



Universidade Presbiteriana

Mackenzie

CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE – CURSO DE NUTRIÇÃO

Componente Curricular: exclusivo de curso (x)		Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Nutrição		Núcleo Temático: Nutrição em Saúde Coletiva	
Nome do Componente Curricular: Fisiologia da Nutrição		Código do Componente Curricular: ENEX50401	
Carga horária: 3 horas aula	(x) Sala de aula () Laboratório () EaD	Etapa: 2ª Etapa	
Ementa: Compreensão do funcionamento do organismo humano, com enfoque principal no controle neuroendócrino do sistema digestório e órgãos anexos.			
Objetivos Conceituais - Compreender a fisiologia humana, seus sistemas e estruturas. - Aprofundar o estudo sobre o funcionamento do sistema digestório e órgãos anexos. - Conhecer o processo de digestão e absorção dos nutrientes. - Compreender como se dão os processos de utilização celular dos nutrientes e seu controle pelo sistema neuroendócrino. - Diferenciar a utilização de nutrientes nos diferentes estados metabólicos, a saber: jejum, absorção e pós-absorção.	Objetivos Procedimentais e Habilidades - Construir um espírito investigativo na prática da nutrição. - Identificar a importância da Nutrição para o adequado funcionamento dos sistemas e órgãos.	Objetivos Atitudinais e Valores - Valorizar o trabalho em grupo como instrumento de trabalho do nutricionista. - Reconhecer o estudo contínuo como elemento essencial na construção e atualização do conhecimento.	
Conteúdo Programático • Introdução à Fisiologia humana. História do estudo da fisiologia humana. Organização funcional do corpo humano. Fisiologia celular e transporte de substâncias. Potencial de membrana, Potencial de ação. • Sistema Nervoso • Sangue, coagulação sanguínea e hemostasia. Sistema Circulatório. • Sistema Endócrino • Músculos, placa motora e contração muscular. Sistema ósteo-articular. • Sistema Respiratório • Sistema Digestório: • Composição e estruturas • Secreções digestivas			



- Motilidade
- Órgãos anexos: fígado, vesícula biliar, pâncreas
- Digestão e absorção de carboidratos, proteínas, lipídios e micronutrientes
- Controle neuroendócrino da fome e saciedade

Metodologia

- Exposição dialogada buscando o envolvimento do educando;
- Aplicação e discussão de estudos dirigidos;
- Elaboração e apresentação de vídeo-aula;
- Pesquisa de artigos científicos.

Critério de Avaliação

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e será calculada da seguinte forma:

I – Média Semestral (MS): correspondente à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez).

$$MS = [(NI1 \times 5) + (NI2 \times 5)] / 10 + NP$$

NI1 – Nota Intermediária 1: até 5 instrumentos avaliativos:

1. Avaliação Individual - 0,0-10,0 (peso 6)
2. Avaliação em grupo – Pesquisa sobre Sistema Músculo-esquelético e ósteo-articular (cada grupo deve apresentar informações organizadas em PPT com desenhos e ilustrações): 0,0-10,0 (peso 3)
3. Avaliação Individual – Questionário sobre Sistema Nervoso: 0,0-10,0 (peso 1)

$$NI1 = [(Avaliação\ 1 \times Peso6) + (Avaliação2 \times Peso3) + (Avaliação3 \times Peso1)] / 10$$

NI2 – Nota Intermediária 2: até 5 instrumentos avaliativos:

4. Avaliação Individual - 0,0-10,0 (peso 6)
5. Avaliação em grupos – Resumo sobre Microbiota Intestinal (cada grupo deve ler artigo indicado e colocar informações organizadas em uma animação de 5 minutos): 0,0-10,0 (peso 3)
6. Avaliação Individual – Questionário sobre Estômago: 0,0-10,0 (peso 1)

$$NI2 = [(Avaliação4 \times Peso6) + (Avaliação5 \times Peso3) + (Avaliação6 \times Peso1)] / 10$$



NP – Nota de participação

- **Prova Integrada:** prova com questões de todas as disciplinas do semestre – nota de 0 a 1

II – Nota da Avaliação Final (AF):

- Avaliação: nota de 0 (zero) a 10 (dez) - contempla o conteúdo programático de todo o semestre.

III – Média Final (MF): resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

- a. a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou

$$MF = MS$$

- b. a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final (AF), quando a Média Semestral for menor de 6,0 (seis).

$$MF = (MS + AF)/2$$

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

I – Frequência mínima de 65% (sessenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e

II – Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

IMPORTANTE:

1. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.
2. No caso de o aluno ter se ausentado em mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso.
3. A Avaliação Substitutiva será realizada em um único evento para cada componente curricular, somente ao final do semestre letivo, conforme Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.
4. A Avaliação Substitutiva deverá contemplar todo o conteúdo programático do componente curricular.

Bibliografia Básica

CURI, R.; PROCÓPIO, J. **Fisiologia básica**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, c2009. xxi, 857 p.

DOUGLAS, C. R. **Fisiologia aplicada à nutrição**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006. 1074p.

GUYTON, Arthur C.; HALL, John E. **Tratado de fisiologia médica**. 11. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2006. xxxvi, 1115 p.

Bibliografia Complementar

CUPPARI, L. **Guia de nutrição: nutrição clínica no adulto**. 3. ed. reimpr. da 2. ed. Barueri: Manole, 2009. 474p.

CUPPARI, L. **Nutrição nas doenças crônicas não transmissíveis**. Barueri: Manole, 2009. 515p.

De ANGELIS, C.; TIRAPEGUI, J. **Fisiologia da Nutrição: aspectos básicos, aplicados e funcionais**. São Paulo: Atheneu, 2007. n.p.

SHILS, M. E. **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 10. ed. Barueri: Manole, 2009. xxix, 2222 p.

SOBOTKA, L. **Bases da nutrição clínica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 438p.



Universidade Presbiteriana

Mackenzie

CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE – CURSO DE NUTRIÇÃO

Sugestões para Leitura:

Arquivos de Gastroenterologia

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0004-2803&lng=en&nrm=iso

Arquivos Brasileiros de Cardiologia

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0066-782X&lng=en&nrm=iso

Revista Diabetes Clínica

<http://www.anad.org.br/publicacoes/revista-diabetes-clinica/>

Revista de Endocrinologia & Diabetes Clínica e Experimental

<http://www.revistaendocrino.com/>

BRASPEN Journal

<http://www.braspen.com.br/braspen-journal/>

Revista de Nutrição

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1415-5273&lng=en&nrm=iso



Componente Curricular: exclusivo de curso (X)		Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Nutrição		Núcleo Temático: Nutrição em Saúde Coletiva	
Nome do Componente Curricular: Educação alimentar e nutricional		Código do Componente Curricular: ENEX50276	
Carga horária: 2 horas aula	(X) Sala de aula () Laboratório () EaD	Etapa: 2ª	
Ementa: Compreensão das estratégias para o desenvolvimento de ações, atividades, programas e planos de educação alimentar para desenvolver hábitos alimentares saudáveis em indivíduos ou grupos populacionais.			
Objetivos Conceituais - Conhecer o comportamento alimentar dos indivíduos; - Compreender as estratégias de ensino-aprendizagem.	Objetivos Procedimentais e Habilidades - Planejar aulas e programas de educação nutricional. - Elaborar atividades educativas para públicos específicos.	Objetivos Atitudinais e Valores - Perceber as diferenças no aconselhamento nutricional nos ciclos da vida; - Interessar-se pela atuação do nutricionista como agente de planejamento e desenvolvimento das práticas educativas.	
Conteúdo programático: <ul style="list-style-type: none">• Apresentação da disciplina. Discussão e definição de temas para os seminários.• Conceitos de Educação: filosofia e concepções; As abordagens do processo ensino-aprendizagem.• Fenômeno Educativo – Categorias de aprendizagem• Educação em Saúde; Educação Nutricional e Alimentar: História da Educação Nutricional.• Modelo transteórico de mudança• Filme: Escritores da Liberdade• Planejamento educativo em Nutrição: métodos diagnósticos, planejamento, Objetivos, conteúdo programático, estratégias e recursos• Avaliação do processo educativo• Como elaborar uma apresentação• Busca de recursos educativos existentes no mercado• Guias alimentares e Novo Guia Alimentar Brasileiro• Programas efetivos em educação nutricional: nacionais e internacionais• Materiais educativos disponíveis ao profissional de saúde• Aconselhamento nutricional nos diferentes ciclos da vida. Métodos aplicados a indivíduos e a populações infantil• Aconselhamento nutricional nos diferentes ciclos da vida. Métodos aplicados a indivíduos e a populações de adolescente• Aconselhamento nutricional nos diferentes ciclos da vida. Métodos aplicados a indivíduos e a populações de idosos• Métodos e Técnicas de comunicação para Educação Nutricional			



Metodologia

Aulas expositivas dialogadas.
Resolução de situações problemas;
Estudos de casos;
Filme para discussão;
Leitura prévia de textos para discussão em sala.
Elaboração de vídeo educativo baseado no Guia Alimentar

Critério de Avaliação:

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e será calculada da seguinte forma:

I – Média Semestral (MS): correspondente à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez).

$$MS = [(NI1 \times 5) + (NI2 \times 5)] / 10 + NP$$

Sendo:

NI1 – Nota Intermediária 1: até 5 instrumentos avaliativos:

- Avaliação Teórica – nota de 0 a 10 – Peso 6
- Atividades práticas (seminário e podcast) – nota de 0 a 10 – Peso 4

$$NI1 = [(Avaliação\ 1 \times 6) + (Avaliação\ 2 \times 4)] / 10$$

NI2 – Nota Intermediária 2: até 5 instrumentos avaliativos:

- Avaliação Teórica – nota de 0 a 10 – Peso 6
- Atividades práticas (Discussão de filme e filme ou material educativo) – nota de 0 a 10 – Peso 4

$$NI2 = [(Avaliação\ 1 \times 6) + (Avaliação\ 2 \times 4)] / 10$$

NP – Nota de participação

- Prova Integrada: prova com questões de todas as disciplinas do semestre – nota de 0 a 1

II – Nota da Avaliação Final (AF):

- Avaliação: nota de 0 (zero) a 10 (dez) - contempla o conteúdo programático de todo o semestre.

III – Média Final (MF): resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

a. a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou

$$MF = MS$$

b. a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final (AF), quando a Média Semestral for menor de 6,0 (seis).

$$MF = (MS + AF)/2$$

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

- I – Frequência mínima de 65% (sessenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e
- II – Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

IMPORTANTE:

1. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.
2. No caso de o aluno ter se ausentado em mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso.



3. A Avaliação Substitutiva será realizada em um único evento para cada componente curricular, somente ao final do semestre letivo, conforme Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.
4. A Avaliação Substitutiva deverá contemplar todo o conteúdo programático do componente curricular.

Bibliografia Básica

CUPPARI, L. **Guia de nutrição:** nutrição clínica no adulto. 3. ed. reimpr. da 2. ed. Barueri: Manole, 2009. 474p.

FAGIOLI, D.; NASSER, L.A. **Educação nutricional na infância e na adolescência:** planejamento, intervenção, avaliação e dinâmicas. São Paulo: RCN, 2008. 241 p.

LINDEN, S. **Educação nutricional: algumas ferramentas de ensino.** São Paulo: Varela, 2005. 153p.

Bibliografia Complementar

ALVES, R. **Conversas com quem gosta de ensinar.** 6.ed. Campinas: Papirus, 2003. 135 p.

FREIRE, P. **Educação e Mudança.** 24.ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2001. 79 p.

GOUVEIA, E.L.C. **Nutrição, Saúde e Comunidade.** 2.ed. Rio de Janeiro: Revinter, 1999. 247 p.

MOTTA, D.G.; BOOG, M.C.F. **Educação nutricional & diabetes tipo 2:** compartilhando saberes, sabores e sentimentos. Piracicaba: Jacintha Editores, 2009. 287 p.

PHILIPPI, S.T. **Pirâmide dos alimentos:** fundamentos básicos da nutrição. Barueri: Manole, 2009. 387 p.



Componente Curricular: exclusivo de curso ()		Eixo Comum (x)	Eixo Universal ()
Curso: Nutrição 2020/2		Núcleo Temático: Nutrição em Saúde Coletiva	
Nome do Componente Curricular: Bioquímica metabólica		Código do Componente Curricular: ENEC50098	
Carga horária: 4 horas aula	(x) Sala de aula () Laboratório () EaD	Etapas: 2ª	
Ementa: Estudo dos fundamentos básicos de estruturas, propriedades, classificações e importância biológica das principais biomoléculas. Compreensão dos processos de regulação e integração metabólica.			
Objetivos Conceituais Identificar e compreender os mecanismos moleculares que regem a função celular mediante a degradação e a biossíntese de metabólitos.	Objetivos Procedimentais e Habilidades Observar as vias metabólicas para o planejamento e execução de ações frente à resolução de problemas.	Objetivos Atitudinais e Valores Ser consciente do papel do metabolismo para a manutenção da saúde. Interessar-se e valorizar ações metabólicas envolvidas em problemas pertinentes à área de nutrição.	
Conteúdo Programático BIOQUÍMICA GERAL E METABÓLICA: 1 - Água e sistema tampão Substâncias polares e apolares 2- Metabolismo: Conceitos básicos de metabolismo Caracterização de enzimas, cinética enzimática 2- Metabolismo dos carboidratos: Glicólise Glicogênese Gliconeogênese Glicogenólise Fermentação Ciclo de Krebs Cadeia respiratória e fosforilação oxidativa 3- Aminoácidos e seu metabolismo			



Caracterização de aminoácidos

Reações de aminoácidos

Transaminação

Desaminação

4- Proteínas e seu metabolismo

Caracterização de proteínas

Dosagem de proteínas

Síntese proteica

5- Metabolismo dos lipídeos

Metabolismo do colesterol, corpos cetônicos

Metabolismo de triacilgliceróis/lipoproteínas

6- Vitaminas

Caracterização de vitaminas

Coenzimas

Cofatores

7 - Integração Metabólica

Metodologia

- **Aulas expositivas e dialogadas:** serão ministradas de forma a possibilitar a organização e síntese dos conhecimentos das respectivas Unidades Temáticas. Plataforma Zoom.
- **Leituras recomendadas e elaboração de apresentação:** serão indicadas com a finalidade de proporcionar ao graduando oportunidades para (a) consulta de uma bibliografia específica relacionada com a disciplina e (b) desenvolvimento das suas capacidades de análise, síntese e crítica.
- **Seminários:** realizados pelos graduandos para que estes apresentem, embasados pela literatura, uma síntese e análise dos temas propostos, bem como suas ideias pessoais.

Critério de Avaliação

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-08/2020 e será calculada da seguinte forma:

I – Média Parcial (MP): correspondente à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez).

$$MP = (NI1 \times 5 + NI2 \times 5) / 10$$

Sendo:

NI1 - até 3 instrumentos avaliativos, sendo um deles denominado de Avaliação Principal, que deverá ter peso igual ou superior a 7 (sete) e os demais de Avaliações Complementares:

* Avaliação Teórica 1 – 0 a 10 – Peso 7

* Avaliação Prática 1 – 0 a 10 – peso 3

$$NI1 = [(Avaliação teórica 1 \times 7) + (Avaliação prática 1 \times 3)] / 10$$



NI2 - até 3 instrumentos avaliativos, sendo um deles denominado de Avaliação Principal, que deverá ter peso igual ou superior a 7 (sete) e os demais de Avaliações Complementares:

* Avaliação Teórica 2 – 0 a 10 – Peso 7

* Avaliação prática 1 – 0 a 10 – peso 3

$$NI2 = [(Avaliação\ teórica\ 2 \times 7) + (Avaliação\ prática\ 2 \times 3)]/10$$

II - Avaliação final (AF):

Prova escrita: nota de 0 (zero) a 10 (dez) - contempla o conteúdo programático de todo o semestre.

III – Média final (MF): resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

a. a mesma média parcial, quando esta for igual ou superior a 6,0; ou $MF = MP$

b. a média aritmética da Avaliação Final (AF) e da Média Parcial (MP), quando a MP for menor de 6,0 (seis).

$$MF = (MP + AF)/2$$

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

I – Frequência mínima de 65% (setenta e cinco por cento) da carga horária do Componente Curricular;

II – Média final igual ou superior a 6,0 (seis), ou média parcial igual ou superior a 6,0.

IMPORTANTE:

1. O discente terá a oportunidade de realizar a Avaliação Substitutiva para substituir a menor Nota Intermediária (NI1 ou NI2). No caso de o aluno ter obtido notas iguais na NI1 e NI2, será substituída a de maior peso.

2. A avaliação substitutiva será realizada em um único evento para cada componente curricular, somente ao final do semestre letivo, conforme Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.

Bibliografia Básica

CAMPBELL, M. **Bioquímica**. 3. ed. São Paulo: Artmed. 2006. 752p.

LEHNINGER, A. L. ; NELSON, D.L.; COX, M.M. **Lehninger Princípios de Bioquímica**. 4.ed. São Paulo: Sarvier, 2006. 1202p.

MARZZOCO, A.; TORRES, B. B. **Bioquímica Básica**. 3. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2011. 386p.

Bibliografia Complementar

BERG, J.M.; TYMOCZKO, J.L.; STRYER, L. **Bioquímica**. 5. ed. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2004. 1059p.

DEVLIN, T.M. **Manual de bioquímica com correlações clínicas**. 6.ed. São Paulo: Edgard Blucher, 2007. 1296p.

CHAMPE, P.C.; HARVEY, R.A.; FERRIER, D.R. **Bioquímica ilustrada**. 3.ed. Porto Alegre: Artmed, 2007. 533p.

BAYNES, J. W.; DOMINCZAK, M. H. **Bioquímica Médica**. 3. ed. Barueri, SP: Elsevier, c2011. 653p.

OOLMAN, J., ROHN, K. H. **Bioquímica: texto e atlas**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 478p.



Componente Curricular: exclusivo de curso (x)		Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Nutrição		Núcleo Temático: Nutrição em Saúde Coletiva	
Nome do Componente Curricular: Epidemiologia e Políticas Públicas em Saúde e Nutrição		Código do Componente Curricular: ENEX50307	
Carga horária: 4 horas aula	(x) Sala de aula () Laboratório () EaD	Etapa: 2ª	
Ementa: Compreensão de fatores determinantes e da distribuição de doenças e agravos à saúde coletiva, a fim de prevenir e controlá-los. Caracterização e análise crítica dos programas e políticas em saúde e nutrição.			
Objetivos Conceituais - Conhecer a metodologia utilizada no estudo de problemas de saúde coletiva, bem como relacionar sua aplicação à área de atuação do nutricionista. - Interpretar informações de saúde disponibilizadas por pesquisas. - Identificar níveis de prevenção em saúde, assim como propor medidas preventivas em saúde. - Conhecer políticas públicas em saúde e nutrição.	Objetivos Procedimentais e Habilidades - Executar comparações de resultados de estudos epidemiológicos. - Interpretar indicadores epidemiológicos de morbidade e mortalidade. - Elaborar ações e programas em saúde e nutrição a partir de indicadores de saúde e nutrição.		Objetivos Atitudinais e Valores - Valorizar a pesquisa como instrumento de trabalho do nutricionista. - Refletir sobre causalidade de doenças.
Conteúdo Programático <ul style="list-style-type: none">• Caracterização do Brasil.• Introdução à Epidemiologia - conceito, objetivos, bases históricas.• Saúde e doença - conceito e determinantes.• História natural da doença.• Níveis de prevenção em saúde.• Transição demográfica, epidemiológica e nutricional.• Medida da saúde em coletividades – indicadores de saúde e qualidade de vida.• Tipos de estudos empregados em Epidemiologia.• Epidemiologia das doenças transmissíveis.• Epidemiologia das doenças carenciais• Epidemiologia das doenças crônicas não transmissíveis• Mapa da fome• Vigilância epidemiológica• DATASUS• História da Saúde Pública no Brasil.• Políticas públicas: conceituação.• Sistema Único de Saúde (SUS)• Política Nacional de Humanização – Humaniza SUS			



- Estratégia Saúde da Família (ESF)/ Núcleo de Apoio à Saúde da Família (NASF)
- Bolsa Família
- Políticas públicas de alimentação e nutrição voltadas à desnutrição: programas de suplementação alimentar, Programas de transferência de renda, Promoção do aleitamento materno
- Políticas públicas de alimentação e nutrição voltadas ao sobrepeso e obesidade: Plano de ação estratégica para enfrentamento das DCNTs.
- Políticas públicas de alimentação e nutrição voltadas às carências de micronutrientes: Suplementação profilática de ferro e vitamina A, Programa Nacional de Suplementação de Ferro, Programa Nacional de Suplementação de Vitamina A, Fortificação mandatória de alimentos (sal com iodo, farinhas com ferro e ácido fólico e NutriSUS).
- Políticas públicas de alimentação e nutrição voltadas às necessidades alimentares especiais: terapia nutricional por via enteral e parenteral, alergias alimentares, doença celíaca, fenilcetonúria.
- Projeto terapêutico singular.

Metodologia

Aulas expositivas dialogadas.

Atividades em grupos.

Leitura e interpretação de artigos científicos.

Realização de exercícios.

Critério de Avaliação

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e será calculada da seguinte forma:

I – Média Semestral (MS): correspondente à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez).

$$MS = [(NI1 \times 5) + (NI2 \times 5)] / 10$$

Sendo:

NI1 – Nota Intermediária 1: até 5 instrumentos avaliativos:

- Avaliação Teórica 1 – 0 a 10 (Peso 7)
- Avaliação Prática 1 – Atividade sobre o DATASUS – 0 a 10 (Peso 3)

$$NI1 = [(Avaliação\ teórica1 \times 7) + (Avaliação\ prática1 \times 3)] / 10$$

NI2 – Nota Intermediária 2: até 5 instrumentos avaliativos:

- Avaliação Teórica 2 – 0 a 10 (Peso 7)
- Avaliação Prática 2 – Atividade Programa em Saúde e Nutrição - 0 a 10 - (Peso 3)

$$NI2 = [(Avaliação\ teórica2 \times 7) + (Avaliação\ prática2 \times 3)] / 10$$

II – Nota da Avaliação Final (AF):

- Avaliação: nota de 0 (zero) a 10 (dez) - contempla o conteúdo programático de todo o semestre.

III – Média Final (MF): resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

a. a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou

$$MF = MS$$

b. a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final (AF), quando a Média Semestral for menor de 6,0 (seis).

$$MF = (MS + AF) / 2$$



Será considerado aprovado o discente que obtiver:

- I – Frequência mínima de 65% (sessenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e
- II – Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

IMPORTANTE:

1. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.
2. No caso de o aluno ter se ausentado em mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso.
3. A Avaliação Substitutiva será realizada em um único evento para cada componente curricular, somente ao final do semestre letivo, conforme Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.
4. A Avaliação Substitutiva deverá contemplar todo o conteúdo programático do componente curricular.

Bibliografia Básica

BERQUÓ E., SOUZA, J., GOTLIEB, S. **Bioestatística**. 12ª reimpr da 2.ed. São Paulo: EPU, 2009. 353.p.
PEREIRA, M.G. **Epidemiologia: teoria e prática**. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2008. 596p.
ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. **Epidemiologia e Saúde**. 6. ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003. 708

Bibliografia Complementar

BEAGLEHOLE, R.; BONITA, R. **Epidemiologia Básica**. 2. ed. Atual, 1ª reimpr., São Paulo: Santos, 2007.175p.
FORATTINI, O.P. **Epidemiologia Geral**. 2. ed. São Paulo: Artes Médicas, 1996. 210p.
GORDIS, L. **Epidemiologia**. 4. ed. São Paulo, Revinter, 2010. 372p.
JEKEL, J.F.; ELMORE, J.G.; KATZ, D.L. **Epidemiologia, bioestatística e medicina preventiva**. 2.ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. 432 p.
MEDRONHO, R.A et al. **Epidemiologia**. 2. ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2009. 685p.

Sugestões para Leitura:

LEÃO, MM.; CASTRO, IRR. Políticas públicas de alimentação e nutrição. In: KAC, G., SICHIERI, R., and GIGANTE, DP., orgs. **Epidemiologia nutricional** [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ/Atheneu, 2007, pp. 519-541. ISBN 978-85-7541-320-3. Available from SciELO Books <<http://books.scielo.org>>.
CASTRO, C.L.F. DE; GONTIJO, C.R.B.; AMABILE, A.E. DE N. **Dicionário de Políticas Públicas**. Barbacena: EDUEMG, 2012
DI GIOVANNI, G.; NOGUEIRA, M.A. (org) **Dicionário de Políticas Públicas**. 2. ed. São Paulo: Editora UNESP/FUNDAP. 2015
RECINE, E.; VASCONCELLOS, A.B. Políticas nacionais e o campo da Alimentação e Nutrição em Saúde Coletiva: cenário atual. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 73-79, 2011.
TEIXEIRA, E.C. O papel das políticas públicas no desenvolvimento local e na transformação da realidade. **Revista AATR**, 2002. Disponível em:
http://www.dhnet.org.br/dados/cursos/aatr2/a_pdf/03_aatr_pp_papel.pdf



Universidade Presbiteriana

Mackenzie**CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE – CURSO DE NUTRIÇÃO**

Componente Curricular: exclusivo de curso (X) Eixo Comum () Eixo Universal ()		
Curso: Nutrição		Núcleo Temático: Nutrição em Saúde Coletiva
Nome do Componente Curricular: Técnica Dietéticas e Gastronômicas		Código do Componente Curricular: ENEX51661
Carga horária: 4 horas aula	() Sala de Aula (X) Laboratório () EaD	Etapa: 2ª
Ementa: Instrumentalização do aluno para o estudo dos grupos de alimentos, das suas propriedades e suas transformações a partir de técnicas de seleção, pré-preparo, preparo e conservação. Abordagem da Gastronomia no contexto da nutrição e da cultura alimentar, por meio do desenvolvimento de receitas para população saudável e doente.		
Objetivos		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores
<ul style="list-style-type: none">• Reconhecer e relacionar os alimentos de acordo com seus grupos.• Identificar as diferentes técnicas dietéticas.• Conhecer os diversos métodos de preparo dos alimentos.	<ul style="list-style-type: none">• Utilizar e manejar as tabelas de composição dos alimentos para cálculos de preparações culinárias.• Utilizar os fatores e indicadores de correção e de cocção dos alimentos.• Preparar receitas a partir da temática da aula.• Testar diferentes técnicas culinárias.• Elaborar fichas de valor nutritivo e de rendimento da receita.	<ul style="list-style-type: none">• Valorizar o alimento e as preparações como instrumento de trabalho do nutricionista.• Estar sensibilizado para um comportamento de trabalho equipe e sustentabilidade na escolha e preparo dos alimentos.• Permitir o desenvolvimento de habilidades para a atuação profissional.
Conteúdo Programático: <ul style="list-style-type: none">• Apresentação da disciplina, Objetivos da Técnica Dietética, Regras do laboratório, Técnicas de Preparo, Métodos de Cocção• Indicadores de Pré-preparo – exercícios / Pesos e Medidas / ficha técnica• Exercícios sobre Valor nutritivo receitas / Aula prática de pesos e medidas/ exercícios• Verduras e Legumes Crus• Verdura e Legumes Cozidos• Frutas• Cereais e Leguminosas• Açúcares / Gorduras• Leite e ovos / Bolos• Aves e miúdos• Pescados		



- Carnes
- Chá / Sucos

Critério de Avaliação:

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e será calculada da seguinte forma:

I – Média Semestral (MS): correspondente à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez).

$$MS = [(NI1 \times 5) + (NI2 \times 5)] / 10 + NP$$

Sendo:

NI1 – Nota Intermediária 1: até 5 instrumentos avaliativos:

- Avaliação 1 -Avaliação Teórica – nota de 0 a 10 – Peso 5
- Avaliação 2 - Atividades de Sala (leitura de artigos, exercícios, relatórios) – nota de 0 a 10 – Peso 5

$$NI1 = [(Avaliação\ 1 \times Peso\ 5) + (Avaliação\ 2 \times Peso\ 5)] / 10$$

NI2 – Nota Intermediária 2: até 5 instrumentos avaliativos:

- Avaliação 1 -Avaliação Teórica – nota de 0 a 10 – Peso 5
- Avaliação 2 - Atividades de Sala (leitura de artigos, exercícios, relatórios) – nota de 0 a 10 – Peso 5

$$NI2 = [(Avaliação\ 1 \times Peso\ 5) + (Avaliação\ 2 \times Peso\ 5)] / 10$$

NP – Nota de participação

- Prova Integrada: prova com questões de todas as disciplinas do semestre – nota de 0 a 1

II – Nota da Avaliação Final (AF):

- Avaliação: nota de 0 (zero) a 10 (dez) - contempla o conteúdo programático de todo o semestre.

III – Média Final (MF): resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

a. a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou

$$MF = MS$$

b. a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final (AF), quando a Média Semestral for menor de 6,0 (seis).

$$MF = (MS + AF)/2$$

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

- I – Frequência mínima de 65% (sessenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular;
- e
- II – Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

IMPORTANTE:

1. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.
2. No caso de o aluno ter se ausentado em mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso.
3. A Avaliação Substitutiva será realizada em um único evento para cada componente curricular, somente ao final do semestre letivo, conforme Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.



4. A Avaliação Substitutiva deverá contemplar todo o conteúdo programático do componente curricular.

Metodologia:

- Trabalhos em grupo
- Aulas práticas, realizadas em grupo, seguindo orientações da apostila correspondente. No início de cada aula prática, será feita uma exposição dialogada com relação ao tema abordado. As aulas práticas serão orientadas para a produção de uma preparação, aplicando os métodos de Técnica Dietética.
- Cálculo de fichas técnicas

Bibliografia Básica:

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N. **Seleção e Preparo dos Alimentos: gastronomia e nutrição**. São Paulo: Metha, 2014. 414p.

FREUND, F.T. **Alimentos e bebidas: uma visão gerencial**. 2.ed. Rio de Janeiro: Senac Rio, 2014.

PHILIPPI, S.T. **Nutrição e técnica dietética**. 2. ed. rev. atual. São Paulo: Manole, 2006.

Bibliografia Complementar*:

BRASIL. Ministério da Saúde. NEPA. TACO Tabela de composição de alimentos. Disponível em: <<http://www.nepa.unicamp.br/taco/home.php?ativo=home>>. Acesso em: 31 jul 2018.

BRILLAT-SAVARIN, J.A. **A fisiologia do gosto**. São Paulo: Companhia das Letras, 2005. 379 p.

CAMARGO, E.B.; BOTELHO, R.A. **Técnica dietética: seleção e preparo / manual de laboratório**. São Paulo: Atheneu, 2008.

DUMAS, A. **Grande dicionário de culinária**: inclui mais de 400 receitas e 275 ilustrações. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2006. 318 p.

FREIXA, D. **Larousse da cozinha prática**: raízes culturais da nossa terra. São Paulo: Larousse do Brasil, 2007. 199 p.

KÖVESI, B.; SIFFERT, C.; CREMA, C.; MARTINOLI, G. **400 G. Técnicas de cozinha**. 2. reimpr. São Paulo: Nacional, 2008. 568p.

PINHEIRO, A.B.V. et al. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 5. Ed. São Paulo: Atheneu, 2008.

SEQUETIN, Oswaldo Sanches. **Dona Benta : comer bem**. 76.ed. São Paulo: Nacional, 2004, 1119p.

WRIGHT, J.; TREUILLE, E. **Le cordon bleu**: todas as técnicas culinárias: mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo. 7. ed. reimpr. São Paulo: Marco Zero, 2008. 351 p.



Componente Curricular: exclusivo de curso (X)		Eixo Comum ()	Eixo Universal ()
Curso: Nutrição		Núcleo Temático: Nutrição em Saúde Coletiva	
Nome do Componente Curricular: Pesquisa prática em nutrição: saúde coletiva		Código do Componente Curricular: ENEX50797	
Carga horária: 3 horas aula	() Sala de aula (X) Laboratório 2 (X) EaD 1	Etapa: 2ª.	
Ementa: Desenvolvimento de trabalho científico sob a temática "Nutrição em Saúde Coletiva", com foco em grupos populacionais saudáveis, utilizando a metodologia científica e trabalho em equipe. Exercício do uso na informática na elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos.			
Objetivos Conceituais - Conhecer a importância do método científico para o desenvolvimento de pesquisa. - Identificar os temas atuais na área de nutrição em saúde coletiva. - Analisar documentos e referências em nutrição em saúde coletiva. - Reconhecer a importância da pesquisa em nutrição	Objetivos Procedimentais e Habilidades - Elaborar projetos de pesquisa em nutrição em saúde coletiva. - Coletar dados para o projeto de pesquisa de forma ética. - Empregar os conceitos atuais em nutrição em saúde coletiva na prática profissional.	Objetivos Atitudinais e Valores - Ponderar o caráter científico dos conceitos atuais em nutrição para aplicação prática. - Preocupar-se com a atualização permanente no exercício profissional na área de nutrição saúde coletiva. - Valorizar a pesquisa como instrumento de trabalho do nutricionista. - Interessar-se pela investigação em nutrição.	
Conteúdo Programático: Apresentação da disciplina. Discussão e definição de temas para o projeto. Determinação do projeto, formulação de hipóteses. Busca e seleção de material bibliográfico. Elaboração de introdução. Construção dos objetivos do projeto. Construção da metodologia. Coleta de dados. Análise dos dados. Elaboração de resultados e discussão. Elaboração de conclusão e resumo do trabalho final. Redação do trabalho científico. Apresentação oral.			
Metodologia <i>Brainstorming</i> Pesquisa bibliográfica Pesquisa de campo Aulas expositivas dialogadas			



Debate

Leitura

Estudo supervisionado

Seminário

Critério de Avaliação:

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 de 12 de agosto de 2020 e será calculada da seguinte forma:

I – Média Semestral (MS): correspondente à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez).

$$MS = [((NI1 \times 5) + (NI2 \times 5)) / 10] + NP$$

Sendo:

NI1 – Nota Intermediária 1: até 5 instrumentos avaliativos:

- Apresentação das fontes bibliográficas – 0 a 10 – Peso 1
- Apresentação oral do projeto de pesquisa – 0 a 10 – Peso 2
- Parte escrita do projeto de pesquisa – 0 a 10 – Peso 7

$$NI1 = [(Fonte\ bibliográfica \times 1) + (Apresentação\ oral \times 2) + (Parte\ escrita \times 7)]/10$$

NI2 – Nota Intermediária 2: até 5 instrumentos avaliativos:

- Apresentação oral do trabalho final – 0 a 10 – Peso 3
- Parte escrita do trabalho final – 0 a 10 – Peso 7

$$NI2 = [(Apresentação\ oral \times 3) + (Parte\ escrita \times 7)]/10$$

NP – Nota de participação

- Prova Integrada: prova com questões de todas as disciplinas do semestre – nota de 0 a 1

II – Nota da Avaliação Final (AF):

- Avaliação: nota de 0 (zero) a 10 (dez) - contempla o conteúdo programático de todo o semestre.

III – Média Final (MF): resultado final referente ao rendimento escolar, sendo:

a. a mesma Média Semestral, quando esta for igual ou superior a 6,0 (seis); ou

$$MF = MS$$

b. a média aritmética da Média Semestral e da Nota de Avaliação Final (AF), quando a Média Semestral for menor de 6,0 (seis).

$$MF = (MS + AF)/2$$

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

I – Frequência mínima de 65% (sessenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e

II – Média Final igual ou superior a 6,0 (seis).

IMPORTANTE:

1. O discente que se ausentar de algum evento avaliativo que compõe a NI1 ou NI2 poderá realizar a Avaliação Substitutiva.



2. No caso de o aluno ter se ausentado em mais de um evento avaliativo, será substituída a avaliação de maior peso.
3. A Avaliação Substitutiva será realizada em um único evento para cada componente curricular, somente ao final do semestre letivo, conforme Calendário Acadêmico estabelecido pela Reitoria.
4. A Avaliação Substitutiva deverá contemplar todo o conteúdo programático do componente curricular.

Bibliografia Básica:

CERVO, A.L.; BERVIAN, P.A. **Metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2006. 242 p.
ROUQUAYROL, M.Z.; ALMEIDA FILHO, N. **Epidemiologia e Saúde**. 6.ed. Rio de Janeiro: MEDSI, 2003. 708p.
SHILS, M. E. **Nutrição moderna na saúde e na doença**. 10. ed. Barueri: Manole, 2009. xxix, 2222 p.

Bibliografia Complementar:

BERQUÓ, E.S.; SOUZA, J.M.P.; GOTLIEB, S.L.D. **Bioestatística**. 2.ed. São Paulo: Pedagógica e universitária, 2006. 350p.
LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. **Fundamentos de metodologia científica**. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 315 p.
LINDEN, S. **Educação Nutricional: Algumas Ferramentas de Ensino**. São Paulo: Varela, 2005.153p.
MACKENZIE. **Guia Mackenzie de Trabalhos Acadêmicos**. São Paulo: Editora Mackenzie, 2015. 83p.
Disponível em:
<http://www.mackenzie.br/fileadmin/Editora/Guia_trabalhos_academicos/Guia_Mackenzie_trabalhos_academicos_online_c_protecao.pdf>.
VELLOSO, F.C. **Informática: conceitos básicos**. 7. ed rev. atual. Rio de Janeiro: Campus, 2004.

Sugestões para Leitura:

- Revista de Nutrição

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=1415-5273&lng=en&nrm=iso

- Revista de Saúde Pública

http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_serial&pid=0034-8910&lng=en&nrm=iso

- Revista de Ciência & Saúde Coletiva

<http://www.cienciaesaudecoletiva.com.br/>



Componente Curricular: exclusivo de curso () Eixo Comum () Eixo Universal (x)		
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: N.E.C. – Núcleo de Ética e Cidadania	
Disciplina: INTRODUÇÃO À COSMOVISÃO REFORMADA	Código da Disciplina: ENUN51119	
Carga Horária Total (horas): 25,5 Aulas Semanais: 2	(2) Teóricas () Práticas	Etapa: 2ªN
Ementa: Estudo introdutório da Cosmovisão Reformada como uma estrutura de pensamento consistente e coerente. A disciplina apresenta o conceito de percepção de mundo e cosmovisão, e estabelece uma comparação da Cosmovisão Reformada dialeticamente no contexto mais amplo do quadro geral de cosmovisões. Demonstra-se a Cosmovisão Reformada como um sistema de valores norteadores da sociedade em sua extensão abrangente e analisam-se criticamente as contribuições deste sistema de pensamento na história humana.		
Objetivos:		
<i>Fatos e Conceitos</i>	<i>Procedimentos e Habilidades</i>	<i>Atitudes, Normas e Valores</i>
<ul style="list-style-type: none">Assimilar o conceito de Cosmovisão e avaliar cada um dos modelos apresentados.Reconhecer as diferenças existentes entre as diferentes Cosmovisões apresentadas.Identificar as características da Cosmovisão Cristã Reformada e perceber sua influência e importância na sociedade contemporânea.	<ul style="list-style-type: none">Identificar a Cosmovisão da qual compartilha.Avaliar a influência e a importância da Cosmovisão Cristã Reformada na sociedade contemporânea.Utilizar os princípios da cosmovisão calvinista nas situações concretas de vida e trabalho.	<ul style="list-style-type: none">Ser consciente de que o bem comum é condição necessária do bem particular.Valorizar a tomada de decisões éticas nas relações com indivíduos e instituições.Apreciar e valorizar o trabalho e o conhecimento humano na sua dimensão moral, emancipadora e como ação transformadora da realidade.Praticar o altruísmo e o amor ao próximo, como princípio de vida, de acordo com a Cosmovisão Cristã Reformada.



Conteúdo Programático:

1. O pensamento de Cosmovisão: percepção e teorização da realidade.
2. O desenvolvimento do conceito de Cosmovisão.
3. Questionamentos básicos: parâmetros de análise.
4. Um catálogo de Cosmovisões: deísmo, naturalismo, niilismo, existencialismo, monismo panteísta oriental, nova era e pós-modernismo.
5. A Cosmovisão Reformada: Teísmo.
6. O Calvinismo como uma influência cultural e social.
7. O Calvinismo como um sistema de vida.
8. Contribuições concretas da Cosmovisão Reformada para o ser humano: teoria do conhecimento e ciência; a educação; ética e política; arte e lazer; saúde.

Metodologia:

O conteúdo programático será assim desenvolvido:

- **Aulas expositivas e dialogadas**, ministradas de forma a possibilitar a organização e síntese dos conhecimentos apresentados.
- **Leituras recomendadas**, indicadas com a finalidade de proporcionar ao graduando oportunidades para consulta de uma bibliografia específica relacionada com a disciplina e o desenvolvimento das suas capacidades de análise, síntese e crítica.
- **Tarefas orientadas**, realizadas individualmente ou em pequenos grupos, que objetivam estimular a participação ativa dos graduandos no processo de aprendizagem, direcionando-os para uma apresentação em sala de aula, com discussão de assuntos relacionados à disciplina, que proporcionem sua capacidade crítica e argumentativa.
- **Reflexão e atividades sobre a prática da intervenção**, mediante dinâmica de grupo, que proporcione aos participantes formas e procedimentos de observação (direta ou indireta), destacando-se a importância da intervenção, com problematizações relativas ao cotidiano profissional.
- **Utilização de recursos audiovisuais**, para a apresentação de artigos acadêmicos, produções artísticas, filmes, palestras, dentre outros produtos, que facilitem o aprendizado e promovam condições para avaliações de diferentes cenários no âmbito da sociedade.

Avaliação

- Média Semestral: composta de N1 e N2 (até 5 eventos avaliativos em cada, sem peso mínimo), podendo ser utilizada a nota de participação;
- Avaliação Substitutiva: substitui um evento avaliativo perdido e não mais a N1 ou N2, não podendo ser feita para melhorar a nota;
- Média Semestral mínima: 6,0;
- Percentual Mínimo de Frequência: 65%;



Bibliografia Básica

KUYPER, Abraham. *Calvinismo*. 2ª. ed. São Paulo: Cultura Cristã, 2015.

NASH, Ronald. *Questões Últimas da Vida: uma introdução à filosofia*. São Paulo: Cultura Cristã, 2008.

SIRE, James W. *O Universo ao Lado: a vida examinada*. São Paulo: Editorial Press, 2001.

Bibliografia Complementar

BIÉLER, André. *O Pensamento Econômico e Social de Calvino*. 2ª.ed. São Paulo: Cultura Cristã, 2012.

COSTA, Hermisten Maia Pereira da. *João Calvino 500 anos: introdução ao seu pensamento e obra*. São Paulo: Cultura Cristã, 2009.

DOOYEWEERD, Herman. *Raízes da Cultura Ocidental: as opções pagã, secular e cristã*. São Paulo: Cultura Cristã, 2015.

REID, W. Stanford (org.). *Calvino e sua Influência no Mundo Ocidental*. 2ª. ed. São Paulo: Cultura Cristã, 2014.

SIRE, James W. *Dando Nome ao Elefante: cosmovisão como um conceito*. Brasília: Monergismo, 2012.