



MISSÃO E VISÃO

Missão	<i>Promover educação superior de excelência, formando profissionais competentes e éticos, cidadãos comprometidos com o desenvolvimento da sociedade e com o segmento das pessoas com deficiência, conscientes de sua função transformadora.</i>
Visão	<i>Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.</i>

DADOS DA DISCIPLINA

CÓDIGO	NOME	CH TOTAL	PERÍODO	HORÁRIO
0273	Introdução à Nutrição	40h	1º	MAT./VESP./NOT.

EMENTA

Antropologia cultural e culinária. Conceitos básicos de alimentação, nutrição, alimentos e nutrientes. Hábitos alimentares. O nutricionista e seus principais campos de atuação e sua participação no sistema de saúde nacional e local. Situação da nutrição no mundo, no Brasil e no Maranhão. Lógica da estrutura curricular proposta para o curso. Área de atuação do nutricionista. Primeiros contatos com os profissionais nutricionistas e instituições públicas e privadas de referência para a futura prática na área e com as entidades de classe.

OBJETIVOS

GERAL:

Analisar o papel do nutricionista na sociedade contemporânea e sua inserção no Sistema Nacional de Saúde, identificando as diversas áreas de atuação, a partir da compreensão dos conceitos básicos e historicidade da Nutrição.

ESPECÍFICOS:

- Entender os pressupostos básicos da Nutrição, bem como sua evolução em diferentes contextos socio – históricos;
- Discutir a identidade e o papel do profissional de Nutrição na sociedade, analisando a realidade atual em que se insere e identificando as diferentes áreas e locais de atuação;
- Refletir sobre a importância da Nutrição nas ações de promoção, prevenção e recuperação da saúde, como integrante do Sistema Nacional de Saúde e a partir deste contexto estabelecer contatos com outros profissionais atuantes em instituições de referência na comunidade para garantia da promoção da Segurança Alimentar e Nutricional.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

UNIDADE I - (CONCEITOS BÁSICOS DA NUTRIÇÃO – 20 horas)

- 1.1 Alimentação através dos tempos
- 1.2 Antropologia cultural, culinária e nutrição
- 1.3 Hábitos alimentares e tabus
- 1.4 Alimentação, nutrição e nutrientes; Leis de nutrição

UNIDADE II - (REALIDADE DO PROFISSIONAL DA NUTRIÇÃO – 14 horas)

- 2.1 Síntese do Conhecimento

- 2.2 Visão mundial, nacional e estadual da nutrição
- 2.3 Campos de atuação do nutricionista
- 2.4 Noções Básicas de Antropometria

UNIDADE III (SISTEMA NACIONAL DE SAÚDE E A PARTICIPAÇÃO DO NUTRICIONISTA – 06 horas)

- 3.1. Noções básicas sobre o Sistema Único de Saúde (SUS)
- 3.2 Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

UNIDADES I, II, III e IV - Sondagem Diagnóstica do assunto. Aulas expositivas e dialogadas; Trabalhos individuais e em grupos; Gamificação de conteúdos (kahoot®, Quis, Mentimeter, Socrative); Discussão de textos e artigos científicos, situações-problemas.

UNIDADE I - Sala de aula invertida; Leitura de textos selecionados de acordo com a bibliografia; Método Grupo de Verbalização e Grupo de Observação (GVGO).

UNIDADE II - Método JGSAW; Atividades Práticas em sala de aula a partir das leituras do texto (Gamificação e construção coletiva de mapa mental).

UNIDADE III - TBL (Team-Based Learning/Aprendizado baseado em equipe); Rotação por estações; Círculo de Problematização por Pares. A turma dividida em duplas deverá tentar responder às perguntas problematizadoras dadas anteriormente aos alunos (as). Cada dupla deve desenvolver suas respostas no documento criado e compartilhado pelo (a) docente anteriormente (Google Classroom), de posse de um material de apoio para leitura. Em sala de aula o método crítico comunicativo deve estabelecer as bases do diálogo entre os pares. Após o círculo, o docente estabelece a síntese com material expositivo.

ATIVIDADES METODOLÓGICAS ASSOCIADAS À EXTENSÃO

Pesquisa sobre o **uso de alimentos regionais** como parte integrante de uma Alimentação Adequada e Saudável, e a partir desta, construção de material educativo e didático a ser utilizado em comunidades no entorno da Faculdade Santa Terezinha – CEST, tendo em vista o atual cenário de Insegurança Alimentar e Nutricional.

TRABALHOS DISCENTES EFETIVOS – TDEs

TDE 1 (4h)

LIVRO: **História da Alimentação e da Gastronomia**

Referência: SEQUERRA, Lúcia (Org.). **História da alimentação e da gastronomia**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2018. *E-book*. Disponível na biblioteca virtual.

Atividade: Elaboração de texto dissertativo sobre alimentação através dos tempos e antropologia cultural.

Pontuação: 30% da Nota da AV1

TDE 2 (4h)

Artigo Científico: Insegurança alimentar em tempos de Pandemia do Covid-19 no Brasil: revisão de literatura

Referência: PINHEIRO, A.S. et al. Insegurança alimentar em tempos de Pandemia do Covid-19 no Brasil: revisão de literatura. **Research, Society and Development**. V.11, n.9, 2022. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/31809/26914> Acesso em 06de fevereiro de 2023.

Atividade: Leitura e Fichamento e (*Debate em sala de aula*).

Pontuação: 30% da Nota da AV2.

RECURSOS DIDÁTICOS E TECNOLOGIA EDUCACIONAL APLICADA

Quadro branco e Pincel;
Data Show;
Papel A4;
Hidrocores;
Internet;
Ferramentas da Plataforma Google Educacional;
Apps: Mentimeter, Kahoot, Socrative.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

- INSTRUÇÕES BÁSICAS

A avaliação tem caráter processual (diagnóstico, formativo e somativo), objetivando o acompanhamento do desempenho do aluno no decorrer da disciplina, para tanto, devem ser considerados aspectos qualitativos como a participação ativa nas aulas e atividades acadêmicas, o relacionamento aluno-professor e aluno-aluno, a cooperação, a competência fundamentada na segurança dos conhecimentos adquiridos, a autonomia para aprofundar os conhecimentos, a pontualidade, o cumprimento de prazos na entrega de trabalhos, dentre outros.

Cotidianamente, a cada aula, a avaliação ocorrerá com base em procedimentos como: discussão de temas relacionados aos conteúdos; exercícios escritos; construção de mapas mentais, produção textual; estudos dirigidos; demais atividades avaliativas correlacionadas aos objetivos da unidade de estudo.

Além dos aspectos qualitativos, serão observados critérios objetivos com base nas normativas institucionais:

- frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;
- 2 (duas) avaliações formais (provas), cada uma na proporção mínima de 70% para composição da nota;
- atividades acadêmicas individuais, na proporção de até 30% para a composição da nota, quando se fizerem complementar à prova.

As três notas parciais exigidas ao aluno, obedecida a Resolução nº 015/2020 – CEPE, serão obtidas da seguinte forma: realização de 02 (duas) avaliações formais, das quais resultarão 02 (duas) Notas Parciais, sendo que, para constar no Sistema Acadêmico, a 3ª Nota Parcial será registrada a partir da repetição da maior nota dentre as notas obtidas nas 02 (duas) avaliações formais;

As 1ª e 2ª Notas Parciais, resultantes da primeira e da segunda avaliação formal, respectivamente, serão compostas pela junção da aplicação remota de um instrumento avaliativo formal (qualitativo ou quali-quantitativo) com o desenvolvimento, das atividades acadêmicas propostas pelo docente (síncronas e/ou assíncronas), pelo aluno, durante o período preparatório e antecedente à data da aplicação do instrumento avaliativo formal.

A aplicação dos **instrumentos avaliativos formais** será feita por meio remoto e terá peso de, no mínimo, 70% (setenta por cento), na composição das Notas Parciais, da seguinte forma:

- a avaliação quali-quantitativa será elaborada nos moldes da Resolução CEPE nº 072/2011 Consolidada
- a avaliação qualitativa será realizada com base no instrumento avaliativo qualitativo, conforme a Resolução nº 015/2020.

Dentre as **atividades acadêmicas** previstas pelo docente, devem ser consideradas:

- a) de forma obrigatória para composição da nota da 1ª ou da 2ª avaliação:
- f) - a leitura e interpretação do artigo científico que subsidiarão uma produção textual a ser feita pelo aluno, individualmente, a partir de um tema ou questionamentos propostos pelo professor, com base no artigo indicado; essa produção terá peso de 30% na composição da nota.
- b) de forma opcional para composição da outra avaliação para a qual não foi adotado o artigo:
- TDE: caso seja pontuado, poderá ser aproveitado para composição de uma da nota no percentual de até 30%; ou
 - outra atividade que o docente julgar pertinente para aprofundamento da aprendizagem e consolidação dos conteúdos poderá ser aproveitada para composição da nota no percentual de até 30%.

Em consonância às normas institucionais, não obtendo média para aprovação a partir das três notas parciais, o discente automaticamente estará inscrito para realizar a prova substitutiva e, caso ainda não seja aprovado, mas tendo alcançado a média quatro, se submeterá à prova final.

- PROPOSTA DE AVALIAÇÃO DA DISCIPLINA:

AV1:

Tipo:Qualitativa.

Atividade: Elaboração de um texto dissertativo-argumentativo a partir de situações-problemas.

Critérios Avaliativos por Aluno (a): Responsabilidade Individual com o Trabalho (2,0); Apresentação dos Conceitos Principais do Conteúdo Trabalhado (5,0); Criatividade e Criticidade no Desenvolvimento do Trabalho (3,0).

AV2:

Tipo:QualiQuantitativa.

Atividade: Prova Formal elaborada conforme os moldes da Resolução CEPE nº 072/2011 Consolidada.

Critérios Avaliativos por Aluno (a): Estarão expostos no cabeçalho da prova.

ARTIGO CIENTÍFICO E TEXTO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

- Artigo científico: **Consumo de alimentos ultraprocessados e associação com fatores sociodemográficos na população adulta das 27 capitais brasileiras (2019)**

Referência: COSTA, C. S. et al. Consumo de alimentos ultraprocessados e associação com fatores sociodemográficos na população adulta das 27 capitais brasileiras. **Revista de Saúde Pública**. v. 55, n. 47, 2019.

- Atividade: Discussão em sala de aula.

- Artigo Científico: Insegurança alimentar em tempos de Pandemia do Covid-19 no Brasil: revisão de literatura
Referência: PINHEIRO, A.S. et al. Insegurança alimentar em tempos de Pandemia do Covid-19 no Brasil: revisão de literatura. **Research, Society and Development**. V.11, n.9, 2022. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/31809/26914> Acesso em 06 de fevereiro de 2023.

Atividade: Leitura e Fichamento e (*Debate em sala de aula*).

- Texto acadêmico: **A dieta do palhaço**

. Referência: SUPER Size Me. **A dieta do palhaço**. Direção e Roteiro de Morgan Spurlock. Intérpretes: Morgan Spurlock, Bridget Bennett, Dr. Lisa Ganjuhu, Dr. Daryl Isaacs, Alexandra Jamieson, Dr. Stephen Siegel. [S.l.]: Imagem Filmes, 2004. 1 DVD (100min), color.

. Atividade: Elaboração de texto dissertativo, de forma individual, a partir de discussão em sala de aula.



REFERÊNCIAS

BÁSICAS

UNIDADE I: SEQUERRA, Lúcia (Org.). **História da alimentação e da gastronomia**. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2018. *E-book*

UNIDADE II: BELINI, V. **Introdução à profissão**. 1. ed. São Paulo: Pearson Education do Brasil, 2016. *E-book*

UNIDADE III: GIBNEY, M. J. **Introdução à nutrição humana**. 2. Ed. São Paulo: Guanabara, 2010.

COMPLEMENTARES

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org.). **Pirâmide dos alimentos: fundamentos básicos da nutrição**. 2.ed. Barueri, SP: Manole, 2014. *E-book*

EVANGELISTA, J. **Alimentos: um estudo abrangente**. 3. ed. São Paulo: Atheneu, 2009.

MAHAN, L. K.; ESCOTT-STUMP, S. **Krause: alimentos, nutrição e dietoterapia**. 12. ed. São Paulo: Roca, 2010.

PALERMO, Jane Rizzo. **Bioquímica da nutrição**. 2.ed. São Paulo: Editora Atheneu, 2014. *E-book*

GONÇALVES, E. C. B. A. **Análise de alimentos: uma visão química da nutrição**. 3. ed. São Paulo: Varela, 2012.

São Luís
2023.

Aprovado em Conselho de Curso no dia

__/__/__