

Componente Curricular: exclusivo de curso (x) Eixo Comum ( ) Eixo Universal ( )		
<b>Curso:</b> Nutrição	<b>Núcleo Temático:</b> Nutrição nos Estágios de Vida	
<b>Nome do Componente Curricular:</b> Nutrição da Gestação à Adolescência		<b>Código do Componente Curricular:</b> ENEX50739
<b>Carga horária:</b> 4 horas aula	<input checked="" type="checkbox"/> Sala de aula <input type="checkbox"/> Laboratório <input type="checkbox"/> EaD	<b>Etapa:</b> 4ª
<b>Ementa:</b> Compreensão das características fisiológicas e nutricionais na gestação, lactação, infância e adolescência que definirão as necessidades nutricionais em cada estágio de vida.		
<b>Objetivos Conceituais</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conhecer as características fisiológicas e nutricionais durante a gestação, lactação, infância e adolescência.</li> <li>- Conhecer as necessidades e recomendações nutricionais durante a gestação, lactação, infância e adolescência.</li> <li>- Identificar os fatores de risco e enfermidades relacionadas à gestação e lactação.</li> <li>- Aprender a orientar as técnicas adequadas de amamentação.</li> <li>- Conhecer as características da alimentação da criança e do adolescente.</li> </ul>	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborar orientação nutricional adequada à gestante, lactante, pré-escolar, escolar e adolescente.</li> <li>- Aplicar as condutas nutricionais adequadas, com base nas necessidades e recomendações nutricionais.</li> </ul>	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Valorizar o conhecimento científico.</li> <li>- Perceber as dificuldades presentes no aleitamento materno.</li> <li>- Perceber as dificuldades presentes na alimentação da criança desde o primeiro ano de vida, vida pré-escolar até a idade escolar.</li> <li>- Valorizar o atendimento ético nos diferentes grupos.</li> </ul>



### **Conteúdo Programático**

- Histórico da saúde materno-infantil. Conceituação de saúde materna e infantil.
- Fisiologia da gestação. Alterações anatômicas e metabólicas na gestação.
- Fatores de risco associados ao período gestacional.
- Alimentação da gestante: necessidades e recomendações; tabus e crendices.
- Apresentação e adequação das recomendações nutricionais. Alimentação da gestante.
- Patologias e complicações da gravidez.
- Lactação: fisiologia e recomendações nutricionais.
- Técnicas de aleitamento materno. Cuidados, dificuldades e complicações durante a lactação. Composição nutricional do leite materno e do leite de vaca. Aspectos químicos, nutricionais, psicológicos e imunológicos do leite materno.
- Orientação nutricional para lactantes e técnicas de aleitamento materno.
- Classificação do recém-nascido segundo peso e idade gestacional. Aspectos fisiológicos do crescimento e desenvolvimento da criança.
- Fisiologia da alimentação e nutrição da criança.
- Alimentação no primeiro ano de vida - necessidades nutricionais.
- Aleitamento artificial
- Aspectos relacionados ao crescimento e desenvolvimento do pré-escolar e escolar.
- Recomendações e necessidades nutricionais para o pré-escolar e escolar. Alimentação do pré-escolar e escolar.
- Aspectos relacionados ao crescimento e desenvolvimento do adolescente.
- Recomendações e necessidades nutricionais para o adolescente. Alimentação do adolescente
- Lactário
- BLW
- 2730 dias
- Alergias alimentares
  - Seletividade alimentar

### **Metodologia**

- Aulas expositivas;
- Seminários;
- Estudo de casos;
- Elaboração de cardápios.

**Critério de Avaliação:**

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 com ajustes, aprovado pela Res. CONSU-001/2021 em 20 de janeiro de 2021, 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).

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

Sendo:

**NI1 – Nota Intermediária 1:** de 2 a 5 instrumentos avaliativos:

- Avaliação 1: Avaliação Teórica – nota de 0 a 10 – Peso 8
- Avaliação 2: Seminário – nota de 0 a 10 – Peso 2

$$\text{NI1} = [(\text{Avaliação 1} \times \text{Peso 8}) + (\text{Avaliação 2} \times \text{Peso 2})] / 10$$

**NI2 – Nota Intermediária 2:** de 2 a 5 instrumentos avaliativos:

- Avaliação 1: Avaliação Teórica – nota de 0 a 10 – Peso 8
- Avaliação 2: Seminário – nota de 0 a 10 – Peso 1
- Avaliação 3: Exercício integrado de cardápio – nota de 0 a 10 – Peso 1

$$\text{NI2} = [(\text{Avaliação 1} \times \text{Peso 8}) + (\text{Avaliação 2} \times \text{Peso 2}) + (\text{Avaliação 3} \times \text{Peso 1})] / 10$$

**NP – Nota de participação**

- Prova Integrada: prova com questões de todas as disciplinas do semestre – nota de 0 a 0,5

**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

$$\text{MF} = \text{MS}$$

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

$$\text{MF} = (\text{MS} + \text{AF})/2$$



Será considerado aprovado o discente que obtiver:

- I – Frequência mínima de 75% (setenta 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

- EUCLYDES, M. P. **Nutrição do Lactente**: base científica para uma alimentação adequada. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2005. 550 p.
- REGO, J. D. **Aleitamento materno**. São Paulo: Atheneu, 2008. 486 p.
- PALMA, D.; ESCRIVÃO, M. A. M. S., OLIVEIRA, F. L. C. **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência**. Barueri: Manole, 2009. 661 p.
- SBP -2024 Manual Alimentacao SBP Quinta Edicao - Documentos Google.
- ALIMENTAÇÃO: ORIENTAÇÃO PARA ALIMENTAÇÃO DO LACTENTE AO ADOLESCENTE, NA ESCOLA, NA GESTANTE, NA PREVENÇÃO DE DOENÇAS E SEGURANÇA ALIMENTAR .**

#### Bibliografia Complementar

- ACCIOLY E.; SAUNDERS, C.; LACERDA, E. M. A. **Nutrição em obstetrícia e pediatria**. 2.ed. Rio de Janeiro: Cultura Médica, 2009. 649 p.
- NÓBREGA, F. J. **Distúrbios da nutrição**: na infância e na adolescência. 2.ed. Rio de Janeiro: Revinter, 2007. 602 p.
- SETUBAL, J.L.; FISBERG,M.;LACERDA,M. Nutrição em Pediatria. 2<sup>a</sup> ed. São Paulo, Manole, 2021.
- VASCONCELOS, F. A. G. **Avaliação nutricional de coletividades**. 4. ed. Florianópolis: UFSC, 2008. 186 p.
- VITOLO, M. R. **Nutrição da gestação à adolescência**. Rio de Janeiro: Reichman & Affonso, 2014. 322 p.



Universidade Presbiteriana

**Mackenzie**

CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE – CURSO DE NUTRIÇÃO

---

Coordenador do Curso:

Nome:

Assinatura

Diretor da Unidade:

Nome:

Assinatura



Componente Curricular: exclusivo de curso (X)	Eixo Comum ( )	Eixo Universal ( )
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: Nutrição nos estágios de vida	
Nome do Componente Curricular: <b>Comportamento e consumo alimentar</b>	Código do Componente Curricular: ENEX50144	
Carga horária: 4 horas aula <input checked="" type="checkbox"/> Sala de aula <input type="checkbox"/> Laboratório <input type="checkbox"/> EaD	Etapa: 4ª	
<b>Ementa:</b> Estudo dos métodos de avaliação do comportamento e do consumo alimentar. Compreensão das recomendações nutricionais vigentes e seu uso na análise da ingestão de energia e nutrientes e no planejamento de dietas.		
<b>Objetivos Conceituais</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Conhecer as recomendações nutricionais atuais para energia, macro e micronutrientes.</li><li>- Identificar os métodos de avaliação do consumo alimentar, reconhecendo suas aplicações, vantagens e limitações.</li><li>- Conhecer os fundamentos filosóficos e as bases teóricas e técnicas da análise experimental do comportamento.</li><li>- Interpretar o processo de variação e seleção do comportamento humano a partir de pressupostos teóricos do modelo de seleção por consequências.</li></ul>	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Manejar corretamente as recomendações nutricionais de acordo com o estágio de vida, objetivos (planejamento e avaliação de dietas) e público-alvo (indivíduo e grupo populacional).</li><li>- Executar os métodos de avaliação do consumo alimentar de acordo com o objetivo e o público-alvo.</li><li>- Utilizar as leis gerais do comportamento para analisar e (potencialmente) intervir sobre o comportamento alimentar.</li></ul>	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Valorizar o conhecimento técnico-científico em avaliação do consumo alimentar para uso em sua vida profissional.</li><li>- Preocupar-se com o uso adequado dos métodos de avaliação do consumo alimentar de acordo com os recursos disponíveis.</li><li>- Perceber a proposta da Análise do Comportamento e do Behaviorismo Radical como uma possibilidade de atuação do nutricionista.</li><li>- Apreciar e interessar-se pelas diversas variáveis controladoras do comportamento humano</li><li>- Sensibilizar-se quanto a relevância social e científica da Análise do Comportamento aplicada ao comportamento alimentar.</li></ul>
<b>Conteúdo programático:</b> <b>Inquéritos Dietéticos:</b> definição Aplicação dos métodos de avaliação do consumo alimentar Interpretação dos dados de inquéritos alimentares. <b>Recomendações nutricionais:</b> histórico e definição Avaliação de dietas em indivíduos utilizando os valores de referência dietéticos ( <i>Dietary Reference Intakes - DRIs</i> ) para energia, macro e micronutrientes Avaliação de dietas em grupos populacionais utilizando os valores de referência dietéticos ( <i>Dietary Reference Intakes - DRIs</i> ) para energia, macro e micronutrientes.		
<b>Análise do comportamento.</b> Bases da análise do comportamento e filosofia do behaviorismo radical. O conceito de condicionamento: Aprendizagem Respondente e Operante.		



O controle do comportamento pelas consequências: modelagem, reforçamento positivo e negativo, punição, extinção, reforço condicionado e esquemas de reforçamento intermitente.

Controle de estímulos: Discriminação e Generalização.

Análise o comportamento na área da saúde e do comportamento alimentar.

Aplicação dos princípios da Análise do comportamento e Behaviorismo radical para as questões de alimentação e transtornos alimentares: exemplos de atividades práticas com pacientes.

Aplicação dos princípios da Análise do comportamento e Behaviorismo radical para transtornos psiquiátricos e/ou do desenvolvimento: depressão, ansiedade, autismo e abuso de substâncias.

Técnicas de intervenção utilizadas para o comportamento alimentar.

#### **Metodologia**

Aulas expositivas;

Exercícios de cálculos;

Resolução de situações problemas;

Estudos de casos;

Leitura prévia de textos para discussão em sala.

Simulação de uso de técnicas de intervenção.

#### **Critério de Avaliação:**

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 com ajustes, aprovado pela Res. CONSU-001/2021 em 20 de janeiro de 2021, 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).

$$\text{MS} = \{[(\text{NI1} \times 4) + (\text{NI2} \times 6)] / 10\} + \text{NP}$$

Sendo:

**NI1 – Nota Intermediária 1:** de 2 a 5 instrumentos avaliativos:

- Avaliação parcial 1 (prof. Ana) – 0 a 10 – Peso 4
- Questionários sobre os conceitos básicos (Prof. João) – 0 a 10 – Peso 4
- Exercício QFA (Prof. Ana) – 0 a 10 – Peso 2
- $\text{NI1} = \{[(\text{Avaliação parcial 1} \times 4) + (\text{Questionários} \times 4) + (\text{Exercício QFA} \times 2)]\}/10$

**NI2 – Nota Intermediária 2:** até 5 instrumentos avaliativos:

- Avaliação parcial 2 (prof. Ana) – 0 a 10 – Peso 5
- Avaliação parcial (prof. João) – 0 a 10 – Peso 2
- Apresentação de Artigos em Análise do Comportamento com foco no comportamento alimentar – Peso 1
- Exercício sobre recomendações nutricionais (DRIs) – 0 a 10 – Peso 1
- Diagnóstico do consumo alimentar de paciente – 0 a 10 – Peso 1

$$\text{NI2} = \{[(\text{Avaliação parcial 2} \times 5) + (\text{Avaliação parcial} \times 2) + (\text{Artigos AC} \times 1) + (\text{Exercício DRI} \times 1) + (\text{Diagnóstico do consumo alimentar} \times 1)\}/10$$

**NP – Nota de participação**

- Prova Integrada: prova com questões de todas as disciplinas do semestre – nota de 0 a 0,5

#### **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 75% (setenta 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

ALAVRENZA, M.; DAHÁS, L. & MORAES, C. **Ciência do Comportamento Alimentar.** Santana de Parnaíba: Manole, 2021. 385 p.

ALVARENGA, M.; FIGUEIREDO, M.; TIMERMANN, F.; ANTONACCIO, C. **Nutrição Comportamental.** Barueri: Manole, 2014. 576 p.

FISBERG, R.M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D.M.L.; MARTINI, L.A. **Inquéritos Alimentares: métodos e bases científicas.** Barueri: Manole. 2007. 334 p.

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

#### Bibliografia Complementar

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

INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). Subcommittee on Interpretation and Uses of Dietary Reference Intakes. **Dietary Reference Intakes:** applications in dietary planning. Washington, DC: National Academic Press, 2001. 285 p.

INSTITUTO DANONE. **Consumo alimentar:** as grandes bases de informação: simpósio. São Paulo: Instituto Danone, 2000. 74 p.

MOREIRA, Marcio Borges; MEDEIROS, Carlos Augusto de. **Princípios básicos de análise do comportamento.** Porto Alegre: Artes Médicas, 2007.

PINHEIRO, A.B.V. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.** 5.ed. São Paulo: Atheneu, 2009. 131 p.

UNIVERSIDADE DE CAMPINAS (UNICAMP). **Tabela de Composição de Alimentos.** Disponível em [www.unicamp.br/nepa/taco](http://www.unicamp.br/nepa/taco). Acesso em: 12 set 2012.

Coordenador do Curso: Nome: Assinatura	Diretor da Unidade: Nome: Assinatura
--	--



Componente Curricular: exclusivo de curso ( X )		Eixo Comum ( )	Eixo Universal ( )
Curso: Nutrição		Núcleo Temático:Nutrição nos Estágios de Vida	
Nome do Componente Curricular: Avaliação nutricional da gestação à adolescência		Código do Componente Curricular: ENEX50073	
Carga horária: 2 horas aula	( X ) Sala de aula ( ) Laboratório ( ) EaD	Etapa: 4 ª	
<b>Ementa:</b> Estudo dos métodos de avaliação do estado nutricional para gestantes, crianças e adolescentes, sob o ponto de vista clínico, bioquímico, antropométrico e de composição corporal.			
<b>Objetivos Conceituais</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Conhecer as técnicas usadas em avaliação nutricional sob o ponto de vista antropométrico, clínico e bioquímico.</li><li>- Reconhecer a importância da avaliação nutricional.</li></ul>	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizar os dados antropométricos e resultados de exames bioquímicos como ferramenta auxiliar na avaliação nutricional.</li><li>- Observar o estado nutricional de gestantes, crianças e adolescentes.</li></ul>	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Valorizar o conhecimento técnico-científico em avaliação nutricional para uso em sua vida profissional.</li><li>- Preocupar-se com o bem-estar da população.</li></ul>	
<b>Conteúdo Programático</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Avaliação do estado nutricional: conceito, indicadores, objetivos, importância.</li><li>- Métodos de avaliação (diretos e indiretos: conceito, vantagens, desvantagens e métodos utilizados).</li><li>- Avaliação antropométrica: medidas, classificação, padrões de referência, avaliação antropométrica de grupos específicos (gestantes, crianças e adolescentes).</li><li>- Uso de percentis e escore-z.</li><li>- Avaliação nutricional de gestantes.</li><li>- Avaliação nutricional de crianças.</li><li>- Avaliação nutricional de adolescentes.</li><li>- Uso do software Anthro Plus.</li></ul>			
<b>Metodologia</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Aulas expositivas;</li><li>- Exercícios de cálculos;</li><li>- Resolução de situações problemas;</li><li>- Estudos de casos;</li><li>- Leitura prévia de textos para discussão em sala.</li></ul>			
<b>Critério de Avaliação:</b> <p>A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 com ajustes, aprovado pela Res. CONSU-001/2021 em 20 de janeiro de 2021, e será calculada da seguinte forma:</p> <p>I – Média Semestral (MS): correspondente à média das Notas Intermediárias (NI1 e NI2), ponderadas pelos respectivos pesos de soma 10 (dez).</p> <p>MS = <math>[(NI1 \times 5) + (NI2 \times Peso\ 5)] / 10</math> + NP</p>			



Sendo:

NI1 – Nota Intermediária 1: de 2 a 5 instrumentos avaliativos:

- Avaliação Teórica – 0 a 10 - Peso 9
- Fichamento – 0 a 10 – Peso 1

$$\text{NI1} = [(\text{Avaliação 1} \times \text{Peso 9}) + (\text{Fichamento} \times \text{Peso 1})] / 10$$

NI2 – Nota Intermediária 2: de 2 a 5 instrumentos avaliativos:

- Avaliação Teórica – 0 a 10 – Peso 9
- Exercício – 0 a 10 - Peso 1

$$\text{NI2} = [(\text{Avaliação 2} \times \text{Peso 9}) + (\text{Exercício} \times \text{Peso 1})] / 10$$

NP – Nota de participação

- Prova Integrada: prova com questões de todas as disciplinas do semestre – nota de 0 a 0,5

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

$$\text{MF} = \text{MS}$$

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

$$\text{MF} = (\text{MS} + \text{AF})/2$$

Será considerado aprovado o discente que obtiver:

I – Frequência mínima de 75% (setenta 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. 4. ed. reimpr. da 2. ed. Barueri: Manole, 2019. 474p.  
NACIF, M; VIEBIG, R.F. **Avaliação antropométrica nas etapas de vida: uma visão prática.** 3. ed. São Paulo: CorBooks, 2021.  
HEYWARD, V. H.; STOLARCZYK, L. M. **Avaliação da composição corporal aplicada.** Barueri: Manole, 2000.

#### Bibliografia Complementar

COSTA, R.F. Da. **Composição corporal:** teoria e prática da avaliação. São Paulo: Manole, 2001. 184 p.  
RIBEIRO, Sandra Maria L.; MELO, Camila Maria de; TIRAPEGUI, Julio. **Avaliação Nutricional - Teoria e Prática, 2ª edição.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2018. E-book. p.i. ISBN 9788527733694. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788527733694/>. Acesso em: 31 jan. 2025.  
RODRIGUES, Ana Lúcia Chalhoub C.; SEVERINE, Ariane N.; CARVALHO, Juliana B.; et al. **Avaliação da composição corporal em pacientes hospitalizados.** Barueri: Manole, 2021. E-book. p.iii. ISBN 9786555763454. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9786555763454/>. Acesso em: 31 jan. 2025.  
SILVA, S. M. C. S. da; MURA, J. D'Arc P. **Tratado de alimentação, nutrição & dietoterapia.** São Paulo, SP: Roca, 2011.  
VITOLO, M. R. **Nutrição da Gestação ao Envelhecimento.** Rio de Janeiro: Rubio, 2012. 628 p.

Coordenador do Curso: Nome:  Assinatura	Diretor da Unidade: Nome:  Assinatura
--	--



Componente Curricular: exclusivo de curso (X)		Eixo Comum ( )	Eixo Universal ( )		
<b>Curso:</b> Nutrição		<b>Núcleo Temático:</b> Nutrição nos Estágios de Vida			
<b>Nome do Componente Curricular:</b> Pesquisa prática em nutrição: estágios de vida		<b>Código do Componente Curricular:</b> ENEX50795			
<b>Carga horária:</b> 3 horas aula	( ) Sala de Aula ( x ) Laboratório 2 ( x ) EaD 1	<b>Etapa:</b> 4ª			
<b>Ementa:</b> Desenvolvimento de trabalho científico sob a temática " <b>Nutrição nos Estágios de Vida</b> ", com foco em grupos populacionais saudáveis, utilizando metodologia científica e trabalho em equipe. Exercício do uso na informática na elaboração e apresentação de trabalhos acadêmicos.					
<b>Objetivos Conceituais</b> - Conhecer referenciais sobre o tema do projeto. Reconhecer a importância da pesquisa em nutrição. - Reconhecer a diversidade de temas dentro da área de nutrição. - Analisar documentos, referências e recomendações em nutrição. - Reconhecer a pesquisa como realidade transitória.	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades</b> - Construir um espírito investigativo na prática da nutrição.	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b> - Valorizar a pesquisa como instrumento de trabalho do nutricionista. - Interessar-se pela investigação em nutrição.			
<b>Conteúdo Programático</b> - Apresentação da disciplina. Discussão e definição de temas para o projeto - Determinação do projeto, formulação de hipóteses - Busca e seleção de material bibliográfico - Construção dos objetivos do projeto e da metodologia - Coleta de dados - Análise dos dados - Redação e apresentação do projeto					
<b>Metodologia</b> - Brain storm - Pesquisa bibliográfica - Pesquisa de campo - Seminários					
<b>Critério de Avaliação</b> Critério de Avaliação:					

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 com ajustes, aprovado pela Res. CONSU-001/2021 em 20 de janeiro de 2021, 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).

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

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

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

**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

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

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 75% (sessenta e cinco por cento) da carga horária do componente curricular; e

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



Universidade Presbiteriana

**Mackenzie**

CENTRO DE CIÊNCIAS BIOLÓGICAS E DA SAÚDE – CURSO DE NUTRIÇÃO

**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.

FISBERG, R. M.; SLATER, B.; MARCHIONI, D .M. L.; MARTINI, L. A. **Inquéritos Alimentares:** métodos e bases científicos. Barueri: Manole. 2005. 334p.

NACIF, M.; VIEBIG, R. F. **Avaliação antropométrica nos ciclos da vida:** uma visão prática. São Paulo: Metha, 2011. 169p.

**Bibliografia Complementar**

LAKATOS, E.M.; MARCONI, M.A. **Fundamentos de metodologia científica.** 6. ed. São Paulo: Atlas, 2009. 315 p.

MAHAN, L.K; ESCOTT-STUMP, S. **Krause:** Alimentos, nutrição e dietoterapia. 11. ed. São Paulo: Roca, 2005. xxxvii, 1242 p.

PALMA, D.; ESCRIVÃO, M. A. M. S., OLIVEIRA, F. L. C. **Guia de nutrição clínica na infância e na adolescência.** Barueri: Manole, 2009. 661 p.

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

VITOLO, M. R. **Nutrição da Gestação ao Envelhecimento.** Rio de Janeiro: Rubio, 2008. 628 p.

Coordenador do Curso:

Nome:

Assinatura

Diretor da Unidade:

Nome:

Assinatura



Componente Curricular: exclusivo de curso ( x )		Eixo Comum ( )	Eixo Universal ( )
<b>Curso:</b> Nutrição		<b>Núcleo Temático:</b> Nutrição e Qualidade de Vida	
<b>Nome do Componente Curricular:</b> Marketing e assuntos regulatórios em alimentos		<b>Código do Componente Curricular:</b> ENEX50643	
<b>Carga horária:</b> 2 horas aula	( x ) Sala de Aula ( ) Laboratório ( ) EaD	<b>Etapa:</b> 4ª	
<b>Ementa:</b> Estudo dos fundamentos que envolvem o marketing de produtos alimentícios, as principais legislações de alimentos, incluindo rotulagem geral e nutricional.			
<b>Objetivos Conceituais</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Reconhecer as atribuições do nutricionista na área de Marketing.</li><li>• Identificar os princípios de marketing.</li><li>• Conhecer a legislação vigente que regulamenta a produção e comercialização de produtos alimentícios.</li><li>• Analisar a adequação da rotulagem de um produto alimentício de acordo com a legislação vigente.</li></ul>		<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Construir a rotulagem geral de um produto alimentício.</li><li>• Construir a rotulagem nutricional de um produto alimentício.</li><li>• Avaliar a rotulagem geral e nutricional de um produto alimentício.</li></ul>	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Valorizar o conhecimento técnico-científico no desenvolvimento de produtos alimentícios.</li><li>• Preocupar-se com a elaboração adequada da rotulagem geral e nutricional de alimentos embalados.</li></ul>
<b>Conteúdo Programático</b> Conceitos gerais de Marketing. Atribuições do nutricionista em Marketing. Atuação do nutricionista em Marketing: <ul style="list-style-type: none"><li>- SAC</li><li>- Cozinha experimental</li><li>- Food Stylist</li><li>- Marketing científico</li><li>- Publicidade em alimentos</li></ul> Assuntos regulatórios: competências dos órgãos federais; Registro, Comunicação de início de fabricação ou importação, ou autorização de uso do produto; normas gerais de alimentos; regulamento técnico específico ou padrão de identidade e qualidade; rotulagem geral; rotulagem nutricional; informação nutricional complementar; alegação de propriedade funcional e ou de saúde; alimentos adicionados de nutrientes essenciais; alimentos para fins especiais; alimentos para controle de peso; elaboração de relatórios técnico-científicos. Noções gerais sobre legislação de alimentos de outros países. <i>Codex Alimentarius.</i>			
<b>Metodologia</b> Aulas expositivas dialogadas TBL – Team Based Learning – Metodologia ativa de aprendizagem Atividades individuais e em grupo.			



**Critério de Avaliação:**

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 com ajustes, aprovado pela Res. CONSU-001/2021 em 20 de janeiro de 2021, 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).

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

Sendo:

**NI1 – Nota Intermediária 1:** de 2 a 5 instrumentos avaliativos:

- A – Prova teórica 1 – nota de 0 a 10 – Peso 9
- B – Produção fotográfica – nota 0 a 10 – Peso 1

$$NI1 = [(A \times 9) + (B \times 1)] / 10$$

**NI2 – Nota Intermediária 2:** de 2 a 5 instrumentos avaliativos:

- C – Prova teórica 2 – nota 0 a 10 – Peso 9
- D – TBL + Elaboração de rotulagem – nota 0 a 10 – Peso 1

$$NI2 = [(C \times 9) + (D \times 1)] / 10$$

**NP – Nota de participação**

- Prova Integrada: prova com questões de todas as disciplinas do semestre – nota de 0 a 0,5

**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 75% (setenta 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:**<sup>1</sup>

KOTLER, Philip; KELLER, Kevin Lane. **Administração de marketing.** 14. ed. São Paulo, SP: Pearson, 2015. xxvi, 763 p.

KOTLER, P. **Os 10 pecados mortais do marketing:** causas, sintomas e soluções. 5. ed. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004. 135 p.

TORRES, Cláudio. **A bíblia do marketing digital: tudo que você queria saber sobre marketing e publicidade na internet e não tinha a quem perguntar.** 2. ed., rev. e ampl. São Paulo, SP: Novatec, 2018. 351 p.

**Bibliografia Complementar:**

BRASIL. CPROR Coordenação de Processos Regulatórios. ASREG Assessoria de Melhoria da Qualidade Regulatória. Gabinete do Diretor-Presidente. **Biblioteca de alimentos.** 2022. Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/regulamentacao/legislacao/bibliotecas-tematicas/arquivos/biblioteca-de-alimentos>>. Acesso em: 29 ago. 2022.

CASAS, Alexandre Luzzi L. **Marketing Digital.** [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2021. E-book. 9786559771103. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786559771103/>. Acesso em: 29 ago. 2022.

COBRA, Marcos. **Administração de Marketing no Brasil.** [Digite o Local da Editora]: Grupo GEN, 2014. E-book. 9788595155787. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595155787/>. Acesso em: 29 ago. 2022.

KOTLER, Philip. **Marketing Para O Século XXI.** [Digite o Local da Editora]: Editora Alta Books, 2021. E-book. 9786555202458. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555202458/>. Acesso em: 29 ago. 2022.

KOTLER, Philip; LEE, Nancy. **Marketing contra a pobreza: as ferramentas da mudança social para formuladores de políticas, empreendedores, ONGs, empresas e governos.** [Digite o Local da Editora]: Grupo A, 2010. E-book. 9788577807420. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788577807420/>. Acesso em: 29 ago. 2022.

LEE, Nancy R.; KOTLER, Philip. **Marketing social.** [Digite o Local da Editora]: Editora Saraiva, 2020. E-book. 9788571440319. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788571440319/>. Acesso em: 29 ago. 2022.

Coordenador do Curso: Juliana Morimoto  
Nome:

Assinatura:

Diretor da Unidade:  
Nome:

Assinatura:

<sup>1</sup> A bibliografia será renovada anualmente, passando pelo colegiado de curso, sem significar alteração de PP



Componente Curricular: exclusivo de curso ( )	Eixo Comum ( )	Eixo Universal (X)
Curso: Nutrição		Núcleo Temático: Núcleo de Educação Empreendedora
Nome do Componente Curricular: <b>Princípios de Empreendedorismo</b>		Código do Componente Curricular: <b>ENUN52242</b>
Carga horária: 2 horas aula	( ) Sala de aula ( ) Laboratório (X) EaD	Etapa: 4ª
<b>Ementa:</b> O componente curricular tem como propósito levar os estudantes a conhecer, compreender e refletir sobre os conceitos e tendências de empreendedorismo, e sua importância para a vida pessoal, profissional, acadêmica e social. Discute tendências e oportunidades de mercado, proporcionando ao aluno vivenciar uma jornada de autorreflexão sobre as habilidades, atitudes, objetivos e valores essenciais para empreender e definir seus planos de vida e de carreira, permitindo que assumam novos papéis e desenvolvam novas competências.		
<b>Objetivos Conceituais</b>  Conhecer e refletir sobre liderança e as competências-chave essenciais para empreender  Conhecer e se apropriar das dimensões do empreendedorismo em suas vertentes pessoal, acadêmica, social e de negócios.  Compreender o processo de empreender e de identificar oportunidades em diversos contextos, considerando seus projetos de vida e de carreira.	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades</b>  Identificar e empoderar-se de habilidades e atitudes essenciais para desenvolvimento do pensamento e da ação empreendedora, em direção a seus projetos de vida e carreira.  Compreender a complexidade de ser empreendedor, relacionando a atitude empreendedora, a criatividade e o uso de tecnologia e inovação em processos empreendedores.	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b>  Valorizar a atitude empreendedora, seja na vida pessoal, profissional, como gestor de uma organização, proprietário ou autônomo.  Sensibilizar para as competências empreendedoras e os valores subjacentes ao desenvolvimento dos seus projetos de vida e de carreira.
<b>Conteúdo Programático</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>1 - Habilidades e atitudes essenciais para empreender</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1 Propósito de vida e de carreira</li> <li>1.2 O comportamento Empreendedor</li> <li>1.3 Desenvolvendo Liderança e Competências empreendedoras</li> <li>1.4 Trajetórias empreendedoras</li> </ul> </li> <li><b>2 - Empreendedorismo no contexto contemporâneo</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.5 Perspectiva histórica</li> <li>1.6 Empreendedorismo na contemporaneidade</li> <li>1.7 Impacto da Globalização e das novas tecnologias na ação empreendedora</li> </ul> </li> <li><b>3 - Diferentes formas de empreender</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>2.1 Empreendedorismo por Necessidade e Oportunidade</li> <li>2.2 Negócio Próprio, Intraempreendedorismo e Empreendedorismo Social</li> <li>2.3 Outras formas de empreender</li> </ul> </li> <li><b>4 - Revolução tecnológica, tendências de mercado e novas oportunidades de empreender</b></li> </ul>		



- 3.1 Revolução Tecnológica criando oportunidades de negócio
- 3.2 Análise Setorial e Tendências de Mercado

#### **Metodologia**

A metodologia prevê aulas expositivas dialogadas e o uso de recursos de metodologias ativas envolvendo dinâmicas como sala de aula invertida, rotação por estações, em conjunto com dinâmicas que privilegiam a aplicação dos conhecimentos na prática. Como recursos de apoio, o professor poderá utilizar discussão de textos complementares, estudos de casos, vídeos, jogos entre outras possibilidades.

A sala de aula deve ser vista como um ambiente de trabalho e integração, onde os alunos possam desenvolver o autoconhecimento, o pensamento crítico, a criatividade e a experimentação, sempre que possível associando os temas do componente a problemas e desafios do mundo real, bem como a seus projetos de vida e de carreira.

#### Critério de Avaliação:

A avaliação será definida pelo docente do componente curricular seguindo o Regulamento Acadêmico dos Cursos de Graduação. De acordo com o Ato A-RE-27/2020 de 20 de janeiro de 2021:

A avaliação do rendimento escolar deve ser composta por eventos avaliativos planejados de acordo com a proposta de aprendizagem do componente curricular. Esses eventos avaliativos devem ser operacionalizados pelo uso de múltiplos instrumentos avaliativos, tais como: provas, projetos, portfolio, relatórios, seminários, participações em atividades síncronas ou assíncronas no ambiente virtual de aprendizagem e outras formas de acompanhamento da progressão da aprendizagem dos alunos, em conformidade com o Projeto Pedagógico e o Plano de Ensino, contemplando as funções diagnóstica, formativa e somática.

#### **Bibliografia Básica**

DORNELAS, José. **Empreendedorismo para visionários : desenvolvendo negócios inovadores para um mundo em transformação.** Rio de Janeiro LTC 2019

SALIM, Cesar Simões; SILVA, Nelson Silva. **Introdução ao empreendedorismo : despertando a atitude empreendedora.** Rio de Janeiro Atlas 2009

KURATKO, Donald F. **Empreendedorismo Teoria, Processo e Prática.** 10ª edição. Cengage Learning, 2018

LIMEIRA, Tania Maria Vidigal. **Negócios de Impacto Social - Guia Para os Empreendedores.** São Paulo: Ed Saraiva, 2018

#### **Bibliografia Complementar**

BENVENUTI, Maurício. **Incansáveis:** como empreendedores de garagem engolem tradicionais corporações e criam oportunidades transformadoras. São Paulo: Ed. Gente, 2016.

DOLABELA, Fernando. **O segredo de Luisa.** São Paulo: Sextante, 2008

HAUBENTHAL, Wagner Roberto e FÜHR, Regina Candida. **Impactos da tecnologia na quarta**



Universidade Presbiteriana

**Mackenzie**

Coordenadoria de Desenvolvimento Discente

150  
anos  
1870 - 2020

**revolução industrial.** IV Congresso Nacional de Educação – Conedu, 2017

DEGEN, Ronald Jean. **O Empreendedor: empreender como opção de carreira.** Pearson, 2009

MEIRA MEIRA, S. **Novos negócios inovadores de crescimento empreendedor no Brasil.** Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2013.

GEM. Global Entrepreneurship Monitor. **Empreendedorismo no Brasil – 2015.** Curitiba – IBQP. Disponível em

[http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS\\_CHRONUS/bds/bds.nsf/4826171de33895ae2aa12cafe998c0a5/\\$File/7347.pdf](http://www.bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/4826171de33895ae2aa12cafe998c0a5/$File/7347.pdf) acesso em 10/02/2017

#### **Bibliografia Adicional:**

PAZMINO, Ana Verônica. **Como se cria: 40 métodos para design de produtos.** São Paulo: Blucher, 2015.

#### **Revistas**

Exame PME

Época Negócios

HSM Management

Pequenas Empresas e Grandes Negócios

#### **Portais WEB**

[www.sebrae.com.br](http://www.sebrae.com.br)

[www.endeavor.org.br](http://www.endeavor.org.br)

Coordenador do Curso: Nome: Assinatura	Diretor da Unidade: Nome: Assinatura
--	--



Componente Curricular: exclusivo de curso (X)		Eixo Comum ( )	Eixo Universal ( )
<b>Curso:</b> Nutrição		<b>Núcleo Temático:</b> Nutrição nos estágios de vida	
<b>Nome do Componente Curricular:</b> Planejamento dietético para indivíduos saudáveis		<b>Código do Componente Curricular:</b> ENEX50814	
<b>Carga horária:</b> 5 horas aula  <input checked="" type="checkbox"/> Sala de aula 2 <input checked="" type="checkbox"/> Laboratório 3 <input type="checkbox"/> EaD		<b>Etapa:</b> 4ª	
<b>Ementa:</b> Construção de planos alimentares para indivíduos e coletividades saudáveis, por meio da compreensão dos conceitos, métodos e técnicas envolvidas no planejamento dietético.			
<b>Objetivos Conceituais</b> Conhecer as etapas do planejamento dietético para indivíduos saudáveis. Reconhecer as especificidades nutricionais e biopsicossociais dos diferentes estágios de vida.	<b>Objetivos Procedimentais e Habilidades</b> Planejar e elaborar planos alimentares para indivíduos em diferentes estágios de vida. Manejar tabelas de composição de alimentos e softwares de nutrição. Tomada de decisão, sistematizar e decidir as condutas mais adequadas no ambiente profissional.	<b>Objetivos Atitudinais e Valores</b> Perceber a importância do papel da alimentação nos diferentes estágios de vida. Reconhecer o planejamento dietético como atividade privativa do nutricionista. Liderança e trabalho em equipe.	
<b>Conteúdo programático:</b> Conceituação de planejamento dietético. Planejamento dietético: princípios, ferramentas e legislação. Guias alimentares e seu uso no planejamento dietético. Recomendações nutricionais para o planejamento dietético. Determinação do valor energético total (VET). Planejamento e distribuição do VET. Seleção de alimentos e preparações/refeições. Utilização de tabelas de composição e softwares de Nutrição. Lista de equivalência e substitutos de alimentos. Elaboração de orientação alimentar. Biodisponibilidade de nutrientes, alimentos funcionais e o planejamento dietético. Planejamento dietético para o vegetariano. Elaboração de planos alimentares para indivíduos em diferentes estágios de vida: crianças, adolescentes, adultos, idosos, gestantes, lactantes. Elaboração de planos alimentares para vegetarianos e indivíduos com excesso de peso.			
<b>Metodologia</b> Aulas expositivas; Aulas práticas; Estudos de casos; Leitura prévia de textos para discussão em sala.			

**Critério de Avaliação:**

A avaliação do rendimento escolar seguirá os critérios estabelecidos no Ato A-RE-27/2020 com ajustes, aprovado pela Res. CONSU-001/2021 em 20 de janeiro de 2021, 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).

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

Sendo:

**NI1 – Nota Intermediária 1:**

- Plano alimentar adulto (grupos) – 0 a 10 – Peso 4
- Apresentação do Plano alimentar adulto (grupos) – 0 a 10 – Peso 1
- Avaliação intermediária 1 – 0 a 10 – Peso 5

$$NI1 = [(Plano\ alimentar\ 1 \times 4) + (Apresentação\ do\ plano\ alimentar \times 1) + (Avaliação\ intermediária\ 1 \times 5)] / 10$$

**NI2 – Nota Intermediária 2**

- Plano alimentar vegetariano (individual) – 0 a 10 – Peso 2
- Plano alimentar criança, adolescente, gestante (duplas) – 0 a 10 – Peso 2
- Apresentação do Plano alimentar criança, adolescente, gestante (duplas) – 0 a 10 – Peso 1
- Avaliação intermediária 2 – 0 a 10 – Peso 5

$$NI2 = [(Plano\ alimentar\ vegetariano\ \times 2) + (Apresentação\ do\ plano\ alimentar\ \times 1) + (Plano\ alimentar\ 2 \times 2) + (Avaliação\ intermediária\ 2 \times 5)] / 10$$

**NP – Nota de participação**

- Prova Integrada: prova com questões de todas as disciplinas do semestre – nota de 0 a 0,5

**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 75% (setenta 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**

PHILIPPI, Sonia T.; AQUINO, Rita de Cássia de. **Dietética: Princípios para o Planejamento de uma Alimentação Saudável**. Barueri: Editora Manole, 2015. E-book. ISBN 9788520448670. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520448670/>. Acesso em: 02 ago. 2024.

PHILIPPI, Sonia T. Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição. (Coleção guias de nutrição e alimentação). 4. ed. Barueri: Manole, 2024. E-book. p.Capa. ISBN 9788520464571. Disponível em:

<https://app.minhabiblioteca.com.br/reader/books/9788520464571/>. Acesso em: 03 fev. 2025.

GUIMARÃES, A.; GALISA, M.S. **Cálculos nutricionais: conceitos e aplicações práticas**. São Paulo: M. Books, 2008. 91 p.

**Bibliografia Complementar**

PHILLIPPI, Sonia T. **Nutrição e técnica dietética**. Barueri: Editora Manole, 2019. E-book. ISBN 9788520454312. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788520454312/>. Acesso em: 02 ago. 2024.

PHILIPPI, Sonia T.; PIMENTEL, Carolina Vieira de Mello B.; MARTINS, Marcia Cristina T. **Nutrição e alimentação vegetariana: tendência e estilo de vida. (Guias de nutrição e alimentação)**. Barueri: Editora Manole, 2022. E-book. ISBN 9786555769715. Disponível em: <https://app.minhabiblioteca.com.br/#/books/9786555769715/>. Acesso em 30 jul. 2024.

INSTITUTE OF MEDICINE (IOM). Subcommittee on Interpretation and Uses of Dietary Reference Intakes. **Dietary Reference Intakes: applications in dietary planning**. Washington, DC: National Academic Press, 2023. 460 p. Disponível em: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25057648/>. Acesso em 30 jul. 2024.

ORNELLAS, L. H. **Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos**. 8. ed. rev. ampl. São Paulo: Atheneu, 2001. 276 p.

SILVA, S.M.C.S.; MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 4. ed. São Paulo: Guanabara Koogan, 2019. 409 p.

Coordenador do Curso: Nome:  Assinatura	Diretor da Unidade: Nome:  Assinatura
--	--