

Plano de Ensino

Prof(a). HELEN CRISTINA CARVALHO

Código N033	Disciplina INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO	Créditos 4	Série 1	
C.H. Teórica 80	C.H. Prática 0	C.H. Estágio 0	C.H. Pesquisa 0	C.H. Total 80
Objetivos OBJETIVO GERAL: Conhecer a áreas de atuação do nutricionista; saber a importância das doenças nutricionais no Brasil e no mundo; estudar a história da alimentação; estudar a gênese da profissão e do curso nesta instituição. OBJETIVOS ESPECÍFICOS: Apresentar o processo de profissionalização do Nutricionista, enfocando as diferenças conceituais entre ocupação e profissão. Conhecer a história da Nutrição e sua profissão no Brasil. Conhecer as áreas de atuação do Nutricionista.				
Ementa Conceituar nutrição, alimentos, nutrientes e nutricionista; compreender o processo de profissionalização e as diferenças entre ocupação e profissão; estudar a história da nutrição e da profissão no Brasil; conhecer a estrutura do curso de nutrição da Universo; estudar as diversas áreas de atuação do profissional nutricionista.				

Bibliografia Básica

MAHAN, L.K., Stump, S. E. KRAUSE – Alimentos, nutrição e dietoterapia. 12.ed./13.ed. São Paulo: Elsevier., 2010/2013.

BARIONI, Angela Antonia Russo. Nutrição: conceitos e aplicações. São Paulo: M.Books, 2008.

SILVA, Sandra Chemin Seabra da; MURA, Joana D'Arc Pereira. Tratado de alimentação, nutrição e dietoterapia. 2. ed. São Paulo: Roca, 2011.

Bibliografia Complementar

BRASIL. RESOLUÇÃO CFN Nº 334/2004, ALTERADA PELA RESOLUÇÃO CFN Nº

541/2014. <http://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2015/05/RESOL-CFN-334-CODIGO-ETICA-NUTRICIONISTA-RETIFICADA-3.pdf>

BRASIL RESOLUÇÃO CFN Nº 380/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas. <http://www.cfn.org.br/novosite/pdf/res/2005/res380.pdf>

CASCUDO, Luís da Câmara. História da alimentação no Brasil. São Paulo: Global, 2016. (Pearson)

OLIVEIRA, José Eduardo Dutra de; MARCHINI, J. Sérgio. Ciências nutricionais: aprendendo a aprender. 2. ed. São Paulo: Sarvier, 2008.

MENDONÇA, Rejane Teixeira. Nutrição: um guia completo de alimentação, práticas de higiene, cardápios, doenças, dietas, gestão. São Paulo: Rideel, 2010. (Pearson)

Como a disciplina se interliga com outros componentes curriculares (mínimo 100 caracteres)

estudos independentes com atividades acadêmicas, como leituras, exercícios, estudos dirigidos, análise de filmes, livros, estudos teóricos ou práticos ou ainda qualquer atividade inerente ao curso

Habilidades do Perfil do Egresso (mínimo 100 caracteres)

Habilidades: Reconhecer os alimentos como fontes de nutrientes para assim ser possível a elaboração de cardápios equilibrados e balanceados

Competências do Perfil do Egresso (mínimo 100 caracteres)

-Introduzir o aluno ao universo da profissão e da relação desta com outras ciências, fornecendo os conhecimentos relacionados a este conteúdo, a atuação profissional e ao mercado de trabalho, bem como, desenvolver a interdisciplinaridade com foco na inclusão do profissional nutricionista em políticas de saúde. -Despertar nos alunos a consciência dos valores da ciência nutricional oportunizando o desenvolvimento dos componentes pertinentes a nutrição básica; Compreender os processos metabólicos dos macro e micronutrientes envolvidos na nutrição; -Evidenciar uma fundamentação teórica reflexiva sobre a nutrição, a atuação profissional e a importância do trabalho multidisciplinar; -Desenvolver visão científica do objeto da nutrição, da atuação profissional do nutricionista e do trabalho multidisciplinar; -Calcular cardápios equilibrados e nutricional balanceados

Como será desenvolvida a articulação teoria-prática? (mínimo 100 caracteres)

aulas expositivas praticas

Quais os requisitos necessários para efetivo aprendizado da disciplina? (Detalhar os tópicos. Mínimo 50 caracteres)

motivação e disciplina

Como a disciplina pretende intervir e transformar a realidade local e regional? (mínimo 100 caracteres)

aulas praticas

Quais laboratórios práticos serão utilizados? (mínimo 20 caracteres)

laboratório de enfermagem e clinica escola

Como será fomentada a autonomia discente? (mínimo 100 caracteres)

atividades extra-curriculares

Quais as metodologias serão utilizadas no processo de aprendizagem? (mínimo 100 caracteres)

estudos independentes com atividades acadêmicas, como leituras, exercícios, estudos dirigidos, análise de filmes, livros, estudos teóricos ou práticos ou ainda qualquer atividade inerente ao curso

Como é o sistema de avaliação da disciplina?

Avaliação	Pontos	Habilidades e Competências Avaliadas (min. 50 caract.)
V1 (Detalhe os tópicos do programa da disciplina. Mínimo 50 caracteres)	10	Habilidades: Reconhecer os alimentos como fontes de nutrientes para assim ser possível a elaboração de cardápios equilibrados e balanceados Competências: -Introduzir o aluno ao universo da profissão e da relação desta com outras ciências, fornecendo os conhecimentos relacionados a este conteúdo, a atuação profissional e ao mercado de trabalho, bem como, desenvolver a interdisciplinaridade com foco na inclusão do profissional nutricionista em políticas de saúde. -Despertar nos alunos a consciência dos valores da ciência nutricional oportunizando o desenvolvimento dos componentes pertinentes a nutrição básica; Compreender os processos metabólicos dos macro e micronutrientes envolvidos na nutrição; -Evidenciar uma fundamentação teórica reflexiva sobre a nutrição, a atuação profissional e a importância do trabalho multidisciplinar; -Desenvolver visão científica do objeto da nutrição, da atuação profissional do nutricionista e do trabalho multidisciplinar; -Calcular cardápios equilibrados e nutricionais balanceados
V2 (Detalhe os tópicos do programa da disciplina. Mínimo 50 caracteres)	10	Habilidades: Reconhecer os alimentos como fontes de nutrientes para assim ser possível a elaboração de cardápios equilibrados e balanceados Competências: -Introduzir o aluno ao universo da profissão e da relação desta com outras ciências, fornecendo os conhecimentos relacionados a este conteúdo, a atuação profissional e ao mercado de trabalho, bem como, desenvolver a interdisciplinaridade com foco na inclusão do profissional nutricionista em políticas de saúde. -Despertar nos alunos a consciência dos valores da ciência nutricional oportunizando o desenvolvimento dos componentes pertinentes a nutrição básica; Compreender os processos metabólicos dos macro e micronutrientes envolvidos na nutrição; -Evidenciar uma fundamentação teórica reflexiva sobre a nutrição, a atuação profissional e a importância do trabalho multidisciplinar; -Desenvolver visão científica do objeto da nutrição, da atuação profissional do nutricionista e do trabalho multidisciplinar; -Calcular cardápios equilibrados e nutricionais balanceados
VT (Detalhe os tópicos do programa da disciplina. Mínimo 50 caracteres)	10	Habilidades: Reconhecer os alimentos como fontes de nutrientes para assim ser possível a elaboração de cardápios equilibrados e balanceados Competências: -Introduzir o aluno ao universo da profissão e da relação desta com outras ciências, fornecendo os conhecimentos relacionados a este conteúdo, a atuação profissional e ao mercado de trabalho, bem como, desenvolver a interdisciplinaridade com foco na inclusão do profissional nutricionista em políticas de saúde. -Despertar nos alunos a consciência dos valores da ciência nutricional oportunizando o desenvolvimento dos componentes pertinentes a nutrição básica; Compreender os processos metabólicos dos macro e micronutrientes envolvidos na nutrição; -Evidenciar uma fundamentação teórica reflexiva sobre a nutrição, a atuação profissional e a importância do trabalho multidisciplinar; -Desenvolver visão científica do objeto da nutrição, da atuação profissional do nutricionista e do trabalho multidisciplinar; -Calcular cardápios equilibrados e nutricionais balanceados
Atividade de Extensão (Descreva qual é a atividade e como ela se relaciona com as habilidades e competências da Disciplina. Mínimo 50 caracteres)	0	Prática clínica escola
Atividade de Pesquisa (Descreva o objetivo final da atividade de pesquisa e como ela se relaciona com as habilidades e competências da Disciplina. Mínimo 50 caracteres)	0	Habilidades: Reconhecer os alimentos como fontes de nutrientes para assim ser possível a elaboração de cardápios equilibrados e balanceados Competências: -Introduzir o aluno ao universo da profissão e da relação desta com outras ciências, fornecendo os conhecimentos relacionados a este conteúdo, a atuação profissional e ao mercado de trabalho, bem como, desenvolver a interdisciplinaridade com foco na inclusão do profissional nutricionista em políticas de saúde. -Despertar nos alunos a consciência dos valores da ciência nutricional oportunizando o desenvolvimento dos componentes pertinentes a nutrição básica; Compreender os processos metabólicos dos macro e micronutrientes envolvidos na nutrição; -Evidenciar uma fundamentação teórica reflexiva sobre a nutrição, a atuação profissional e a importância do trabalho multidisciplinar; -Desenvolver visão científica do objeto da nutrição, da atuação profissional do nutricionista e do trabalho multidisciplinar; -Calcular cardápios equilibrados e nutricionais balanceados

Programa da Disciplina (distribuição do conteúdo por aula):

1. NUTRIÇÃO - ASPECTOS HISTÓRICOS DA PROFISSÃO
2. ÁREAS DE ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA E SUAS TENDÊNCIAS
3. HISTÓRIA DA NUTRIÇÃO ATRAVÉS DOS TEMPOS
4. CONSELHOS REGIONAL E FEDERAL DE NUTRICIONISTAS
5. CIÊNCIA DA NUTRIÇÃO: ALIMENTOS, NUTRIENTES E CLASSIFICAÇÃO DE NUTRIENTES
6. CLASSIFICAÇÃO DE NUTRIENTES - FONTES
7. GUIAS ALIMENTARES - HISTÓRICO E TIPOS
8. GUIAS ALIMENTARES - INTERPRETAÇÕES
9. CÁLCULOS BÁSICOS DE NUTRIÇÃO - CALORIAS E MACRONUTRIENTES
10. LEIS DA ALIMENTAÇÃO - APLICABILIDADE
11. ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS: DIET, LIGHT, HIPOSSÓDICO
12. SISTEMA INTERNACIONAL DE UNIDADES (GRAMAS, MILIGRAMAS, UI E NANOGRAMA) APLICADOS À NUTRIÇÃO
13. PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS - HISTÓRICO E APLICABILIDADES
14. ALIMENTOS E EVOLUÇÃO HUMANA - MUDANÇAS ALIMENTARES PARTE 1
15. ALIMENTOS E EVOLUÇÃO HUMANA - MUDANÇAS ALIMENTARES PARTE 2
16. PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS - AULA PRÁTICA
17. EVOLUÇÃO DA DIETA CONSIDERANDO OS CARBOIDRATOS, LIPÍDIOS E PROTEÍNAS - PARTE 1
18. EVOLUÇÃO DA DIETA CONSIDERANDO OS CARBOIDRATOS, LIPÍDIOS E PROTEÍNAS PARTE 2
19. COMPORTAMENTO ALIMENTAR - FATORES DETERMINANTES
20. INTERFERÊNCIA DA INDUSTRIALIZAÇÃO NA MUDANÇA DOS HÁBITOS ALIMENTARES

Autonomia Discente:

Sugestão de Periódicos

#1 SciELO - Scientific Electronic Library Online (<http://www.scielo.org/php/index.php>)

- #2
- #3
- #4
- #5

Sugestão de Artigos

- #1
- #2
- #3
- #4
- #5

Sugestão de Vídeos do Youtube (colocar descrição e URL)

#1 <https://www.youtube.com/watch?v=sOyal198N18>

- #2
- #3
- #4
- #5

Sugestão de Temas de Pesquisa

#1 atividades educaçãõ nutritcional e atedimeto

- #2
- #3
- #4
- #5

Sugestão de Atividades Complementares

#1 atedimeto clinica escola

#2

#3

#4

#5