



UNIVERSIDADE PRESBITERIANA MACKENZIE
Decanato Acadêmico



Unidade Universitária: Centro de Ciências Biológicas e da Saúde		
Curso: Nutrição	Núcleo Temático: Desenvolvimento profissional e científico	
Disciplina: Desenvolvimento profissional e científico I		Código da Disciplina: ENEX01509
Carga horária: 4 horas	() Teórica (x) Prática	
Ementa: A disciplina objetiva sistematizar, orientar e oferecer apoio às atividades previstas para a penúltima etapa do Curso de Nutrição, caracterizado pelo desenvolvimento de atividades profissionais e científicas. Oferece também à transição da vida acadêmica para a vida profissional e confere a oportunidade de trocas de experiências entre alunos nas diferentes áreas de atuação do nutricionista, bem como a discussão de estudos de caso reais, nas quais se utiliza a legislação vigente (código de ética dos nutricionistas, código de defesa do consumidor, código civil, legislação sanitária, entre outras).		
Objetivos:		
Conceitos	Procedimentos e Habilidades	Atitudes e Valores
<ul style="list-style-type: none">- Conhecer referenciais sobre o tema do projeto.- Reconhecer a importância da pesquisa em nutrição.- Conhecer a legislação vigente (código de ética dos nutricionistas, código de defesa do consumidor, código civil, legislação sanitária, entre outras).	<ul style="list-style-type: none">- Construir um espírito investigativo na prática da nutrição.- Sistematizar as atividades profissionais e científicas referentes aos estágios e ao TGI em desenvolvimento.- Aplicar a legislação vigente (código de ética dos nutricionistas, código de defesa do consumidor, código civil, legislação sanitária, entre outras).- Demonstrar habilidades de problematização e de pesquisa a partir da integração dos conteúdos desenvolvidos em todas as etapas do curso já cursadas.	<ul style="list-style-type: none">- Valorizar a pesquisa como instrumento de trabalho do nutricionista.- Interessar-se pela investigação em nutrição.- Obedecer a legislação vigente (código de ética dos nutricionistas, código de defesa do consumidor, código civil, legislação sanitária, entre outras).- Permitir a troca de experiência entre os alunos e diferentes áreas de atuação do nutricionista.



Conteúdo Programático:

- Apresentação da disciplina e do plano de ensino: objetivos, conteúdo programático, avaliações e bibliografia.
- Projeto de pesquisa: Tema, objetivo geral e objetivos específicos.
- Bases de dados bibliográficos
- Normas para citação e referências: ABNT e Vancouver
- Apoio à supervisão docente do estágio obrigatório: elaboração de relatórios profissionais
- Elaboração da introdução.
- Desenvolvimento profissional, pela troca de experiências entre alunos estagiários da mesma área
- Elaboração e Apresentação da introdução.
- Discussão da legislação vigente (código de ética dos nutricionistas, código de defesa do consumidor, código civil, legislação sanitária, entre outras).
- Discussão de estudos de caso reais
- Tabulação de dados: introdução às normas para elaboração de tabelas e gráficos.
- Trocas de experiências entre alunos estagiários nas diferentes áreas de atuação do nutricionista.
- Planejamento para o próximo semestre

Metodologia:

Aulas teórico-práticas expositivo-dialogadas, com uso de lousa, projetor, multimídia.

Exercícios e estudos de caso.

Brain storm

Pesquisa bibliográfica

Pesquisa de campo



Critério de Avaliação - será considerado aprovado:

De acordo com a Resolução 29/2013, o aluno será considerado aprovado:

I – independentemente da avaliação final escrita, o aluno que obtiver nota de aproveitamento igual ou superior a 7,5, correspondente à média das notas das avaliações intermediárias realizadas durante o semestre letivo;

II – mediante avaliação final, necessariamente escrita, o aluno que obtiver nota igual ou superior a 6,0, correspondente à média aritmética simples da nota de aproveitamento do semestre letivo e da avaliação final.

Para cálculo da média final, a média das avaliações intermediárias terá peso 5 (cinco) e a avaliação final peso 5 (cinco).

Detalhamento das avaliações intermediárias (AI)

- A1 - Prova Propedêutica 1 - nota de 0 a 10 – Peso 1
- A2 - Prova Propedêutica 2 - nota de 0 a 10 – Peso 1
- A3 – Relatórios profissionais - nota de 0 a 10 – Peso 1
- A4 – Artigo Científico - nota de 0 a 10– Peso 2

A média das avaliações intermediárias (**MI**) será calculada através da seguinte fórmula:

$$MI = \frac{A1*1+A2*1+A3*1+A4*2}{5}$$

Onde: $MI \geq 7,5$ e frequência $\geq 75\%$ - **aluno aprovado**

$$MF = \frac{[(MI \times 5) + (PF \times 5)]}{10}$$

Onde: $MF \geq 6,0$ e frequência $\geq 75\%$ - **aluno aprovado**

$MF < 6,0$ e/ou frequência $< 75\%$ - **aluno reprovado**

MI: média das avaliações intermediárias;

MF: média final.

Avaliação final:

- Prova final: nota de 0 a 10 (peso 5)

Bibliografia Básica:

ABREU, E.S.; SPINELLI, M.G.N.; PINTO, A.M.P.S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. 3ª ed. São Paulo: Metha, 2009.

CERVO, A.L.; BERVIAN, P.A. **Metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Prentice-Hall, 2006. 242 p.

CUPPARI, L. **Guia de medicina ambulatorial e hospitalar: Nutrição clínica no adulto**. 3ª reimpressão da 2ª ed. Barueri: Manole, 2009.

Bibliografia Complementar:

BERQUÓ, E.S.; SOUZA, J.M.P.; GOTLIEB, S.L.D. **Bioestatística**. 2.ed. São Paulo: Pedagógica e universitária, 2006. 350p.



CONGRESSO NACIONAL. Lei nº 8.234 de 17/09/91. **Regulamentação da profissão de nutricionista**. D.O.U. de 18.09.91. Documento de domínio público.

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS-3ª REGIÃO. **Definição de atribuições principal e específicas dos nutricionistas, conforme área de atuação**. São Paulo, 2005. Documento de domínio público.

DÍAZ, F. R., LÓPEZ, F. J. B. **Bioestatística**. São Paulo: Thompson Learning, 2007.

ESCOTT-STUMP, S. **Nutrição relacionada ao diagnóstico e tratamento**. São Paulo. 5ª. ed. Barueri: Manole, 2007.

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

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

GERALDES, P. C. **A saúde coletiva de todos nós**. Rio de Janeiro: Revinter, 1992.

MEGGINSON, L. C.; PIEETTI JUNIOR, P. H. **Administração - conceitos e aplicações**. 4ª. Ed. São Paulo: Harbra, 1998.

SILVA, S.M.C.S.; MARTINEZ, S. **Cardápio: guia prático para a elaboração**. 2ª. ed. São Paulo: Roca, 2008.

TACO – Tabela Brasileira de Composição de Alimentos. Disponível em: <http://www.unicamp.br/nepa/taco/tabela.php?ativo=tabela>

WHITNEY, E.; ROLFES, S.R. **Nutrição**. 10ª. ed. Brasil: Cengage Learning, 2008.