

### **CEST: MISSÃO E VISÃO**

<b>Missão</b>	<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>
<b>Visão</b>	<i>Ser referência regional em educação superior, reconhecida pela excelência de sua atuação e compromisso social.</i>

### **DADOS DA DISCIPLINA**

<b>CÓDIGO</b>	<b>NOME</b>	<b>CH TOTAL</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>HORÁRIO</b>
	<b>Introdução a Nutrição</b>	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 e da abordagem interdisciplinar que consubstancia a proposta pedagógica do curso.

#### **ESPECÍFICOS:**

- Entender os pressupostos básicos da Nutrição, bem como sua evolução em diferentes contextos socio históricos;
  - Discutir a identidade e o papel 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;
  - Apreciar o Projeto Pedagógico do curso, discutindo acerca de suas concepções e elementos, para entendimentos da perspectiva interdisciplinar que o permeia;
- Estabelecer contatos com profissionais atuantes em instituições de referência na comunidade, para levantamento e análise de dados sobre o mercado de trabalho.

### **CONTEÚDO PROGRAMÁTICO**

#### **UNIDADE 1 – CONCEITOS BÁSICOS DA NUTRIÇÃO – 22 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
- 1.5 Noções Básicas de Antropometria

#### **UNIDADE 2 – REALIDADE DO PROFISSIONAL DA NUTRIÇÃO – 14 horas**

- 2.1 Síntese do Conhecimento
- 2.2 Visão mundial, nacional e estadual da nutrição
- 2.3 O Sistema Nacional de Saúde e a participação do nutricionista
- 2.4 Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)

#### **UNIDADE 3 – ANÁLISE DO PROJETO POLÍTICO PEDAGÓGICO DO CURSO – 04 h**

- 3.1. Filosofia educacional
- 3.2. Objetivos formativos
- 3.3. Perfil profissional
- 3.4. Estrutura curricular

### **PROCEDIMENTOS DIDÁTICOS**

Aulas expositivas e dialogadas de forma síncrona, com uso das ferramentas Classroom, Meet etc; Trabalhos individuais e em grupos; Vídeo-aulas; PodCast's; Formulários do Google® com questões de fixação dos conteúdos; Gamificação de conteúdos (Kahoot®, Quiz, Mentimeter® etc); Discussão de textos e artigos científicos, estudos de casos; TBL (Team-Based Learning/Aprendizado baseado em equipe); Sala de aula invertida.

Serão realizadas aulas práticas em laboratório (quando for o caso), com restrição do número de alunos por grupo e respeitando os protocolos de biossegurança e as medidas de distanciamento social. Serão disponibilizados materiais instrucionais pelos docentes (vídeos, tutoriais, textos,

### **TRABALHOS DISCENTE EFETIVOS – TDE's**

TDE 1: Pesquisa bibliográfica individual sobre alimentação através do tempo e antropologia cultural, culinária e nutrição – bibliografia a critério do discente (2h)

TDE 2: Estudo dirigido: leitura e análise individual de um Artigo sobre leis de nutrição e Alimentação Nutrição e Nutrientes – bibliografia indicada pelo docente (2h)

TDE 3: Filme e Fichamento individual de um Texto sobre Fast Food – bibliografia indicada pelo docente (4h)

### **RECURSOS DIDÁTICOS**

Data Show; Internet; Ferramentas da Plataforma Google Educacional; Quadro branco e Pincel; Aplicativos;

## SISTEMA DE AVALIAÇÃO

A avaliação tem caráter processual e diagnóstico, 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:

- a) frequência mínima de 75% da carga horária da disciplina;
- b) 2 (duas) avaliações formais (provas), cada uma na proporção mínima de 70% para composição da nota;
- c) 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 (qualitativo ou quali quantitativo) com a apuração da realização e devolutiva efetiva, pelo aluno, das atividades acadêmicas propostas pelo docente (síncronas e/ou assíncronas), desenvolvidas durante o período preparatório e antecedente à data da aplicação do instrumento avaliativo.

Dentre as atividades acadêmicas está prevista:

- 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 da \_\_\_\_\_ (1ª ou 2ª) avaliação.

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) a avaliação quali quantitativa será elaborada nos moldes da Resolução CEPE nº 072/2011 Consolidada e aplicada pela Plataforma Mestre GR.

b) a avaliação qualitativa será realizada com base no instrumento avaliativo qualitativo Texto Dissertativo a partir de uma situação-problema, conforme a Resolução nº 015/2020 e será realizada por meio da Plataforma Google Educacional.

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.

## ARTIGO CIENTÍFICO E TEXTO PARA ATIVIDADES ACADÊMICAS

Conservação dos Alimentos e o Avanço da Civilização – Revista Nestlé Bio – Nutrição e Saúde, São Paulo, ano 3, n-10, dez 2009. p.11-14.

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

### BIBLIOGRAFIA

#### ***Bibliografia Básica***

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

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

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

#### ***Bibliografia Complementar***

FACULDADE SANTA TEREZINHA. **Projeto Pedagógico do Curso de Nutrição**. São Luís, 2019.

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*

PHILIPPI, Sonia Tucunduva (Org.). **Pirâmide dos alimentos**: fundamentos básicos da nutrição. 2.ed.

Barueri, SP: Manole, 2014. *E book*

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