em ambientes virtuais de aprendizagem, vídeos com explicações de cálculos dietéticos e lives para a resolução de exercícios.

5. Recomendações Nutricionais: histórico e utilização (4 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Elaboração de dieta. Exercícios em grupo e aulas expositivas.

A carga horária prática será trabalhada em ambientes virtuais de aprendizagem, vídeos com explicações de cálculos dietéticos e lives para a resolução de exercícios.

6. Planejamento dietético (14 aulas)

6.1. Importância da padronização de dados no planejamento dietético

6.2. Utilização de formulários para prescrição dietética

6.3. Obtenção de GEB e macronutrientes

6.4. Necessidades e recomendações de macronutrientes, micronutrientes e água de acordo com a FAO, RDA, SBAN e FNB.

Metodologia didático-pedagógica: Elaboração de dietas, Exercícios em grupo e aulas expositivas.

A carga horária prática será trabalhada em ambientes virtuais de aprendizagem, vídeos com explicações de cálculos dietéticos e lives para a resolução de exercícios.

7. Aspectos psicológicos da alimentação e desenvolvimento do hábito alimentar. Seletividade alimentar (4 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Elaboração de formulários de orientação nutricional e aulas expositivas.

A carga horária prática será trabalhada em ambientes virtuais de aprendizagem, vídeos com explicações de cálculos dietéticos e lives para a resolução de exercícios.

8. Odontogênese e saúde bucal (2 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Sala de aula invertida. Seleção de melhores vídeos da internet com os temas indicados pelo professor (todos os grupos da sala procuram) e discussão pela turma do vídeo mais completo para cada tema. Aulas expositiva dos temas não presentes nos vídeos

A carga horária prática será trabalhada em ambientes virtuais de aprendizagem, vídeos com explicações de cálculos dietéticos e lives para a resolução de exercícios.

9. Aspectos preventivos da alimentação de crianças e adolescentes (4 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Sala de aula invertida. Elaboração de vídeos, pela turma, sobre o tema disponibilizado pelo professor previamente (sala de aula invertida). Adequação dos vídeos com explicações, em sala de aula, caso haja temas não presentes nos vídeos.

A carga horária prática será trabalhada em ambientes virtuais de aprendizagem, vídeos com explicações de cálculos dietéticos e lives para a resolução de exercícios.

10. Nutrição e Dietética do Pré-escolar (6 aulas)

Nutrição do Pré-escolar amamentado e não amamentado.

Importância da amamentação para crianças maiores de 1 ano.

Conceito, caracterização, crescimento e desenvolvimento.

Recomendações nutricionais para o pré-escolar.

Hábitos alimentares e alimentação do pré-escolar.

A carga horária prática será trabalhada em ambientes virtuais de aprendizagem, vídeos com explicações de cálculos dietéticos e lives para a resolução de exercícios.

10.1. Avaliação e planejamento de dieta para pré-escolar (10 horas)

Metodologia didático-pedagógica: Sala de aula invertida. Discussão de temas e atividades a serem abordados em cartilhas de orientação para os pais. Fotos e maquetes de porções e refeições para pré-escolares. Elaboração de dietas. Aulas expositivas

A carga horária prática será trabalhada em ambientes virtuais de aprendizagem, vídeos com explicações de cálculos dietéticos e lives para a resolução de exercícios.

11. Nutrição e Dietética do Escolar (6 aulas)

Conceito, caracterização, crescimento e desenvolvimento.

Recomendações nutricionais para o escolar.

Legislação de interesse para o escolar.

Hábitos alimentares e alimentação do escolar.

A carga horária prática será trabalhada em ambientes virtuais de aprendizagem, vídeos com explicações de cálculos dietéticos e lives para a resolução de exercícios.

11.1. Avaliação e planejamento de dieta para o escolar (10 horas)

Metodologia didático-pedagógica: Preparo culinário de lanches saudáveis para escolares. Discussão de temas e atividades a serem abordados em folders com orientação para os pais e educação nutricional para crianças. Elaboração de dietas. aulas expositivas

A carga horária prática será trabalhada em ambientes virtuais de aprendizagem, vídeos com explicações de cálculos dietéticos e lives para a resolução de exercícios.

12. Nutrição e Dietética do Adolescente (10 horas)

Conceituação, caracterização, crescimento e desenvolvimento.

Alterações fisiológicas durante a adolescência.

Recomendações nutricionais para adolescentes.

Estudos de caso sobre crescimento e desenvolvimento de adolescentes.

Hábitos alimentares e alimentação de adolescentes

Transtornos Alimentares.

A carga horária prática será trabalhada em ambientes virtuais de aprendizagem, vídeos com explicações de cálculos dietéticos e lives para a resolução de exercícios.

12.1. Avaliação e planejamento de dieta para o adolescente (4 horas). Planejamento dietético

Metodologia didático-pedagógica: Design Thinking sobre recomendações nutricionais para adolescentes. Sala de aula invertida. Elaboração de dietas. aulas expositivas

A carga horária prática será trabalhada em ambientes virtuais de aprendizagem, vídeos com explicações de cálculos dietéticos e lives para a resolução de exercícios.

Metodologia e Recursos Digitais:

Para o desenvolvimento das aulas serão utilizados videoaulas, conteúdos, redes sociais, correio eletrônico, blogs, adoção de material didático com orientações pedagógicas, orientação de leituras, pesquisas, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA). Além de lives e seminários online.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliações on-line sobre Conceitos Básicos em Dietética - 25%

Avaliações on-line sobre Pre-escolar - 25%

Avaliações on-line sobre Escolar - 25%

Avaliações on-line sobre Adolescente - 25 %

Bibliografia Básica:

1. ACCYOLI, E., SAUNDERS, C. Nutrição em Obstetrícia e Pediatria. Arte Médica, 2003. LOPES, F.A., BRASIL, A.L.D. Nutrição e Dietética em Clínica Pediátrica. Edição/Ano: 2003
2. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. Guia Alimentar para a população brasileira: Promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2005. 236p.
3. BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Política de Saúde. Organização Pan Americana da Saúde. Guia alimentar para crianças menores de dois anos. Secretaria de Políticas da Saúde, Organização Pan Americana de Saúde. Brasília: Ministério da Saúde, 2002. 152p.
4. CTENAS, M.L.B., VITOLO, M.R. Crescendo com saúde, o guia de crescimento da criança. 3a ed., 1999. 269p.
5. DIETARY REFERENCE INTAKES for Calcium, Phosphorous, Magnesium, Vitamin D, and Fluoride (1997); Acessado em 25/04/07 www.nap.edu.
6. DIETARY REFERENCE INTAKES for Thiamin, Riboflavin, Niacin, Vitamin B6, Folate, Vitamin B12, Pantothenic Acid, Biotin, and Choline (1998); Dietary Reference Intakes for Vitamin C, Vitamin E, Selenium, and Carotenoids (2000); and Dietary Reference Intakes for Vitamin A, Vitamin K, Arsenic, Boron, Chromium, Copper, Iodine, Iron, Manganese, Molybdenum, Nickel, Silicon, Vanadium, and Zinc (2001). Acessado em 25/04/07 www.nap.edu. Copyright 2001 by The National Academies.
7. DIETARY REFERENCE INTAKES for Water, Potassium, Sodium, Chloride, and Sulfate. Acessado em 25/04/07 www.nap.edu. Copyright 2004 by The National Academies.
8. DIETARY REFERENCE INTAKES for Energy, Carbohydrate, Fiber, Fat, Fatty Acids, Cholesterol, Protein, and Amino Acids (2002/2005). Acessado em 25/04/07 www.nap.edu.
9. PINHEIRO et al. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.
- 10 - WEFFORT, V. R.; LAMOUNIER, J. Á. Nutrição em pediatria: da neonatologia à adolescência. Barueri, SP: Manole, 2017.
- 11 - RIBEIRO, Cristiana; MESQUITA, Cristina. A mídia como fator influenciador das escolhas alimentares das famílias. In: INNODOCT/18. International Conference on Innovation, Documentation and Education. Editorial Universitat Politècnica de València, p. 1037-1048, 2019.
- 12 - ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. Recomendações da consulta de especialistas da Organização Pan-Americana da Saúde sobre a promoção e a publicidade de alimentos e bebidas não alcoólicas para crianças nas Américas. Washington, DC, 2018.
- 13 - BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Guia alimentar para a população brasileira CGPAN Brasília, 2014, 238p.
- 14 - MINISTÉRIO DA SAÚDE. Dez passos para uma alimentação saudável: guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica / Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 2 ed. 2 reimpr. 72 p. Brasília, 2019.

Bibliografia Complementar:

1. TUCUNDUVA, S. MARTE, A. Transtornos Alimentares: uma visão nutricional. Barueri: Manole. 2004, 226p.
2. TUCUNDUVA, S. Tabela de composição de alimentos. Editora Metha. 302p.
3. VITOLO, M.R. Nutrição da gravidez a Adolescência. Rio de Janeiro: Reichmann e Affonso Editores, 2003. 334.
4. WHO. Use and interpretation of the antropomeric of nutriton status. Geneva: 1995.

5. WHO/FAO. Necessidades de energia e proteína. Serie Informes Técnicos No. 724, 1985.
6. ZABOTTO, C. B., VIANA, R. P. T., GIL, M. F. et al. Registro fotográfico para inquéritos dietéticos: utensílios e porções. Campinas, (principalmente fotos), SP: UNICAMP, Goiânia: UFG, 1996, 74p.
- 7 - WHITNEY,E; ROLFES,S.R. Nutrição Vol. 2 Aplicações. Brasil: CENCAGE Learning, 2008
- 8 - MARCHIONI DML, SLATER B, FISBERG RM. Aplicação das dietary reference intakes na avaliação da ingestão de nutrientes para indivíduos. Rev Nutr. 2004; 17(2):207-16.5
- 3 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes; the essential guide to nutriente requirements. Washington (DC): National Academy Press; 2006 Disponível em <http://fnic.nal.usda.gov>
- 4 - PADOVANI, R. M. JAIME AMAYA-FARFÁN, J. COLUGNATI, F. A. B. DOMENE, S. M. A. Dietary reference intakes: aplicabilidade das tabelas em estudos nutricionais. Revista de Nutrição, Campinas, 19 (6):741-760, nov./dez., 2006.
- 5 - GALISA, Monica Santiago; ESPERANÇA, Leila Maria B; SÁ , Neide Gaudenci de. Nutrição, conceitos e aplicações. São Paulo : M.Books, 2008, 258 pg
- 6 - UNIVERSIDADE ESTADUAL DE CAMPINAS. Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação. Tabela brasileira de composição de alimentos: TACO versão 2. 2. ed. Campinas: Ed. UNICAMP, 2006. 113 p. Disponível em www.unicamp.br/nepa/taco
- 7 - PINHEIRO, ANA BEATRIZ VIEIRA. Tabela para avaliação do consumo alimentar em medidas caseiras. 5ª Edição. Rio de Janeiro: Atheneu, 2008. 131p.
- 8 - SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI, TABELA DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS: SUPORTE PARA DECISÃO NUTRICIONAL, Tabela com composição centesimal de 1602 alimentos e preparações com valores para energia e 32 nutrientes. Autor:, Edição/Ano: 2/2002, Nº Páginas: B/135, Dimensões: 21X30cm
- 9 - FRANCO, Guilherme. Tabela de composição química dos alimentos.. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2008. 307 p
- 10 - ZABOTTO, C. B., VIANA, R. P. T., GIL, M. F. et al. Registro fotográfico para inquéritos dietéticos: utensílios e porções. Campinas, (principalmente fotos), SP: UNICAMP, Goiânia: UFG, 1996, 74p.
- 11 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes for calcium, phosphorus, magnesium, vitamin D, and fluoride. Washington (DC): National Academy Press; 1997.
- 12 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes for energy, carbohydrate, fiber, fat, fatty acids, cholesterol, protein, and amino acids. Washington (DC): National Academy Press; 2005.
- 13 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes for thiamin, riboflavin, niacin, vitamin B6, folate, vitamin B12, pantothenic acid, biotin, and choline. Washington (DC): National Academy Press; 1998.
- 14 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes for vitamin A, vitamin K, arsenic, boron, chromium, copper, iodine, iron, manganese, molybdenum, nickel, silicon, vanadium, and zinc. Washington (DC): National Academy Press; 2002.
- 15 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes for vitamin C, vitamin E, selenium, and carotenoids. Washington (DC): National Academy Press; 2000.
- 16- INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes for water, potassium, sodium, chloride, and sulfate. Washington (DC): National Academy Press; 2004.
- 17 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes: a risk assessment model for establishing upper intake levels for nutrients. Washington (DC): National Academy Press; 1998.
- 18 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes: applications in dietary assessment. Washington (DC): National Academy Press; 2000.
- 19- INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC). Dietary reference intakes: applications in dietary planning. Washington (DC): National Academy Press; 2003.
- 20- NRC (National Academic Press). - Dietary Reference Intakes: applications in dietary assessment. Washington DC, National Academic Press, Disponível em <http://fnic.nal.usda.gov>
- 21 - INSTITUTE OF MEDICINE/ NATIONAL RESEARCH COUNCIL (NRC) - Dietary Reference Intakes: for Vitamin A, Vitamin K, Arsenic, Boron, Chromium, Copper, Iodine, Iron, Manganese, Molybdenum, Nickel, Silicon, Vanadium, and Zinc. Washington DC, National Academic Press, 2001.

Referência Aberta:

<http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/>
http://www.fao.org/documents/show_.htm
<http://www.mypyramid.gov/>
<http://www.unifesp.br/dis/servicos/nutri/index.html>
<http://www.nap.edu/>
<http://www.fcf.usp.br/Tabela/>
<http://www.sonutricao.com.br/jogos.php>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB095 - PATOLOGIA
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): ELIZABETE BAGORDAKIS PINTO / KAIO HENRIQUE SOARES
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Estudo das lesões celulares reversíveis e irreversíveis (necrose e apoptose), lesões por acúmulo de pigmentos exógenos e endógenos, distúrbios circulatórios, inflamação, cicatrização, alterações de crescimento e diferenciação celular e neoplasias com ênfase à etiopatogenia, alterações moleculares morfológicas e funcionais que as mesmas apresentam.

Objetivos:

Capacitar os universitários a compreender os conceitos básicos dos processos patológicos do organismo humano, habilitando-os a conhecer a etiologia das doenças, seus mecanismos formadores e as alterações moleculares, morfológicas e funcionais que esses processos desencadeiam.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

- 1.0 Introdução à Patologia (4 h de aula teórica e 2 h de aula prática)
- 1.1 História da Patologia
- 1.2 Métodos de Estudos à Patologia
- 2.0 Alterações celulares reversíveis ou subletais (6 h de aula teórica e 3 h de aula prática)
- 2.1 Alterações celulares por acúmulo de água;
- 2.2 Alterações celulares por acúmulo de lipídeos
- 2.3 Alterações celulares por acúmulo intracelular de proteínas
- 2.4 Alterações celulares por acúmulo de carboidratos
- 3.0 Alterações celulares por acúmulo de pigmentos endógeno e exógenos (4 h de aula teórica e 2 h de aula prática)
- 3.1 Pigmentos hemoglobínógenos (bilirrubina e hemossiderina)
- 3.2 Melanina
- 3.3 Silicose
- 3.4 Antracose
- 3.5 Tatuagem
- 4.0 Alterações celulares irreversíveis ou letais (4 h de aula teórica e 2 h de aula prática)
- 4.1 Apoptose

- 4.2 Necrose
- 5.0 Distúrbios hemodinâmicos (6 h de aula teórica e 3 h de aula prática)
- 5.1 Hiperemia;
- 5.2 Edema;
- 5.3 Hemorragia;
- 5.4 Tombose
- 5.5 Embolia;
- 5.6 Isquemia e Infarto.
- 6.0 Inflamação (6 h de aula teórica e 3 h de aula prática)
- 6.1 Inflamação aguda
- 6..2 Inflamação crônica
- 7.0 Reações de Cura (Cicatrização) (4 h de aula teórica e 2 h de aula prática)
- 7.1 Regeneração
- 7.2 Cicatrização
- 8.0 Distúrbios do crescimento celular (4 h de aula teórica e 2 h de aula prática)
- 8.1 Hipertrofia;
- 8.2 Hipotrofia / Atrofia;
- 8.3 Hiperplasia;
- 8.4 Hipoplasia;
- 8.5 Metaplasia.
- 9.0 Neoplasias (4 h de aula teórica e 2 h de aula prática)
- 9.1 Neoplasia Benignas e Malignas;
- 9.2 Mecanismos da Oncogênese.

Metodologia e Recursos Digitais:

A plataforma utilizada será o Google Classroom em que o professor responsável ministrará os conteúdos on line no horário da disciplina previsto no e-campus, aulas síncronas eplataforma Virtual Google Meet. Os conteúdos serão disponibilizados em textos, áudio e vídeos, vídeoaulas.

Em alguns casos, os estudantes terão o feedback imediato das suas respostas às atividades, em outros o professor fará as correções das atividades e o feedback será dado aos estudantes. Dessa forma, o acesso ao conteúdo e a avaliação acontecerão de forma integrada e contínua, o que irá proporcionar um acompanhamento e avaliação contínua da aprendizagem ao longo da unidade curricular, com atribuição de notas.

Para a conversão das aulas práticas em conteúdo remoto o referido Plano de ensino será submetido à apreciação do NDE/Colegiado do Curso de Nutrição.

Para as aulas práticas on line serão utilizados os conteúdos disponíveis nos sites:

Site da Disciplina de Patologia da UFVJM - <http://patologiaufvjm.weebly.com/>

Site de Patologia da UNICAMP - <http://anatpat.unicamp.br/>

Resumindo:

Ambiente Virtual de Aprendizagem Google Classroom.

Plataforma Virtual Google Meet para aulas síncronas.

Vídeoaulas.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

As avaliações serão realizadas de forma on line, por meio de formulários eletrônicos, como o Google Forms, sempre nas dias e horários de aulas previstos no e-campus.

As atividades avaliativas serão, conforme Resolução CONSEPE nº 11 de 2019:

1ª Avaliação ----- 20 pontos

2ª Avaliação ----- 20 pontos

3ª Avaliação ----- 20 pontos

4ª Avaliação----- 20 pontos

Trabalhos (seminários, relatórios e outros): 20 pontos.

O exame final será aplicado para os estudantes que obtiverem nota entre 40 e 59 pontos ao final da unidade curricular e terá valor de 100 pontos.

Bibliografia Básica:

1. PEREIRA, F. L. et al. Bogliolo: patologia. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
2. MONTENEGRO, M.R.; FRANCO, M.. Patologia: processos gerais. 4 ed. São Paulo: Atheneu, 1999.
3. CONTRAN, R. S.; KUMAR, V.; ROBBINS, S. L. Fundamentos de Robbins: patologia estrutural e funcional. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2001.

Bibliografia Complementar:

1. BRASILEIRO FILHO, G. Bogliolo: Patologia Geral. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
2. CATANZARO GUIMARÃES, S. A. Patologia básica da cavidade bucal. 3.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1982.
3. FARIA, J. L. Patologia geral: fundamentos das doenças, com aplicações clínicas. Rio de Janeiro, Guanabara Koogan, 2003.
4. KUMAR, V.; ABBAS, A. K.; FAUSTO, N. Robins e Contran: patologia - bases patológicas da doença. 7. ed. São Paulo: Elsevier, 2005.
5. MAGNO G, JORIS J. Cells, tissues and disease. New York: Oxford University Press, 2004.

Referência Aberta:

Textos diversificados a serem disponibilizados aos estudantes no decorrer do semestre letivo.

Artigos científicos disponíveis no:

Portal de Periódicos CAPES/MEC <http://www-periodicos-capes-gov-br.ez36.periodicos.capes.gov.br/>

Google acadêmico, <https://scholar.google.com.br/>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT006 - POLÍTICAS, PLANEJAMENTO E ADMINISTRAÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): NADJA MARIA GOMES MURTA
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Noções de política, ideologia e políticas públicas. A história da saúde pública e assistência previdenciária no Brasil. O Sistema Único de Saúde. A história do pensamento e do agir em planejamento em saúde na América Latina. O processo administrativo e de gestão. Os principais elementos, instrumentos e processos relevantes para a gerência de ações e serviços de saúde. A programação estratégica em sistemas locais de saúde.

Objetivos:

Propiciar ao aluno o conhecimento sobre as políticas públicas de saúde do Brasil e os modos de planejamento e gestão.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Apresentação conteúdo programático e forma da disciplina em modo remoto - 2 horas
Política e ideologia - 2 horas
Saber médico e poder profissional: do contexto luso-brasileiro ao Brasil Imperial - 2 horas
O Brasil no microscópio - 2 horas
O sanitarismo (re)descobre o Brasil - 2 horas
Saúde pública e medicina previdenciária: complementares ou excludentes? 2 horas.
Saúde e desenvolvimento: a agenda do pós-guerra - 2 horas.
Os anos de chumbo: a saúde sob a ditadura - 2 horas.
A Constituinte e o Sistema Único de Saúde - 4 horas.
Avaliação online (moodle) - valor 30 pontos - 2 horas
SUS: Normas operacionais básicas e de assistência e Pactos pela Saúde - 4 horas
Atenção Primária à Saúde; Promoção da Saúde - 4 horas
Política Nacional da Atenção Básica e outras - 6 horas
Avaliação online (Moodle) Valor 30 pontos - 2 horas
Revisão conceitos básicos de epidemiologia e indicadores de saúde - 2 horas
Sistemas de Informação em Saúde - 4 horas
Planejamento em Saúde e Planos Municipais de Saúde - 6 horas

Elaboração Plano Municipal de Saúde - 6 horas
Avaliação final (Google meet) apresentação Planos Municipais de Saúde - 2 horas.

Metodologia e Recursos Digitais:

Serão utilizadas a plataforma do Google Classroom e o Moodle. As aulas síncronas serão realizadas através do Google Meet . As atividades assíncronas serão registradas no Moodle, sendo realizados fóruns de debate. Serão disponibilizados materiais complementares como vídeos, artigos, teses dentre outros. Duas avaliações serão realizadas via plataforma Moodle e uma apresentação de trabalho em grupo via Google Meet.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

- Participação nos fóruns de debate- 10 pontos;
- Avaliação escrita 1 (Moodle) 30 pontos;
- Avaliação escrita 2 (Moodle) 30 pontos;
- Apresentação trabalho oral (Google meet) 30 pontos.

Bibliografia Básica:

1. AKERMAN, M. Saúde e Desenvolvimento Local: princípios, conceitos, práticas e cooperação técnica. São Paulo: Hucitec, 2005. 151p.
2. BERTOLLI FILHO, C. História da Saúde Pública no Brasil. 4.ed. São Paulo: Ática, 2006. 71p.
3. BRASIL. Constituição Federal, leis 8.080 e 8.142.
4. BRASIL Ministério da Saúde. Escola Nacional de Saúde pública. A construção do SUS: história da reforma sanitária e do processo participativo. Brasília, Rio de Janeiro: 2007.
5. CONSELHO NACIONAL DE SECRETÁRIOS DE SAÚDE. Para entender a gestão do SUS. Brasília: CONASS, 2003.248p.
6. CAMPOS, F.E.; JÚNIOR, MO; TONON, MA (Org.). Planejamento e Gestão da Saúde. Belo Horizonte: COOPMED, 1998.
7. MENDES, EV (Org.). A organização da Saúde no Nível Local. São Paulo:HUCITEC, 1998. 359.
8. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Coletâneas de Normas para o Controle Social no Sistema Único de Saúde. 2.ed. Brasília: 2007. 206p.

Bibliografia Complementar:

1. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Pactos pela Saúde 2006. Diretrizes Operacionais: Pactos pela Vida, em Defesa do SUS e de Gestão. Brasília: 2006. 75p.
2. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Pactos pela Saúde 2006. Política Nacional da Atenção Básica. Brasília: 2006. 61p.
3. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Pactos pela Saúde 2006.Regulamento: Pactos pela Vida e de Gestão. Brasília: 2006. 143p.
4. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Plenárias Nacionais de Conselhos de Saúde: resgate histórico do controle social do SUS. Brasília: 2006. 254p.
5. PINHEIRO, R; MATTOS, RA (Org.). Os sentidos da integralidade na atenção e no cuidado à saúde. Rio de Janeiro: UERJ, IMS, ABRASCO, 2001.
6. STARFIELD, B. Atenção primária: equilíbrio entre necessidades de saúde, serviços e tecnologia.

Brasília: UNESCO, Ministério da Saúde, 2002. 726p.
7. TEIXEIRA, C. Planejamento Municipal em Saúde. Salvador: ISC, 2001. 8. ZAPATA, T. Desenvolvimento Territorial. Florianópolis: SeaD/UFSC, 2007. 153p.

Referência Aberta:

Vídeo: Aula Magna com Marilena Chauí na UFSC: O que é democracia? <https://youtu.be/ZAFa7TZX3oA>

Vídeo: Formação de Conselheiros Municipais: "O Papel dos conselhos e conselheiros municipais" https://youtu.be/Bc5YLcue_EA

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT007 - TÉCNICA DIETÉTICA I
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): ANA CATARINA PEREZ DIAS
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Preparo e conservação dos alimentos. Aquisição dos alimentos. Propriedades funcionais, técnicas de preparo e modificações decorrentes do preparo de alimentos: açúcares e doces, cereais, óleos e gorduras, carnes e aves, pescado, ovos, leite e derivados, leguminosas, castanhas e nozes, frutas e hortaliças, condimentos, infusos e bebidas.

Objetivos:

Propiciar o contato com os procedimentos técnicos relacionados ao preparo de alimentos e as conseqüentes alterações físico-químicas ocorridas nos processos culinários.

- Levar o aluno a adquirir, armazenar e preparar os diferentes grupos de alimentos, assegurando qualidades nutricionais, higiênicas, sensoriais, digestivas e econômicas dos mesmos

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO: Carga horária 75 h
Teórica 15 h Prática Adaptada ao Ensino remoto 60 h

TEÓRICO:

- Introdução à Técnica Dietética: conceitos, objetivos, critérios da cozinha dietética, termos e etapas do preparo de alimentos. 1 h
- Per capita, fatores de correção e cocção: fórmulas, usos e exercícios. 1 h
- Cereais: características, tipos, propriedades, compras, armazenamento e tipos de preparação. Amido: características, gelatinização, gelificação retrogradação. Farinhas, ingredientes das massas e agentes de crescimento. 2 h
- Leguminosas: tipos, características, seleção, armazenamento e preparos. 1 h
- Frutas e hortaliças: características, tipos, noções de aquisição, armazenamento e preparo. Pigmentos em frutas e hortaliças, cocção correta. 1 h
- Trabalho de pesquisa na internet: classificação e padronização para comercialização de hortifrutigranjeiros no CEASA - MG. 1 h
- Carnes: conceito, características, tipos mais usados, tipos de cortes. Aquisição e armazenagem; métodos de cocção e preparações. 2 h

- Ovos: classificação, aquisição e armazenamento, usos e cuidados. 1 h
 - Leite e derivados: tipos, aquisição e armazenagem, usos e cuidados. 1 h
 - Óleos e gorduras: conceito, característica, armazenagem, deterioração, cuidados no uso. 1 h
 - Açúcares e produtos açucarados: tipos, propriedades, reações de escurecimento, aquisição e armazenamento. 1 h
 - Bebidas e infusões: conceitos, tipos, usos e modos de preparo, cuidados e armazenamento. 1 h
 - Temperos, condimentos e molhos: tipos, usos e modos de preparo, cuidados e armazenamento. 1 h
- Total teórico - 15 h

PRÁTICO:

- Pesos e medidas: métodos de pesagem para os diferentes tipos de ingredientes. 5 h
 - Prática de amido: misturas com amido, preparo de mingau, macarrão e arroz, fator de cocção. 5 h
 - Elaboração de fichas técnicas: elaboração de ficha técnica das preparações da aula prática. 5 h
- Práticas de agentes de crescimento: preparo de massas com agentes de crescimento físico, químico e biológico. 5 h
- Prática de pigmentos na cocção de vegetais: cocção de ácido e álcalis, fator de correção e de cocção, preparações. 5 h
 - Práticas de leguminosas: fator de cocção, tempo de preparo, métodos corretos, preparações. 5 h
 - Prática de carnes: peças: aves, bovino, suíno e peixe. Tipos de corte e aplicação de métodos amaciantes. 10 h
 - Práticas de ovos, leite e derivados: modos de preparo, usos e cuidados em preparações. 10 h
 - Práticas com óleos e gorduras/preparo de produtos açucarados: tipos de óleo e gorduras, ponto de fumaça, emulsões e preparações. 5 h
- Caramelização, cristalização, preparações diet e tipos de adoçantes. 5 h
- Total Prático- 60 h
- TOTAL 75

Metodologia e Recursos Digitais:

Aulas via google-meet , seminários online, disponibilização de vídeos educativos de domínio público, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA), redes sociais, correio eletrônico, orientação de leituras, projetos, pesquisas, atividades como grupos de discussão e exercícios indicados nos materiais didáticos disponibilizados pela professora.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Provas 3 provas com um valor de 100 pontos e peso 25.
Projeto/Seminário Valor 100 pontos e peso 25

Bibliografia Básica:

ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 2001.

PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. Barueri: Manole, 2003.

GRISWOLD, R. M. Estudo experimental dos alimentos. São Paulo: Edgard Blücher, 1972.

CHARLEY, H. Food science. New York: Macmilian Publishing Company, 1982.

EVANGELISTA, J. Alimentos: um estudo abrangente. São Paulo: Atheneu, 2000.

COENDERS, A. Química culinária. Zagaroza: Editorial Acribia, 1996.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. Le cordon bleu - todas as técnicas culinárias. São Paulo: Ed. Marco Zero, 2000.

TEICHMANN, I. Tecnologia culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000.

Bibliografia Complementar:

OS CHEFS DO CORAÇÃO - RECEITAS PARA BRINDAR A VIDA . AUTOR: GIOVANNI BRUNO E EQUIPE . EDITORA: ATHENEU

RECEITAS DE GLENYS SILVESTRE CARDÁPIOS COMPLETOS . AUTOR: GLENYS SILVESTRE . EDITORA: SENAC

ENTRE O JARDIM E A HORTA AS FLORES QUE VÃO PARA A MESA . AUTOR: GIL FELIPPE . EDITORA: SENAC.

A HISTÓRIA DA GASTRONOMIA. AUTOR: LEAL, MLMS. RIO DE JANEIRO. EDITORA SENAC, 1999.

A CIÊNCIA DA CULINÁRIA . AUTOR: PETER BARHAM. EDITORA: ROCA

CARDÁPIOS - TÉCNICAS E CRIATIVIDADE . AUTOR: IONE TEICHMANN. EDITORA: EDUCS

COL. BIBLIOTECA DA TERRA CARACTERÍSTICAS E UTILIZAÇÃO DAS PLANTAS MEDIC., AROMÁTICAS E

CONDIMENTAR . AUTOR: COORDENADORA ILKA UPNMOOR. EDITORA: AGROPECUÁRIA

COZINHA NATURAL NO DIA-A- DIA . AUTOR: MARIA DO CÉU. EDITORA: SENAC

CULINÁRIA PARA PRINCIPIANTES . AUTOR: KATE FRYER . EDITORA: MANOLE

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: DCB096 - FARMACOLOGIA BÁSICA
Curso (s): FIT - FISIOTERAPIA / NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): MELISSA MONTEIRO GUIMARAES
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Ementa: Conceito de aplicação de fármacos. Vias de administração de drogas. Introdução à farmacocinética e farmacodinâmica. Respostas medicamentosas nas diversas faixas etárias. Principais fármacos, sua ação e efeitos colaterais.

Objetivos:

Fornecer ao aluno conceitos gerais e práticos a respeito de medicamentos dispensados no mercado brasileiro, assim como análise crítica da dispensação dos mesmos.
Fornecer conhecimentos básicos dos dois maiores pilares que sustentam o aprendizado em farmacologia: 1) farmacodinâmica e 2) farmacocinética.
Introduzir os mecanismos de ação fundamentais da ação terapêutica dos fármacos.
Familiarizar o aluno com grupos farmacológicos específicos de acordo com os conhecimentos adquiridos na farmacodinâmica e farmacocinética.
Incentivar o aluno a construir seu conhecimento estimulando o questionamento, a visão integrada entre a farmacologia, outras disciplinas e o paciente como sujeito de criteriosa investigação e cuidado.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Como entender a Farmacologia/Conceitos gerais na prática da Farmacologia (Carga Horária de 2 horas)
2. Vias de administração/Formulações/Formas/Preparações farmacêuticas(Carga Horária de 2 hs)
3. Análise de Bula(Carga Horária de 2 hs)
4. Farmacocinética: Absorção, distribuição, metabolismo e excreção dos fármacos(Carga Horária de 4 horas)
5. Farmacodinâmica: Agonistas totais e parciais, antagonistas reversíveis e irreversíveis. Alvos

moleculares de ação dos fármacos. Alvos celulares de ação dos fármacos. Mecanismo de ação dos fármacos (processos de transdução de sinais). Interação medicamentosa e variações individuais de resposta aos fármacos (Carga Horária de 3 horas)

6. Farmacologia do sistema nervoso autônomo (Carga Horária de 6 horas)

7. Mecanismos de ação de antiinflamatórios não esteróides (Carga Horária de 3 horas)

8. Mecanismos de ação de antiinflamatórios esteróides (Carga Horária de 2 horas)

9. Analgésicos antipiréticos (Carga Horária de 2 horas)

10. Analgésicos opióides (Carga Horária de 2 horas)

11. Relaxantes musculares, sedativos e hipnóticos (Carga Horária de 3 horas)

12. Anticonvulsivantes (Carga Horária de 2hs)

13. Antidepressivos (Carga Horária de 2 horas)

14. Antibióticos betalactâmicos (Carga Horária de 2 horas)

15: Exercícios e trabalhos em sala: 15 horas

16: Avaliações: 8 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

As aulas teóricas com o conteúdo programático de farmacologia básica serão ministradas de forma síncrona e assíncrona através de vídeos-aula previamente gravadas e disponibilizadas para os alunos. Serão realizadas 7 fóruns de discussão com os alunos no modo ONLINE através da plataforma ZOOM e google meet. Os conteúdos, casos clínicos a serem debatidos, artigos e atividades individuais ou em grupo serão indicados e divulgados através do correio eletrônico, whatsapp e google classroom.

Os conteúdos referentes às aulas práticas serão adaptadas para o modo não presencial através dos encontros ONLINE e atividades oferecidas através do modo assíncrono.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

1) Prova

2) Trabalho individual ou em grupo que ser realizado em forma de projeto (pode ser um caderno feito ao longo do semestre, um projeto de vídeo ou podcast, apresentação de artigo científico)

3) Atividades, elaboração de textos, resenhas dadas durante os fóruns de discussão online.

4) Presença, participação e uso da câmera de vídeo no modo LIGADA durante os fóruns de discussão online (Podendo este ser apresentação de artigo, desenvolvimento de projeto e/ou portfólios do curso). Comportamento em sala, participação, motivação e interação durante as aulas presenciais.

Bibliografia Básica:

- Rang HP, Dale MM, Ritter JM. Farmacologia. Guanabara Koogan, 6a edição. 2007

- Brunton LL, Lazo JS e Parker KL. Goodman & Gilman's: As bases Farmacológicas da Terapêutica. Mc Graw Hill, 11a edição. 2006

- Katzung B. Farmacologia Básica e Clínica. Guanabara Koogan, 9a edição. 2006

Bibliografia Complementar:

- 1. KOROLKOVAS, A. Dicionário terapêutico Guanabara 2008/2009. 15 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogna, 2008.
2. LEHNE, R. A. Pharmacology for nursing care. 6 ed. Oxford: Elsevier Health Sciences, 2006.
3. FUCHS, F. D.; WANNMACHER, L.; FERREIRA, M. B. Farmacologia clínica: fundamentos da terapêutica racional. 3 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004.
4. YAGIELA, J. A.; NEIDLE, E. A.; DOWD, F. J. Farmacologia 4 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000.
5. GRAIG, R. C.; STITZEL, R. E. Farmacologia moderna com aplicações clínicas. 6 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2005.

Referência Aberta:

Referencia aberta

- 1) Manual de Farmacologia e Terapêutica Goodman e Gilman 2a Edição. Organizadores Randa Hilal-Dandan e Laurence L. Bruton. Disponibilizado no GOOGLE LIVROS : <https://books.google.com.br/books?id=ofidBgAAQBAJ&pg=PT1078&dq=farmacologia&hl=pt-BR&sa=X&ved=2ahUKEwiJz8nt2p7uAhWwlrkGHb-tBtEQ6AEwB3oECAkQAg#v=onepage&q=farmacologia&f=false>
- 2) Casos Clínicos em Farmacologia. Toy, Loose, Tischkau e Pillay. Disponibilizado no GOOGLE LIVROS: <https://books.google.com.br/books?id=Ny-UBQAAQBAJ&pg=PA2&dq=farmacologia&hl=pt-BR&sa=X&ved=2ahUKEwiJz8nt2p7uAhWwlrkGHb-tBtEQ6AEwBXoECAEQAg#v=onepage&q=farmacologia&f=false>
- 3) Farmacologia. Rang HP, Ritter JM, Flower RJ, Henderson G. 8a Edição. Disponibilizado no GOOGLE LIVROS: <https://books.google.com.br/books?id=XFieDAAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=farmacologia+rang+e+dale&hl=pt-BR&sa=X&ved=2ahUKEwi87MvS3Z7uAhVbLLkGHcXZArgQ6AEwAHoECAYQAg#v=onepage&q=farmacologia%20rang%20e%20dale&f=false>

Assinaturas:

Data de Emissão: 07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT010 - NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO ADULTO E DO IDOSO
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): LUCILENE SOARES MIRANDA
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Estudo das Necessidades e Recomendações Nutricionais para o Adulto e o Idoso. Métodos para o cálculo do metabolismo basal e gasto energético total. Planejamento de Dietas normais. Aspectos especiais em idosos.

Objetivos:

Propiciar ao aluno conhecimentos sobre as necessidades e recomendações nutricionais e orientações dietéticas básicas para o citado grupo.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Introdução Questões básicas - 1
Necessidades e recomendações nutricionais (energia, macro e micronutrientes, padrões de referência FAO/OMS, RDA, RDI histórico, importância, aplicações) - 8
Planejamento de dietas para adultos - 10
Alimentação do Trabalhador - 4
Padrões alimentares - 6
Nutrição e Menopausa - 4
Nutrição e atividade física - 4
Nutrição do Idoso - 4
Teorias do envelhecimento - 2
Envelhecimento e nutrição - 4
Avaliação funcional - 2
Mudanças sistêmicas no idoso - 4
Principais queixas e desvios nutricionais do idoso - 4
Nutrição e atividade física para o Idoso - 3

Metodologia e Recursos Digitais:

Será realizada videoaulas on-line (síncronas), seminários online e atividades, aulas com instruções e leitura assíncronas, o conteúdo será organizado em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA), correio eletrônico, com encaminhamento de materiais para leitura, pesquisas, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos (sala de aula invertida).

As aulas teóricas e práticas e serão realizadas de forma remota.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

A avaliação será através de provas individuais online e execução de trabalhos em grupo e individuais com entrega via plataformas digitais.

Planejamento de Dietas ao longo do período e exercícios - peso 20

Trabalho - peso 10

Avaliação online 1 peso 25

Avaliação online 2 peso 25

Avaliação online 3 peso 20

Bibliografia Básica:

1. CUPPARI, L. Nutrição Clínica no Adulto Guia de Nutrição - Série - Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar UNIFESP / Escola Paulista de Medicina. 1 Edição, 2002
2. SHILS, M. E., Olson, J. A., Shike, M., Ross, A. C. Tratado de Nutrição Moderna na Saúde e na Doença - Shils 2 volumes, 9 Edição, 2002
3. MATSUDO, S. M. M. Avaliação do Idoso: Física & Funcional.: 1 Edição, 2000
4. SOARES, A. A. F. Nutrição no Envelhecer. 1 Edição 2002
5. GALLO, J. J., BUSBY-WHITEHEAD, J., RABINS, P. V. , SILLIMAN, R. A., MURPHY, J. B. REICHEL. Assistência ao Idoso - Aspectos Clínicos do Envelhecimento. Editora Guanabara Koogan 5a edição, 2001.
6. FREITAS, E. V., PY, L., NERI, A. L., CANÇADO, F. A. X., GORZONI, M. L., ROCHA, S. M. Tratado de Geriatria e Gerontologia. Editora Guanabara Koogan 1a edição, 2002.
7. MAHAN L. k., ARLIN M. T., KRAUSE Nutrição e Dietoterapia. McGraw-Hill Interamericana. 9a.ed, 1998.

Bibliografia Complementar:

1. OMS. Medicion del Cambio del Estado Nutricional, 1983.
2. DOUGLAS Tratado de Fisiologia Aplicada à Nutrição: 1 Edição, 2002
3. VASCONCELOS, F.A.G. Avaliação Nutricional de Coletividades. Florianópolis, ed. EFCS. 1993.
4. TEIXEIRA NETO, F. Nutrição Clínica. 1 Edição, 2003
5. FAO/FAEA/WHO. Elementos Traço na Nutrição e Saúde Humana. 1 Edição, 1998

Referência Aberta:

Durante o período letivo será fornecido links nas plataformas digitais

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT009 - NUTRIÇÃO EXPERIMENTAL
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): TÂNIA REGINA RIUL
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Utilização de animais em pesquisas na área de nutrição. Técnicas de preparo das dietas específicas. Métodos de avaliação da qualidade/quantidade de nutrientes. Estudos com modelos animais de desnutrição e as alterações provocadas. Uso de alimentos regionais. Metodologia da investigação induzindo a participação ativa dos estudantes no cotidiano da pesquisa experimental, desenvolvendo o espírito investigativo para a produção do saber voltado para modificar a realidade.

Objetivos:

Capacitar os alunos para planejar, desenvolver, analisar, avaliar e discutir um projeto/trabalho prático;
Propiciar conhecimentos sobre metodologia adotadas na avaliação de desenvolvimento animal pré e pós-gestacional.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

TEÓRICO: 15h

A importância do uso de animais no estudo da alimentação e nutrição. 2h

Técnicas de preparo de dietas. 1h

Modelos animais de desnutrição e suas conseqüências. 6h

Métodos experimentais utilizados na avaliação de efeitos de injúrias sobre o desenvolvimento antes do acasalamento, durante e ao término da prenhez: detecção de anomalias externas viscerais e do esqueleto; avaliação do crescimento e, do desenvolvimento sensorial e motor da prole. 6h

PRÁTICO: 60h

Desenvolvimento do projeto para avaliação do uso de alimentos regionais como alternativa para

recuperação nutricional de animais desnutridos durante a lactação. 45h

Redação do relatório de pesquisa e apresentação dos dados obtidos. 14h

Laparotomia exploratória de uma rata recém-parida para observação da presença de corpos lúteos gravídicos (ovários) e glândulas metriais (útero). 1h

Metodologia e Recursos Digitais:

Serão utilizadas videoaulas, seminários online, conteúdos organizados em plataformas virtuais e correio eletrônico, bem como orientação de leituras, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

relatório de aula prática; peso: 34%

apresentação oral; peso: 33%

Exercícios - peso: 33% (será enviado aos estudantes uma lista de exercícios por e-mail para ser respondido individualmente referente aos conteúdos teóricos)

Bibliografia Básica:

1. COZZOLINO, S. M. F. Biodisponibilidade de nutrientes. Barueri: Manole, 2005.
2. ANDERSEN, M. L. et al. Princípios éticos e práticos do uso de animais de experimentação. São Paulo: UNIFESP, 2004.
3. RAYMUNDO, M. M.; GOLDIM, J. R. O uso de animais em pesquisas científicas. Disponível em: <http://www.sorbi.org.br/revista4/animais-2007.pdf>. Acesso em: 20 out. 2001.
4. Teses, dissertações e monografias de conclusão de curso na área experimental envolvendo a alimentação e nutrição.
5. Artigos científicos (www.scielo.br; www.periodicos.capes.gov.br e outros).

Bibliografia Complementar:

1. ANDERSEN, M. L.; TUFIK, S. (Ed.). Animal models as tools in ethical biomedical research. São Paulo: UNIFESP, 2010.
 2. Brasil. Lei nº 6.638, de 8 de maio de 1979. Estabelece normas para a prática didático-científica da vivissecção de animais e determina outras providências. Brasília, DF, 1979.
 3. Brasil. Lei nº 11.794, de 08.10.2008. Regulamenta o inciso VII do § 1º do art. 225 da Constituição Federal, estabelecendo procedimentos para o uso científico de animais; revoga a Lei nº 6.638, de 8 de maio de 1979; e dá outras providências. Brasília, DF, 2008.
 4. Brasil. Decreto Nº 6.899, de 15 de julho de 2009. Dispõe sobre a composição do Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal - CONCEA, estabelece as normas para o seu funcionamento e de sua Secretaria-Executiva, cria o Cadastro das Instituições de Uso Científico de Animais - CIUCA, mediante a regulamentação da Lei nº 11.794, de 8 de outubro de 2008, que dispõe sobre procedimentos para o uso científico de animais, e dá outras providências. Brasília, DF, 2009.
 5. FRAJBLAT, M.; AMARAL, V. L. L.; RIVERA, E. A. B. Ciência em animais de laboratório. Cienc. Cult., São Paulo, v. 60, n. 2, p. 44-46, 2008. Disponível em: [/cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252008000200019&lng=en&nrm=iso](http://cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252008000200019&lng=en&nrm=iso). Acesso em: 03 nov. 2011.
- PAIVA, F. P.; MAFFILI, V. V.; SANTOS, A. C. S. (Org.). Curso de manipulação de animais de laboratório.

Fundação Oswaldo Cruz. Salvador, 2005.

Referência Aberta:

Brasil. Lei nº 6.638, de 8 de maio de 1979. Estabelece normas para a prática didático-científica da vivissecção de animais e determina outras providências. Brasília, DF, 1979.

Brasil. Lei nº 11.794, de 08.10.2008. Regulamenta o inciso VII do § 1º do art. 225 da Constituição Federal, estabelecendo procedimentos para o uso científico de animais; revoga a Lei nº 6.638, de 8 de maio de 1979; e dá outras providências. Brasília, DF, 2008.

Brasil. Decreto Nº 6.899, de 15 de julho de 2009. Dispõe sobre a composição do Conselho Nacional de Controle de Experimentação Animal - CONCEA, estabelece as normas para o seu funcionamento e de sua Secretaria-Executiva, cria o Cadastro das Instituições de Uso Científico de Animais - CIUCA, mediante a regulamentação da Lei nº 11.794, de 8 de outubro de 2008, que dispõe sobre procedimentos para o uso científico de animais, e dá outras providências. Brasília, DF, 2009.

FRAJBLAT, M.; AMARAL, V. L. L.; RIVERA, E. A. B. Ciência em animais de laboratório. Cienc. Cult., São Paulo, v. 60, n. 2, p. 44-46, 2008. Disponível em: /cienciaecultura.bvs.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0009-67252008000200019&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 03 nov. 2011.

PAIVA, F. P.; MAFFILI, V. V.; SANTOS, A. C. S. (Org.). Curso de manipulação de animais de laboratório. Fundação Oswaldo Cruz. Salvador, 2005.

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

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT035 - TEORIA GERAL DA ADMINISTRAÇÃO
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): DORA NEUMANN
Carga horária: 30 horas
Créditos: 2
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Introdução à Administração. Princípios de Organização. Regras básicas de planejamento de organização; Estrutura organizacional; Representação Gráfica e Literal da Estrutura Organizacional.

Objetivos:

Capacitar o aluno a interpretar as principais teorias da administração

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

A administração e suas perspectivas; Antecedentes históricos da administração (2 hs)
Administração científica; Teoria clássica da administração (4 hs)
Teoria das Relações Humanas; Decorrências da Teoria das Relações Humanas (4 hs)
Teoria Neoclássica da Administração; Decorrências: Tipos de Organização, Departamentalização; Administração por objetivos (APO) (4 hs)
Modelo Burocrático de organização; Teoria Estruturalista da Administração (4 hs)
Teoria Comportamental da Administração; Teoria do Desenvolvimento Organizacional (DO) (4 hs)
Tecnologia e administração; Teoria Matemática da Administração, Teoria de Sistemas (4 hs)
Teoria da Contingência (2 hs)
Novas abordagens da administração (2hs)

Metodologia e Recursos Digitais:

videoaulas, seminários online, correio eletrônico, orientação de leituras, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Prova 30%
Exercícios 30 %
Seminário on line 40%

Bibliografia Básica:

ANDRADE, R.O.B.; AMBONI, N. Teoria Geral da Administração : Das origens às Perspectivas Contemporâneas. São Paulo: M. Books, 2007. 241 p.

CHIAVENATO, I. Introdução à teoria geral da administração. 7.ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2003. 634 p.

CHIAVENATO, I. Administração de Empresas: uma abordagem contingencial. São Paulo: Mc Graw-Hill do Brasil, 1982.

MOTTA, F. C. P.; VASCONCELOS, I. F. G. Teoria geral da administração. 3.ed.rev. São Paulo: Cengage Learning, 2006. 428 p.

MAXIMIANO, A. C. A. Teoria geral da administração: da revolução urbana à revolução digital. 6 ed. São Paulo: Atlas, 2006. 481

Bibliografia Complementar:

BOOG, G.; BOOG, M. (Coords.). Manual de gestão de pessoas e equipes: estratégias e tendências. São Paulo: Gente, 2002. v. 1. 632 p.

MUNIZ, A. J. O.; FARIA, H. A. Teoria geral da administração: noções básicas. 5. ed. erv. ampl. São Paulo: Atlas, 2007. 442 p.

TAYLOR, F.W.; Princípios de Administração Científica. São Paulo: Atlas, 1990

CHIAVENATO, I; Comportamento Organizacional: A Dinâmica do Sucesso das Organizações. 2ª ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2010.

LONGENECKER, J. G., PETTY, J. W.; Administração de pequenas Empresas. São Paulo : Pearson Makron Books, 1998.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:08/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT011 - EDUCAÇÃO NUTRICIONAL
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): LUCIANA NERI NOBRE
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Fundamentos da educação, educação nutricional: conceituação, objetivos, histórico. Análise crítica da educação nutricional para a sociedade nos seus diversos momentos históricos. Utilização do processo ensino-aprendizagem em educação nutricional. Formação do hábito alimentar: fundamentos e evolução. Processo de mudança de comportamento alimentar. Planejamento, elaboração, execução e avaliação de programas educativos. Elaboração de meios multisensoriais em educação nutricional.

Objetivos:

Conhecer as várias atuações do nutricionista em saúde coletiva,
Identificar os objetivos de programas de educação nutricional,
Selecionar métodos e técnicas de ensino em educação nutricional,
Avaliar eficácia de programas de educação nutricional.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

- 1- História da educação - 2 horas
- 2- Educação Nutricional: Conceito de educação nutricional, objetivos, importância e campos de atuação do nutricionista, Histórico da educação nutricional no Brasil - 6 horas
- 3- Processo ensino-aprendizagem em educação nutricional - 2 horas
- 4- Campos e tipos de aprendizagem - 2 horas
- 5- A comunicação no processo ensino-aprendizagem: Hábitos e seus determinantes, aprendizagem e recompensa. - 2 horas
- 6- Elementos do processo ensino-aprendizagem: Planejamento de atividades educativas (fase de elaboração, execução e avaliação de programas educativos): Importância do plano instrumental, objetivos: classificação e características dos objetivos, componentes e formulação dos objetivos, conteúdo: critério de seleção do conteúdo e os aspectos básicos da organização do conteúdo, métodos e técnicas de ensino aplicados à educação nutricional: método direto e método participativo. - 7 horas
- 7- Técnicas instrucionais: exposição dinamizada, demonstração, discussão, tempestade de idéias,

aconselhamento dietético, leitura dirigida, entrevista, preleção, instrução programada, simpósio, dramatização, debate, painel. - 7 horas

8- Recursos instrucionais: essenciais e auxiliares, importância e seleção, vantagens para o educador e para o educando, principais recursos utilizados em educação nutricional. - 2 horas

9- Modalidade de avaliação: tipos de modalidades de avaliação e considerações sobre a aplicação de avaliação. - 2 horas

10- Elaboração de materiais educativos em educação nutricional. - 14 horas

11- Serão intercalados aos conteúdos teóricos a discussão de artigos científicos, vídeos e um capítulo de livro - 14 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Será utilizado o Google Classroom para disponibilizar livros e artigos a serem trabalhados na disciplina assim como as aulas

Os encontros presenciais deverá ocorrer pelo meet.

Intercalados aos conteúdos teóricos serão trabalhados artigos, vídeos e um capítulo de livro. Os artigos e capítulo de livros serão disponibilizados para os discentes no Google Classroom, e a discussão deles será pelo meet.

Aulas práticas: O conteúdo prático dessa disciplina será trabalhado na construção de materiais educativos, e para tal será desenvolvido pelos alunos em suas casas, sob minha orientação, e após elaboração teremos uma aula síncrona pelo meet para os alunos apresentarem os materiais educativos elaborados.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Nota 1: Avaliação teórica 30%

Nota 2: Avaliação teórica 30%

Nota 3: Elaboração atividades de Educação Alimentar e Nutricional 25%

Nota 4: Discussão de vídeos, artigos e capítulo de livro 15%

Bibliografia Básica:

1. BRASIL. Ministério da Saúde. Fundação Nacional de Saúde. Oficinas de educação em saúde e comunicação. Brasília: Editora MS, 2001.
2. GOUVEIA, E.L.C. Nutrição, Saúde e Comunidade. 2ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.
3. LINDEN, S. Educação Nutricional: algumas ferramentas de ensino. São Paulo: Varela, 2005.
4. MOTTA, D.G.; BOOG, M.C. Educação Nutricional. São Paulo: Ibrasa, 1989.
5. ARANHA, M.L.A. História da Educação. 2.ed. São Paulo: Moderna, 2003

Bibliografia Complementar:

1. VASCONCELOS, E.M. Educação Popular nos Serviços de Saúde. São Paulo: Hucitec, 1999.
2. CECCIM, R.B. EducarSUS: estratégias de formação dos profissionais de saúde. RedeUnida: Mimeo, 2005.
3. VASCONCELOS, E.M. Educação Popular e a Atenção à Saúde da Família. São Paulo Sobral: Hucitec, 2001.

4. DEMO, P. Educar pela Pesquisa. 6ed. Campinas: Autores Associados, 2003.
5. FREIRE, P. Educação e Mudança. 28ed. São Paulo: Paz e Terra, 2005.
6. FREIRE, P. Educação como prática da liberdade. 28ed. São Paulo: Paz e Terra, 2005.
7. VALLA, V.V. & STOSZ, E.N. Educação, Saúde e Cidadania. 2ed. Petrópolis/RJ: Vozes, 1996.
8. LEME, M.J.P.; PERIM, M.L. 1, 2... Feijão com Arroz: Educação Alimentar. vol.1 e 2. Brasília: MEC/FAE, 1995.

Referência Aberta:

FREIRE, P. Educação como prática da liberdade. 28ed. São Paulo: Paz e Terra, 2005.
FREIRE, P. Pedagogia da autonomia: saberes necessários a prática e educativa. 25 ed. São Paulo: Paz e Terra, 1996.
<http://ideiasnamesa.unb.br>
<http://www.periodicos.capes.gov.br/>
<http://bvsms.saude.gov.br/php/index.php>
<http://elisakerr.wordpress.com/concepcao-de-aprendizagem-de-carl-rogers/>

Assinaturas:

Data de Emissão: 08/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT012 - TÉCNICA DIETÉTICA II
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): ANA CATARINA PEREZ DIAS
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Tipos de Restaurantes. Planejamento de cardápios. Etiqueta. Introdução à gastronomia brasileira e internacional. Alimentos para Fins Especiais.

Objetivos:

Capacitar o aluno no reconhecimento dos tipos de restaurantes e no planejamento de cardápios para Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN), reconhecendo as recomendações técnicas e a satisfação do comensal. Noções de etiqueta social e mise en place nos diferentes serviços e estilos de mesa. Possibilitar ao aluno o reconhecimento de pratos da gastronomia regional, brasileira e internacional. Capacitar o aluno no desenvolvimento de preparações envolvendo Alimentos para Fins Especiais.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO e Carga horária

Introdução à Sociologia da Alimentação. Tipos de Restaurantes. Planejamento de Cardápios: Cardápio Popular - 20 horas

Planejamento de Cardápios: Cardápio Médio e Cardápio Sofisticado - 15 horas

Etiqueta Social e mise en place - 10 horas

Gastronomia Brasileira e Gastronomia Internacional - 10 pontos

Alimentos para Fins Especiais - 15 horas

Aproveitamento Integral de Alimentos - 5 horas

Observação: As aulas práticas foram adaptadas ao sistema remoto de ensino.

TOTAL 75 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Aulas via google-meet , seminários online, disponibilização de vídeos educativos de domínio público, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA), redes sociais, correio eletrônico, orientação de leituras, projetos, pesquisas, atividades como grupos de discussão e exercícios indicados nos materiais didáticos disponibilizados pela professora.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Nota 1: Seminário: 100 pontos, peso 30.

Nota 2: Prova 1: 100 pontos, peso 35.

Nota 3: Prova 2: 100 pontos, peso 35.

Bibliografia Básica:

ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS: DIETÉTICOS COM LEIS ATUALIZADAS 1999 ED. 1996 VARELA. TÉCNICA DIETÉTICA SELEÇÃO E PREPARO DE ALIMENTOS . AUTOR: LIESELOTTE HOESCHL ORNELLAS . EDITORA: ATHENEU

ALIMENTOS: UM ESTUDO ABRANGENTE. JOSÉ EVANGELISTA. ATHENEU, 1992.

MENU: COMO MONTAR UM CARDÁPIO EFICIENTE AUTOR: FREDERICO VASCONCELLOS - EUDEMAR CAVALCANTI - LOURDES BARBOSA EDIÇÃO/ANO: 2002.

PASSAPORTE PARA O SABOR - TECNOLOGIAS PARA A ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS AUTOR: RONALDO LOPES PONTES BARRETO EDIÇÃO/ANO: 2000

TECNOLOGIA CULINÁRIA AUTOR: IONE TEICHMANN EDIÇÃO/ANO: 2000

FESTAS E RECEPÇÕES: GASTRONOMIA, ORGANIZAÇÃO E CERIMONIAL. EDITORA SENAC.

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO . AUTOR: JEAN-LOUIS FLANDRIN E MASSIMO MONTANARI (ORGS.). EDITORA: ESTAÇÃO LIBERDADE.

MEDIDAS CASEIRAS NO PREPARO DOS ALIMENTOS . AUTOR: MARIA ALTINA MOREIRA . EDITORA: AB EDITORA.

NUTRIÇÃO E TÉCNICA DIETÉTICA . AUTOR: SONIA TUCUNDUVA PHILIPPI . EDITORA: MANOLE

TECNOLOGIA CULINÁRIA AUTOR: IONE TEICHMANN EDIÇÃO/ANO: 2000

Bibliografia Complementar:

OS CHEFS DO CORAÇÃO - RECEITAS PARA BRINDAR A VIDA . AUTOR: GIOVANNI BRUNO E EQUIPE . EDITORA: ATHENEU

RECEITAS DE GLENYS SILVESTRE CARDÁPIOS COMPLETOS . AUTOR: GLENYS SILVESTRE . EDITORA: SENAC

ENTRE O JARDIM E A HORTA AS FLORES QUE VÃO PARA A MESA . AUTOR: GIL FELIPPE .EDITORA: SENAC.

A HISTÓRIA DA GASTRONOMIA. AUTOR: LEAL, MLMS. RIO DE JANEIRO. EDITORA SENAC, 1999.

A CIÊNCIA DA CULINÁRIA . AUTOR: PETER BARHAM. EDITORA: ROCA

CARDÁPIOS - TÉCNICAS E CRIATIVIDADE . AUTOR: IONE TEICHMANN. EDITORA: EDUCS

COL. BIBLIOTECA DA TERRA CARACTERÍSTICAS E UTILIZAÇÃO DAS PLANTAS MEDIC., AROMÁTICAS E CONDIMENTAR . AUTOR: COORDENADORA ILKA UPNMOOR. EDITORA: AGROPECUÁRIA

COZINHA NATURAL NO DIA-A- DIA . AUTOR: MARIA DO CÉU. EDITORA: SENAC

CULINÁRIA PARA PRINCIPIANTES . AUTOR: KATE FRYER . EDITORA: MANOLE

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT016 - ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): DORA NEUMANN
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Definição, objetivo e sub-setores da Alimentação Coletiva. Concepção clássica de administração frente às novas concepções de gerenciamento na produção de refeições coletivas. Sistema de compras, recebimento e armazenamento. Recursos financeiros. Recursos humanos. Recursos materiais.

Objetivos:

Capacitar o aluno a atuar em Unidades de alimentação e nutrição.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

UAN: Conceitos, objetivos; caracterização de sub-setores da alimentação coletiva; considerações históricas sobre a alimentação coletiva; Alimentação coletiva no Brasil; (4 hs)
Programa Nacional de Alimentação Escolar PNAE; Programa de Alimentação do Trabalhador-PAT (12 hs)
Administração Aplicada a Unidades de Alimentação e Nutrição: funções Administrativas em UAN. Estruturas organizacionais da UAN. Funcionamento das Unidades de Alimentação e Nutrição (8 hs)
Administração de Recursos Humanos: Dimensionamento de Pessoal; descrição e análise de cargos; recrutamento, seleção e admissão; estabelecimento e divisão dos horários de trabalho em UAN, consolidação da lei trabalhista (CLT); avaliação dos recursos humanos: indicadores; Controles de saúde (10 hs)
Administração de Recursos materiais: Previsões de compras, controle de estoque, credenciamento e avaliação de Fornecedores; qualidade no recebimento e armazenamento de gêneros. (8 hs)
Administração Financeira: conceitos e definições, planejamento orçamentário, receita, faturamento, análise de resultados; administração financeira de estoque; custo de mão-de-obra. (10 hs)
Avaliação da produtividade e da produção de refeições em UAN: indicadores, avaliação do desperdício em UAN fator de correção, sobra limpa, resto-ingestão; check-list (4 hs)
Atendimento e satisfação do cliente em UAN: pesquisa de satisfação do cliente, indicador de satisfação do cliente (4 hs)

Metodologia e Recursos Digitais:

videoaulas, seminários on line, redes sociais, correio eletrônico, orientação de leituras, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos. As aulas práticas serão ministradas remotamente.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Prova 1: 25%
Prova 2: 25 %
Trabalho 1 20%
Trabalho 2- 30%

Bibliografia Básica:

ABREU, E.S., SPINELLI M.G.N., ZANARDI, A .M.P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha LTDA, 2009. 342 p.

ARRUDA, Gillian Alonso, Manual de Boas Práticas, 2ª edição, São Paulo: Editora Ponto Crítico, 2002, 178p.

BOULOS, Máurea E.M.S, BUNHO, Rogério M., Guia de Leis e Normas para Profissionais e Empresas da Área de Alimentos, São Paulo: Livraria Varela, 1999, 167p.

CHIAVENATO, Idalberto. Recursos Humanos - Edição Compacta. 7ª edição, São Paulo: Editora Atlas S.A, 2002, 631p.

FERREIRA, S. M. R. Controle de Qualidade em Sistemas de Alimentação Coletiva I. São Paulo: editora Varela, 2002. 173p.

GANDRA, Y. R. et al. Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação. São Paulo: Sarvier, 1986 .

GERMANO, M. I. S. Treinamento de manipuladores de alimentos fator de segurança alimentar e promoção de saúde. São Paulo: Varela, 2003. 186p.

GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S.; Higiene e Vigilância Sanitária dos Alimentos. 2. ed. São Paulo: Varela, 2001. 655p.

KIMURA, A. Y. Planejamento e Administração de Custos em Restaurantes Industriais. São Paulo: Fazenda Arte, 1998. 95p.

KJNTON, R. et al. Enciclopédia de serviços de alimentação. São Paulo: Varela, 1998.

LIMA FILHO GERSON PAULA, Planejamento de Refeitórios, Rio de Janeiro, Produção Independente, 1986.

LOBO, Alexandre. Manual de Estrutura e Organização do Restaurante Comercial. São Paulo: Atheneu, 2009. 160p.

MAGNÉE, Henri M, Manual do Self -Service: Roteiro e Guia Prático para Montagem e Administração de Restaurantes Self -service ou por Quilo; São Paulo, Livraria Varela, 1996, 242p.

Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviço de refeições para coletividade. 2003.

MEZOMO, I. B. O Serviço de Alimentação: Planejamento e Administração. São Paulo: Manole,2002.413p.

REGGIOLLI, M. R.; GONÇALVES, M. I. Planejamento de cardápios e receitas para Unidades de Alimentação e Nutrição. Ed. Varela, 2000.

SILVA FILHO, A R. Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinha Industrial. São Paulo: Varela, 1996. 235p.

SILVA JÚNIOR Eneo Alves. Manual de controle higiênico- sanitário em alimentos. São Paulo: Livraria Varela, 2002. 479p.

SILVA, Sandra M.C.S;BERNARDES, Silvana M; Cardápio- Guia Prático para Elaboração; São Paulo, Editora Atheneu, 2001, 195p.

TEIXEIRA, S.F.M.G.et al. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 2004.219p.

Bibliografia Complementar:

LOPES, Hellen. Guia para Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados. São Paulo: Editora Varela, 2004.236 p.

MADEIRA, M.; FERRÃO, M. E. M. Alimentos conforme a lei. São Paulo: Manole, 2002. 463 p.

PINHO, Diva Benevides. Manual de Economia. 5.ed. São Paulo: Saraiva, 2006.

POULAIN, Jean-Pierre. Sociologias da Alimentação.Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.311p.

PROENÇA, R. P. C. Inovação Tecnológica de Alimentação Coletiva.2.ed. Florianópolis: Editora Insular, 2000, 136p.

PROENÇA,R.P.C. et al.Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis : Editora da UFSC, 2005.221p.

SANTOS, N., DUTRA, A. R. A., FIALHO, F. A. P., PROENÇA, R. P. C., RIGHI, C. R. Antropologia: a ergonomia dos sistemas de produção.Curitiba : Genesis, 1997. 356p

TEICHMANN, Ione, Cardápios Técnicas e Criatividade,Caxias do Sul: EDUCS,2000.Coleção Hotelaria,140p.

TEICHMANN, Ione, Tecnologia Culinária, Caxias do Sul: EDUCS, 2000, 356p.

TRIGO, Viviano Cabrera, Manual Prático de Higiene e Sanidade nas Unidades de Alimentação e Nutrição, São Paulo: Livraria Varela, 1999, 188p.

VAZ, Célia Silvério; Alimentação para Coletividade: uma abordagem gerencial, Brasília,2002,208 p.

VAZ, Célia Silvério. Restaurantes: controlando custos e aumentando lucros. Brasília, 2006. 196 p.

ZANNELLA, L. C., CÂNDIDO, Índio. Restaurante : Técnicas e Processos de Administração e Operação. Caxias do Sul: EDUCS, 2002, 332p.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão: 08/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT022 - ESTÁGIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO I
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): MARIA DE FATIMA GOMES DA SILVA / IVY SCORZI CAZELLI PIRES
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Programação de cardápios e compras. Controle de custos. Execução dos processos de produção (recepção e estocagem, pré-preparo e cocção e distribuição). Higienização. Análise da estrutura física. Serviços especiais. Administração de Pessoal. Saúde e segurança no trabalho.

Objetivos:

Proporcionar ao aluno a oportunidade de entrar em contato com a realidade da Unidade de Alimentação e Nutrição , através da observação das práticas e rotinas , visando uma melhor compreensão do processo de obtenção de alimento de boa qualidade nutricional e sanitária.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Planejamento de Cardápios- 5 horas
Acompanhamento da aquisição, recebimento e armazenamento dos gêneros- 5 horas
Avaliação da adequação nutricional da alimentação- 5 horas
Acompanhamento da produção (fichas técnicas) e distribuição da alimentação aos escolares ou usuários de Unidades de Alimentação e Nutrição- 10 horas
Avaliação da aceitação das refeições -5 horas
Atividades de avaliação do processo produtivo (análise do resto-ingestão, da sobra limpa, dos procedimentos operacionais padronizados, do manual de boas práticas) -20 horas
Treinamento dos manipuladores de alimentos -10 horas
Metodologia didático-pedagógica: Estágio em escolas municipais e em Unidades de Alimentação e Nutrição de empresas e comerciais

Metodologia e Recursos Digitais:

Reuniões em lives, comunicações em redes sociais, correio eletrônico, blogs, adoção de material

didático impresso com orientações pedagógicas distribuído aos alunos, orientação de leituras, projetos, pesquisas, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação do nutricionista/Diretor diante das propostas de trabalho: 40,0 pontos

Avaliação do professor orientador: 30,0 pontos

Relatório escrito sobre as atividades de estágio: 30 pontos

Bibliografia Básica:

- 1- Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N.º 380/2005 (*) Atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação.
- 2 - ABREU ES, SPINELLI MGN, ZANARDI AMP. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: 46 um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2003. 202p.
- 3- PORTARIA INTERMINISTERIAL N.º 66, DE 25 DE AGOSTO DE 2006 (<http://www.mte.gov.br/Temas/PAT/default.asp>)
- 4 - Portaria CVS-6/99, de 10.03.99 (Centro de Vigilância Sanitária da Secretaria de Estado da Saúde) - Regulamento Técnico "Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- 5- Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- 6 - Resolução RDC n.º 275, de 21 de Outubro de 2002, Agência Nacional de Vigilância Sanitária
- 7- ABERC Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeição para Coletividade -2003.
- 8-ALVES, S. J. E Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos São Paulo, Editora Varela, 1995, 5 edição
- 9- GERMANO, MIS. Treinamento de manipuladores de alimentos: fator de segurança alimentar e promoção da saúde. São Paulo: Editora Varela, 2003. 165p.
- 10 - VAZ CS. Alimentação de Coletividades Uma abordagem gerencial. Brasília, 2003. 206p.
- 11- MEZOMO, I.B. Os serviços de alimentação - planejamento e administração. Barueri: Manole, 2003.

Bibliografia Complementar:

- 1 - Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N.º 334/2004 (Nova Redação). Código de Ética do Nutricionista.
- 2- TEIXEIRA, S. MILET, Z. Administração Aplicada as Unidades de Alimentação e Nutrição. Editora Metha Ed 2000.
- 3- TEICHMANN, I. Cardápios - Técnicas e Criatividade. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. Coleção Hotelaria. 140p.
- 4 - AGNELLI, RHSP e TIBÚRCIO RC. Receitas para serviços de alimentação em fornos de convecção. São Paulo: Livraria Varela, 1999.
- 5 - BARRETO, RLP. Passaporte para o sabor. Tecnologias para elaboração de cardápios. São Paulo: SENAC São Paulo, 2003.
- 6 - TEICHMANN, I. Tecnologia Culinária. Caxias do Sul: EDUCS, 2000. Coleção Hotelaria. 355p.
- 7 - RECINE, E. RADAELLI, P. Cuidados com os Alimentos - Ministério da Saúde/ Depto de Nutrição da Faculdade de Ciências da Saúde da Universidade de Brasília (FS/ UnB)/ Área Técnica de Alimentação e Nutrição do Departamento de Atenção Básica da Secretaria de Política de Saúde do Ministério da Saúde (DAB/SPS/MS).
- 8 - PHILIPPI, S. T. Nutrição e Técnica Dietética. Ed Manole, 2003, 390 p.
- 9 - ORNELLAS, L. H. Técnica dietética - seleção e preparo de alimentos. 6. Ed. São Paulo. Editora Atheneu. 1995. 320p.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT017 - ÉTICA E ORIENTAÇÃO PROFISSIONAL
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): IVY SCORZI CAZELLI PIRES
Carga horária: 30 horas
Créditos: 2
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Conceitos, fundamentações e definições utilizados no estudo da ética. Conceitos básicos em Bioética. Relação da bioética e vida contemporânea. Linhas gerais evolutivas dos códigos éticos internacionais. Código de ética do Nutricionista. Regulamentação profissional. Leis, Portarias e Resoluções de Interesse para o Profissional. Entidades Representativas. Relações Humanas no Trabalho. Perfil do Nutricionista. Postura em entrevistas. Importância da Pós-graduação. Elaboração de Curriculum Vitae

Objetivos:

OBJETIVOS:

Propiciar ao aluno uma base teórica conceitual sobre as questões éticas;
Promover discussões e análise crítica acerca dos problemas éticos de relevância na atualidade;
Refletir sobre a ética no exercício do nutricionista;
Desenvolver habilidades comportamentais, de postura e ética profissional.
Propiciar ao aluno uma base teórica conceitual sobre as entidades representativas e a regulamentação sobre a sua profissão.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1.Ética: Definição e Objetivos. Introdução ao estudo da ética. Perfil do nutricionista (2 aulas)
1.1. Conceitos básicos para o estudo da ética (6 horas)
1.1.1. Moral. Juízos de valores: Econômicos, Estéticos, Religioso e Moral.
1.1.2. Estrutura do comportamento moral: Normativo e o Factual. Normas morais e comportamento efetivo.
1.1.3. Relação da ética com outros campos do saber.
1.1.4. Caráter pessoal do comportamento moral.
1.1.5. Linhas gerais evolutivas dos códigos éticos internacionais.
Metodologia didático-pedagógica: Discussão de textos, estudo dirigido após visualização de filme, aulas expositivas.

2. Bioética. Origem, Definição, Princípios. O nascimento da bioética. Bioética e comitês de ética. O

papel dos comitês de ética hospitalar na humanização do atendimento. Código de Nuremberg. Conselho Nacional de Saúde - Res 466/12 e 510 (2014). (2 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Discussão de artigos e textos, discussão após visualização de filmes, aulas expositivas e marcar em textos itens que não tem conhecimento.

3. Código de Ética do Nutricionista (4 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Sorteio de trechos do código de ética para explicação para o grupo.

4. Relações Humanas no trabalho (2 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Simulação de seleção de candidato para um emprego através de entrevista e aulas expositivas.

5. Orientação quanto à postura profissional, postura em estágios. Postura em entrevistas, postura ao pleitear pós-graduação. Marketing pessoal. Elaboração de cartão de visitas. Apresentação de Currículo. Elaboração de Curriculum Vitae. empregabilidade. Importância da pós-graduação e etapas da inscrição e seleção (6 aulas). Metodologia didático-pedagógica: Elaboração de Curriculum Vitae em laboratório de informática, Discussão de textos, Simulação de Inscrição em pós-graduação e aulas expositivas.

6. Regulamentação da profissão. Leis, Resoluções e Portarias de interesse para a profissão. Áreas de Atuação do Nutricionista. Atribuições principais e específicas dos nutricionistas (4 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: apresentação de dinamicas sobre o tema. Elaboração de tabela com portarias de maior interesse nas áreas da nutrição durante a aula expositiva.

7. Entidades representativas. Associação Brasileira de Nutrição (ASBRAN). Conselho Federal de Nutricionistas (CFN). Criação dos Conselhos Regionais de Nutrição. Inscrição no Conselho Regional de Nutrição. Sindicato dos Nutricionistas (FNN) (4 aulas)

Metodologia didático-pedagógica: Dsicussão após visualização de filmes no laboratório de informática e aulas expositivas.

- Estudos dirigidos:
- Conceitos básicos em ética;
- Bioética;
- Código de ética dos Nutricionista;
- Inscrição em pós-graduação;
- Comparação das leis de regulamentação da profissão;

Metodologia e Recursos Digitais:

Videoaulas, lives utilizando google meet, seminários online, conteúdos organizados em plataformas virtuais de ensino e aprendizagem (AVA), redes sociais, correio eletrônico, blogs, adoção de material didático impresso com orientações pedagógicas distribuído aos alunos, orientação de leituras, projetos, pesquisas, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliações:

- Inserção na plataforma de avaliação de aprendizagem AVA e apresentação de seminários on-line - Gamificação e Conceitos Básicos em Ética
- Inserção na plataforma de avaliação de aprendizagem AVA e apresentação de seminários on-line e trabalhos sobre relações humanas no trabalho - 25%

- Inserção na plataforma de avaliação de aprendizagem AVA e apresentação de seminários on-line e trabalhos sobre o Código de Ética - 25%

- Inserção na plataforma de avaliação de aprendizagem AVA de Currículo impresso e comprovado 25 %

Bibliografia Básica:

- 1 - Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N° 334/2004 (Nova Redação). Código de Ética do Nutricionista.
- 2 - Conselho Federal de Nutrição - RESOLUÇÃO CFN N.o 380/2005 (*) Atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação.
- 3 - BOSI, M. L. Profissionalização e conhecimento: a nutrição em questão. São Paulo: HUCITEC, 1996. 40
- 4 - SINGER, P. Ética prática. Ediouro.
- 5 - COSTA, N. S. C. A formação do nutricionista: educação e contradição. Goiânia: UFG, 2000. 6 - VALLS, A.L.M. O que é ética. 7 ed. São Paulo: Brasiliense, Coleção Primeiros Passos, 1993, 820p.
- 7 - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTRIÇÃO. Histórico do nutricionista no Brasil. 1939-1989: coletânea de depoimentos e documentos. São Paulo: Atheneu, 1991.
- 8 - CHANGEUX, J.P. Uma ética para quantos? Coleção Filosofia e Política. São Paulo: EDUSC, 1999.
- 9 - BOSI, M.L. A face oculta da nutrição: ideologia. Hucitec, 1991.
- 10 - PESSINI, L.; BARCHIFONTAINE, C. P. Bioética: do principialismo à busca de uma perspectiva Latino-Americana. In: Iniciação a bioética; São Paulo: Conselho Federal de Medicina, 1999.
- 11 - SANTOS, A. L. Código do nutricionista está subjacente a bioética?. Palestra ministrada no III ERENUT SUDOESTE Nutrição: Novo Milênio, UFOP, MG, 2000. 12 - VASQUEZ, Adolfo Sanchez. Ética. 14 ed. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1993, 267p.
- 13 - RESOLUÇÃO CFN N° 599, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018 Código de ética do nutricionista em <http://www.cfn.org.br>
- 14 - CHAUÍ, MS. Convite à filosofia. 13. ed. São Paulo: Ática, 2009. 424 p

Bibliografia Complementar:

- 1 - DE LIBERAL, M. (org). Um olhar sobre ética e cidadania. São Paulo, Editora Mackenzie, 2009.
- 2 - ARISTÓTELES. Ética a Nicômaco. 4 ed. São Paulo: Martin Claret, 2009.
- 3 - LIBERAL, M.M.C.; GOMES, A.M.A. Um olhar sobre ética e cidadania. São Paulo: Mackenzie, 2009. 142 p.
- 4 - CHAUVEL, M.A.; COHEN, M. Ética, sustentabilidade e sociedade: desafios da nossa era. Rio de Janeiro: Mauad, 2009.
- 5 - COMPARATO, F.K. Ética: direito, moral e religião no mundo moderno. 2.ed. rev. São Paulo: Companhia das Letras, 2008. 716 p.
- 6 - BIAGGIO, A.M.B. Lawrence Kohlberg: ética e dedicação moral. São Paulo: Moderna, 2006.
- 7 - MONDIN, B. Homem, quem é ele? Elementos de antropologia filosófica. 13.ed. São Paulo: Paulus, 2008. 331 p.
- 8 - GUILLEBAUD, J.C. A reinvenção do mundo. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2003. 377 p.
- 9 - COMPARATO, F.K. Ética: direito, moral e religião no mundo moderno. São Paulo, Companhia das Letras, 2008.
- 10 - GARRAFA, V (org.); PESSINI, Leocir. Bioética: poder e justiça. São Paulo: Loyola, 2003. 522 p
- 11 - PEGORARO, OA. Ética e bioética: da subsistência à existência. Petrópolis Vozes 2002 133 p
- 12 - COSTA, Nilce da Silva Campos. A Formação do nutricionista: educação e contradição. 2 reimp.

Goiânia: Editora da UFG, 2002. 151 p
13 - BURSZTYN M.(ORG.). Ciência, ética e sustentabilidade: desafios ao novo século. São Paulo: Ed.Cortez, 2001. 192 p.
14 - Regulamentação da profissão de nutricionista. Congresso Nacional. Lei nº 8.234 de 17/09/91. D.O.U. de 18.09.91. Disponível em <http://www.cfn.org.br>
15- CONEP. As pesquisas em seres humanos e o princípio ético da justiça. In: Cadernos de ética em pesquisa, Conselho Nacional de Saúde, publicação da CONEP, Ano II, no. 2, pg. 22-23, 1999.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT013 - NUTRIÇÃO EM SAÚDE PÚBLICA
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): MARIANA DE SOUZA MACEDO
Carga horária: 90 horas
Créditos: 6
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Importância da nutrição em saúde pública. Análise crítica da realidade política e socioeconômica. Principais problemas nutricionais em populações: determinantes, prevalência, diagnóstico, tratamento e prevenção. Segurança Alimentar e Nutricional. Produção, distribuição e consumo de alimentos e sua relação com o estado nutricional. Política e programas de alimentação e nutrição. Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional. Integração das atividades de nutrição nas ações de saúde. Estratégias para a prevenção e controle dos distúrbios nutricionais.

Objetivos:

- Compreender os problemas alimentares como fenômenos coletivos e seus determinantes sociais.
 - Identificar os principais problemas alimentares quanto a magnitude, severidade e significado social.
 - Reconhecer as estratégias de intervenção nutricional, políticas e programas de alimentação e nutrição.
 - Compreender as ações do profissional nutricionista em seus diferentes espaços de atuação no contexto da saúde pública;
- A disciplina objetiva ainda, fomentar a análise crítica acerca dos problemas de nutrição e saúde coletiva.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

MODULO I: PANORAMA DE SAÚDE E NUTRIÇÃO NO BRASIL -16h

1. Apresentação da disciplina e avaliação diagnóstica 1 - 4 horas
2. Introdução à Saúde Pública: histórico e evolução - 2 horas
3. Transição epidemiológica e perfil das doenças infecciosas e crônicas na atualidade - 4 horas
4. Transição nutricional - 4 horas
5. Avaliação somativa 1 - 2 horas

MODULO II: POLÍTICAS, PROGRAMAS E AÇÕES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO 54h

1. Política de Alimentação e Nutrição (PNAN) com ênfase no DHAA e SAN - 4 horas
 - 1.1. Avaliação somativa 2 - 2 horas
2. Sisvan web - 4 horas
 - 2.1. Avaliação somativa 3 - 2 horas
3. Programa de TCR - Bolsa Família e sua interface com o campo da alimentação e nutrição - 4 horas
 - 3.1. Avaliação somativa 4 - 2 horas
4. Estratégias para a Prevenção de Carencias por Micronutrientes no Brasil:
 - 4.1 Desnutrição - 4 horas
 - 4.1.1. Avaliação somativa 5 - 2 horas
 - 4.2 Programa "FERRO É SAÚDE" E NUTRI-SUS - 4 horas
 - 4.2.1 Avaliação somativa 6 - 2 horas
 - 4.3 Programa "VITAMINA A MAIS" - 4 horas
 - 4.3.1 Avaliação somativa 7 - 2 horas
 - 4.4 Programa "PRÓ-iodo" - 4 horas
 - 4.4.1 Avaliação somativa 8 - 2 horas
 - 4.5 Intervenção no Beriberi - 4 horas
 - 4.5.1 Avaliação somativa 9 - 2 horas
 - 4.6 Obesidade e a Estratégia Intersetorial de Prevenção e Combate a Obesidade - 4 horas
 - 4.6.1 Avaliação somativa 10 - 2 horas

MODULO III: O NUTRICIONISTA E SUA ATUAÇÃO NO CAMPO DA SAÚDE COLETIVA 20h

1. Atuação do nutricionista em diferentes cenários de práticas: educação (merenda escolar) e saúde (NASF e atenção secundária) - 6 horas
 - 1.1. Avaliação somativa 11 - 2 horas
2. As Ações de Alimentação e Nutrição nos Programas de Atenção Integral à Saúde na Atenção Básica (criança, adolescentes, mulher, homem e pessoa idosa) - 4 horas
 - 2.1. Avaliação somativa 12 - 2 horas
3. Avaliações formativas (3) - 6 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Forma de comunicação das aulas: aulas síncronas (60% da carga horária total) e assíncronas (40% da carga horária total).

Metodologia de ensino e aprendizagem: passiva (exposição pelo docente e dialogada com o discente) e ativa (sala de aula invertida e aprendizagem baseada em problemas)

Recursos digitais:

Plataforma de organização da unidade curricular: plataforma virtual de ensino e aprendizagem (AVA) Google Classroom.

Aulas síncronas: vídeo aulas gravadas e encontros ao vivo pelo Google Meet.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

- 1 Avaliação diagnóstica: questionário online 10% (10 pontos)
- 12 Avaliações somativas: estudos de caso e exercícios 60% (5 pontos cada)
- 3 Avaliações formativas: apresentação online de seminários 30% (10 pontos cada)

Bibliografia Básica:

Campos GW (org) Tratado de Saúde Coletiva. Fiocruz, 2009.
Santos I. Nutrição: da prevenção à promoção da saúde. São Paulo, 2009.
MS. DAB. Cadernos de Atenção Básica n. 12. Obesidade. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.
MS. DAB. Cadernos de Atenção Básica n. 20. Carençiais nutricionais. Ministério da Saúde, 2007.
Kac G et al. Epidemiologia nutricional. Fiocruz, 2007.
Taddei JA (org) Nutrição em Saúde Pública, Rubio; 2011.
JAIME, Patrícia Constante. Políticas públicas de alimentação e nutrição. [S.l: s.n.], 2019.

Bibliografia Complementar:

Disponíveis em PDF no site: <http://dab.saude.gov.br/portaldab/amamenta.php>
BRASIL. MS. POLITICA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO, BRASILIA; 2011.
BRASIL. MS. DAB. Estratégias para o cuidado da pessoa com doença crônica, 2014.
BRASIL. MS. DAB. Marco de Referência da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Básica, 2015.
BRASIL. MS. Documento de diretrizes para o cuidado das pessoas com doenças crônicas nas Redes de Atenção à Saúde e nas linhas de cuidado prioritárias, 2013.
BRASIL. MS. DAB. Orientações para Avaliação de Marcadores de Consumo Alimentar na Atenção Básica, 2015.
BRASIL. CAISAN. Estratégia intersectorial de prevenção e combate a obesidade. 2014.
BRASIL. MS. Matriz de Ações de Alimentação e Nutrição na Atenção Básica.2008.
BRASIL. MS. DAB. NutriSUS Estratégia de fortificação da alimentação infantil com micronutrientes (vitaminas e minerais) em pó: manual operacional (VERSÃO PRELIMINAR); 2015.
BRASIL. MS. DAB. Guia de Consulta para Vigilância Epidemiológica, Assistência e Atenção Nutricional dos casos de Beribéri, 2012.
BRASIL. MS. DAB. Programa Nacional de Suplementação de Ferro: manual de condutas gerais, 2013.
BRASIL. MS. DAB. Manual de condutas gerais do Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A, 2013.
BRASIL. MS. DAB. Manual técnico e operacional do Pró-Iodo: Programa Nacional para a Prevenção e Controle dos Distúrbios por Deficiência de Iodo, 2008.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT018 - NUTRIÇÃO ESPORTIVA
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): ELIZABETHE ADRIANA ESTEVES
Carga horária: 45 horas
Créditos: 3
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Introdução. Fundamentos de bioquímica do exercício. Metabolismo energético no exercício. Necessidades nutricionais no exercício: líquidos e eletrólitos, carboidratos, lipídeos, proteínas. Papel das vitaminas e dos minerais. Hidratação. Alimentação pré, durante e pós-exercício. Planejamento dietético. Suplementos alimentares e recursos ergogênicos

Objetivos:

- Compreender os mecanismos de produção de energia a partir dos substratos energéticos.
- Compreender a bioenergética dos macronutrientes no exercício e no treinamento.
- Compreender o papel dos micronutrientes no exercício e no treinamento.
- Conhecer e executar métodos e técnicas de avaliação nutricional indicados para atletas.
- Avaliar o gasto energético de atletas.
- Conhecer e aplicar as recomendações nutricionais para atletas, à luz do conhecimento atual.
- Planejar dietas para atletas em fase treinamento ou competição ou não e para situações específicas.
- Conhecer os diferentes tipos de suplementos dietéticos e recursos ergogênicos relacionados ao desempenho e à prática de exercícios físicos, bem como avaliar a segurança de uso dos mesmos

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Introdução à nutrição esportiva importância, locais de atuação do nutricionista esportivo. Definições importantes: nutrição para praticantes de atividades físicas, nutrição para atletas. 3 horas
2. Bioenergética: definições, papel dos nutrientes na bioenergética. Transferência de energia. Energia das ligações fosfato. Liberação de energia pelos macronutrientes. 3 horas
3. Metabolismo dos macronutrientes no exercício e no treinamento: carboidratos e exercício; lipídios e exercício; proteínas e exercício. 6 horas
4. Micronutrientes e exercício: vitaminas e minerais. Papel dos antioxidantes da dieta. 6 horas
5. Avaliação nutricional de atletas: dietética, clínica, bioquímica, antropométrica e de composição corporal. 6 horas
6. Avaliação do gasto energético: determinação das necessidades energéticas de atletas e praticantes de atividades físicas. 3 horas

7. Recomendações nutricionais para atletas: nutrientes, hidratação. 6 horas
8. Planejamento dietético: conduta nutricional; prescrição dietética (pré, durante e pós-exercício). 9 horas
9. Suplementação e recursos ergogênicos. Alimentos funcionais no exercício; mitos e verdades sobre nutrição e exercício). 3 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Será utilizado o método da sala de aula invertida (flipped classroom atividades antes da aula, durante a aula e após a aula).

- Antes da aula: haverá disponibilização de conteúdo, bem como estudo dirigido sobre o assunto para que os discentes conheçam e internalizem conceitos essenciais sobre os temas da disciplina (atividades assíncronas).
- Durante a aula: O professor fará exposição teórica do assunto, os discentes discutirão os conhecimentos adquiridos e tirarão possíveis dúvidas de conteúdo. Haverá também outro momento, agendado previamente com o professor, com grupos menores de discentes para discussão e consolidação dos conhecimentos (atividades síncronas).
- Após a aula: Os discentes receberão exercícios e problemas (estudos de caso), pertinentes ao conteúdo da disciplina e terão um prazo para resolução e encaminhamento ao docente (atividades assíncronas).

Assim, as atividades da disciplina serão ofertadas de maneira síncrona e assíncrona da seguinte maneira:

Atividades síncronas (30 horas):

1. Aulas semanais em plataforma virtual (google meet) para exposição teórica e discussões dos conteúdos.
2. Encontros pré-agendados com estudantes (grupos de 4 estudantes, via plataforma google meet) para esclarecimentos adicionais, dúvidas e orientações para a resolução dos problemas.

Atividades assíncronas (15 horas):

1. Envio de estudos dirigidos antes das aulas aos discentes para conhecimento e internalização dos conceitos essenciais ao conteúdo (via plataforma google classroom).
2. Indicação de links de vídeo-aulas aos discentes sobre temas pertinentes à disciplina (via plataforma google classroom).
3. Indicação e disponibilização de textos complementares aos discentes sobre temas pertinentes à disciplina (via google classroom, email e, ou, whatsapp).
4. Envio de exercícios e estudos de caso, quando pertinente, aos discentes para resolução, com o suporte programado do docente (via plataforma google classroom)

- Ambientes virtuais a serem utilizados

Plataforma google meet

Plataforma google classroom

Email

Whatsapp

- Material didático com orientações pedagógicas

Serão disponibilizados, na sua maioria via google classroom, artigos e outros materiais didáticos de suporte à disciplina (links de vídeo-aulas, podcasts, e-books, dentre outros).

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

O acompanhamento durante a disciplina será feito mediante o uso de AVA google classroom, pois o discente deverá acessar a plataforma e postar as atividades requeridas além de acessar conteúdos,

bem como cumprir tarefas.

A presença nas aulas virtuais também será acompanhada e cobrada dos discentes.

Quanto às avaliações, os discentes serão avaliados por meio da resolução de estudos de caso (problemas), cujas pontuações serão distribuídas da seguinte forma:

- Avaliação 1 nota obtida nos exercícios - peso 30%
- Avaliação 2 nota obtida no estudo de caso I peso 35%
- Avaliação 3 nota obtida no estudo de caso II peso 35%

Bibliografia Básica:

1. MCARDLE, W. KATCH, F. I. Nutrição para o Desporto e o Exercício. São Paulo: Guanabara Koogan. 2001.
2. TIRAPEGUI, J. Nutrição, metabolismo e suplementação na atividade física. 1. ed. São Paulo: Guanabara Koogan. 2005.
3. WOLINSKY, I.; HICKSON JR., J. F. Nutrição no exercício e no esporte. 2. ed. São Paulo: Editora Roca. 2002

Bibliografia Complementar:

1. Brouns, F. Fundamentos de Nutrição para os Desportos. São Paulo: Guanabara Koogan. 2005.
2. Williams, M.H. Nutrição para a saúde, condicionamento físico e desempenho esportivo. 5. ed. São Paulo: Editora Manole. 2002.
3. Heyward, V.H.; Stolarczyk, L.M. Avaliação da Composição Corporal Aplicada. São Paulo: Manole. 2000.
4. Guerra, I.; Biesek, S.; Alves, L.A. Estratégias de Nutrição e Suplementação no Esporte. São Paulo: Manole. 2005.
5. Foss, Merle F; Keteyian, Steven J. Bases fisiológicas do exercício e do esporte. 6.ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2000. 560 p

Referência Aberta:

- Artigos científicos indicados durante o curso, acessíveis nas bases de dados:

<https://www.scielo.br/>

<https://scholar.google.com.br/>

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>

- Vídeo aulas do YouTube, indicadas por meio de links disponibilizados na sala de aula virtual

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT014 - NUTRIÇÃO MATERNO-INFANTIL
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): ANGELINA DO CARMO LESSA
Carga horária: 90 horas
Créditos: 6
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Introdução ao estudo da Nutrição Materno-infantil. Epidemiologia dos agravos mais comuns. Ajustes fisiológicos na gestação. Assistência pré-natal. Avaliação e diagnóstico nutricional da gestante, nutriz e lactente. Intercorrências e complicações da gestação. Estudo das recomendações nutricionais e planejamento dietético para o grupo materno-infantil. Aleitamento materno e alimentação complementar. Agravos mais comuns na infância: diarreia, Alergia a proteína do leite de vaca, intolerância lactose.

Objetivos:

- Introduzir o aluno no conhecimento do grupo materno-infantil bem como os problemas de saúde que afetam o grupo e ações dirigidas ao mesmo
- Identificar os problemas nutricionais de maior prevalência no grupo materno-infantil e seus determinantes e implicações para as políticas de saúde
- Conduzir o aluno ao aprendizado e caracterização das mudanças fisiológicas ocorridas durante a gestação e suas implicações para a nutrição da gestante.
- Definir a atenção pré-natal, e reconhecer as atribuições de cada profissional e do nutricionista na equipe multidisciplinar de atendimento à gestante.
- Capacitar o aluno para a realização do diagnóstico nutricional utilizando os diversos indicadores disponíveis e determinar as necessidades nutricionais durante a gestação e lactação bem como a avaliação e planejamento de dietas.
- Descrever as intercorrências comuns à gestação bem como as patologias associadas e a conduta dietoterápica.
- Conhecer o processo de lactação e os principais problemas para seu estabelecimento/manutenção.
- Conhecer os aspectos da fisiologia do lactente de modo a definir a dieta adequada à condição fisiológica

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Introdução

- 1.1 Saúde e nutrição materno-infantil
- 1.2 - Definições e Terminologias
- 1.3 -Epidemiologia dos agravos mais comuns no grupo materno-infantil - 8h
2. Nutrição na gestação e lactação - 32 horas
 - 2.1-- Desenvolvimento embrionário, fetal, funções da placenta, Adaptações fisiológicas
 - 2.2- Assistência pré-natal e avaliação Nutricional
 - 2.3- Necessidades nutricionais
 - 2.4-- Intercorrências comuns na gestação e conduta dietoterápica, Complicações na gestação e conduta dietoterápica: Síndromes hipertensivas, Diabetes, Obesidade, Desnutrição, anemia
 - 2.5- Planejamento dietético
3. Nutrição no primeiro ano de vida - 20 horas
 - 3.1- Necessidades e recomendações nutricionais durante o 1º ano de vida
 - 3.3- Fisiologia da lactação, composição nutricional e aspectos imunológicos do leite humano
 - 3.4- Manejo - Crescimento e desenvolvimento do lactente
 - 3.2 da lactação, amamentação em situações especiais prematuro/Baixo peso ao nascer, Amamentação: uso de drogas e doenças maternas
 - 3.5- Aleitamento Artificial
 - 3.6- Alimentação complementar
 - 3.7 - Nutrição nos agravos mais comuns no primeiro ano: Diarreia, APLV, Intolerância e lactose.

total: 60 horas de conteúdo teórica

30 horas de aula prática: inclui resolução de exercícios e atendimento clínico online

Metodologia e Recursos Digitais:

Serão utilizadas ferramentas para ensino online como:

Atividade assíncrona - Moodle disponibilização de material utilizado nas aulas, criação de fórum de discussão, atividades programadas

Atividade síncrona G suite (google meet) será utilizado para as aulas ao vivo, nos horários definidos para a disciplina registrado na PROGRAD. Também será utilizado para apresentação de seminários pelos discentes e para atendimento clínico online

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação realizada por meio do Moodle, com resposta a questionários - 1 avaliação de 40%

Participação em atividades da disciplina no moodle - 30%

Atividade prática. atendimento clínico online e relatório. 30%

Bibliografia Básica:

1- Accioly E, Saunders C, Lacerda E M A. Nutrição em obstetrícia e pediatria 2ª Ed, 2010.

2- Ministério da Saúde. Assistência Pré-natal, Manual Técnico, Brasília, 2006.

3- Euclides M. P. Nutrição do Lactente Base Científica para uma Alimentação Adequada: SUPREMA Gráfica e Editora Ltda., 2 edição, 2000.

4-Rego, JD. Aleitamento materno. Editora Atheneu, 2002.

5- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Dez passos para uma alimentação saudável: Guia alimentar para crianças menores de dois anos: um guia para o profissional da saúde na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica 2. ed. Brasília : Ministério da Saúde, 2010.

6- Nóbrega F J. Distúrbios da Nutrição: Na infância e adolescência. 2ª ed. Revinter, 2007.

7-Filho, Peret, Amedee, Luciano. Terapia Nutricional nas doenças do aparelho digestório na infância. 2ª ed. 2003. Medsi, Rio de Janeiro.

Bibliografia Complementar:

- 1- Guyton, AC. Fisiologia Humana. Editora Guanabara-Koogan, Rio de Janeiro, 1998.
- 2- Ancona-Lopes F, Brasil A L D. Nutrição e dietética em clínica pediátrica. Rio de Janeiro: Atheneu, 2003. Nutrição da Gravidez a adolescência.
- 3- Vítolo, M.R. Nutrição da gestação à adolescência. R & A editores, 2003.
- 4- Akre J. Alimentação infantil. Bases fisiológicas: Organização Mundial da Saúde, 1989.
- 5- Barron W, Lindheimer M. Complicações médicas na gravidez. Artes Médicas, 2000.
- 6- FAO/OMS. Necessidades de energia e proteína, Genebra, 2004.
- 7-Rezende, J. Obstetrícia Fundamental. 7 ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 1995.

Referência Aberta:

Será construído no Moodle, uma biblioteca com material digital para consulta e uso em atividades

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT015 - PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA I
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): DANIELE FERREIRA DA SILVA
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Dietoterapia: finalidade, importância. Função e atuação do nutricionista dietoterapeuta. Princípios da prescrição dietoterápica. Dietas progressivas hospitalares. Terapia Nutricional enteral e parenteral. Patologia e dietoterapia na obesidade e na magreza excessiva. Patologia e dietoterapia nos transtornos alimentares. Patologia e dietoterapia nas doenças do trato gastrointestinal e anexos.

Objetivos:

Conhecer os fundamentos dietoterápicos aplicados às diversas enfermidades

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Apresentação da disciplina. Conceito de dietoterapia, finalidade, importância, princípios de prescrição dietoterápica. Função e atuação do nutricionista dietoterapeuta. Prescrição dietoterápica Exercícios - 2 aulas

Cuidado nutricional na obesidade. Diretrizes na obesidade associada a co-morbidades. Tratamento: Objetivos. Princípios dos programas de controle da obesidade. Metas para o controle de peso. O papel dos exercícios físicos. - 10 aulas

Estudo de caso obesidade- 2 aulas

Tratamento farmacológico da obesidade. Tratamento cirúrgico da obesidade. Estudo de caso. 3 aulas

Obesidade na infância e na adolescência. Estudo de caso. 2 aulas

Dietas progressivas hospitalares . Estudo de caso- 2 aulas

Dietoterapia na Magreza constitucional. Estudo de caso - 2 aulas

Terapia Nutricional Terapia Nutricional Enteral (TNE): Introdução. Conceitos. Vantagens fisiológicas. Indicações. Contra-indicações. - 3 aulas

Quando iniciar. Vias de acesso. Métodos de administração. Monitorização da TNE. - 3 aulas

Dietas enterais: Composição, características, classificação. 3 aulas

Estudo de caso de Terapia Nutricional- 2 aulas

Terapia de Nutrição Parenteral: Tipos. Indicações. Contra-indicações. Considerações sobre o cateter venoso central. Componentes das soluções de NP. Monitorização. Complicações. - 3 aulas

Cárie dental. Doença periodontal: gengivite e periodontite, sialorréia, xerostomia. Defeitos congênitos: lábio leporino e fenda palatina. 3 aulas

Acalasia. Disfagia. Refluxo gastroesofágico e hérnia de hiato. Estudos de caso - 3 aulas

Distúrbios do estômago: dispepsia, gastrite, úlcera gástrica e duodenal. Estudo de caso 4 aulas

Estudo de caso enfermidades gástricas. 2 aulas

Constipação intestinal, diarreia, intolerância à lactose, doença Celíaca, Doença de Chron, Retocolite ulcerativa . 5 aulas

Estudo de caso- 3 aulas

Síndrome do Cólon irritável, doença diverticular do cólon, síndrome do intestino curto. 4 aulas

Estudo de caso enfermidades intestinais. 2 aulas

Hepatites virais e Hepatite alcoólica. 2 aulas

Cirrose e complicações da Cirrose. 3 aulas

Pancreatite aguda e crônica. 2 aulas

Estudo de caso Doenças hepáticas e pancreáticas. 2 aulas

Patologia e dietoterapia nos transtornos alimentares. 3 aulas

Metodologia e Recursos Digitais:

Serão utilizadas vídeoaulas assíncronas e eventualmente assíncronas via google meeting, materiais para leitura serão ofertados e orientados pelo professor na plataforma Classroom, atividades e exercícios serão aplicados conforme instruções ensinadas em aula.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

2 avaliações teóricas de 30 pontos

1 avaliação teórica de 20 pontos

1 avaliação teórica de 20 pontos - estudos de caso

As estratégias de acompanhamento serão por meio de aplicação de provas online, fóruns de discussão e tarefas.

Bibliografia Básica:

1. CARUSO, L; SIMONY, R. F; SILVA, A.L.N.D. Dietas hospitalares: uma abordagem na prática clínica. São Paulo: Atheneu, 2002. 150p
2. CLAUDINO, A.M.; ZANELLA, M.T. Transtornos alimentares e obesidade. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. São Paulo: Editora MANOLE. 2005. 345 p
3. CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. Editora MANOLE. 2002.
4. MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP S. KRAUSE: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11a ed. São Paulo: Roca, 2005. 1280p.
5. SHILLS, M. E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. ROSS, A..C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9.ed. São Paulo: Manole, 2003. v. 1e 2.
6. SILVA, S.M.C.S. e MURA, J.D.P. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca. 2007. 1122 p.
7. VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação à adolescência. Editora REICHMAN & AFFONSO EDITORES. 2003
8. WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. v. 1e 2.

Bibliografia Complementar:

Revista de Nutrição
Revista Brasileira de Nutrição Clínica
Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia -
Jornal de Pediatria
Arquivos de Gastroenterologia
Journal of Nutrition
Journal of American Clinical Nutrition

Referência Aberta:

<https://www.braspen.org/>
<https://www.sbcbm.org.br/>
<https://sbhepatologia.org.br/noticias/para-associados/arquivos-de-gastroenterologia/>
<https://abeso.org.br/>
<https://www.endocrino.org.br/sindrome-metabolica/>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT020 - ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): MARIA DE FATIMA GOMES DA SILVA
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Planejamento Físico de Unidades de Alimentação e Nutrição; Planejamento de Lactário e Banco de Leite Humano; Dimensionamento de áreas e equipamentos. Lay out.

Objetivos:

Capacitar o aluno a planejar o espaço físico, os equipamentos e superfícies de Unidades de Alimentação e Nutrição, bem como prepará-lo para assessorar profissionais como arquitetos e engenheiros na elaboração de projetos para estes estabelecimentos.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

- Introdução: conceitos e definições que envolvem o planejamento físico- funcional de Unidades de alimentação e Nutrição (2 horas de aulas síncronas)
- Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) na pandemia e pós-pandemia-(1 hora de aula síncrona e 3 horas assíncronas para elaboração de pop pelos grupos de alunos)
- Projetos e Simbologias: apresentação das simbologias presentes nos projetos arquitetônicos (2 horas de aula síncrona)
- Ambiência das Unidades de Alimentação e Nutrição e Legislações envolvidas: características referentes a iluminação, ventilação, exaustão, portas, esquadrias, pisos, tetos e paredes (2 horas de aulas síncronas e 4 horas de exercícios assíncronos)
- Caracterização das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição e fluxo das atividades: apresentação dos setores das UAN (2 horas síncronas e 6 horas assíncronas para análise de projetos físico-funcionais em grupo)
- Composição das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição (equipamentos e utensílios): (4 horas síncronas e 4 horas assíncronas para exercícios em grupo)
- Dimensionamento das áreas das Unidades de Alimentação e Nutrição: cálculo das áreas das UAN (4 horas síncronas e 8 horas assíncronas para exercícios em grupo)
- Dimensionamento das superfícies das Unidades de Alimentação e Nutrição: (2 horas síncronas e 6 horas para exercícios assíncronos)
- Inovações Tecnológicas em Unidades de Alimentação e Nutrição: inovações relacionadas a

equipamentos, produtos e processos (2horas de seminários síncronos)
-Ergonomia e saúde do trabalhador: Análise Ergonômica do Trabalho (AET); Distúrbios Osteomusculares Relacionados ao Trabalho (DORT/LER); Saúde do Trabalhador (4 horas de seminários síncronos)
- Estabelecimentos de Alimentação e Nutrição-características físico-funcionais específicas: alimentação transportada, Lactário, Banco de Leite, Nutrição enteral, Alimentação Escolar, Serviço de Bordo, Self service, hotéis. (4 horas)

* As atividades relacionadas aos conteúdos descritos acima estão relacionadas nas "Estratégias de Acompanhamento e Avaliação" a seguir.

Metodologia e Recursos Digitais:

-Videoaulas síncronas, seminários online, conteúdos organizados nas plataformas Moodle e Google G Suite , correio eletrônico, leituras de textos, análise de projetos, pesquisas, atividades e exercícios indicados nos materiais didáticos.

-As aulas serão ministradas de forma síncrona e assíncrona conforme detalhado anteriormente. Para as aulas síncronas serão utilizadas as plataformas Google Meet.

-As atividades assíncronas terão como suporte as ferramentas disponibilizadas pelas plataformas Moodle e o Google G Suite.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

- Prova 1 (15,0 pontos)
- Prova 2 (15,0 pontos)
- Prova 3 (15,0 pontos)
- Seminário (15,0 pontos)
- Discussão de textos (10,0 pontos)
- Trabalho final (30,0 pontos)

Bibliografia Básica:

1. MACULEVICIUS, J. Manual de organização do lactário. São Paulo: Atheneu, 1985.
2. SILVA FILHO, A.R.A. Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais. São Paulo: Varela, 1996. 443.
3. ABERC. Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 1995
4. TEIXEIRA, S.M.F.; OLIVEIRA, Z.M.C.; REGO, J.C.; BISCANTINI, T.M.B. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 1990.
5. VAZ, C. S. Alimentação de Coletividade: uma abordagem gerencial. Brasília, 2003.
6. ZANARDI A. M. P., ABREU E. S., SPINELLI M. G. N. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Metha, 2003.

Bibliografia Complementar:

1. LOPES, H. Guia para Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados. São Paulo: Editora Varela, 2004.236 p.

2. MEZOMO, I. B. O Serviço de Alimentação: Planejamento e Administração. São Paulo: Manole, 2002. 413p.
3. PROENÇA, R. P. C. Inovação Tecnológica de Alimentação Coletiva. 2.ed. Florianópolis: Editora Insular, 2000, 136p.
4. PROENÇA, R. P. C. et al. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis: Editora da UFSC, 2005. 221p.
5. ALVES, S. J. E. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. São Paulo: Editora Varela, 2007, 6ª edição.

Referência Aberta:

1- http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+23_2020_atualizacao+mascaras/72c8affa-143c-458b-980e-712f288faf0c (manipulação de alimentos)

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+18.2020+-+Boas+Pr%C3%A1ticas+e+Covid+19/78300ec1-ab80-47fc-ae0a-4d929306e38b> (manipulação de alimentos)

2- DEMARIO, Renata Léia; SOUSA, Anete Araújo de; SALLES, Raquel Kuerten de. Comida de hospital: percepções de pacientes em um hospital público com proposta de atendimento humanizado. Ciênc. saúde coletiva, Rio de Janeiro, v. 15, supl. 1, p. 1275-1282, June 2010. Available from [/www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232010000700036&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1413-81232010000700036&lng=en&nrm=iso). Access on 09 Mar. 2020. <https://doi.org/10.1590/S1413-81232010000700036>.

3- COLARES, Luciléia Granhen Tavares; FREITAS, Carlos Machado de. Processo de trabalho e saúde de trabalhadores de uma unidade de alimentação e nutrição: entre a prescrição e o real do trabalho. Cad. Saúde Pública, Rio de Janeiro, v. 23, n. 12, p. 3011-3020, Dec. 2007. Available from [/www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2007001200022&lng=en&nrm=iso](http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2007001200022&lng=en&nrm=iso). access on 09 Mar. 2020. <https://doi.org/10.1590/S0102-311X2007001200022>.

4- ARAÚJO, E.M.L.; CARVALHO, A.C.M.S. Sustentabilidade e geração de resíduos em uma unidade de alimentação e nutrição da cidade de Goiânia-GO. Demetra; 2015; 10(4); 775-796.

Assinaturas:

Data de Emissão: 07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT019 - PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA II
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): LUCIANA NERI NOBRE
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Interação droga-nutriente, patologia e dietoterapia nas enfermidades endócrino/metabólicas: diabetes, hipertireoidismo e hipotireoidismo, patologia e dietoterapia nas doenças renais: síndrome nefrítica, nefrótica, cálculos renais, lesão renal aguda (LRA), doença renal crônica (DRC) e patologia e dietoterapia nas doenças cardiovasculares: hipertensão arterial sistêmica, dislipidemias, aterosclerose, insuficiência cardíaca congestiva (ICC), acidente vascular encefálico (AVE) e infarto agudo do miocárdio (IAM).

Objetivos:

Compreender a importância e as finalidades da dietoterapia, bem como as funções e atuação do nutricionista dietoterapeuta;
Compreender a finalidade do uso de dietas terapêuticas para a promoção da saúde de indivíduos enfermos; especialmente aos portadores das doenças endócrino/metabólicas, enfermidades renais e das doenças cardiovasculares assim como analisar exames bioquímicos utilizados para diagnóstico destas patologias
Prescrever e elaborar dietas especiais para indivíduos hospitalizados ou em tratamento ambulatorial; orientar dietas especiais ou não, observando os hábitos alimentares e condições do paciente;
Desenvolver capacidade de analisar problemas, propor soluções e enfrentar situações reais; integrar-se à equipe multiprofissional, respeitando e fazendo respeitar a ética.
Estimular mudança de comportamento alimentar no paciente enfermo, seja em nível hospitalar ou ambulatorial.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1-Patologia e dietoterapia nas enfermidades endócrino/metabólica - 15 horas
Diabetes: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, complicação agudas, complicações em longo prazo, tratamento medicamentoso e dietético.
Hipoglicemia não diabética: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento

medicamentoso e dietético.

Hipertireoidismo: Efeito dos hormônios da tireoide sobre os diversos sistemas orgânicos, conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamentoso e dietético. 5 horas

Hipotireoidismo: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamentoso e dietético. - 3 horas

2- Patologia e dietoterapia nas enfermidades renais: Síndrome nefrótica e nefrítica: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético. 18 horas

Litíase renal: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.

Lesão renal aguda (LRA): conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.

Doença renal crônica (DRC): conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento conservador e dialítico.

3- Patologia e dietoterapia nas enfermidades cardiovasculares: Dislipidemias: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e nutricional. 16 horas

Hipertensão arterial sistêmica: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e nutricional.

Aterosclerose: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.

Infarto agudo do miocárdio: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.

Insuficiência cardíaca: conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.

Acidente vascular encefálico (AVE): conceito, epidemiologia, fisiopatologia, critérios diagnóstico, tratamento medicamento e dietético.

4-Interação droga nutriente - 3 horas

Efeitos dos principais medicamentos de uso nas doenças crônicas sobre a absorção de nutrientes e vice versa.

5- Intercalados aos conteúdos teóricos haverá Grupo de discussão (GD), discussão de estudo de caso sobre doenças trabalhadas na disciplina um seminário sobre interação droga nutriente e três provas.

Metodologia e Recursos Digitais:

O Google Classroom será utilizado para disponibilizar os conteúdos a ser trabalhados na disciplina, diretrizes, artigos e vídeos.

As aulas presenciais deverão ocorrer em reuniões pelo meet.

A parte prática da disciplina deverão ocorrer por meio de reuniões pelo meet e as provas, serão aplicadas de forma individual por meio do Google Classroom.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Nota 1: Avaliação teórica 30%

Nota 2: Avaliação teórica 25%

Nota 3: Avaliação teórica 25%

Nota 4: Grupo de discussão/Estudos de caso/Seminário 20%, sendo 5% dos GDs, 5% de seminário e 10% dos estudos de caso.

Bibliografia Básica:

NETO FT. Nutrição Clínica 1a edição, editora Guanabara koogan, 2003.

SHILS ME. OLSON JA. SHIKE, M., ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença, 9a edição, editora Manole, 2002.

KRAUSE MV & MAHAN LK. Alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2002.
RIELLA MC, Martins C. Nutrição e o Rim Rio de Janeiro, editora Guanabara Koogan, 2000.
CUPPARI L. Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no adulto (Guia de Medicina Ambulatorial Hospitalar), São Paulo, 2ª ed., editora, Manole, 2002.
WALLACH J. Interpretação de Exames de laboratório, 6ª edição, ed. Medsi, 1999.
GUYTON e HALL, Tratado de Fisiologia Médica 9ª ed., editora Guanabara Koogan, 1997

Bibliografia Complementar:

LÓPEZ M. LAURENTYS MEDEIROS J. Semiologia Médica: As bases do diagnóstico Clínico, 4ª ed. Editora Revinter, 2001.
PORTO CC. Exame clínico: bases para a prática médica, 4ª ed., editora Guanabara Koogan, 2000.
Diretrizes: de Diabetes, de hipertireoidismo, Hipertensão arterial sistêmica, de gorduras, dislipidemias.
RANG, H.P.; ITTER, J.M.; DALE, M.M. Farmacologia, 4ª ed. editora Guanabara Koogan, 2001.
SUE, R.W. Fundamentos de Nutrição e Dietoterapia, Porto Alegre, Artmed, 1997.
WAITZBER, D.L. Nutrição Enteral e Parenteral na Prática Clínica. Ed. Atheneu. 2ª ed. 2001.
Periódicos Capes Revista de Nutrição Revista Brasileira de Nutrição Clínica Arquivos Brasileiros de Endocrinologia & Metabologia - Jornal de Pediatria Arquivos de Gastroenterologia Journal of Nutrition Journal of American Clinical Nutrition Diabetes care

Referência Aberta:

Diretrizes: de Diabetes, de hipertireoidismo, Hipertensão arterial sistêmica, de gorduras, dislipidemias.

Assinaturas:

Data de Emissão:08/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT025 - ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA I
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): FABIO TADEU LOURENÇO GUIMARÃES / DANIELE FERREIRA DA SILVA / LUCIANA NERI NOBRE
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Orientação ao estagiário quanto ao ambiente de trabalho de um nutricionista clínico, sua dinâmica e organograma. Técnicas de abordagem ao paciente. Trabalhos de equipe. Manuseio de prontuários. Sigilo profissional. Estudo de caso clínico de interesse em nutrição.

Objetivos:

Vivenciar competências básicas inerentes ao desempenho de atividades em Nutrição Clínica;
Equacionar problemas relativos à nutrição de enfermos, consolidando a formação científica;
Aprimorar habilidades individuais e complementar conhecimentos;
Vivenciar tarefas específicas do nutricionista clínico;
Fortalecer atitudes éticas;
Propiciar a integração do futuro profissional na equipe multidisciplinar na Área de Saúde.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

O estagiário deverá semanalmente:

Efetuar atendimentos nutricionais ao paciente - 7 horas

Avaliar o estado nutricional do paciente para determinação de suas necessidades nutricionais - 4 horas

Efetuar a tomada de medidas antropométricas (peso, altura, circunferências, pregas cutâneas etc)- 4 horas

Realizar a anamnese (Avaliação dietética e clínica) - 4 horas

Verificar, no prontuário, exames bioquímicos para efeito de diagnóstico e de evolução do quadro clínico - 4 horas

Planejar e prescrever dietas adequadas mediante diagnóstico firmado (elaborar e analisar o plano dietoterápico) - 5 horas

Prescrever as dietas nos prontuários, sob supervisão do nutricionista responsável - 4 horas

Orientar o paciente quanto ao uso correto da dieta prescrita - 5 horas

Trabalhar com educação nutricional 9h
Registrar a consulta efetuada em Fichas de Evolução e Tratamento - 4 horas
Planejar, executar e avaliar refeições - 3 horas
Acompanhar e monitorar a evolução nutricional do paciente - 4 horas
Proceder a orientação de alta em casos necessários - 3 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Serão realizadas reuniões via meet, classroom e whatsapp para discussão de casos e discussão com orientador/a in loco

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação prática: 50%
Avaliação teórica: 40%
leitura de artigos: 10%

Os instrumentos para avaliação dos alunos se dará por meio de ficha enviada ao preceptor do estagiário para avaliar seu desempenho, bem como será cobrado pelo supervisor docente um estudo de caso clínico a ser enviado por e-mail e artigos para leitura e discussão serão enviadas aos estagiários. Será utilizado semanalmente fóruns de discussão, reuniões em plataformas virtuais, telefonemas, e-mails e/ou outros meios virtuais de comunicação.

Bibliografia Básica:

1. Neto, F.T. Nutrição Clínica 1 a edição, editora Guanabara koogan, 2003
2. SHILS, M.E., OLSON, J.A., SHIKE, M., ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença, 9a edição, editora Manole, 2002.
3. KRAUSE, M.V. & MAHAN, L.K. Alimentos, nutrição e dietoterapia. São Paulo: Roca, 2002.

Bibliografia Complementar:

1. LÓPEZ, M., LAURENTYS MEDEIROS, J., Semiologia Médica: As bases do diagnóstico Clínico, 4a ed. Editora Revinter, 2001.
2. PORTO, C.C. Exame clínico: bases para a prática médica, 4a ed., editora Guanabara Koogan, 2000.
3. RANG, H.P.; ITTER, J.M.; DALE, M.M. Farmacologia, 4a ed. editora Guanabara Koogan, 2001.
4. SUE, R.W. Fundamentos de Nutrição e Dietoterapia, Porto Alegre, Artmed, 1997.
5. GUYTON e HALL, Tratado de Fisiologia Médica 9ª ed., editora Guanabara Koogan, 1997.
6. CUPPARI L., Guia de Nutrição: Nutrição Clínica no adulto (Guia de Medicina Ambulatorial Hospitalar), São Paulo, 2ª ed., editora, Manole, 2002.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT021 - ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL I
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): MARIANA DE SOUZA MACEDO / NADJA MARIA GOMES MURTA / ROMERO ALVES TEIXEIRA
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Iniciar a capacitação do aluno para a realização de ações nos diferentes campos da saúde coletiva incluindo secretaria de saúde, programas assistenciais, ambulatorios de atendimento nutricional, comunidades ou grupos socialmente vulneráveis com base no referencial teórico-prático construído ao longo do curso de graduação.

Objetivos:

Fomentar a reflexão e análise crítica dos principais agravos nutricionais de relevância para a saúde coletiva;
Observar e acompanhar as medidas de prevenção, promoção e intervenção em saúde em crianças e adolescentes;
Realizar atividades de avaliação nutricional;
Realizar atividades de planejamento e de educação nutricional;

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Atividades gerais de acompanhamento das atividades cotidianas na ASS - 12

avaliação nutricional - 4 horas

Proposição e execução de projetos de Alimentação e Nutrição - 44 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Até 20% da carga horária poderá ser feita de forma remota.

Em decorrência da pandemia a supervisão do estágio poderá ocorrer forma remota ou de forma

presencial - há anuência dos profissionais dos concedentes.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Forma de acompanhamento: Reuniões periódicas entre discentes, nutricionistas das unidades concedentes e supervisores do Departamento de Nutrição/UFVJM via google meet.

Avaliação do nutricionista da Instituição concedente - 40,0 pontos

Avaliação do professor orientador - 20,0 pontos

Relatório escrito - 40,0 pontos

Bibliografia Básica:

1. BRASIL. Portaria do Ministério da Saúde n.710, 10 jun.1999. Dispõe sobre a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Diário Oficial, Brasília, n.110-E, p.14, 11 jun., 1999. Seção 1.

2. BUSS, PM Promoção da saúde e qualidade de vida. Ciência e Saúde Coletiva n1, 1999. Abrasco.

3. CASTRO, IRR Vigilância Alimentar e Nutricional: limitações e interfaces com a rede de saúde. Rio de Janeiro: ED. Fiocruz, 1995.

4. ENGSTROM, EM et al. Sisvan: instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde. O Diagnostico nutricional. Rio de Janeiro: SDE/ENSP/FIOCRUZ, 2002.

5. MONTEIRO, CA Velhos e novos males da saúde no Brasil. São Paulo: Hucitec, 2001.

6. MS. Cartas da Promoção da Saúde. Brasília, 2002.

7. MS. Estudo Nacional de Despesa Familiar. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1975/76.

8. MS. Pesquisa Nacional sobre Demografia e Saúde. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1996.

9. MS. Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1990.

10. SICHIERI, R epidemiologia da obesidade. Rio de Janeiro: eduerj, 1998.

11. VALENTE, FLSV (org). fome e desnutrição: determinantes sociais. São Paulo: Cortez, 1986

12. WHO. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO, Consulation on Obesity: Geneva: WHO, 1997.

13. ALBUQUERQUE, Antônio Carlos. Terceiro Setor: história e gestão de organizações. São Paulo. Ed Summus, 2006. disponível em https://books.google.com.br/books?id=XjTZ2ZRtnUUC&pg=PA18&dq=Organiza%C3%A7%C3%B5es+N%C3%A3o+Governamentais+--+conceitos&hl=pt-BR&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=Organiza%C3%A7%C3%B5es%20N%C3%A3o%20Governamentais%20conceitos&f=true

Bibliografia Complementar:

DEMO, P. Educar pela Pesquisa. 6ed. Campinas: Autores Associados, 2003.

2. FREIRE, P. Educação e Mudança. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1989.

3. GOUVEIA, E.L.C. Nutrição, Saúde e Comunidade. 2ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999.

4. LEME, M.J.P.; PERIM, M.L. 1,2...Feijão com Arroz: Educação Alimentar. vol.1 e 2. Brasília: MEC/FAE,

1995.

5. MOTTA, D.G.; BOOG, M.C. Educação Nutricional. São Paulo: Ibrasa, 1989.

6. VALLA, V.V. & STOSZ, E.N. Educação, Saúde e Cidadania. 2ed. Petrópolis: Vozes1996.

7. VASCONCELOS, E.M. Educação Popular e a Atenção à Saúde da Família. São Paulo-Sobral: Hucitec, 2001.

8. VASCONCELOS, E.M. Educação Popular nos Serviços de Saúde. São Paulo: Hucitec, 1999.

9. WACHTER, E. Manual de Educação Nutricional para as Mães. São Paulo: Edições Paulinas, 1981.

10. WERNER, D. & BOWER, M. Aprendendo e ensinando a cuidar da saúde. 5ed. São Paulo: Paulus, 1994.

11. WERNER, D. Onde não há médico. 5ed. São Paulo: 1977.

12. Fagioli D, Nasser LA. Educação nutricional na infância e na adolescência. São Paulo: Ed RCN, 2006.

13. Valente, FS. Determinantes sociais da fome e desnutrição. São Paulo: Ed Cortez, 1989.

Referência Aberta:

[/www.fnnde.gov.br/programas/pnae](http://www.fnnde.gov.br/programas/pnae)>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT036 - ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): NADJA MARIA GOMES MURTA
Carga horária: 60 horas
Créditos: 4
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

História da alimentação e nutrição no Brasil. A alimentação como elemento de formação social e identidade nacional. Configuração histórica e evolução dos hábitos alimentares. Enfoques metodológicos e técnicos da história da alimentação e nutrição. Conceito antropológico de homem e de cultura. A dimensão simbólica da relação entre o biológico e o cultural na alimentação.

Objetivos:

Tendo como foco a relação indivíduo-alimento-saúde e o processo histórico da formação das disciplinas antropologia e nutrição, a disciplina tem por objetivo oferecer ao aluno bases teóricas para a leitura crítica de artigos científicos, bem como para o desenvolvimento de pesquisas na área da antropologia da alimentação e nutrição.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Natureza e cultura: fundamentos da antropologia - 8 horas
Biomedicina e as representações de saúde e doença - 8 horas
Comer alimentar e nutrir - 4 horas
História dos hábitos alimentares - 4 horas
O comer e a comida nas doenças - 8 horas
Simbolismo, sociedade e corpo - 20 horas
Etnografia e seus desdobramentos - 8 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Serão utilizadas a plataforma do Google Classroom e o Moodle. As aulas síncronas serão realizadas através do Google Meet. As atividades assíncronas serão registradas no Moodle, sendo realizados fóruns de debate. Serão disponibilizados materiais complementares como vídeos, artigos, teses dentre outros. As avaliações serão realizadas via Google Classroom e uma apresentação de trabalho em grupo via Google Meet.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação - 30%
Avaliação - 30%
Seminário - 20%
Resenhas, atividades em sala, participação, etc. - 20%

Bibliografia Básica:

CANESQUI, A.M.; GARCIA, R.W.D.G. Antropologia e Nutrição: um diálogo possível. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.
CASCUDO, C. L. História da Alimentação no Brasil. 3ed. São Paulo: Global, 2007.
CONTRERAS, J; GRACIA, M. Alimentação, sociedade e cultura. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2011.
FREITAS, M.C.S.; FONTES, G.A.V.; OLIVEIRA, N. (Orgs.). Escritas e narrativas sobre alimentação e cultura. Salvador: Ed.Ufba, 2008.
LAPLANTINE, F. Antropologia da doença. São Paulo: Martins Fontes, 1991.
LÉVI-STRAUSS. C. O Cru e o Cozido. São Paulo: Cosac & Naify, 2004.
POULAIN JP. Sociologias da Alimentação. Florianópolis: Editora da UFSC (Série Nutrição), 2004.

Bibliografia Complementar:

HELMAN. C.G. Cultura, Saúde e Doença. Cecil G. Editora Artmed, 2007.
CANESQUI, A.M. (org.). Dilemas e desafios das Ciências Sociais na Saúde Coletiva. São Paulo: Hucitec, 1995.
CARVALHO, E.A. Enigmas da Cultura. São Paulo: Cortez, 2003.
EVANS-PRICHARD. E.E. Bruxaria, oráculos e magia entre os Azende. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2005.
LÉVI-STRAUSS. C Antropologia Estrutural. 6ed. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2003.
SAILLANT, F.; GENEST, S. Orgs. Antropologia Médica: ancoragens locais, desafios globais. Rio de Janeiro, Fiocruz, 2012.
QUEIROZ, R.S. (Org). O Corpo do Brasileiro. São Paulo: Senac, 2000.
SANTOS, L.A.S. O corpo, o comer e a comida. Salvador: EDUFBA, 2008.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT023 - PATOLOGIA DA NUTRIÇÃO E DIETOTERAPIA III
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): FÁBIO TADEU LOURENÇO GUIMARÃES
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Patologia e dietoterapia na desnutrição hospitalar e nas anemias. Dietoterapia no pré e pós-operatório. Patologia e dietoterapia nas doenças consuptivas: Câncer, AIDS, Sepse. Patologia e dietoterapia nos distúrbios neurológicos. Patologia e dietoterapia nas doenças pulmonares: Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica, Fibrose Cística. Patologia e dietoterapia nas doenças artríticas, na osteoporose e nas alergias alimentares.

Objetivos:

Capacitar o aluno a prescrever dietas em casos especiais;
Desenvolver competências básicas inerentes ao desempenho de atividades em Nutrição Clínica;
Equacionar problemas relativos à nutrição de enfermos, consolidando a formação científica;

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

- 1-Desnutrição hospitalar e nas anemias - 5
- 2-Sepse -10
- 3-Pré e pós-operatório- 5
- 4-Grandes Queimados -10
- 5-Câncer -10
- 6-AIDS - 5
- 7-Doença pulmonar obstrutiva crônica - 5
- 8-Fibrose cística - 5
- 9-Osteoporose- 5
- 10-Doenças artríticas - 5
- 11-Alergias alimentares - 5
- 12-Distúrbios neurológicos- 5

Metodologia e Recursos Digitais:

Utilização do AVA MOODLE;
Vídeo-aulas;
Google meet;
Aulas gravadas
Orientação de leituras

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

- Após os conteúdos 2, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11 e 12 será realizada atividade com listas de exercícios (2 pontos cada atividade)
 - Após os conteúdos 7 e 8, será realizada atividade com uma lista de exercícios (2 pontos para esta atividade)
- Listas de exercícios totalizam 20 pontos
- Estudo dirigido realizado como fórum de discussão (20 pontos)
 - Prova on line 1 após unidade 4 (20 pontos)
 - Prova on line 2 após unidade 8 (20 pontos)
 - Prova on line 3 após unidade 12 (20 pontos)

Bibliografia Básica:

1. DAN L. WAITZBERG Nutrição Oral, Enteral e Parenteral na Prática Clínica - 3 ed. Atheneu
2. DAN L. WAITZBERG & MARIA CAROLINA GONÇALVES DIAS Guia Básico de Terapia Nutricional - 2a ed. Atheneu
3. DAN LINETZKY WAITZBERG Dieta, Nutrição e Câncer. Ed. Atheneu.
4. MAHAN L. k., ARLIN M. T., KRAUSE. Nutrição e Dietoterapia. McGraw-Hill Interamericana. 9a.ed, 1998.
5. SCHILS, M.E. Modern Nutrition in Health Disease. 6ed. Lea and Fediger, 1990
6. KRAUSE, Marie V.; MAHAN, L. Kathleen.; ESCOTT-STUMP, Sylvia. Krause, alimentos, nutrição e dietoterapia. 12. ed. Rio de Janeiro, RJ: Elsevier, 2010. xxvi, 1351[4] p. ISBN 9788535229844.
7. SHILLS, M. E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. ROSS, A.C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9.ed. São Paulo: Manole, 2003. v. 1 e 2.
8. ESCOTT-STUMP, Sylvia. Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento. 5. ed. São Paulo, SP: Manole, 2007. 847 p. ISBN 9788520423516.

Bibliografia Complementar:

1. UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO. Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto. 2. ed. Barueri, SP: Manole, 2005. xvi, 474 p. (Guias de medicina ambulatorial e hospitalar da UNIFESP-EPM). ISBN 852042340X.
2. CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. Editora Manole. 2002. 474p.
3. OMS. Manejo da desnutrição grave: Um manual para profissionais de saúde de nível superior (médicos, enfermeiros, nutricionais e outros) e suas equipes de auxiliares. Genebra, 1999. 76p. Disponível para download em www.opas.org.br.
4. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Manual de atendimento da criança com desnutrição grave em nível hospitalar, 2005. 144p. Disponível para download em: www.opas.org.br/familia/UploadArq/desnutricao_grave.pdf
5. ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD. El estado físico: uso e interpretación de la antropometria. Informe de un comité de expertos de la OMS. Ginebra: Série de informes técnicos. OMS. 1995. 521p

6.SILVA, S.M.C.S. & MURA, J. P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. São Paulo: Rocca, 2007. 1122p.
7.SOBOTKA, L.. Bases da nutrição clínica. Editora Rubio. 2008. 470p.
Faustino Teixeira Neto - Nutrição Clínica - 1 ed. Guanabara Koogan, 2003. 550p.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:08/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT024 - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): DANÚBIA APARECIDA COSTA NOBRE / CLEUBE ANDRADE BOARI
Carga horária: 75 horas
Créditos: 5
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Princípios de conservação de alimentos (frio e calor). Métodos alternativos ao processamento térmico. Processamento de alimentos de origem animal e vegetal. Controle de qualidade e legislação de alimentos processados. Aplicação de aditivos em alimentos. Embalagem adequada para o prolongamento de prateleira de alimentos processados. Importância da tecnologia de alimentos para o nutricionista.

Objetivos:

Capacitar os alunos no conhecimento de conservação e industrialização dos produtos de origem vegetal e animal.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

- 1) Introdução, Métodos de colheitas dos vegetais - 4 aulas
- 2) Limpeza e Sanit. na Indústria de Alimentos/Microbiologia de alimentos - 3 aula
- 3) Métodos de conservação de alimentos (princípios e métodos de conservação) - 5 aulas
- 4) Processamento de frutas e hortaliças - 5aulas
- 5) Tecnologia e Processamento de milho e derivados - 5 aulas
- 6) Tecnologia e Processamento de mandioca e derivados - 5 aulas
- 7) Tecnologia e Processamento de soja e derivados - 5 aula
- 8) Vegetais Minimamente Processados - 5 aula
- 9) Propriedades nutricionais do leite e seus derivados - 5 aulas
- 10) Tratamento térmico do leite: técnica de processamento e conservação pelo uso de calor e frio - 3 aulas
- 11) Lácteos concentrados, desidratados e bebidas lácteas: fluxograma de produção, aditivos, legislação, defeitos comuns, controle de qualidade e embalagens - 5 aulas
- 12) Lácteos fermentados, manteiga e requeijão: fluxograma de produção, aditivos, legislação, defeitos comuns, controle de qualidade e embalagens - 5 aulas
- 13) Queijos : fluxograma de produção, aditivos, legislação, defeitos comuns, controle de qualidade e embalagens - 5 aulas

- 14) Obtenção da carne e suas propriedades nutricionais da carne - 5 aulas
15) Conservação da carne pelo frio - 2 aulas
16) Derivados cárneos salgados, curados e defumados: fluxograma de produção, aditivos, legislação, defeitos comuns, controle de qualidade e embalagens - 5 aulas
17) Derivados cárneos embutidos e emulsionados: fluxograma de produção, aditivos, legislação, defeitos comuns, controle de qualidade e embalagens - 3 aulas

Metodologia e Recursos Digitais:

Processamento e Produtos Vegetais:

* As aulas serão disponibilizadas no Google Classroom, juntamente com conteúdos adicionais, fórum de discussão e questionamentos.

* Toda semana haverá 60 minutos de aula SÍNCRONA no Google Meet, com objetivo de explanar o conteúdo enviado anteriormente e tirar dúvidas.

* Algumas práticas foram transformadas em teoria e outras serão realizadas pelos alunos de forma remota (em casa), serão apresentadas e discutida por todos em mural.

Processamento e Produtos Animais:

* As aulas serão ASSÍNCRONAS, as quais gravadas com o Google Meet e disponibilizadas na sala de aula do Google Classroom.

* Sala de Aula do Google Classroom: apresentação de conteúdos adicionais, fórum de discussão e esclarecimentos de dúvidas.

* Grupo temporário de Whatsapp: apresentação de informações gerais; contatos Discente-Discente-Docente; divulgação de eventos, curiosidades, fotos e notícias relacionadas ao conteúdo.

Observações:

* Sem a prévia autorização do Docente esta proibida a participação de pessoas não matriculadas nas redes sociais desta Unidade Curricular.

* As aulas práticas serão ministradas por vídeos e apresentação de imagens fotográficas. Os discentes serão estimulados a realizar práticas em casa.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação Processamento e Produtos Vegetais - temas das aulas: peso 25%

Projeto Prático Processamento de Vegetais, gravado e enviado pelo aluno (apreciação e discussão da turma): peso 25%

Exercício I Produtos de Origem Animal: peso 25% (conteúdo de 9 a 13)

Exercício II Produtos de Origem Animal: peso 25% (conteúdo de 14 a 17)

Fórum de discussão na sala de aula do Google Classroom

Bibliografia Básica:

EVANGELISTA, J. Tecnologia de alimentos, São Paulo: Atheneu, 2003, 652p.

COELHO, D.A. Práticas de processamento de Produtos de origem animal. 2.ed. Viçosa, MG: UFV, 2000. 64 p.

PARDI, M.C.; SANTOS, I.F.; SOUZA, E.R.; PARDI, H.S. Ciência, Higiene e Tecnologia da Carne. Vol. I, Editora da UFG, 2005, 624p

Bibliografia Complementar:

CHAVES, J. B. P. Análise sensorial: histórico e desenvolvimento, Viçosa, MG: UFV, 1998, 31p.
FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar, Porto Alegre: Artmed, 2002. 424p.
GAVA, A. J. Princípios de tecnologia de alimentos, São Paulo: Nobel, 1984, 285p.
CASTILHO, C.J.C. Qualidade da Carne. Editora Varela, 2006, 240p.
GOMIDE, L.A.M.; RAMOS, E.M.; FONTES, P. R. Tecnologia de Abate e Tipificação de Carcaças. Editora UFV, 2006, 370p.
LAWRIE, R.A. Avances de La Ciência de la Carne. Editorial Acríbia S.A. 1984.
LAWRIE, R.A. Ciência da Carne. Editorial Artmed, 6a Ed, 2005, 384p.
ORDÓÑEZ, J. A. et al. Tecnologia de Alimentos: Alimentos de Origem Animal. v.2. Editora Artmed, 2005. 279p.
PRICE, J.F. & SCHWEIGERT, B.S. Ciência de la carne y los productos carneos. 1994. Editorial Acríbia
Tronco, Vania Maria. Manual para inspeção da qualidade do leite. 2.ed. Santa Maria: UFSM, 2003. 192 p.
Cordeiro, Paulo Roberto Celles; Guedes, André Luís de Almeida. Industrialização de leite de cabra. Viçosa ,MG: CPT, 1998. 42 p.
Ferreira, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Produtos lácteos. Viçosa, MG: UFV, 1999. 112 p.
Ferreira, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Acidez em leite e produtos lácteos. Viçosa, MG: UFV, 1999. 26 p.
Silva, Luiz Santos da. Biossegurança na atividade leiteira. Guaíba: Agropecuária, 2003. 120 p.
Ferreira, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Produção de queijo minas padrão, prato e provolone. Viçosa,MG: CPT, 2005. 126 p
Ferreira, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Produção de queijo minas frescal, mussarela e gouda. Viçosa,MG: CPT, 2008. 226 p
Ferreira, Célia Lúcia de Lucas Fortes. Produção de queijo do reino, cottage, coalho e ricota. Viçosa,MG: CPT, 2006. 134 p.
Tronco, Vania Maria. Manual para inspeção da qualidade do leite. 2.ed. Santa Maria: UFSM, 2003. 192 p.
Universidade Federal de Viçosa (Org.). Queijo minas artesanal: guia técnico para a implantação em unidades de produção do queijo minas artesanal. 2009. 67 p.
Zoccal, Rosângela. Leite: uma cadeia produtiva em transformação. Juiz de Fora: Embrapa, 2004. 268 p.

Referência Aberta:

Vídeos práticos:

https://www.youtube.com/watch?v=j_aKief7-rg

https://www.youtube.com/watch?v=D_AvowAFgmY

<https://www.youtube.com/watch?v=xEHds3uiUHE>

<https://www.youtube.com/watch?v=hk-qy37w1rk>

<https://www.youtube.com/watch?v=LEcmEyzGI3Y>

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

https://www.youtube.com/watch?v=ZQf02_P9SvE

<https://www.youtube.com/watch?v=4dvkmEbpqMM>

<https://www.youtube.com/watch?v=5Osn47Es1HM>

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT027 - ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO CLÍNICA II
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): FABIO TADEU LOURENÇO GUIMARÃES / DANIELE FERREIRA DA SILVA / LUCIANA NERI NOBRE
Carga horária: 180 horas
Créditos: 12
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Orientação ao estagiário quanto às normas de funcionamento de um hospital geral, sua dinâmica e organograma. Técnicas de abordagem ao paciente. Trabalhos de equipe. Manuseio de prontuários. Sigilo profissional. Estudo de caso clínico de interesse em nutrição. Realização de estágio em ambulatório e clínicas: médica, cirúrgica, pediátrica e lactário, ginecológica e obstétrica, ortopédica, endocrinológica, nefrológica de isolamento, geriátrica e psiquiátrica.

Objetivos:

Vivenciar competências básicas inerentes ao desempenho de atividades em Nutrição Clínica;
Equacionar problemas relativos à nutrição de enfermos, consolidando a formação científica;
Aprimorar habilidades individuais e complementar conhecimentos;
Vivenciar tarefas específicas do nutricionista dentro de um Hospital Geral fora da cidade de Diamantina, MG, nas diversas clínicas;
Fortalecer atitudes éticas;
Propiciar a integração do futuro profissional na equipe multidisciplinar na Área de Saúde.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Por se tratar de um estágio em hospital as atividades a serem desenvolvidas pelos alunos devem englobar os seguintes itens:

Efetuar visita diária ao paciente - 15 horas

Avaliar o estado nutricional do paciente hospitalizado para determinação de suas necessidades nutricionais - 12 horas

Efetuar a tomada de medidas antropométricas (peso e altura) -12 horas

Realizar a anamnese (Avaliação dietética e clínica) - 12 horas

Verificar, no prontuário, exames bioquímicos para efeito de diagnóstico e de evolução do quadro clínico - 12 horas

Planejar e prescrever dietas adequadas mediante diagnóstico firmado (elaborar e analisar o plano dietoterápico) - 9 horas

Prescrever as dietas nos prontuários, sob supervisão do nutricionista responsável - 6 horas
Orientar o paciente quanto ao uso correto da dieta prescrita - 10 horas
Registrar a consulta efetuada em Fichas de Evolução e Tratamento - 06 horas
Comunicar a UAN hospitalar sobre a necessidade de modificação de dietas, caso seja necessário - 5 horas
Planejar, executar e avaliar refeições - 5 horas
Atualizar mapa de dietas - 5 horas
Acompanhar a distribuição das refeições - 12 horas
Proceder a orientação de alta em casos necessários - 15 horas
Atividade teóricas remotas 44 horas

Avaliações:

Avaliação I: Apresentação de caso clínico 40 pontos

Avaliação II: Desempenho do aluno na disciplina 60 pontos

Metodologia e Recursos Digitais:

Serão realizadas reuniões via meet, classroom e whatsapp para discussão de casos e discussão com orientador/a in loco

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Avaliação I prática: peso 60 - avaliação de caso clínico dos discentes por escrito avaliado pelo docente

Avaliação II: escrita: peso 40 - desempenho individual do discente no estágio avaliado pelo preceptor (ficha de avaliação encaminhada ao docente por e-mail escaneada e assinada)

Fóruns de discussão, reuniões via google meeting, serão as estratégias de acompanhamento.

Bibliografia Básica:

CUPPARI, L. Nutrição clínica no adulto. Guias de Medicina ambulatorial e hospitalar. Editora Manole. 2002. 474p.

MAHAN, L.K.; ESCOTT-STUMP S. KRAUSE: Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11a ed. São Paulo: Roca, 2005. 1280p.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Manual de atendimento da criança com desnutrição grave em nível hospitalar, 2005. 144p. Disponível para download em: www.opas.org.br/familia/UploadArq/desnutricao_grave.pdf

Bibliografia Complementar:

SILVA, S.M.C.S. & MURA, J. P. Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia. São Paulo: Rocca, 2007. 1122p.

SHILLS, M. E.; OLSON, J.A.; SHIKE, M. ROSS, A..C. Tratado de nutrição moderna na saúde e na doença. 9.ed. São Paulo: Manole, 2003. v. 1 e 2.

VITOLLO, M.R. Nutrição: da gestação ao envelhecimento. Editora Rubio. 2008. 648p.

SOBOTKA, L.. Bases da nutrição clínica. Editora Rubio. 2008. 470p.

WAITZBERG, D. L. Nutrição oral, enteral e parenteral na prática clínica. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2002. v. 1 e 2.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT026 - ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO SOCIAL II
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): ANGELINA DO CARMO LESSA / MARIANA DE SOUZA MACEDO / NADJA MARIA GOMES MURTA / ROMERO ALVES TEIXEIRA
Carga horária: 180 horas
Créditos: 12
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Capacitação do aluno para a realização de ações nos diferentes campos da saúde coletiva incluindo secretaria de saúde, programas assistenciais, ambulatórios de atendimento nutricional, comunidades ou grupos socialmente vulneráveis com base no referencial teórico-prático construído ao longo do curso de graduação.

Objetivos:

Propiciar a aproximação do aluno com o campo da saúde coletiva;
Fomentar a reflexão e análise crítica dos principais agravos nutricionais e de saúde de relevância para o campo da saúde coletiva na atualidade, reconhecendo as especificidades e singularidades regionais;
Desenvolver sob supervisão imediata do profissional da Unidade ações de prevenção, promoção e recuperação da saúde nos diferentes grupos alvos assistidos com ênfase na abordagem nutricional;
Desenvolver sob supervisão imediata do profissional da Unidade atividades de vigilância em saúde, especialmente a vigilância alimentar e nutricional;
Desenvolver ações de diagnóstico, planejamento e gestão de ações de alimentação e nutrição no âmbito da Política Nacional de Alimentação e Nutrição;
Desenvolver sob supervisão imediata do profissional da Unidade as ações inerentes aos programas de Alimentação e Nutrição da Coordenação Geral de Políticas de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde instituídas no município e na APS Onde realiza o estágio.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

1. Desenvolver atividades de avaliação do estado nutricional dos grupos populacionais específicos: gestantes e nutrizes, lactentes, pré-escolares, escolares, adolescentes, adultos e idosos (15 horas)
2. Desenvolver atividades de educação alimentar e nutricional dos grupos populacionais específicos: gestantes e nutrizes, lactentes, pré-escolares, escolares, adolescentes, adultos e idosos. (15 horas)
3. Participar das ações de promoção da saúde, focando a promoção da alimentação saudável no programa HiperDia e seus grupos operativos; (10 horas)
4. Realizar o diagnóstico nutricional individual e coletivo utilizando os indicadores do Sistema

Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional SISVAN WEB. (10 horas)

5. Realizar busca ativa de famílias com gestantes, nutrízes, lactentes, pré-escolares e idosos em risco nutricional. (10 horas)

6. Diagnosticar, promover, apoiar e participar das iniciativas da comunidade alinhadas com a promoção da Alimentação Saudável, dos bons hábitos de vida e da Segurança Alimentar e Nutricional; (10 horas)

7. Acompanhar e participar das ações dos programas de suplementação de ferro e vitamina A; (10 horas)

8. Acompanhar e participar das ações que envolvem as condicionalidades da saúde do Programa Bolsa Família; (15 horas)

9. Participar das ações de promoção e suporte ao aleitamento materno dentro do Programa Nacional de Incentivo ao Aleitamento Materno. (10 horas)

10. Participar da atenção ao Pré-natal desenvolvendo sob supervisão imediata dos profissionais da Unidade, aconselhamento nutricional às gestantes de baixo risco; (15 horas)

11. Acompanhar na comunidade em visitas domiciliares, usuários portadores de doenças graves que requerem acompanhamento nutricional individual (pós operados, acamados, ostomizados, disfágicos etc...) (15 horas)

12. Mapeamento da população de risco e respectivos fatores de risco para doenças nutricionais nas comunidades de abrangência das ESF. (15 horas)

13. Participar de ações intersetoriais de alimentação e nutrição na Alimentação Escolar, na Promoção Social e no Desenvolvimento Rural Sustentável. (15 horas)

14. Levantar subsídios para a elaboração do Plano Municipal de Alimentação e Nutrição, para a pactuação de metas das ações de Alimentação e Nutrição da Política Nacional de Alimentação e Nutrição junto à CGPAN/MS. (15 horas)

Metodologia e Recursos Digitais:

Até 20% da carga horária poderá ser feita de forma remota.

Em decorrência da Pandemia e tendo a supervisão do estágio ocorrerá de forma remota ou presencial- há anuência dos profissionais dos concedentes.

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Relatório de Estágio = peso 45

Avaliação da prática pelo professor = 20

Avaliação da prática pelo profissional = 35

Bibliografia Básica:

1. BRASIL. Portaria do Ministério da Saúde n.710, 10 jun.1999. Dispõe sobre a Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Diário Oficial, Brasília, n.110-E, p.14, 11 jun., 1999. Seção 1.

2. BUSS, PM Promoção da saúde e qualidade de vida. Ciência e Saúde Coletiva n1, 1999. Abrasco.

3. CASTRO, IRR Vigilância Alimentar e Nutricional: limitações e interfaces com a rede de saúde. Rio de Janeiro: ED. Fiocruz, 1995.

4. ENGSTROM, EM et al. Sisvan: instrumento para o combate aos distúrbios nutricionais em serviços de saúde. O Diagnostico nutricional. Rio de Janeiro: SDE/ENSP/FIOCRUZ, 2002.

5- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Matriz de ações de alimentação e nutrição na atenção básica de saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. Brasília: Ministério da Saúde, 2009. 78 p. (Série A. Normas e Manuais Técnicos)

6- Mendes, Eugênio Vilaça. O cuidado das condições crônicas na atenção primária à saúde: o imperativo da consolidação da estratégia da saúde da família. / Eugênio Vilaça Mendes. Brasília: Organização Pan-Americana da Saúde, 2012.

- 7- JAIME, P. C., SILVA, A.C., LIMA, A.M.C., BORTOLINI, G.A. Ações de alimentação e nutrição na atenção básica: a experiência de organização no Governo Brasileiro. Rev. Nutr., Campinas, 24(6):809-824, 2011.
- 8- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Política Nacional de Atenção Básica / Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Brasília : Ministério da Saúde, 2012.
- 9- Brasil. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Política Nacional de Promoção da Saúde / Ministério da Saúde, Secretaria de Vigilância em Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde. 3. ed. Brasília : Ministério da Saúde, 2010.

Bibliografia Complementar:

5. MONTEIRO, CA Velhos e novos males da saúde no Brasil. São Paulo: Hucitec, 2001.
6. MS. Cartas da Promoção da Saúde. Brasília, 2002.
7. MS. Estudo Nacional de Despesa Familiar. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1975/76.
8. MS. Pesquisa Nacional sobre Demografia e Saúde. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1996.
9. MS. Pesquisa Nacional sobre Saúde e Nutrição. Brasília, IPEA/IBGE/MS, 1990.
10. SICHIERI, R epidemiologia da obesidade. Rio de Janeiro:eduerj, 1998.
11. VALENTE, FLSV (org). fome e desnutrição: determinantes sociais. São Paulo: Cortez, 1986.
12. WHO. Obesity: preventing and managing the global epidemic. Report of a WHO, Consultation on Obesity: Geneva: WHO, 1997.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT028 - ESTÁGIO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO II
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): DORA NEUMANN / MARIA DE FATIMA GOMES DA SILVA
Carga horária: 180 horas
Créditos: 12
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa:

Acompanhamento da elaboração de cardápios e planejamento de compras. Acompanhamento dos processos de produção: recebimento e estocagem de gêneros, pré-preparo e preparo das refeições, distribuição das refeições, higienização de alimentos, materiais e superfícies. Controle de custos das refeições. Análise da estrutura físico-funcional das UANs. Administração de Pessoal. Saúde e segurança no trabalho.

Objetivos:

Preparar o aluno a exercer as atividades relacionadas à administração de Unidades de Alimentação e Nutrição. Proporcionar ao aluno a oportunidade de entrar em contato com a realidade de Unidades de Alimentação e Nutrição, através da observação das práticas e rotinas, visando uma melhor compreensão do processo de obtenção de um alimento saudável e de boa qualidade nutricional em Unidades de Alimentação e Nutrição.

Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas:

Apresentação da disciplina, cronograma e local de estágio: 2 horas
Observação do pré-preparo e preparo de alimentos e fatores que possam interferir na conservação de valor nutritivo dos alimentos: 24 horas
Avaliação de cardápios, Fichas técnicas, per capita, resto ingestão e sobra limpa: 24 horas
Controle de Qualidade de Alimentos: 10 horas
Recepção e armazenamento dos alimentos: 24 horas
Métodos de compra da unidade de alimentação e nutrição: 16 horas
Cargos, funções e rotinas operacionais do serviço: 12 horas
Produtividade dos funcionários da Unidade : 12 horas
Aplicação de Check List: 2 horas
Fluxograma de produção e análise de pontos críticos de controle: 12 horas
Saúde e segurança no trabalho: 12 horas

Execução de treinamento para a Unidade de Alimentação e Nutrição: 10 horas
Elaboração do projeto e relatório final de estágio: 10 horas
Participação das reuniões remotas de estágio: 10 horas

Metodologia e Recursos Digitais:

Orientações remotas realizadas semanalmente entre o professor orientador e o estagiário.
Comunicações através do Correio eletrônico
Material didático com orientações pedagógicas
Orientação de leituras

Estratégias e Acompanhamento e Avaliação:

Ficha de Avaliação realizada pelo supervisor do estágio 40,0 pontos (nutricionista da UAN)
Ficha de Avaliação realizada pelo orientador do estágio 30,0 pontos (professores da UFVJM)
Relatório de estágio 30,0 pontos

Bibliografia Básica:

1. ABREU ES, SPINELLI MGN, ZANARDI A. M. P. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. São Paulo: Editora Metha, 2009. 342p.
2. ALVES, S. J. E. Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Alimentos. São Paulo: Editora Varela, 2007, 6ª edição.
3. MEZOMO, I. B. O Serviço de Alimentação: Planejamento e Administração. São Paulo: Manole, 2002.413p.
4. PINHEIRO-SANTANA, H. M. Planejamento Físico-funcional de Unidades de Alimentação e Nutrição. Rio de Janeiro: Editora Rubio, 2012.
5. SILVA FILHO, A R. Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinha Industrial. São Paulo: Varela, 1996. 235p.
6. TEIXEIRA, S. M.F.G.; OLIVEIRA, Z. M. C.; REGO, J. C.; BISCONTINI, T. M. B. Administração Aplicada as Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Editora Atheneu, 2000.
7. VAZ, C.S. Alimentação de Coletividades Uma abordagem gerencial. Brasília, 2003. 206p.

Bibliografia Complementar:

1. ABERC Manual ABERC de Práticas de Elaboração e Serviços de Refeição para Coletividade -2003.
2. LOPES, H. Guia para Elaboração dos Procedimentos Operacionais Padronizados. São Paulo: Editora Varela, 2004.236 p.
3. PROENÇA, R. P. C. Inovação Tecnológica de Alimentação Coletiva. 2.ed. Florianópolis: Editora Insular, 2000, 136p.
4. PROENÇA, R. P. C. et al. Qualidade Nutricional e Sensorial na Produção de Refeições. Florianópolis : Editora da UFSC, 2005.221p.
5. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
6. Resolução RDC nº 275, de 21 de Outubro de 2002, Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
7. Resolução CFN N.º 380/2005. Atribuições dos nutricionistas, conforme área de atuação.

Referência Aberta:

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso

Campus JK e Reitoria: Rua da Glória, nº 187 – Centro – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus I: Rodovia MGT 367 – km 583, nº 5000 – Alto da Jacuba – CEP 39100-000 – Diamantina/MG – Brasil
Campus do Mucuri: Rua do Cruzeiro, nº 01 – Jardim São Paulo – CEP 39.803-371 – Teófilo Otoni/MG – Brasil
Campus Janaúba: Avenida Um, nº 4.050 – Cidade Universitária – CEP 39447-814 – Janaúba/MG – Brasil
Campus Unai: Avenida Universitária, nº 1.000 – Universitários – CEP 38610-000 – Unai/MG – Brasil

Telefone: +55 (38) 3532-6024
Telefones: +55 (38) 3532-1200 / 6800
Telefone: +55 (33) 3529-2700
Telefones: +55 (38) 3532-6812 / 6808
Telefone: +55 (38) 3532-6822 / 6821



PLANO DE ENSINO
UNIDADE CURRICULAR

Unidade Curricular: NUT029 - TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO
Curso (s): NUT - NUTRIÇÃO
Docente (s) responsável (eis): TÂNIA REGINA RIUL
Carga horária: 15 horas
Créditos: 1
Ano/Semestre: 2021/1

Ementa: Apresentação dos Trabalhos de Conclusão de Curso (TCCs) segundo as normas da UFVJM (Monografias) ou revista científica (Artigo).
Objetivos: Propiciar aos estudantes a escrita, orientação e arguição do Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)
Descrição do Conteúdo Programático e Atividades Específicas: TCC
Metodologia e Recursos Digitais: As defesas de TCC ocorrerão individualmente ou em dupla mediante a apresentação e arguição perante um banca avaliadora através de plataforma virtual, ambas escolhidas pelo orientador.
Estratégias e Acompanhamento e Avaliação: Defesa do TCC perante Banca examinadora.
Bibliografia Básica: 1. CASTRO, C. de M. A Prática da Pesquisa. São Paulo, McGraw-Hill do Brasil, 1977. 2. CASTRO, C de M. Estrutura e Apresentação de Publicações Científicas. Editora McGraw-Hill do Brasil,

1976, 70p.

3. SALVADOR, A.D. Métodos e Técnicas de Pesquisa Bibliográfica. 2a Ed. Porto Alegre, Sulina, 1970.

4. UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ, SISTEMAS DE BIBLIOTECAS. Normas para apresentação de documentos científicos. Curitiba: Ed. da UFPR, 2000.

5. GIL, A.C. Como elaborar projeto de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

6. NORMAS PARA REDAÇÃO E APRESENTAÇÃO DE TRABALHOS

ACADÊMICOS. Universidade Federal dos Vales do Jequinhonha e Mucuri, Diamantina, 2010. Disponível em: <http://prograd.ufvjm.edu.br/tcc.html>.

7. TURATO, E. R. Tratado da metodologia da pesquisa clínico-qualitativa. 2. ed. Petrópolis: Vozes, 2003.

8. VIEIRA, S.; HOSSNE, W. S. Metodologia científica para a área da saúde. Rio de Janeiro: Elsevier, 2001.

Bibliografia Complementar:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 10520: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 14724: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. Rio de Janeiro, 2005.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6023: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2002.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6024: numeração progressiva das seções de um documento escrito: apresentação. Rio de Janeiro, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6027: informação e documentação: sumário: apresentação. Rio de Janeiro, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6028: informação e documentação: resumo: apresentação. Rio de Janeiro, 2003.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 6029: informação e documentação: livros e folhetos: apresentação. Rio de Janeiro, 2002.

Referência Aberta:

https://www.academia.edu/37898107/E_book_Metodologia_do_Trabalho_Cientifico

https://www.academia.edu/28917615/Fachin_fundamentos_de_metodologia

<https://epidemiologiagestao.files.wordpress.com/2017/05/aula-4-cic3aancia-e-conhecimento-cientc3adfico.pdf>

https://tccbiblio.paginas.ufsc.br/files/2010/09/024_Metodologia_de_pesquisa_e_elaboracao_de_teses_e_dissertacoes1.pdf

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

Assinaturas:

Data de Emissão:07/02/2022

Docente responsável

Coordenador do curso